



VAUCONSANT

LA DISTRIBUTION QUI
DONNE DE L'APPÉTIT

CUVE «FROID STATIQUE» PARE HALEINE À 1 OU 2 NIVEAUX



PLUS ECO-RESPONSABLE

GROUPE AU R455-A

PLUS SILENCIEUXGROUPE FRIGORIFIQUE 60 dBa,
SANS VIBRATIONS

Performants, pratiques et design, les cuves réfrigérées « froid statique » Récréa Kid vous apportent les meilleures solutions de présentation de vos entrées ou desserts.

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

CAPACITÉ

- De 3 à 5 bacs GN 1/1-65 (non fournis)
- De 28 à 44 assiettes Ø 150 mm
- De 45 à 75 ramequins 130 x 90 mm
- De 150 à 250 bouteilles ou boîtes Ø 65 mm

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Rampe à plateaux à 650 mm du sol (3 profilés trapézoïdaux en aluminium)
- Façade et côtés 15 coloris unis, 13 tons bois et 5 effets de matière

CONSTRUCTION

- Acier inoxydable 18-10 AISI 304
- Dessus et cuve réfrigérée en finition poli vibré. Bord tombé droit de 110 mm côté enfant (guidage plateaux) en finition poli satinée.
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur. Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique. Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC

- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée « froid ventilé » avec portillon GN 2/1, chaque compartiment GN équipé d'échelles amovibles en acier inox, à 4 niveaux de glissières. Intérieur avec angles arrondis
- Façade en mélaminé hydrofuge de 19 mm descendant à 120 mm du sol. Protection par cornière inox en partie basse et profil spécifique en inox de 40 mm sur les côtés de la façade
- Grille d'aération à lamelles
- Composants électriques sur glissières. Protection par fusibles

OPTIONS

- 1 plancher ou 1 étagère
- Élément adossé (gorupe à 90° et grille d'aération en façade)
- Sans groupe froid (groupe à distance)
- 2 tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)
- Double régulation (une pour la cuve, une pour la réserve)
- Grille GN 2/1 acier inox - l'unité
- Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon
- 4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par élément)
- Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)
- Cuve profondeur 90 mm (élément boissons)
- Bac de récup. des eaux de dégivrage GN 1/1-65
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage

PARE HALEINE À 1 NIVEAU

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants verticaux en tube carré 40 x 40 mm
- Poutre de section 120x45 mm
- Pare-haleine droit ou galbé, simple face, en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Sans éclairage

OPTION

- Perche d'alimentation électrique, tube inox 40 x 40 x h 2000 mm



ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS DESSOUS LIBRE LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

| Capacité | | 3 GN 1/1 | 4 GN 1/1 | 5 GN 1/1 |
|--|------|-----------|-----------|-----------|
| Longueur | | 1385 mm | 1580 mm | 1930 mm |
| Largeur | | 820 mm | 820 mm | 820 mm |
| Hauteur | | 750 mm | 750 mm | 750 mm |
| P. Frigo | | 272 W | 272 W | 272 W |
| P. Electrique | | 300 W | 300 W | 300 W |
| Poids | | 127 Kg | 139 Kg | 155 Kg |
| Capacité en assiettes / ramequins / bouteilles (1) | | 28/45/150 | 36/60/200 | 44/75/250 |
| Dessous libre | Code | 617201 | 617202 | 617203 |
| Options | | | | |
| 1 plancher ou 1 étagère | Code | 629112 | 629112 | 629112 |
| Elément adossé (groupe à 90° et grille d'aération en façade) | Code | 629298 | 629298 | 629298 |
| Sans groupe froid (groupe à distance) | Code | 629152 | 629152 | 629152 |



ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

| Capacité | | 3 GN 1/1 | 4 GN 1/1 | 5 GN 1/1 |
|---|------|-----------|-----------|-----------|
| Longueur | | 1385 mm | 1580 mm | 1930 mm |
| Largeur | | 820 mm | 820 mm | 820 mm |
| Hauteur | | 750 mm | 750 mm | 750 mm |
| Nb Portillon | | 1 GN 2/1 | 1 GN 2/1 | 2 GN 2/1 |
| P. Frigo | | 396 W | 396 W | 665 W |
| P. Electrique | | 400 W | 400 W | 550 W |
| Poids | | 144 Kg | 155 Kg | 185 Kg |
| Capacité en assiettes / ramequins / bouteilles (1) | | 28/45/150 | 36/60/200 | 44/75/250 |
| Réserve réfrigérée | Code | 617204 | 617205 | 617206 |
| Options | | | | |
| Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni) | Code | 629014 | 629014 | 629014 |
| Double régulation (une pour la cuve et une pour la réserve) | Code | 629015 | 629015 | 629015 |
| Grille GN 2/1 acier inox - l'unité | Code | 09-0550 | 09-0550 | 09-0550 |
| Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon | Code | 629299 | 629299 | 629299 |
| Sans groupe froid (groupe à distance) | Code | 629154 | 629154 | 629155 |

OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

| Désignation | | 3 GN 1/1 | 4 GN 1/1 | 5 GN 1/1 |
|---|------|----------|----------|----------|
| 4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément | Code | 629141 | 629141 | 629141 |
| Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W) | Code | 629138 | 629138 | 629138 |
| Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65 | Code | 629147 | 629147 | 629147 |
| Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 600 W | Code | 629148 | 629148 | 629148 |

* dont 6 € d'Eco-part

(1) Assiettes Ø 150 mm / Ramequin 130 x 90 mm / Bouteilles Ø 65 mm



PARE HALEINE SANS ÉCLAIRAGE

| Capacité | | 3 GN | 4 GN | 5 GN |
|---|------|---------|---------|---------|
| Longueur | | 1130 mm | 1440 mm | 1790 mm |
| Largeur - Pare haleine droit | | 430 mm | 430 mm | 430 mm |
| Largeur - Pare haleine galbé | | 420 mm | 420 mm | 420 mm |
| Hauteur | | 430 mm | 430 mm | 430 mm |
| Poids | | 12 Kg | 15 Kg | 19 Kg |
| Pare haleine droit | Code | 618102 | 618103 | 618104 |
| Pare haleine galbé | Code | 618302 | 618303 | 618304 |
| Options | | | | |
| Perche d'alimentation électrique - tube inox 40 x 40 x h 2000 mm, l'unité (1) | Code | 629323 | 629323 | 629323 |

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

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

