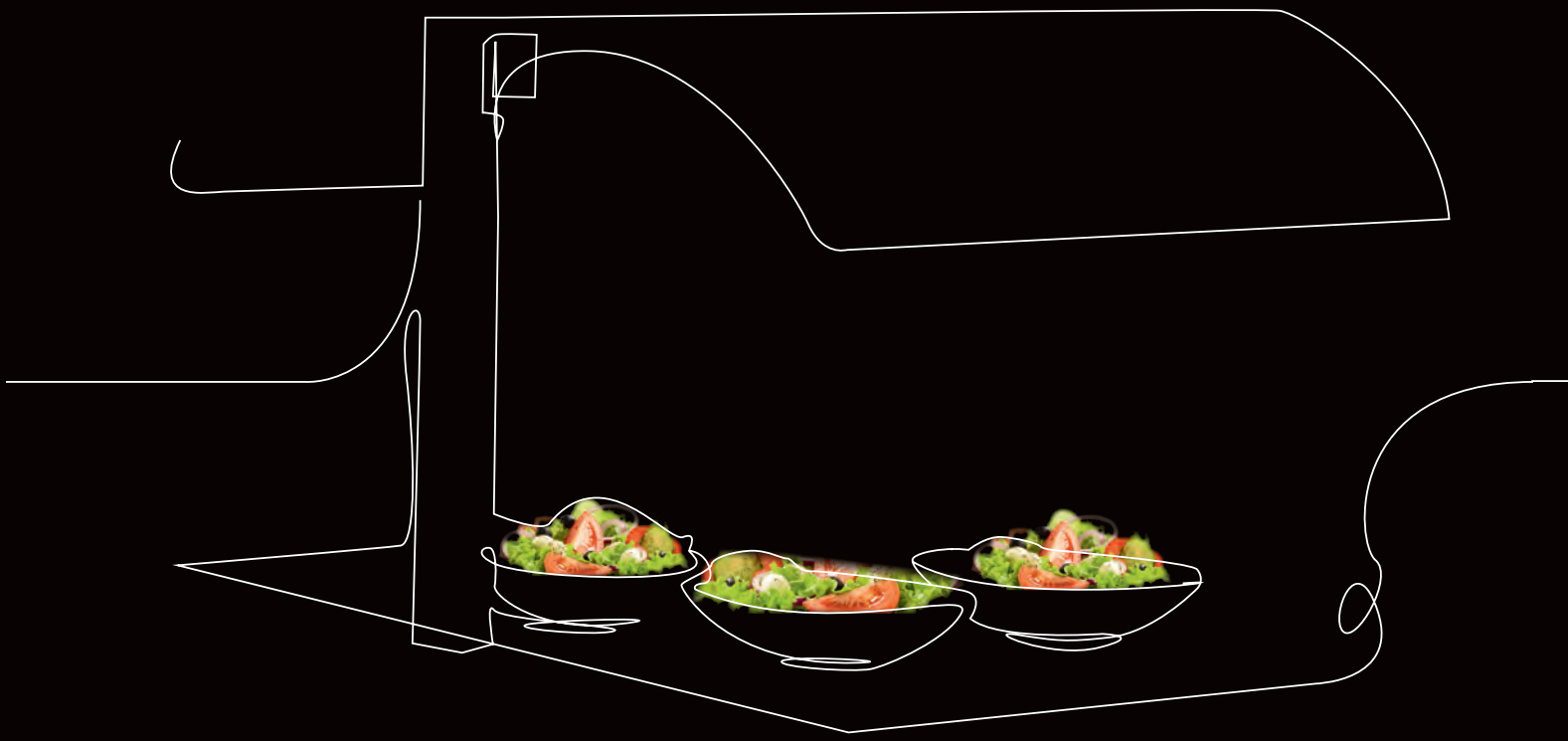
VAUCONSANT

MATFER BOURGEAT

LA PASSION DU GOÛT



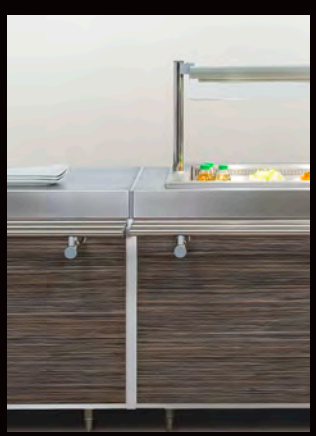
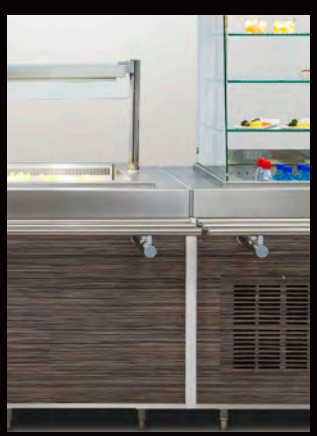
MATFER BOURGEAT 200 ANS 1814 - 2014 La passion du goût

CRÉER DE L'APPÉTIT

1814 - 2014

NEWS

CAHIER DES **NOUVEAUTÉS 2014**



NOUVEAU DESIGN DES FAÇADES EXIGENCE
LE STYLE EN PLUS



Avec un nouveau design pour les façades de la gamme Exigence, Vauconsant établi un nouveau standard de raffinement et d'élégance. Mieux proportionné et plus équilibré avec sa façade à 100 mm du sol, plus épuré, vos éléments de distribution exercent un nouveau pouvoir de séduction !

+ DE STYLE
Avec les côtés en mélaminé en standard, le style Exigence s'affirme encore plus et signe la différence.

NOUVEAU STANDARD D'ÉCLAIRAGE POUR LES PARE HALEINE ET VITRINES RÉFRIGÉRÉES
DOPEZ VOS VENTES AVEC LES ÉQUIPEMENTS VAUCONSANT



Désormais, tous les pare haleine et les vitrines réfrigérées sont équipés d'un éclairage LED en standard. Résultat : vos préparations sont beaucoup plus visibles ... même celles placées aux niveaux les plus bas.
C'est prouvé, vues de loin, parfaitement mis en lumière, elles exercent encore mieux leur pouvoir de séduction et vous permettent d'augmenter d'environ 30% votre chiffre d'affaire.

+ APPÉTISSANT, C'EST + DE CHIFFRE D'AFFAIRE
Grâce à son très haut indice de rendu de couleur (IRC minimum de 85) et sa forte puissance d'éclairage (1000 lumens au mètre), l'éclairage LED Vauconsant est conçu pour vous apporter la meilleure mise en lumière. Vu de loin vos préparations sont plus appétissantes encore et permettent de doper vos ventes

+ D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
L'éclairage LED permet d'économiser 60% de consommation d'énergie par rapport à un tube fluorescent

+ DE LONGÉVITÉ
L'éclairage LED permet entre 50 000 et 100 000 heures d'utilisation, soit 5 à 10 fois plus qu'un tube fluorescent. Contrairement au tube fluorescent, ni l'enclenchement, ni le déclenchement n'ont d'incidence sur sa durée de vie.Grâce à un traitement spécial (vernis directement sur les LED) les barrettes LED Vauconsant ne s'oxydent pas et conservent intact leur puissance d'éclairage jour après jours.

+ DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
Sans émission d'ultraviolet ni d'infrarouge, l'éclairage LED n'attire pas les insectes. Le risque de développement bactérien est ainsi limité.

NOUVELLES VITRINES RÉFRIGÉRÉES AIR SYSTEM À 1 ET 2 NIVEAUX
PLUS COMPACTES, PLUS TRANSPARENTES, PLUS PERFORMANTES



Plus compactes que les vitrines réfrigérées à 3 niveaux, les nouvelles vitrines réfrigérées Air System à 1 et 2 niveaux permettent de mieux profiter de l'architecture de votre restaurant tout en associant design, transparence et capacité. Pour les solutions de distribution assistée, elles permettent également de garder un contact visuel avec le client à servir.

+ DE TRANSPARENCE
Grâce à ses portes coulissantes suspendues en thermopane qui éliminent la condensation, elles offrent encore plus de transparence !

+ DE PERFORMANCE
Avec une toute nouvelle conception du soufflage de l'air, les nouvelles vitrines réfrigérées Air System Vauconsant sont encore plus performantes !

+ APPÉTISSANT, C'EST + DE CHIFFRE D'AFFAIRE
Avec l'éclairage LED en standard pour les pare haleine et les vitrines, vos préparations sont beaucoup plus visibles ... même celles placées aux niveaux les plus bas.





DES ÉQUIPEMENTS DESIGN, CONÇUS POUR METTRE EN APPÉTIT

Cahier des nouveautés **03 . 05**
Sommaire **06 . 07**
Créer de l'appétit **08 . 09**
Fabriqué en France depuis 1926 **10 . 11**
Histoire **12 . 13**
Nos valeurs **14 . 15**
La qualité, un principe fondamental **16 . 17**
Design, fonctionnalisme et ergonomie en héritage **18 . 19**
Performances et respect des directives de la restauration collective pour plus de sécurité alimentaire **20 . 21**
Nos marchés **22 . 23**
Vauconsant, créateur de tendance de concept de distribution **24 . 25**
Vauconsant, le choix de la Haute Qualité Environnementale **26 . 27**
200 ans au service du goût **28 . 29**

VAUCONSANT, SOURCE D'INSPIRATION

Entreprises, administrations, universités **32 . 43**
Restauration commerciale, vente à emporter **44 . 57**
Scolaire **58 . 65**
Hôtellerie, marine business **66 . 71**
Santé **72 . 73**

GUIDE D'ACHAT

Des vitrines parfaitement adaptées à tous les types de service **76 . 77**
+ de design **78 . 79**
Mieux éclairé c'est plus appétissant **80 . 81**
Utilisation des équipements réfrigérés **82**
Utilisation des équipements chauffants **83**
Réussir son projet **84 . 85**

VAUCONSANT, LA PLUS LARGE GAMME D'ÉQUIPEMENTS DE DISTRIBUTION DE REPAS

Exigence, le plus large choix d'équipements, de style et de personnalisation **86 . 107**
VisioLine, design, performant et très économique **108 . 117**
Ouverture, le sur-mesure par Vauconsant **118 . 119**
Exigence Primaire, design, originalité et performance pour les plus petits **120 . 129**
Équipements complémentaires **130 . 135**

Un réseau commercial proche de vous **136 . 137**
Conditions générales de vente **138 . 139**


SOUPS DONUTS PASTRIES WINES
RESTAURANT MAIN COURSE
PASTAS MENU SIDE DISH
HOT DRINKS STARTERS
CAKES FOOD & DRINK CUPCAKES
MUFFINS TEAS LEMONADE SALADS
APPETIZERS INN SANDWICHES
COFFEES BEERS CAPPUCCINO LATTE
BEVERAGES COFFEE SHOP PIZZAS







CRÉER DE L'APPÉTIT

Vauconsant est **le spécialiste des meubles et des solutions complètes pour la distribution de repas** et un des plus grands fabricants européen de meubles de distribution. Il évolue sur les marchés de la **restauration collective, scolaire et commerciale,** mais également sur ceux des **établissements de santé et de l'hôtellerie.**

L'histoire de Vauconsant est intimement liée à celle du célèbre designer **Jean Prouvé**, qui a déposé dans l'ADN de la marque la recherche permanente **d'ergonomie, de durabilité et de facilité de nettoyage**.

Grâce à **son usine** de 7 000 m2, son service R&D (4 ingénieurs concepteurs) et son bureau d'études (10 dessinateurs CAO), Vauconsant propose des équipements parfaitement adaptés à tous les types et durées de service.

Les spécificités des clients et de leurs cibles sont prises en compte (couleurs vives dans la restauration scolaire, matières nobles dans les locaux premium, ..). La modularité est maximum et les équipes internes sont à même de trouver des solutions pour toutes les situations, même complexes.

Le **« sur mesure »** est la grande force de Vauconsant, qui peut adapter ses produits standards à vos besoins spécifiques ou développer des concepts entièrement personnalisés. Vitrines design totalement transparentes pour mettre en appétit ou table de préparation spécifique : tout est mis en œuvre pour le plaisir de l'œil, dans le respect des saveurs et la plus totale sécurité alimentaire.

Vauconsant a également fait le choix de la **Haute Qualité Environnementale** (matières premières recyclables, compresseurs plus performants et moins gourmands, éclairages led, tri sélectif et recyclage des déchets industriels, optimisation du transport pour réduire les émissions de CO2, ...)

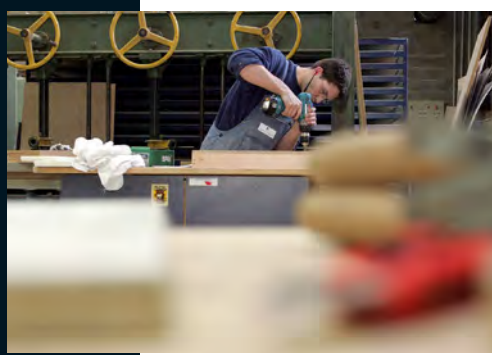
Pour que « servir » redevienne un plaisir...

FABRIQUÉ EN FRANCE
DEPUIS 1926
7000 M² D'USINE
130 EMPLOYÉS

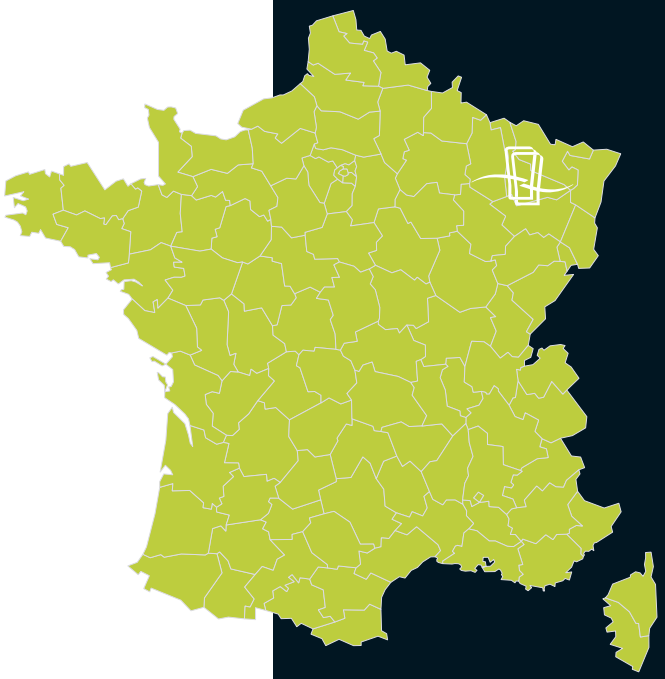












Commande
tél. : 03 83 45 82 82
fax : 03 83 45 82 93
info@vauconsant.com

SAV
Vincent Jacquot
tél. : 03 83 45 82 78
fax : 03 83 45 82 75
v.jacquot@vauconsant.com

Pièces détachées
Francis Lecomte
tél. : 03 83 45 82 78
fax : 03 83 45 82 75
f.lecomte@vauconsant.com

Siège social
Vauconsant
Rue Charles Hermite
Z.I. des Sables - BP 59
54110 Dombasle-sur-Meurthe
France

tél. : 03 83 45 82 82
fax : 03 83 45 82 93

http://www.vauconsant.com
info@vauconsant.com



S.A.S au Capital de 1 000 000 Euros
NAF : 2893 Z
TVA Intracommunautaire : FR 52 757 804 042
SIRET : 757 804 042 00021







HISTOIRE

1926
Création de Vauconsant par François Vauconsant

1934
La société développe son activité autour de la fabrication de comptoirs de café bar

1941
Vauconsant et les ateliers Jean Prouvé organisent une sous-traitance mutuelle. Jean Prouvé devient administrateur des Établissements Vauconsant

1945
Vauconsant développe son savoir-faire dans le domaine de l'acier inoxydable et se positionne sur le marché des cuisines collectives

1972
Vauconsant se spécialise dans la fabrication d'éléments pour la distribution de repas

1996
Vauconsant crée Exigence, une gamme de meubles de référence sur le marché du self-service

1999
Vauconsant reçoit le prix Apria de l'innovation pour sa gamme de meubles de distribution en milieu hospitalier Hofpi

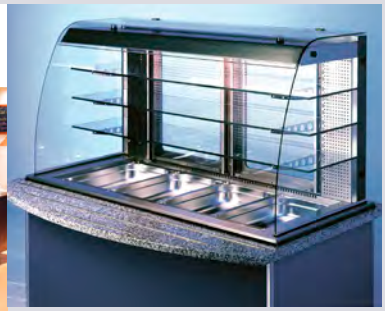
2000
Vauconsant lance Omnitop, une gamme de modules encastrables ultra-performants

2008
Vauconsant invente Reverso - Prix Apria de l'innovation 2008
Reverso, la meilleure solution pour présenter des produits froids ou chauds avec un seul équipement !

2010
Vauconsant lance Visio Line, la seule gamme de modules en-castrables
vraiment design, performante et capable de réaliser jusqu'à 40% d'économie d'énergie !

2011
La société Bourgeat rachète Vauconsant pour offrir la plus large gamme de produits de la cuisine à la zone de distribution









AUJOURD'HUI



Vauconsant c'est

- Un des plus grand fabricant européen d'équipements de distribution de repas
- Plus de 200 projets réalisés chaque année
- Une fabrication 100% française
- 125 personnes
- 14,5 M€ de CA
- 15% réalisé à l'export
- 7000 m² d'usine

Nos marchés

- Restauration d'Entreprise d'Administration ou d'Universite
- Restauration Commerciale Vente à emporter
- Restauration Scolaire
- Hôtellerie / Marine business
- La restauration dans les établissements de Santé

Vauconsant, partenaire des bureaux d'études

Grâce à sa capacité de conseil dans le dimensionnement et l'aménagement de restaurants collectifs, Vauconsant est depuis toujours le partenaire privilégié des Bureaux d'études. Consultez nos nombreuses références depuis notre site internet www.vauconsant.com et imaginez...
Vauconsant est une source inépuisable d'inspiration.

Des équipements conçus pour faciliter l'installation et la mise en service

Depuis toujours, Vauconsant s'appuie sur un réseau de professionnels pour installer, mettre en service et maintenir ses équipements de distribution de repas.
Chez Vauconsant, tout est conçu pour faciliter ce travail : montage à blanc pour vérifier tous les détails, repérage des éléments en usine d'après le plan d'implantation, conditionnement, assemblage des éléments entre eux...





Vauconsant est certifié

Vauconsant est partenaire

Vauconsant est membre

Vauconsant, primé pour l'innovation

SPÉCIALISTE LEADER







RÉACTIVITÉ

NOS VALEURS



CONSEILS





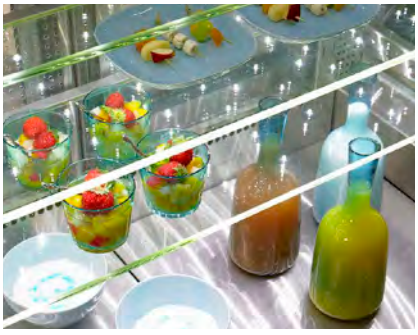


INNOVATIONS



CRÉER DE L'APPÉTIT











QUALITÉ



FIABILITÉ



RESPECT

LA QUALITÉ,
UN PRINCIPE FONDAMENTAL



Depuis toujours, Vauconsant est synonyme d'innovation, de qualité exceptionnelle, et de perfection technique dans le domaine du maintien en température froide et chaude. Depuis toujours, Vauconsant n'utilise que de l'inox 18/10 AISI 304 pour garantir une hygiène irréprochable.

Parce que votre restaurant est avant tout un lieu dans lequel on travaille, un lieu où se révèle la véritable qualité, regardez les finitions de nos meubles et de nos vitrines et vous comprendrez ce que Vauconsant entend par qualité.

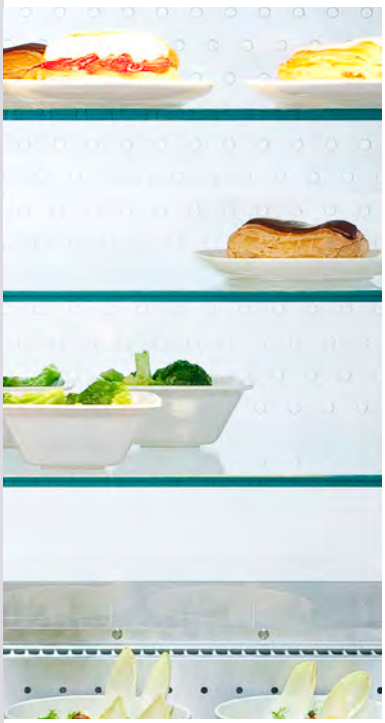
Chaque jour, cette exigence s'exprime à travers l'application des principes de la charte de qualité du SYNEG (Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines).

SYNEG
SYNDICAT FRANÇAIS DES CONSTRUCTEURS DE L'EQUIPEMENT DES GRANDES CUISINES

















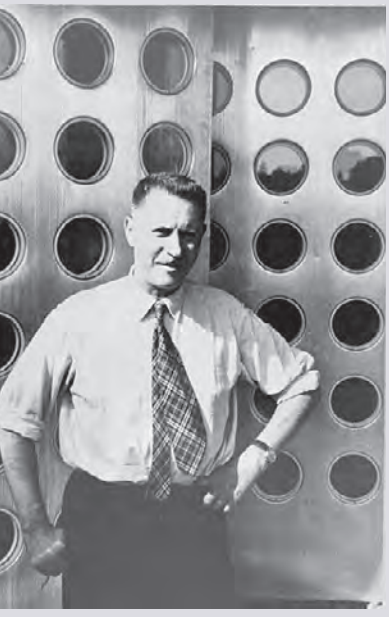


Vauconsant a créé Colorado,
un concept de façade pour les restaurants scolaires,
innovant, beau, rigolo et 100% recyclable.
Ce concept unique est breveté par Vauconsant.

modèle breveté

100% recyclable

DESIGN, FONCTIONNALISME ET ERGONOMIE EN HÉRITAGE



L'histoire de Vauconsant est intimement liée à celle du célèbre designer Jean Prouvé, qui a déposé dans l'ADN de la marque la recherche permanente d'ergonomie, de durabilité et de facilité de nettoyage.

Depuis les années 40, les ateliers Vauconsant et Jean Prouvé ont largement collaboré se sous-traitant mutuellement la fabrication de mobilier pour les bureaux, écoles, maisons de repos, sanatorium, hôpitaux ... La nature de ces commandes a amené les deux entreprises a toujours intégrer l'ergonomie, le nettoyage et la durabilité dans sa démarche de conception.





Vauconsant a aussi créé Reverso, le seul concept
qui permette de proposer des produits froids ou chauds
tout au long de la journée avec le même équipement !

Reverso a été récompensé par le prix APRIA le l'innovation.

PERFORMANCES ET RESPECT DES DIRECTIVES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Si performants que nos vitrines garantissent le meilleur... pendant toute la durée de votre service !

Grâce à la technologie de froid ventilé parfaitement maîtrisée, l'air froid circule de façon homogène à l'intérieur des vitrines.
Résultat : entrées, desserts, etc. gardent le meilleur de leurs saveurs sans jamais se dessécher.

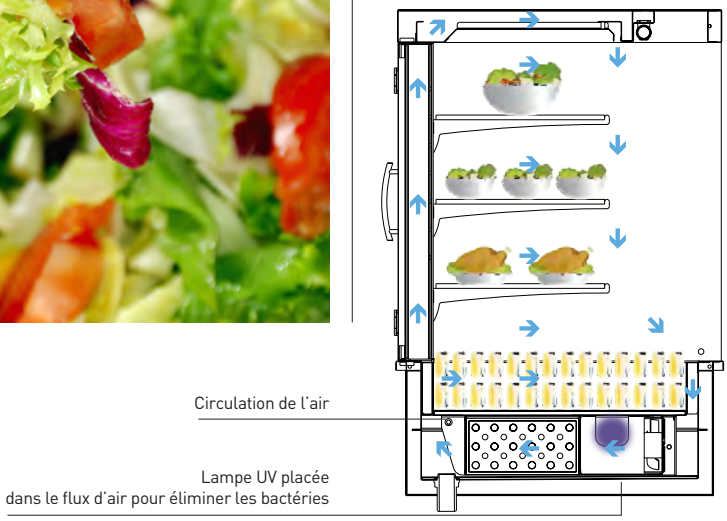


Conforme aux directives AFNOR AC D40-004

C'est prouvé, les vitrines réfrigérées Vauconsant sont beaucoup plus performantes que celles de nombreux autres fabricants. Même ouvertes côté client, elles garantissent une température à cœur des produits qui respecte strictement les directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.

Tous nos tests sont réalisés en laboratoire selon un protocole plus strict, beaucoup plus proche des conditions réelles de service que celui recommandé par l'AFNOR.

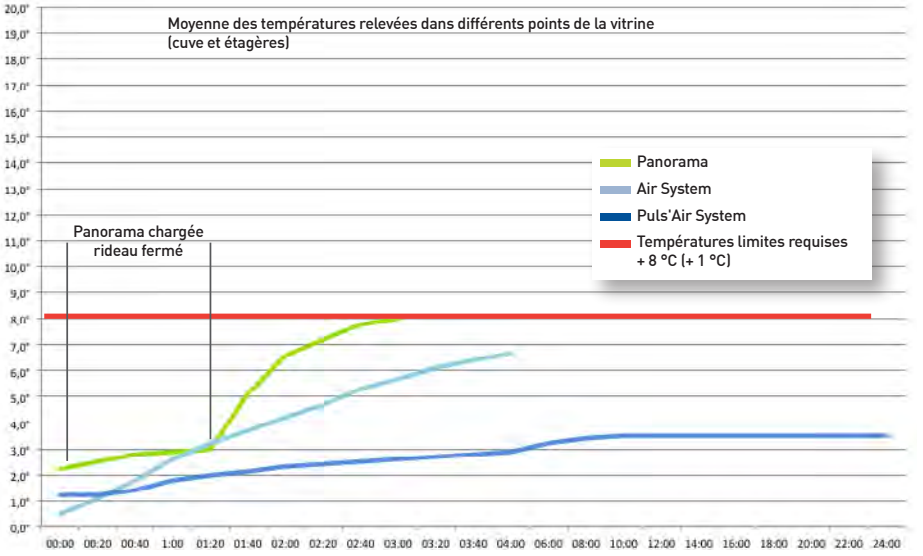
Vitrine réfrigérée Puls'Air System®



Courbe de maintien en température des vitrines réfrigérées Vauconsant, rideau ouvert.







POUR PLUS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Plus de sécurité alimentaire

Avec l'utilisation de lampes UVC (ultra-violet de type C - ondes courtes) en option, le risque de développement et de croissance de germes, virus, bactéries qui circulent dans le circuit d'air est vraiment limité.

- Fabrication en inox 18/10 AISI 304 de qualité alimentaire
- Pour plus de sécurité toutes les parties vitrées sont en verre trempé
- Toutes les façades des meubles sont en mélaminé ou stratifié hydrofuge et classé au feu M1
- Aptitude au nettoyage conforme aux directives AFNOR AC D40-004
- Performances des températures suivant directives AFNOR AC D40-004
- Équipements conformes aux normes européennes avec étiquettage CE
- Par mesure de sécurité nos prises de courant ont un indice de protection IP55

NOS MARCHÉS

RESTAURATION D'ENTREPRISE, D'ADMINISTRATION OU D'UNIVERSITÉ

RESTAURATION COMMERCIALE / VENTE À EMPORTER

RESTAURATION SCOLAIRE

RESTAURATION DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ

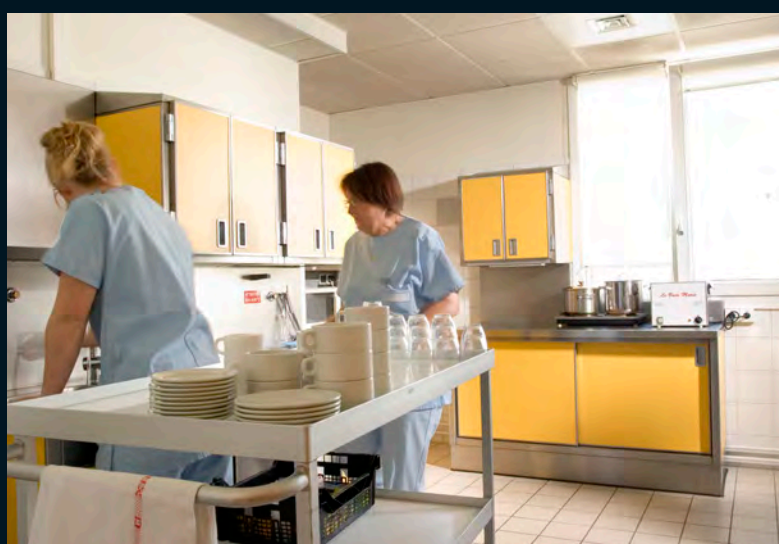
HÔTELLERIE ET FERRIES



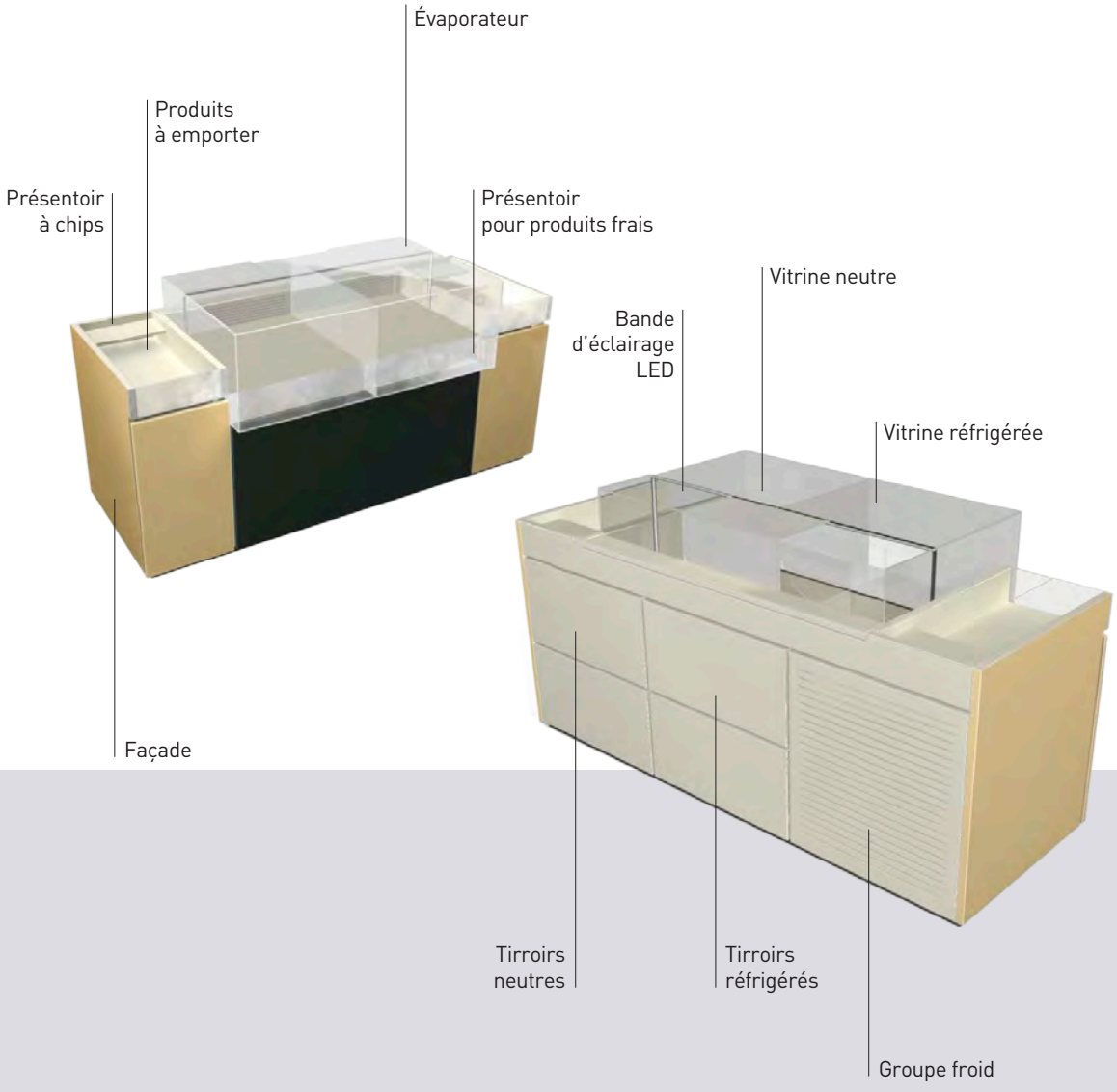








VAUCONSANT, CRÉATEUR DE TENDANCE DE CONCEPT DE DISTRIBUTION





Vauconsant est un véritable créateur de tendance
en matière de concept de distribution de repas.
Toujours à l'affut des nouvelles habitudes de consommation,
Vauconsant sait créer de nouveaux concepts spécialement
pour vous, sur mesure.

ÉCO-GESTION DE L'ÉNERGIE

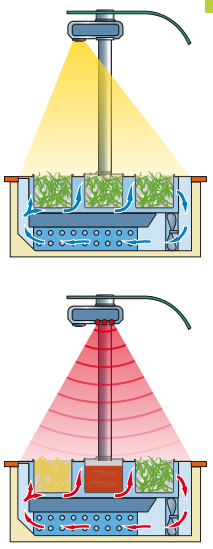
Tous nos équipements réfrigérés utilisent les groupes compresseurs Eco-Power, plus performants tout en étant plus économiques. Ils permettent de réaliser jusqu'à 20% d'économie d'énergie !

Avec une conception entièrement nouvelle du flux d'air basée sur le principe de « rebouclage » de l'air (les bacs GN placés dans la cuve permettent d'éviter les déperditions), associée à l'utilisation du groupe compresseur Eco-Power, les cuves réfrigérées « froid ventilé » permettent un gain de consommation électrique d'environ 40% par rapport à une cuve réfrigérée traditionnelle !

Avec ce même principe de « rebouclage » de l'air, les bains-marie à air et la fonction bain-marie du Reverso permettent de réduire la consommation électrique d'environ 40% par rapport à un bain-marie à air traditionnel.

Des éclairages LED pour encore plus d'économie

Vauconsant a été le premier fabricant d'équipements de distribution de repas à intégrer un éclairage LED dans ses vitrines. Les LED consomment environ 7 fois moins que les tubes fluorescents et ont une durée de vie bien supérieure.



Principe de rebouclage de l'air





Conçu pour remplacer des installations beaucoup plus consommatrice d'énergie

Notre table de préparation réfrigérée remplace avantageusement une salle climatisée.
Elle utilise une technologie de froid laminaire latéral qui créé un véritable « circuit fermé » d'air froid. Résultat : moins d'écart de température entre l'air entrant et sortant que sur les modèles d'autres fabricants, c'est moins de consommation d'énergie.
Elle consomme environ 7 fois moins qu'une salle climatisée !

AMÉLIORER LE CONFORT ACOUSTIQUE



Avec les équipements Vauconsant, le service redevient un vrai plaisir !
L'utilisation de groupes frigorifiques de nouvelle génération permet de n'émettre que 60 dBa (moyenne sur l'ensemble des groupes utilisés). Les vibrations associées sont également nettement atténuées.



VAUCONSANT, LE CHOIX DE LA HAUTE QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE

– Tous nos équipements répondent aux réglementations en vigueur Rohs, Reach, WEEE, etc.
– Vauconsant s'engage à la conception de son matériel à répondre à la démarche HQE

ÉCO-GESTION DES DÉCHETS D'ACTIVITÉS

Des équipements fabriqués avec des matériaux moins polluants et plus recyclables

Chez Vauconsant, on utilise depuis toujours de l'inox AISI 304.
Ce matériau austénitique, est principalement élaboré à partir de ferrailles recyclées.

Conforme aux directives européennes en matière de recyclage des produits en fin de vie.

Vauconsant s'appuie aujourd'hui sur l'expertise de la société Recy'stem Pro pour respecter la directive européenne DEEE :

- Prise en charge des produits
- Traitement/recyclage dans le respect de l'environnement
- Mise en place d'une logistique opérationnelle
- Traçabilité
- Rapport annuel aux pouvoirs publics
- Recherche et Développement de solutions techniques en fonction des produits

Vauconsant, une entreprise pilote au sein du Syneg pour le tri sélectif et le recyclage des déchets industriels :

- Séparation des déchets dangereux des déchets non dangereux
- Mise en place d'une filière de traitement agréé
- Mise en place des zones et conteneurs de tri



Une façade 100% recyclable

Colorado est le seul self-service scolaire beau, rigolo avec une façade 100% recyclable !
Grâce à un système de module en matériau composite rotomoulé qui se clipse et s'enlève facilement de la façade, vous pouvez à tout moment faire recycler votre façade pour en installer une autre ou utiliser des modules réalisés à partir d'une matière 100% recyclée.

Vauconsant, une entreprise au cœur du développement durable

Depuis toujours Vauconsant conçoit ses équipements en respectant les principes essentiels de développement durable.
En moyenne, nos équipements ont un cycle de vie de 10 ans.

VAUCONSANT, UNE ENTREPRISE DU GROUPE MATFER BOURGEAT

MATFER BOURGEAT 200 ANS 1814 - 2014

La passion du goût

200 ANS AU SERVICE DU GOÛT

Goût : Nom Masculin - Sens par lequel on perçoit les saveurs.
C'est aussi la faculté de discerner ce qui est esthétique.
C'est encore la préférence d'un individu ou enfin l'appétit et l'envie.













Le goût, sa création, sa préservation et sa présentation, sont au cœur de l'activité du groupe Matfer Bourgeat.

Groupe industriel **100% français**, Matfer Bourgeat est devenu en 200 ans la référence des équipements pour cuisines et laboratoires professionnels. Associant tradition et innovation, cette société familiale détient désormais le **leadership mondial** de son secteur.

Son expertise est complète, de la cuisine à la salle, de la préparation des recettes jusqu'à la zone de distribution. Le savoir faire du groupe s'exerce donc sur des **activités totalement complémentaires**. Cette **offre totale de plus de 16 000 produits** (plus le sur-mesure), alliant largeur et profondeur de gamme, est un véritable point de force qui donne au groupe un regard de spécialiste sur les 6 marchés sur lesquels il évolue.

Le client est en effet le **point central** de réflexion, et l'organisation est articulée autour de ses besoins spécifiques. Commerce alimentaire, Hôtellerie-Restauration classique et de luxe, Restauration en établissement scolaire, en milieu hospitalier ou sur le lieu de travail, chaque secteur est étudié et fait l'objet de solutions particulières et parfaitement adaptées.



www.matferbourgeat.com

Les clés du succès : Qualité et Service

Le groupe Matfer Bourgeat a toujours intégré **la qualité à l'ensemble de ses process** : conception, fabrication, logistique et commercialisation. **Sécurité maximale** exigée. Articulée autour de principes forts (conformité, responsabilité, prévention et excellence), l'exigence qualité du groupe a un seul objectif : **la satisfaction des clients** (sites industriels du groupe certifiés - ou en cours de certification- pour les normes ISO 9001 et ISO 14001)
Plus que des volontés, la qualité et le service sont des engagements.

Le goût de l'innovation

Chaque année, Matfer Bourgeat lance près d'un millier de nouveaux produits. L'innovation fait partie de l'ADN du groupe, elle voit le jour grâce **à l'écoute permanente des besoins des clients et des marchés**, à la veille technologique des ingénieurs hautement qualifiés et au travail constant sur le design, l'ergonomie ou la fonctionnalité. Les process de fabrication sont quant à eux définis dans le plus parfait respect des projets clients : conseil, mise en adéquation de l'offre produit avec la demande (spécificité culturelle du pays par exemple), conception (sur mesure si besoin), gestion du projet, maitrise de la supply chain, et enfin livraison dans le monde entier.

100% des bénéfices du groupe sont réinvestis chaque année dans l'innovation produit.

Une entreprise humaine à taille humaine

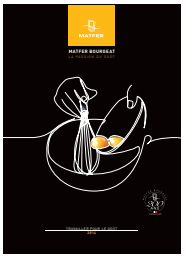
Matfer Bourgeat est une entreprise industrielle indépendante qui fonde sa vision stratégique sur une approche économique plutôt que financière.
A la clé : continuité des projets, stabilité des équipes, organisation tournée vers les clients, développement des produits et des services ...
Respect, confiance et solidarité sont les maîtres mots qui caractérisent les relations sociales au sein des 1 000 collaborateurs du groupe, des chaines de production aux services dirigeants.

Une entreprise responsable

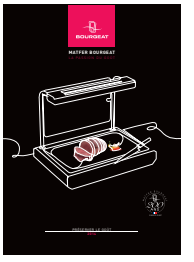
Pour Matfer Bourgeat, une croissance pérenne est une croissance réfléchie. Préserver la qualité, respecter la santé et protéger son environnement font partie des objectifs constants du groupe.
Certifiés ISO 14001 (réduction permanente des impacts environnementaux) ou en cours de certification, les sites industriels du groupe MATFER BOURGEAT développent **des programmes et des actions responsables** comme la réduction des nuisances sonores et des rejets atmosphériques ou aqueux, la généralisation de l'éco conception ou la prise en compte du bilan carbone dans tous les choix du groupe.

L'avenir en marche

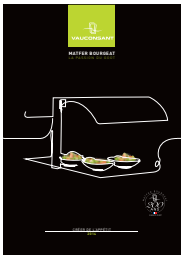
Aujourd'hui le groupe se développe également sur les marchés émergents (Russie, Inde, Chine...) grâce à son réseau Eurochef, spécialisé dans la fourniture d'équipements de cuisine pour les hôtels haut de gamme.
C'est aussi cela, exporter la qualité française.
Le groupe Matfer Bourgeat porte donc fièrement ses 200 ans d'histoire, le regard clairement tourné vers l'avenir. Sur un marché en mutation, sa vocation est plus que jamais **d'accompagner ses clients en anticipant les produits de demain**, avec la qualité qui fait sa force depuis toujours.
Matfer Bourgeat, la passion du goût, toujours renouvelée.



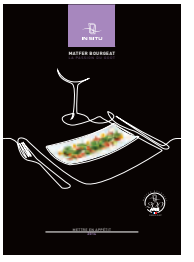
Entreprise historique du groupe, Matfer conçoit et fabrique du petit matériel pour les métiers de bouche. Plébiscitée par les chefs du monde entier pour la qualité de ses produits, c'est la référence internationale dans l'univers de la pâtisserie, de la boulangerie et de la cuisine.



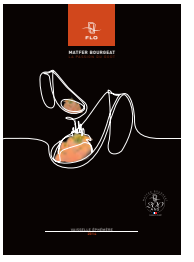
Avec une expertise qui le place en acteur leader dans l'offre d'équipements pour les liaisons chaudes et froides, Bourgeat a pour mission de préserver le goût des préparations culinaires en les transportant d'un point à un autre jusqu'à leur distribution tout en respectant une parfaite sécurité alimentaire.



Vauconsant est le leader français pour la fabrication des systèmes de distribution de repas (Self, Front Cooking) aussi bien pour les collectivités que pour les chaînes de restauration ou l'hôtellerie haut de gamme.



In Situ est spécialisé dans la création et la distribution des produits Arts de la Table (porcelaine, verrerie, couverts...) pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Les collections allient esthétisme et fonctionnalité, elles sont adaptées aux besoins des métiers de bouche ainsi qu'aux exigences des grands Chefs étoilés.

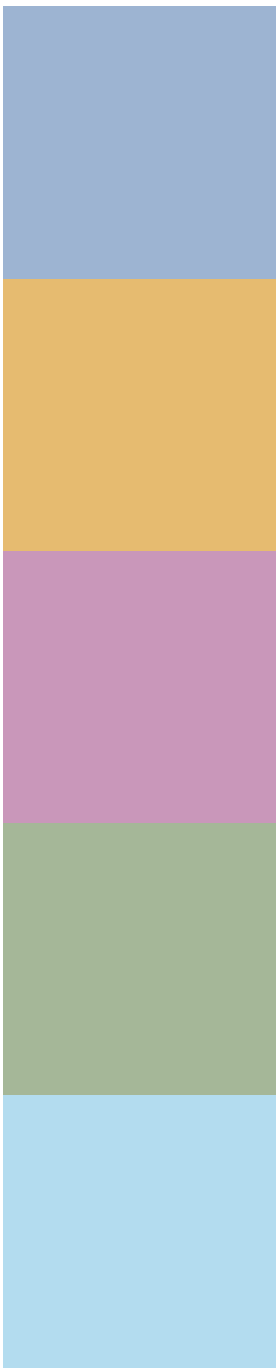


Flo propose un catalogue de plus de 2000 produits : vaisselle, nappage, emballage, ou encore produits d'hygiène. Conscients des enjeux environnementaux, les produits sont recyclables et des gammes biodégradables ont été récemment ajoutées.

VAUCONSANT, SOURCE D'INSPIRATION

Comment aimeriez-vous organiser votre restaurant ?
Les équipements Vauconsant ne cherchent pas à suivre un style,
mais offrent plutôt les meilleures solutions pour répondre
à vos préférences et exigences les plus variées,
tant en terme de design, de matériau que d'architecture.
Consultez nos nombreuses références dans les pages suivantes
ou depuis notre site internet www.vauconsant.com
et imaginez...

Vauconsant est une source inépuisable d'inspiration.



ENTREPRISES
ADMINISTRATIONS
UNIVERSITÉS

RESTAURATION
COMMERCIALE
VENTE À EMPORTER

SCOLAIRE

HÔTELLERIE
MARINE BUSINESS

SANTÉ

ENTREPRISES ADMINISTRATIONS UNIVERSITÉS

AÉROSPATIALE
AIR LIQUIDE
ALSTHOM
ANDERSEN CONSULTING | HOLLANDE
AVENTIS
BAYER PHARMA
CATERPILLAR | BELGIQUE
C.E.A. | LIMEIL VALENTON
CANON
CROUS | NANTERRE
CROUS CARLONE | NICE
DISNEYLAND | PARIS
EUROCOPTER | MARIGNANNE
FRANCE TELECOM | PARIS
GALERIES LAFAYETTE | PARIS
GLAXO WELCOME | MARLY-LE-ROI
IBM | NOISY-LE-GRAND
ISOVER SAINT-GOBAIN
KRAFT JACOBS SUCHARD
MARS | ANGLETERRE
MERCK SHARPA DOHME CHIBRET
NORVATIS | FRANCE
NOVARTIS | SUISSE
PASTEUR MÉRIEUX CONNAUGTH
PIERRE FABRE
PROCTER ET GAMBLE
RHÔNE POULENC FISONS
SANOFI
SEITA
SOFINCO | ÉVRY
SYNTHELABO
THOMSON TELELVISIONS
TOYOTA | VALENCIENNES
UPSA
...

BANQUE NATIONAL | BELGIQUE
DIRECTION GÉNÉRALE DE L'AVIATION CIVILE | ISSY-LÈS-MOULINEAUX
PARLEMENT EUROPÉEN | STRASBOURG
PARLEMENT EUROPÉEN | LUXEMBOURG
MINISTÈRE DES FINANCES | BELGIQUE
...



Dessus et rampe continue en PierredePlan Coquille
Façade Egger Coco bolo

SODEXO — GUYANCOURT



Mozzo le
Salad bar



Dessus et rampe en Pierredeplan coquille
Façade Egger zebrano anthracite
Plinthe en inox

CERN — GENÈVE

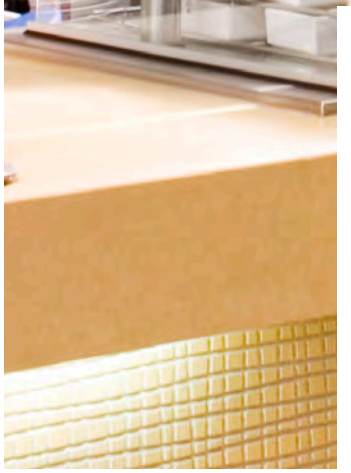




Dessus en HI-MACS blanc
Rampe en HI-MACS intégrée dans la continuité du dessus
Pare-haleine en verre dépoli blanc
Façade en verre

MMA — STRASBOURG











Dessus et rampe en PierredePlan Cashmere
Éclairage LED sous la rampe
Façade Oberflex Bois Croco chêne vielli

PLAZZA DÉFENSE — PARIS





Dessus en PierredePlan Chamois
Façade Taupe Egger

SEB — ECULLY





Dessus et rampe en PierredePlan Cachemire
Façade Oberflex© Cannelé Sycomore

COFACE — BOIS COLOMBES

RESTAURATION COMMERCIALE VENTE À EMPORTER

CŒUR DÉFENSE | PARIS
PARC ASTÉRIX | PLAILLY
STATION SHELL | LUXEMBOURG
IKEA PEARTH | AUSTRALIE
FUTUROSCOPE | POITIERS
...

EASY 24 | NORVÈGE
HARRODS | ANGLETERRE
Q8-DELHAISE | HOLLANDE
LA CERISE SUR LE GÂTEAU | ANNECY
...



Dessus en PierredePlan Coquille
Façade Egger Noyer Aïda tabac

HARRODS — LONDRES


bon appetit !


Plats du jour
LES BUFFETS
Plats du jour



Dessus et rampe en PierredePlan Noir absolu
Façade Egger Macadam

FUTUROSCOPE — POITIERS


LES FROMAG
LES ENTRÉES



Dessus et rampe en PierredePlan Blanc albâtre
Façade Egger Érable de Starnberg naturel

FUTUROSCOPE — POITIERS


Cafés et Espressos
Caffè Latte
Cappuccino
Mocha
Mocha Blanc
Caramel Macchiato
Café de la Semaine
Caffè Americano
Espresso
Espresso Macchiato
Espresso con Panna
Thés
Thé Chaud
Chai Tea Latte
Chai Tea Latte Soja
Chocolat Viennois
Chocolat Viennois Signature
Chocolat Viennois Classic



Façade Egger Pin Avola Champagne

GALERIE DU LOUVRE — PARIS


...il se souvenait de cette vision printanière ou
liberté
2€



Dessus et rampes en PierredePlan Noir absolu
Façade Egger Blanc brillant et Carambole

PIC & DÉLICES — LYON


Cookie
12
Cookie
12
Cookie
12
Stor Muffins
15
Stor Muffins
15
Stor Muffins
15
Brownie
12
Kakeskive
30
Oelinja
22





Façade Egger Noir

EASY 24 — OSLO





Dessus et façade Egger Noir

LA CERISE SUR LE GÂTEAU — ANNECY

SCOLAIRE

LYCÉE SAINT-PIERRE | BOURG-EN-BRESSE
ÉCOLE PRIMAIRE JARDINET | PARIS
ENS | LYON
IAP | MANOSQUE
UNIVERSITÉ | PADERBRON
...





Dessus inox 18/10
Façade Egger Arkosa galet

LYCÉE SAINT-PIERRE — BOURG-EN-BRESSE







Dessus en inox 18/10
Façade Colorado

ÉCOLE JARDINET — PARIS


SENEQUE



Dessus et rampe en PierredePlan Coquille
Façade Egger Zebrano sable

ENS — LYON







Dessus en inox 18/10
Façade Egger metallo bronze

LYCÉE — FERNEY VOLTAIRE

HÔTELLERIE
MARINE BUSINESS

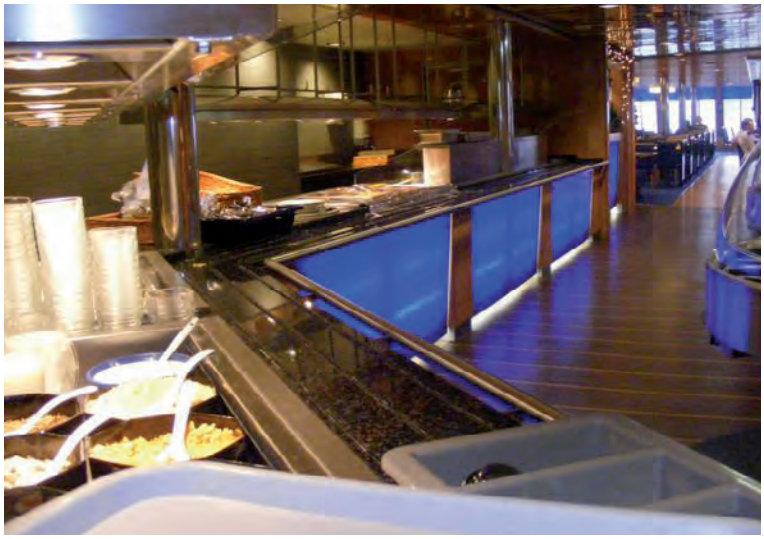
HÔTEL CONCORDE | PARIS 8E
HÔTEL HILTON | STRASBOURG
HÔTEL HYATT | PARIS 17E
HÔTEL RADISSON | CANNES
CLUB MÉDITERRANÉE | PORTUGAL
HÔTEL FOUR SEASONS | RÉPUBLIQUE TCHÈQUE
ATHENÉE ROYAL TIENEN | BELGIQUE
...

FERRY STENA BRITANNICAI HOLLANDE
...











Dessus en Granit noir
Façade en verre rétro-éclairé

FERRY STENA BRITANNICA — HOLLANDE





New Front Cooking
Dessus en Planceram blanc
Façade Holz in form Wave Schoko

RESTAURANT « LES LILAS » – PARIS





Dessus en PierredePlan Blanc Albâtre
Façade Holz in Form Wave noir

SAPHIR HÔTEL – HELSINKI

SANTÉ

CHR DE LILLE
HÔPITAL DE COLMAR
HÔPITAL DE PAIMPOL
HÔPITAL BRABOIS | VANDOEUVRE-LÈS-NANCY
HÔPITAL CHARLES FOIX | IVRY SUR SEINE
HÔPITAL OUDAIRIES | LA ROCHE SUR YON
HÔPITAL SAINT-JULIEN | NANCY
CPA | BOURG-EN-BRESSE
...





Dessus en inox 18/10
Façade Egger béton clair

CPA – BOURG-EN-BRESSE

GUIDE D'ACHAT

**Quels que soient vos besoins - restaurant d'entreprise, hôtel, vente à emporter, ...
- Vauconsant sait réaliser votre installation à partir des différentes gammes ci-dessous
ou spécialement pour vous, sur mesure.**

Gamme Exigence

Le plus large choix de meubles, de style et de personnalisation
Hauteur des éléments : 900 mm - Hauteur de la rampe : 800 mm

Gamme Exigence Primaire

Design, originalité et performance pour les plus petits
Hauteur des éléments : 750 mm - Hauteur de la rampe : 650 mm

Tous nos équipements neutres, réfrigérés et chauffants sont disponibles sur une structure en inox 18/10 AISI 304, fixe ou mobile, dessous libre, avec réserve réfrigérée ou étuve.







Gamme Visio Line

Design, très performants et vraiment économiques
Tous nos équipements réfrigérés et chauffants sont également disponibles prêts à être encastrés



Gamme Ouverture

Le sur mesure par Vauconsant
Nous pouvons réaliser les formes et les décors les plus raffinés, les plus technologiques ou les plus sculpturaux... Imaginez le restaurant de vos rêves, nous le réaliserons dans les moindres détails.



Implantation

Les équipements Vauconsant vous permettent toutes les libertés d'implantation : en ligne, en scramble, ou adossé.



Implantation en ligne



Implantation adossée



Implantation en scramble

Bien choisir son groupe réfrigéré

Tous nos équipements réfrigérés sont conçus pour garantir le maintien en température des produits dans 25°C (+/- 2°C) d'ambiance et 50% (+/- 10%) d'humidité conformément aux directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.

Pour une utilisation dans des conditions de température ambiante supérieure à +25°C, choisissez votre équipement réfrigéré avec un groupe tropicalisé qui permet de maintenir en température des produits dans +26°C à +43°C d'ambiance et 50% (+/- 10%) d'humidité.

Attention, avec les équipements réfrigérés froid ventilé, la taille du groupe tropicalisé implique d'avoir des éléments avec une façade à 45 mm du sol et 20 mm pour un élément Exigence Scolaire. L'option de mobilité (4 roulettes) n'est alors plus possible.

DES VITRINES PARFAITEMENT ADAPTÉES À TOUS LES TYPES DE SERVICE

Conforme aux directives AFNOR AC D40-004
C'est prouvé, les vitrines réfrigérées Vauconsant sont beaucoup plus performantes que celles de nombreux autres fabricants. Elles garantissent une température à cœur des produits qui respecte strictement les directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.

SELF-SERVICE, PLUS DE RAPIDITÉ, C'EST PLUS DE RENTABILITÉ



Panorama, vitrine refrigérée froid ventilé de self-service, grande capacité, a poser sur un élément neutre ou une cuve froid statique

+ de visibilité
- 3 étagères fixes en verre de 6 mm d'épaisseur avec pare-haleine intégré
- jusqu'à 7GN
- Éclairage LED

+ d'ergonomie
- Grâce à ses 2 portes coulissantes suspendues, le service n'a jamais été aussi facile !

+ de performance
- Avec son rideau textile avec enrouleur automatique côté public - en standard -, vos préparations restent à la bonne température avant le service



Cuve réfrigérée froid ventilé avec vitrine réfrigérée de self-service Air System®

+ de visibilité
- 3 étagères réglables en hauteur en verre de 6 mm d'épaisseur
- Éclairage LED
- Option d'éclairage LED sous chaque étagère
- Option d'éclairage LED dans les étagères des modèles 3 et 4 GN

+ d'ergonomie
- Grâce à ses 2 portes coulissantes suspendues, le service n'a jamais été aussi facile !

+ de performance
- Avec son rideau textile avec enrouleur automatique côté public en standard, vos préparations restent à la bonne température avant le service

+ de type de service
- Existe aussi en vitrine de présentation fermée par une glace côté client





SERVICE ASSISTÉ,
IDÉAL POUR LA VENTE À EMPORTER



Cuve réfrigérée froid ventilé avec vitrine de self-service Puls'Air System®

+ de visibilité
- 3 étagères réglables en hauteur en verre de 6 mm d'épaisseur
- Éclairage LED
- Option d'éclairage LED sous chaque étagère
- Option d'éclairage LED dans les étagères des modèles 3 et 4 GN

+ de performance
- Grâce à son principe Circul'Air system®, l'air circule dans les portes arrière perforées et se diffuse de façon homogène dans l'intérieur de la vitrine. De plus, le Circul'Air system® forme un véritable rideau d'air côté client pour maintenir les préparations à la bonne température et assurer des performances exceptionnelles
- Avec son rideau textile avec enrouleur automatique côté public - en option -, vos préparations restent à la bonne température avant le service

+ de type de service
- Existe aussi en vitrine de présentation fermée par une glace côté client



Cuve réfrigérée froid ventilé avec vitrine réfrigérée de présentation.

+ de visibilité
- Grâce à sa hauteur de 600 mm, vous gardez le contact visuel avec vos clients
- 1 étagère réglable en hauteur en verre de 6 mm d'épaisseur
- Éclairage LED
- Option d'éclairage LED dans l'étagère des modèles 3 et 4 GN





+ DE DESIGN



DESIGN CUBIQUE







DESIGN GALBÉ

MIEUX ÉCLAIRÉ
C'EST PLUS APPÉTISSANT

Avec l'éclairage LED Vauconsant, vos préparations sont beaucoup plus visibles... même celles placées aux niveaux les plus bas. C'est prouvé, vues de loin, parfaitement mises en lumière, elles exercent encore mieux leur pouvoir de séduction et vous permettent d'augmenter d'environ 30% votre chiffre d'affaires.



Éclairage LED en standard.



Éclairage LED sous chaque étagère en option.



Éclairage LED dans les étagères en option.

+ appétissant, c'est + de chiffre d'affaires

Grâce à son très haut indice de rendu de couleur (IRC minimum de 85) et sa forte puissance d'éclairage (équivalent à 2x75W incandescent), l'éclairage LED Vauconsant est conçu pour vous apporter la meilleure mise en lumière. Vues de loin vos préparations sont plus appétissantes encore et permettent de doper vos ventes

+ de performance froid

Sans aucun dégagement de chaleur, les barrettes LED représentent l'éclairage le mieux adapté pour respecter les performances froid des vitrines ou présentoirs réfrigérés.

+ d'économie d'énergie

L'éclairage LED permet d'économiser 60% de consommation d'énergie par rapport à un tube fluorescent

+ facile à entretenir

Sans starter (générateur de parasites) ni ballast, les barrettes LED ne nécessitent pas d'entretien (5 fois moins qu'avec un tube fluorescent).
Les barrettes LED n'émettent pas d'ultraviolet ni d'infrarouge. Les insectes ne sont plus attirés, les lampes restent propres.



+ de sécurité alimentaire

Sans émission d'ultraviolet ni d'infrarouge, l'éclairage LED n'attire pas les insectes. Le risque de développement bactérien est ainsi limité.

+ de longévité

L'éclairage LED permet entre 50 000 et 100 000 heures d'utilisation, soit 5 à 10 fois plus qu'un tube fluorescent.
Contrairement au tube fluorescent, ni l'enclenchement, ni le déclenchement n'ont d'incidence sur sa durée de vie.
Grâce à un traitement spécial (vernis directement sur les LED) les barrettes LED Vauconsant ne s'oxydent pas et conservent intactes jour après jour, leur puissance d'éclairage



+ de respect de l'environnement

Les barrettes LED ne contiennent pas de résidus de fluor, ni de mercure.
Il faut moins d'énergie pour leur fabrication et leur recyclage.
Leur impact sur l'environnement est donc quasi nul.

UTILISATION DES ÉQUIPEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Attention, nos vitrines ne sont pas conçues pour abaisser la température de vos produits mais pour les maintenir à leur température de chargement.

Conformément aux directives AFNOR AC D40-004, vos produits doivent avoir une température à cœur inférieur à 3°C avant d'être chargés dans votre équipement réfrigéré.

Avant de mettre votre équipement réfrigéré en service, vérifiez que rien ne se trouve devant la grille d'aération située en façade pour garantir le bon fonctionnement.



Appuyez sur le bouton Marche



Attendez 45 minutes pour que votre équipement réfrigéré soit à la bonne température et commencer à charger vos produits.

Ne placez aucun produit dans le flux d'air de votre équipement



Dès que vos produits sont chargés, allumez l'éclairage.

RECOMMANDATIONS

Après le service, éteignez l'éclairage de votre équipement et retirez les préparations qui n'ont pas été distribuées.
Nous vous recommandons de nettoyer votre équipement quotidiennement.
Eteignez toujours votre équipement avant le nettoyage. N'utilisez jamais de jet d'eau pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur de votre équipement.

TOUS LES JOURS

Inox

Les surfaces en inox doivent être nettoyées à l'eau chaude légèrement savonneuse ou avec un produit spécial pour l'inox.
N'utilisez jamais d'éponge abrasive. Vous risquez d'endommager l'inox.

Verre

Les surfaces en verre doivent être nettoyées avec un produit pour le verre et un chiffon propre.
N'utilisez jamais d'éponge abrasive. Vous risquez d'endommager le verre.

TOUTES LES SEMAINES

Groupe frigorifique

Enlevez la grille située en façade devant le groupe frigorifique. Aspirez le condensateur pour éliminer la poussière.
Sans nettoyage régulier du condensateur, vous dégradez les performances de votre équipement réfrigéré et risquez à terme de l'endommager.

UTILISATION DES ÉQUIPEMENTS CHAUFFANTS

Attention, nos équipements ne sont pas conçus pour élever la température de vos produits mais pour les maintenir à leur température de chargement.

Conformément aux directives AFNOR AC D40-004, vos produits doivent avoir une température à cœur comprise entre 70°C et 80°C avant d'être chargés dans votre équipement.



Appuyez sur le bouton Marche

Attendez 30 minutes pour que votre équipement chauffant soit à la bonne température et commencer à charger vos produits



RECOMMANDATIONS

Après le service, retirez les préparations qui n'ont pas été distribuées.
Nous vous recommandons de nettoyer votre équipement quotidiennement.
Eteignez toujours votre équipement avant le nettoyage. N'utilisez jamais de jet d'eau pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur de votre équipement.

TOUS LES JOURS

Inox

Les surfaces en inox doivent être nettoyées à l'eau chaude légèrement savonneuse ou avec un produit spécial pour l'inox.
N'utilisez jamais d'éponge abrasive. Vous risquez d'endommager l'inox.

Verre

Les surfaces en verre doivent être nettoyées avec un produit pour le verre et un chiffon propre.
N'utilisez jamais d'éponge abrasive. Vous risquez d'endommager le verre.

RÉUSSIR SON PROJET

Vous avez un projet ?
Nos équipes sont à votre disposition
pour en assurer le meilleur suivi de la définition
jusqu'à la réception à l'usine et à l'expédition.

Définition du projet

Votre contact commercial Vauconsant est à notre image… spécialiste, professionnel, rigoureux. Il vous apporte les conseils avisés pour dimensionner votre projet, vous aider à choisir les meilleures configurations, à déterminer l'implantation la plus optimale et vous apporter les meilleures options en matière de décor. Pour optimiser la mise au point de votre projet, choisissez le plus rapidement possible les références de votre dessus et façade.

Devis

Après analyse de votre besoin et dans le strict respect du CCTP, votre délégué commercial vous remettra un devis accompagné, si vous le souhaitez, d'une vue 3D simplifiée de votre projet.

Validation du devis

Le devis est une formalisation de votre projet en équipements et en décors. Il est le document de référence et le support qui engagera la réalisation de votre projet et la conformité de celui-ci à vos attentes. Prenez le temps de le consulter, sollicitez si besoin votre commercial qui est à votre disposition pour formaliser les évolutions et valider avec vous les différents points techniques.
Votre devis est valable 3 mois.
Retournez-le nous au plus vite avec votre « Bon pour accord » en indiquant la date de livraison souhaitée. Vous recevez alors notre confirmation de prise en compte de votre commande.
Fournissez-nous dés que possible toutes les informations qui nous permettrons de traiter efficacement et qualitativement votre commande dans les meilleurs délais (qualité des dessus et de la façade, coloris, plans d'implantation, cotes impératives, poids maximum autorisé et dimension intérieur des ascenseurs, etc.).

Plans d'approbation

Notre cellule technique met en forme votre projet à partir du devis validé. En concertation avec vous nous réalisons les plans d'approbation, une coupe et un récapitulatif de vos choix de décor.
Votre projet évolue, pas d'inquiétude : Échangez, modifiez, ajustez jusqu'à a obtenir une réalisation aboutie de votre projet. À cette étape, tout est permis pour que votre « rêve » devienne réalité, ne vous en privez pas ! Validez la position de vos éléments sur le plan d'implantation, l'ensemble des plans fournis et les devis complémentaires dans le cas ou votre projet a évolué après le passage de votre commande. Tout doit être relu : les désignations, les options, les références des décors. Retournez-nous ces documents signés dans le délai que nous vous avons communiqué pour pouvoir respecter la date de livraison que vous souhaitez. Votre commande part en fabrication en commençant par la conception des plans dédiés.

Confirmation de Commande définitive

Une fois votre projet mis au point d'un point de vue technique et que nous recevons les plans d'approbation signés, vous recevez votre confirmation de commande définitive qui vous indiquera le prix final (révisé s'il y a lieu) et la date de livraison de votre projet.
Un changement de dernière minute : consulter l'usine qui validera la possibilité ou non de la réaliser et de son impact financier sur votre commande.

Livraison

Tous nos transports sont assurés par des camions porteur ou semie sans hayon. Précisez-nous si vous avez besoin d'un hayon.
Fournissez-nous le plus de renseignements possibles : adresse de livraison complète, étage, moyens d'accès, contact sur place.
Précisez l'heure souhaitée pour la livraison. Nous nous engageons à livrer sur une plage de 2 heures.

Attention, les livraisons en centre ville sont de plus en plus réglementées et nécessitent quelques fois de petits porteurs de type VL. Informez-nous au plus vite pour que nous puissions organiser notre transport dans les meilleures conditions.
À défaut, nous risquons de vous facturer les frais de rupture de charge.
Toute demande spéciale fera l'objet d'un devis.

Déchargement du camion

Le déchargement doit être assuré par le destinataire de la livraison. Le chauffeur n'est pas tenu de participer au déchargement. Pour les équipements lourds et encombrants (au delà de 2,20 m), utilisez un engin de manutention car bien souvent, le hayon n'est pas suffisant.

À la réception et en présence du transporteur, vérifiez :

- L'état des colis
- La conformité du matériel livré avec le bon de livraison et votre confirmation de commande
- L'état du matériel à l'intérieur des colis

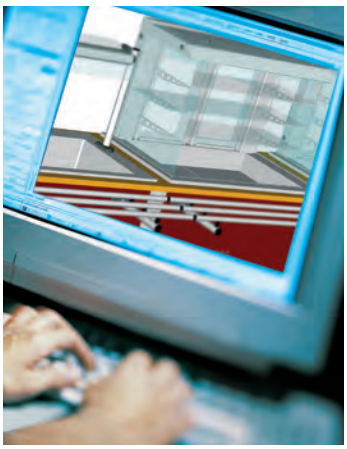
Si la livraison est conforme

- Datez, indiquez l'heure de livraison et signez le bon de livraison et écrivez le nom du signataire en toutes lettres
- Apposez le cachet de votre entreprise

Si la livraison est non conforme

- Reportez vos réserves (manquants, dommages constatés devant le transporteur) clairement et précisément sur le récépissé de transport du transporteur
- Confirmez vos réserves par lettre recommandée au transporteur sous 3 jours avec une copie à Vauconsant





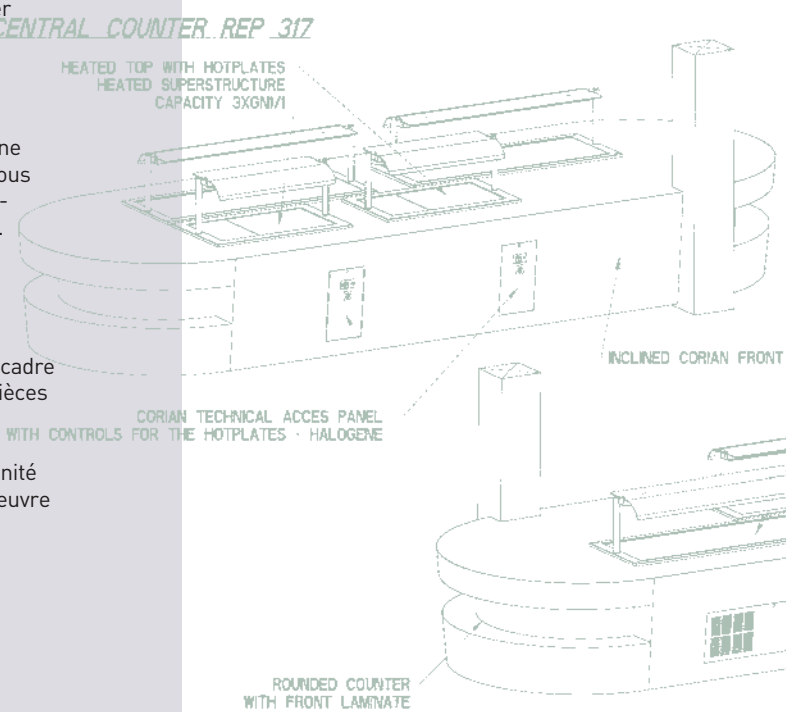
- Contactez immédiatement le Service Après Vente Vauconsant
  – Vincent Jacquot par téléphone au 03 83 45 44 48
  – par fax au 03 83 45 82 95
  – v.jacquot@vauconsant.com
  pour nous informer des pièces manquantes ou à échanger pour que nous puissions vous les adresser au plus vite.
- Relancez le transporteur s'il y a besoin d'une expertise.

Aide à l'installation

Pour gagnerez du temps, n'hésitez pas à nous demander une prestation de conseil à l'installation. Nos experts sauront vous guider pas à pas pour réussir les installations les plus complexes avec les meilleures exigences en matière de finition.

Garanties

Nos équipements sont garantis 1 an (sauf le verre). Nos fournitures sont garanties pendant 6 mois pour le matériel électrique (sauf les ampoules, voyants et fusibles). Dans le cadre de la garantie, l'acheteur doit retourner à Vauconsant les pièces défectueuses. Le retour à Vauconsant des pièces jugées défectueuses donnera lieu à l'établissement d'un avoir ou à l'envoi d'une pièce identique, à l'exclusion de toute indemnité ou dommages et intérêts. Les déplacements et la main-d'œuvre restent à la charge de l'acheteur.
Pour plus d'informations, reportez-vous à nos conditions générales de vente.





EXIGENCE

LE PLUS LARGE CHOIX D'ÉQUIPEMENTS, DE STYLE ET DE PERSONNALISATION



+ accueillant
En standard, la rampe est située à une hauteur de 800 mm.
Ainsi, votre restaurant permet d'accueillir les personnes à mobilité réduite.
Grâce à son dessus avec bord tombé, les plateaux sont parfaitement guidés !

+ facile à nettoyer
Grâce à la pièce moulée en néoprène alimentaire placée entre chaque élément, tous nos éléments sont parfaitement joints entre eux.
C'est plus facile à nettoyer.
Il n'y a aucun risque de dépôt d'aliments entre vos éléments.

+ de sécurité alimentaire
Chez Vauconsant, tous les éléments sont fabriqués en acier inoxydable 18/10 AISI 304 pour garantir une hygiène irréprochable. Les dessus sont en finition poli vibré avec un bord tombé avant de 110 mm en finition poli satiné.

+ de choix
En standard, vous avez le choix parmi 25 coloris unis, 15 tons de bois et 5 effets de matière pour la façade de vos éléments.

+ durable
Nos façades sont en mélaminé hydrofuge pour éliminer tout risque d'altération du bois.

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Dessus en finition poli vibré avec un bord tombé avant de 110 mm en finition poli satiné
- Façade et côtés en mélaminé hydrofuge de 19 mm placée à 100 mm du sol
- Rampe composée de 3 tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable sur rehausses.
  Les consoles support sont en acier inox Ø 42 mm avec système de fixation invisible sur le corps de l'élément
- Cornière inox en partie basse et d'un profil spécifique en inox épaisseur 60 mm sur les cotés de la façade



+ Performant

Grâce à la technologie de froid ventilé parfaitement maîtrisée, l'air froid circule de façon homogène à l'intérieur des vitrines. Résultat : entrées, desserts, etc. gardent le meilleur de leurs saveurs sans jamais se dessécher.

Conforme aux directives AFNOR AC D40-004

C'est prouvé, les vitrines réfrigérées Vauconsant sont beaucoup plus performantes que celles de nombreux autres fabricants. Même ouvertes côté client, elles garantissent une température à cœur des produits qui respecte strictement les directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.

+ appétissant, c'est + de chiffre d'affaire

Grâce à son très haut indice de rendu de couleur (IRC minimum de 85) et sa forte puissance d'éclairage (1000 lumens au mètre), l'éclairage LED en standard est conçu pour vous apporter la meilleure mise en lumière. Vu de loin vos préparations sont plus appétissantes encore et permettent de doper vos ventes.

+ de confort pour le service

L'utilisation de groupes frigorifiques de nouvelle génération permet de n'émettre que 60 dBa en moyenne. Les vibrations et la chaleur associées sont également nettement atténuées.

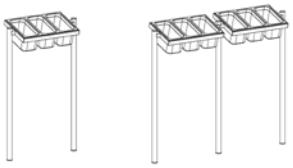
+ économique

L'utilisation d'une nouvelle génération de groupes compresseurs Eco-Power plus performants tout en étant plus économiques permet de réaliser jusqu'à 20 % d'économie d'énergie !

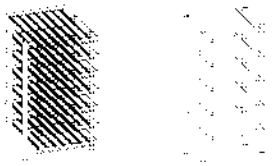
+ design

Avec un nouveau design pour les façades de la gamme Exigence, Vauconsant établi un nouveau standard de raffinement et d'élégance. Mieux proportionné, plus équilibré, plus épuré, vos éléments de distribution exercent un nouveau pouvoir de séduction !

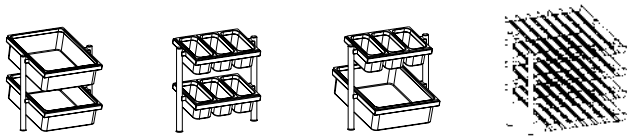
DISTRIBUER DU PAIN, DES PLATEAUX, DES COUVERTS DES ASSIETTES ET DES VERRES
NEUTRE



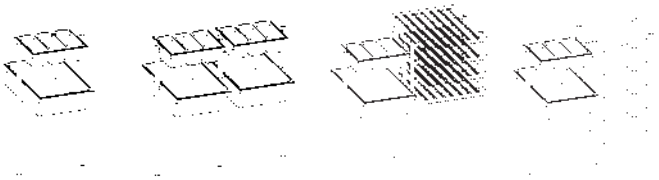
DISTRIBUTEUR DE COUVERTS



DISTRIBUTEUR DE VERRES
DISTRIBUTEUR DE PANIERS À VERRES



DISTRIBUTEUR DE COUVERTS, PAIN ET VERRES
À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE



DISTRIBUTEUR DE COUVERTS ET PAIN

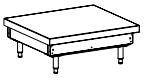
DISTRIBUTEUR DE COUVERTS, PAIN ET VERRES
DISTRIBUTEUR DE COUVERTS, PAIN ET PANIERS À VERRES

OPTIONS DÉCOR
- Montants verticaux en finition poli miroir

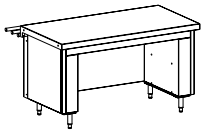
OPTIONS PRÉSENTATION
- Bac à couverts supplémentaire (bac polycarbonate GN 1/3 profondeur 150 mm)
- Bac à pain supplémentaire (bac polycarbonate GN 2/1 profondeur 200 mm)
- 1 niveau de grille à verres supplémentaire (capacité 56 verres Ø 80 mm)
- 1 niveau de glissières supplémentaire pour panier à verres 500x500 mm
- 1 niveau 3 bacs à couverts supplémentaire (bacs GN 1/3-150 mm fournis)
- 1 niveau bac à pain supplémentaire (bac GN2/1-200 mm fourni)
- Tablette inox inclinée avec butée en jet inox

OPTIONS PRÉSENTATION
- Pare-haleine plexiglas pour présentoir à pain, fixé sur le cadre support coté client
- Pare-haleine plexiglas 731x550x949 mm ép: 8 mm pour présentoir à pain 2 niveaux

DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX
SOCLE DE 230 MM
160 - 320 PLATEAUX



DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX
SOCLE DE 340 MM
160 - 320 PLATEAUX



ÉLÉMENT NEUTRE
DESSOUS LIBRE
2 À 6 GN 1/1 OU SUR MESURE



ÉLÉMENT NEUTRE
DESSOUS FERMÉ AVEC 2 PORTES
2 À 6 GN 1/1 OU SUR MESURE

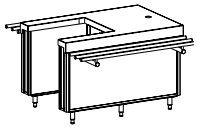
OPTION MOBILITÉ
- 4 roulettes pivotantes acier inoydable Ø 125 mm dont 2 à freins

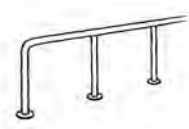
OPTIONS ERGONOMIE
- Pare-choc angulaire

OPTIONS RACCORDEMENT
- Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)
- Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant

OPTIONS ERGONOMIE
- Un plancher et une étagère pour élément dessous libre (toute longueur)

ÉLÉMENT CAISSE ET RAMPE DE CIRCULATION
NEUTRE



ÉLÉMENT CAISSE
AVEC BRAS LATÉRAL GAUCHE, DROIT
OU GAUCHE ET DROIT

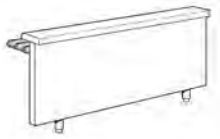
OPTION MOBILITÉ
- 4 roulettes pivotantes acier inoydable Ø 125 mm dont 2 à freins

OPTIONS ERGONOMIE
- Bras de retour latéral
- Portillon type «Western»
- Abattant de rampe à plateaux
- 3 godets polypropylène pour rappel couverts, encastrés dans le bras de retour
- Décapsuleur en acier inoxydable avec boite de récupération amovible

OPTIONS RACCORDEMENT
- Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)
- Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant
- Prise réseau informatique RJ45



DISTRIBUTEURS À NIVEAU CONSTANT
7 PANIERS À VERRE DE 100 MM
2 LÈVE ASSIETTES Ø 210 - 260 MM



ÉLÉMENT DE FAÇADE



ÉLÉMENT D'ANGLE 45° OU 90°
DESSOUS LIBRE
AVEC 2 NIVEAUX DE STOCKAGE
DESSOUS FERMÉ AVEC FAÇADE
ET RAMPE À PLATEAUX

OPTION MOBILITÉ
- 4 roulettes pivotantes acier inoydable Ø 125 mm dont 2 à freins

OPTIONS RACCORDEMENT
- Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)
- Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant

OPTIONS ERGONOMIE
- Bras de retour latéral

PROPOSER DES ENTRÉES, DES SALADES, DES DESSERTS
FROID STATIQUE



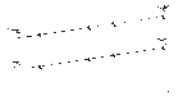
PARE-HALEINE À 1 NIVEAU DROIT OU GALBÉ
AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE



PARE-HALEINE RÉFRIGÉRÉ
À 1 NIVEAU SANS ÉCLAIRAGE



PARE-HALEINE POUR BUFFET
AVEC ÉCLAIRAGE



PARE-HALEINE À 2 NIVEAUX DROITS OU GALBÉS
AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE



PARE-HALEINE RÉFRIGÉRÉ
À 1 NIVEAU + 1 NIVEAU NEUTRE
SANS ÉCLAIRAGE

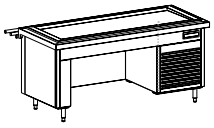


PARE-HALEINE POUR BUFFET
LIFT SYSTEM

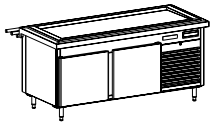


PARE-HALEINE POUR BUFFET
HEXAGONAL OU OCTOGONAL
AVEC ÉCLAIRAGE PAR SPOTS

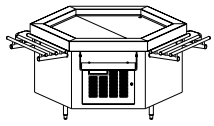
OPTIONS VISIBILITÉ
- Spots basse tension sur montant de Pare-haleine prévu sans éclairage
- Spots basse tension à la place du tube fluorescent
- Éclairage LED à la place du tube fluorescent



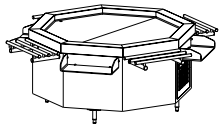
CUVE RÉFRIGÉRÉE
«FROID STATIQUE»
PROFONDEUR 30 MM
DESSOUS LIBRE
2 À 7 GN 1/1 OU SUR MESURE



CUVE RÉFRIGÉRÉE
«FROID STATIQUE»
PROFONDEUR 30 MM
RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE
2 À 7 GN 1/1 OU SUR MESURE



BUFFET RÉFRIGÉRÉE
«FROID STATIQUE» HEXAGONAL
PROFONDEUR 70 MM



BUFFET RÉFRIGÉRÉE
«FROID STATIQUE» OCTOGONAL
PROFONDEUR 70 MM

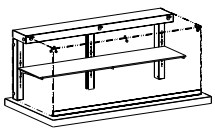
OPTIONS MOBILITÉ
- 4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément
- Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)

OPTIONS RACCORDEMENT
- Perche d'alimentation électrique - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm (manchon de liaison avec Pare-haleine fourni) - l'unité

OPTION CUVE
- Cuve de 90 mm de profondeur pour boissons

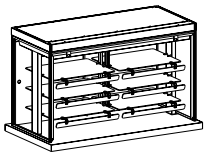
OPTION CUVE
- Réhausse de cuve GN 1/1 ou 2/1 non perforée en inox - 30 mm de hauteur

OPTIONS ERGONOMIE
- Un plancher et une étagère pour élément dessous libre (toute longueur)

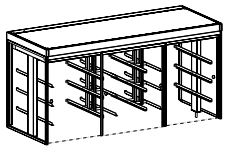


NEW

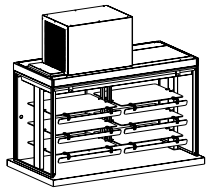
VITRINE NEUTRE DE PRÉSENTATION À UN NIVEAU
À POSER SUR MEUBLE NEUTRE OU SUR UNE CUVE RÉFRIGÉRÉE



VITRINE RÉFRIGÉRÉE «FROID VENTILÉ» PANORAMA À 3 NIVEAUX
À POSER SUR MEUBLE NEUTRE OU SUR UNE CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID STATIQUE» 3 À 7 GN 1/1



VITRINE RÉFRIGÉRÉE «FROID VENTILÉ» PANORAMA GASTRONORME
À POSER SUR MEUBLE NEUTRE OU SUR UNE CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID STATIQUE» 2X3 OU 3X3 NIVEAUX GN 2/1



GROUPE FROID AUTONOME POUR VITRINE PANORAMA
DE 1185 W À 2126 W DE PUISSANCE

OPTION PRÉSENTATION
- Clapets à la place du rideau textile coté public

OPTION IMPLANTATION
- Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)

OPTION RACCORDEMENT
- Sortie des tubes et câbles par le haut

LIVRÉ AVEC GROUPE FRIGO SUR LE DESSUS DE LA VITRINE
Groupe frigorifique avec gaz réfrigérant R 404a de 1185 W à 2126 W de puissance

OPTIONS FRIGO
- Groupe tropicalisé (à utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance)

OPTIONS DÉGIVRAGE
- Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L)
- Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65

LIVRÉ AVEC GROUPE FRIGO
Groupe frigorifique avec gaz réfrigérant R 404a de 800 W à 2126 W de puissance

LIVRÉ AVEC GROUPE FRIGO TROPICALISÉ
À utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance)

OPTIONS FRIGO
- Groupe sur coulisses inox
- Groupe froid disposé à 90° avec aération dans la paroi latérale du local technique (uniquement pour les éléments dessous libre)
- Portillon en façade côté client pour l'accès au local technique (finition stratifié intégré à la facade) pour les éléments dessous libre adossés

OPTIONS DÉGIVRAGE
- Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L)
- Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65

LIVRÉ SANS GROUPE FRIGO

Les cuves réfrigérées « froid statique » et vitrines réfrigérées « froid ventilé » représentent la solution idéale pour proposer des entrées, des salades, des desserts

+ performant
Conforme aux directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.
+ d'économie
Groupes compresseurs Eco-Power plus performants permettent de réaliser jusqu'à 20 % d'économie d'énergie !
+ de vente
Éclairage LED standard
+ d'hygiène
Construction en inox 18/10 AISI 304

afnor conforme · -20% consommation d'énergie · 60 dBa · 18/10 AISI 304



PROPOSER DES ENTRÉES, DES SALADES, DES DESSERTS
FROID VENTILÉ



PARE-HALEINE À 1 NIVEAU DROIT OU GALBÉ
AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE



PARE-HALEINE RÉFRIGÉRÉ
À 1 NIVEAU SANS ÉCLAIRAGE



PARE-HALEINE POUR BUFFET
AVEC ÉCLAIRAGE



PARE-HALEINE À 2 NIVEAUX DROITS OU GALBÉS
AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE

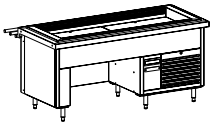


PARE-HALEINE RÉFRIGÉRÉ
À 1 NIVEAU + 1 NIVEAU NEUTRE
SANS ÉCLAIRAGE

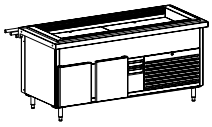


PARE-HALEINE POUR BUFFET
LIFT SYSTEM

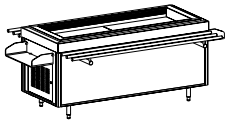
OPTIONS VISIBILITÉ
- Spots basse tension sur montant de Pare-haleine prévu sans éclairage
- Spots basse tension à la place du tube fluorescent
- Éclairage LED à la place du tube fluorescent



CUVE RÉFRIGÉRÉE
«FROID VENTILÉ»
CUVE POUR BAC GN 1/1-100 MM
DESSOUS LIBRE
2 À 6 GN 1/1



CUVE RÉFRIGÉRÉE
«FROID VENTILÉ»
CUVE POUR BAC GN 1/1-100 MM
AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE
3 À 6 GN 1/1



BUFFET RÉFRIGÉRÉ
«FROID VENTILÉ»
CUVE POUR BAC GN 1/1-100 MM
4 À 7 GN 1/1

OPTION CUVE
- Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse perforée par GN 1/1)
- Lampe germicide UVC

OPTIONS MOBILITÉ
- 4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 125 mm dont 2 à freins
- Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)

OPTIONS RACCORDEMENT
- Perche d'alimentation électrique - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm (manchon de liaison avec Pare-haleine fourni)

OPTIONS ERGONOMIE
- Un plancher et une étagère pour élément dessous libre (toute longueur)

OPTIONS RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE
- Fermeture à clé des portillons réserve
- Deux tiroirs GN à la place d'un portillon
- Clayette GN 2/1 acier inoxydable

OPTIONS ERGONOMIE
- Double régulation (une pour la cuve réfrigérée et une pour la réserve réfrigérée)

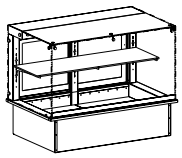
LIVRÉ AVEC GROUPE FRIGO
Groupe frigorifique avec gaz réfrigérant R 404a de 800 W à 2126 W de puissance

LIVRÉ AVEC GROUPE FRIGO TROPICALISÉ
À utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance)

OPTIONS FRIGO
- Groupe sur coulisses inox
- Groupe froid disposé à 90° avec aération dans la paroi latérale du local technique (uniquement pour les éléments dessous libre)
- Portillon en façade côté client pour l'accès au local technique (finition stratifié intégré à la facade) pour les éléments dessous libre adossés

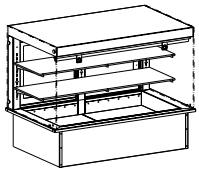
OPTIONS DÉGIVRAGE
- Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L)
- Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65

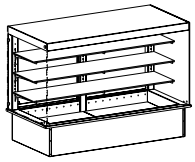
LIVRÉ SANS GROUPE FRIGO



NEW

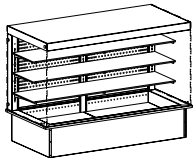
CUVE RÉFRIGÉRÉE « FROID VENTILÉ » AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM
CUBIQUE
CUVE POUR BAC GN 1/1-100 MM
2 À 5 GN 1/1



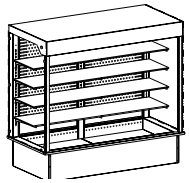


NEW

CUVE RÉFRIGÉRÉE « FROID VENTILÉ » AVEC VITRINE DE SELF-SERVICE 2 OU 3 NIVEAUX AIR SYSTEM
CUBIQUE
CUVE POUR BAC GN 1/1-100 MM
2 À 5 GN 1/1



CUVE RÉFRIGÉRÉE « FROID VENTILÉ » AVEC VITRINE DE SELF-SERVICE 3 NIVEAUX PULS'AIR SYSTEM
CUBIQUE OU GALBÉE
CUVE POUR BAC GN 1/1-100 MM
2 À 5 GN 1/1



CUVE RÉFRIGÉRÉE « FROID VENTILÉ » AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE 4 NIVEAUX PULS'AIR SYSTEM
CUVE POUR BAC GN 1/1-100 MM
DE 2 À 4 GN 1/1

OPTION PRÉSENTATION
- Étagère supplémentaire avec consoles inox
- Étagère en verre inclinée avec butée en plexiglas

OPTION IMPLANTATION
- Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)

OPTIONS PRÉSENTATION
- Clapets à la place du rideau textile côté public
- Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe)

OPTION PERFORMANCE
- Rideau textile pour vitrine

OPTION ERGONOMIE
- Vitrine livrée sans rideau de nuit

OPTION VISIBILITÉ
- Éclairage LED vertical d'une vitrine avec rideau de nuit

OPTIONS VISIBILITÉ
- Éclairage LED sous chaque étagère et plafonnier
- Éclairage LED dans les étagères

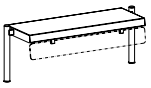
Les cuves réfrigérées « froid ventilé » et vitrines réfrigérées Air System® et Puls'Air System® représentent la solution la plus performante pour proposer des entrées, des salades, des desserts

+ performant
Conforme aux directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.
+ d'économie
Groupes compresseurs Eco-Power plus performants permettent de réaliser jusqu'à 20 % d'économie d'énergie !
+ de vente
Éclairage LED en standard, sous chaque étagère ou dans les étagères en option
+ d'hygiène
Construction en inox 18/10 AISI 304

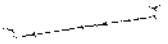
afnor conforme
- 20% consommation d'énergie
60 dBa
18 10 AISI 304

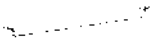


PROPOSER DES PLATS CHAUDS
DESSUS EN VERRE TREMPÉ

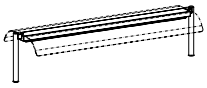


RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNES
EN INOX AVEC PARE-HALEINE DROIT





RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNES
EN VERRE AVEC PARE-HALEINE DROIT OU GALBÉ



RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNES POUR BUFFET
AVEC PARE-HALEINE DROIT OU GALBÉ



TABLETTE CHAUFFANTE D'ENVOI
AVEC PARE-HALEINE GALBÉ

OPTION DÉCOR
- Montants verticaux en finition poli miroir



ÉLÉMENT CHAUD AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ
DESSOUS LIBRE
2 À 6 GN 1/1 OU SUR MESURE



ÉLÉMENT CHAUD AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ
SUR ÉTUVE
2 À 6 GN 1/1 OU SUR MESURE



BUFFET CHAUD AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ
DESSOUS LIBRE
4 À 6 GN 1/1 OU SUR MESURE

OPTIONS ERGONOMIE
- Dessus chauffant avec décaissé de 55 mm
- Commande séparée de chaque plaque chauffante
- Thermostat à affichage digital - l'unité

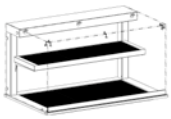
OPTIONS MOBILITÉ
- 4 roulettes pivotantes acier inoydable Ø 125 mm dont 2 à freins -
- Cordon d'alimentation extensible (jusqu'à 3600 W)
- Cordon d'alimentation extensible (à partir de 3600 W)

OPTIONS RACCORDEMENT
- Prise de courant 230 volts mono + terre IP 55 (non protégée et non raccordée)
- Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant

OPTION ERGONOMIE
- Tablette neutre amovible pour assiettes côté service

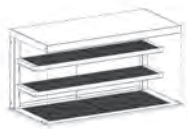
OPTION DESSOUS LIBRE
- Un plancher et une étagère

ACCESSOIRES
- Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1-65
- Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle



VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION
À 1 NIVEAUX
FORME GALBÉE OU CUBIQUE
2 À 5 GN 1/1

OPTIONS ERGONOMIE
- Commande séparée de chaque plaque chauffante du dessus chauffant - l'unité



VITRINE CHAUFFANTE DE SELF-SERVICE OU DE PRÉSENTATION
À 2 NIVEAUX
FORME CUBIQUE
2 À 5 GN 1/1

OPTIONS ERGONOMIE
- Commande séparée de chaque plaque chauffante du dessus chauffant
- Commande séparée de chaque étagère chauffante

OPTION PRÉSENTATION
- Vitrine de présentation (fermeture côté client par une glace fixe)

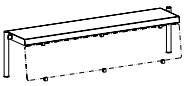
OPTION IMPLANTATION
- Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)



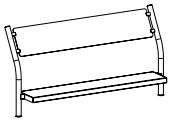
Les dessus en verre trempé représentent la solution idéale pour proposer des plats chauds

+ performant
Conforme aux directives AFNOR
AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.
+ design
Rampe chauffante avec pare-haleine droit ou galbé.
Vitrine galbée ou cubique
+ d'hygiène
Construction en inox 18/10 AISI 304

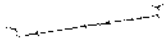
PROPOSER DES PLATS CHAUDS, CUISINER DEVANT LE CLIENT
BAIN-MARIE À EAU OU À AIR - ÉLÉMENT D'ANIMATION



TABLETTE DE DÉPOSE
EN INOX SANS ÉCLAIRAGE
AVEC PARE-HALEINE DROIT



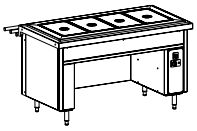
TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE
EN INOX SANS ÉCLAIRAGE
AVEC PARE-HALEINE DROIT



TABLETTE DE DÉPOSE
EN VERRE AVEC ÉCLAIRAGE ÉTANCHE
ET PARE-HALEINE DROIT OU GALBÉ

OPTIONS VISIBILITÉ
- Spots basse tension sur montant de Pare-haleine prévu sans éclairage
- Éclairage LED à la place du tube fluorescent

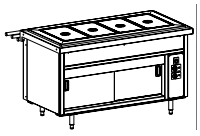
OPTION DÉCOR
- Montants verticaux en finition poli miroir



ÉLÉMENT BAIN-MARIE À EAU OU À AIR
DESSOUS LIBRE
2 À 6 GN 1/1 OU SUR MESURE



ÉLÉMENT MIXTE
BAIN-MARIE À AIR / DESSUS EN VERRE TREMPÉ
DESSOUS LIBRE
2 À 6 GN 1/1 OU SUR MESURE



ÉLÉMENT BAIN-MARIE À EAU OU À AIR
SUR ÉTUVE
2 À 6 GN 1/1 OU SUR MESURE

OPTION ERGONOMIE
- Thermostat à affichage digital - l'unité
- Tablette neutre amovible pour assiettes côté service

OPTIONS MOBILITÉ
- 4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 125 mm dont 2 à freins
- Cordon d'alimentation extensible (jusqu'à 3600 W)
- Cordon d'alimentation extensible (à partir de 3600 W)

OPTIONS RACCORDEMENT
- Prise de courant 230 volts mono + terre IP 55 (non protégée et non raccordée)
- Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant

OPTION DESSOUS LIBRE
- Un plancher et une étagère

ACCESSOIRES
- Cadre support amovible pour bac GN 1/1-150 mm, tube carré de 20x20 mm avec 2 niveaux de glissières
- Bac GN 1/1-150 avec poignées étriers et couvercle



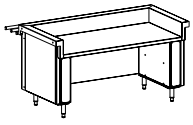


GLACE DE PROTECTION AVEC OU SANS PLOTS DE DÉPOSE
EN VERRE, MONTANTS EN INOX

OPTION SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
- Écran de cantonnement - longueur 1500 mm - toute hauteur sur rail aluminium collé
- Écran de cantonnement sur montants Ø 42 mm - longueur 1500 mm

OPTIONS VISIBILITÉ
- Spots basse tension sur montant de Pare-haleine prévu sans éclairage
- Éclairage LED à la place du tube fluorescent

OPTION DÉCOR
- Montants verticaux en finition poli miroir
- Plot de dépose en inox, granit ou PierredePlan®



ÉLÉMENT D'ANIMATION
AVEC DÉCAISSÉ DE 165 MM
ET VIDE TECHNIQUE
2 À 7 GN 1/1 OU SUR MESURE

OPTION ERGONOMIE
- Réhausse non perforée GN 1/1 ou 2/1 en inox

OPTION RACCORDEMENT
- Prise Mono 2P+T 16A Arnould IP55 - INOX - débord 1 mm
- Prise Mono 2P+T 16A Legrand IP55 - débord 14 mm
- Prise Tri 3P+N+T 16A Legrand IP55 - débord 20 mm
- Prise Tri 3P+N+T 16A Legrand IP55 - débord 58 mm
- Disjoncteur différentiel pour prise Mono 20A (pour une puissance maxi de 3500W
- Disjoncteur différentiel pour prise Tri 16A et 20A

OPTION DESSOUS LIBRE
- Un plancher et une étagère

Les bains-marie à eau ou à air représentent la solution idéale pour proposer des plats chauds

+ performant
Conforme aux directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.
+ économique
Avec son principe de « rebouclage » de l'air, les bains-marie à air permettent de réduire la consommation électrique d'environ 40% par rapport à un bain-marie à air traditionnel.
+ design
Rampe chauffante avec pare-haleine droit ou galbé.
+ d'hygiène
Construction en inox 18/10 AISI 304



Les éléments d'animation représentent la solution idéale pour cuisiner devant le client

+ design
Plot de dépose en inox, granit ou PierredePlan



DÉCORS

DESSUS



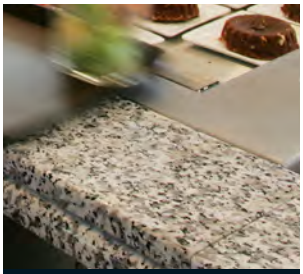
En standard

Dessus finition poli vibré,
bord tombé de 110 mm
en finition poli satiné



En option

Dessus côté public en finition
poli miroir



Granit

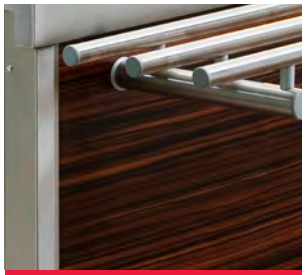
Nous consulter



PierredePlan®

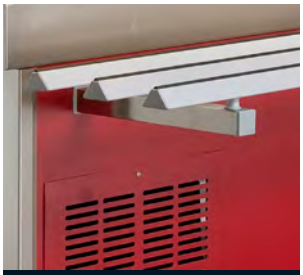
Nous consulter

RAMPE



En standard : Style rond

Rampe à plateaux avec 3 tubes
ronds Ø 30 mm en acier inoxydable
sur rehausses. Consoles support en
acier inox Ø 42 mm avec fixation
invisible sur corps de l'élément



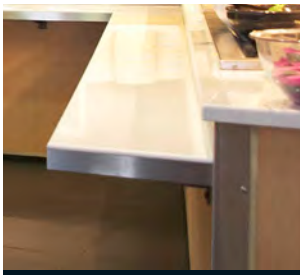
En option : Style trapèze

Rampe à plateaux 3 profilés
trapézoïdaux en aluminium
thermolaqué gris inox
sur rehausses, consoles support
section 40x40 mm inox



Style Cubic

Rampe à plateaux 3 tubes inox
section rectangulaire 40x20 mm sur
rehausses. Consoles support
section 40x40 mm inox



Style Granit ou PierredePlan®

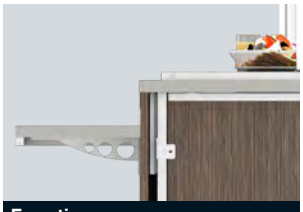
Nous consulter



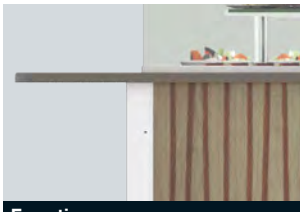
En standard :
rampe hauteur 800 mm



En option :
rampe en continue
hauteur 800 mm



En option :
rampe en PierredePlan®
hauteur 800 mm



En option : rampe en
PierredePlan® dans la continuité
du dessus, hauteur 900 mm

MONTANT



Style rond

Montants en tube rond Ø 42 mm
en acier inoxydable 18/10



Style Cubic

Montants en tube carré 40x40 mm en acier inoxydable 18/10

FAÇADE



En standard :
façade
à 100 mm du sol



En option :
façade à 100 mm
avec plinthe inox



En option :
façade continue
à 45 mm



En option :
façade continue
à 20 mm

DESSUS



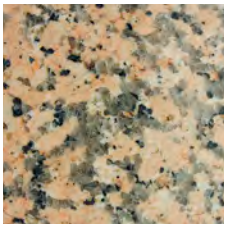
Dessus inox en finition poli miroir coté public



1



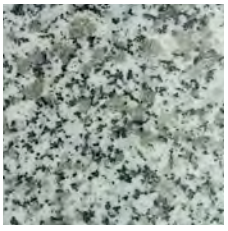
4



2



5



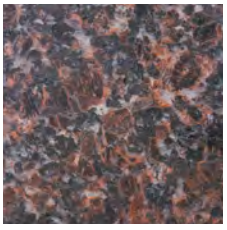
3



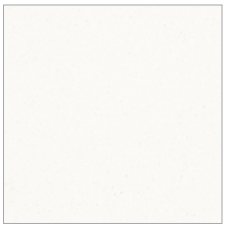
6

Granit

1. Granit noir du Zimbabwe
2. Granit Rose Porino
3. Granit du Tarn
4. Granit Noir - Effet cuir
5. Granit Noir Impala - Effet cuir
6. Granit Angola Blanck - Effet cuir
7. Granit Tan Brown - Effet cuir

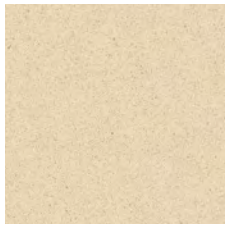


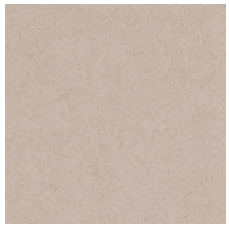
7


1

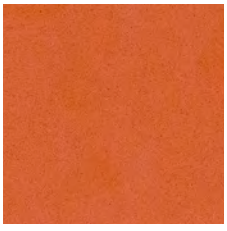

2

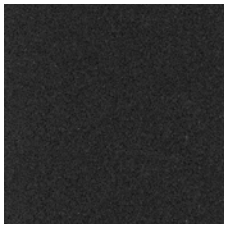
3


4


5

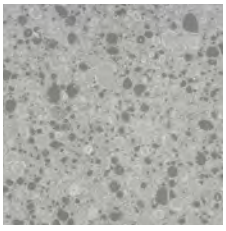

6


7

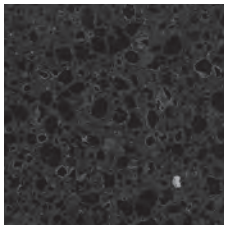

8


9


10


11


12


13


14


15


16

17


18


19

PierredePlan®

1. Blanc absolu 1141
2. Gris graphite 2003
3. Blanc albatre 2141
4. Coquille 2200
5. Pierredelune 2230
6. Cashmere 2370
7. Mangue 2430
8. Noir galaxy 3100
9. Blanc 3141
10. Chocolat 3380
11. Jaspé cendre 4040
12. Ardoise 4120
13. Jaspé anthracite 4170
14. Jaspé sahel 4220
15. Chamois 4330
16. Taupe 4350
17. Jaspé blanc 4600
18. Noir absolu 6100
19. Black metallic 7185

pierredeplan.

http://www.pierredeplan.com

FAÇADE STANDARD

1


2

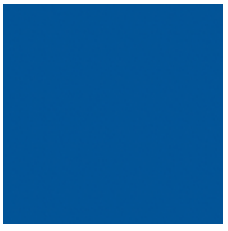

3


4


5

6


7


8


9


10

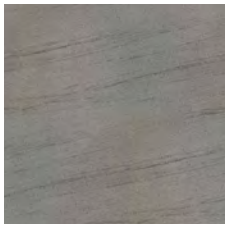
Tendance vitaminée

1. Carambole ST15 U625
2. Pomme verte ST15 U630
3. Tournesol ST15 U114
4. Mandarine ST15 U329
5. Orange ST15 U332
6. Aqua ST15 U535
7. Atoll ST15 U536
8. Gitane ST15 U525
9. Cerise ST15 U323
10. Bordeaux ST15 U311

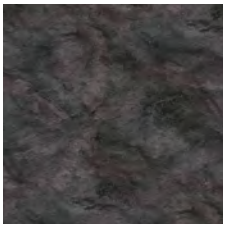

29


30


31

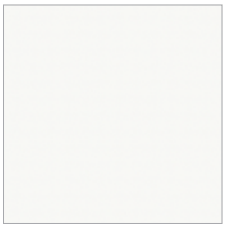

32

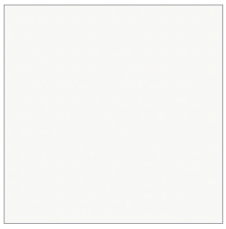

33

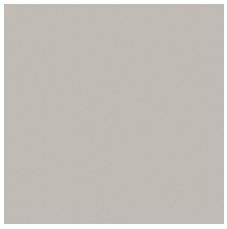

34

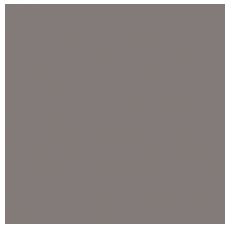
Matières contemporaines

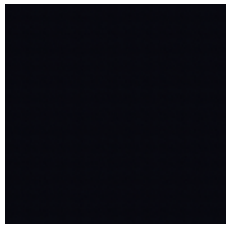
29. Arkosa galet ST9 F276
30. Amalvi gris ST9 F210
31. Béton clair ST9 F274
32. Basaltino gris ST10 F396
33. Metallo bronze ST15 F633
34. Ardoise de castille ST10 F870

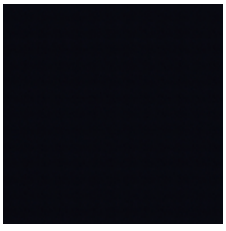

11


12


13


14


15


16


17


18


19


20


21


22


23


24


25


26


27


28

Classic Chic

11. Blanc Premium ST9 W1000
12. Blanc Premium ST18 W1000
13. Gris perle ST15 U763
14. Macadam ST15 U732
15. Noir ST2 U999
16. Noir ST18 U999
17. Camel ST9 U204
18. Nubuck ST9 U807
19. Érable de Starnberg naturel ST9 H1887
20. Zebrano sable ST22 H3006
21. Hêtre des Alpes naturel ST9 H3911
22. Coco bolo ST22 H3012
23. Noyer des Caraïbes naturel ST9 H3778
24. Épicéa de Bramberg ST22 H1487
25. Artwood crème ST9 F900
26. Zebrano anthracite ST22 H3005
27. Wenge du Mali ST22 H3058
28. Chêne de Highland anthracite ST9 H3363

EGGER

ZOOM
LA SOLUTION DE CHAQUE INSTANT

http://www.egger.com

FAÇADE SUR MESURE

Contrastes et matières

1. Chêne ardoisé 308 Cannelé
2. Chêne blanc 990 Cannelé
3. Chêne flotté 311 Cannelé
4. Chêne vieilli 312 Cannelé
5. Sapelli Cannelé
6. Chêne flotté 311 Croco
7. Chêne grisé 309 Croco
8. Sapelli Croco
9. Chêne cendré 310 Croco
10. Chêne ardoisé 308 Gougé
11. Chêne blanc 990 Gougé
12. Chêne flotté 311 Gougé
13. Sapelli Gougé
14. Chêne vieilli 312 Gougé
15. Chêne ardoisé 308 Griffé
16. Chêne blanc 990 Griffé
17. Chêne cendré 310 Griffé
18. Chêne flotté 311 Griffé
19. Chêne grisé 309 Griffé
20. Chêne vieilli 312 Griffé
21. Sapelli Griffé
22. Chêne ardoisé 308 Martelé
23. Chêne blanc 990 Martelé
24. Chêne cendré 310 Martelé
25. Chêne flotté 311 Martelé
26. Chêne grisé 309 Martelé
27. Chêne vieilli 312 Martelé
28. Sapelli martelé
29. Chêne ardoisé 308 sablé
30. Chêne blanc 990 sablé
31. Chêne cendré 310 sablé
32. Chêne flotté 311 sablé
33. Chêne grisé 309 sablé
34. Chêne vieilli 312 Sablé
35. Sapelli Sablé


1

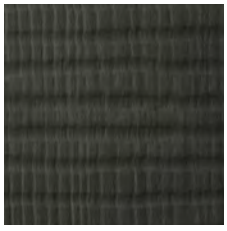
2


3

4


5


6


7


8


9


10

11


12


13


14


15

16


17


18

Oberflex®

http://www.oberflex.com


19


20


21


22

23


24

Nuances naturelles

36. Effet Cannelé Noyer nuance 167
37. Effet Cannelé Sycomore nuance 990
38. Effet Cannelé Chêne nuance 416
39. Effet Croco Noyer nuance 167
40. Effet Croco Chêne nuance 416
41. Effet Croco Sycomore nuance 990
42. Effet Gougé Noyer nuance 167
43. Effet Gougé chêne nuance 416

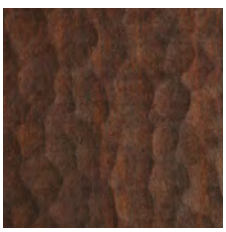

25


26


27


36

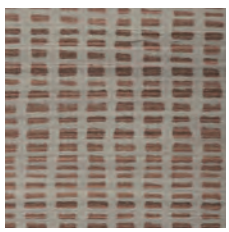

37


28


29


30


38


39


31


32

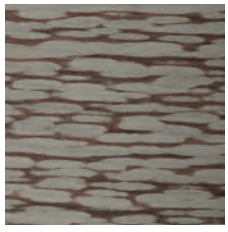

33


40


41


34


35


42


43

FAÇADE SUR MESURE


1


2


3

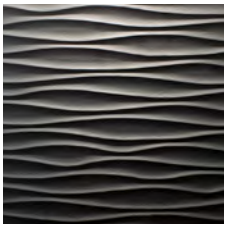

4


5


6


7


8


9


10


11


12


13


14

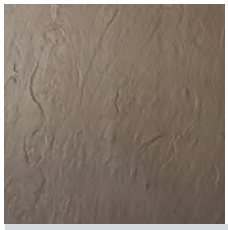

15

Holz in Form

1. Delta-M Alpi Noir
2. Delta-M Alpi Noyer
3. Delta-M Blanc
4. Dune Alpi Schoko
5. Flame Alpi Noir
6. Gneis Alpi Noyer
7. Gneis Alpi Schoko
8. Gneis Blanc
9. Ocean Alpi Noir
10. Schilf Alpi Noir
11. Schilf Alpi Noyer
12. Seetang Alpi Schoko
13. Spalt Alpi Noir
14. Spalt Alpi Schoko
15. Weidenstab Alpi Schoko

HOLZ IN FORM

www.3ddistribution.fr





IMI Beton

Ardoise
Beton lisse Gris

BAYADÈRES


1


2


3

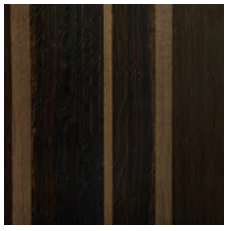

6


7


8


11


12


13

CHRISTIAN LACROIX POUR MAROTTE

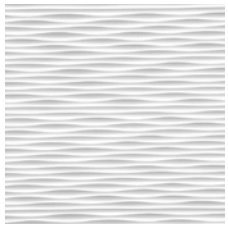

4


5

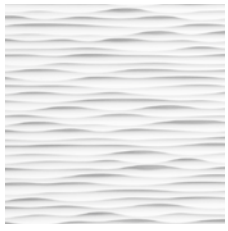

9

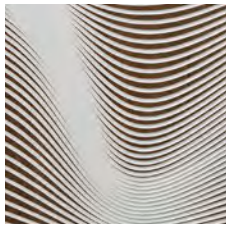

10

LES SCULPTÉS


14


15


16


17

Marotte

1. Auckland 001 – Bayadères
2. Auckland 002 – Bayadères
3. Auckland 003 – Bayadères
4. Calligraphie – Chêne – Christian Lacroix pour Marotte
5. Cornélie – Palissandre de Santos – Christian Lacroix pour Marotte
6. New York 007 – Bayadères
7. New York 008 – Bayadères
8. New York 009 – Bayadères
9. Incarnation – Christian Lacroix pour Marotte
10. Paseo Multico – Christian Lacroix pour Marotte
11. Oxford 004 – Bayadères
12. Oxford 005 – Bayadères
13. Oxford 006 – Bayadères
14. Thalweg 03 – Sculptés
15. Thalweg 11 – Design by Marotte
16. Thalweg 07 – Sculptés
17. Zen Wave Hybrid Noyer – Design by Marotte hybrid

Marotte®

www.marotte.fr

VISIO LINE

DESIGN,
PERFORMANT
ET TRÈS ÉCONOMIQUE



+ de confort pour le service
L'utilisation de groupes frigorifiques de nouvelle génération permet de n'émettre que 60 dBa en moyenne. Les vibrations et la chaleur associées sont également nettement atténuées.

+ économique
L'utilisation d'une nouvelle génération de groupes compresseurs Eco-Power plus performants tout en étant plus économiques permet de réaliser jusqu'à 20 % d'économie d'énergie !

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Dessus en finition poli vibré
- Livré avec groupe frigorifique et platine de commandes à encastrer
- Éclairage LED des pare-haleine et vitrines réfrigérées

Conforme aux directives AFNOR AC D40-004

C'est prouvé, les vitrines réfrigérées Vauconsant sont beaucoup plus performantes que celles de nombreux autres fabricants. Même ouvertes côté client, elles garantissent une température à cœur des produits qui respecte strictement les directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.

+ Performant

Les nouvelles vitrines réfrigérées Air System® et Puls'Air System® apportent encore plus de performance de maintien en température.



+ appétissant, c'est + de chiffre d'affaire

Grâce à son très haut indice de rendu de couleur (IRC minimum de 85) et sa forte puissance d'éclairage (1000 lumens au mètre), l'éclairage LED en standard est conçu pour vous apporter la meilleure mise en lumière. Vu de loin vos préparations sont plus appétissantes encore et permettent de doper vos ventes.

+ de sécurité alimentaire

Chez Vauconsant, tous les éléments sont fabriqués en acier inoxydable 18/10 AISI 304 pour garantir une hygiène irréprochable. Les dessus sont en finition poli vibré avec un bord tombé avant de 110 mm en finition poli satiné.

+ économique

Avec son principe de « rebouclage » de l'air, les bains-marie à air permettent de réduire la consommation électrique d'environ 40% par rapport à un bain-marie à air traditionnel.



PROPOSER DES ENTRÉES, DES SALADES, DES DESSERTS
FROID STATIQUE



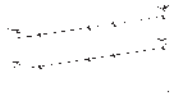
PARE-HALEINE À 1 NIVEAU DROIT OU GALBÉ
AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE



PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ
À 1 NIVEAU SANS ÉCLAIRAGE



PARE-HALEINE POUR BUFFET
AVEC ÉCLAIRAGE



PARE-HALEINE À 2 NIVEAUX DROITS OU GALBÉS
AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE

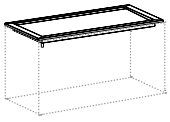


PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ
À 1 NIVEAU + 1 NIVEAU NEUTRE
SANS ÉCLAIRAGE

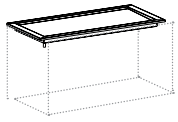


PARE-HALEINE POUR BUFFET
HEXAGONAL OU OCTOGONAL
AVEC ÉCLAIRAGE PAR SPOTS

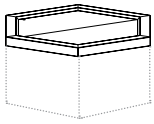
OPTIONS VISIBILITÉ
- Spots basse tension sur montant de Pare-haleine prévu sans éclairage
- Spots basse tension à la place du tube fluorescent
- Éclairage LED à la place du tube fluorescent



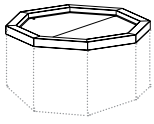
CUVE RÉFRIGÉRÉE
«FROID STATIQUE»
PROFONDEUR 30 MM
ENCASTRABLE
2 À 7 GN 1/1



BUFFET RÉFRIGÉRÉ
«FROID STATIQUE»
PROFONDEUR 90 MM
ENCASTRABLE
2 À 7 GN 1/1



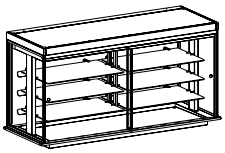
BUFFET RÉFRIGÉRÉ
«FROID STATIQUE» HEXAGONAL
PROFONDEUR 70 MM
ENCASTRABLE



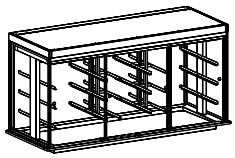
CUVE RÉFRIGÉRÉE
«FROID STATIQUE» OCTOGONAL
PROFONDEUR 70 MM
ENCASTRABLE

OPTION CUVE
- Réhausse de cuve GN 1/1 ou 2/1 non perforée en inox
  30, 50, 70, 90 mm de hauteur à définir à la commande

OPTION CUVE
- Cuve de 90 mm de profondeur
  pour boissons



VITRINE RÉFRIGÉRÉE
«FROID VENTILÉ»
PANORAMA À 3 NIVEAUX
À POSER SUR MEUBLE NEUTRE
OU SUR UNE CUVE RÉFRIGÉRÉE
«FROID STATIQUE»
3 À 7 GN 1/1



VITRINE RÉFRIGÉRÉE
«FROID VENTILÉ»
PANORAMA GASTRONORME
À POSER SUR MEUBLE NEUTRE
OU SUR UNE CUVE RÉFRIGÉRÉE
«FROID STATIQUE»
2X3 OU 3X3 NIVEAUX GN 2/1

OPTION PRÉSENTATION
- Clapets à la place du rideau textile coté public

OPTION IMPLANTATION
- Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)

OPTION RACCORDEMENT
- Sortie des tubes et câbles par le haut

LIVRÉ AVEC GROUPE FRIGO
Groupe frigorifique avec gaz réfrigérant R 404a de 1185 W à 2126 W de puissance

OPTIONS FRIGO
- Groupe tropicalisé (à utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance)

OPTIONS DÉGIVRAGE
- Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L)
- Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65

LIVRÉ AVEC GROUPE FRIGO
Groupe frigorifique avec gaz réfrigérant R 404a de 272 W à 396 W de puissance

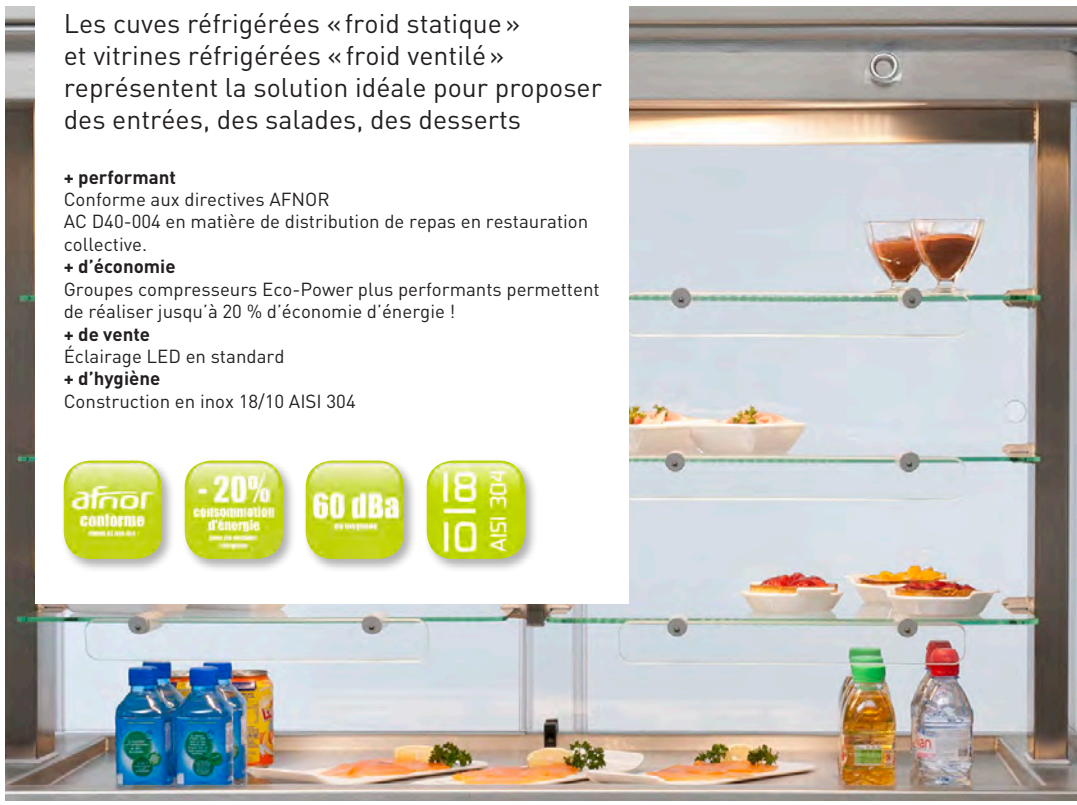
LIVRÉ AVEC GROUPE FRIGO TROPICALISÉ
À utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance)

OPTIONS DÉGIVRAGE
- Bac d'évapORATION des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L)
- Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65

LIVRÉ SANS GROUPE FRIGO

Les cuves réfrigérées «froid statique» et vitrines réfrigérées «froid ventilé» représentent la solution idéale pour proposer des entrées, des salades, des desserts

+ performant
Conforme aux directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.
+ d'économie
Groupes compresseurs Eco-Power plus performants permettent de réaliser jusqu'à 20 % d'économie d'énergie !
+ de vente
Éclairage LED en standard
+ d'hygiène
Construction en inox 18/10 AISI 304



PROPOSER DES ENTRÉES, DES SALADES, DES DESSERTS
FROID VENTILÉ



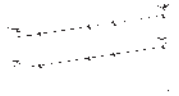
PARE-HALEINE À 1 NIVEAU DROIT OU GALBÉ
AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE



PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ
À 1 NIVEAU SANS ÉCLAIRAGE



PARE-HALEINE POUR BUFFET
AVEC ÉCLAIRAGE

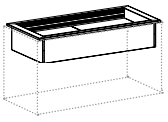


PARE-HALEINE À 2 NIVEAUX DROITS OU GALBÉS
AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE

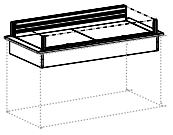


PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ
À 1 NIVEAU + 1 NIVEAU NEUTRE
SANS ÉCLAIRAGE

OPTIONS VISIBILITÉ
- Spots basse tension sur montant de Pare-haleine prévu sans éclairage
- Spots basse tension à la place du tube fluorescent
- Éclairage LED à la place du tube fluorescent



CUVE RÉFRIGÉRÉE « FROID VENTILÉ »
CUVE POUR BAC GN 1/1-100 MM
ENCASTRABLE
2 À 7 GN 1/1



CUVE RÉFRIGÉRÉE « FROID VENTILÉ » POUR PRÉSENTATION AFFLEURANTE
ENCASTRABLE
2 À 5 GN 1/1

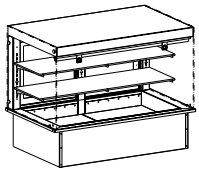
OPTION CUVE
- Lampe germicide UVC
- Cuve pour bacs 200 mm

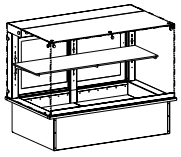
OPTION CUVE
- Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse perforée par GN 1/1)

LIVRÉ AVEC GROUPE FRIGO
Groupe frigorifique avec gaz réfrigérant R 404a de 800 W à 2126 W de puissance

LIVRÉ AVEC GROUPE FRIGO TROPICALISÉ
À utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance)
OPTIONS DÉGIVRAGE
- Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L)
- Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65

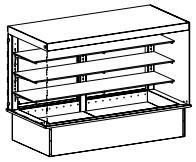
LIVRÉ SANS GROUPE FRIGO





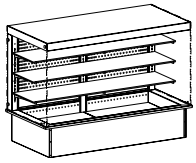
NEW

CUVE RÉFRIGÉRÉE « FROID VENTILÉ » AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM
CUBIQUE
CUVE POUR BAC GN 1/1-100 MM
2 À 5 GN 1/1

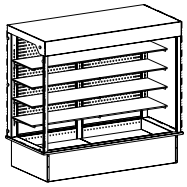


NEW

CUVE RÉFRIGÉRÉE « FROID VENTILÉ » AVEC VITRINE DE SELF-SERVICE 2 OU 3 NIVEAUX AIR SYSTEM
CUBIQUE
CUVE POUR BAC GN 1/1-100 MM
2 À 5 GN 1/1



CUVE RÉFRIGÉRÉE « FROID VENTILÉ » AVEC VITRINE DE SELF-SERVICE 3 NIVEAUX PULS'AIR SYSTEM
CUBIQUE OU GALBÉE
CUVE POUR BAC GN 1/1-100 MM
2 À 5 GN 1/1



CUVE RÉFRIGÉRÉE « FROID VENTILÉ » AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE 4 NIVEAUX PULS'AIR SYSTEM
CUVE POUR BAC GN 1/1-100 MM
DE 2 À 4 GN 1/1

OPTION PRÉSENTATION
- Étagère supplémentaire avec consoles inox
- Étagère en verre inclinée avec butée en plexiglas

OPTION IMPLANTATION
- Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)

OPTIONS PRÉSENTATION
- Clapets à la place du rideau textile côté public
- Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe)

OPTION PERFORMANCE
- Rideau textile pour vitrine

OPTION ERGONOMIE
- Vitrine livrée sans rideau de nuit

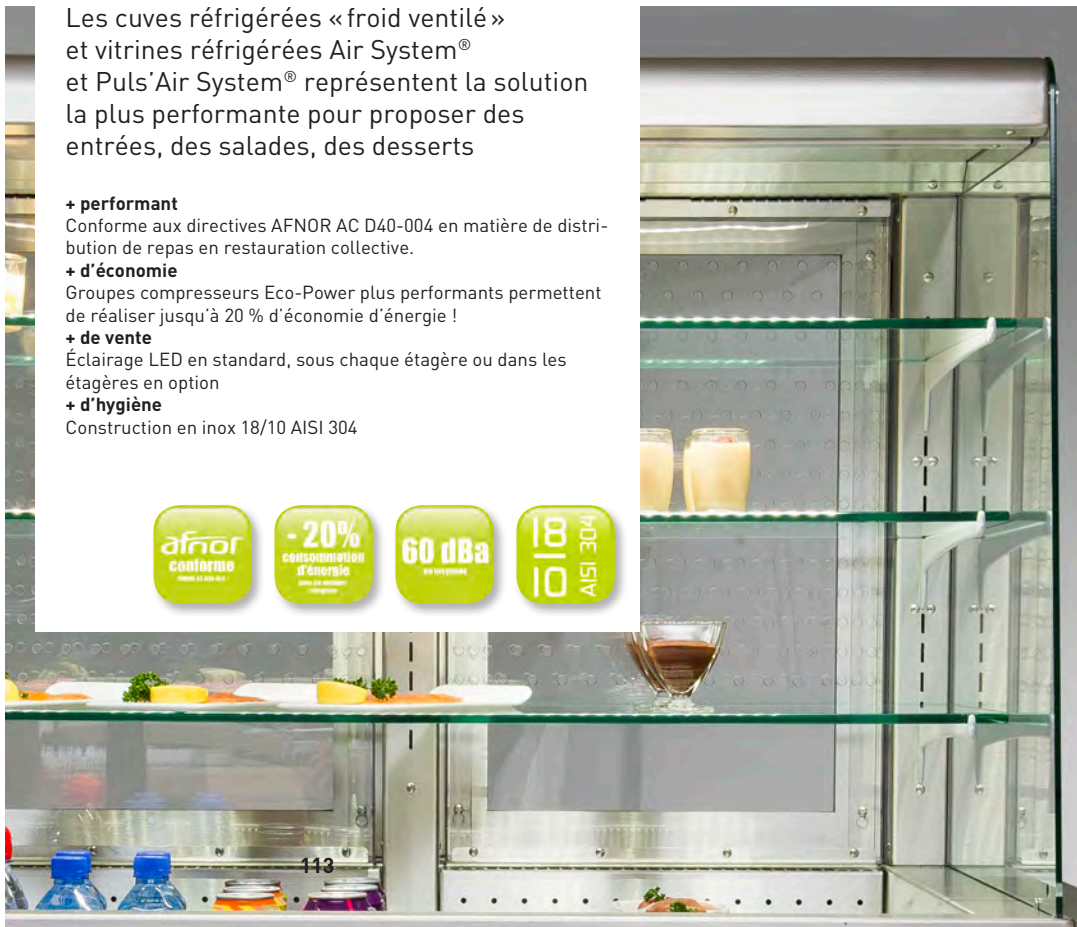
OPTION VISIBILITÉ
- Éclairage LED vertical d'une vitrine avec rideau de nuit

OPTIONS VISIBILITÉ
- Éclairage LED sous chaque étagère et plafonnier
- Éclairage LED dans les étagères

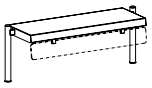
Les cuves réfrigérées « froid ventilé » et vitrines réfrigérées Air System® et Puls'Air System® représentent la solution la plus performante pour proposer des entrées, des salades, des desserts

+ performant
Conforme aux directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.
+ d'économie
Groupes compresseurs Eco-Power plus performants permettent de réaliser jusqu'à 20 % d'économie d'énergie !
+ de vente
Éclairage LED en standard, sous chaque étagère ou dans les étagères en option
+ d'hygiène
Construction en inox 18/10 AISI 304

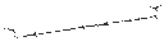
afnor conforme | -20% consommation d'énergie | 60 dBa | 18 10 AISI 304



PROPOSER DES PLATS CHAUDS
DESSUS EN VERRE TREMPÉ



RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNES
EN INOX AVEC PARE-HALEINE DROIT



RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNES
EN VERRE AVEC PARE-HALEINE DROIT OU GALBÉ

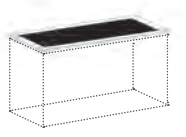


RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNES POUR BUFFET
AVEC PARE-HALEINE DROIT OU GALBÉ



TABLETTE CHAUFFANTE D'ENVOI
AVEC PARE-HALEINE GALBÉ

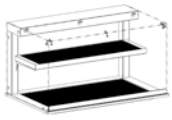
OPTION DÉCOR
- Montants verticaux en finition poli miroir



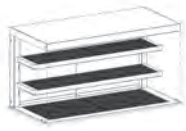
DESSUS CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ
ENCASTRABLE
2 À 6 GN 1/1 OU SUR MESURE

OPTIONS ERGONOMIE
- Dessus chauffant avec décaissé de 55 mm
- Commande séparée de chaque plaque chauffante
- Thermostat à affichage digital - l'unité

ACCESSOIRES
- Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1-65
- Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle



VITRINE CHAUFFANTE
DE PRÉSENTATION
À 1 NIVEAUX
FORME GALBÉE OU CUBIQUE
2 À 5 GN 1/1



VITRINE CHAUFFANTE
DE SELF-SERVICE OU DE PRÉSENTATION
À 2 NIVEAUX
FORME CUBIQUE
2 À 5 GN 1/1

OPTIONS ERGONOMIE
• Commande séparée de chaque plaque chauffante du dessus chauffant - l'unité

OPTIONS ERGONOMIE
• Commande séparée de chaque plaque chauffante du dessus chauffant
• Commande séparée de chaque étagère chauffante

OPTIONS PRÉSENTATION
• Vitrine de présentation (fermeture côté client par une glace fixe)

OPTIONS IMPLANTATION
• Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)



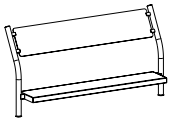
Les dessus en verre trempé représentent la solution idéale pour proposer des plats chauds

+ performant
Conforme aux directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.
+ design
Rampe chauffante avec pare-haleine droit ou galbé.
Vitrine galbée ou cubique
+ d'hygiène
Construction en inox 18/10 AISI 304

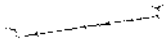
PROPOSER DES PLATS CHAUDS
BAIN-MARIE À EAU OU À AIR

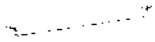


TABLETTE DE DÉPOSE
EN INOX SANS ÉCLAIRAGE
AVEC PARE-HALEINE DROIT



TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE
EN INOX SANS ÉCLAIRAGE
AVEC PARE-HALEINE DROIT

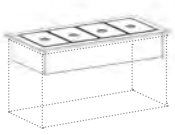




TABLETTE DE DÉPOSE
EN VERRE AVEC ÉCLAIRAGE ÉTANCHE
ET PARE-HALEINE DROIT OU GALBÉ

OPTIONS VISIBILITÉ
- Spots basse tension sur montant de Pare-haleine prévu sans éclairage
- Éclairage LED à la place du tube fluorescent

OPTION DÉCOR
- Montants verticaux en finition poli miroir



BAIN-MARIE À EAU OU À AIR
ENCASTRABLE
2 À 6 GN 1/1 OU SUR MESURE

OPTION CUVE
- Cuve pour bacs de 200 mm

ACCESSOIRES
- Cadre support amovible pour bac GN 1/1-150 mm, tube carré de 20x20 mm avec 2 niveaux de glissières
- Bac GN 1/1-150 avec poignées étriers et couvercle

Les bains-marie à eau ou à air représentent la solution idéale pour proposer des plats chauds

+ performant
Conforme aux directives AFNOR
AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.
+ économique
Avec son principe de « rebouclage » de l'air, les bains-marie à air permettent de réduire la consommation électrique d'environ 40% par rapport à un bain-marie à air traditionnel.
+ design
Rampe chauffante avec pare-haleine droit ou galbé.
+ d'hygiène
Construction en inox 18/10 AISI 304



OUVERTURE
LE SUR-MESURE PAR VAUCONSANT

Nous pouvons réaliser des éléments techniques avec des formes et dimensions sur mesure (cuve froid statique, châssis) et les décors les plus raffinés (forme), les plus technologiques ou les plus sculpturaux (façade)...
Imaginez le restaurant de vos rêves, nous le réaliserons dans les moindres détails après étude et validation de sa fabrication par nos ingénieurs concepteurs.



Cuve réfrigérée froid statique. Dessus avec rampe intégrée en PierredePlan®



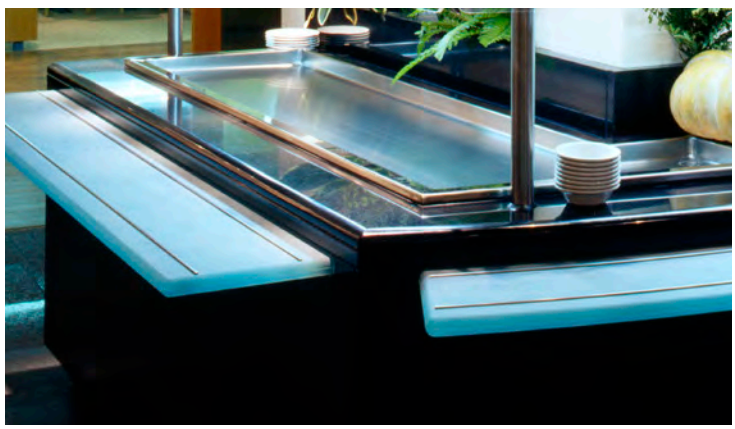
Rampe inox intégrée dans la continuité du dessus, façade en verre avec système de rétro-éclairage par LED



Bâti inox sur mesure. Dessus et rampe en PierredePlan®

Vauconsant crée des Self service qui sont autant d'espaces de vie chaleureux, élégants, et où l'on se sent bien, comme dans un grand restaurant.

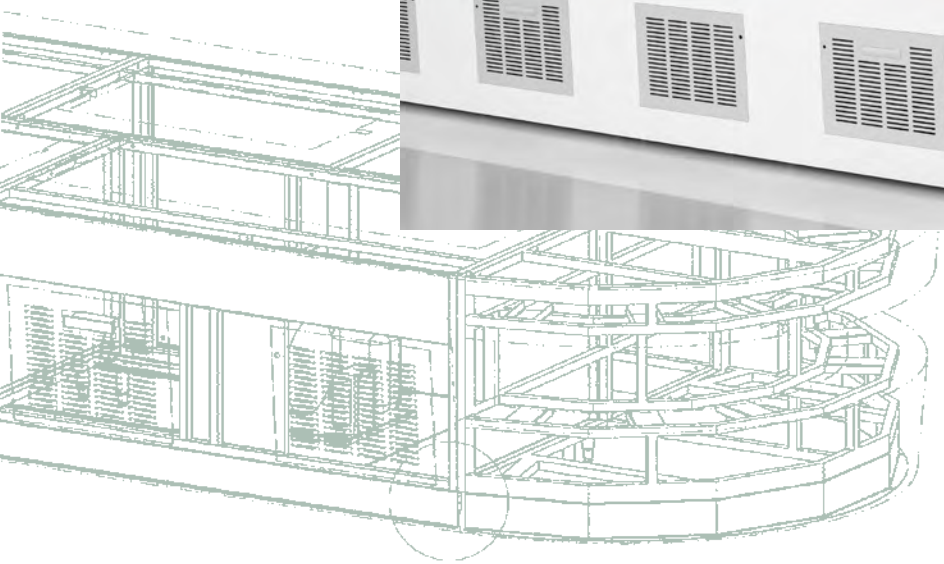
Quels que soient vos besoins - restaurant d'entreprise, hôtel, vente à emporter, ... - Vauconsant sait réaliser votre installation spécialement pour vous, sur mesure.












HUMMI





EXIGENCE PRIMAIRE

DESIGN, ORIGINALITÉ ET PERFORMANCE POUR LES PLUS PETITS



+ Performant
Grâce à la technologie de froid ventilé parfaitement maîtrisée, l'air froid circule de façon homogène à l'intérieur des vitrines. Résultat : entrées, desserts, etc. gardent le meilleur de leurs saveurs sans jamais se dessécher.

Conforme aux directives AFNOR AC D40-004
C'est prouvé, les vitrines réfrigérées Vauconsant sont beaucoup plus performantes que celles de nombreux autres fabricants. Même ouvertes côté client, elles garantissent une température à cœur des produits qui respecte strictement les directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.

+ appétissant, c'est + de chiffre d'affaire
Grâce à son très haut indice de rendu de couleur (IRC minimum de 85) et sa forte puissance d'éclairage (1000 lumens au mètre), l'éclairage LED en standard est conçu pour vous apporter la meilleure mise en lumière. Vu de loin vos préparations sont plus appétissantes encore et permettent de doper vos ventes.

+ de confort pour le service
L'utilisation de groupes frigorifiques de nouvelle génération permet de n'émettre que 60 dBa en moyenne. Les vibrations et la chaleur associées sont également nettement atténuées.

+ économique
L'utilisation d'une nouvelle génération de groupes compresseurs Eco-Power plus performants tout en étant plus économiques permet de réaliser jusqu'à 20 % d'économie d'énergie !

+ de choix
En standard, vous avez le choix parmi 10 coloris unis et le concept Colorado.

+ durable
Nos façades sont en mélaminé hydrofuge pour éliminer tout risque d'altération du bois.

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Structure en inox 18/10 AISI 304
- Dessus en en inox 18/10 AISI 304 poli vibré avec un bord tombé avant de 60 mm incliné en finition poli satiné
- Façade en mélaminé hydrofuge de 19 mm placée à 145 mm du sol
- Côtés en inox 18/10 AISI 304
- Rampe composée de 3 profilés trapézoidaux en aluminium thermolaqué «gris inox» sur rehausses avec système de fixation invisible
- Cornière inox 18/10 AISI 304 en partie basse et d'un profil spécifique en inox épaisseur 60 mm sur les cotés de la façade



+ facile à nettoyer
Grâce à la pièce moulée en néoprène alimentaire placée entre chaque élément, tous nos éléments sont parfaitement joints entre eux. C'est plus facile à nettoyer. Il n'y a aucun risque de dépôt d'aliments entre vos éléments.

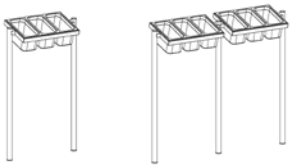
+ de sécurité
Les équipements Exigence Primaire respectent toutes les normes de sécurité : glaces arrondies, éléments électriques hors de portée des enfants. Pour éviter que les enfants se brûlent, le bain-marie peut être disposé perpendiculairement à la ligne de self - pour que seule la personne de service puisse y accéder - et équipé en option d'une glace latérale de protection.

+ économique
Avec son principe de «rebouclage» de l'air, les bains marie à air permettent de réduire la consommation électrique d'environ 40% par rapport à un bain-marie à air traditionnel.

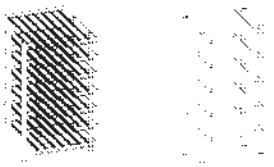
+ de sécurité alimentaire
Chez Vauconsant, tous les éléments sont fabriqués en acier inoxydable 18/10 AISI 304 pour garantir une hygiène irréprochable. Les dessus sont en finition poli vibré avec un bord tombé avant de 110 mm en finition poli satiné.

+ accueillant
Avec sa rampe à plateaux à 650 mm de hauteur, hors d'œuvres, fromages, desserts en raviers individuels, plats chauds servis à la demande, tout est à la portée des enfants.

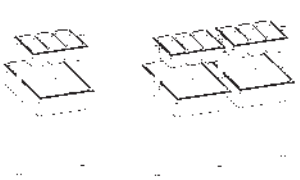
DISTRIBUER DU PAIN, DES PLATEAUX, DES COUVERTS DES ASSIETTES ET DES VERRES
NEUTRE



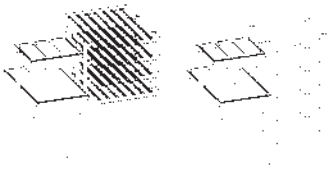
DISTRIBUTEUR DE COUVERTS



DISTRIBUTEUR DE VERRES
DISTRIBUTEUR DE PANIERS
À VERRES



DISTRIBUTEUR DE COUVERTS
ET PAIN

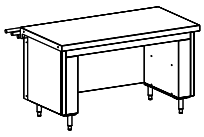


DISTRIBUTEUR DE COUVERTS, PAIN ET VERRES
DISTRIBUTEUR DE COUVERTS, PAIN ET PANIERS À VERRES

OPTIONS DÉCOR
- Montants verticaux en finition poli miroir

OPTIONS PRÉSENTATION
- Bac à couverts supplémentaire (bac polycarbonate GN 1/3 profondeur 150 mm)
- Bac à pain supplémentaire (bac polycarbonate GN 2/1 profondeur 100 mm)
- 1 niveau de grille à verres supplémentaire (capacité 56 verres Ø 80 mm)
- 1 niveau 3 bacs à couverts supplémentaire (bacs GN 1/3-150 mm fournis)
- 1 niveau bac à pain supplémentaire (bac GN2/1-100 mm fourni)

DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX
SOCLE DE 230 MM
160 - 320 PLATEAUX



ÉLÉMENT NEUTRE
DESSOUS LIBRE
2 À 6 GN 1/1 OU SUR MESURE



ÉLÉMENT NEUTRE
DESSOUS FERMÉ AVEC 2 PORTES
2 À 6 GN 1/1 OU SUR MESURE

OPTION MOBILITÉ
- 4 roulettes pivotantes acier inoydable Ø 125 mm dont 2 à freins

OPTION ERGONOMIE
- Pare-choc angulaire

OPTIONS RACCORDEMENT
- Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)
- Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant

OPTIONS ERGONOMIE
- Un plancher et une étagère pour élément dessous libre (toute longueur)

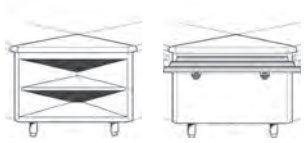


Les distributeurs Vauconsant représentent la solution idéale pour distribuer les plateaux, le pain, les verres et couverts

+ d'hygiène
Construction en inox 18/10 AISI 304



ÉLÉMENT DE FAÇADE



ÉLÉMENT D'ANGLE 45° OU 90°
DESSOUS LIBRE
AVEC 2 NIVEAUX DE STOCKAGE
DESSOUS FERMÉ AVEC FAÇADE
ET RAMPE À PLATEAUX

OPTION MOBILITÉ
• 4 roulettes pivotantes acier inoydable Ø 125 mm dont 2 à freins

OPTIONS RACCORDEMENT
• Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)
• Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant

PROPOSER DES ENTRÉES, DES SALADES, DES DESSERTS
FROID STATIQUE



PARE-HALEINE À 1 NIVEAU DROIT OU GALBÉ
AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE

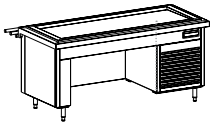


PARE-HALEINE POUR BUFFET
AVEC ÉCLAIRAGE

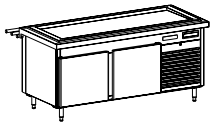


PARE-HALEINE POUR BUFFET HEXAGONAL OU OCTOGONAL
AVEC ÉCLAIRAGE PAR SPOTS

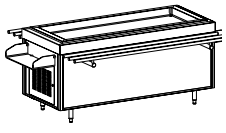
OPTIONS VISIBILITÉ
- Spots basse tension sur montant de Pare-haleine prévu sans éclairage
- Spots basse tension à la place du tube fluorescent
- Éclairage LED à la place du tube fluorescent



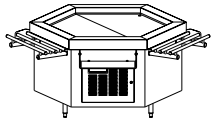
CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID STATIQUE»
PROFONDEUR 30 MM
DESSOUS LIBRE
3 À 5 GN 1/1



CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID STATIQUE»
PROFONDEUR 30 MM
RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE
3 À 5 GN 1/1



BUFFET RÉFRIGÉRÉE «FROID STATIQUE»
PROFONDEUR 70 MM
RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE
4 À 7 GN 1/1



BUFFET RÉFRIGÉRÉE «FROID STATIQUE» HEXAGONAL
PROFONDEUR 70 MM

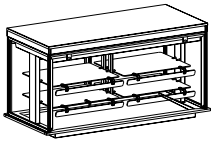
OPTIONS MOBILITÉ
- 4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 125 mm dont 2 à freins
- Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)

OPTIONS RACCORDEMENT
- Perche d'alimentation électrique - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm

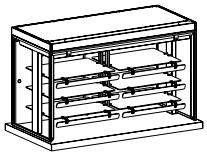
OPTIONS ERGONOMIE
- Un plancher et une étagère pour élément dessous libre (toute longueur)

OPTION RÉSERVE
- Fermeture à clé des portillons réserve
- Deux tiroirs GN à la place d'un portillon
- Clayette GN 2/1 acier inoxydable
- Double régulation (une pour la cuve réfrigérée et une pour la réserve réfrigérée)

OPTION CUVE
- Réhausse de cuve GN 1/1 ou 2/1 non perforée en inox - 30 mm de hauteur



VITRINE RÉFRIGÉRÉE
«FROID VENTILÉ»
PANORAMA À 2 NIVEAUX
À POSER
SUR UNE CUVE RÉFRIGÉRÉE
«FROID STATIQUE»
3 À 5 GN 1/1

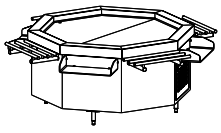


VITRINE RÉFRIGÉRÉE
«FROID VENTILÉ»
PANORAMA À 3 NIVEAUX
À POSER
SUR UNE CUVE RÉFRIGÉRÉE
«FROID STATIQUE»
3 À 5 GN 1/1

OPTION PRÉSENTATION
• Clapets à la place du rideau textile coté public

OPTION IMPLANTATION
• Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)

OPTION RACCORDEMENT
• Sortie des tubes et câbles par le haut



BUFFET RÉFRIGÉRÉE
«FROID STATIQUE» OCTOGONAL
PROFONDEUR 70 MM

Les cuves réfrigérées «froid statique» et vitrines réfrigérées «froid ventilé» représentent la solution idéale pour proposer des entrées, des salades, des desserts

+ performant
Conforme aux directives AFNOR
AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.
+ d'économie
Groupes compresseurs Eco-Power plus performants permettent de réaliser jusqu'à 20 % d'économie d'énergie !
+ de vente
Éclairage LED en standard
+ d'hygiène
Construction en inox 18/10 AISI 304



LIVRÉ AVEC GROUPE FRIGO
Groupe frigorifique avec gaz réfrigérant R 404a de 800 W à 2126 W de puissance

LIVRÉ AVEC GROUPE FRIGO TROPICALISÉ
À utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance)

OPTIONS FRIGO
• Groupe sur coulisses inox
• Groupe froid disposé à 90° avec aération dans la paroi latérale du local technique (uniquement pour les éléments dessous libre)
• Portillon en façade côté client pour l'accès au local technique (finition stratifié intégré à la facade) pour les éléments dessous libre adossés

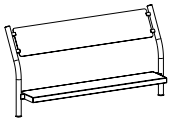
OPTIONS DÉGIVRAGE
• Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L)
• Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65

LIVRÉ SANS GROUPE FRIGO

PROPOSER DES PLATS CHAUDS
BAIN-MARIE À EAU OU À AIR

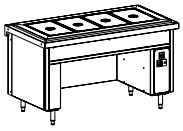


TABLETTE DE DÉPOSE
EN INOX SANS ÉCLAIRAGE
AVEC PARE-HALEINE DROIT

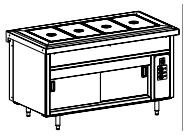


TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE
EN INOX SANS ÉCLAIRAGE
AVEC PARE-HALEINE DROIT

OPTIONS VISIBILITÉ
• Spots halogènes basse tension



ÉLÉMENT BAIN-MARIE À EAU OU À AIR
DESSOUS LIBRE
3 À 4 GN 1/1



ÉLÉMENT BAIN-MARIE À EAU OU À AIR
SUR ÉTUVE
3 À 4 GN 1/1

OPTIONS MOBILITÉ
• 4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 125 mm dont 2 à freins
• Cordon d'alimentation extensible (jusqu'à 3600 W)
• Cordon d'alimentation extensible (à partir de 3600 W)

OPTIONS RACCORDEMENT
• Prise de courant 230 volts mono + terre IP 55 (non protégée et non raccordée)
• Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant
• Perche d'alimentation éléctrique - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm (manchon de liaison avec présentoir fourni) - l'unité

OPTIONS SÉCURITÉ
• Glace latérale pour bain-marie transversal - l'unité

OPTION DESSOUS LIBRE
• Un plancher et une étagère

ACCESSOIRES
• Cadre support amovible pour bac GN 1/1-150 mm, tube carré de 20x20 mm avec 2 niveaux de glissières
• Bac GN 1/1-150 avec poignées étriers et couvercle

Les bains-marie à eau ou à air représentent la solution idéale pour proposer des plats chauds

+ performant
Conforme aux directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.
+ économique
Avec son principe de « rebouclage » de l'air, les bains marie à air permettent de réduire la consommation électrique d'en- viron 40% par rapport à un bain-marie à air traditionnel.
+ design
Rampe chauffante avec pare-haleine droit ou galbé.
+ d'hygiène
Construction en inox 18/10 AISI 304



DÉCORS

FAÇADE STANDARD

1 2 3

4 5 6

7 8 9

10

Tendance vitaminée

1. Carambole ST15 U625
2. Pomme verte ST15 U630
3. Tournesol ST15 U114
4. Mandarine ST15 U329
5. Orange ST15 U332
6. Aqua ST15 U535
7. Atoll ST15 U536
8. Gitane ST15 U525
9. Cerise ST15 U323
10. Bordeaux ST15 U311

RAMPE STANDARD





En standard

Rampe à plateaux 3 profilés trapézoïdaux en aluminium thermolaqué gris inox sur rehausses, consoles support section 40x40 mm inox

EGGER

ZOOM
LA SOLUTION DE CHAQUE INSTANT

http://www.egger.com

FAÇADE COLORADO

**Colorado, c'est un concept unique breveté par Vauconsant pour réaliser facilement des espaces de vie chaleureux où les enfants se sentent bien, comme à la maison.
Son design rigolo et ses couleurs vives créé immédiatement une atmosphère ludique propice à mettre en appétit tous les enfants !**

100% recyclable !

Le concept Colorado est constitué de modules en matériau composite rotomoulés 100% recyclable. Avec Colorado, changez votre façade comme bon vous semble tout en contribuant au respect de l'environnement !

Remarque : la façade Colorado ne s'applique que sur les éléments Exigence Primaire standard.

afnor conforme

100% recyclable



Colorado, c'est 8 styles hauts en couleur !


Zebra 1


Rythmic 1


Zebra 2

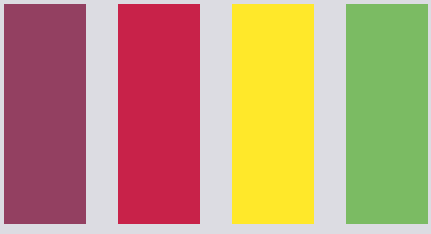

Rythmic 2


Bayadère 1


Flying Toaster 1


Bayadère 2


Flying Toaster 2


A B C D

Custom

Créez votre propre style en indiquant dans quel ordre vous souhaitez appliquer les couleurs

DESSUS



En standard

Dessus en en inox 18/10 AISI 304 poli vibré avec un bord tombé avant de 60 mm incliné en finition poli satiné

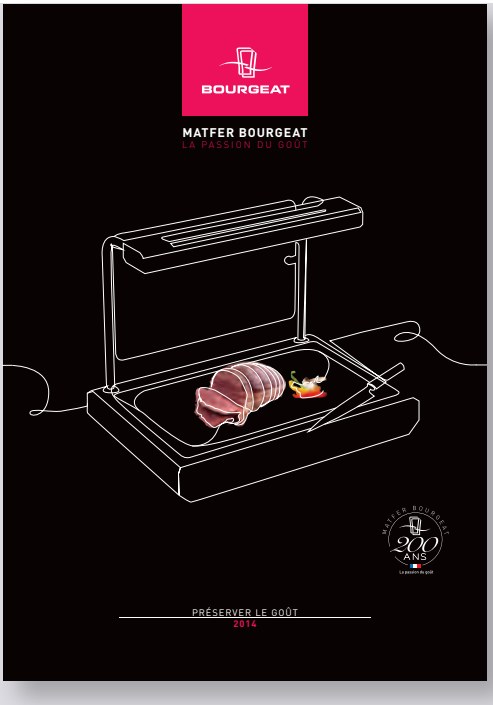
RAMPE COLORADO



En standard

Rampe à plateaux 3 tubes ronds inox sur consoles spécifiques avec fixation invisible

ÉQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES



Des chariots de disribution aux navettes froides ou chaudes, retrouvez toute la gamme d'équipements complémentaires dans le catalogue Bourgeat

Chariots de distribution pour plateaux, assiettes et couverts



Niveau constant mobile









ÉQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES



Bacs GN inox fabriqués en France



Chariots de débarrassage pour plateau

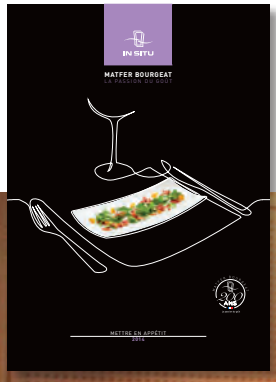




Navette froide ou chaude Satellite Bourgeat



ÉQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES



Retrouvez toute la gamme d'Arts de la table
dans les chapitres « La vaisselle »
et « La verrerie » du catalogue In Situ



UN RÉSEAU COMMERCIAL PROCHE DE VOUS

**Votre contact commercial Vauconsant est à notre image... spécialiste, professionnel, rigoureux.
Il vous apporte les conseils avisés pour dimensionner votre projet, vous aider à choisir les meilleures configurations, à déterminer l'implantation la plus optimale et vous apporter les meilleurs options en matière de décor.
Il contribue, grâce à ses compétences, à la qualité de nos services.**

FRANCE

Responsable Administration des Ventes
Martine Didier
tél. : 03 83 45 82 85
fax : 03 83 45 82 93
m.didier@vauconsant.com

Secteur 1

Arnaud Chairay
mobile : 06 65 37 29 22
a.chairay@vauconsant.com

Assistante commerciale
Martine Didier
tél. : 03 83 45 82 85
fax : 03 83 45 82 93
m.didier@vauconsant.com

Secteur 2

Gérard Calbrix
tél / fax : 02 35 78 16 05
mobile : 06 14 56 04 98
g.calbrix@vauconsant.com

Assistante commerciale
Sophie Mangin
tél. : 03 83 45 82 86
fax : 03 83 45 82 93
s.mangin@vauconsant.com

Secteur 3

Philippe Colotte
tél. : 03 83 45 42 84
fax : 03 83 45 82 93
mobile : 06 09 33 58 83
p.colotte@vauconsant.com

Assistante commerciale
Nathalie Robin
tél. : 03 83 45 82 84
fax : 03 83 45 82 93
n.robin@vauconsant.com

Secteur 4

Alexandre Bardy
mobile : 06 28 72 38 80
fax : 03 83 45 82 93
a.bardy@vauconsant.com

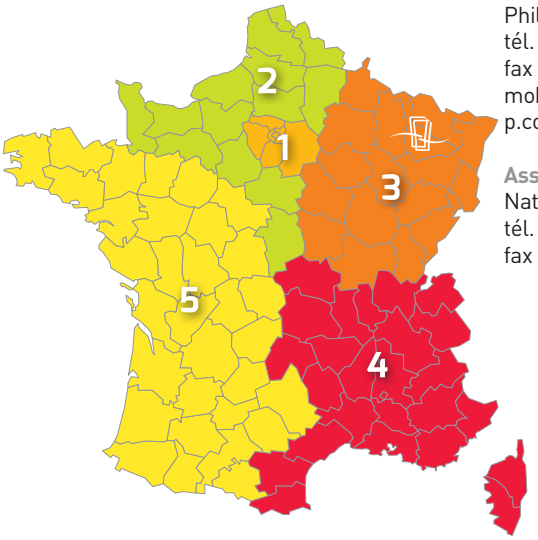
Assistante commerciale
Nathalie Robin
tél. : 03 83 45 82 84
fax : 03 83 45 82 93
n.robin@vauconsant.com

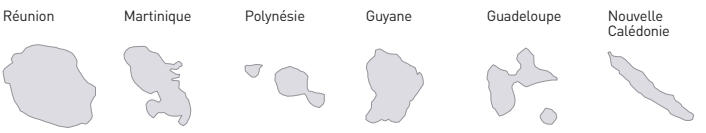


Secteur 5

Philippe Sennecheau
tél. : 02 40 25 59 62
fax : 02 40 25 58 29
mobile : 06 09 39 80 45
p.sennecheau@vauconsant.com

Assistante commerciale
Sophie Mangin
tél. : 03 83 45 82 86
fax : 03 83 45 82 93
s.mangin@vauconsant.com





EXPORT

Responsable
Administration des Ventes
Export et Dom-Tom
Christine Demandre
tél. : 0033 (0)3 83 45 82 79
fax : 0033 (0)3 83 45 82 93
c.demandre@vauconsant.com

Belgique - Luxembourg
Philippe Colotte
tél. : 0033 (0)3 83 45 82 93
fax : 0033 (0)3 83 45 42 84
mobile : 0033 (0)6 09 33 58 83
p.colotte@vauconsant.com

Suisse romande
Alexandre Bardy
tél. : 0033 (0)4 74 23 95 03
fax : 0033 (0)4 74 23 99 86
mobile : 06 28 72 38 80
a.bardy@vauconsant.com

SAV
Vincent Jacquot
tél. : 0033 (0)3 83 45 44 48
fax : 0033 (0)3 83 45 82 95
v.jacquot@vauconsant.com

PIÈCES DÉTACHÉES
Francis Lecomte
tél. : 0033 (0)3 83 45 82 78
fax : 0033 (0)3 83 45 82 75
f.lecomte@vauconsant.com



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1. FORMATION DU CONTRAT – CONTENU

1.1. Informations
Les indications générales fournies par Vauconsant quelle qu'en soit la nature (prix, performances, caractéristiques techniques, cotes...), la forme ou l'origine (catalogues, documentations techniques, renseignements oraux ou écrits, sites Internet), ne sont données qu'à titre indicatif.

1.2. Formation du contrat
Conformément à l'article L441-6 du code de commerce, les conditions générales de vente constituent la base juridique des négociations.
Toute passation de commande auprès de Vauconsant vaut acceptation, sans réserve, des présentes conditions générales, et ce malgré toutes stipulations contraires de l'Acheteur, sauf dispositions particulières contraires écrites et acceptées par Vauconsant.

1.3. Responsabilité du détenteur final
De façon à remplir les obligations légales de ses membres, le SYNEG a mis en oeuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement des DEEE conformément aux dispositions du décret n°2005-829 du 20 juillet 2005. Tout équipement électrique ou électronique mis sur le marché après le 13 août 2005 doit être éliminé en contactant RECY'STEL PRO au : 0825 800 600 - e-mail synegdeee@recystempro.com.
Dans le cas d'un contrôle et du non respect de ses prescriptions, le constructeur pourra agir en responsabilité à l'encontre du détenteur de l'équipement.

2. ÉTUDES - PROJETS - DESSINS

2.1. Propriété
Les études et documents de toute nature remis ou envoyés par Vauconsant restent toujours son entière propriété.
Vauconsant conserve intégralement la propriété intellectuelle de ses projets, qui ne peuvent être communiqués, ni exécutés sans son autorisation écrite.

2.2. Responsabilité
L'Acheteur garantit que le contenu des plans, dessins ou modèles qu'il fournit, n'utilise pas les droits de propriété intellectuelle ou un savoir-faire détenus par un tiers. Il garantit pouvoir en disposer librement sans contrevenir à une obligation contractuelle ou légale.
L'Acheteur garantit Vauconsant des conséquences directes ou indirectes de toute action en responsabilité civile ou pénale résultant notamment d'une action en contrefaçon ou en concurrence déloyale.

2.3. Obligation du demandeur
Dans le cas où Vauconsant aurait engagé des frais d'études spécialement à la demande, le demandeur s'engage à en payer le coût s'ils ne sont pas suivis de commande.

3. INSPECTIONS - ESSAIS ÉPREUVES - RÉCEPTION

3.1. Inspections - Contrôles
Si le contrat le prévoit, l'Acheteur a la faculté de procéder à l'inspection du matériel pendant sa fabrication, après entente avec Vauconsant sur la date de visite et les noms des représentants mandatés à cet effet.

Le contrat prévoit l'étendue des inspections et des contrôles ainsi que leur programme.

3.2. Essais - Épreuves avant livraison
Si le contrat le prévoit, des essais avant livraison sont effectués dans les ateliers de fabrication ou les entrepôts du vendeur.

4. LIVRAISON

En dessous de 2 500 € net hors taxes, expédition en port dû. Au dessus de 2 500 € net hors taxes, expédition franco (hors zones export et DOM TOM)

4.1. Transport – Assurance
Les clauses de transport sont interprétées conformément aux INCOTERMS de la Chambre de Commerce Internationale en vigueur au jour du contrat.
Sauf disposition contraire, quelles que soient la destination et les conditions de la vente, la livraison est réputée effectuée lors de la mise à disposition du matériel dans les usines, magasins ou dépôts de Vauconsant. Cette date marque également le départ de la période de garantie.
Le transfert des risques du matériel a lieu dans les usines, dépôts ou magasins, même quand le prix comprend les frais de montage ou de ré-assemblage sur place ou encore lorsqu'il s'agit de livraisons partielles et quel que soit les indications portées sur les bons de commandes ou factures telles que remise franco en gare, sur l'embranchement, à quai, à domicile, etc.
En conséquence les marchandises, même expédiées «franco », voyagent aux risques et périls du destinataire ou de l'Acheteur auquel il appartient d'effectuer, sous sa propre responsabilité, toutes les formalités nécessaires pour sauvegarder ses droits en cas d'avarie de transport ou de perte, et notamment de faire toutes réserves éventuelles (en les formulant correctement sur le récépissé de livraison) lors de la réception de ces marchandises.
Le destinataire ou l'Acheteur est invité à lire attentivement notre bordereau de livraison. Il dispose d'un délai de 48 heures à compter de la réception des marchandises pour émettre des réserves détaillées, par lettre recommandée avec accusé de réception adressée au transporteur (un double devant nous parvenir impérativement). Passé ce délai, les frais de remboursement et/ou de remise en état seront à la charge du destinataire ou de l'acheteur.
Nous nous permettons d'insister tout particulièrement sur l'importance de cette procédure, source de litiges désagréables et coûteux quand elle n'est pas observée et invitons nos Acheteurs à insister de même auprès de leurs réceptionnaires et responsables de chantier (lorsque l'expédition a lieu chez leur propre client).

4.2. Stockage matériel
Si la remise directe du matériel à l'Acheteur est retardée pour une cause indépendante de la volonté de Vauconsant, et si ce dernier y consent, le matériel est emmagasiné et manutentionné s'il y a lieu, aux frais et risques de l'Acheteur.
Vauconsant n'assume aucune responsabilité pour les pertes ou dommages causés, à l'exception de ceux qui seraient directement provoqués par lui-même ou par son personnel. Toute autre responsabilité est exclue.

4.3. Délai de livraison
Les délais ont un caractère purement indicatif et n'ont, par conséquent, pas de caractère obligatoire strict. L'Acheteur, en cas de non-respect des délais, n'est donc pas en droit de demander la résolution ou la modification des conventions.
Dans le cas où des pénalités auraient été convenues entre les parties, celles-ci ne peuvent être en tout état de cause, supérieures à 0,5 0/00 de la valeur hors taxes du matériel non livré dans le délai prévu, par jour ouvrable de retard à partir de la quatrième semaine de retard, Vauconsant bénéficiant toujours d'une franchise de trois semaines. Le total des pénalités ne peut en aucun cas dépasser 5 % de la valeur totale hors taxes du matériel non livré.
Le dédommagement de l'Acheteur pour retard est ainsi assuré par le jeu des pénalités, et a un caractère forfaitaire, définitif, libératoire et exclusif de toute autre indemnité au même titre.
Vauconsant est dégagé de plein droit de tout engagement relatif aux délais de livraison :
1. Dans le cas où les conditions de paiement n'auraient pas été observées par l'Acheteur
2. Dans le cas où les renseignements à fournir par l'Acheteur ne seraient pas parvenus en temps voulu