



Taïga
La table de préparation
réfrigérée, très
performante et vraiment
économique



VAUCONSANT



Plus de sécurité alimentaire

La lampe UVC en option limite le risque de développement et de croissance de germes, virus, bactéries qui circulent dans le flux d'air

Sandwicherie, préparation de sushis, saladerie, banquet, restauration scolaire (quantité réduite de repas à servir) cuisine, offices (déconditionnement) mise aux normes de la chaîne du froid, découpe devant les clients en GMS (fromage, viande, etc ...), ... Avec Taïga, respectez les normes HACCP de préparation sans investir dans l'installation coûteuse d'une salle climatisée

Maintien en température garanti, respect des normes HACCP, sécurité alimentaire ... offrez-vous le meilleur !

Grâce à l'utilisation de **2 évaporateurs suspendus** au-dessus de la cuve qui permettent de **refroidir l'air en continu**, la table de préparation réfrigérée Taïga est le seul plan de travail qui garantisse une **couverture froide sur toute la longueur du plan** et jusqu'à une hauteur de 20 cm.

Elle vous permet de préparer vos produits à une température contrôlée de **+4°C en moyenne** à coeur d'aliment pour les modèles 2 et 3 GN et +7°C en moyenne à coeur d'aliment pour les modèles 4 et 5 GN dans une ambiance de +25°C !

L'utilisation de **lampes UVC** (ultra violet de type C - ondes courtes) en option, limite le risque de développement et de croissance de **germes, virus, bactéries** qui circulent dans le flux d'air.

Avec Taïga, plus besoin de chambre froide pour **respecter les normes HACCP** de préparation !

Plus de confort pour travailler mieux

Avec Taïga, la **préparation** redevient un **vrai plaisir** ! Fini les vêtements chauds, les maladies et les désagréments liés au travail dans le froid !

Contrairement à d'autres fabricants qui utilisent une technologie de froid laminaire frontal, **Vauconsant utilise la technologie du froid laminaire latéral** qui permet d'**éviter de recevoir directement** l'air froid soufflé au niveau de la taille des utilisateurs.

L'utilisation de **groupes frigorifiques de nouvelle génération** permet de **réduire** considérablement le **niveau sonore (60 dBa en moyenne** sur l'ensemble des groupes utilisés). Les vibrations associées sont également nettement atténuées.

Ces nouveaux groupes **diminuent** sensiblement la **chaleur soufflée** et permettent de conserver une température ambiante agréable ... surtout en été.

Une sensation de fatigue qui diminue, une **température ambiante plus agréable** pour travailler, vos employés vous diront un grand merci !



Une productivité sans égal

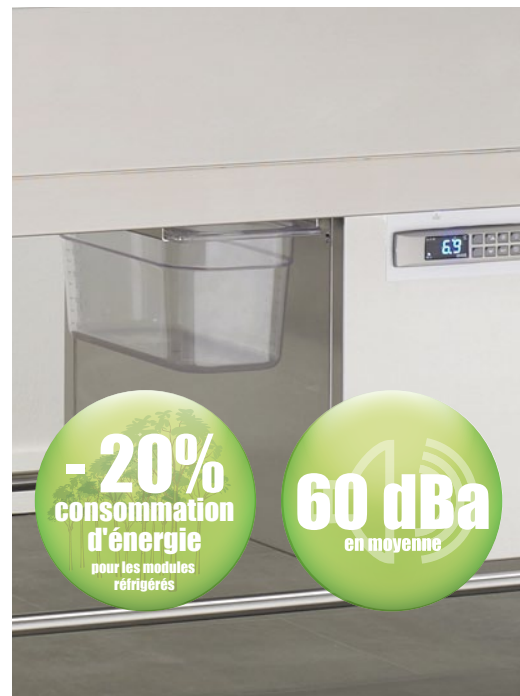
Grâce à ses **grandes dimensions utiles** (jusqu'à 5 GN), la table de préparation réfrigérée Taïga permet de mettre en place **2 postes de travail parfaitement fonctionnels**. Avec Taïga, **configurez votre poste de travail en un clin d'oeil** ! Les **plaques de découpe** se déplacent ou **s'enlèvent facilement** pour loger un ou plusieurs bacs. Grâce à sa **réserve réfrigérée**, vous disposez d'un **stock d'ingrédients disponibles à tout moment**.

Facile à utiliser et à entretenir

Pour **faciliter le nettoyage**, le cadre support des bacs et les rampes de ventilation sont **extractibles sans outil**. Les assemblages d'acier inoxydable AISI 304 sont à **angles arrondis**.

Le **bac de récupération** des eaux de dégivrage situé sous la table assure une **visibilité immédiate** du niveau d'eau et **se retire facilement**.

La **bonde de vidange** de large diamètre assure un **écoulement rapide** des eaux de nettoyage.



Disponible à tout instant quelle que soit votre configuration d'utilisation

Montée sur 4 roues dont 2 sont auto-bloquantes pour un **déplacement facile et rapide** ou sur consoles, la table réfrigérée Taïga offre de **multiples configurations** - laboratoire, cuisine, magasin, etc ... - pour répondre à tous les besoins.

Réalisez de vraies économies tout en contribuant au respect de l'environnement

Taïga utilise les groupes **compresseurs EcoPower** qui permettent de réaliser jusqu'à **20 % d'économie d'énergie** ! Sa technologie de froid laminaire latéral crée un **véritable « circuit fermé » d'air froid**.

Résultat : **moins d'écart de température** entre l'air entrant et sortant que sur les modèles des autres fabricants, c'est **encore moins de consommation d'énergie**.

Avec des **performances aussi exceptionnelles**, **inutile d'investir dans l'installation coûteuse** d'une salle climatisée. Seul un raccordement 220V/16A est nécessaire à son fonctionnement !



Plus facile et rapide à entretenir

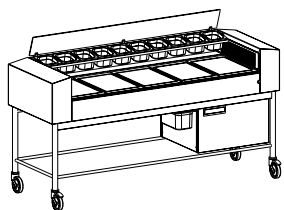
Le bac de récupération des eaux de dégivrage situé sous la table assure une **visibilité immédiate** du niveau d'eau et **se retire facilement**. La bonde de vidange de large diamètre assure un **écoulement rapide** des eaux de nettoyage.

Plus de confort, de productivité et d'ergonomie

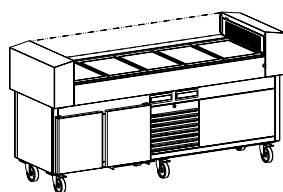
Taïga 5 GN permet d'utiliser 2 postes de travail **parfaitement fonctionnels**. L'utilisation de nouveaux groupes frigorifiques permet de **réduire** considérablement le niveau sonore (60 dBa en moyenne). Les **plaques de découpe** se déplacent ou **s'enlèvent facilement** pour loger un ou plusieurs bacs.

Plus d'économies au quotidien

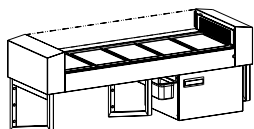
Les groupes frigorifiques EcoPower permettent de réaliser jusqu'à 20% d'économie d'énergie. La technologie du froid laminaire latéral consomme **moins d'énergie** qu'une autre technologie de froid laminaire.



1



2



3

Capacité

- De 2 à 5 bacs GN 1/1-100 (non fournis)
- Réserve réfrigérée 2 portillons GN 1/1

Capacité du support pour bacs

- De 4 à 10 bacs GN 1/6-100 (non fournis)

Équipements standards

- Groupe compresseur (gaz réfrigérant R404a)
- 2, 3, 4 ou 5 plaques de découpe en polyéthylène GN 1/1 selon la longueur de la table
- Glace de protection de 175 mm de hauteur côté client
- Bac GN 1/3 de récupération des eaux de dégivrage
- 4 roues dont 2 auto-bloquantes

Construction

- Acier inoxydable AISI 304
- Dessus équipé de plaques de découpe en polyéthylène de 20 mm d'épaisseur
- 2 évaporateurs suspendus au dessus du plan de travail
- Rampe de ventilation tangentielle avec moteur IP55 montée sur platines inox
- Rampe de ventilation extractible sans outils
- Logement suspendu pour groupe compresseur
- Téléthermostat à affichage digital
- Piétement en tube rond inox 42,4 mm

Options

- Plaque de découpe en polyéthylène GN 1/1
- Pare haleine (fixé au dessus de la glace de protection côté client)
- Support pour 4, 6, 8 et 10 bacs GN 1/6 - 100 mm (bacs non fournis)
- Cadre support pour bac GN 1/1 en acier inoxydable
- Support coulissant inox GN 1/1 amovible et avec rail de guide
- Lampe germicide UVC

Code		Capacité & Désignation	Dimensions	P. Frigo	P. Elect	Réserve réfrigérée (2)
Sur châssis à roulettes	Sur consoles					
(1)	(3)					
39011V	31211V	2 GN 1/1-100	1055x700x1080 mm	800 W	M - 600 W	
39318V	31318V	3 GN 1/1-100 - Spécial trancheur	1400x700x1400 mm	1440 W	M - 1000 W	
39300V		Chariot spécial trancheur	663x833x980 mm			
39014V	31214V	3 GN 1/1-100	1400x700x1080 mm	1100 W	M - 900 W	
39114V		3 GN 1/1-100	1400x700x1080 mm	1100 W	M - 900 W	2 portillons GN 1/1
39018V	31218V	4 GN 1/1-100	1745x700x1080 mm	1100 W	M - 900 W	
39118V		4 GN 1/1-100	1745x700x1080 mm	1100 W	M - 900 W	2 portillons GN 1/1
39020V	31220V	5 GN 1/1-100	2090x700x1080 mm	1100 W	M - 900 W	
39120V		5 GN 1/1-100	2090x700x1080 mm	1100 W	M - 900 W	2 portillons GN 1/1

Options

Code		Dimensions
39240V	Plaque de découpe GN 1/1 en polyéthylène	556x343x20 mm
39260V	Support coulissant inox en tôle perforée GN 1/1 - amovible et avec rail de guide	585x335x60mm
39231V	Pare-haleine pour table de préparation réfrigérée 2 GN	685x175 mm
39236V	Pare-haleine pour table de préparation réfrigérée 3 GN	1030x175 mm
39239V	Pare-haleine pour table de préparation réfrigérée 4 GN	1375x175 mm
39241V	Pare-haleine pour table de préparation réfrigérée 5 GN	1720x175 mm
39221V	Support pour 2 bacs GN 1/3 ou 4 bacs GN 1/6 - 100 mm (bacs non fournis)	670x196x20 mm
39226V	Support pour 3 bacs GN 1/3 ou 6 bacs GN 1/6 - 100 mm (bacs non fournis)	1015x196x20 mm
39229V	Support pour 4 bacs GN 1/3 ou 8 bacs GN 1/6 - 100 mm (bacs non fournis)	1360x196x20 mm
39230V	Support pour 5 bacs GN 1/3 ou 10 bacs GN 1/6 - 100 mm (bacs non fournis)	1705x196x20 mm
39215V	Cadre support 20x20 pour bac GN 1/1 en acier inoxydable (bac non fourni)	550x345x20 mm
30139V	Lampe germicide UVC 15 W	438 mm



VAUCONSANT

Rue Charles Hermite - Z.I des Sables - BP 59 - 54110 Dombasle-sur-Meurthe - France
Tél : 0033 (0) 3 83 45 82 82 - Fax : 0033 (0) 3 83 45 82 93
www.vauconsant.com

Fabrication Française

