



CROUS BRETAGNE

Direction de la commande publique et  
des affaires juridiques

ACCORD-CADRE A BONS DE COMMANDE  
MONO-ATTRIBUTAIRE



# ACCORD-CADRE A BONS DE COMMANDE POUR L'ACQUISITION ET L'INSTALLATION DE MATÉRIELS DE CUISSON

**Cahier des clauses techniques particulières  
(CCTP)**

## SOMMAIRE

### Table des matières

<u>CHAPITRE 1 : PRESCRIPTIONS GENERALES</u>	2
1.1	3
1.2	3
<u>CHAPITRE 2 : SPECIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIERES</u>	4
APPAREILLAGE ELECTRIQUE	4
MARMITE	4
SAUTEUSES BASCULANTES ET CUISEUR A PATES	4
FOURS MIXTES A AIR PULSE ET A VAPEUR	5
<u>CHAPITRE 3 : DOCUMENTS</u>	6
RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES	6
DEVIS QUANTITATIF ESTIMATIF / PRESENTATION	6
<u>CHAPITRE 4 : DESCRIPTION DU MATERIEL</u>	7
FOUR MIXTE ELECTRIQUE (de marque MKN ou équivalent)	7
ACCESSOIRES POUR FOUR MIXTE (de marque MKN ou équivalent)	13
ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE MOBILE (de marque FRIGINOX ou équivalent)	13
ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE A CHARIOT (de marque FOSTER ou équivalent)	14
SAUTEUSE MULTIFONCTIONS (de marque MKN ou équivalent)	15
GAMME 1000	20
ELEMENT NEUTRE (de marque CAPIC ou équivalent)	20
MODULAIRE ELECTRIQUE (de marque CAPIC ou équivalent)	22
FRITEUSE ELECTRIQUE HAUT RENDEMENT	24
FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE GN 1/1 (de marque BOURGEAT ou équivalent)	28
FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE GN 2/1 (de marque BOURGEAT ou équivalent)	29
EQUIPEMENT FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (de marque BOURGEAT ou équivalent)	30
TRANSPORT COMPRIS CHARGEMENT ET DECHARGEMENT	31
TARIF HORAIRE	31
COEFFICIENT SUR FACTURE OU DEVIS PROFORMAT POUR MATERIEL HORS BORDEREAU	31
RABAIS COMMERCIAUX	32

## CHAPITRE 1 : PRESCRIPTIONS GENERALES

### 1.1 OBJET DU MARCHE

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P) a pour objet de définir les prestations du marché à bon de commandes d'acquisitions et d'installations de matériels de cuisines collectives au sein des bâtiments du CROUS de BRETAGNE.

Les prestations envisagées au titre de ce marché seront à réaliser dans des bâtiments universitaires, situés dans la région BRETAGNE.

### 1.2 DEFINITION DE L'OPERATION

Les prestations du présent accord-cadre ont pour objet la fourniture, la livraison, la mise en place, le raccordement, les essais et la mise en fonctionnement par l'entrepreneur titulaire du matériel spécifique aux équipements de cuisine.

Démonstration du matériel spécifique aux équipements de cuisine par les installateurs + formation d'utilisation aux équipements.

## CHAPITRE 2 : SPECIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIERES

### APPAREILLAGE ELECTRIQUE

Les appareils fonctionnant à l'électricité seront soigneusement isolés et mis obligatoirement à la terre. Le matériel de commande et de protection (contacteur, combinés de protection, interrupteurs, etc) sera obligatoirement de type étanche sous coffret.

Les éléments chauffants seront particulièrement robustes et calculés pour des puissances passagèrement supérieures à celle d'utilisation normale.

Ces éléments devront pouvoir fonctionner sous 3 allures différentes en plus de l'allure 0, les volants de réglage seront à la main des utilisateurs avec 2 ou 4 ailettes devant recevoir la pression des doigts (les volants à couronne striée sont formellement proscrits). Les allures de marche seront matérialisées par chiffres en relief et teintés, ou toute autre solution lisible et durable.

Les appareils auront une isolation thermique de même nature que celle des appareils à gaz. Ils devront avoir subi les essais des Laboratoires E.D.F. et être munis des certificats de garantie.

Tous les appareils fonctionnant à l'électricité seront munis d'une lampe-témoin par élément chauffant. Ces lampes témoins, de même couleur que les voyants de réglage correspondants, ainsi que les commandes, devront se trouver sur l'appareil et dans des carters étanches situés sur une partie non chauffée de l'appareil.

Lorsque les circuits de commande sont alimentés sous la tension de fonctionnement de l'appareil, les axes des boutons de commande devront être séparés des parties accessibles par une double isolation ou une isolation renforcée.

### MARMITE

Cuve profonde en acier inoxydable de 30/10ème de mm d'épaisseur, rondes ou rectangulaires à angles largement arrondis.

Panache d'étanchéité avec moulures évitant le ruissellement des buées à l'extérieur de la cuve, norme NF U 60.010.

Couvercle en acier inoxydable parfaitement rigide, équilibré par ressort ou par contrepoids, avec profil anti-ruissellement.

Vanne de vidange chromée, avec crépine sur toute la hauteur de la cuve, liaison cuve vanne par manchon en acier inoxydable.

Pour les marmites à chauffe directe, le fond de cuve sera bimétal pour améliorer l'isothermie.

Pour le chauffage par bain-marie, la marmite sera munie d'un dispositif de contrôle du niveau d'eau et de limitation de pression.

Sécurité par limiteur de température.

### SAUTEUSES BASCULANTES ET CUISEUR A PATES

Les sauteuses basculantes en acier inoxydable, d'épaisseur 30/10 ème (minimum) mm avec bec déversoir, fond acier inox.

Panache d'étanchéité avec moulurage évitant le ruissellement des condensats à l'extérieur de la cuve. Couvercle en acier inoxydable parfaitement rigide, équilibré par ressort ou par



contrepoids, avec profil anti-ruissellement.

Système de basculement irréversible permettant l'immobilisation de la cuve dans toutes les positions, commande par volant, ou moteur.

Chauffage par résistances blindées à haut niveau d'isolement contrôlé par des régulateurs d'énergie ou thermostat.

Ou chauffage gaz par brûleur multi rampe avec veilleuse de sécurité et thermocouple. Sécurité par limiteur de température, arrêt de chauffe lors du basculement.

#### **FOURS MIXTES A AIR PULSE ET A VAPEUR**

Chambre de cuisson entièrement en acier inoxydable 18-10.

Porte double paroi avec fermeture par poignée isolée à enclenchement automatique (Voir dispositions spéciales dans le descriptif).



## CHAPITRE 3 : DOCUMENTS

Les documents ci-après annexés devront obligatoirement être intégrés au dossier de remise des offres de l'entreprise.

### RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

L'entreprise indiquera les conditions de la garantie aussi bien pour les matériels sous-traités que son propre matériel.

Toutes exclusions à la garantie, en matériaux, réduction de temps, etc, devront être signifiées.

Il est rappelé ici que l'intervention de l'entreprise titulaire du présent corps d'état est prévue impérativement : Selon planning d'exécution du Maître d'œuvre.

En outre, elle détaillera si besoin, les moyens d'intervention qu'elle envisage pour l'installation présente.

### DEVIS QUANTITATIF ESTIMATIF / PRESENTATION

L'offre devra obligatoirement être présentée selon document inclus au présent cahier avec descriptif précis des ouvrages prévus et documentations techniques.

## CHAPITRE 4 : DESCRIPTION DU MATERIEL

### Lot 03 - MATERIEL DE CUISSON

#### FOUR MIXTE ELECTRIQUE

REP.CU01

##### FOUR MIXTE 6 NIVEAUX GN 1/1 ELECTRIQUE

Quantité : 1  
Dimensions: 1000 x 800 x 790  
Fabrication intérieur et extérieur en acier inox  
Chargement possible en GN 1/1, 1/2, 2/3 et 2/8 12  
modes de cuisson  
Fonctions mixte à 3 modes  
Chaleur humide de 30 à 130°C  
Chaleur sèche de 30 à 300°C Chaleur combinée de 30 à 300°C  
Sonde à 4 points de mesure pour piloter la température à cœur avec positionneur  
Mesure et régulation permanente de l'humidité  
Vapeur à 100 °C  
Air chaud de 30 à 300 °C  
Mixte de 30 à 300°C  
Basse température vapeur de 30 à 99°C  
Fonction humidification en chaleur sèche ou combinée de 30 à 260 °C  
Fonction humidification étendue avec taux d'humidité réglable Fonction  
finitions  
Système de nettoyage et d'entretien automatique  
5 vitesses de ventilation, programmable  
Fonctionnement possible en ½ énergie  
Enregistrement des données HACCP et édition via port USB  
Descente en température rapide de l'enceinte de cuisson 350  
programmes mémorisables, à 12 phases  
Régulation des fonctions sonores Unité de programmation  
paramétrable en °C ou °F  
**Générateur de vapeur à échangeur thermique ne nécessitant aucun entretien**  
Condenseur de buées  
Nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson et programme de nettoyage manuel  
Autodiagnostic des fonctions avec affichage des résultats  
Cuisson Delta T° et possibilité de démarrage de cuisson différé, date et heure réglables  
Afficheur et commandes:  
Écran tactile sans reflet en verre trempé à symboles clairs  
Affichage en texte clair pour toutes les cuissons  
Affichage numérique de la température  
Minuterie numérique de 0 à 24 heures à affichage permanent  
Sonde de pilotage des températures à cœur avec 4 points de mesure  
Générateur de vapeur haute performance  
Régulateur et doseur d'énergie en fonction des besoins de l'appareil  
Thermostat de sécurité pour générateur de vapeur et air chaud Douchette  
intégrée avec retour automatique, fonction d'arrêt de l'eau intégrée et  
réglage en continu du dosage du jet  
Enceinte de cuisson à circulation d'air optimisée, vitesse réglable et réversible  
Déflecteur pivotant à fermeture rapide, frein de turbine de ventilation Séparation  
centrifuge des graisses, sans filtre supplémentaire  
Porte à triple vitrage hygiénique et fermée  
Ramasse gouttes de porte et de l'appareil avec évacuation automatique et permanente  
Sécurité d'ouverture de porte et possibilité de blocage à 120 ou 180°  
Joint de porte clipsé et démontable sans outil

Enceinte hygiénique polie miroir, à angles arrondis, soudures sans raccords  
 Eclairage intérieur à **LED (obligatoire)**  
 Accessibilité aux organes techniques en façade  
 Glissières en U avec butée de sécurité Exportation  
 des données via port USB  
 Cadre de cuisson monobloc amovible sur rails support  
 Ferrage de porte réversible  
 Fermeture de porte sécurisée à 2 étapes  
 Conforme aux normes CE  
 Indice de protection IPX5  
 Alimentation électrique Tri 380V+N+T  
 Puissance 11 KW

REP.CU02

#### FOUR MIXTE 6 NIVEAUX GN 2/1 ELECTRIQUE

Quantité : 1  
 Fabrication intérieur et extérieur en acier inox  
 Chargement possible en GN 1/1, 1/2, 2/3 et 2/8 12  
 modes de cuisson  
 Fonctions mixte à 3 modes  
 Chaleur humide de 30 à 130°C  
 Chaleur sèche de 30 à 300°C Chaleur combinée de 30 à 300°C  
 Sonde à 4 points de mesure pour piloter la température à cœur avec positionneur  
 Mesure et régulation permanente de l'humidité  
 Vapeur à 100 °C  
 Air chaud de 30 à 300 °C  
 Mixte de 30 à 300°C  
 Basse température vapeur de 30 à 99°C  
 Fonction humidification en chaleur sèche ou combinée de 30 à 260 °C  
 Fonction humidification étendue avec taux d'humidité réglable Fonction  
 finitions  
 Système de nettoyage et d'entretien automatique  
 5 vitesses de ventilation, programmable  
 Fonctionnement possible en ½ énergie  
 Enregistrement des données HACCP et édition via port USB  
 Descente en température rapide de l'enceinte de cuisson 350  
 programmes mémorisables, à 12 phases  
 Régulation des fonctions sonores Unité de programmation  
 paramétrable en °C ou °F  
**Générateur de vapeur à échangeur thermique ne nécessitant aucun entretien**  
 Condenseur de buées  
 Nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson et programme de nettoyage manuel  
 Autodiagnostic des fonctions avec affichage des résultats  
 Cuisson Delta T° et possibilité de démarrage de cuisson différé, date et heure réglables  
 Afficheur et commandes:  
 Écran tactile sans reflet en verre trempé à symboles clairs  
 Affichage en texte clair pour toutes les cuissons  
 Affichage numérique de la température  
 Minuterie numérique de 0 à 24 heures à affichage permanent  
 Sonde de pilotage des températures à cœur avec 4 points de mesure  
 Générateur de vapeur haute performance  
 Régulateur et doseur d'énergie en fonction des besoins de l'appareil  
 Thermostat de sécurité pour générateur de vapeur et air chaud Douchette  
 intégrée avec retour automatique, fonction d'arrêt de l'eau intégrée et  
 réglage en continu du dosage du jet  
 Enceinte de cuisson à circulation d'air optimisée, vitesse réglable et réversible  
 Défecteur pivotant à fermeture rapide, frein de turbine de ventilation Séparation  
 centrifuge des graisses, sans filtre supplémentaire  
 Porte à triple vitrage hygiénique et fermée  
 Ramasse gouttes de porte et de l'appareil avec évacuation automatique et permanente  
 Sécurité d'ouverture de porte et possibilité de blocage à 120 ou 180°  
 Joint de porte clipsé et démontable sans outil  
 Enceinte hygiénique polie miroir, à angles arrondis, soudures sans raccords  
 Eclairage intérieur à **LED (obligatoire)**  
 Accessibilité aux organes techniques en façade Glissières en U avec butée de sécurité Exportation des





données via port USB  
Indice de protection IPX5 Alimentation  
électrique Tri 380V+N+T Puissance 22.3  
KW

REP.CU03

#### **FOUR MIXTE 10 NIVEAUX GN 1/1 ELECTRIQUE**

Quantité : 1  
Dimensions: 847 x 771 x 1017  
Fabrication intérieur et extérieur en acier inox  
Chargement possible en GN 1/1, 1/2, 2/3 et 2/8 12  
modes de cuisson  
Fonctions mixte à 3 modes  
Chaleur humide de 30 à 130°C  
Chaleur sèche de 30 à 300°C Chaleur combinée de 30 à 300°C  
Sonde à 4 points de mesure pour piloter la température à cœur avec positionneur  
Mesure et régulation permanente de l'humidité  
Vapeur à 100 °C  
Air chaud de 30 à 300 °C  
Mixte de 30 à 300°C  
Basse température vapeur de 30 à 99°C  
Fonction humidification en chaleur sèche ou combinée de 30 à 260 °C  
Fonction humidification étendue avec taux d'humidité réglable Fonction  
finitions  
Système de nettoyage et d'entretien automatique  
5 vitesses de ventilation, programmable  
Fonctionnement possible en ½ énergie  
Enregistrement des données HACCP et édition via port USB  
Descente en température rapide de l'enceinte de cuisson 350  
programmes mémorisables, à 12 phases  
Régulation des fonctions sonores Unité de programmation  
paramétrable en °C ou °F  
**Générateur de vapeur à échangeur thermique ne nécessitant aucun entretien**  
Condenseur de buées  
Nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson et programme de nettoyage manuel  
Autodiagnostic des fonctions avec affichage des résultats  
Cuisson Delta T° et possibilité de démarrage de cuisson différé, date et heure réglables  
Afficheur et commandes:  
Écran tactile sans reflet en verre trempé à symboles clairs  
Affichage en texte clair pour toutes les cuissons  
Affichage numérique de la température  
Minuterie numérique de 0 à 24 heures à affichage permanent  
Sonde de pilotage des températures à coeur avec 4 points de mesure  
Générateur de vapeur haute performance  
Régulateur et doseur d'énergie en fonction des besoins de l'appareil  
Thermostat de sécurité pour générateur de vapeur et air chaud Douchette  
intégrée avec retour automatique, fonction d'arrêt de l'eau intégrée et  
réglage en continu du dosage du jet  
Enceinte de cuisson à circulation d'air optimisée, vitesse réglable et réversible  
Déflecteur pivotant à fermeture rapide, frein de turbine de ventilation Séparation  
centrifuge des graisses, sans filtre supplémentaire  
Porte à triple vitrage hygiénique et fermée  
Ramasse gouttes de porte et de l'appareil avec évacuation automatique et permanente  
Sécurité d'ouverture de porte et possibilité de blocage à 120 ou 180°  
Joint de porte clipsé et démontable sans outil  
Enceinte hygiénique polie miroir, à angles arrondis, soudures sans raccords  
Eclairage intérieur à **LED (obligatoire)**  
Accessibilité aux organes techniques en façade Glissières en U avec butée de sécurité  
Exportation des données via port USB  
Chariot d'enfournement monobloc à double verrouillage des bacs, ramasse gouttes intégré  
avec vidage, 4 roues doubles directrices, diamètre 125 mm, 2 à frein intégral, guide  
d'introduction (nombre : 2)  
Alimentation électrique Tri 380V+N+T  
Puissance 19 KW

REP.CU04

#### **FOUR MIXTE 10 NIVEAUX GN 2/1 ELECTRIQUE**

Quantité : 1  
Dimensions: 1069 x 971 x 1042  
Fabrication intérieur et extérieur en acier inox  
Chargement possible en GN 1/1  
12 modes de cuisson  
Fonctions mixte à 3 modes  
Chaleur humide de 30 à 130°C  
Chaleur sèche de 30 à 300°C Chaleur combinée de 30 à 300°C  
Sonde à 4 points de mesure pour piloter la température à cœur  
Mesure et régulation permanente de l'humidité  
Vapeur à 100 °C  
Air chaud de 30 à 300 °C  
Mixte de 30 à 300°C  
Basse température vapeur de 30 à 99°C  
Fonction humidification en chaleur sèche ou combinée de 30 à 260 °C  
Fonction humidification étendue avec taux d'humidité réglable Fonction finitions  
Système de nettoyage et d'entretien automatique  
5 vitesses de ventilation, programmable  
Fonctionnement possible en ½ énergie  
Descente en température rapide de l'enceinte de cuisson 350 programmes mémorisables, à 12 phases  
Écran tactile sans reflet en verre trempé à symboles clairs  
Unité de programmation paramétrable en °C ou °F  
**Générateur de vapeur à échangeur thermique ne nécessitant aucun entretien**  
Condenseur de buées  
Nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson et programme de nettoyage manuel Autodiagnostic des fonctions avec affichage des résultats  
Cuisson Delta T° et possibilité de démarrage de cuisson différé, date et heure réglables  
Afficheur et commandes:  
Affichage en texte clair pour toutes les cuissons  
Affichage numérique de la température  
Minuterie numérique de 0 à 24 heures à affichage permanent  
Sonde de pilotage des températures à coeur avec 4 points de mesure  
Régulateur et doseur d'énergie en fonction des besoins de l'appareil  
Thermostat de sécurité pour générateur de vapeur et air chaud Douchette intégrée avec retour automatique, fonction d'arrêt de l'eau intégrée et réglage en continu du dosage du jet  
Enceinte de cuisson à circulation d'air optimisée, vitesse réglable et réversible  
Déflecteur pivotant à fermeture rapide, frein de turbine de ventilation Séparation centrifuge des graisses, sans filtre supplémentaire  
Porte à triple vitrage hygiénique et fermée  
Sécurité d'ouverture de porte et possibilité de blocage à 120 ou 180° Joint de porte clipsé et démontable sans outil  
Enceinte hygiénique polie miroir, à angles arrondis, soudures sans raccords  
Éclairage intérieur à **LED (obligatoire)**  
Accessibilité aux organes techniques en façade  
Glissières en U avec butée de sécurité Exportation des données via port USB  
Chariot d'enfournement monobloc à double verrouillage des bacs, ramasse gouttes intégré avec vidage, 4 roues doubles directrices, diamètre 125 mm, 2 à frein intégral, guide d'introduction (nombre : 2)  
Fonction préchauffage du four sans chariot sans perte de buée  
Fermeture de porte sécurisée à 2 étapes  
Conforme aux normes CE  
Indice de protection IPX5  
Alimentation électrique Tri 380V+N+T  
Puissance 36.7 KW

**FOUR MIXTE 20 NIVEAUX GN 1/1 ELECTRIQUE**

Quantité : 1  
Dimensions: 1000 x 820 x 1900  
Fabrication intérieur et extérieur en acier inox  
Chargement possible en GN 1/1  
12 modes de cuisson  
Fonctions mixte à 3 modes  
Chaleur humide de 30 à 130°C  
Chaleur sèche de 30 à 300°C Chaleur combinée de 30 à 300°C  
Sonde à 4 points de mesure pour piloter la température à cœur  
Mesure et régulation permanente de l'humidité  
Vapeur à 100 °C  
Air chaud de 30 à 300 °C  
Mixte de 30 à 300°C  
Basse température vapeur de 30 à 99°C  
Fonction humidification en chaleur sèche ou combinée de 30 à 260 °C  
Fonction humidification étendue avec taux d'humidité réglable Fonction finitions  
Système de nettoyage et d'entretien automatique  
5 vitesses de ventilation, programmable  
Fonctionnement possible en ½ énergie  
Descente en température rapide de l'enceinte de cuisson 350 programmes mémorisables, à 12 phases  
Écran tactile sans reflet en verre trempé à symboles clairs  
Unité de programmation paramétrable en °C ou °F  
**Générateur de vapeur à échangeur thermique ne nécessitant aucun entretien**  
Condenseur de buées  
Nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson et programme de nettoyage manuel Autodiagnostic des fonctions avec affichage des résultats  
Cuisson Delta T° et possibilité de démarrage de cuisson différé, date et heure réglables  
Afficheur et commandes:  
Affichage en texte clair pour toutes les cuissons  
Affichage numérique de la température  
Minuterie numérique de 0 à 24 heures à affichage permanent  
Sonde de pilotage des températures à coeur avec 4 points de mesure  
Régulateur et doseur d'énergie en fonction des besoins de l'appareil  
Thermostat de sécurité pour générateur de vapeur et air chaud Douchette intégrée avec retour automatique, fonction d'arrêt de l'eau intégrée et réglage en continu du dosage du jet  
Enceinte de cuisson à circulation d'air optimisée, vitesse réglable et réversible  
Déflecteur pivotant à fermeture rapide, frein de turbine de ventilation Séparation centrifuge des graisses, sans filtre supplémentaire  
Porte à triple vitrage hygiénique et fermée  
Sécurité d'ouverture de porte et possibilité de blocage à 120 ou 180° Joint de porte clipsé et démontable sans outil  
Enceinte hygiénique polie miroir, à angles arrondis, soudures sans raccords  
Eclairage intérieur à **LED (obligatoire)**  
Accessibilité aux organes techniques en façade  
Glissières en U avec butée de sécurité Exportation des données via port USB  
Chariot d'enfournement monobloc à double verrouillage des bacs, ramasse gouttes intégré avec vidage, 4 roues doubles directrices, diamètre 125 mm, 2 à frein intégral, guide d'introduction (nombre : 2)  
Fonction préchauffage du four sans chariot sans perte de buée  
Fermeture de porte sécurisée à 2 étapes  
Conforme aux normes CE  
Indice de protection IPX5  
Alimentation électrique Tri 380V+N+T  
Puissance 37 KW

REP.CU06

**FOUR MIXTE 20 NIVEAUX GN 1/1 ELECTRIQUE COMPATIBLE GN 2/1**

Quantité : 1  
Dimensions: 1000 x 820 x 1900  
Fabrication intérieur et extérieur en acier inox  
Chargement possible en GN 1/1  
12 modes de cuisson  
Fonctions mixte à 3 modes  
Chaleur humide de 30 à 130°C  
Chaleur sèche de 30 à 300°C Chaleur combinée de 30 à 300°C  
Sonde à 4 points de mesure pour piloter la température à cœur  
Mesure et régulation permanente de l'humidité  
Vapeur à 100 °C  
Air chaud de 30 à 300 °C  
Mixte de 30 à 300°C  
Basse température vapeur de 30 à 99°C  
Fonction humidification en chaleur sèche ou combinée de 30 à 260 °C  
Fonction humidification étendue avec taux d'humidité réglable  
Fonction finitions  
Système de nettoyage et d'entretien automatique  
5 vitesses de ventilation, programmable  
Fonctionnement possible en ½ énergie  
Descente en température rapide de l'enceinte de cuisson 350 programmes mémorisables, à 12 phases  
Écran tactile sans reflet en verre trempé à symboles clairs  
Unité de programmation paramétrable en °C ou °F  
**Générateur de vapeur à échangeur thermique ne nécessitant aucun entretien**  
Condenseur de buées  
Nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson et programme de nettoyage manuel Autodiagnostic des fonctions avec affichage des résultats  
Cuisson Delta T° et possibilité de démarrage de cuisson différé, date et heure réglables  
Afficheur et commandes:  
Affichage en texte clair pour toutes les cuissons  
Affichage numérique de la température  
Minuterie numérique de 0 à 24 heures à affichage permanent  
Sonde de pilotage des températures à cœur avec 4 points de mesure  
Régulateur et doseur d'énergie en fonction des besoins de l'appareil  
Thermostat de sécurité pour générateur de vapeur et air chaud  
Douchette intégrée avec retour automatique, fonction d'arrêt de l'eau intégrée et réglage en continu du dosage du jet  
Enceinte de cuisson à circulation d'air optimisée, vitesse réglable et réversible  
Déflecteur pivotant à fermeture rapide, frein de turbine de ventilation  
Séparation centrifuge des graisses, sans filtre supplémentaire  
Porte à triple vitrage hygiénique et fermée  
Sécurité d'ouverture de porte et possibilité de blocage à 120 ou 180°  
Joint de porte clipsé et démontable sans outil  
Enceinte hygiénique polie miroir, à angles arrondis, soudures sans raccords  
Eclairage intérieur à **LED (obligatoire)**  
Accessibilité aux organes techniques en façade  
Glissières en U avec butée de sécurité  
Exportation des données via port USB  
Chariot d'enfournement monobloc à double verrouillage des bacs, ramasse gouttes intégré avec vidage, 4 roues doubles directrices, diamètre 125 mm, 2 à frein intégral, guide d'introduction (nombre :2)  
Fonction préchauffage du four sans chariot sans perte de buée  
Fermeture de porte sécurisée à 2 étapes  
Conforme aux normes CE  
Indice de protection IPX5  
Alimentation électrique Tri 380V+N+T  
Puissance 32 KW

## ACCESSOIRES POUR FOUR MIXTE

REP.CU07

### SUPPORT POUR FOUR MIXTE 10 NIVEAUX GN 1/1

Quantité : 1  
Dimensions: hauteur 600  
Fabrication intérieur et extérieur en acier inox 18-10.  
Table de soubassement à glissières GN  
Capacité 2 x 7 niveaux GN 1/1.  
Dessus, arrière et cotés fermés.

REP.CU08

### CHARIOT D'ENFOURNEMENT 20 NIVEAUX GN 1/1

Quantité : 1  
COMPATIBLE AVEC LE FOUR  
Fabrication intérieur et extérieur en acier inox 18-10. Capacité 20 GN 1/1, espacement de 67 mm entre glissières

REP.CU09

### CHARIOT D'ENFOURNEMENT 20 NIVEAUX GN 2/1

Quantité : 1  
COMPATIBLE AVEC LE FOUR  
Fabrication intérieur et extérieur en acier inox 18-10.  
Capacité 20 GN 2/1 ou 40 GN 1/1, espacement de 67 mm entre glissières

REP.CU10

### KIT DE SUPERPOSITION

Quantité : 1  
Fabrication tout inox  
Permet le passage des vapeurs et l'évacuation des graisses.

## ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE MOBILE

REP.CU11

### ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE MONOCOQUE 480 L. MOBILE

Quantité : 1  
Dimensions : 790 x 850 x 1590  
Température +75 / +80 °C  
Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable 18-10.  
Arrière, dessus et dessous en acier traité anti corrosion.  
Fabrication monocoque.  
Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 60 mm.  
1 porte pleine inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable.  
Poignée tournante avec fermeture à clé.  
Eclairage intérieur.  
Intérieur à angles arrondis.  
Support de grilles amovible.  
Chauffage par résistances blindées en acier inox.  
Ventilateur centrifuge et gaine de diffusion d'air. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.  
Tableau de commande comprenant :  
Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre. 14 grilles inox GN 2/1 renforcées à fournir.  
14 paires de glissières au pas de 67 mm.  
4 roulettes dont 2 pivotantes diam 160 à chape inox dont 2 avec freins.  
Butée anti-choc sur le dessus ou les piètements.  
2 poignées latérales et 2 poignées arrière.  
Puissance 2,6 Kw mono 220V+T

REP.CU12

**ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE MONOCOQUE 650 L. MOBILE**

Quantité : 1  
 Dimensions : 790 x 850 x 1955  
 Température +75 / +80 °C  
 Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable 18-10.  
 Arrière, dessus et dessous en acier traité anti corrosion.  
 Fabrication monocoque.  
 Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 60 mm.  
 1 porte pleine inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable.  
 Poignée tournante avec fermeture à clé.  
 Eclairage intérieur.  
 Intérieur à angles arrondis.  
 Support de grilles amovible.  
 Chauffage par résistances blindées en acier inox.  
 Ventilateur centrifuge et gaine de diffusion d'air. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.  
 Tableau de commande comprenant :  
 Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre. 20 grilles inox GN 2/1 renforcées à fournir.  
 20 paires de glissières au pas de 67 mm.  
 4 roulettes dont 2 pivotantes diam 160 à chape inox dont 2 avec freins.  
 Butée anti-choc sur le dessus ou les piètements.  
 2 poignés latérales et 2 poignées arrière.  
 Puissance 2,6 Kw mono 220V+T

**ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE A CHARIOT**

REP.CU13

**ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE 1000 L A CHARIOT GN1/1**

Quantité : 1  
 Dimensions : 785 x 1090 x 2215 Conforme aux normes CE et XP U60-010 Volume : 1000 litres.  
 Température positive +75 °C.  
 Pour 1 chariot GN 1/1 22 Niv.  
 Construction démontable par panneau. Revêtement extérieur et intérieur inox 18-10.  
 Sol inox isolé, épaisseur 20 mm avec rampe d'accès.  
 Isolation par mousse rigide de polyuréthane ép. 80 mm injectée, sans CFC ni HCFC. Angles intérieurs NF.  
 Régulation électronique avec afficheur digital assurant en particulier :  
 - la régulation de la température intérieure,  
 - les alarmes de températures haute et basse (alarme sonore et visuelle). 1 porte pleine.  
 Charnières à rampe.  
 Ferrage de porte à droite (à gauche sur demande ou modification possible sur site).  
 Fermeture à clé avec décondamnation intérieure.  
 Joint de porte assurant l'étanchéité par compression.  
 Joint racleur en bas de porte.  
 Chauffe par résistances blindées en acier inoxydable. Ventilateur centrifuge et gaine de soufflage et de diffusion d'air. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte  
 Thermostat de sécurité.  
 Régulateur électronique avec afficheur grand format et voyant couleur.  
 Alarme sonore et visuelle  
 Dimensions maxi chariots (mm) : L 560 x P 850 x H 1815.  
 Alimentation électrique : mono 230 V + T.  
 Puissance installée : 2,6 kW.

REP.CU14

**ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE 1320 LA CHARIOT GN2/1**

Quantité : 1  
 Dimensions : 985 x 1090 x 2215 Conforme  
 aux normes CE et XP U60-010 Volume : 1320  
 litres.  
 Température positive +75 °C.  
 Pour 1 chariot GN 2/1ou 2 GN1/1 22 Niv. Construction  
 démontable par panneau. Revêtement extérieur et  
 intérieur inox 18-10.  
 Sol inox isolé, épaisseur 20 mm avec rampe d'accès.  
 Isolation par mousse rigide de polyuréthane ép. 80 mm injectée, sans CFC ni HCFC. Angles  
 intérieurs NF.  
 Régulation électronique avec afficheur digital assurant en particulier :  
 - la régulation de la température intérieure,  
 - les alarmes de températures haute et basse (alarme sonore et visuelle). 1  
 porte pleine.  
 Charnières à rampe.  
 Ferrage de porte à droite (à gauche sur demande ou modification possible sur site).  
 Fermeture à clé avec décondamnation intérieure.  
 Joint de porte assurant l'étanchéité par compression.  
 Joint racleur en bas de porte.  
 Chauffe par résistances blindées en acier inoxydable. Ventilateur  
 centrifuge et gaine de soufflage et de diffusion d'air. Arrêt de la  
 ventilation à l'ouverture de porte  
 Thermostat de sécurité.  
 Régulateur électronique avec afficheur grand format et voyant couleur. Alarme  
 sonore et visuelle  
 Dimensions maxi chariots (mm) : L 560 x P 850 x H 1815.  
 Alimentation électrique : mono 230 V + T.  
 Puissance installée : 2,6 kW.

**SAUTEUSE MULTIFONCTIONS**

REP.CU15

**SAUTEUSE POLYVALENTE 50L**

Quantité : 1  
 Dimensions: 1250 x 850 x 900  
 Capacité :- 50 litres. Fabrication  
 acier inox 18-10.  
 Appareil destiné à pocher, sauter et frire, à 1 cuve de cuisson, pour la viande, le poisson, les légumes  
 et garnitures, les produits à base d'oeufs, les potages et sauces, les desserts, finition et service.  
 Appareil pouvant cuire en bain, cuire par contact ou frire, séparément, successivement ou  
 simultanément.  
 Température réglable de 30 à 300°C.  
 Descente et relevage automatique des paniers de cuissons (paniers pour pochage ou panier pour  
 fritures.  
 Cuisson Delta-T, enregistrement automatique des données HACCP via port USB.  
 Possibilités d'enregistrer 350 process et programmes personnalisés.  
 7 modes de cuisson (viandes, poissons, légumes et garnitures, produits à base d'oeufs, potages et  
 sauces, desserts, finition et service.  
 Le temps de cuisson restant sera affiché  
 Cuisson avec réglage de la température du bain ou de la sole de cuve ou de l'huile. Mesure et  
 régulation au degré près de la température dans chaque mode.  
 Mode programmation.  
 Process de cuisson régulés par microprocesseur. Prise  
 de courant intégrée.  
 Douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable.  
 Sonde à coeur à 4 points de mesure.  
 Vidange des eaux de cuisson/lavage intégrée à la cuve (sans basculement, sans caniveau de sol).  
 Remplissage automatique de la cuve en eau chaude et froide

Interrupteur de mise sous tension.  
 Écran tactile en verre trempé couleur 10.1 pouces à symboles auto-explicatifs pour une manipulation hyper simple.  
 Affichage des manuels d'utilisation et d'applications sur l'écran de l'appareil.  
 Touche fonctions supplémentaires.  
 Affichages en texte clair.  
 Langue d'utilisation personnalisable. Unité de température réglable °C ou °F.  
 Affichage numérique des températures.  
 Affichage des valeurs programmées et réelles.  
 Minuterie réglable de 0 à 24 h, mode direct, mode préchauffage, réglage en heures/minutes ou minutes/secondes.  
 Horloge réelle : 24 heures.  
 Sonnerie réglable.  
 Tableau de commande lisse pour un nettoyage aisé.  
 Sécurités : surchauffe d'huile en fonction Friteuse, surchauffe de cuve à vide, basculement de cuve.  
 Port USB.  
 Construction intérieure et extérieure Inox DIN 1.4301.  
 Cuve de cuisson hygiénique soudée à l'intérieur et à l'extérieure à angles rayonnés.  
 Fond de cuve 4 couches  
 Cuisson sous pression à 0.500Mbar  
 Système de nettoyage automatique  
 Basculement de cuve motorisé.  
 Couvercle avec dispositif intégré de remplissage de la cuve en eau.  
 Autodiagnostic des pannes.  
 Bandeau de commande à gauche ou à droite  
 Alimentation électrique TRI 380V+T+N  
 Puissance 13 kW.

## REP.CU16

### SAUTEUSE POLYVALENTE 100I

Quantité : 1  
 Dimensions: 1300 x 850 x 900  
 Capacité :- 100 litres. Fabrication acier inox 18-10.  
 Appareil destiné à pocher, sauter et frire, à 1 cuve de cuisson, pour la viande, le poisson, les légumes et garnitures, les produits à base d'oeufs, les potages et sauces, les desserts, finition et service.  
 Appareil pouvant cuire en bain, cuire par contact ou frire, séparément, successivement ou simultanément.  
 Température réglable de 30 à 300°C.  
 Descente et relevage automatique des paniers de cuissons (paniers pour pochage ou panier pour fritures).  
 Cuisson Delta-T, enregistrement automatique des données HACCP via port USB.  
 Possibilités d'enregistrer 350 process et programmes personnalisés.  
 7 modes de cuisson (viandes, poissons, légumes et garnitures, produits à base d'oeufs, potages et sauces, desserts, finition et service).  
 Le temps de cuisson restant sera affiché  
 Cuisson avec réglage de la température du bain ou de la sole de cuve ou de l'huile. Mesure et régulation au degré près de la température dans chaque mode.  
 Mode programmation.  
 Process de cuisson régulés par microprocesseur. Prise de courant intégrée.  
 Douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable.  
 Sonde à coeur à 4 points de mesure.  
 Vidange des eaux de cuisson/lavage intégrée à la cuve (sans basculement, sans caniveau de sol).  
 Remplissage automatique de la cuve en eau chaude et froide  
 Interrupteur de mise sous tension.  
 Écran tactile en verre trempé couleur 10.1 pouces à symboles auto-explicatifs pour une manipulation hyper simple.  
 Affichage des manuels d'utilisation et d'applications sur l'écran de l'appareil.  
 Touche fonctions supplémentaires.  
 Affichages en texte clair.



Langue d'utilisation personnalisable. Unité de température réglable °C ou °F.  
Affichage numérique des températures.  
Affichage des valeurs programmées et réelles.  
Minuterie réglable de 0 à 24 h, mode direct, mode préchauffage, réglage en heures/minutes ou minutes/secondes.  
Horloge réelle : 24 heures.  
Sonnerie réglable.  
Tableau de commande lisse pour un nettoyage aisé.  
Sécurités : surchauffe d'huile en fonction Friteuse, surchauffe de cuve à vide, basculement de cuve.  
Port USB.  
Construction intérieure et extérieure Inox DIN 1.4301.  
Cuve de cuisson hygiénique soudée à l'intérieur et à l'extérieur à angles rayonnés.  
Fond de cuve 4 couches  
Cuisson sous pression à 0.500Mbar  
Système de nettoyage automatique  
Basculement de cuve motorisé.  
Couvercle avec dispositif intégré de remplissage de la cuve en eau.  
Autodiagnostic des pannes.  
Bandeau de commande à gauche ou à droite  
Alimentation électrique TRI 380V+T+N  
Puissance 23 kW.

## REP.CU17

### SAUTEUSE POLYVALENTE 150L

Quantité : 1  
Dimensions: 1600 x 850 x 900  
Capacité : 150 litres. Fabrication acier inox 18-10.  
Appareil destiné à pocher, sauter et frire, à 1 cuve de cuisson, pour la viande, le poisson, les légumes et garnitures, les produits à base d'oeufs, les potages et sauces, les desserts, finition et service.  
Appareil pouvant cuire en bain, cuire par contact ou frire, séparément, successivement ou simultanément.  
Température réglable de 30 à 300°C.  
Descente et relevage automatique des paniers de cuissons (paniers pour pochage ou panier pour fritures.  
Cuisson Delta-T, enregistrement automatique des données HACCP via port USB.  
Possibilités d'enregistrer 350 process et programmes personnalisés.  
7 modes de cuisson (viandes, poissons, légumes et garnitures, produits à base d'oeufs, potages et sauces, desserts, finition et service.  
Le temps de cuisson restant sera affiché  
Cuisson avec réglage de la température du bain ou de la sole de cuve ou de l'huile. Mesure et régulation au degré près de la température dans chaque mode.  
Mode programmation.  
Process de cuisson régulés par microprocesseur. Prise de courant intégrée.  
Douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable.  
Sonde à coeur à 4 points de mesure.  
Vidange des eaux de cuisson/lavage intégrée à la cuve (sans basculement, sans caniveau de sol).  
Remplissage automatique de la cuve en eau chaude et froide  
Interrupteur de mise sous tension.  
Écran tactile en verre trempé couleur 10.1 pouces à symboles auto-explicatifs pour une manipulation hyper simple.  
Affichage des manuels d'utilisation et d'applications sur l'écran de l'appareil.  
Touche fonctions supplémentaires.

Affichages en texte clair.  
 Langue d'utilisation personnalisable. Unité de température réglable °C ou °F.  
 Affichage numérique des températures.  
 Affichage des valeurs programmées et réelles.  
 Minuterie réglable de 0 à 24 h, mode direct, mode préchauffage, réglage en heures/minutes ou minutes/secondes.  
 Horloge réelle : 24 heures.  
 Sonnerie réglable.  
 Tableau de commande lisse pour un nettoyage aisé.  
 Sécurités : surchauffe d'huile en fonction Friteuse, surchauffe de cuve à vide, basculement de cuve.  
 Port USB.  
 Construction intérieure et extérieure Inox DIN 1.4301.  
 Cuve de cuisson hygiénique soudée à l'intérieur et à l'extérieur à angles rayonnés.  
 Fond de cuve 4 couches  
 Cuisson sous pression à 0.500Mbar  
 Système de nettoyage automatique  
 Basculement de cuve motorisé.  
 Couvercle avec dispositif intégré de remplissage de la cuve en eau.  
 Autodiagnostic des pannes.  
 Bandeau de commande à gauche ou à droite  
 Alimentation électrique TRI 380V+T+N  
 Puissance 34kW.

**REP.CU18      PRE-RACCORDEMENT POUR OPTIMISEUR**

Quantité : 1

**REP.CU19      PORT ETHERNET**

Quantité : 1

**ACCESSOIRES**

**REP.CU20      BRAS DE RELEVAGE**

Quantité : 1  
Pour cuisson en panier.

**REP.CU21      PANIER A PATES ET RIZ**

Quantité : 1

**REP.CU22      CLAIE POUR PANIER**

Quantité : 1  
Pour doubler la capacité du panier en friture ou pochage

**REP.CU23      SUPPORT BAIN MARIE**

Quantité : 1  
Support avec 4 bacs plus poignées et bac GN2/3



REP.CU24

**EGOUTTOIR**

Quantité : 1

REP.CU25

**GRILLE DE FOND DE CUVE**

Quantité : 1

Pour éviter le contact direct des grosses pièces de viande avec le fond de cuve.

REP.CU26

**HOTTE AUTONOME**

Quantité : 1

Hotte autonome à condensation.

REP.CU27

**CHARIOT PORTE PANIERS**

Quantité : 1

Pour la mise en place et l'égouttage de 6 paniers.

REP.CU28

**CHARIOT A HAUTEUR VARIABLE**

Quantité : 1

A hauteur variable pour faciliter les manutentions et le transport en bacs GN (bac GN non fourni).

REP.CU29

**KIT MOBILE**

Quantité : 1

Pour le remplacement des pieds standards par 4 roues pivotantes dont 2 à freins..

REP.CU30

**KIT DE FIXATION AU SOL**

Quantité : 1

## GAMME 1000

### ELEMENT NEUTRE

REP.CU31

#### ELEMENT NEUTRE 1000 SUR PLACARD 1 PORTE

Quantité : 1  
Dimensions : 500 x 1000 x 900  
Châssis porteur monobloc en cornière inox 18-10 épaisseur moyenne de 25/10 soudé électriquement solidaire et soudé avec l'encadrement également monobloc sur le dessus de l'appareil.  
Dessus (encadrement) acier inox d'une épaisseur de 30/10 avec bord tombé de 50 mm et contrepli - Bords francs sur les cotés.  
Encadrement en inox 18-10.  
Toutes structures internes en inox 18-10  
Habillages verticaux (faces visibles) en acier inox 18-10 épaisseur 10/10. Couvre-joints verticaux en acier inox 18-10 en façade entre les éléments. Aucune vis apparente.  
Pieds inox 18-10 réglables et démontables hauteur 150 mm.  
Dossieret mitre.  
Plancher amovible.  
Placard avec fermeture par porte pivotante inox 18-10 avec poignée et loqueteau magnétique.

REP.CU32

#### ELEMENT NEUTRE 1000 SUR PLACARD 2 PORTES

Quantité : 1  
Dimensions : 1000 x 1000 x 900  
Châssis porteur monobloc en cornière inox 18-10 épaisseur moyenne de 25/10 soudé électriquement solidaire et soudé avec l'encadrement également monobloc sur le dessus de l'appareil.  
Dessus (encadrement) acier inox d'une épaisseur de 30/10 avec bord tombé de 50 mm et contrepli - Bords francs sur les cotés.  
Encadrement en inox 18-10.  
Toutes structures internes en inox 18-10  
Habillages verticaux (faces visibles) en acier inox 18-10 épaisseur 10/10. Couvre-joints verticaux en acier inox 18-10 en façade entre les éléments. Aucune vis apparente.  
Pieds inox 18-10 réglables et démontables hauteur 150 mm.  
Dossieret mitre.  
Soubassement rayon fixe et plancher.  
Placard avec fermeture par porte pivotante inox 18-10 avec poignée et loqueteau magnétique.

REP.CU33

#### ELEMENT NEUTRE RANGEMENT GN1/1 1000 OUVERT

Quantité : 1  
Dimensions : 500 x 1000 x 900  
Châssis porteur monobloc en cornière inox 18-10 épaisseur moyenne de 25/10 soudé électriquement solidaire et soudé avec l'encadrement également monobloc sur le dessus de l'appareil.  
Dessus (encadrement) acier inox d'une épaisseur de 30/10 avec bord tombé de 50 mm et contrepli - Bords francs sur les cotés.  
Encadrement en inox 18-10.  
Toutes structures internes en inox 18-10  
Habillages verticaux (faces visibles) en acier inox 18-10 épaisseur 10/10. Couvre-joints verticaux en acier inox 18-10 en façade entre les éléments. Aucune vis apparente.  
Pieds inox 18-10 réglables et démontables hauteur 150 mm.  
Dossieret mitre.  
Soubassement ouvert.

REP.CU34

**ELEMENT NEUTRE RANGEMENT GN1/1 1000 OUVERT**

Quantité : 1

Dimensions : 1000 x 1000 x 900

Châssis porteur monobloc en cornière inox 18-10 épaisseur moyenne de 25/10 soudé électriquement solidaire et soudé avec l'encadrement également monobloc sur le dessus de l'appareil.

Dessus (encadrement) acier inox d'une épaisseur de 30/10 avec bord tombé de 50 mm et contrepli - Bords francs sur les cotés.

Encadrement en inox 18-10.

Toutes structures internes en inox 18-10

Habillages verticaux (faces visibles) en acier inox 18-10 épaisseur 10/10. Couvre-joints verticaux en acier inox 18-10 en façade entre les éléments. Aucune vis apparente.

Pieds inox 18-10 réglables et démontables hauteur 150 mm.

Dosseret mitre.

Soubassement ouvert

rayon fixe et plancher. 2 x 9 glissières

REP.CU35

**ELEMENT TECHNIQUE 1000 SUSPENDUE**

Quantité : 1

Dimensions : 500 x 1000 x 250

Châssis porteur monobloc en cornière inox 18-10 épaisseur moyenne de 25/10 soudé électriquement solidaire et soudé avec l'encadrement également monobloc sur le dessus de l'appareil.

Dessus (encadrement) acier inox d'une épaisseur de 30/10 avec bord tombé de 50 mm et contrepli - Bords francs sur les cotés.

Encadrement en inox 18-10.

Toutes structures internes en inox 18-10

Habillages verticaux (faces visibles) en acier inox 18-10 épaisseur 10/10. Couvre-joints verticaux en acier inox 18-10 en façade entre les éléments. Aucune vis apparente.

.

REP.CU36

**ELEMENT TECHNIQUE 1000 SUSPENDUE**

Quantité : 1

Dimensions : 1000 x 1000 x 250

Châssis porteur monobloc en cornière inox 18-10 épaisseur moyenne de 25/10 soudé électriquement solidaire et soudé avec l'encadrement également monobloc sur le dessus de l'appareil.

Dessus (encadrement) acier inox d'une épaisseur de 30/10 avec bord tombé de 50 mm et contrepli - Bords francs sur les cotés.

Encadrement en inox 18-10.

Toutes structures internes en inox 18-10

Habillages verticaux (faces visibles) en acier inox 18-10 épaisseur 10/10. Couvre-joints verticaux en acier inox 18-10 en façade entre les éléments. Aucune vis apparente.

.

## MODULAIRE ELECTRIQUE

REP.CU37

### ELEMENT SIMPLE SERVICE 4 PLAQUES ELEC 1000 SUR PLACARD 2 PORTES

Quantité : 1

Dimensions : 1000 x 1000 x 900

Châssis porteur monobloc en cornière inox 18-10 épaisseur moyenne de 25/10 soudé électriquement solidaire et soudé avec l'encadrement également monobloc sur le dessus de l'appareil.

Dessus (encadrement) acier inox d'une épaisseur de 40/10 avec bord tombé de 55 mm et contrepli - Bords francs sur les cotés.

Toutes structures internes en inox 18-10 enveloppe de chambre de combustion, supports divers, etc.. Structure, châssis tubulaire, vis et rivets proscrits.

Habillages verticaux (faces visibles) en acier inox 18-10 épaisseur 10/10. Couvre-joints verticaux en acier inox 18-10 en façade entre les éléments. Aucune vis apparente.

Les organes, boutons de commande et de régulation en aluminium ou similaire montés sur les panneaux émaillés en couleur, disposés en retrait de la façade, avec repères sérigraphié (pas de bakélite, plastique, PVC).

Pieds inox 18-10 réglables et démontables hauteur 150 mm.

Dessus inox F17 épaisseur 40/10.

Plaques de cuisson blindées équipées en leur cœur d'un thermostat pré réglé afin de limiter les surchauffes.

4 plaques électriques carrées de 300 x 300 Puissance 4 Kw chacune.

Commutateur à 3 positions permettant 3 allures de chauffe.

Voyant de signalisation. (pas de bakélite ni plastique ni PVC). Tiroir de propreté en inox 18-10

PUISSANCE: 20 kW

Placard avec fermeture par porte pivotante inox 18-10 avec poignée et loqueteau magnétique.

REP.CU38

### ELEMENT SIMPLE SERVICE 2 PLAQUES ELEC 1000 SUR PLACARD 1 PORTE

Quantité : 1

Dimensions : 500 x 1000 x 900

Châssis porteur monobloc en cornière inox 18-10 épaisseur moyenne de 25/10 soudé électriquement solidaire et soudé avec l'encadrement également monobloc sur le dessus de l'appareil.

Dessus (encadrement) acier inox d'une épaisseur de 40/10 avec bord tombé de 55 mm et contrepli - Bords francs sur les cotés.

Toutes structures internes en inox 18-10 enveloppe de chambre de combustion, supports divers, etc.. Structure, châssis tubulaire, vis et rivets proscrits.

Habillages verticaux (faces visibles) en acier inox 18-10 épaisseur 10/10. Couvre-joints verticaux en acier inox 18-10 en façade entre les éléments. Aucune vis apparente.

Les organes, boutons de commande et de régulation en aluminium ou similaire montés sur les panneaux émaillés en couleur, disposés en retrait de la façade, avec repères sérigraphié (pas de bakélite, plastique, PVC).

Pieds inox 18-10 réglables et démontables hauteur 150 mm.

Dessus inox F17 épaisseur 40/10.

Plaques de cuisson blindées équipées en leur cœur d'un thermostat pré réglé afin de limiter les surchauffes.

2 plaques électriques carrées de 300 x 300 Puissance 4 Kw chacune.

Commutateur à 3 positions permettant 3 allures de chauffe.

Voyant de signalisation.

Boutons de commande en aluminium ou similaire (pas de bakélite ni plastique ni PVC). Tiroir de propreté en inox 18-10

PUISSANCE: 2 x 5 kW = 10 kW

Placard avec fermeture par porte pivotante inox 18-10 avec poignée et loqueteau magnétique.

REP.CU39

**ELEMENT FOYERS CERAMIQUES ELEC 1000 SUR PLACARD 1 PORTE**

Quantité : 1

Dimensions : 500 x 1000 x 900

Châssis porteur monobloc en cornière inox 18-10 épaisseur moyenne de 25/10 soudé électriquement solidaire et soudé avec l'encadrement également monobloc sur le dessus de l'appareil.

Dessus (encadrement) acier inox d'une épaisseur de 40/10 avec bord tombé de 55 mm et contrepli - Bords francs sur les cotés.

Encadrement en inox F 17 pour plaques électriques en fonte.

Toutes structures internes en inox 18-10 enveloppe de chambre de combustion, supports divers, etc..

Structure, châssis tubulaire, vis et rivets proscrits.

Habillages verticaux (faces visibles) en acier inox 18-10 épaisseur 10/10. Couvre-joints verticaux en acier inox 18-10 en façade entre les éléments. Aucune vis apparente.

Les organes, boutons de commande et de régulation en aluminium ou similaire montés sur les panneaux émaillés en couleur, disposés en retrait de la façade, avec repères sérigraphié (pas de bakélite, plastique, PVC).

Pieds inox 18-10 réglables et démontables hauteur 150 mm.

Plaque en vitrocéramique de forte épaisseur recouvrant plusieurs corps de chauffe rayonnants.

Caractéristiques : plaque lisse et plane en vitrocéramique composée de 4 éléments de 1000 V montés en spirale dans une coupelle de 300 x 300 pour chaque foyer.

Chaque corps de chauffe rayonnant est piloté par un commutateur Marche/Arrêt et un thermostat. THERMOSTAT DE SECURITE POUR CHAQUE CORPS DE CHAUFFE.

Température de surface de la plaque : 500 à 600° assurant un échange maximum et un rendement optimum.

Mise en sécurité automatique (par thermostat de sécurité intégré) par délestage d'un ou plusieurs éléments d'1 Kw en cas de non utilisation de la plaque en service.

Boutons de commande en aluminium ou similaire.

Placard avec fermeture par 1 porte pivotante inox 18-10 avec poignée et loqueteau magnétique.

PUISSANCE: 2 x 4 kW = 8 kW

REP.CU40

**ELEMENT FOYERS CERAMIQUES ELEC 1000 SUR PLACARD 2 PORTES**

Quantité : 1

Dimensions : 1000 x 1000 x 900

Châssis porteur monobloc en cornière inox 18-10 épaisseur moyenne de 25/10 soudé électriquement solidaire et soudé avec l'encadrement également monobloc sur le dessus de l'appareil.

Dessus (encadrement) acier inox d'une épaisseur de 40/10 avec bord tombé de 55 mm et contrepli - Bords francs sur les cotés.

Encadrement en inox F 17 pour plaques électriques en fonte.

Toutes structures internes en inox 18-10 enveloppe de chambre de combustion, supports divers, etc..

Structure, châssis tubulaire, vis et rivets proscrits.

Habillages verticaux (faces visibles) en acier inox 18-10 épaisseur 10/10.

Couvre-joints verticaux en acier inox 18-10 en façade entre les éléments. Aucune vis apparente.

Les organes, boutons de commande et de régulation en aluminium ou similaire montés sur les panneaux émaillés en couleur, disposés en retrait de la façade, avec repères sérigraphié (pas de bakélite, plastique, PVC).

Pieds inox 18-10 réglables et démontables hauteur 150 mm.

Plaque en vitrocéramique de forte épaisseur recouvrant plusieurs corps de chauffe rayonnants.

Caractéristiques : plaque lisse et plane en vitrocéramique composée de 4 éléments de 1000 V montés en spirale dans une coupelle de 300 x 300 pour chaque foyer.

Chaque corps de chauffe rayonnant est piloté par un commutateur Marche/Arrêt et un thermostat. THERMOSTAT DE SECURITE POUR CHAQUE CORPS DE CHAUFFE.

Température de surface de la plaque : 500 à 600° assurant un échange maximum et un rendement optimum.

Mise en sécurité automatique (par thermostat de sécurité intégré) par délestage d'un ou plusieurs éléments d'1 Kw en cas de non utilisation de la plaque en service.

Boutons de commande en aluminium ou similaire.

Placard avec fermeture par 2 portes pivotantes inox 18-10 avec poignée et loqueteau magnétique.

PUISSANCE: 4 x 4 kW = 16 kW

**FRITEUSE ELECTRIQUE HAUT RENDEMENT**

REP.CU41

**FRITEUSE 1000 ELEC HAUT RENDEMENT A RELEVAGE AUTOMATIQUE ET**

### FILTRATION INTEGREE

Quantité : 1

La friteuse devra permettre la production de **40 à 60 Kg/h** dans la même cuve sans modification de puissance

Dimensions : 500 x 1000 x 1400 y compris relevage

Châssis porteur monobloc en cornière inox 18-10 épaisseur moyenne de 25/10 soudé électriquement solidaire et soudé avec l'encadrement également monobloc sur le dessus de l'appareil.

Dessus (encadrement) acier inox d'une épaisseur de 40/10 avec bord tombé de 55 mm et contrepli - Bords francs sur les cotés.

Toutes structures internes en inox 18-10 enveloppe de chambre de combustion, supports divers, etc..

Structure, châssis tubulaire, vis et rivets proscrits.

Habillages verticaux (faces visibles) en acier inox 18-10 épaisseur 10/10. Couvre-joints verticaux en acier inox 18-10 en façade entre les éléments. Aucune vis apparente.

Panneau de commande électronique avec 12 touches permettant de créer des programmes de cuisson et ainsi uniformiser la cuisson.

Les organes techniques devront être facilement accessibles par retrait d'une plaque de protection (organes électriques et pompe de filtrage)

Relevage automatisée au lancement de la cuisson - alerte sonore de fin de cuisson

Equipement sur roulettes dont 2 avec freins

Cuve inox 18-10 Epaisseur 20/10 chaudronnée et non emboutie avec repères de niveau et zone froide.

Cuve de 28 litres

Chauffage par résistances circulaires et blindées.

Régulation équipée d'un limiteur de température inclus dans le logiciel de gestion.

Couvercle amovible

FILTRATION :

Filtration intégrée incluant une vanne de vidange permettant l'écoulement dans le bac de filtration

DOUBLE FILTATION :

Filtration par trémie métallique + filtre papier.

Remontée automatique de l'huile par pompe de relevage intégrée

Evacuation des huiles usagées par chariot de vidange mobile qui se place en remplacement du bac de filtration

DEBIT : 40 à 60 Kg de frites précuites surgelées 6 x 6 à l'heure.

PUISSANCE: 14 Kw





REP.CU42

**FRITEUSE 1000 ELEC HAUT RENDEMENT A RELEVAGE AUTOMATIQUE ET  
FILTRATION INTEGREE**

Quantité : 1

La friteuse devra permettre la production de **60 à 80 Kg/h** dans la même cuve sans modification de puissance

Dimensions : 600 x 1000 x 1400 y compris relevage

Châssis porteur monobloc en cornière inox 18-10 épaisseur moyenne de 25/10 soudé électriquement solidaire et soudé avec l'encadrement également monobloc sur le dessus de l'appareil.

Dessus (encadrement) acier inox d'une épaisseur de 40/10 avec bord tombé de 55 mm et contrepli - Bords francs sur les cotés.

Toutes structures internes en inox 18-10 enveloppe de chambre de combustion, supports divers, etc.. Structure, châssis tubulaire, vis et rivets proscrits.

Habillages verticaux (faces visibles) en acier inox 18-10 épaisseur 10/10. Couvre-joints verticaux en acier inox 18-10 en façade entre les éléments. Aucune vis apparente.

Panneau de commande électronique avec 12 touches permettant de créer des programmes de cuisson et ainsi uniformiser la cuisson.

Les organes techniques devront être facilement accessibles par retrait d'une plaque de protection (organes électriques et pompe de filtrage)

Relevage automatisée au lancement de la cuisson - alerte sonore de fin de cuisson

Equipement sur roulettes dont 2 avec freins

Cuve inox 18-10 Epaisseur 20/10 chaudronnée et non emboutie avec repères de niveau et zone froide.

Cuve de 38 litres

Chauffage par résistances circulaires et blindées.

Régulation équipée d'un limiteur de température inclus dans le logiciel de gestion.

Couvercle amovible

**FILTRATION :**

Filtration intégrée incluant une vanne de vidange permettant l'écoulement dans le bac de filtration

**DOUBLE FILTRATION :**

Filtration par trémie métallique + filtre papier.

Remontée automatique de l'huile par pompe de relevage intégrée

Evacuation des huiles usagées par chariot de vidange mobile qui se place en remplacement du bac de filtration

DEBIT : 60 à 80 Kg de frites précuites surgelées 6 x 6 à l'heure.

PUISSANCE: 22 Kw

EP.CU43

**CUISEUR A PATES**

Quantité : 1

Dimensions : 1810 x 1110 x 900

Ensemble composé d'une cuve de cuisson et d'une cuve de refroidissement d'un volume unitaire de 220 litres

Chaque cuve est équipée d'un panier perforé d'une capacité de 100 litres

Perforation des paniers diamètre 1.5 m

Écran tactile permettant le paramétrage des recettes

Volume mini 220 litres, panier 100 litres

Cuiseur à pâtes -riz

Programmation de 16 recettes par écran tactile

Production de 150 à 200 Kg/h de pâtes cuites et refroidies à 25 °C

Energie électrique

Refroidissement eau froide du site

Châssis porteur monobloc en cornière inox 18-10 épaisseur moyenne de 25/10 soudé électriquement solidaire et soudé avec l'encadrement également monobloc sur le dessus de l'appareil.

Dessus (encadrement) acier inox d'une épaisseur de 30/10 avec bord tombé de 50 mm et contrepli - Bords francs sur les cotés.

Encadrement en inox 18-10.

Toutes structures internes en inox 18-10

Habillages verticaux (faces visibles) en acier inox 18-10 épaisseur 10/10. Couvre-joints verticaux en acier inox 18-10 en façade entre les éléments. Aucune vis apparente.

Pieds inox 18-10 réglables et démontables hauteur 150 mm.

Robinet de vidange chrome en façade avec poignée rabattable : grille INOX 18-10 de rétention Couvercle INOX 18-10 épaisseur 15/10 enlevable.



EP.CU44

#### **MARMITE A AGITATEUR CENTRAL**

Quantité : 1

Capacité : 150 litres

Dimensions : 1272x 875 x 900 (1944 couvercle ouvert)

Cuve en inox résistant à l'acide, toutes autres parts en acier inoxydable

Cuve isolée et entièrement soudée avec graduation par litre. Aucune vis apparente

Panneau de commande vertical ajustable conforme à la norme de protection IPX6

Pression de service : 1,0 bar

Brasseur intégré ne comportant aucun joint dans la zone en contact avec la nourriture

Brasseur intégré avec 6 modes de brassage

Brasseur en acier inoxydable léger et robuste

Les palettes du bras mélangeur sont en téflon résistant à de très haute température. Démontable pour un passage en machine à laver.

Accélération/décélération lente

Accélération/décélération lente De 5 à 155 tours minutes pour des mélanges délicats ( cuisson d'entremets, purée de pommes de terre) ou rapide (Aligot)

Arrêt rapide du brasseur lorsque le couvercle est ouvert

Protection du brasseur contre les surcharges

Température maximale de la vapeur : 120° C

Tension de commande de 24V

Temps maximal pour atteindre la température d'ébullition pour 150 l de 10 à 90°C : 28 min

Hauteur de basculement : Minimum 400 mm entre le sol et la base du bec verseur

Le haut de la marmite ne chauffe pas, moins perte d'énergie et confort meilleur

Couvercle étanche en inox avec trappe d'inspection et couvercle adapté

Dispositif de sécurité pour empêcher le basculement avec couvercle fermé

Température maximale à l'extérieur de la cuve après trois heures de cuisson : <40°C

Contrôle électrique de la température de l'enveloppe

Compteur d'eau électronique avec bec verseur anti goutte

Horloge temps réel

Niveau sonore lors du fonctionnement : inférieur à 55 dB

9 niveaux de puissance de cuisson permettant une température de contact maîtrisée pour éviter de brûler les plats sensibles tels que les produits laitiers.

6 modes de brassage dynamique avec vitesses réversibles et variables

Puissance installée : 30 Kw

Consommation de vapeur [kg/h] pendant une durée de 20 min. pour atteindre point d'ébullition [10-90°C] : 72 Kg/h

PAG  
F \\*

EP.CU45

#### **MARMITE A AGITATEUR CENTRAL**

Quantité : 1

Capacité : 200 litres

Dimensions : 1322x 875 x 900 (1971 couvercle ouvert)

Cuve en inox résistant à l'acide, toutes autres parts en acier inoxydable

Cuve isolée et entièrement soudée avec graduation par litre. Aucune vis apparente

Panneau de commande vertical ajustable conforme à la norme de protection IPX6

Pression de service : 1,0 bar

Brasseur intégré ne comportant aucun joint dans la zone en contact avec la nourriture

Brasseur intégré avec 6 modes de brassage

Brasseur en acier inoxydable léger et robuste

Les palettes du bras mélangeur sont en téflon résistant à de très haute température. Démontable pour un passage en machine à laver.

Accélération/décélération lente

Accélération/décélération lente De 5 à 155 tours minutes pour des mélanges délicats ( cuisson d'entremets, purée de pommes de terre) ou rapide (Aligot)

Arrêt rapide du brasseur lorsque le couvercle est ouvert

Protection du brasseur contre les surcharges

Température maximale de la vapeur : 120° C

Tension de commande de 24V

Temps maximal pour atteindre la température d'ébullition pour 150 l de 10 à 90°C : 35 min

Hauteur de basculement : Minimum 400 mm entre le sol et la base du bec verseur

Le haut de la marmite ne chauffe pas, moins perte d'énergie et confort meilleur

Couvercle étanche en inox avec trappe d'inspection et couvercle adapté

Dispositif de sécurité pour empêcher le basculement avec couvercle fermé

Température maximale à l'extérieur de la cuve après trois heures de cuisson : <40°C

Contrôle électrique de la température de l'enveloppe



Compteur d'eau électronique avec bec verseur anti goutte  
Horloge temps réel  
Niveau sonore lors du fonctionnement : inférieur à 55 dB  
9 niveaux de puissance de cuisson permettant une température de contact maîtrisée pour éviter de brûler les plats sensibles tels que les produits laitiers.  
6 modes de brassage dynamique avec vitesses réversibles et variables  
Puissance installée : 30 Kw  
Consommation de vapeur [kg/h] pendant une durée de 20 min. pour atteindre point d'ébullition [10-90°C] : 72 Kg/h

#### EP.CU46

#### MARMITE A AGITATEUR CENTRAL

Quantité : 1  
Capacité : 300 litres  
Dimensions : 1520x 875 x 900 (2130 couvercle ouvert)  
Cuve en inox résistant à l'acide, toutes autres parts en acier inoxydable  
Cuve isolée et entièrement soudée avec graduation par litre. Aucune vis apparente  
Panneau de commande vertical ajustable conforme à la norme de protection IPX6  
Pression de service : 1,0 bar  
Brasseur intégré ne comportant aucun joint dans la zone en contact avec la nourriture  
Brasseur intégré avec 6 modes de brassage  
Brasseur en acier inoxydable léger et robuste  
Les palettes du bras mélangeur sont en téflon résistant à de très haute température. Démontable pour un passage en machine à laver.  
Accélération/décélération lente  
Accélération/décélération lente De 5 à 155 tours minutes pour des mélanges délicats ( cuisson d'entremets, purée de pommes de terre) ou rapide (Aligot)  
Arrêt rapide du brasseur lorsque le couvercle est ouvert  
Protection du brasseur contre les surcharges  
Température maximale de la vapeur : 120° C  
Tension de commande de 24V  
Temps maximal pour atteindre la température d'ébullition pour 150 l de 10 à 90°C : 35 min  
Hauteur de basculement : Minimum 400 mm entre le sol et la base du bec verseur  
Le haut de la marmite ne chauffe pas, moins perte d'énergie et confort meilleur  
Couvercle étanche en inox avec trappe d'inspection et couvercle adapté  
Dispositif de sécurité pour empêcher le basculement avec couvercle fermé  
Température maximale à l'extérieur de la cuve après trois heures de cuisson : <40°C  
Contrôle électrique de la température de l'enveloppe  
Compteur d'eau électronique avec bec verseur anti goutte  
Horloge temps réel  
Niveau sonore lors du fonctionnement : inférieur à 55 dB  
9 niveaux de puissance de cuisson permettant une température de contact maîtrisée pour éviter de brûler les plats sensibles tels que les produits laitiers.  
6 modes de brassage dynamique avec vitesses réversibles et variables  
Puissance installée : 45 Kw  
Consommation de vapeur [kg/h] pendant une durée de 20 min. pour atteindre point d'ébullition [10-90°C] : 144 Kg/h

## FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE

### FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE GN 1/1

REP.FR01

#### FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE 14 GN 1/1 ET SUPPORT

Quantité : 1  
 Dimensions : 750 x 700 x 1550 14  
 niveaux au pas de 67 mm.  
 Habillage et moufle intérieur en inox 18/10.  
 Tableau de commande régulation électromécanique.  
 Commande rotative pour la programmation.  
 Bandeau inox, indications gravées.  
 Voyants de mise en fonction.  
 Minuterie réglable de 120 mn.  
 Thermostat multipoints.  
 Thermostat de sécurité.  
 Sonnerie fin de cycle  
 Ouverture et fermeture de l'Oura d'évacuation .  
 Tiroir de récupération des condensats.  
 Casier intérieur 14 niveaux GN 1/1.  
 Chariot de chargement pour four  
 Puissance des éléments chauffants: 12,9 kW.  
 Alimentation Tri 380 V+T+N

REP.FR02

#### FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE 14 GN 1/1 AVEC HUMIDIFICATEUR ET SUPPORT

Quantité : 1  
 Dimensions : 750 x 700 x 1550 14  
 niveaux au pas de 67 mm.  
 Habillage et moufle intérieur en inox 18/10. Tableau  
 de commande régulation électronique.  
 Commande par touches sensibles pour la programmation.  
 Bandeau inox, indications gravées.  
 Affichage par diodes électroluminescentes temps et température.  
 Programmes frites et humidificateur intégrés.  
 Voyants de mise en fonction.  
 Minuterie réglable de 120 mn.  
 Thermostat multipoints.  
 Thermostat de sécurité.  
 Sonnerie fin de cycle  
 Ouverture et fermeture de l'Oura d'évacuation .  
 Tiroir de récupération des condensats.  
 Alimentation en eau sur raccord mâle: ø 15/21.  
 Casier intérieur 14 niveaux GN 1/1.  
 Chariot de chargement pour four  
 Puissance des éléments chauffants: 12,9 kW.  
 Alimentation Tri 380 V+T+N



REP.FR03

**FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE 20 GN 1/1 ET SUPPORT**

Quantité : 1  
Dimensions : 890 x 990 x 1600 20  
niveaux au pas de 70 mm.  
Habillage et moufle intérieur en inox 18/10.  
Tableau de commande régulation électromécanique.  
Commande rotative pour la programmation.  
Bandeau inox, indications gravées.  
Voyants de mise en fonction.  
Minuterie réglable de 120 mn.  
Thermostat multipoints.  
Thermostat de sécurité.  
Sonnerie fin de cycle  
Ouverture et fermeture de l'Oura d'évacuation .  
Tiroir de récupération des condensats.  
Casier intérieur 20 niveaux GN 1/1.  
Chariot de chargement pour four  
Puissance des éléments chauffants: 18 kW.  
Alimentation Tri 380 V+T+N

REP.FR04

**FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE 20 GN 1/1 AVEC HUMIDIFICATEUR ET SUPPORT**

Quantité : 1  
Dimensions : 890 x 990 x 1600 20  
niveaux au pas de 70 mm.  
Habillage et moufle intérieur en inox 18/10. Tableau  
de commande régulation électronique.  
Commande par touches sensibles pour la programmation.  
Bandeau inox, indications gravées.  
Affichage par diodes électroluminescentes temps et température.  
Programmes frites et humidificateur intégrés.  
Voyants de mise en fonction.  
Minuterie réglable de 120 mn.  
Thermostat multipoints.  
Thermostat de sécurité.  
Sonnerie fin de cycle  
Ouverture et fermeture de l'Oura d'évacuation .  
Tiroir de récupération des condensats.  
Alimentation en eau sur raccord mâle: ø 15/21.  
Casier intérieur 20 niveaux GN 1/1.  
Chariot de chargement pour four  
Puissance des éléments chauffants: 18 kW.  
Alimentation Tri 380 V+T+N

**FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE GN 2/1**

REP.FR05

**FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE 10 GN 2/1 ET SUPPORT**

Quantité : 1  
Dimensions : 890 x 990 x 1600 10  
niveaux au pas de 70 mm.  
Habillage et moufle intérieur en inox 18/10.  
Tableau de commande régulation électromécanique.  
Commande rotative pour la programmation.  
Bandeau inox, indications gravées.  
Voyants de mise en fonction.  
Minuterie réglable de 120 mn.  
Thermostat multipoints.  
Thermostat de sécurité.  
Sonnerie fin de cycle  
Ouverture et fermeture de l'Oura d'évacuation .



Tiroir de récupération des condensats.  
Casier intérieur 20 niveaux GN 1/1.  
Chariot de chargement pour four  
Puissance des éléments chauffants: 18 kW.  
Alimentation Tri 380 V+T+N

REP.FR06

**FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE 10 GN 2/1 AVEC HUMIDIFICATEUR  
ET SUPPORT**

Quantité : 1  
Dimensions : 890 x 990 x 1600 10  
niveaux au pas de 70 mm.  
Habillage et moufle intérieur en inox 18/10. Tableau  
de commande régulation électronique.  
Commande par touches sensibles pour la programmation.  
Bandeau inox, indications gravées.  
Affichage par diodes électroluminescentes temps et température.  
Programmes frites et humidificateur intégrés.  
Voyants de mise en fonction.  
Minuterie réglable de 120 mn.  
Thermostat multipoints.  
Thermostat de sécurité.  
Sonnerie fin de cycle  
Ouverture et fermeture de l'Oura d'évacuation .  
Tiroir de récupération des condensats.  
Alimentation en eau sur raccord mâle: ø 15/21.  
Casier intérieur 20 niveaux GN 1/1.  
Chariot de chargement pour four  
Puissance des éléments chauffants: 18 kW.  
Alimentation Tri 380 V+T+N



**EQUIPEMENT FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE**

REP.FR07

**CHARIOT DE CHARGEMENT POUR FOUR 10/14/20 NIVEAUX**

Quantité : 1

REP.FR08

**ROUE POUR SUPPORT FOUR 10/14/20 NIVEAUX**

Quantité : 1  
4 roues caoutchoutées chape inox orientables dont 2 à freins.

REP.FR09

**TABLETTE DE DEPOSE POUR FOUR**

Quantité : 1

REP.FR10

**SONDE A PIQUER**

Quantité : 1  
Pour four à commande électronique

## PRESTATIONS ANNEXES

### TRANSPORT COMPRIS CHARGEMENT ET DECHARGEMENT

Le maitre d'ouvrage peut avoir nécessité de faire déposer, manutentionner, déplacer, remonter des appareils d'un site à un autre ou d'un site au stock central ou du stock central à un site.

Le soumissionnaire indiquera dans le BPU un forfait comprenant la quote-part de manutention, de transport et des frais et assurances s'y rapportant. En cas de mission ordonnée par le maitre d'ouvrage, le soumissionnaire transmettra un chiffrage suivant le listing des appareils à déplacer et/ou démonter/remonter.

Il présentera au maitre d'ouvrage un devis détaillé qui après contrôle enverra un ordre de mission à l'entreprise qui réalisera les travaux suivant son devis forfaitaire.

PAG  
F \\*

### TARIF HORAIRE

Tarif horaire moyen reprenant l'ensemble des qualifications (OQ, OHQ...) nécessaires à la parfaite exécution des prestations (dans le cadre de sa prestation 4 heures sont déjà inclus dans le prix de l'équipement et le déplacement)

**Ne sont pas inclus dans ce prix la livraison sur site suivant la prestation ci-dessous**

### LIVRAISON SUR SITE

Le titulaire devra décomposer le prix de la livraison suivant les différentes options ci-dessous :

Livraison en rez de chaussée (RDC)

Livraison à des étages ou sous-sol desservis par ascenseur

Livraison à des étages ou sous-sol sans ascenseur jusqu'à deux

Niveaux au-dessous ou au-dessus

### COEFFICIENT SUR FACTURE OU DEVIS PROFORMAT POUR MATERIEL HORS BORDEREAU

Le soumissionnaire pourra être amené dans le cadre de mission de remise en état ou d'intervention de maintenance corrective à remplacer des pièces détachées.

Il indiquera dans le BPU le coefficient qu'il appliquera sur le prix d'achat des pièces détachées. Lors d'une demande du maitre d'ouvrage, l'entreprise fournira son chiffrage de pièces détachées avec son coefficient.

Lors de l'établissement de la facturation de la prestation, l'entreprise fournira en pièces jointes les factures d'achats des pièces concernées toutes remises déduites y compris remises de fin d'année, remise quantitative ou toute autre ristourne.

Le maitre d'ouvrage pourra ainsi contrôler la bonne application du coefficient du marché et vérifier auprès du fournisseur des pièces, l'authenticité de la justesse des prix appliqués.

En cas d'erreurs, l'entreprise corrigera sa facture au montant réel et vérifié suivant la demande du maitre d'ouvrage

Un cas d'erreurs répétées pourra entraîner la résiliation du marché.



## **RABAIS COMMERCIAUX**

Le soumissionnaire indiquera les rabais commerciaux qu'ils envisagent sur les différents catalogues ne figurant pas dans la liste du BPU et pour tous catalogues qu'ils jugent utiles pour le fonctionnement adéquates d'une restauration. A préciser dans le BPU

## **IMPORTANT :**

**LES COTES DES APPAREILS DE CUISSON (hors sauteuses, cuiseur à pâtes et marmites)  
SONT IMPERATIVES POUR REpondre A UNE HOMOGENEITE SUR LES SITES**

