



# 1

### Froid ventilé

Idéal pour les sandwiches, les entrées, les desserts ...

(+5°C à cœur des aliments dans 25°C d'ambiance : pendant 2h en présentation affleurante et pendant 24h en conservation en fond de cuve)



# 2

### Chaud ventilé + rampe halogène

Idéal pour les viennoiseries, les quiches, les pizzas ...

(air pulsé réglable jusqu'à +40°C)



# 3

### Bain-marie à air

Idéal pour les soupes, les plats chauds ...

(réglable jusqu'à +90°C)

**Reverso,**  
du froid, du chaud,  
avec le même équipement

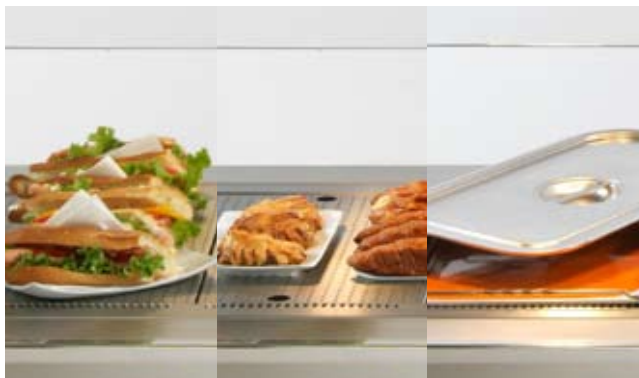
Sandwicherie, buffet d'hôtel,  
Reverso, une solution simple, performante et économique



Sandwicherie, traiteur, buffet d'hôtel ou kiosque d'animation, le Reverso Vauconsant est la solution idéale pour proposer tout au long de la journée, des produits chauds (viennoiseries, quiches, pizzas, soupes, plats chauds, etc) ou froids (sandwiches, salades, boissons, desserts, etc) ... le tout, dans l'encombrement minimum d'un seul équipement !

### Simplifiez-vous la vie !

Avec le Reverso, pour proposer des produits différents chauds ou froids avec le même équipement, il suffit de savoir compter jusqu'à 3 !



### 3 utilisations différentes avec le même équipement

Grâce à la cuve «froid ventilé» / «chaud ventilé» / bain marie destinée à recevoir des bacs GN 1/1 pour servir salades, crudités, boissons, soupes, plats chauds etc ...



### Facile à utiliser

Grâce à sa commande à 4 positions  
0 : Arrêt - 1 : Froid ventilé - 2 : Chaud ventilé - 3 : Bain marie  
Réglage séparé de l'éclairage néon et de la rampe chauffante halogène

### 1 : Fonction froid ventilé -

Idéal pour les sandwiches, les entrées, les desserts ...  
(+5°C à cœur des aliments dans 25°C d'ambiance :  
pendant 2h en présentation affleurante et pendant  
24h en conservation en fond de cuve)

### 2 : Fonction chaud ventilé + rampe halogène

Idéal pour les viennoiseries, les quiche, les pizzas ...  
(air pulsé réglable jusqu'à +40°C)

### 3 : Fonction bain-marie à air

Idéal pour les soupes, les plats chauds ...  
(réglable jusqu'à +90°C)



### 3 niveaux de présentation

Grâce à son système exclusif de barrettes amovibles, le Reverso offre  
3 niveaux de présentation : affleurant, medium et profond



### Facile et rapide à nettoyer

Grâce à son évaporateur relevable sur vérins, le Reverso se nettoie  
parfaitement en un clin d'œil

### Optimisez votre espace

L'espace est un bien précieux ... en réunissant le  
chaud et le froid dans un seul équipement, le Reverso  
vous permet de limiter votre investissement.  
Il apporte en plus une solution vraiment innovante  
aux problèmes de place dans votre restaurant,  
magasin ou hôtel.

### Gagnez du temps

Avec le Reverso, vous gagnez aussi un temps  
considérable ! Passer du froid ventilé (+5°C) au  
chaud ventilé (+40°C) ne prend qu'environ  
30 minutes !



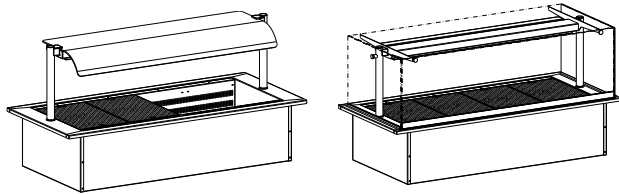
### Conservez le meilleur des saveurs

Grâce à ses réhausse perforées, l'air froid ou chaud circule de façon  
homogène. Résultat : entrées, desserts, sandwiches, quiches, etc ... gardent  
le meilleur de leurs saveurs sans jamais se dessécher



### Prêt pour le self-service avec son présentoir

Le Reverso avec présentoir est idéal pour les buffets d'hôtel  
(petits déjeuners, brunchs, ...)



## Reverso, du froid, du chaud, avec le même équipement

### Capacité

Version encastrable

- De 2 à 5 bacs GN 1/1 - 150 dans la cuve

Version self-service

- De 2 à 5 bacs GN 1/1 - 100 dans la cuve

### Equipements standards

- Barrettes amovibles de séparation des bacs
- Réhausse perforées pour présentation affleurante
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage

### Construction

- Acier inoxydable
- Cuve finition poli vibrée pour bacs GN 1/1 avec couvercles (non fournis)
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » (profondeur 160 mm pour la version encastrable - 115 mm pour la version self-service) : réfrigération par évaporateur ventilé et dégivrage par résistances électriques intégrées
- Gaz réfrigérant R 404a
- Cuve à air pulsé « chaud ventilé » : chauffage par résistances à ailettes blindés en acier inoxydable

- Rampe d'éclairage multi-fonction : neutre avec l'éclairage fluorescent ou chauffante par lampes halogènes encastrées avec verre de protection (1 lampe 200 Watts par module GN 1/1). Rampe composée d'une poutre en tôle pliée et de deux montants en tube rond Ø 42 mm
- Pare haleine galbé en verre trempée épaisseur 6 mm à angles arrondis et chanfreinés ou cotés et face avant en glace trempée épaisseur 6 mm de forme arrondie ou cubique pour la version vitrine
- Réglage des fonctions froid ventilé, chaud ventilé et bain-marie à air par une commande à 3 positions + arrêt

### Options

- Montants verticaux des présentoirs en finition poli miroir
- Montants verticaux des présentoirs en tube carré inox 40x40 mm
- Bac GN 1/1 avec poignées et couvercle
- Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65
- Module livré sans bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Module livré sans groupe froid

Code	Version encastrable	Version self-service	Dimensions	Capacité			P. frigo	P. élect
				Assiette Ø 150 mm	Rammequins 130x90 mm	Boîtes Ø 65 mm		
33208R		33208RS	870x700x430 mm	12	20	70	2 GN 1/1	800 W M - 1200 W
33213R		33213RS	1350x700x430 mm	18	30	105	3 GN 1/1	1185 W M - 1700 W
33215R		33215RS	1550x700x430 mm	24	40	140	4 GN 1/1	1185 W M - 2400 W
33219R		33219RS	1900x700x430 mm	30	50	175	5 GN 1/1	1440 W M - 3600 W

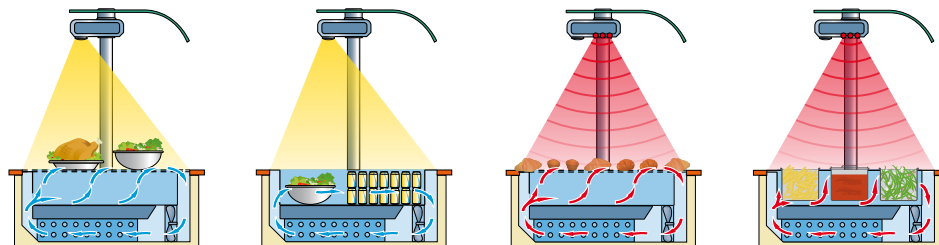
### Options

#### Code

#### P. Elect

61131	Bac GN 1/1 avec poignées et couvercle	
61139	Montants verticaux en tube carré 40x40 mm acier inoxydable (par présentoir)	
61141	Montants verticaux en finition poli miroir (par présentoir)	
63550	Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	
63583	Meuble livré sans bac d'évaporation des eaux de dégivrage	M - 600 W
31952	Meuble livré sans groupe froid de puissance : 800 W	
31953	Meuble livré sans groupe froid de puissance : 1185 W	
31954	Meuble livré sans groupe froid de puissance : 1440 W	

**Symboles électriques :** M = câblage Monophasé (1N 230V + PE)



1. Froid ventilé  
Utilisation des réhausse pour présentation affleurante

1. Froid ventilé

2. Chaud ventilé  
+ Rampe halogène

3. Bain marie à air  
+ Rampe halogène

# Vauconsant

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