

# *Distribution...*





<i>Les meubles de présentation</i>	<b>122</b>
<i>Les meubles réfrigérés</i>	<b>123</b>
<i>Les Salad'Bars, Meubles chauffants</i>	<b>124</b>
<i>Les meubles complémentaires</i>	<b>125</b>
<i>Le sur-mesure</i>	<b>126</b>
<i>Les meubles spécifiques</i>	<b>128</b>
<i>Les armoires mobiles chaudes</i>	<b>129</b>
<i>Les armoires mobiles réfrigérées</i>	<b>130</b>
<i>Les conteneurs</i>	<b>131</b>
<i>Les plateaux de service</i>	<b>132</b>





## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

NF Hygiène Alimentaire, meubles réalisés en acier inoxydable qualité 18/10, dessus épaisseur 20/10e mm en inox mat, bord avant rayonné, cuves de bains-marie et de meubles à boissons rayonnées dans tous les angles. Habillage de façade en stratifié au choix en option dessus inox poli miroir, brossé, mat, en granit, en corian, etc.  
Commande M/A + programmation à touches sensibles avec voyant lumineux. Colonnnettes inox ø 45mm pour support des présentoirs avec embase rayonnée, piétement tube ø 60mm avec vérins.

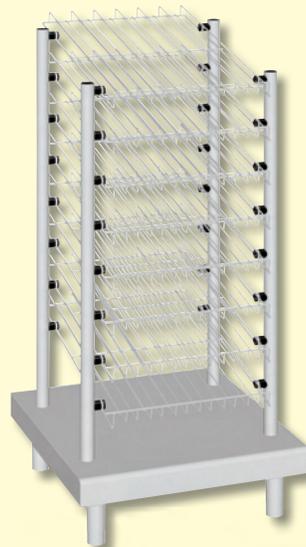
OPTION : meubles avec roues, plinthe.

## LES PRÉSENTOIRS



### PRÉSENTOIR À PLATEAUX, COUVERTS ET PAIN

Bac polycarbonate GN2/1  
Profondeur 200 mm fourni  
Posé sur support en fil inox



### DISTRIBUTEURS PRÉSENTOIRS À VERRES

8 niveaux amovibles à six couloirs en fil inox, crochetés.  
Capacité : 480 verres ø 70 mm.



### PRÉSENTOIR À COUVERTS ET PLATEAUX

Trois bacs polycarbonate GN 1/3 profondeur 100mm fournis posés sur support fil en inox.

Code	Modèle	Dimensions L x P x H mm
NOV30231 1	Distributeurs à verres à 8 niveaux, capacité 480 verres	760 x 800 x 1540
NOV302312	Distributeurs à verres à 2 x 8 niveaux, capacité 960 verres	1380 x 800 x 1540
NOV302341	Distributeurs à verres à 6 niveaux de glissières	760 x 800 x 1540
NOV302342	Distributeurs à verres à 2 x 6 niveaux de glissières	1380 x 800 x 1540
NOV302361	Distributeurs à plateaux, couverts avec 3 bacs poly GN 1/3 100 fournis	760 x 800 x 1540
NOV302362	Distributeurs à plateaux, couverts avec 6 bacs poly GN 1/3 100 fournis	1380 x 800 x 1540
NOV302391	Distributeurs à plateaux, couverts, pain avec 3 bacs poly GN 1/3 100 + 1 bac poly GN 211200 fournis	760 x 800 x 1540
NOV302392	Distributeurs à plateaux, couverts, pain avec 6 bacs poly GN 1/3 100 + 2 bacs poly GN 211200 fournis	1380 x 800 x 1540
NOV302421	Distributeurs à plateaux, couverts, pain, verres avec 3 bacs poly 1/3 100 + 1 bac poly GN 211200 fournis + 8 niveaux de verres	1380 x 800 x 1540
NOV302301	Soubassement seul pour 2 piles de plateaux	760 x 800 x 240
NOV302302	Soubassement seul pour 4 piles de plateaux	1380 x 800 x 240

#### OPTIONS :

- Distributeur de casiers à verres à six niveaux de glissières au lieu des huit niveaux de cadres en fil,
- Tablette horizontale support distributeur à couverts au lieu du cadre fil + trois bacs GN,
- Protection plexiglas pour bac à pain 575 x 575mm, hauteur 450 mm,
- Support PVC quatre alvéoles au lieu de trois bacs polycarbonate GN 1/3 100,
- Meubles sur roues.



# Les meubles réfrigérés

## MEUBLES RÉFRIGÉRÉS

### Caractéristiques techniques :

- Décaissé profondeur 20 mm à l'avant, 10 mm à l'arrière pour les hors d'œuvre
- Cuve rayonnée et pentée, profondeur 75 à 80 mm pour les boissons
- Isolation par mousse polyuréthane injectée

### Meubles avec réserve :

- Portillons GN 1/1 ou GN 2/1, entrée 530 mm, fermeture par joint magnétique
- Réserve rayonnée
- Cinq niveaux de glissières réglables sur supports à 10 positions

### Meubles dessous libre :

- Soubassement en acier inoxydable 18/10



### OPTIONS :

- Vitrine réfrigérée
- Présentoir un ou deux niveaux
- Fermeture à clé
- Bloc deux tiroirs à bouteilles profondeur 150 mm
- Bac de récupération des eaux de dégivrage.
- Bac d'évaporation
- Groupe monté sur glissières télescopiques
- Régulation séparée de la cuve et de la réserve
- Meuble sans groupe

Meubles réfrigérés avec groupe	Puissance frigorifique	Longueurs mm	Meubles hors d'œuvre	Meubles à boissons
Meuble GN 1/1 avec réserve, 1 porte	570W	1280	NOV302563	NOV302823
Meuble GN 1/1 avec réserve, 2 portes	690W	1930	NOV302565	NOV302825
Meuble GN 1/1 avec réserve, 3 portes	750W	2260	NOV302566	NOV302826
Meuble GN2/1 avec réserve, 1 porte	630W	1600	NOV302574	NOV302834
Meuble GN 2/1 avec réserve, 2 portes	750W	2260	NOV302576	NOV302836
Meuble dessous libre	170W	950	NOV302582	NOV302842
Meuble dessous libre	210W	1280	NOV302583	NOV302843
Meuble dessous libre	270W	1600	NOV302584	NOV302844
Meuble dessous libre	310W	1930	NOV302585	NOV302845
Meuble dessous libre	400W	2260	NOV302586	NOV302846
Meuble dessous libre	450W	2590	NOV302587	NOV302847

## VITRINES

### Caractéristiques techniques :

- Trois niveaux en verre trempé, épaisseur 6 mm avec pare-haleine
- Fermeture avant par rideau thermique à enrouleur
- Fermeture arrière par portes coulissantes en verre, éclairage étanche

Meubles réfrigérés avec groupe	Puissance frigorifique	Longueurs mm	Meubles hors d'œuvre	Meubles à boissons
Meuble GN 1/1 avec réserve, 1 porte	1,59 KW	1280	NOV303813	NOV303953
Meuble GN 1/1 avec réserve, 2 portes	2,19 KW	2260	NOV303816	NOV303956
Meuble GN2/1 avec réserve, 1 porte	1,95 KW	1600	NOV303844	NOV303944
Meuble GN 2/1 avec réserve, 2 groupes, 1 porte	2,10 KW	1930	NOV303845	NOV303945
Meuble GN 2/1 avec réserve, 2 groupes, 2 portes	2,5 KW	2590	NOV303847	NOV303947
Meuble dessous libre	1,19 KW	1280	NOV303863	NOV303973
Meuble dessous libre	1,55 KW	1600	NOV303864	NOV303974
Meuble dessous libre	1,7KW	1930	NOV303865	NOV303975
Meuble dessous libre	1,79 KW	2260	NOV303866	NOV303976
Meuble dessous libre	2,10 KW	2590	NOV303867	NOV303977



# Distribution Les Salad'bars, meubles chauffants



## SALAD'BARS RECTANGULAIRES

Longueur mm	Salad'bars sans groupe cuve isolée	Salad'bars avec groupe cuve réfrigérée	Puissance
1600	NOV305204	NOV305224	230 W
1930	NOV305205	NOV305225	290 W
2260	NOV305206	NOV305226	350 W
2590	NOV305207	NOV305227	410 W

## SALAD'BARS

Caractéristiques techniques :

- Cuve profondeur 80 mm rayonnée et pentée, isolée par mousse polyuréthane injectée
- Deux tablettes porte-assiettes en plexiglas fumé
- Salad' bars sans groupe avec cuve isolée pour présentation sur lit de glace
- Salad' bars avec groupe et cuve réfrigérée.



## SALAD'BARS HEXAGONAUX

Lx P mm	Salad'bars sans groupe cuve isolée	Salad'bars avec groupe cuve réfrigérée	Puissance
1400 x 1400	NOV305361	NOV305365	400 W
1700 x 1700	NOV305362	NOV305366	630 W



OPTIONS :

- Présentoir un niveau avec pare-haleine, ou en verre galbé recuit
- Bac de récupération des eaux de dégivrage.
- Groupe monté sur glissières télescopiques
- Eclairage présentoir

nombre de bacs	puissance TRI+n+T	Longueur en mm	Bains-marie à eau	Bains-marie à air pulsé	Vitro
<b>BAINS-MARIE DESSOUS LIBRE</b>					
3	3kW	1280	NOV303383	NOV304423	NOV304463
4	4kW	1600	NOV303384	NOV304424	NOV304464
5	5kW	1930	NOV303385	NOV304425	NOV304465
6	6kW	2260	NOV303386	NOV304426	NOV304466
<b>BAINS-MARIE AVEC RÉSERVE CHAUFFANTE</b>					
3	4kW	1280	NOV303393	NOV304433	NOV304473
4	6kW	1600	NOV303394	NOV304434	NOV304474
5	7kW	1930	NOV303395	NOV304435	NOV304475
6	8kW	2260	NOV303396	NOV304436	NOV304476

## MEUBLES CHAUFFANTS

Caractéristiques techniques :

- Cuves rayonnées dans tous les angles et pentées, avec barrettes de séparation permettant l'emploi de bacs GN 1/1 et sous-multiples de profondeur maxi 150 mm (non fournis)
- Meubles dessous libre ou intérieur chauffant avec réserve rayonnée
- Commandes sensibles M/A avec quatre seuils de température

Bain-marie à eau :

- Chauffage par résistances blindées placées sous la cuve
- Remplissage et contrôle de niveau automatique
- Sécurité de chauffe
- Vidange par vanne quart- de- tour

Bain-marie à air pulsé :

- Circulation d'air assuré par ventilateur tangentiel au travers de résistances
- Régulation séparée du chauffage de la réserve et de la cuve

Vitrocéramique, (plaques GN 1/1 encastrées chauffées par résistances blindées, placées dans des bacs amovibles avec réflecteur et régulateur unique)

OPTIONS :

- Présentoir neutre, chauffant, à infrarouge ou avec halogène avec pare-haleine en verre trempé
- Support assiettes 250 x 250 mm crochetable à l'arrière des meubles
- Cadre à glissières GN 1/1 entrée 325 mm pour réserve des meubles
- Dessous chauffant avec porte-assiettes intégrés.



EXISTE AUSSI :

- Meubles dessus inox (dessus chauffé par résistances blindées facilement accessibles).



# Les meubles complémentaires



habillage latéral  
inox ou panoprey

## MEUBLES NEUTRES

Meubles avec une étagère et plancher ;  
dessus épaisseur 20/10è mm.  
Dessus sans soubassement à fixer entre deux meubles,  
avec habillage de façade et rampe à plateaux,  
longueur sur mesure jusqu'à 800 mm.



## MEUBLES CAISSES

Meubles avec tiroir fermant à clé, deux prises de courant 230 V,  
barre repose-pieds.  
OPTIONS : retour arrière portillon western, abattant de rampe.



## GUIDES DE CIRCULATION

- Longueur sur mesure, hauteur 900 mm.
- Construction en tube inox, section 40 x 27 mm,  
montants cylindriques ø 45mm soudés sur  
embases à visser au sol.



## MEUBLE PORTE-CASIER À VERRES CHARIOTS À PLATEAUX

Pour plateaux 480 x 370 mm (réf. NOV808111)  
ou 540 x 380 mm (réf. NOV808112), capacité 140 plateaux.



## FAÇADES AVEC RAMPE À PLATEAUX

- Bandeau inox épaisseur 20/10è mm,  
bord rayonné
- Autres longueurs sur mesure



## MEUBLES D'ANGLE

- Meubles ouverts côté service avec une étagère.
- Meubles fermés côté service avec habillage  
et rampe côté client.
- Dessus sans soubassement à fixer entre deux meubles  
avec habillage de façade et rampe à plateaux.

### EXIGENCE PREMIER

Performance et simplicité d'utilisation Composition de la gamme

- Meubles plateaux, couverts et pain : 2 longueurs
- Meubles neutres : 3 longueurs
- Meubles Caisse : 2 longueurs
- Meubles réfrigérés avec présentoir : 3 longueurs
- Meubles réfrigérés avec vitrine Panorama : 3 longueurs
- Meubles réfrigérés avec vitrine Minitop : 2 longueurs
- Meubles chauds bain-marie (à eau ou à air pulsé) avec présentoir : 3 longueurs
- Meubles chauds dessus en verre trempé avec présentoir chauffant : 3 longueurs

Equipements standards

- Façade style Premier : à 175 mm du sol avec cornière inox de protection
- Rampe de section triangulaire à 800 mm du sol
- Présentoirs avec pare-haleine droit ou galbé
- 25 couleurs de façade au choix



Options

- Présentoir avec éclairage par 2 spots basse tension
- Rampe ronde en inox
- Plinthe en inox

### EXIGENCE AVANTAGE

De vastes possibilités d'aménagement et de personnalisation Composition de la gamme

- Meubles plateaux, couverts et pain : 2 longueurs - 2 styles
- Meubles neutres : 4 longueurs
- Meubles Caisse : 4 longueurs
- Meubles réfrigérés : entre 3 et 5 longueurs suivant la configuration
- Meubles Salades service rectangulaires : 4 longueurs
- Meubles Salades service octogonaux et hexagonaux : 2 dimensions
- Vitrines réfrigérées : de 4 à 5 longueurs suivant la configuration
- 3 modèles : Minitop, Omnitop et Panorama
- Meubles chauds bain-marie (à eau ou à air pulsé) : de 4 à 5 longueurs suivant la configuration
- Meubles chauds avec dessus en verre trempé : 5 longueurs
- Vitrines chaudes : 4 longueurs
- Présentoirs à 1 ou 2 niveaux : jusqu'à 6 longueurs

Equipements standards

- Façade style Avantage : à 40 mm du sol avec profil de finition inox spécifique
- Rampe ronde en inox à 800 mm du sol
- Présentoirs avec pare-haleine droit ou galbé et éclairage néon
- 25 couleurs de façade au choix
- 10 façades façon bois



Options

- Façade inox, façade lisse
- Rampe rectangulaire
- Bord tombé droit poli miroir
- Présentoir avec montants rectangulaires
- Présentoir avec montants poli miroir
- Vitrines Omnitop et Minitop carrées



# Le sur-mesure

## LIBERTÉ LE SUR MESURE PAR VAUCONSANT

*Des restaurants qui vous ressemblent quels que soient vos besoins - cafétéria, restaurant scolaire, restaurant d'entreprise, sandwicherie, buffet d'hôtel... Vauconsant sait réaliser votre projet, sur mesure.*

*Pour donner à votre restaurant son identité unique, nos façades, nos couleurs et nos styles s'harmonisent parfaitement avec les matériaux nobles que nous utilisons : l'innox, le verre, le bois, les granits, le marbre...*





## MEUBLES COMPLÉMENTAIRES NEUTRES OU RÉFRIGÉRÉS



### 1 - Labo System®

Le Labo System® est un plan de travail réfrigéré multifonctions qui permet de préparer des produits à une température contrôlée de +10°C dans une ambiance de +25°C.

### 2 - Cool Box

Avec son rideau isolant motorisé à commande électrique, l'armoire réfrigérée à chariot, Cool Box est l'équipement idéal pour disposer en permanence d'un stock de produits frais facile et rapide à charger.  
Capacité : 1 Chariot GN 2/1 (non fourni)  
Conditions d'utilisation rideau ouvert : 1h30 maxi à + 25°C d'ambiance

### 3 - Rollsite

La gamme Rollsite comprend des buffets mobiles chauds, froids, neutres et mixtes.  
Capacité : Jusqu'à 4 bacs GN 1/1 selon la configuration

### 4 - Vitrine réfrigérée Inouk

Quel que soit votre espace, la vitrine réfrigérée Inouk est le meuble idéal pour disposer d'un très gros volume de distribution réfrigérée.

## MEUBLES COMPLÉMENTAIRES CHAUDS

### 1 - 2 Armoire chauffante Tropic et Mini Tropic

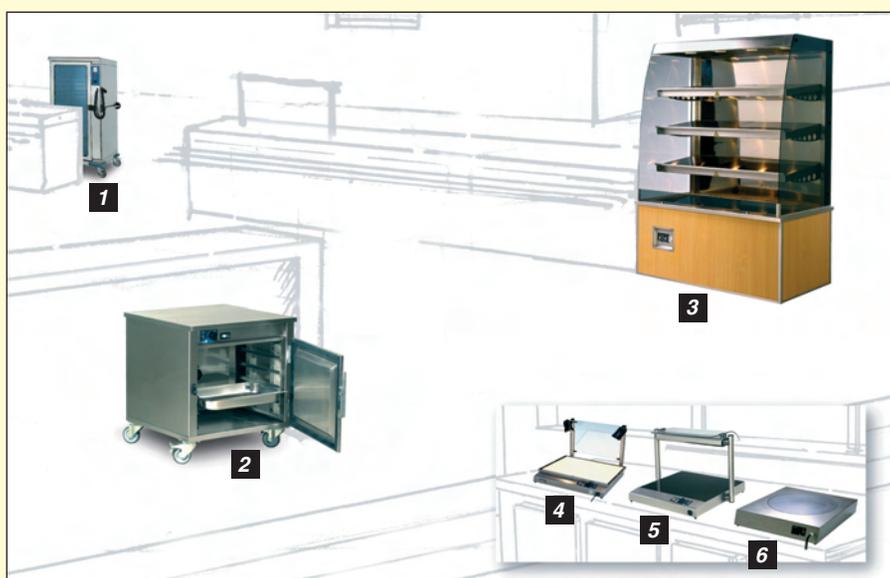
Les armoires chauffantes Tropic et Mini Tropic Vauconsant permettent de relier la cuisson à la distribution.  
Capacité Tropic : Jusqu'à 12 niveaux GN 1/1  
Jusqu'à 17 niveaux GN 2/1. Mini Tropic : 3 tiroirs ou 4 niveaux pour bac GN 1/1

### 3 Vitrine Chaude Équateur

La vitrine chaude Équateur vous permet de disposer d'un très gros volume de plats chauds pour éviter toute rupture de service.

### 4 - 5 - 6 Omnishow

Module de découpe, module paëlla, module chaud, la gamme Omnishow maintient parfaitement au chaud toutes vos préparations et met de l'animation dans votre restaurant.



# Les armoires mobiles chaudes

## ■ COMPLÉMENTS SELF

### ARMOIRES MOBILES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Construction inox 18/10. Format gastronome GN 2/1 ou GN 1/1

Chauffage air pulsé par résistances blindées. Régulation par thermostat avec voyant de contrôle.

Quatre roulettes pivotantes.

La gamme d'armoires répond à toutes les attentes de la liaison chaude différée, aussi bien en collectivités (self linéaires, scrambles, office de distribution...) qu'en restauration commerciale.

Les armoires chauffantes sont conçues pour le maintien en température de plats chauds en portions collectives (bacs gastronorme inox) ou individuelles à l'assiette.



VAU32508



BOU850320



BOU850240



VAU32726

Code	Stockage	Température	Bac humidificateur	Puissance	Dimensions L x P x H en mm
VAU32508*	4N.GN1/1 au pas de 115 mm	50°C/110°C		1,5 kW	690 x 665 x 715
VAU32710*	7N. GN 1/1 au pas de 115 mm	50°C/110°C	En option	2 kW	685 x 710 x 1760
BOU850220*	10 N. GN2/1 au pas de 71 mm	70°C/90°C	En option	1,7 kW	750 x 930 x 1115
VAU32712*	12 N. GN 1/1 au pas de 78 mm	50°C/110°C	En option	2 kW	685 x 710 x 1760
VAU32725*	11 N. GN 2/1 au pas de 115 mm	50°C/110°C	En option	2 kW	890 x 790 x 1760
FOSGBM2X*	17 N. GN 2/1 au pas de 50 mm	85°C/ 87°C	Inclus	1 kW	740 x 920 x 1825
VAU32727*	17N. GN2/1 au pas de 78 mm	50°C/110°C	En option	2 kW	890 x 790 x 1760
BOU850240*	20 N. GN 2/1 au pas de 71 mm	70°C/90°C	En option	2,9 kW	750 x 930 x 1845
VAU32729*	20N. GN 2/1 au pas de 69 mm	50°C/110°C	En option	2 kW	890 x 790 x 1760

\* Chaque référence est disponible avec option porte vitrée.

# Distribution Les armoires réfrigérées, chariots



## ARMOIRES MOBILES RÉFRIGÉRÉES

Construction inox 18/10  
Format gastronorme GN 2/1  
Régulation électronique  
Quatre roulettes pivotantes

## ARMOIRES À CHARIOTS

Voir rubrique froid

## CHARIOTS INOX

Voir rubrique inox

BOU852236

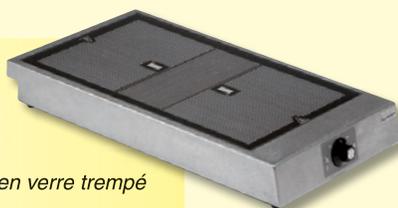


FOSFF425H

Code	Volume	Stockage	Froid ventilé Groupe logé	Puissance	Dimensions L x P x H en mm
FOSFF425H	425 litres	16 Niveaux GN 2/1 avec espacement 50 mm ou 11 Niveaux GN 2/i avec espacement 75 mm	1°C/ 4°C	400 W	760 x 950 x 1786
BOU852236	485 litres	36 GN 1/1 H 65 ou 18 GN 2/1 H 65 avec espacement 71 mm	0°C/+10°C	370 W	750 x 1005 x 1950

## PLAQUE CHAUFFANTE

Construction en acier inox  
Dessus avec une plaque chauffante encastrée en verre trempé  
Vitriifié avec résistances intégrées en sous face  
Température réglable de +40°C à +120°C



Code	Désignation	Puissance	Dimensions L X P x H en mm
VAU32804	Module chaud 1 GN1/1	300 W	335 x 650 x 93
VAU32807	Module chaud 2 GN2/1	600 W	637 x 650 x 93



## CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT

Code	Désignation	Capacité	Dimensions L x P x H en mm
NOV808102	Chariots à verres	10 paniers de 500 x 500 x h 75 mm	817 x 545 x 930
NOV808105	Chariots à plateaux	140 plateaux	817 x 545 x 930



## CHARIOTS CHAUFFE-ASSIETTES

Construction inox 18/10. Deux silos avec couvercles.  
Quatre roulettes pivotantes dont deux avec freins.  
- Distributeurs à niveau constant amovible, hauteur d'empilage 580 mm, soit environ 60 assiettes ø 180 à 290 mm par silo.  
- Régulation de la chauffe par un thermostat mécanique réglable de 0°C à 90°C.  
- Chauffe assurée par deux résistances blindées disposées sur les côtés.

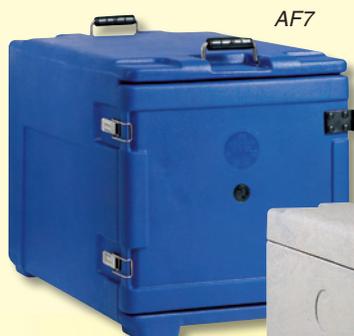
Code	Capacités	Puissance	Dimensions LxPxH en mm
NOV808171	1 pile d'assiettes	800 W	530 x 485 x 900
NOV808172	2 piles d'assiettes	1500 W	960 x 485 x 900



# Les conteneurs



AF12



AF7



GN18/18

## CONTENEURS ISOTHERMES

Conteneurs isothermes robustes et spacieux pour bacs GN 1/1  
Construction en polyéthylène alimentaire. Isolation par mousse sans CFC  
Conteneurs empilables  
Divers coloris disponibles

Code	Capacité bacs GN 1/1	Contenance en litre	Poids net en kg	Dimensions L x P x H (en mm)
AF7	5 (profondeur 65 mm)	63	11,5	440 x 640 x 480
AF12	6 (profondeur 65 mm)	90	14	440 x 665 x 650
GN 18/18	1 (profondeur 200 mm)	49	11	460 x 640 x 380



## CONTENEURS LIQUIDES

Conteneur liquide avec robinet.  
Divers coloris disponibles

Code	Capacité bacs GN 1/1	Contenance en litre	Poids net en kg	Dimensions L x P x H (en mm)
Q-Xtra	Conteneur pour liquide	10	5,3	265 x 450 x 452,5



## PLATEAUX DE SERVICE

Une collection de plateaux libre service la plus complète, en terme de dimensions, couleurs, formes et techniques de production.

Plateau en stratifié mélaminé double face :

GOLD teinte unie ou décoré recto-verso

Personnalisable

Plateau en polyester armé fibre de verre, avec bords et angles renforcés, munis de bossages de séchage GLASS et ARTA sans fond mélaminé

PARTNER LASER et COMBI :

Le fond du plateau est mélaminé, uni pour le plateau LASER et décoré pour le plateau COMBI.

Personnalisable

Plateau en polypropylène FAST FOOD

Plateau en stratifié mélaminé ou en polyester armé fibre de verre : ANTIDÉRAPANT



Code	Modèle	Couleur	Dimensions L x P x H (en mm)
TS60 COMBI	TS 60 isotherme TS610101	Base abricot	530 x 370 x 105
	Fermeture PAFT9001		
	Assiette porcelaine ACE002V	Blanc	diam. 260
	Couvercle pour assiette ADB010	Blanc	diam. 260
	Bol porcelaine (x3) ACE043	Blanc	diam. 120
	Couvercle pour bols (X3) ADB041	Blanc	diam. 120



Code	Modèle	Couleur	Dimensions L x P x H (en mm)
TS50 COMBI	TS50 isotherme TS540101	Base abricot	530 x 370 x 105
	Fermeture ANA003		
	Assiette plate porcelaine ACE021	Blanc	diam. 210
	Assiette creuse porcelaine ACE020	Blanc	diam. 185
	Bol porcelaine ACE042	Blanc	diam. 150
	Bol porcelaine ACE041	Blanc	diam. 130
	Ramequin oval porcelaine ACE060	Blanc	diam. 155
	Bol porcelaine ACE040	Blanc	diam. 105
	Couvercle ADB001 pour assiette ACE021	Blanc	diam. 210
	Couvercle ADB005 pour assiette ACE020	Blanc	diam. 185
	Couvercle ADB043 pour bol ACE042	Blanc	diam. 150
	Couvercle ADB042 pour bol ACE041	Blanc	diam. 130

TS50 et TS60 : Esthétiques par leur design, plateaux isothermes utilisés pour la distribution à domicile ou inter-établissement



