VAUCONSANT

LA DISTRIBUTION QUI
DONNE DE L'APPÉTIT

BAIN-MARIE À EAU OU À AIR PULSÉ
TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE - PARE HALEINE



MATFER BOURGEAT

LA PASSION DU GOÛT

PLUS ERGONOMIQUE
SUPPRIME TOTALEMENT LES POSTURES À RISQUES LORS DU SERVICE

PLUS ÉCONOMIQUE
40% D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE PAR RAPPORT À UN BAIN-MARIE À AIR CLASSIQUE

Les bain-marie à eau ou à air pulsé Vauconsant offrent une grande capacité de présentation et assurent un maintien en température optimal de toutes vos préparations.

Grâce à une conception optimisée de la circulation d'air dans la cuve, les bains-marie à air Vauconsant consomment jusqu'à 40% d'énergie en moins qu'un bain marie à air classique.

Pour faciliter le nettoyage, l'intérieur de l'étuve est construit entièrement avec des angles arrondis.

Les bains-marie sont conformes aux directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.

BAINS-MARIE
- De 2 à 6 bacs GN 1/1 - 150
- 1 niveau de stockage de bacs GN 1/1 - 150 dans l'étuve

Equipements standards
- Barrettes amovibles de séparation des bacs
- Rampe à plateaux à 800 mm du sol (3 tubes ronds Ø 30 mm inox).
- 10 coloris unis, 18 tons bois et 6 effets de matière

Construction
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Isolation par 30 mm de laine de roche.
- Dessus poli vibré, chants polis satinés. Bord tombé droit de 110 mm côté client.
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments.
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur.
- Protection de la façade et des côtés par cornière inox en partie basse avec un profil spécifique en inox épaisseur 40mm.
- Régulation de la température de la cuve (+30°C à 110°C) par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé.
- Composants électriques sur glissières
- Protection électrique par fusibles
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

Bain-marie à eau
- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inoxydable accessibles côté service
- Remplissage automatique par électrovanne
- Vidange par bonde Ø 40 mm haute température avec trop plein
- Voyant témoin «manque d'eau» (si remplissage manuel)

Bain-marie à air pulsé
- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

Etuve
- Réglage de la température de l'étuve (+40°C à +85°C) par un thermostat tactile avec horloge de démarrage différé.
- Portes coulissantes isolées et doublées, suspendues par rail inox

Options
- 4 roulettes pivotantes en inox Ø 125 mm dont 2 à freins (par élément)
- Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W et à partir de 3600 W)
- Prise de courant 230 volts mono + terre IP55
- Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant
- Tablette neutre amovible pour assiettes côté service
- Bac GN 1/1-150 avec poignées étrier et couvercle
- Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1-150
- Cuve bain-marie à eau avec remplissage manuel
- 1 plancher ou une étagère basse pour élément dessous libre.
- Vanne 1/4 de tour pour vidange manuelle.
- Cuve pour bacs 200 mm.
- Peinture epoxy mat (RAL au choix).

TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE
TABLETTE DE DÉPOSE
PARE HALEINE
- Acier inox 18-10 AISI 304

Tablette de dépose ergonomique Classic
- Montants verticaux Ø 42 mm
- Tablette de dépose en verre
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm côté public.

Tablette de dépose ergonomique Neo
- Montants verticaux Neo 100x30 mm.
- Tablette de dépose en verre
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm côté public. Position réglable (plat ou incliné)
- Eclairage LED étanche 4000° K, 210 lm

Tablette de dépose
- Montants verticaux Classic Ø 42 mm ou Neo 100x30 mm.
- Tablette de dépose en tôle pliée
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm sur toute la hauteur côté public.
- Avec ou sans éclairage par spots LED sur chaque montant

Pare-haleine
- Pare haleine Classic en verre trempé droit ou galbé de 6 mm avec ou sans éclairage, composée d'une poutre de section 120 x 45 mm et de 2 montants verticaux Ø 42 mm.
- Pare haleine Neo en verre trempé droit de 6 mm composé d'une poutre de 65 x 40 mm et de 2 montants de 100 x 30 mm. Eclairage LED étanche 4000° K, 210 lm Position réglable (plat ou incliné).

Options
- Montants verticaux poli miroir
- Vitre de protection toute hauteur
- Montants verticaux en peinture epoxy (RAL au choix)
- Perche d'alimentation électrique Classic ou Neo



Design global Vauconsant - 2023 - RCS Nancy B 757.804.042



BAIN-MARIE À EAU OU À AIR PULSÉ POUR BAC GN-150 MM

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Electrique		500 W	1000 W	1000 W	1500 W	2500 W (1)
Poids		72 Kg	89 Kg	100 Kg	114 Kg	129 Kg
Bain-marie à air dessous libre	Code	622066	622067	622068	622069	622070
P. Electrique		1280 W	2530 W	2530 W	T - 4560 W	T - 5560 W
Poids		95 Kg	128 Kg	144 Kg	176 Kg	189 Kg
Nombre de portes		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
Bain-marie à air sur étuve	Code	622071	622072	622073	622074	622075
P. Electrique		1500 W	2250 W	3000 W (1)	T - 3750 W	T - 4500 W
Poids		73 Kg	90 Kg	102 Kg	117 Kg	134 Kg
Bain-marie à eau dessous libre	Code	622056	622057	622058	622059	622060
P. Electrique		2280 W	T - 3780 W	T - 4530 W	T - 6810 W	T - 7560 W
Poids		96 Kg	129 Kg	146 Kg	179 Kg	194 Kg
Nombre de portes		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
Bain-marie à eau sur étuve	Code	622061	622062	622063	622064	622065

(1) Attention, passe en triphasé 3N 400 V+PE avec une rampe chauffante halogène.

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Cuve bain marie à eau avec remplissage manuel	Code	629212	629212	629212	629212	629212
Vanne 1/4 de tour pour vidange manuelle (4)	Code	629010	629010	629010	629010	629010
Cuve pour bacs 200 mm	Code	629211	629211	629211	629211	629211
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (3)	Code	629135	629135	629135	629135	629136
Un plancher ou une étagère pour élément dessous libre	Code	629112	629113	629114	629115	629116
Peinture epoxy mat (RAL au choix)(5)	Code	629221	629221	629221	629221	629221
Cordon d'alim. extensible pour élém. mobile (jusqu'à/à partir de 3600 W)	Code	629138	629138	629138	629139	629139
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (1)	Code	629321	629321	629321	629321	629321
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	629144	629144	629144	629144	629144
Tablette neutre amovible pour assiettes côté service	Code	629301	629301	629301	629301	629301
Cadre support amovible pour 2 bacs GN 1/1-150 mm (2)	Code	629119	629119	629119	629119	629119
Bac GN 1/1-150 avec poignées étriers et couvercle	Code	629005	629005	629005	629005	629005

(1) Non protégée et non raccordée.
(2) Neo de 20x20 mm avec 4 niveaux de glissières, fourni uniquement pour les bains-marie sur étuve. Bacs GN non fournis.
(3) 6 roulettes pour les modèles 6 GN.
(4) Mettre obligatoirement un local technique supplémentaire pour accès à la vanne.
(5) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

Design global Vauconsant - 2023 - RCS Nancy B 757.804.042



TABLETTES DE DÉPOSE ERGONOMIQUES

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Poids		11 Kg	14 Kg	18 Kg	21 Kg	25 Kg
Tablette de dépose Classic sans éclairage		618110	618111	618112	618113	618114
Tablette de dépose Neo avec éclairage LED		618115	618116	618117	618118	618119



TABLETTES DE DÉPOSE EN INOX AVEC VITRE DE PROTECTION

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Hauteur Classic / Neo		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		10 Kg	13 Kg	18 Kg	20 Kg	24 Kg
Sans éclairage	Classic	618120	618121	618122	618123	618124
	Neo	618125	618126	618127	618128	618129
Eclairage par 2 spots LED (équivalent 50 W) sur chaque montant	Classic	618130	618131	618132	618133	618134
	Neo	618135	618136	618137	618138	618139



PARE HALEINE À 1 NIVEAU

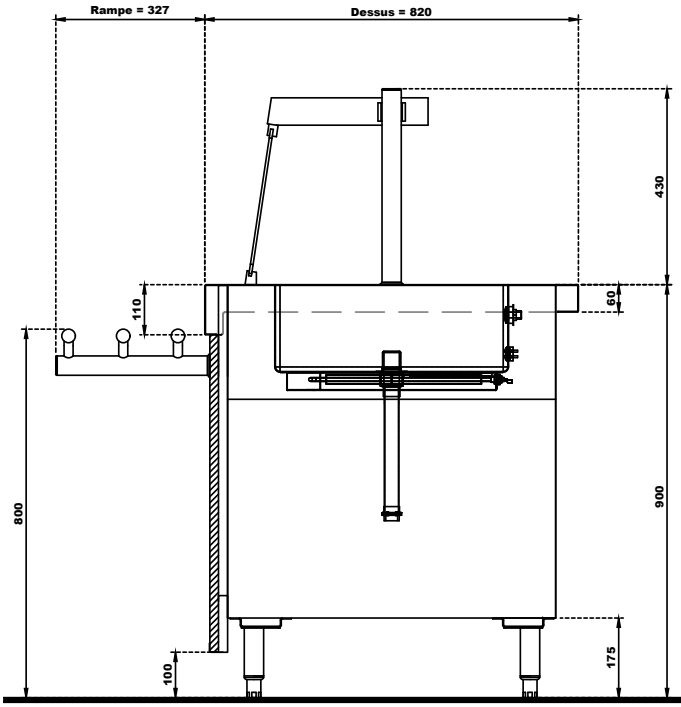
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur - Pare haleine droit		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur Classic / Neo		430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm
Poids		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg
P. Electrique		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W
Pare haleine droit, sans éclairage	Classic	618001	618002	618003	618004	618005
	Neo	618200	618201	618202	618203	618204
Pare haleine galbé, sans éclairage	Classic	618013	618014	618015	618016	618017
Pare haleine droit avec éclairage LED 4000° K, 210 lm	Classic	618019	618020	618021	618022	618023
	Neo	618206	618207	618208	618209	618210
Pare haleine galbé avec éclairage LED 4000° K, 210 lm	Classic	618031	618032	618033	618034	618035

OPTIONS

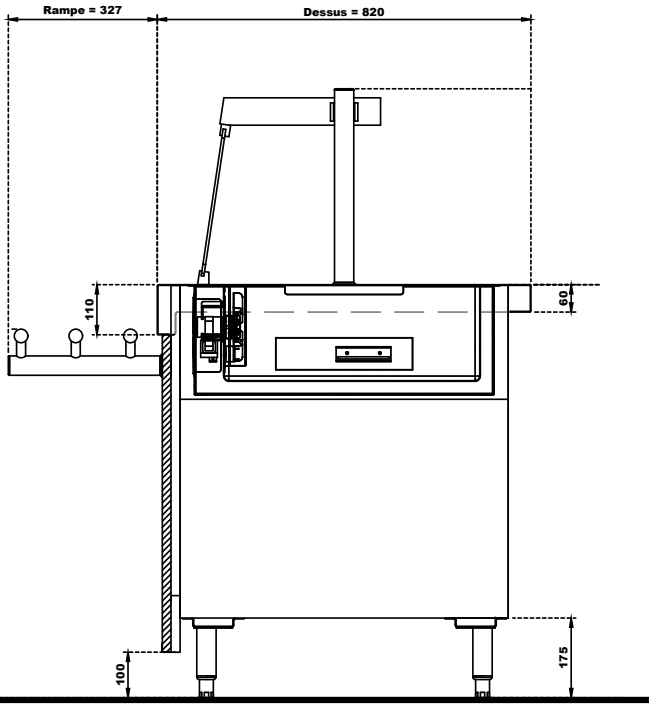
		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Vitre de protection toute hauteur	Code	629103	629103	629103	629103	629103
Montants verticaux Classic en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	629102	629102	629102	629102	629102
Montants verticaux Neo en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	629105	629105	629105	629105	629105
Montants verticaux en peinture epoxy (RAL au choix)	Code	629230	629230	629230	629230	629230
Perche d'alim. électr. Classic - tube inox Ø 42 x h 2000 mm, l'unité (1)	Code	629322	629322	629322	629322	629322
Perche d'alim. électr. Neo - tube inox 100 x 30 x h 2000 mm, l'unité (1)	Code	629324	629324	629324	629324	629324

(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

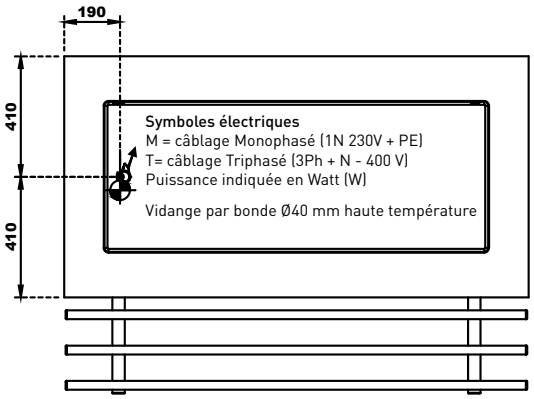
Design global Vauconsant - 2023 - RCS Nancy B 757.804.042

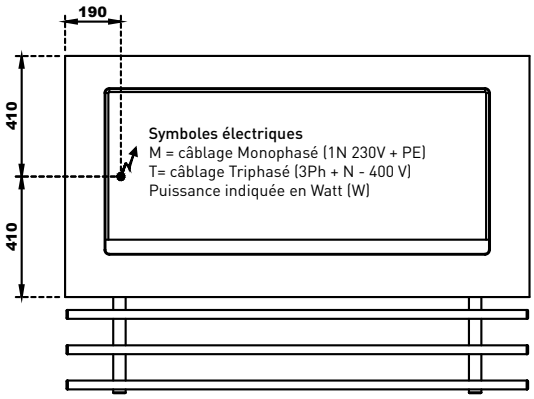


Bain marie à eau



Bain marie à air





Design global Vauconsant - 2023 - RCS Nancy B 757.804.042

CE

Vauconsant - 6 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