



Centrale d'achats des Crous

Cahier des clauses techniques  
particulières  
Marché national de fourniture de  
matériel de cuisine  
(électromécanique de préparation,  
inox et froid)

CCTP – Lot 1,2,3 - Appel d'offres ouvert n°2025006

## Table des matières

Article 1	Prescriptions générales.....	5
Article 1.1	Définition de l'opération.....	5
Article 1.1.1	Base du projet.....	5
Article 1.1.2	Avertissement préliminaire.....	5
Article 1.1.3	Documents de base - normes .....	5
Article 2	Limite des prestations.....	8
Article 2.1	Tous les appareils .....	8
Article 2.2	Electricité.....	8
Article 2.3	Pour tous les matériels autres que mécaniques.....	8
Article 2.4	Matériel mécanique.....	9
Article 2.5	Tension et voltage .....	9
Article 2.6	Plomberie .....	9
Article 2.7	Nature de l'eau .....	10
Article 2.8	Eau adoucie .....	10
Article 2.9	Maçonnerie - socle .....	10
Article 3	Tableau récapitulatif des limites des prestations.....	10
Article 4	Conditions d'exécution .....	13
Article 4.1	Démarrage du marché .....	13
Article 4.2	Prise de cotes, rendez-vous commercial et technique .....	13
Article 4.3	Livraison, installation, mise en service.....	13
Article 5	Dossier de recollement (DOE) .....	13
Article 6	Sécurité et hygiène .....	13
Article 7	Contrôles - réception - mise en service - garantie.....	14
Article 7.1	Essais et mise en service, formation du personnel .....	14
Article 7.2	Période de garantie .....	14
Article 8	Spécifications techniques générales des matériels.....	14
Article 8.1	Plomberie eau chaude – eau froide .....	14
Article 8.2	Canalisations .....	15
Article 8.2.1	Nature des tuyauteries.....	15
Article 8.2.2	Calorifugeage.....	15
Article 8.3	Robinetterie .....	15
Article 8.3.1	Robinetterie d'arrêt.....	15
Article 8.4	Fixations .....	15
Article 8.4.1	Robinetterie.....	15
Article 8.4.2	Canalisations.....	15

Article 8.5	Traitement de l'eau .....	15
Article 8.6	Ecoulements - vidanges.....	15
Article 8.7	Electricité.....	15
Article 8.7.1	Conditions d'installation .....	16
Article 8.7.2	Installation .....	17
Article 8.7.3	Accessibilité .....	17
Article 8.7.4	Appareillage.....	18
Article 8.7.5	Dispositif de coupure et de commande .....	18
Article 8.7.6	Dispositif de protection .....	18
Article 8.7.7	Appareils de connexion .....	18
Article 8.7.8	Prises de courant .....	19
Article 8.7.9	Tableaux, coffrets, pupitres.....	19
Article 8.7.10	Résistances, thermoplongeurs, bornes de raccordement - plaques signalétiques	19
Article 8.7.11	Protection des personnes .....	19
Article 9	Qualité des matériaux et des matériels.....	20
Article 9.1	Acier inoxydable.....	20
Article 9.2	Tôlerie ou moulage en aluminium .....	20
Article 9.3	Fonte .....	20
Article 9.4	Matériel de chaudronnerie .....	20
Article 9.5	Matériel mécanique fixe .....	20
Article 9.6	Pour tous les matériels.....	21
Article 9.7	Peinture et protection.....	21
Article 9.8	Isolation thermique .....	21
Article 9.9	Carcasses .....	21
Article 9.10	Habillages .....	21
Article 9.11	Visserie - boulonnerie .....	21
Article 9.12	Arêtes et coins .....	21
Article 9.13	Dosserets (hors table mobile et semi-mobile).....	22
Article 9.14	Assemblages.....	22
Article 10	Spécifications techniques particulières .....	22
Article 10.1	Appareillage électrique.....	22
Article 10.2	Coupe-légumes .....	23
Article 10.3	Essoreuse à légumes feuillus .....	23
Article 10.4	Eplucheuse à tubercules .....	23
Article 10.5	Batteur mélangeur .....	23

Article 10.6	Cutter à bol vertical.....	24
Article 10.7	Bacs .....	24
Article 10.8	Tables .....	24
Article 10.9	Meubles de rangement et éléments neutres .....	24
Article 10.10	Tables mobiles .....	25
Article 10.11	Tables semi mobiles.....	25
Article 10.12	Eléments suspendus .....	25
Article 10.13	Tablettes et étagères murales .....	25
Article 10.14	Chariots .....	25
Article 10.15	Equipements frigorifique .....	25
Article 10.15.1	Compresseur ou Groupes compresseurs .....	25
Article 10.15.2	Evaporateurs .....	26
Article 10.15.3	Fluide frigorigène .....	26
Article 10.15.4	Armoire et meuble réfrigérés .....	26
Article 11	Présentation des offres .....	26
Article 12	Description détaillée des matériels .....	26
Article 12.1	Lot 1 : matériels de préparation électromécanique .....	27
Article 12.1.1	Batteur mélangeur .....	27
Article 12.1.2	Eplucheuse .....	31
Article 12.1.3	Eplucheuse - essoreuse .....	32
Article 12.1.4	Essoreuse.....	34
Article 12.1.5	Coupe-pain .....	34
Article 12.1.6	Coupe-légumes.....	35
Article 12.1.7	Cutters mélangeurs.....	42
Article 12.1.8	Combiné coupe-légumes / cutters mélangeurs .....	45
Article 12.1.9	Mixers plongeurs portatifs .....	49
Article 12.1.10	Mixers plongeurs mobiles .....	52
Article 12.1.11	Laminoirs.....	53
Article 12.1.12	Pétrins .....	54
Article 12.1.13	Formeuse à pâtons.....	55
Article 12.1.14	Centrifugeuse .....	55
Article 12.1.15	Blender de bar.....	56
Article 12.1.16	Trancheur à viande.....	57
Article 12.1.17	Hachoir à viande.....	58
Article 12.1.18	Machine sous vide.....	59
Article 12.2	Lot 2 : matériels inox.....	63

Article 12.2.1	Tables de travail .....	63
Article 12.2.2	Tables du chef .....	65
Article 12.2.3	Tables diverses .....	67
Article 12.2.4	Plonge.....	68
Article 12.2.5	Meuble neutre.....	73
Article 12.2.6	Meuble intérieur chauffant.....	75
Article 12.2.7	Armoire haute .....	77
Article 12.2.8	Armoire murale .....	78
Article 12.2.9	Etagère murale .....	79
Article 12.2.10	Etagère de rangement casiers.....	79
Article 12.2.11	Chariots .....	80
Article 12.2.12	Chariot de laverie .....	85
Article 12.2.13	Distributeur à niveau constant.....	87
Article 12.2.14	Chariot divers .....	88
Article 12.2.15	Rayonnage réserve sèche et chambre froide.....	89
Article 12.2.16	Hygiène.....	90
Article 12.2.17	Armoire de maintien en température.....	93
Article 12.3	Lot 3 : matériels froid (armoires, cellules, meubles, machines à glaçons, etc..) ....	96
Article 12.3.1	Armoire réfrigérée positive .....	96
Article 12.3.2	Armoire réfrigérée négative.....	104
Article 12.3.3	Armoire froide à chariot.....	110
Article 12.3.4	Meuble bas réfrigéré positif.....	119
Article 12.3.5	Meuble bas réfrigéré négatif.....	124
Article 12.3.6	Soubassement réfrigéré .....	126
Article 12.3.7	Cellule de refroidissement à grilles .....	127
Article 12.3.8	Cellule de refroidissement à chariot .....	130
Article 12.3.9	Desserte bar .....	133
Article 12.3.10	Meuble de préparation réfrigéré .....	134
Article 12.3.11	Machine à glaçons.....	137
Article 12.3.12	Distributeur eau réfrigéré .....	138
Article 12.3.13	Refroidisseur à déchets.....	139

## Article 1 Prescriptions générales

Le présent cahier des Clauses Techniques Particulières a pour objet de définir les équipements électromécaniques de préparation, les équipements de mobilier inox, les équipements frigorifiques pour les espaces de restauration des CROUS.

### Article 1.1 Définition de l'opération

Les prestations du présent fournisseur ont pour objet :

- ❖ La fourniture d'un tableau de référencement suivant modèle joint ;
- ❖ La définition du besoin avec l'exploitant, la prise de cotes et contrôle sur site des réservations et accès ;
- ❖ La Livraison sur site et la manutention ;
- ❖ La mise en place ;
- ❖ Le raccordement ;
- ❖ Les essais ;
- ❖ La mise en fonctionnement ;
- ❖ La formation du personnel ;
- ❖ La garantie 2 ans pièces, main-d'œuvre et déplacement.

Pour l'ensemble des matériels équipements de restauration.

#### Article 1.1.1 Base du projet

Suivant les plans directeurs du dossier de consultation.

#### Article 1.1.2 Avertissement préliminaire

L'entrepreneur est réputé avoir pris connaissance :

- ❖ De la nature et de l'emplacement des travaux ;
- ❖ Des moyens de communication ;
- ❖ Du transport et du stockage du matériel avant utilisation ;
- ❖ Des disponibilités de main d'œuvre ;
- ❖ Des disponibilités en eau, en énergie électrique ;
- ❖ De tout autre élément pouvant influencer sur la fourniture, l'installation et le prix des travaux, et pour lesquels des informations peuvent être raisonnablement obtenues.

#### Article 1.1.3 Documents de base - normes

L'entrepreneur retenu tient compte des impératifs suivants :

- ❖ Le présent cahier intitulé Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) ;
- ❖ Le quantitatif.

Les documents, normes, règlements divers dont l'énumération ci-après n'est pas limitative :

La conception et la fabrication des équipements, ainsi que les ouvrages nécessaires à leur installation et raccordement, seront conformes aux normes et réglementations en vigueur à la date de remise des offres, et notamment aux textes et normes figurant ci-après (liste non limitative) :

*Textes réglementaires :*

- ❖ L'arrêté du 29 septembre 1997 concernant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social ;
- ❖ L'arrêté du 09 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur ;
- ❖ La directive 93/43/CEE du conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- ❖ Les arrêtés du 1 février et du 15 mai 1974, portant sur les conditions d'hygiène lors de la préparation, la conservation et la distribution de plats cuisinés : transport des denrées périssables, viandes hachées destinées à la consommation humaine ;
- ❖ La circulaire du 20 mai 1976 relative au transport des denrées ;
- ❖ La circulaire n° 8788 du 4 octobre 1974 ;
- ❖ La circulaire n° 8138 du 14 décembre 1979 ;
- ❖ La note de service DQ/SVHA/C.81/8080 du 3 novembre 1981 relative aux viandes blanches ;
- ❖ La note de service DQ/SVHA/C.83/8070 du 10 juin 1983 ;
- ❖ L'arrêté du 3 mars 1981 relatif aux normes sanitaires concernant les établissements transformant des produits carnés et déterminant les conditions d'inspection sanitaire de ces établissements ;
- ❖ Le note de service DQ/SVHA/82/8038 du 19 mars 1982 ;
- ❖ Le règlement sanitaire départemental et municipal ;
- ❖ Le Code du Travail (article R 232 – 6 à R 232 – 28) ; normes de sécurité de travail suivant le décret 80.543 du 15 juillet 1980 et du Code du Travail (articles L 233-5, R 233 – 68, R 233-6, R 233-93 et R 233-105) ;
- ❖ La directive n° 86/188 CEE du conseil des Communautés européennes du 12 mai 1986 concernant la protection des travailleurs contre les risques dus à l'exposition au bruit pendant le travail ;
- ❖ La brochure n° 1332 englobant les lois, décrets, arrêtés et circulaires relatifs aux appareils à pression de gaz, air comprimé, compresseurs frigorifiques ;
- ❖ L'arrêté du 25 juin 1980 relatif à la sécurité incendie ;
- ❖ Le décret du 14 novembre 1962.

*Normes et réglementations applicables aux équipements et à leur installation :*

- ❖ Norme NF 15.100 et le guide UTEC 15.200 - NF C 32.070 ;
- ❖ Norme NF C 64 400 "Règles, ensembles et éléments préfabriqués » ;
- ❖ Normes NF C 68.101 - NF C 68.102 ;
- ❖ Norme NFC 73.600 concernant les appareils utilisant l'énergie électrique : Sécurité des appareils ;
- ❖ Norme NF C 73 636 "Cuisinières, fours, foyers de cuisson à usage collectif - Règles de sécurité" ;
- ❖ Norme NF C 73 637 "Friteuse à usage collectif - Règles de sécurité" ;
- ❖ NF C 79.500 concernant les installations électriques ;
- ❖ Norme NF C 79 520 "Machines à laver la vaisselle à usage des collectivités - Règles de sécurité" (octobre 1980) ;
- ❖ Norme NF C 20.010 classification des degrés de protection : appareils utilisant l'énergie électrique ;
- ❖ Norme NF D 40 001 "Matériel de restauration collective, cellules de réfrigération rapide, cellules de congélation, appareils de congélation, appareils de remise en température et conteneurs isothermes - Mesurage des performances thermiques" ;
- ❖ Norme NFE 35.400 concernant les installations frigorifiques et chambres froides ;

- ❖ Norme NF U 60.010 concernant l'hygiène et NF U 64.050 concernant la sécurité des appareils de grandes cuisines ;
- ❖ Norme NF U 61 050 "Mélangeurs - Malaxeurs à cuve verticale fixe en fonctionnement - Prévention intégrée" ;
- ❖ Norme UNI EN 454/2015 ;
- ❖ Norme EN 13208 ;
- ❖ Norme NF U 64 051 "Coupe-légumes - Prévention intégrée" ;
- ❖ Norme NF U 64 052 "Eplucheuse à légumes - Prévention intégrée" ;
- ❖ Norme NF U 64 053 "Essoreuses à salade - Prévention intégrée" ;
- ❖ Norme NF U 66 060 "Trancheurs électriques - Prévention intégrée" ;
- ❖ Norme NF U 66 063 "Cutters à cuve tournante et couteaux verticaux – Prévention intégrée" ;
- ❖ Norme NF U 66 066 "Cutters à cuve fixe - Prévention intégrée" ;
- ❖ Normes de fabrication et d'équipement EDF / GDF ;
- ❖ Cahier des charges D.T.U. 60.1/2/31/33 plomberie : sanitaires (octobre 1959) et les additifs 1,2 et 4 respectivement d'août 1969, septembre 1969 et février 1977 ;
- ❖ Cahier des charges D.T.U. 61.1 (installations de gaz) ;
- ❖ Norme NF P 41 201 "Code des conditions minimales d'exécution des travaux de plomberie sanitaire" ;
- ❖ Les décrets 84-1093 et 84-1094 du 07/12/84 ainsi que l'arrêté du 12 mars 1976 concernant les installations d'extraction ;
- ❖ Cahier des Clauses Spéciales (CSS : DTU) ;
- ❖ Label CNERPAC, LERPAC, NF, ISO 9000/9001/9002 ;
- ❖ Les normes de l'Association Française de Normalisation (AFNOR) ;
- ❖ Les règlements établis par les Services Publics, semi-publics ou professionnels : Electricité de France, Union Technique de l'Electricité, Centre Scientifique des Techniques du Bâtiment (C.S.T.B.), etc. ;
- ❖ Le code du travail et plus particulièrement les articles en vigueur relatifs aux grandes cuisines ;
- ❖ NF C 12.100 : Décret du 14 Novembre 1962 et additif relatif à la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en œuvre des courants électriques ;
- ❖ NF C 12.200 ;
- ❖ Les textes constituant le règlement de sécurité contre l'incendie ; dispositions générales, arrêté du 25 juin 1980 ;
- ❖ Tous les textes se rapportant aux caractéristiques du matériel, sur sa fabrication et son utilisation, et en particulier : la circulaire Ministérielle du 27 juin 1980 "Règles d'hygiène applicables aux matériels utilisés dans l'alimentation collective et lors de toute transformation de denrées alimentaires" ;
- ❖ Décrets du 15/07/80 relatifs à la sécurité du personnel et en particulier les décrets 80542 et 80543 - Arrêté du 26 septembre 1980 (J.O. 15 octobre 1980) ;
- ❖ Les textes relatifs à l'hygiène et règlement sanitaire (articles GC ...), à savoir : règlement sanitaire du Département.

Toutes les prescriptions indiquées dans les ouvrages et normes énumérées ci-dessus sont impératives et doivent être observées sauf stipulations contraires mentionnées dans le présent cahier. En cas de contradiction ou de différence entre les pièces lors de la constitution du dossier marché, les pièces prévalent dans l'ordre dans lequel elles sont énumérées ci-dessus.



## Article 2 Limite des prestations

La fourniture comprendra, outre le matériel dû par le titulaire du présent corps d'état, tous les renseignements par notice, cahier, schéma, etc., concernant leur raccordement depuis les attentes laissées au droit ou à proximité de chaque appareil par les entrepreneurs spécialisés. Le raccordement est assuré par et sous la responsabilité de l'entreprise titulaire du présent corps d'état. Les notices, cahiers ou schémas seront remis aux adhérents lors de la réception des marchandises et installations suivant la nature du bon de commande.

### Article 2.1 Tous les appareils

La fourniture comprendra, outre le matériel installé et en ordre de marche, les raccordements (électricité, eau froide, eau chaude, évacuation d'eau, sur bouche d'extraction, etc.) sur les attentes laissées au droit ou à proximité de chaque appareil par les entreprises spécialisées.

Les travaux préalables seront réalisés par l'exploitant suivant les besoins exprimés par l'entreprise (exemple : percements pour tuyauteries, calfeutrements coupe-feu, etc.).

### Article 2.2 Electricité

Alimentation, protection, raccordement

L'entreprise se raccordera sur les alimentations prévues par le client sur les différents cas ci-dessous.

Ces alimentations seront en attente soit :

- ❖ Sur une prise de courant (plusieurs types, voir plan technique) ;
- ❖ Sur boîte de raccordement ;
- ❖ Sur combiné ou discontacteur ;
- ❖ Par câble sortant du sol, avec 2 mètres minimum de libre.

Les protections de ligne seront prévues dans le tableau général. En aucun cas ces protections ne doivent être considérées comme protections des machines (voir ci-après détail des prestations particulières à chacun des corps d'états).

L'entrepreneur devra vérifier les réservations sur site lors de sa visite préalable.

En cas de non-conformité de l'attente, il devra en avertir l'exploitant et lui indiquer les attentes nécessaires.

Le prestataire du présent corps d'état aura à sa charge le raccordement et la mise à la terre de toutes les masses métalliques accessibles des différents appareils à partir des attentes réalisées. L'entrepreneur exécutera particulièrement les liaisons équipotentielles supplémentaires nécessaires à la protection contre les contacts directs. Ces installations seront réalisées conformément aux règles de l'art et à la réglementation en vigueur.

### Article 2.3 Pour tous les matériels autres que mécaniques

Le raccordement complet des appareils décrits sera à la charge de l'entrepreneur titulaire du présent corps d'état et comprendra d'une part la fourniture et l'installation de (ou des) armoire(s) spécifique(s) au dit matériel entièrement équipée et, d'autre part, toute la distribution électrique depuis les attentes réalisées ou existantes jusqu'aux appareils, raccordement compris.

La (ou les) armoire(s) alimentée(s) suivant les prestations énumérées (voir ci-dessus limite des prestations) sera (ou seront) conforme(s) aux Normes UTE et comprendra (ou comprendront) les éléments suivants :

- ❖ 1 disjoncteur différentiel ;
- ❖ La protection, la coupure et le départ de chaque ligne de chaque appareil ;
- ❖ La production et la protection du circuit de commande 24 volts (sauf si intégrée aux appareils) ;
- ❖ Les organes de télécommande, de coupure ;
- ❖ Un coup de poing d'arrêt d'urgence condamnant l'alimentation générale en cas de nécessité.

Les commandes et signalisations sur tous les appareils seront en 24 volts maximum.

#### Article 2.4 Matériel mécanique

L'entreprise titulaire du présent corps d'état aura à sa charge la fourniture des protections de chaque appareil qui seront :

- ❖ Soit incorporées dans l'appareil même ;
- ❖ Soit à proximité de l'appareil.

Le raccordement complet entre l'attente laissée par l'entreprise d'électricité et la protection de l'appareil, ainsi que le raccordement entre la protection et l'appareil, sont à la charge du présent corps d'état.

#### Article 2.5 Tension et voltage

La tension disponible en attente auprès des équipements sera en Triphasé+ Terre, Triphasé + Neutre + Terre ou Monophasé + Terre en fonction du type d'équipement.

L'entrepreneur sera tenu de s'informer auprès de l'entreprise d'électricité du régime de neutre de l'installation, afin de prendre toutes les mesures concernant le choix des appareils de protection nécessaires à ces équipements. Dans tous les cas, l'entrepreneur sera tenu de respecter la réglementation en vigueur (NF 15.100) pour le choix des protections, calibre des appareils et section des câbles.

#### Article 2.6 Plomberie

L'entreprise se raccordera sur les alimentations prévues par le client sur les différents cas ci-dessous en eau froide, eau chaude et évacuations, telles que définies et positionnées suivant les demandes figurant sur les plans techniques.

Toutes ces alimentations seront munies de robinets d'arrêt situés à une hauteur définie lors de la visite préalable.

Le titulaire du présent corps d'état "Matériel de cuisine" aura à sa charge le raccordement de tous ses appareils depuis l'appareil lui-même jusqu'à l'attente réalisée.

Dans la fourniture des plonges, bacs sur table ou matériel nécessitant une alimentation en eau, le titulaire du présent corps d'état devra les robinetteries, siphons sur bacs, et en général tous appareillages et accessoires nécessaires à l'alimentation ou à l'évacuation de l'eau.

Pour le raccordement des évacuations, il devra le calfeutrement des attentes en fonte nécessaire à l'étanchéité de ses propres tuyauteries raccordées sur les attentes.

## Article 2.7 Nature de l'eau

### Eau froide :

Pression et °TH : De ville, voir prescriptions corps d'états techniques.

### Eau chaude :

Pression, °TH et température moyenne : Voir prescriptions corps d'états techniques.

## Article 2.8 Eau adoucie

Sans objet

## Article 2.9 Maçonnerie - socle

Les murs, murets, guichets, passages et socles sont définis dimensionnellement sur les plans et ne pourront en aucun cas subir de modification.

Néanmoins, le titulaire du présent corps d'état devra avant toute exécution en atelier, vérifier les cotes sur le chantier.

Il devra aussi, le cas échéant, signaler à l'adhérent et/ou la centrale d'achats toute anomalie ou présence d'obstacles divers (tels que tuyauteries) qui ne seraient pas figurées sur les plans et qui risqueraient d'entraver la mise en place du matériel qu'il doit installer.

## Article 3 Tableau récapitulatif des limites des prestations

	LOT CUISINE	AUTRES LOTS
<b>EQUIPEMENT DE CUISINE</b>		
Plan d'implantation et de cotes des attentes nécessaires aux équipements dus par le titulaire du présent lot	X	
1°) Besoins en électricité	X	
2°) Attentes plomberie	X	
3°) Attentes frigorifiques	X	
4°) Plan des réseaux avec indication des percements et altimétries dont le présent lot a besoin	X	
Bordereau des besoins et consommation de chaque appareil dus par le titulaire du présent lot		
1°) Besoins en électricité	X	
2°) Besoins plomberie	X	
<b>ELECTRICITE</b>		
Plan d'implantation et de cotes des attentes nécessaires aux équipements d'installation frigorifique dus par le titulaire du présent lot	X	
Bordereau des besoins et consommations de chaque appareil	X	
Armoires générales d'alimentation		X
Câbles d'alimentation des armoires générales de distribution des équipements		X
Discontacteurs, prises de courant mâles et femelles, boîtes de raccordement (en matière étanche), ou attentes sur fil		X
Protections des lignes		X
Câbles pour la GTC et les alarmes		X
Bornes des renvois d'alarme et informations GTC (contact sec)	X	

	LOT CUISINE	AUTRES LOTS
Raccordement des renvois d'alarme et informations GTC		X
Armoires électriques spécifiques des équipements	X	
Liaisons, protection et mise à la masse réglementaire de tous les appareils raccordés sur les circuits électriques	X	
Protection TBT des commandes des appareils désignés comprenant transformateur en armoire	X	
L'entreprise devra se soumettre aux directives du Maître D'Œuvre en ce qui concerne les marques de l'appareillage électrique		
Protections contre les chocs électriques pour éviter les électrocutions	X	
1°) Contact direct avec les parties électriques sous tension	X	
2°) Contact indirect par suite d'un défaut d'isolation	X	
Raccordement des parties métalliques à un conducteur de protection par borne de terre	X	
Les câbles d'alimentation traversant des appareils seront sous gaine de protection haute température, avec presse étoupe (bornier de raccordement repéré et facilement accessible).	X	
Eclairage des chambres froides	X	
Eclairage des locaux de travail		X
<b>RESPONSABILITES TECHNIQUES</b>		
L'entreprise adjudicataire du présent lot sera tenue contractuellement de vérifier toutes les caractéristiques techniques (nature des matériaux, diamètres, section, rayon de courbure, pertes de charges, niveaux, etc.) des réseaux sur lesquels elle devra raccorder tout ou partie de sa fourniture.	X	
Elle devra également effectuer une réception des attentes réalisées par les autres corps d'état, afin de vérifier leur conformité. Toute anomalie non signalée lors de la réception des attentes fera l'objet de modification à la charge du présent lot.	X	
Il lui appartiendra de signaler à l'adhérent et à la centrale d'achats en temps utile les incompatibilités technologiques ou qualitatives des prestations situées en amont ou aval de ses fournitures.	X	
<b>PLOMBERIE</b>		
Plan d'implantation et de cotes des attentes nécessaires aux équipements d'installation frigorifique dus par le titulaire du présent lot	X	
Bordereau de consommation de chaque appareil	X	
Attente eau froide à proximité des appareils (par canalisation aboutissant à une vanne d'arrêt par appareil ou par groupe d'appareils)		X
Vidange (canalisation d'évacuation par appareil ou par groupe d'appareils)		X
Raccordement sur arrivée d'eau froide	X	
Raccordement des vidanges	X	
Disconnecteur aux normes sur les appareils (en raccordement et à l'intérieur des appareils)	X	
Clapet antipollution sur tous les raccordements		X
Disconnecteur général		X
Traitement par adoucisseur des appareils à alimenter en eau froide entre 0 et 5°TH	X	
Liaisons entre adoucisseur et équipements	X	
<b>RESPONSABILITES TECHNIQUES</b>		

	LOT CUISINE	AUTRES LOTS
L'entreprise adjudicataire du présent lot sera tenue contractuellement de vérifier toutes les caractéristiques techniques (nature des matériaux, diamètres, section, rayon de courbure, pertes de charges, niveaux, etc.) des réseaux sur lesquels elle devra raccorder tout ou partie de sa fourniture.	X	
Elle devra également effectuer une réception des attentes réalisées par les autres corps d'état, afin de vérifier leur conformité. Toute anomalie non signalée lors de la réception des attentes fera l'objet de modification à la charge du présent lot.	X	
Il lui appartiendra de signaler à l'adhérent et à la centrale d'achats en temps utile les incompatibilités technologiques ou qualitatives des prestations situées en amont ou aval de ses fournitures.	X	
<b>MACONNERIE</b>		
Plan d'implantation et de cotes des attentes nécessaires aux équipements d'installation frigorifique dus par titulaire du présent lot	X	
Percements pour arrivées et évacuation des fluides - fourreaux (selon plan d'exécution fourni par le titulaire du présent lot)		X
Réalisation des talons maçonnés pour le soutènement des appareils (selon demandes)		X
Rebouchage de tous les percements ou saignées dans les cloisons et sols résultant de la mise en place ou du raccordement de la fourniture et des accessoires (obturations – calfeutrements - collets)		X
L'exécution des trous et trémies non indiqués en temps utile à l'entreprise de maçonnerie gros œuvre sera à la charge DU PRESENT LOT et réalisé par le lot intéressé.		X
Isolation acoustique des locaux		X
Tous les raccordements (carrelage, peinture, etc...) résultant de fausses manœuvres ou de retard par l'entreprise titulaire du présent lot seront réalisés par le lot concerné, à la charge du présent lot.		X
<b>RESPONSABILITES TECHNIQUES</b>		
L'entreprise adjudicataire du présent lot sera tenue contractuellement de vérifier toutes les caractéristiques techniques (nature des matériaux, diamètres, section, rayon de courbure, pertes de charges, niveaux, etc.) des réseaux sur lesquels elle devra raccorder tout ou partie de sa fourniture.	X	
Elle devra également effectuer une réception des attentes réalisées par les autres corps d'état, afin de vérifier leur conformité. Toute anomalie non signalée lors de la réception des attentes fera l'objet de modification à la charge du présent lot.	X	
Il lui appartiendra de signaler à l'adhérent et à la centrale d'achats en temps utile les incompatibilités technologiques ou qualitatives des prestations situées en amont ou aval de ses fournitures.	X	

## Article 4 Conditions d'exécution

### Article 4.1 Démarrage du marché

L'entrepreneur désigné pour le présent corps d'état présentera dans un délai de 15 jours après la réception du bon de commande le tableau de renseignement de ses équipements à la centrale d'achats pour la création du référencement. Il fournira également un organigramme et un dossier de présentation pour diffusion à l'ensemble des adhérents de la centrale d'achats. Ce dossier devra de façon claire et compréhensible expliquer la démarche de l'adhérent pour effectuer ses achats. Il comportera toutes les informations utiles (nom des personnes, téléphone portable, adresse mail et postale par région).

Il fournira également un catalogue complet des appareils de son lot à remettre aux adhérents. La présentation du catalogue ainsi que tous documents devront faire l'objet de la validation de la centrale d'achats avant diffusion.

### Article 4.2 Prise de cotes, rendez-vous commercial et technique

L'entreprise, à réception d'une demande d'un adhérent ou de la centrale d'achats, devra prendre rendez-vous avec le chef d'établissement ou toute personne agréée sur site afin vérifier les accès de livraison, les manutentions à prévoir, la disponibilité des réservations nécessaires aux appareils à installer.

Il informera en cas de réservations à modifier les besoins nouveaux à réaliser par l'exploitant.

Il assistera l'exploitant pour le choix de la commande à rédiger et le conseillera sur les choix.

### Article 4.3 Livraison, installation, mise en service.

L'entreprise, à réception de la commande, dont il accusera réception, informera du délai de livraison en fonction des produits (il est à noter que le délai ne pourra excéder 4 semaines).

Un rendez-vous sera pris pour la livraison et l'installation des appareils commandés.

L'entreprise assurera les prestations comme prévu à l'article 1.1 du présent CCTP.

## Article 5 Dossier de recollement (DOE)

Les installations terminées, l'entrepreneur devra fournir les documents suivants :

- ❖ Cahier d'instructions simples, mais précises et détaillées, sur la conduite et l'entretien des appareils ;
- ❖ 1 plan papier qui proviendra de la mise à jour des plans d'exécution et représentera, avec exactitude et à l'échelle, la position de tous les matériels mis en place.

Également, il sera donc demandé :

- ❖ 2 exemplaires des notices d'entretien et cahier de fonctionnement des matériels
- ❖ 2 exemplaires des schémas techniques à afficher sous plastique rigide et transparent avec encadrement

## Article 6 Sécurité et hygiène

L'entrepreneur devra se soumettre aux directives générales de l'établissement et réaliser ses travaux sans gêner le bon fonctionnement de l'établissement, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, et en assurant la sécurité des personnels du site comme les siens.

## Article 7 Contrôles - réception - mise en service - garantie

Les installations seront contrôlées par l'adhérent ou la centrale d'achats pendant leur exécution et après leur achèvement.

Le but de ces contrôles est de vérifier que les installations sont conformes à celles prévues au présent cahier et que leur exécution ne présente pas de dispositions contraires aux prescriptions particulières du marché énoncées dans les descriptifs, aux normes en vigueur, aux règles de l'art et, éventuellement, au Cahier des Prescriptions Spéciales.

### Article 7.1 Essais et mise en service, formation du personnel

L'entreprise devra réaliser ses essais, vérifier que le matériel livré soit fonctionnel et sécuritaire.

Il effectuera une formation du personnel pour les équipements le nécessitant.

Il fera émarger la feuille de formation le cas échéant avec le nom des personnels formés.

### Article 7.2 Période de garantie

La période de garantie est de 2 (deux) ans après la livraison et mise en service si le fonctionnement n'a donné lieu, dans l'intervalle, à aucune observation à laquelle l'entrepreneur n'aurait pu remédier immédiatement. La garantie comprend les pièces détachées nécessaires, la main-d'œuvre et les déplacements inhérents.

Dans le cas d'une immobilisation de l'équipement supérieure à 8 jours calendaires, la période de garantie sera augmentée du nombre de jours qui auront été nécessaires à la remise en parfait état de fonctionnement.

#### RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

L'entreprise indiquera toutes exclusions à la garantie, en matériaux, réduction de temps, etc.

En outre, elle détaillera, si besoin, les moyens d'intervention qu'elle envisage pour l'installation présente. Au cas où une carence quelconque de l'entrepreneur postérieure au procès-verbal d'essais compromettrait la mise en service normale à la date fixée, le Maître d'Œuvre pourra faire achever ou remettre en état les installations par une entreprise de son choix et retrancher du prix global toutes les dépenses qui en résulteront.

## Article 8 Spécifications techniques générales des matériels

### Article 8.1 Plomberie eau chaude – eau froide

Les conditions d'exécution seront conformes aux normes éditées par l'AFNOR. Pour les canalisations d'eau, les calculs des débits et des diamètres appropriés pour les canalisations d'eau seront conformes aux Spécifications des Normes NF X 08 100.

Les canalisations seront repérées à l'aide de bagues peintes suivant les couleurs conventionnelles précisées par les Normes en vigueur.

Pour chaque appareil nécessitant une pression d'eau contrôlée, le détendeur sera dû par le titulaire du corps d'état qui fournit l'appareil concerné.

## Article 8.2 Canalisations

### Article 8.2.1 Nature des tuyauteries

Les tuyauteries d'eau froide et d'eau chaude seront exécutées en tube cuivre. Des raccords démontables seront judicieusement placés afin de permettre tout démontage ou modification ultérieur éventuel.

### Article 8.2.2 Calorifugeage

Les tuyauteries d'eau froide exposées aux risques de condensation seront calorifugées et protégées par une gaine en matière plastique. Ce calorifugeage sera principalement prévu sur les canalisations empruntant les faux-plafonds, les coffres, les gaines, etc.

## Article 8.3 Robinetterie

### Article 8.3.1 Robinetterie d'arrêt

En règle générale, les robinets à purge seront prévus :

- ❖ En parcours des réseaux généraux ;
- ❖ Au pied des colonnes montantes.

Les robinets d'arrêt sans purge seront prévus :

- ❖ Sur l'alimentation de chaque robinet de puisage ;
- ❖ A chaque piquage sur colonne montante ;
- ❖ Aux emplacements indiqués sur les plans du présent corps d'état.

#### NOTA :

Les robinets d'arrêt sans purge seront toujours placés au même étage que le ou les appareils desservi(s).

## Article 8.4 Fixations

### Article 8.4.1 Robinetterie

Lors de la fixation d'une robinetterie sur une partie plane d'un appareil, ce dernier recevra un renforcement par platine soudée.

### Article 8.4.2 Canalisations

Dans tous les cas, les circuits de distribution, soit dans les appareils, soit muraux, seront maintenus tous les mètres à l'aide de fixations traitées contre la corrosion.

## Article 8.5 Traitement de l'eau

Voir paragraphe 2.8

## Article 8.6 Ecoulements - vidanges

Ils seront réalisés en cuivre ou PVC de haute qualité.

## Article 8.7 Electricité

Les présentes règles ont pour objet de définir les conditions dans lesquelles les installations auxquelles elles sont applicables doivent être établies et maintenues.

Les installations assureront à tout moment la sécurité des personnes, la conservation des choses, ainsi que toutes les protections nécessaires pour éviter de provoquer des troubles dans le fonctionnement général du réseau.

Ci-après sont énoncées les principales règles du Cahier de Normalisation Française C. 15.100.



Cette liste n'est pas limitative.

#### Article 8.7.1 Conditions d'installation

##### Influences externes :

Les conditions d'installation devront tenir compte des influences extérieures et des caractéristiques des matériels installés (tableau I de la NF C. 15201 et tableau 51 A, chapitre 32 et section 522 de la NF C 15.100) et notamment :

Température ambiante :	AA 4 (-5 +40°C)
Chambre froide négative :	AA 2 (-40 +5°C)
Eau : de 0,00 à 1,10 m du sol :	AD 5.... Jets d'eau
de 1,10 à 2,00 m :	AD 4.... projections d'eau
au-dessus 2,00 m :	AD 3.... aspersion d'eau
- Corps solides :	AE 2.... petits objets
- Corrosion :	AF 3.... intermittente ou accidentelle
- Chocs : 0,00 à 2,00 m/sol :	AG 2.... moyens
- Au-dessus 2,00 m :	AG 1.... faibles
- Vibrations :	AH 1.... faibles
- Compétence des personnes :	BA 1.... ordinaire
- Résistance du corps :	BB 3.... faible
- Contacts avec la terre :	BC 3.... fréquents
- Evacuation des personnes :	BD 1.... normale
- Matières traitées :	BE 4.... risques de contamination

##### Protection contre le feu et danger d'incendie :

Les équipements devront correspondre à la classification relative aux locaux comportant des risques d'incendie. Les équipements seront donc de type non propagateurs de la flamme : en cas d'incendie, ils peuvent être détruits mais ne sont pas susceptibles de propager le feu au-delà de la zone de combustion. Concernant les locaux situés dans la zone dite "recevant du public", les équipements seront du type résistant au feu, afin d'assurer leur service en cas d'incendie pendant un certain temps. Une attention particulière est attirée sur la réalisation des connexions qui ne doivent pas se desserrer ni être la source d'échauffements exagérés.

Les matériels devront répondre aux degrés de protection minimum suivants :

- ❖ Matériel situé de 0,00 à 1,10 m du sol : IP 25- IK 08 ;
- ❖ Matériel situé de 1,10 à 2,00 m du sol : IP 24- IK 07 ;
- ❖ Matériel situé au-dessus de 2,00 m du sol : IP 23- IK 02.

Les canalisations à mettre en œuvre seront les suivantes :

- ❖ Câble R 12 N, R 2 V, H 07 RNF

Les conduits à mettre en œuvre seront les suivants :

- ❖ ICO, IRO, ICD, ICT en montage étanche

NOTA :

Les canalisations préfabriquées sont admises si elles sont situées à au moins 2,00 m au-dessus du sol et si elles présentent au moins le degré de protection IP 231.

Aucun matériel ne doit être installé dans les hottes s'il n'est pas spécialement conçu et réalisé pour cette utilisation.

La commande et la protection des appareils de cuisson seront réalisées :

*1°) Dans l'armoire générale cuisine (corps d'état électricité) :*

Les protections seront choisies en fonction des équipements à protéger.

Les commandes seront réalisées en 24 Volts à partir d'un transformateur de télécommande, chaque commande sera amenée auprès de l'équipement avec l'alimentation puissance (sauf si intégrée à l'équipement).

Les alimentations "puissance" et "télécommande" sont à la charge de l'entrepreneur du corps d'état électricité.

*2°) Sur les appareils de cuisson :*

Les protections et les commandes des appareils de cuisson seront incorporées au matériel.

Les commandes seront réalisées en 24 volts à partir d'un transformateur de sécurité installé dans l'appareil de cuisson.

Seules les alimentations "puissance" sont à la charge de l'entrepreneur du corps d'état électricité.

#### Article 8.7.2 Installation

Voisinage de canalisations électriques avec d'autres canalisations :

Dans le cas de voisinage de canalisations électriques avec d'autres canalisations, électriques ou non, les canalisations devront être disposées de façon à ménager une distance d'au moins 30 mm entre leurs surfaces extérieures.

Les canalisations électriques placées parallèlement à des canalisations pouvant donner lieu à des condensations telles que canalisations de vapeur d'eau, écoulements, etc., ne devront pas être posées au-dessous de celles-ci.

Les canalisations électriques, à l'exception des circuits d'éclairage des points de cuisson, doivent se trouver au moins à 0,50 m des conduits d'évacuation des hottes ou autres dispositifs de captation d'air vicié, de buées et de vapeurs grasses.

#### Article 8.7.3 Accessibilité

Les canalisations électriques devront être disposées de façon que l'on puisse en tout temps contrôler leur isolement, localiser les défauts, éliminer les avaries, et, le cas échéant, procéder au remplacement de conducteurs détériorés.

NOTA :

Les prises de courant sont interdites à moins de 1,10 m de hauteur au-dessus du sol.

#### Article 8.7.4 Appareillage

Le présent chapitre précise les conditions d'installation de l'appareillage électrique et notamment :

- ❖ Des appareils de coupure et de commande ;
- ❖ Des appareils de protection des circuits ;
- ❖ Des appareils de connexion ;
- ❖ Des prises de courant ;
- ❖ Des appareils en tableaux et coffrets de manœuvre.

##### Emplacement des appareils et fixation :

Les appareils seront placés de façon à permettre la vérification de leur fonctionnement et de procéder à leur entretien et, s'il y a lieu, de permettre la vérification des connexions et des conducteurs sans endommager leurs canalisations. Les appareils devront être fixés rigidement de façon que les connexions des canalisations avec les appareils ne soient soumises à aucun effort de traction ou de torsion qui viendrait s'ajouter aux contraintes résultant de l'usage normal des appareils.

##### Protection des canalisations à leur entrée dans les appareils :

Dans tous les cas où les présentes règles prescrivant la protection contre les contraintes mécaniques des canalisations s'appliquent, cette protection devra être assurée jusqu'à et y compris leur pénétration dans les appareils.

##### NOTA :

Une attention toute particulière sera portée sur les presse-étoupes à écrasement destinés à assurer l'étanchéité parfaite des appareils.

#### Article 8.7.5 Dispositif de coupure et de commande

Chaque appareil fonctionnant à l'électricité comprendra un dispositif de coupure et de commande sur l'appareil.

Ce dispositif n'exclut pas l'appareillage de protection situé en bout de ligne dans l'armoire générale.

Ce dispositif sera de préférence de type étanche, télémechanique et de construction européenne (Norme NF).

#### Article 8.7.6 Dispositif de protection

Chaque appareil comportant au minimum un moteur sera muni d'une protection du ou des moteurs par relais de protection thermique et déclenchement différentiel sur coupure de phase.

Ce dispositif pourra être incorporé à l'appareil à protéger, ou être placé dans une armoire étanche située à proximité.

#### Article 8.7.7 Appareils de connexion

##### Appareil déconnecté ou déplacé occasionnellement :

Pour assurer la liaison entre la canalisation fixe et la canalisation mobile de l'appareil, sous réserve que les connexions ne soient pas soumises à des efforts de traction, les boîtes utilisées seront de type étanche IP 255 minimum.

#### Appareil déconnecté ou déplacé fréquemment (mobile) :

La connexion sera assurée par une prise de courant.

##### Article 8.7.8 Prises de courant

Les prises de courant nécessaires au matériel dit "mobile" seront du type étanche IP 245 minimum, tension et intensité en fonction de l'équipement. Dans tous les cas, les socles comporteront une prise de terre.

##### Article 8.7.9 Tableaux, coffrets, pupitres

Le matériel correspondra aux degrés de protection UTE C15-201.

##### Article 8.7.10 Résistances, thermoplongeurs, bornes de raccordement - plaques signalétiques

Ce poste concerne principalement les différentes techniques mises en œuvre dans la conception du matériel chauffant. Les références de conception sont imposées par la Norme Française C 79.600, rectifiée et complétée par la NCF 79.651.

Il est à noter que tous les appareils à moteur comporteront une protection par disjoncteur incorporé (exemple : essoreuse, éplucheuse, batteur, etc.).

##### Article 8.7.11 Protection des personnes

La protection des personnes contre les dangers présentés par les installations électriques revêt deux aspects :

- ❖ La protection contre les contacts directs
- ❖ La protection contre les contacts indirects

#### Protection contre les contacts directs :

Les mesures de protection contre les contacts directs sont essentiellement des mesures préventives consistant à mettre hors de portée des personnes les parties actives des équipements.

Toutes les parties actives des équipements électriques devront comporter une protection contre les contacts directs (NF C 15.100).

#### Protection contre les contacts indirects :

Il y a lieu de prendre des mesures de protection contre les contacts indirects lorsque des personnes sont susceptibles d'entrer en contact simultanément avec une masse et un objet conducteur entre lesquels peut apparaître une différence de potentiel dangereuse.

#### Mesures de protection contre les contacts indirects :

- ❖ Séparation de sécurité des circuits ;
- ❖ Emploi de matériel classe II ;
- ❖ Inaccessibilité des masses et des éléments conducteurs ;
- ❖ Isolation des éléments conducteurs ;
- ❖ Suppression des liaisons des éléments conducteurs avec la terre ;
- ❖ Emploi de dispositif de coupure automatique différentiel ;
- ❖ Mise au neutre des masses et emploi d'un dispositif de coupure automatique ;
- ❖ Emploi d'une très basse tension de sécurité.

Si les circuits de commande sont alimentés en TBT, un des pôles du circuit secondaire est relié à la terre. Le pôle non relié à la terre est protégé contre les surintensités. Lorsque les circuits de commande sont alimentés sous la tension de fonctionnement, les axes des boutons de commande doivent être séparés des parties accessibles par une double isolation ou une isolation accessible. Le dispositif de sectionnement de chaque circuit terminal devra également sectionner les conducteurs du circuit de commande. Les circuits de commande des appareils mécaniques devront être alimentés par l'intermédiaire de transformateurs à 2 enroulements (schéma TN.B).

## Article 9 Qualité des matériaux et des matériels

### Article 9.1 Acier inoxydable

Pour tout le matériel objet du présent corps d'état, il ne sera utilisé que de l'acier inoxydable à très basse teneur en carbone.

Hors spécifications particulières dans le descriptif de l'appareil, il devra être mis en œuvre uniquement des aciers inox de type 18-8, 18-10 ou F18.

La qualité de l'inox demandée dans les caractéristiques détaillées des appareils prévaudra sur la présente généralité.

### Article 9.2 Tôlerie ou moulage en aluminium

Le matériau sera exclusivement de l'aluminium pur 99,9 %. Les dispositions concernant les soudures seront conformes aux recommandations de l'Institut Français de Soudure de l'Aluminium.

### Article 9.3 Fonte

Le matériau sera de la fonte de deuxième fusion, grise ou blanche suivant le cas, exempté rigoureusement de criques, boursoflures, gerçures, etc.

### Article 9.4 Matériel de chaudronnerie

Tous les appareils seront prévus sur pieds, 2 ou 4 roulettes ou à fixation murale sur console scellée.

Les branchements aux divers fluides devront être réalisés à l'intérieur des appareils et accessibles.

Les piétements seront en tubes ronds en acier inoxydable 18-10 de diamètre 40 mm minimum et de 1,5 mm d'épaisseur minimum ; il sera prévu à la base de chaque pied un système de réglage de niveau par vérin à vis en acier inoxydable ou en matériau de synthèse.

En vue de faciliter le passage des canalisations diverses devant desservir l'installation, le matériel devra être conçu de façon à laisser un espace libre de 8 à 10 cm entre le piétement d'une part, les cloisons ou les murs d'autre part.

### Article 9.5 Matériel mécanique fixe

Les appareils seront prévus sur pieds ou socles formant corps avec la machine et permettant une éventuelle fixation.

Les pieds ou socles seront munis de tampons caoutchouc, formant silentbloc, et d'un dispositif de réglage en hauteur afin d'en augmenter la stabilité.

### Article 9.6 Pour tous les matériels

D'une façon générale, le degré de polissage demandé sera considéré comme obtenu seulement lorsque la continuation du travail de polissage n'apportera plus de changement perceptible à l'état de surface du métal.

Tous les éléments ayant leur présentation définitive faite en usine (partie polie notamment) seront livrés sous cadres en bois quelle que soit leur importance, et seront protégés par une peinture film facilement nettoyable.

### Article 9.7 Peinture et protection

Toutes les parties de matériel susceptibles de se détériorer par oxydation, les matériaux non inoxydables et non émaillés, seront brossés et recevront deux couches de peinture laquée sur antirouille résistant à la chaleur. Il pourra être procédé au démontage des appareils pour vérifier la bonne exécution des peintures.

#### NOTA :

Il sera utilisé une peinture de qualité "alimentaire" sur toutes les surfaces visibles ou en contact avec les denrées et les préparations.

### Article 9.8 Isolation thermique

L'isolation thermique devra être assurée par un matériau imputrescible et hydrofuge tel que laine de roche ou laine de verre à partir de panneaux semi-rigides en coquille exclusivement.

La laine en vrac quel que soit son mode de pose est proscrite.

Si le panneau isolant n'est pas utilisé entre deux parois, la face libre sera protégée par un grillage rigide en métal inoxydable déployé fixé par visserie.

### Article 9.9 Carcasses

Tout appareil dit ci-après "construit entièrement en acier inoxydable", ne devra comporter aucune partie en métal ferreux ou en alliage léger.

### Article 9.10 Habillages

Les habillages extérieurs de matériel (fours, friteuses, etc.) seront en acier inoxydable d'une épaisseur suffisante pour obtenir une bonne rigidité et soigneusement raidis par des renforts intérieurs (minimum 12/10ème mm).

### Article 9.11 Visserie - boulonnerie

Toutes les vis et tous les boulons seront en acier inoxydable. Les têtes de vis seront parfaitement arasées pour éviter l'accumulation de graisses ou l'accrochage des chiffons.

### Article 9.12 Arêtes et coins

Les arêtes extérieures de tout matériel (tables de travail, dessus de plonge, comptoirs, etc.) devront être à angles arrondis, parfaitement arasés et non tranchants, évitant lors du nettoyage ou de la manipulation de blesser le personnel.

Les arêtes intérieures des bacs, cuves, etc., seront arrondies.

### Article 9.13 Dosserets (hors table mobile et semi-mobile)

Les dosserets seront suffisamment raidis à leurs extrémités latérales et supérieures par un double pliage et comporteront des renforts pour ne pas nécessiter de scellement de soutien. Hauteur minimum : 100 mm.

### Article 9.14 Assemblages

Dans toute la mesure du possible, les parties extérieures visibles des appareils formeront des ensembles monoblocs soudés, en particulier les dessus de tables, de comptoirs, de fourneaux, etc.

Afin d'éviter une conduction thermique entre des éléments chauffants, réfrigérés ou neutres, un joint isolant sera prévu lors de l'assemblage de ces derniers, évitant tout problème de pont thermique.

L'apparence des appareils devra être particulièrement soignée, notamment la hauteur des rebords de tables placées côte à côte, faute de quoi le matériel sera refusé.

#### Assemblage par soudure :

Après l'opération de soudage, tous les cordons de soudure seront meulés et brossés soigneusement de façon qu'il n'apparaisse aucune solution de discontinuité. Les projections de métal adhérentes seront immédiatement éliminées. Après confection, chaque pièce ou ensemble aura ses soudures décapées avec de la pâte appropriée, ses tôleries décapées au bain fluorhydrique ou sulfurique, puis au bain d'acide nitrique pour passivation et rinçage à l'eau pour terminer.

Les parties démontables et les assemblages sur place seront montés à joints vifs avec couvre-joints intérieurs. Les joints seront judicieusement disposés pour éviter les déformations tout en permettant la dilatation.

Sur les parties visibles, il ne sera pas admis d'assemblage par recouvrement ou pose de couvre-joints extérieurs.

## Article 10 Spécifications techniques particulières

### Article 10.1 Appareillage électrique

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 des chiffres en relief et teintés, ou toutes autres solutions lisibles et durables.

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.

## Article 10.2 Coupe-légumes

Suivant descriptif.

Conforme à la norme NF U 64051 et l'article R 233/63 du Code du Travail.

L'appareil devra être fourni avec son contacteur disjoncteur sur le bâti.

Indice de protection : IP 345.

(Pour l'équipement secondaire, voir descriptif).

## Article 10.3 Essoreuse à légumes feuillus

Elle devra être conforme :

- ❖ A la norme NF U 64053 ;
- ❖ Aux décrets 80542 et 80543 du 15.07.1980 ;
- ❖ Indice de protection électrique IP 255.

Vidange extérieure.

L'appareil devra être fourni avec son contacteur disjoncteur sur le bâti.

## Article 10.4 Eplucheuse à tubercules

Elle devra être conforme :

- ❖ Aux normes NF U 60010 (hygiène) et NF U 64052 (sécurité) ;
- ❖ Aux articles R 233-85 à R 233-106 du Code du Travail ;
- ❖ Indice de protection électrique IP 255.

Arrivée d'eau sur l'appareil avec robinet en partie haute de l'appareil.

L'appareil devra être fourni avec son contacteur disjoncteur sur le bâti, ainsi qu'un dispositif anti-vibratile sous le socle.

Piètement avec dispositif de rétention des féculs.

## Article 10.5 Batteur mélangeur

Il devra être conforme :

- ❖ Aux normes NF 73600 et 79500 : règles générales de sécurité électrique ;
- ❖ À la norme NF U 61050 : règles d'hygiène et de sécurité spécifiques aux batteurs mélangeurs ;
- ❖ Aux articles R 233-85 à R 233-106 du Code du Travail ;
- ❖ A l'indice de protection électrique IP 259.

Cuve emboutie d'une seule pièce en acier inox avec grille de protection. Relevage de la cuve par volant ou par levier très démultiplié.

Support de cuve à coulisse sur 2 glissières usinées.

L'appareil devra être fourni avec son contacteur disjoncteur fixé sur le bâti.



### Article 10.6 Cutter à bol vertical

Bâti en alliage assurant la protection des parties électriques et mécaniques.

Bol en acier inoxydable embouti d'une seule pièce et maintenu en place par un système à baïonnette.

Couvercle du bol, ajusté au rebord supérieur du bol, avec dispositif de sécurité lors du relevage.

Couteaux entièrement en acier inoxydable à simple et double biseau. La tolérance du jeu des couteaux entre le bol et ces derniers sera de 0,05 mm.

Interrupteur de mise en marche fixé sur l'appareil.

L'appareil devra respecter :

- ❖ Les règles de l'inspection du travail ;
- ❖ L'indice de protection IP54.

### Article 10.7 Bacs

Les bacs des tables et plonges seront en acier inoxydable avec angles arrondis de 50 mm de rayon, fond penté.

Le dessus des plonges sera en acier inoxydable 15/10 de mm d'épaisseur minimum avec raidisseur et 20/10 d'épaisseur pour les dessus chaudronnés.

Les alimentations en eau chaude et en eau froide seront prévues par une robinetterie mélangeuse fixée sur la plage arrière ou murale hors corps d'état pour le matériel semi mobile.

Les égouttoirs, nervurés ou non, auront une pente vers les bacs. Ils devront être munis d'un dispositif amortisseur de bruit.

### Article 10.8 Tables

Le dessus des tables sera en acier inoxydable 15/10 de mm d'épaisseur avec raidisseur.

Même conception pour les tables sur mesure que les tables standards.

### Article 10.9 Meubles de rangement et éléments neutres

Dessus et habillages en acier inoxydable (dessus de 15/10ème de mm et habillage 10/10ème de mm minimum).

Châssis en tube carré inox de section 40x40x1,5 mm minimum.

Parois intérieures en tôle d'acier inox de 15/10ème de mm.

Plancher et étagères intermédiaires démontables en tôle d'acier inox de 20/10ème de mm.

Portes pivotantes ou coulissantes comprenant une face avant en acier inoxydable et contre-porte en acier inoxydable de 20/10ème de mm.

Le système de glissement devra être parfaitement souple et silencieux et permettra le démontage sans outil des portes afin de procéder au nettoyage du meuble.

De même, les étagères intérieures seront montées sur crémaillères et pourront être extraites du meuble sans difficulté.

L'ensemble sera entièrement insonorisé et monté sur pieds réglables en acier inoxydable ou en matériau de synthèse.

Les portes seront munies d'une serrure.

#### Article 10.10 Tables mobiles

La conception et la construction seront identiques à celles des tables fixes ; les embases seront remplacées par des roues caoutchoutées de diam. 100 mm minimum dont deux seront pivotantes et blocables au pied. Pas de dossier.

#### Article 10.11 Tables semi mobiles

La conception et la construction seront identiques à celles des tables mobiles.

Les embases seront remplacées par des roues caoutchoutées de diam. 100 mm minimum sur l'arrière. Pas de dossier. Butée arrière-caoutchouc.

#### Article 10.12 Eléments suspendus

La conception et la construction seront identiques à celles des tables fixes, meubles ou plonges.

La fixation sera assurée par 2 supports inox muraux sous le dossier et 2 consoles en tube rond inox de forte épaisseur avec vérins pour réglage de l'horizontalité.

#### Article 10.13 Tablettes et étagères murales

Le principe de fixation des étagères sera réalisé à partir de supports fixés sur la paroi verticale. Sur ceux-ci, des étagères viendront se fixer par un dispositif facilement démontable.

Ces étagères seront réalisées en acier inoxydable d'une épaisseur 12/10 de mm minimum.

Pour augmenter la rigidité des surfaces planes, seuls des renforts métalliques seront tolérés.

Un placage par panneau en latté ou en aggloméré ne sera pas accepté.

#### Article 10.14 Chariots

La fonction de chaque chariot ainsi que son équipement est précisée dans le descriptif.

La conception générale des chariots, soit entièrement coffrée, soit tubulaire, sera entièrement en acier inoxydable AISI 441, sur roulettes diam. 120 mm.

Chaque chariot sera muni de butées caoutchoutées, provoquant le "hors tout" de l'appareil. Aucune partie métallique ne devra saillir de cet encombrement.

#### Article 10.15 Equipements frigorifique

##### Article 10.15.1 Compresseur ou Groupes compresseurs

Meuble bas, soubassement, et meuble préparations réfrigérées avec groupe :

L'installation sera à refroidissement par air extractible sur glissière. Chaque groupe compresseur sera équipé d'un pressostat basse-pression et haute pression branché en sécurité.

Température -2°C/+8°C pour les meubles positifs et -16°C/-20°C pour les meubles négatifs.

Armoire froide positive et négative 1 porte ou 2 portes avec groupe :

Groupe hermétique avec condenseur ventilé logé.

Température -2°C/+8°C pour les armoires positives et -16°C/-20°C pour les armoires négatives.

### Meuble table top, congélateur :

Groupe hermétique ventilé.

### Armoire réfrigérée positive ou négative, armoire froide à chariots, cellule de refroidissement, meuble bas sans groupe :

Un groupe à distance sera proposé, il sera calculé en fonction des meubles indiqués sans groupe.

Ils seront capotés et insonorisés.

Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe.

Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20m.

#### Article 10.15.2 Evaporateurs

Evaporateur avec revêtement anticorrosion, ventilateurs à débit et étanchéité renforcés, sur viroles afin d'optimiser la puissance du flux d'air ou voir prescription technique ci-dessous.

#### Article 10.15.3 Fluide frigorigène

Fluide frigorigène R290, R452A, R600, ou fluides équivalents.

#### Article 10.15.4 Armoire et meuble réfrigérés

Les dimensions fournies dans le descriptives sont indicatives.

## Article 11 Présentation des offres

La présentation des offres devra principalement tenir compte de l'ordre numérique de la nomenclature du matériel, tant sur le plan descriptif que sur le plan estimatif.

Les offres devront être rédigées en 2 exemplaires (suivant la D.P.G.F.) et comprendront :

- ❖ Un devis descriptif exhaustif du matériel proposé dans l'ordre du CCTP ;
- ❖ Les fiches synthétiques dûment remplies ;
- ❖ Toutes les documentations, photos, plans et descriptifs concernant les matériels proposés ;
- ❖ Le DPGF-BPU suivant le modèle joint en format PDF et Excel (**aucune modification ne sera admise, tout document modifié entraînera l'élimination de l'entreprise**) ;
- ❖ Un tableau récapitulatif des puissances énergétiques ;
- ❖ Un mémoire technique comprenant la présentation de l'entreprise ou du groupement, les moyens humains et techniques mis à disposition du marché, la méthodologie pour réaliser le marché, la démarche RSE de l'entreprise dans son fonctionnement comme dans la réalisation du marché.

## Article 12 Description détaillée des matériels

Les prescriptions générales sont complétées par les prescriptions techniques spécifiques à l'opération décrites dans cette partie du présent document.

Dans le cas d'absence de renseignements, d'incompréhensions ou de contradictions des différentes informations communiquées dans les chapitres précédents et celui-ci, seront prises en compte les informations de ce chapitre.

## Article 12.1 Lot 1 : matériels de préparation électromécanique

### Article 12.1.1 Batteur mélangeur

#### REP.BM01 BATTEUR MELANGEUR 5 LITRES DE TABLE

Bâti, carter, socle et support de bol en matériau inoxydable (qualité alimentaire) avec pieds réglables en hauteur ;  
 Châssis mécano soudé ;  
 Capot en Matériau inoxydable ;  
 Moteur ventilé avec sécurité thermique, variateur de vitesse électronique 10 vitesses 20 à 220 tours/mn ;  
 Panneau de commandes à boutons avec variateur de vitesse ;  
 Ecran de sécurité plain et transparent avec sécurité électrique sans bisphénol, démontable, associé au monte et baisse de cuve ;  
 Relevage manuel à manivelle ;  
 Sécurité interdisant le fonctionnement si le bol n'est pas en position haute ;  
 Indice de protection IP 34 machine et IP55 commandes ;  
 Planétaire étanche ;  
 Moteur asynchrone ;  
 Puissance 0.45KW.

#### Equipement :

1 équipement 5 litres comprenant :

- ❖ 1 bol de 5 l en acier inoxydable 18-10 ;
- ❖ 1 fouet en fil inox ;
- ❖ 1 palette en inox ;
- ❖ 1 crochet en inox.

#### REP.BM02 BATTEUR MELANGEUR 10 LITRES DE TABLE

Bâti, carter, socle et support de bol en matériau inoxydable (qualité alimentaire) avec pieds réglables en hauteur ;  
 Châssis mécano soudé ;  
 Capot en matériau inoxydable ;  
 Moteur ventilé avec sécurité thermique, variateur de vitesse électronique 10 vitesses 26 à 180 tours/mn ;  
 Panneau de commandes à boutons tactiles plat et étanche avec minuterie ;  
 Ecran de sécurité plain et transparent avec sécurité électrique sans bisphénol, démontable, associé au monte et baisse de cuve ;  
 Sécurité interdisant le fonctionnement si le bol n'est pas en position haute ;  
 Indice de protection IP 34 machine et IP55 commandes ;  
 Planétaire étanche ;  
 Moteur asynchrone ;  
 Puissance 0.75KW.

#### Equipement :

1 équipement 10 litres comprenant :

- ❖ 1 bol de 10 l en acier inoxydable 18-10 ;
- ❖ 1 fouet en fil inox ;
- ❖ 1 palette en aluminium trempé ;
- ❖ 1 crochet en aluminium trempé.

REP.BM03 BATTEUR MELANGEUR 20 LITRES AU SOL

Bâti, carter, socle et support de bol en matériau inoxydable (qualité alimentaire) avec pieds réglables en hauteur ;  
 Châssis mécano soudé ;  
 Capot en matériau inoxydable ;  
 Moteur ventilé avec sécurité thermique, variateur de vitesse électronique 10 vitesses 30 à 180 tours/mn ;  
 Panneau de commandes à boutons tactiles plat et étanche avec minuterie ;  
 Grille de protection en fil inox avec sécurité électrique ;  
 Relevage manuel à manivelle ;  
 Dispositif de détection de cuve et écran de protection sans Bisphénol, recouvrant la protection en fil inox ;  
 Sécurité interdisant le fonctionnement si le bol n'est pas en position haute ;  
 Bouton d'arrêt coup de poing ;  
 Indice de protection IP 34 machine et IP55 commandes ;  
 Planétaire étanche ;  
 Puissance 1KW.

Equipement :

1 équipement 20 litres comprenant :

- ❖ 1 bol de 20 l en acier inoxydable 18-10 ;
- ❖ 1 fouet en fil inox ;
- ❖ 1 palette en aluminium trempé ;
- ❖ 1 crochet en aluminium trempé.

OPTION EQUIPEMENT DE REDUCTION POUR BATTEUR MELANGEUR 20 LITRES

Quantité : 1

1 équipement de réduction 10 litres comprenant :

- ❖ 1 bol de 10 l en acier inoxydable 18-10 ;
- ❖ 1 fouet en fil inox ;
- ❖ 1 palette en aluminium trempé ;
- ❖ 1 crochet en aluminium trempé.

REP.BM04 BATTEUR MELANGEUR 40 LITRES

Quantité : 1 ;  
 Bâti, carter, socle et support de bol en matériau inoxydable (qualité alimentaire) avec pieds réglables en hauteur ;  
 Châssis mécano soudé ;  
 Capot en matériau inoxydable ;  
 Moteur ventilé avec sécurité thermique, variateur de vitesse électronique 10 vitesses 30 à 175 tours/mn et 3 vitesses fixes 40-80-160 tours/mn ;  
 Panneau de commandes à boutons tactiles ;  
 Grille de protection en fil inox avec sécurité électrique ;  
 Relevage manuel à manivelle ;  
 Dispositif de détection de cuve et écran de protection sans Bisphénol, recouvrant la protection en fil inox ;

Sécurité interdisant le fonctionnement si le bol n'est pas en position haute ;  
 Bouton d'arrêt coup de poing ;  
 Indice de protection IP 34 machine et IP55 commandes ;  
 Planétaire étanche ;  
 Puissance 2.2KW.

Equipement :

- 1 équipement 40 litres comprenant :
- ❖ 1 bol de 40 l en acier inoxydable 18-10 ;
  - ❖ 1 fouet en fil inox ;
  - ❖ 1 palette en aluminium trempé ;
  - ❖ 1 crochet en aluminium trempé ;
  - ❖ 1 chariot porte cuve.

OPTION EQUIPEMENT DE REDUCTION POUR BATTEUR MELANGEUR 40 LITRES

Quantité : 1

1 équipement de réduction 20 litres comprenant :

- ❖ 1 bol de 20 l en acier inoxydable 18-10 ;
- ❖ 1 fouet en fil inox ;
- ❖ 1 palette en aluminium trempé ;
- ❖ 1 crochet en aluminium trempé.

REP.BM05 BATTEUR MELANGEUR 60 LITRES

Quantité : 1 ;

Bâti, carter, socle et support de bol en matériau inoxydable (qualité alimentaire) avec pieds réglables en hauteur ;

Châssis mécano soudé ;

Capot en matériau inoxydable ;

Moteur ventilé avec sécurité thermique, variateur de vitesse électronique 10 vitesses 30 à 180 tours/mn et 3 vitesses fixes 40-80-160 tours/mn ;

Panneau de commande à boutons tactiles ;

Grille de protection en fil inox avec sécurité électrique ;

Relevage manuel à manivelle ;

Dispositif de détection de cuve et écran de protection sans Bisphénol A recouvrant la protection en fil inox ;

Sécurité interdisant le fonctionnement si le bol n'est pas en position haute ;

Bouton d'arrêt coup de poing ;

Indice de protection IP 34 machine et IP55 commandes ;

Planétaire étanche ;

Puissance 1.5KW.

Equipement :

1 équipement 60 litres comprenant :

- ❖ 1 bol de 60 l en acier inoxydable 18-10 ;
- ❖ 1 fouet en fil inox ;
- ❖ 1 palette en aluminium trempé ;
- ❖ 1 crochet en aluminium trempé ;
- ❖ 1 chariot porte cuve.

OPTION EQUIPEMENT DE REDUCTION POUR BATTEUR MELANGEUR 60 LITRES

Quantité : 1

1 équipement de réduction 40 litres comprenant :

- ❖ 1 bol de 40 l en acier inoxydable 18-10 ;
- ❖ 1 fouet en fil inox ;
- ❖ 1 palette en aluminium trempé ;
- ❖ 1 crochet en aluminium trempé ;
- ❖ 1 chariot porte cuve.

REP.BM05 BATTEUR MELANGEUR 80 LITRES

Quantité : 1 ;

Bâti, carter, socle et support de bol en matériau inoxydable (qualité alimentaire) avec pieds réglables en hauteur ;

Châssis mécano soudé ;

Capot en matériau inoxydable ;

Moteur ventilé avec sécurité thermique, variateur de vitesse électronique 10 vitesses 20 à 180 tours/mn ;

Panneau de commandes à boutons tactiles ;

Eclairage de cuve ;

Grille de protection en fil inox avec sécurité électrique avec écran de protection sans bisphénol, recouvrant la protection en fil inox ;

Relevage de la cuve par motoréducteur ;

Dispositif de détection de cuve ;

Sécurité interdisant le fonctionnement si le bol n'est pas en position haute ;

Bouton d'arrêt coup de poing ;

Indice de protection IP 34 machine et IP55 commandes ;

Planétaire étanche ;

Puissance 4KW.

Equipement :

1 équipement 80 litres comprenant :

- ❖ 1 bol de 80 l en acier inoxydable 18-10 ;
- ❖ 1 fouet en fil inox ;
- ❖ 1 palette en aluminium trempé ;
- ❖ 1 crochet en aluminium trempé ;
- ❖ 1 chariot porte cuve.

OPTION EQUIPEMENT DE REDUCTION POUR BATTEUR MELANGEUR 80 LITRES

Quantité : 1

1 équipement de réduction 40 litres comprenant :

- ❖ 1 bol de 40 l en acier inoxydable 18-10 ;
- ❖ 1 fouet en fil inox ;
- ❖ 1 palette en aluminium trempé ;
- ❖ 1 crochet en aluminium trempé ;
- ❖ 1 chariot porte-cuve.

## Article 12.1.2 Eplucheuse

### REP.EP01 EPLUCHEUSE INOX TOUR ABRASIF 5 KG / OPERATION

Quantité : 1 ;  
 Capacité : 5 Kg production, 80 kg/h ;  
 Modèle tout inox avec tour abrasif ;  
 Couvercle transparent sans bisphénol A ;  
 Sécurité à l'ouverture de la porte et du couvercle ;  
 Minuterie ;  
 Dispositif "manque de tension" ;  
 Table filtre avec panier filtre ;  
 Vitesse disque 350 tours/mn ;  
 Commande électrique IP 55X ;  
 Machine IP 345 ;  
 Puissance : 0,12 Kw.

### REP.EP02 EPLUCHEUSE INOX TOUR ABRASIF 10 KG / OPERATION

Quantité : 1 ;  
 Capacité : 10 Kg production, 160 kg/h ;  
 Modèle tout inox avec tour abrasif ;  
 Couvercle transparent avec poignée douchette amovible sans bisphénol A ;  
 Sécurité à l'ouverture de la porte et du couvercle ;  
 Minuterie avec affichage numérique et compte à rebours ;  
 Dispositif "manque de tension" ;  
 Arrêt "coup de poing" ;  
 Table filtre avec panier filtre ;  
 Vitesse disque 300 tours/mn ;  
 Commande électrique IP 55X ;  
 Machine IP 345 ;  
 Puissance : 0,37 Kw.

### REP.EP03 EPLUCHEUSE INOX TOUR ABRASIF 15 KG / OPERATION

Quantité : 1 ;  
 Capacité : 15 Kg production, 240 kg/h ;  
 Modèle tout inox avec tour abrasif ;  
 Sécurité à l'ouverture du couvercle ;  
 Couvercle transparent avec poignée douchette amovible sans bisphénol A ;  
 Minuterie avec affichage numérique et compte à rebours ;  
 Dispositif "manque de tension" ;  
 Arrêt "coup de poing" ;  
 Table filtre avec panier filtre ;  
 Vitesse disque 300 tours/mn ;  
 Commande électrique IP 55X ;  
 Machine IP 345 ;  
 Puissance : 0,37 Kw.



REP.EP04 EPLUCHEUSE INOX TOUR ABRASIF 25 KG / OPERATION

Quantité : 1 ;  
 Capacité : 25 Kg production, 600 kg/h ;  
 Modèle tout inox avec tour abrasif et inclinaison du au corps pour le chargement et le déchargement ;  
 Couvercle transparent sans bisphénol A ;  
 Sécurité à l'ouverture de la porte et du couvercle ;  
 Minuterie avec affichage numérique et compte à rebours ;  
 Dispositif "manque de tension" ;  
 Table filtre avec panier filtre et dispositif anti-mousse ;  
 Vitesse disque 295 tours/mn ;  
 Equipée d'un dispositif avec électrovanne ;  
 Commande électrique IP 55X ;  
 Machine IP 345 ;  
 Puissance : 0.9 Kw.

Article 12.1.3 Eplucheuse -essoreuse

REP.EE01 EPLUCHEUSE INOX COMBINÉE 5 KG / OPERATION

Quantité : 1 ;  
 Capacité : 5 Kg production, 80 kg/h ;  
 Modèle tout inox avec disque abrasif pour épluchage traditionnel ;  
 Couvercle transparent avec poignée douchette amovible sans bisphénol A ;  
 Machine polyvalente permettant d'effectuer divers travaux de légumerie :  
     ❖ Lavage ;  
     ❖ Brossage des légumes ;  
     ❖ Epluchage ;  
     ❖ Essorage des légumes feuillus.  
 Sécurité à l'ouverture de la porte et du couvercle ;  
 Minuterie avec affichage numérique et compte à rebours ;  
 Dispositif "manque de tension" ;  
 Arrêt "coup de poing" ;  
 Table filtre avec panier filtre ;  
 Vitesse disque 350 tours/mn ;  
 Commande électrique IP 55X ;  
 Machine IP 345 ;  
 Puissance : 0,12 Kw.

REP.EE02 EPLUCHEUSE INOX COMBINÉE 10 KG / OPERATION

Quantité : 1 ;  
 Capacité : 10 Kg production, 160 kg/h ;  
 Modèle tout inox avec disque abrasif pour épluchage traditionnel ;  
 Couvercle transparent avec poignée douchette amovible sans bisphénol A ;  
 Machine polyvalente permettant d'effectuer divers travaux de légumerie :  
     ❖ Lavage ;  
     ❖ Brossage des légumes ;

- ❖ Epluchage ;
- ❖ Essorage des légumes feuillus.

Sécurité à l'ouverture de la porte et du couvercle ;

Minuterie ;

Couvercle transparent avec poignée douchette amovible sans bisphénol A ;

Dispositif "manque de tension" ;

Arrêt "coup de poing" ;

Table filtre avec panier filtre ;

Vitesse disque 300 tours/mn ;

Commande électrique IP 55X ;

Machine IP 345 ;

Puissance : 0,37 Kw.

REP.EE03 EPLUCHEUSE INOX COMBINÉE 15 KG / OPERATION

Quantité : 1 ;

Capacité : 15 Kg production, 240 kg/h ;

Modèle tout inox avec disque abrasif pour épluchage traditionnel ;

Minuterie ;

Couvercle transparent avec poignée douchette amovible sans bisphénol A ;

Machine polyvalente permettant d'effectuer divers travaux de légumerie :

- ❖ Lavage ;
- ❖ Brossage des légumes ;
- ❖ Epluchage ;
- ❖ Essorage des légumes feuillus ;

Sécurité à l'ouverture et de la porte du couvercle ;

Dispositif "manque de tension" ;

Arrêt "coup de poing" ;

Table filtre avec panier filtre ;

Vitesse disque 300 tours/mn ;

Commande électrique IP 55X ;

Machine IP 345 ;

Puissance : 0,37 Kw.

REP.EE04 EPLUCHEUSE INOX COMBINÉE 25 KG / OPERATION

Quantité : 1 ;

Capacité : 25 Kg production, 240 kg/h ;

Modèle tout inox avec disque abrasif pour épluchage traditionnel ;

Minuterie ;

Couvercle transparent avec poignée douchette amovible sans bisphénol A ;

Machine polyvalente permettant d'effectuer divers travaux de légumerie :

- ❖ Lavage ;
- ❖ Brossage des légumes ;
- ❖ Epluchage ;
- ❖ Essorage des légumes feuillus ;

Sécurité à l'ouverture et de la porte du couvercle ;

Dispositif "manque de tension" ;

Arrêt "coup de poing" ;  
Table filtre avec panier filtre ;  
Vitesse disque 300 tours/mn ;  
Commande électrique IP 55X ;  
Machine IP 345 ;  
Puissance : 0,9 Kw.

#### Article 12.1.4 Essoreuse

##### REP.ES01 ESSOREUSE 5KG

Quantité : 1 ;  
Capacité 5 Kg volume de cuve de 32 litres ;  
Appareil entièrement construit en acier inoxydable 18-10 ;  
Socle pourvu de trois semelles de fixation au sol ;  
Couvercle de sécurité ;  
Tableau de commandes plat, minuterie avec affichage numérique et compte à rebours ;  
Panier amovible en résine ;  
Contacteur disjoncteur sur le bâti ;  
Indice de protection IP 34 ;  
Puissance : 0,37 kW.

##### REP.ES02 ESSOREUSE 10 KG

Quantité : 1 ;  
Capacité 10 Kg volume de cuve 65 litres ;  
Appareil entièrement construit en acier inoxydable 18-10 ;  
Socle pourvu de trois semelles de fixation au sol ;  
Couvercle de sécurité ;  
Tableau de commandes plat, minuterie avec affichage numérique et compte à rebours ;  
Panier amovible en résine ;  
Contacteur disjoncteur sur le bâti ;  
Indice de protection IP 34 ;  
Puissance : 0,75 kW.

#### Article 12.1.5 Coupe-pain

##### REP.CP01 COUPE-PAIN A POSER

Quantité : 1 ;  
Conception tout en acier inoxydable avec monogoulotte et séparateur ;  
Tableau de commande tactile étanche et plat ;  
Débit 115 à 230 tranches / minute ;  
Disque réglable de 8 à 60 mm d'épaisseur ;  
Lame inox anti écrasement du pain ;  
Bac de récupération des miettes amovible ;  
Sécurité de couvercle et dispositif de commande à manque de tension ;  
Dispositif d'arrêt automatique de la machine ;  
Conforme CE ;

Indice de protection IP 255 ;  
Puissance : 0.370 Kw.

REP.CP02 COUPE-PAIN SUR SUPPORT MOBILE

Quantité : 1 ;  
Conception tout en acier inoxydable avec monogoulotte et séparateur ;  
Tableau de commande tactile étanche et plat ;  
Débit 115 à 230 tranches / minute ;  
Disque réglable de 8 à 60 mm d'épaisseur ;  
Lame inox anti-écrasement du pain ;  
Bac de récupération des miettes amovible ;  
Système de sécurité composé d'une barrière infrarouge ;  
Sécurité de couvercle et dispositif de commande à manque de tension ;  
Dispositif d'arrêt automatique de la machine ;  
Support avec porte bac GN 1/1 prof 200 à fournir ;  
Support mobile tout inox ;  
Piètement réglable 2 pieds avant et 2 roulettes arrière ;  
Conforme CE ;  
Indice de protection IP 255 ;  
Puissance : 0.370 kW.

Article 12.1.6 Coupe-légumes

REP.CL01 COUPE-LEGUMES COMPACT DE 150 KG / H

Quantité : 1 ;  
Fonctionnement par levier poussoir avec 2 trémies inox pour légumes longs ;  
Trémie d'alimentation inox avec goulottes de réduction pour légumes longs ;  
Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;  
Panneau de commande plat et étanche avec bouton marche/arrêt et fonction « pulse » ;  
Moteur frein ;  
Vitesse variable (500 à 1200 tr/mn) ;  
Chambre de coupe amovible ;  
Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;  
Large trémie facilitant l'éjection des légumes ;  
Zone de déchargement permettant l'emploi de bacs profondeur jusqu'à 20 cm ;  
Débit horaire : jusqu'à 150 kg/h ;  
Indice de protection tableau de commande IP55 ;  
Puissance : 0,75 kW ;  
Sans dotation.

ACCESSOIRES.CL01A DOTATION COUPE-LEGUMES COMPACT DE 150 KG / H

CL01-1	Disque à râper Inox épaisseur 2 mm ;
CL01-2	Disque à râper Inox épaisseur 3 mm ;
CL01-3	Disque à râper Inox épaisseur 4 mm ;
CL01-4	Disque à râper Inox épaisseur 7 mm ;
CL01-5	Disque à râper Inox pour parmesan ;
CL01-6	Disque effileur Inox épaisseur 2x2 mm ;
CL01-7	Disque effileur Inox épaisseur 4x4 mm ;
CL01-8	Disque effileur Inox épaisseur 8x8 mm ;
CL01-9	Disque trancheur Inox épaisseur 1 mm ;
CL01-10	Disque trancheur Inox épaisseur 2 mm ;
CL01-11	Disque trancheur Inox épaisseur 3 mm ;
CL01-12	Disque trancheur Inox épaisseur 4 mm ;
CL01-13	Disque trancheur Inox épaisseur 5 mm ;
CL01-14	Disque trancheur Inox épaisseur 6 mm ;
CL01-15	Disque couteaux ondulés Inox épaisseur 3 mm ;
CL01-16	Disque couteaux ondulés Inox épaisseur 5 mm ;
CL01-17	Disque trancheur 8 mm - Aluminium ;
CL01-18	Disque trancheur 10 mm - Aluminium ;
CL01-19	Grille macédoine 8x8mm ;
CL01-20	Grille macédoine 10x10 mm ;
CL01-21	Outil de nettoyage pour grille 5-8-10 mm ;
CL01-22	Casier de rangement pour 1 disque.

REP.CL02 COUPE-LEGUMES 250 KG / H A 500 K/G

Quantité : 1 ;  
 Cuve en inox ;  
 Support moteur métallique ;  
 Trémie d'alimentation tout inox manuelle avec goulotte de réduction pour légumes longs ;  
 Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;  
 Vitesse variable 140 à 750 tours minutes ;  
 Chambre de coupe amovible ;  
 Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;  
 Large trémie facilitant l'éjection des légumes ;  
 Zone de déchargement permettant l'emploi de bacs profondeur jusqu'à 20 cm ;  
 Débit horaire : 250 à 500 kg/h ;  
 Indice de protection IP 55 du panneau de commande ;  
 Puissance : 0,5 kW ;  
 Sans dotation.

ACCESSOIRES CL02A POSTE DE TRAVAIL MOBILE POUR COUPE-LEGUMES CL02

Quantité : 1

ACCESSOIRES.CL02B DOTATION COUPE-LEGUMES 250 KG / H A 500 KG/H

CL02-1	Disque à râper inox épaisseur 2 mm ;
CL02-2	Disque à râper inox épaisseur 3 mm ;
CL02-3	Disque à râper inox épaisseur 4 mm ;
CL02-4	Disque à râper inox épaisseur 7 mm ;
CL02-5	Disque à râper inox épaisseur 9 mm ;
CL02-6	Disque à râper inox pour parmesan et pain ;
CL02-7	Disque effileur inox lame en S épaisseur 2x2 mm ;
CL02-8	Disque effileur inox lame en S épaisseur 2x8 mm ;
CL02-9	Disque effileur inox lame en S épaisseur 2x10 mm ;
CL02-10	Disque effileur inox lame en S épaisseur 3x3 mm ;
CL02-11	Disque effileur inox lame en S épaisseur 4x4 mm ;
CL02-12	Disque effileur inox lame en S épaisseur 6x6 mm ;
CL02-13	Disque effileur inox lame en S épaisseur 8x8 mm ;
CL02-14	Disque effileur inox lame en S épaisseur 10x10 mm ;
CL02-15	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 0,6 mm ;
CL02-16	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 1 mm ;
CL02-17	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 2 mm ;
CL02-18	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 3 mm ;
CL02-19	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 4 mm ;
CL02-20	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 5 mm ;
CL02-21	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 6 mm ;
CL02-22	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 8 mm ;
CL02-23	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 10mm ;
CL02-24	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 12 mm ;
CL02-25	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 13 mm ;
CL02-26	Disque couteaux ondulés inox lame en S épaisseur 2 mm ;
CL02-27	Disque couteaux ondulés inox lame en S épaisseur 3 mm ;
CL02-28	Disque couteaux ondulés inox lame en S épaisseur 6 mm ;
CL02-29	Disque couteaux ondulés inox lame en S épaisseur 8 mm ;
CL02-30	Disque couteaux ondulés inox lame en S épaisseur 10 mm ;
CL02-31	Grille macédoine 5x5 mm à associer à un Disque trancheur ;
CL02-32	Grille macédoine 8x8 mm à associer à un Disque trancheur ;
CL02-33	Grille macédoine 10x10 mm à associer à un Disque trancheur ;
CL02-34	Grille macédoine 12x12 mm à associer à un Disque trancheur ;
CL02-35	Grille macédoine 20x20 mm à associer à un Disque trancheur ;
CL02-36	Grille frites 6x6 mm à associer à un Disque trancheur ;
CL02-37	Grille frites 8x8 mm à associer à un Disque trancheur ;
CL02-38	Grille frites 10x10 mm à associer à un Disque trancheur ;
CL02-39	Casier de rangement pour 1 disque ;
CL02-40	Outil de nettoyage pour grille 5-8-10 mm, grille frite et macédoine.

REP.CL03 COUPE-LEGUMES 300 KG / H A 1200 KG/H AVEC TREMIE DE CHARGEMENT EN CONTINU A POSER SUR TABLE

Quantité : 1 ;  
 Cuve en inox avec une capacité de 5 kg ;  
 Support moteur métallique ;  
 Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;  
 Vitesses 340 à 680 tours minutes ;  
 Chambre de coupe amovible ;  
 Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;  
 Large trémie facilitant l'éjection des légumes ;  
 Zone de déchargement permettant l'emploi de bacs profondeur jusqu'à 20 cm ;  
 Débit horaire : 300 à 1200 kg/h ;  
 Indice de protection IP 55 du panneau de commande ;  
 Puissance : 0,75 kW ;  
 Sans dotation.

ACCESSOIRES CL03A POSTE DE TRAVAIL MOBILE POUR COUPE LEGUMES CL03

Quantité : 1 ;  
 Support de bac GN1/1 profondeur 200 mm ;  
 Livré sans bac.

ACCESSOIRES.CL03B DOTATION COUPE-LEGUMES 250 KG / H A 500 KG/H

CL03-1	Disque à râper inox épaisseur 2 mm ;
CL03-2	Disque à râper inox épaisseur 3 mm ;
CL03-3	Disque à râper inox épaisseur 4 mm ;
CL03-4	Disque à râper inox épaisseur 7 mm ;
CL03-5	Disque à râper inox épaisseur 9 mm ;
CL03-6	Disque à râper inox pour parmesan et pain ;
CL03-7	Disque effileur inox lame en S épaisseur 2x2 mm ;
CL03-8	Disque effileur inox lame en S épaisseur 2x8 mm ;
CL03-9	Disque effileur inox lame en S épaisseur 2x10 mm ;
CL03-10	Disque effileur inox lame en S épaisseur 3x3 mm ;
CL03-11	Disque effileur inox lame en S épaisseur 4x4 mm ;
CL03-12	Disque effileur inox lame en S épaisseur 6x6 mm ;
CL03-13	Disque effileur inox lame en S épaisseur 8x8 mm ;
CL03-14	Disque effileur inox lame en S épaisseur 10x10 mm ;
CL03-15	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 0,6 mm ;
CL03-16	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 1 mm ;
CL03-17	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 2 mm ;
CL03-18	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 3 mm ;
CL03-19	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 4 mm ;
CL03-20	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 5 mm ;
CL03-21	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 6 mm ;
CL03-22	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 8 mm ;

CL03-23	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 10mm ;
CL03-24	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 12 mm ;
CL03-25	Disque trancheur inox lame en S épaisseur 13 mm ;
CL03-26	Disque couteaux ondulés inox lame en S épaisseur 2 mm ;
CL03-27	Disque couteaux ondulés inox lame en S épaisseur 3 mm ;
CL03-28	Disque couteaux ondulés inox lame en S épaisseur 6 mm ;
CL03-29	Disque couteaux ondulés inox lame en S épaisseur 8 mm ;
CL03-30	Disque couteaux ondulés inox lame en S épaisseur 10 mm ;
CL03-31	Grille macédoine 5x5 mm à associer à un Disque trancheur ;
CL03-32	Grille macédoine 8x8 mm à associer à un Disque trancheur ;
CL03-33	Grille macédoine 10x10 mm à associer à un Disque trancheur ;
CL03-34	Grille macédoine 12x12 mm à associer à un Disque trancheur ;
CL03-35	Grille macédoine 20x20 mm à associer à un Disque trancheur ;
CL03-36	Grille frites 6x6 mm à associer à un Disque trancheur ;
CL03-37	Grille frites 8x8 mm à associer à un Disque trancheur ;
CL03-38	Grille frites 10x10 mm à associer à un Disque trancheur ;
CL03-39	Casier de rangement pour 1 disque ;
CL03-40	Outil de nettoyage pour grille 5-8-10 mm, grille frite et macédoine.

REP.CL04 COUPE-LEGUMES GRAND DEBIT 700 KG AVEC TREMIE LEVIER SUR SUPPORT MOBILE

Quantité : 1 ;  
 Support moteur métallique ;  
 Modèle alimentation continu ;  
 Trémie ronde (légumes longs) et grande trémie demi-lune ;  
 Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;  
 Vitesses 330 à 660 tours minutes ;  
 Chambre de coupe amovible ;  
 Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;  
 Large trémie facilitant l'éjection des légumes ;  
 Zone de déchargement permettant l'emploi de bacs profondeur jusqu'à 20 cm ;  
 Débit horaire : Jusqu'à 700 kg/h ;  
 Tableau de commande tactile étanche et plat ;  
 Indice de protection IP 55 du panneau de commande ;  
 Puissance : 2 kW ;  
 Sans dotation de disque de diamètre 300.

ACCESSOIRES .CL04A TREMIE AUTOMATIQUE

Quantité : 1 ;  
 Trémie de chargement continu.

ACCESSOIRES .CL04B TREMIE SPECIALE CHOUX

Quantité : 1 ;  
 Trémie spéciale choux.



ACCESSOIRES .CL04C TREMIE TROIS TUBES POUR TREMIE A LEVIER

Quantité : 1 ;

Accessoires légumes longs pour trémie à levier multitubes tubes Ø 50 à 70 mm.

ACCESSOIRES .CL04D SUPPORT MOBILE POUR BAC GN2/1

Quantité : 1 ;

Support mobile pour bac Gn2/1 ;

Livré sans bac.

ACCESSOIRES.CL04E DOTATION COUPE-LEGUMES DISQUE DIAMETRE 300 GRAND DEBIT 700 KG

- CL04-1 Disque effileur - épaisseur 2x2 mm ;
- CL04-2 Disque effileur - épaisseur 3x3 mm ;
- CL04-3 Disque effileur - épaisseur 4x4 mm ;
- CL04-4 Disque effileur - épaisseur 6x6 mm ;
- CL04-5 Disque effileur - épaisseur 8x8 mm ;
- CL04-6 Disque effileur - épaisseur 10x10 mm ;
- CL04-7 Grille Macédoine - épaisseur 10 mm ;
- CL04-8 Grille Macédoine - épaisseur 12 mm ;
- CL04-9 Grille Macédoine - épaisseur 16 mm ;
- CL04-10 Grille Macédoine - épaisseur 20 mm ;
- CL04-11 Grille Macédoine - épaisseur 25 mm ;
- CL04-12 Grille Macédoine - épaisseur 32 mm ;
- CL04-13 Disque trancheur choux - épaisseur 1 mm ;
- CL04-14 Disque trancheur choux - épaisseur 2 mm ;
- CL04-15 Disque trancheur choux - épaisseur 3 mm ;
- CL04-16 Disque à râper pour CHOUX.

REP.CL05 BLOC MOBILE COUPE-LEGUMES TRES GRAND DEBIT 360 KG A 4 800 KG

Quantité : 1 ;

Livré sans trémie – trémie à ajouter ;

Support moteur métallique ;

Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;

Vitesse 250 tours minutes ;

Chambre de coupe amovible ;

Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;

Large trémie facilitant l'éjection des légumes ;

Débit horaire : Jusqu'à 4800 kg/h ;

Indice de protection IP 55 du panneau de commande ;

Puissance : 1.5 kW ;

Sans dotation.

ACCESSOIRES .CL05A TREMIE AUTOMATIQUE

Quantité : 1 ;  
Trémie de chargement continu.

ACCESSOIRES .CL05B TREMIE LEGUMES LONG

Quantité : 1 ;  
Accessoires légumes longs pour trémie à levier multitubes de Ø 50 à 100 mm.

ACCESSOIRES .CL05C SUPPORT MOBILE POUR BAC GN2/1

Quantité : 1 ;  
Support mobile pour bac GN2/1 ;  
Livré sans bac.

ACCESSOIRES.CL05D DOTATION COUPE LEGUMES TRES GRAND DEBIT 360 KG A 4 800 KG

CL05-1	Ejecteur frites ;
CL05-2	Grille Frites - épaisseur 6 mm Disque ;
CL05-3	Grille Frites - épaisseur 8 mm Disque ;
CL05-4	Grille Frites - épaisseur 10 mm Disque ;
CL05-5	Grille Macédoine - épaisseur 10 mm ;
CL05-6	Grille Macédoine - épaisseur 12 mm ;
CL05-7	Grille Macédoine - épaisseur 16 mm ;
CL05-8	Grille Macédoine - épaisseur 20 mm ;
CL05-9	Grille Macédoine - épaisseur 32 mm ;
CL05-10	Disque à râper épaisseur 2 mm ;
CL05-11	Disque à râper épaisseur 3 mm ;
CL05-12	Disque à râper épaisseur 4 mm ;
CL05-13	Disque à râper épaisseur 7 mm ;
CL05-14	Disque à râper épaisseur 9 mm ;
CL05-15	Disque à râper pour PARMESAN ;
CL05-16	Disque à râper pour KNOEDELN ;
CL05-17	Disque effileur - épaisseur 2x2 mm ;
CL05-18	Disque effileur - épaisseur 3x3 mm ;
CL05-19	Disque effileur - épaisseur 4x4 mm ;
CL05-20	Disque effileur - épaisseur 6x6 mm ;
CL05-21	Disque effileur - épaisseur 8x8 mm ;
CL05-22	Disque effileur - épaisseur 10x10 mm ;
CL05-23	Disque trancheur - épaisseur 1 mm ;
CL05-24	Disque trancheur - épaisseur 2 mm ;
CL05-25	Disque trancheur - épaisseur 3 mm ;
CL05-26	Disque trancheur - épaisseur 5 mm ;
CL05-27	Disque trancheur - épaisseur 6 mm ;
CL05-28	Disque trancheur - épaisseur 8 mm ;
CL05-29	Disque trancheur - épaisseur 10 mm ;
CL05-30	Disque trancheur - épaisseur 16 mm ;

- CL05-31 Disque couteaux ondulés - épaisseur 2 mm ;
- CL05-32 Disque couteaux ondulés - épaisseur 3 mm ;
- CL05-33 Disque couteaux ondulés - épaisseur 6 mm.

#### Article 12.1.7 Cutters mélangeurs

##### REP.CM01 CUTTER MELANGEUR 2.5 A 3 LITRES

Quantité : 1 ;  
 Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;  
 Capacité : 2.5 à 3 litres ;  
 Cuve en acier inoxydable ;  
 Couvercle avec cheminée centrale autorisant le travail des liquides et racleur de cuve et couvercle ;  
 Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;  
 Vitesse variable de rotation 500 à 3600 T/mn ;  
 Tableau de commande basse tension comprenant :  
 ❖ Interrupteur marche/arrêt avec voyant ;  
 ❖ Sélecteur de vitesses ;  
 ❖ Fonction « pulse ».  
 Conforme à la norme NFU-66.066 SECURITE ;  
 Conforme à l'article R 233.68 du Code du Travail ;  
 Indice de protection : IP 55 X ;  
 Puissance : 0.75 kW ;  
Dotation :  
 ❖ 1 Bol inox ;  
 ❖ 1 Couteau ;  
 ❖ 1 Racloir.

##### REP.CM02 CUTTER MELANGEUR 3 A 4 LITRES

Quantité : 1 ;  
 Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;  
 Capacité : 3 à 4 litres ;  
 Cuve en acier inoxydable ;  
 Couvercle étanche avec cheminée centrale autorisant le travail des liquides et racleur de cuve et couvercle ;  
 Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;  
 Vitesse variable de rotation 500 à 3600 T/mn ;  
 Tableau de commande basse tension comprenant :  
 ❖ Interrupteur marche/arrêt avec voyant ;  
 ❖ Sélecteur de vitesses ;  
 ❖ Fonction « pulse ».  
 Conforme à la norme NFU-66.066 SECURITE ;  
 Conforme à l'article R 233.68 du Code du Travail ;  
 Indice de protection : IP 55 X ;  
 Puissance : 0.75 kW ;

Dotation :

- ❖ 1 Bol inox ;
- ❖ 1 Couteau ;
- ❖ 1 Racloir.

REP.CM03 CUTTER MELANGEUR 4 A 5 LITRES

Quantité : 1 ;

Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;

Capacité : 4 à 5 litres ;

Bâti en fonte d'aluminium anodisé ou laqué au four sur pieds avec patins anti vibratiles ;

Cuve en acier inoxydable ;

Couvercle étanche avec cheminée centrale autorisant le travail des liquides et racleur de cuve et couvercle ;

Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;

Vitesse variable de rotation 300 à 3700 T/mn ;

Tableau de commande basse tension comprenant :

- ❖ Interrupteur marche/arrêt avec voyant ;
- ❖ Sélecteur de vitesses ;
- ❖ Fonction « pulse ».

Conforme à la norme NFU-66.066 SECURITE ;

Conforme à l'article R 233.68 du Code du Travail ;

Indice de protection : IP 55 X ;

Puissance :1 kW ;

Dotation :

- ❖ 1 Bol inox ;
- ❖ 1 Couteau ;
- ❖ 1 Racloir.

REP.CM04 CUTTER MELANGEUR 5 A 6 LITRES

Quantité : 1 ;

Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;

Capacité : 5 à 6 litres ;

Bâti en fonte d'aluminium anodisé ou laqué au four sur pieds avec patins anti vibratiles ;

Cuve en acier inoxydable ;

Couvercle étanche avec cheminée centrale autorisant le travail des liquides et racleur de cuve et couvercle ;

Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;

Vitesse variable de rotation 300 à 3700 T/mn ;

Tableau de commande basse tension comprenant :

- ❖ Interrupteur marche/arrêt avec voyant ;
- ❖ Sélecteur de vitesses ;
- ❖ Fonction « pulse ».

Conforme à la norme NFU-66.066 SECURITE ;

Conforme à l'article R 233.68 du Code du Travail ;

Indice de protection : IP 55 X ;

Puissance :1 kW ;

Dotation :

- ❖ 1 Bol inox ;
- ❖ 1 Couteau ;
- ❖ 1 Racloir.

REP.CM04 CUTTER MELANGEUR 7 A 8 LITRES

Quantité : 1 ;

Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;

Capacité : 7 à 8 litres ;

Bâti en fonte d'aluminium anodisé ou laqué au four sur pieds avec patins anti vibratiles ;

Cuve en acier inoxydable ;

Couvercle étanche avec cheminée centrale autorisant le travail des liquides et racleur de cuve et couvercle ;

Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;

Vitesse variable de rotation 300 à 3700 T/mn ;

Tableau de commande basse tension comprenant :

- ❖ Interrupteur marche/arrêt avec voyant ;
- ❖ Sélecteur de vitesses ;
- ❖ Fonction « pulse ».

Conforme à la norme NFU-66.066 SECURITE ;

Conforme à l'article R 233.68 du Code du Travail ;

Indice de protection : IP 55 X ;

Puissance :1.5 kW ;

Dotation :

- ❖ 1 Bol inox ;
- ❖ 1 Couteau ;
- ❖ 1 Racloir.

REP.CM05 CUTTER MELANGEUR 11 A 12 LITRES

Quantité : 1 ;

Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;

Capacité : 11 à 12 litres ;

Bâti en fonte d'aluminium anodisé ou laqué au four sur pieds avec patins anti vibratiles ;

Cuve en acier inoxydable ;

Couvercle étanche avec cheminée centrale autorisant le travail des liquides et racleur de cuve et couvercle ;

Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;

Vitesse variable de rotation 300 à 3500 T/mn ;

Tableau de commande basse tension comprenant :

- ❖ Interrupteur marche/arrêt avec voyant ;
- ❖ Sélecteur de vitesses ;
- ❖ Fonction « pulse » ;

❖ Minuterie.

Conforme à la norme NFU-66.066 SECURITE ;

Conforme à l'article R 233.68 du Code du Travail ;

Indice de protection : IP 55 X ;

Puissance : 2.2 kW ;

Dotation :

❖ 1 Bol inox ;

❖ 1 Couteau ;

❖ 1 Racloir.

REP.CM06 CUTTER MELANGEUR 17 A 18 LITRES

Quantité : 1 ;

Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;

Capacité : 17 à 18 litres ;

Bâti en fonte d'aluminium anodisé ou laqué au four sur pieds avec patins anti vibratiles ;

Cuve en acier inoxydable ;

Couvercle étanche avec cheminée centrale autorisant le travail des liquides et racleur de cuve et couvercle ;

Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;

Vitesse variable de rotation 300 à 3000 T/mn ;

Tableau de commande basse tension comprenant :

❖ Interrupteur marche/arrêt avec voyant ;

❖ Sélecteur de vitesses ;

❖ Fonction « pulse » ;

❖ Minuterie.

Conforme à la norme NFU-66.066 SECURITE ;

Conforme à l'article R 233.68 du Code du Travail ;

Indice de protection : IP 55 X ;

Puissance : 2.2 kW ;

Dotation :

❖ 1 Bol inox ;

❖ 1 Couteau ;

❖ 1 Racloir.

Article 12.1.8 Combiné coupe-légumes / cutters mélangeurs

REP.CC01 COMBINE COUPE-LEGUMES / CUTTER MELANGEUR 2.5 A 3 LITRES

Quantité : 1 ;

Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;

Fonction cutter mélangeur ;

Capacité : 2.5 à 3 litres ;

Cuve en acier inoxydable ;

Couvercle étanche avec cheminée centrale autorisant le travail des liquides et racleur de cuve et couvercle ;

Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;

Vitesse variable de rotation 500 à 3600 T/mn ;

Tableau de commande basse tension comprenant :

- ❖ Interrupteur marche/arrêt avec voyant ;
- ❖ Sélecteur de vitesses ;
- ❖ Fonction « pulse ».

Dotation :

- ❖ 1 Bol inox ;
- ❖ 1 Couteau ;
- ❖ 1 Racloir.

Fonction coupe-légumes ;

Fonctionnement par levier-poussoir avec 2 trémies pour légumes longs ;

Trémie d'alimentation avec goulottes de réduction pour légumes longs ;

Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;

Panneau de commande plat et étanche avec bouton marche/arrêt et fonction « pulse » ;

Moteur frein ;

Chambre de coupe amovible ;

Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;

Large trémie facilitant l'éjection des légumes ;

Zone de déchargement permettant l'emploi de bacs profondeur jusqu'à 20 cm ;

Sans dotation de disques ;

Conforme à la norme NFU-66.066 SECURITE ;

Conforme à l'article R 233.68 du Code du Travail ;

Indice de protection : IP 55 X ;

Puissance : 0.75 kW.

REP.CC02

COMBINE COUPE-LEGUMES / CUTTER MELANGEUR 3 A 4 LITRES

Quantité : 1 ;

Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;

Fonction cutter mélangeur ;

Capacité : 3 à 4 litres ;

Cuve en acier inoxydable ;

Couvercle étanche avec cheminée centrale autorisant le travail des liquides et racleur de cuve et couvercle ;

Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;

Vitesse variable de rotation 500 à 3600 T/mn ;

Tableau de commande basse tension comprenant :

- ❖ Interrupteur marche/arrêt avec voyant ;
- ❖ Sélecteur de vitesses ;
- ❖ Fonction « pulse ».

Dotation :

- ❖ 1 Bol inox ;
- ❖ 1 Couteau ;
- ❖ 1 Racloir.

Fonction coupe légumes ;

Fonctionnement par levier-poussoir avec 2 trémies pour légumes longs ;  
 Trémie d'alimentation avec goulottes de réduction pour légumes longs ;  
 Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;  
 Panneau de commande plat et étanche avec bouton marche/arrêt et fonction « pulse » ;  
 Moteur frein ;  
 Chambre de coupe amovible ;  
 Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;  
 Large trémie facilitant l'éjection des légumes ;  
 Zone de déchargement permettant l'emploi de bacs profondeur jusqu'à 20 cm ;  
 Sans dotation de disques ;  
 Conforme à la norme NFU-66.066 SECURITE ;  
 Conforme à l'article R 233.68 du Code du Travail ;  
 Indice de protection : IP 55 X ;  
 Puissance : 0.75 kW.

REP.CC03 COMBINE COUPE-LEGUMES / CUTTER MELANGEUR 4 A 5 LITRES

Quantité : 1 ;  
 Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;  
 Capacité : 4 à 5 litres ;  
 Cuve en acier inoxydable ;  
 Couvercle étanche avec cheminée centrale autorisant le travail des liquides et racleur de cuve et couvercle ;  
 Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;  
 Vitesse variable de rotation 500 à 3700 T/mn ;  
 Tableau de commande basse tension comprenant :  
 ❖ Interrupteur marche/arrêt avec voyant ;  
 ❖ Sélecteur de vitesses ;  
 ❖ Fonction « pulse ».

Dotation :

- ❖ 1 Bol inox ;
- ❖ 1 Couteau ;
- ❖ 1 Racloir.

Fonction coupe-légumes ;  
 Fonctionnement par levier-poussoir avec 2 trémies pour légumes longs ;  
 Trémie d'alimentation avec goulottes de réduction pour légumes longs ;  
 Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;  
 Panneau de commande plat et étanche avec bouton marche/arrêt et fonction « pulse » ;  
 Moteur frein ;  
 Chambre de coupe amovible ;  
 Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;  
 Large trémie facilitant l'éjection des légumes ;  
 Zone de déchargement permettant l'emploi de bacs profondeur jusqu'à 20 cm ;



Sans dotation de disques ;  
 Conforme à la norme NFU-66.066 SECURITE ;  
 Conforme à l'article R 233.68 du Code du Travail ;  
 Indice de protection : IP 55 X ;  
 Puissance : 1 kW.

REP.CC04 COMBINE COUPE-LEGUMES / CUTTER MELANGEUR 5 A 6 LITRES

Quantité : 1 ;  
 Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;  
 Bâti en fonte d'aluminium anodisé ou laqué au four sur pieds avec patins anti vibratiles ;  
 Fonction cutter mélangeur ;  
 Capacité : 5 à 6 litres ;  
 Cuve en acier inoxydable ;  
 Couvercle étanche avec cheminée centrale autorisant le travail des liquides et racleur de cuve et couvercle ;  
 Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;  
 Vitesse variable de rotation 500 à 3700 T/mn ;  
 Tableau de commande basse tension comprenant :  
 ❖ Interrupteur marche/arrêt avec voyant ;  
 ❖ Sélecteur de vitesses ;  
 ❖ Fonction « pulse ».

Dotation :

❖ 1 Bol inox ;  
 ❖ 1 Couteau ;  
 ❖ 1 Racloir.  
 Fonction coupe-légumes ;  
 Fonctionnement par levier-poussoir avec 2 trémies pour légumes longs ;  
 Trémie d'alimentation avec goulottes de réduction pour légumes longs ;  
 Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;  
 Panneau de commande plat et étanche avec bouton marche/arrêt et fonction « pulse » ;  
 Moteur frein ;  
 Chambre de coupe amovible ;  
 Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;  
 Large trémie facilitant l'éjection des légumes ;  
 Zone de déchargement permettant l'emploi de bacs profondeur jusqu'à 20 cm ;  
 Sans dotation de disques ;  
 Conforme à la norme NFU-66.066 SECURITE ;  
 Conforme à l'article R 233.68 du Code du Travail ;  
 Indice de protection : IP 55 X ;  
 Puissance : 1.3 kW.

REP.CC05 COMBINE COUPE-LEGUMES / CUTTER MELANGEUR 7 A 8 LITRES

Quantité : 1 ;  
 Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;  
 Bâti en fonte d'aluminium anodisé ou laqué au four sur pieds avec patins anti vibratiles ;  
 Fonction cutter mélangeur ;  
 Capacité : 7 à 8 litres ;  
 Cuve en acier inoxydable ;  
 Couvercle étanche avec cheminée centrale autorisant le travail des liquides et racleur de cuve et couvercle ;  
 Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;  
 Vitesse variable de rotation 500 à 3700 T/mn ;  
 Tableau de commande basse tension comprenant :  
 ❖ Interrupteur marche/arrêt avec voyant ;  
 ❖ Sélecteur de vitesses ;  
 ❖ Fonction « pulse ».  
 Dotation :  
 ❖ 1 Bol inox ;  
 ❖ 1 Couteau ;  
 ❖ 1 Racloir.  
 Fonction coupe-légumes ;  
 Fonctionnement par levier-poussoir avec 2 trémies pour légumes longs ;  
 Trémie d'alimentation avec goulottes de réduction pour légumes longs ;  
 Sécurité électro-magnétique sur couvercle et sur levier avec frein moteur, et manque de tension ;  
 Panneau de commande plat et étanche avec bouton marche/arrêt et fonction « pulse » ;  
 Moteur frein ;  
 Chambre de coupe amovible ;  
 Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle ;  
 Large trémie facilitant l'éjection des légumes ;  
 Zone de déchargement permettant l'emploi de bacs profondeur jusqu'à 20 cm ;  
 Sans dotation de disques ;  
 Conforme à la norme NFU-66.066 SECURITE ;  
 Conforme à l'article R 233.68 du Code du Travail ;  
 Indice de protection : IP 55 X ;  
 Puissance : 1.3 kW.

Article 12.1.9 Mixers plongeurs portatifs

REP.MP01 MIXER PLONGEANT A VITESSE VARIABLE TUBE LONGUEUR 35 CM

Quantité : 1 ;  
 Diamètre > 70 mm ;  
 Cloche avec couteau tout inox démontables sans outils ;  
 Tube et lame lavables au lave-vaisselle ;  
 Appareil électrique destiné au broyage, mélange des liquides et semi liquides ;  
 Raccordement sur PC murale ;

Tube de plongée inox longueur mini 350 mm ;  
 Variation de vitesse de 2500 à 9000 tr/m ;  
 Vitesse autorégulée ;  
 Système de sécurité à 3 niveaux : sécurité de commande, sécurité de fonctionnement et sécurité manque de tension ;  
 Protection thermique qui arrête le moteur en cas de surchauffe ;  
 Bloc moteur doté d'ouïes de ventilation en partie haute pour une étanchéité parfaite ;  
 Pied avec cloche inox et couteau démontables ;  
 Boutons de commande étanches pour un nettoyage facilité ;  
 Indice de protection : IP 34 machine et IP 55 panneau de contrôle ;  
 Support mural inox ;  
 Moteur Monophasé 220V+T ;  
 Puissance : 0,35 kW.

REP.MP02 MIXER PLONGEANT A VITESSE VARIABLE TUBE LONGUEUR 45 CM

Quantité : 1 ;  
 Diamètre > 70 mm ;  
 Cloche avec couteau tout inox démontables sans outil ;  
 Tube et lame lavables au lave-vaisselle ;  
 Appareil électrique destiné au broyage, mélange des liquides et semi liquides ;  
 Raccordement sur PC murale ;  
 Tube de plongée inox longueur mini 450 mm ;  
 Variation de vitesse de 2500 à 10000 tr/m ;  
 Vitesse autorégulée ;  
 Système de sécurité à 3 niveaux : sécurité de commande, sécurité de fonctionnement et sécurité manque de tension ;  
 Protection thermique qui arrête le moteur en cas de surchauffe ;  
 Bloc moteur doté d'ouïes de ventilation en partie haute pour une étanchéité parfaite ;  
 Pied avec cloche inox et couteau démontables ;  
 Boutons de commande étanches pour un nettoyage facilité ;  
 Indice de protection : IP 34 machine et IP 55 panneau de contrôle ;  
 Support mural inox ;  
 Moteur Monophasé 220V+T ;  
 Puissance : 0,65 kW.

REP.MP03 MIXER PLONGEANT A VITESSE VARIABLE TUBE LONGUEUR 55 CM

Quantité : 1 ;  
 Diamètre > 70 mm ;  
 Cloche avec couteau tout inox démontables sans outil ;  
 Tube et lame lavables au lave-vaisselle ;  
 Appareil électrique destiné au broyage, mélange des liquides et semi liquides ;  
 Raccordement sur PC murale ;  
 Tube de plongée inox longueur mini 550 mm ;  
 Variation de vitesse de 2500 à 10000 tr/m ;  
 Vitesse autorégulée ;

Système de sécurité à 3 niveaux : sécurité de commande, sécurité de fonctionnement et sécurité manque de tension ;  
 Protection thermique qui arrête le moteur en cas de surchauffe ;  
 Bloc moteur doté d'ouïes de ventilation en partie haute pour une étanchéité parfaite ;  
 Pied avec cloche inox et couteau démontables ;  
 Boutons de commande étanches pour un nettoyage facilité ;  
 Indice de protection : IP 34 machine et IP 55 panneau de contrôle ;  
 Support mural inox ;  
 Moteur Monophasé 220V+T ;  
 Puissance : 0,75 kW.

REP.MP04 MIXER PLONGEANT A VITESSE VARIABLE TUBE LONGUEUR 65 CM

Quantité : 1 ;  
 Diamètre > 70 mm ;  
 Cloche avec couteau tout inox démontables ;  
 Tube et lame lavables au lave-vaisselle ;  
 Appareil électrique destiné au broyage, mélange des liquides et semi liquides ;  
 Raccordement sur PC murale ;  
 Tube de plongée inox longueur mini 650 mm ;  
 Variation de vitesse de 2500 à 10000 tr/m ;  
 Vitesse autorégulée ;  
 Système de sécurité à 3 niveaux : sécurité de commande, sécurité de fonctionnement et sécurité manque de tension ;  
 Protection thermique qui arrête le moteur en cas de surchauffe ;  
 Bloc moteur doté d'ouïes de ventilation en partie haute pour une étanchéité parfaite ;  
 Pied avec cloche inox et couteau démontables ;  
 Boutons de commande étanches pour un nettoyage facilité ;  
 Indice de protection : IP 34 machine et IP 55 panneau de contrôle ;  
 Support mural inox ;  
 Moteur Monophasé 220V+T ;  
 Puissance : 0,75 kW.

ACCESOIRES.MP0A FOUET RENFORCE POUR MIXER PLONGEANT

Quantité : 1 ;  
 Dimensions : Lg 470 mm ;

ACCESOIRES.MP0B SUPPORT MARMITE POUR MIXER PLONGEANT

Quantité : 1

**Article 12.1.10 Mixers plongeants mobiles****REP.TB01 TURBOMIXER PLONGEANT MOBILE A VITESSE**

Quantité : 1 ;  
Turbo broyeur mobile pour utilisation directe dans sauteuses et marmites ;  
Bloc livré seul sans tube de plongée ;  
Construction tout inox sur support mobile avec 4 roues avec freins ;  
Réglage en hauteur par manivelle ;  
Amplitude 250 mm ;  
Sécurité de démarrage en position de travail uniquement ;  
Tube et lame lavables au lave-vaisselle ;  
Appareil électrique destiné au broyage, mélange des liquides et semi liquides ;  
Raccordement sur PC murale avec longueur de câble > 6m ;  
Variation de vitesse de 600 à 1700 tr/m ;  
Système de sécurité à 3 niveaux : sécurité de commande, sécurité de fonctionnement et sécurité manque de tension ;  
Protection thermique qui arrête le moteur en cas de surchauffe ;  
Boutons de commande étanches pour un nettoyage facilité ;  
Indice de protection : IP 34 machine et IP 65 panneau de contrôle ;  
Puissance : 1.5 kW.

**ACCESOIRES.TB0A TETE DE BROyage POUR SOUPE**

Quantité : 1

**ACCESOIRES.TB0B TETE DE BROyage POUR PUREE**

Quantité : 1

**ACCESOIRES.TB0C TUBE COURT +-35CM**

Quantité : 1

**ACCESOIRES.TB0D TUBE MOYEN +-45CM**

Quantité : 1

**ACCESOIRES.TB0E TUBE MOYEN +-55CM**

Quantité : 1

**ACCESOIRES.TB0F GRILLE POUR SOUPE 8/10 MM**

Quantité : 1

**ACCESOIRES.TB0G GRILLE POUR SOUPE POISSON**

Quantité : 1

#### Article 12.1.11 Laminoirs

##### REP.LA01 LAMINOIR DE TABLE A MAIN

Quantité : 1 ;  
Cylindres de laminage en Téflon diam. 60 mm ;  
Largeur de travail 400 mm ;  
Abaisse de 0.1 à 25 mm ;  
Tablettes amovibles.

##### REP.LA02 LAMINOIR DE TABLE ELECTRIQUE

Quantité : 1 ;  
Cylindres de laminage chromes et polis diam. 60 mm ;  
Abaisse de 0,1 à 25 mm ;  
Largeur de travail 500 mm ;  
Tablettes Téflon et racleur supérieur démontable ;  
Inversion de sens de laminage par basculement de grille ;  
Puissance moteur : 370 W.

##### ACCESSOIRES .LA02 TABLE MOBILE POUR LAMINOIR ELECTRIQUE

Quantité : 1

##### REP.LA03 LAMINOIR ELECTRIQUE A BANDES

Quantité : 1 ;  
Cylindres de laminage chromes et polis diam. 60 mm ;  
Abaisse de 0,1 à 35 mm ;  
Largeur de travail 500 mm ;  
Tablettes Téflon et racleur supérieur démontable ;  
Inversion de sens de laminage par basculement de grille ;  
Puissance moteur : 550 W.

##### REP.LA04 LAMINOIR ELECTRIQUE A BANDE RELEVABLE – SUR SOCLE

Quantité : 1 ;  
Cylindres de laminage chromes et polis diam. 60 mm ;  
Abaisse de 0,1 à 25 mm ;  
Largeur de travail 500 mm ;  
Tablettes Téflon et racleur supérieur démontable ;  
Inversion de sens de laminage par basculement de grille ;  
Socle à roulettes autobloquantes ;  
Puissance moteur : 750 W.

#### Article 12.1.12 Pétrins

##### REP.PE01 PETRIN A SPIRALE 10 litres

Quantité : 1 ;  
 Capacité de cuve : 10 litres ;  
 Capacité de travail : 8 kg ;  
 Construction extérieure en acier peint ;  
 Cuve fixe en acier inox motorisée ;  
 Ecran de protection à vision totale pour éviter la folle farine dans l'espace de travail ;  
 Fond de cuve incurvé pour garantir un nettoyage parfait ;  
 Barre de pétrissage en inox ;  
 Tableau de commande basse tension ;  
 Protection IP23 et IP54 panneau de contrôle ;  
 1 vitesse ;  
 Système de sécurité qui arrête le fonctionnement lorsque la grille de protection est ouverte ;  
 Equipé de 4 roues dont 2 à freins à tête relevable ;  
 Puissance 0.37KW.

##### REP.PE02 PETRIN A SPIRALE 22 litres

Quantité : 1 ;  
 Capacité de cuve : 22 litres ;  
 Capacité de travail : 17 kg ;  
 Construction extérieure en acier peint ;  
 Cuve fixe en acier inox motorisée ;  
 Ecran de protection à vision totale pour éviter la folle farine dans l'espace de travail ;  
 Fond de cuve incurvé pour garantir un nettoyage parfait ;  
 Barre de pétrissage en inox ;  
 Tableau de commande basse tension ;  
 2 vitesses ;  
 Protection IP23 et IP54 panneau de contrôle ;  
 Système de sécurité qui arrête le fonctionnement lorsque la grille de protection est ouverte ;  
 Equipé de 4 roues dont 2 à freins à tête relevable ;  
 Puissance 1.1Kw.

##### REP.PE03 PETRIN A SPIRALE 42 litres

Quantité : 1 ;  
 Capacité de cuve : 42 litres ;  
 Capacité de travail : 33 kg ;  
 Construction extérieure en acier peint ;  
 Cuve en acier inox ;  
 Ecran de protection à vision totale pour éviter la folle farine dans l'espace de travail ;  
 Fond de cuve incurvé pour garantir un nettoyage parfait ;  
 Barre de pétrissage en inox ;  
 Tableau de commande basse tension ;

2 vitesses ;  
 Protection IP23 et IP54 panneau de contrôle ;  
 Système de sécurité qui arrête le fonctionnement lorsque la grille de protection est ouverte ;  
 Equipé de 4 roues dont 2 à freins à tête relevable ;  
 Puissance 1.1.

#### Article 12.1.13 Formeuse à pâtons

##### REP.FP01 FORMEUSE A PATONS

Quantité : 1 ;  
 Formeuse à pâtons pour pizzas Ø26 à 40 cm ;  
 Construction tout inox ;  
 Épaisseur et Ø réglables ;  
 Étalage de la pâte à froid ;  
 Ø de la pâte : 26 à 40cm ;  
 Poids de la pâte : 210 à 600gr.

##### REP.FP02 FORMEUSE A PATONS AVEC CHAUFFAGE

Quantité : 1 ;  
 Formeuse à pâtons pour pizzas Ø26 à 40 cm ;  
 Construction tout inox ;  
 Épaisseur et Ø réglables ;  
 Étalage de la pâte à froid ;  
 Ø de la pâte : 26 à 40cm ;  
 Poids de la pâte : 210 à 600gr ;  
 Carrosserie Inox ;  
 Presse spéciale conçue exclusivement pour aplatir et précuire les fonds de pizzas et de tartes flambées ;  
 Production horaire : 400 fonds environ ;  
 Epaisseur parfaitement uniforme ;  
 Circuit électrique de réglage en 24V ;  
 Tableau de bord entièrement électronique et contrôle digital ;  
 Puissance électrique : 5.6KW.  
Option :  
 Support inox avec roulettes.

#### Article 12.1.14 Centrifugeuse

##### REP.CE01 CENTRIFUGEUSE 1.5 LITRES

Quantité : 1 ;  
 Débit : jusqu'à 90 kg/h ;  
 Cuve en inox ;  
 Moteur asynchrone ;  
 Ejection des déchets en continu ;  
 Goulotte automatique d'un diamètre de 50 mm ;



Panier centrifugeur avec disque râpeur et filtre inox ;  
 Bac à résidus translucide 6,5 litres s'emboîtant sous la goulotte d'éjection ;  
 Bec verseur antiéclaboussures ;  
 Ramasse-gouttes ;  
 Panier deux anses démontage sans outil et nettoyage facile ;  
 Sécurité conforme CE ;  
 Vitesse constante : 3000 tr/mn ;  
 Monophasé 230 V ;  
 Moteur 700 W.

#### Article 12.1.15 Blender de bar

##### REP.BL01 BLENDER MIXER DE BAR BOL 1.5 LITRES

Quantité : 1 ;  
 Contenance des bols : 1,5 L ;  
 Unité de coupe de 3 lames en acier inoxydable, complètement démontable pour un nettoyage facile ;  
 2 vitesses + fonction Pulse ;  
 Bouton marche/arrêt ;  
 Entraînement par liaison métal/caoutchouc ;  
 Vitesse variable : 3000 à 28000 tr/mn ;  
 Monophasé 230 V ;  
 Moteur 1.2 kW.

##### REP.BL02 BLENDER MIXER DE BAR BOL 3 LITRES

Quantité : 1 ;  
 Contenance des bols : 3 L ;  
 Unité de coupe de 3 lames en acier inoxydable, complètement démontable pour un nettoyage facile ;  
 2 vitesses + fonction Pulse ;  
 Bouton marche/arrêt ;  
 Entraînement par liaison métal/caoutchouc ;  
 Vitesse variable : 3000 à 28000 tr/mn ;  
 Monophasé 230 V ;  
 Moteur 1.2 kW.

##### REP.BL03 BLENDER MIXER DE BAR BOL 5 LITRES

Quantité : 1 ;  
 Contenance des bols : 5 L ;  
 Unité de coupe de 3 lames en acier inoxydable, complètement démontable pour un nettoyage facile ;  
 2 vitesses + fonction Pulse ;  
 Bouton marche/arrêt ;  
 Entraînement par liaison métal/caoutchouc ;  
 Vitesse variable : 3000 à 28000 tr/mn ;

Monophasé 230 V ;  
Moteur 1.2 kW.

#### Article 12.1.16 Trancheur à viande

REP.TA01

##### TRANCHEUR MANUEL DIAM. 300

Quantité : 1 ;  
Bâti monobloc en aluminium anodisé et quantanium ;  
Commandes IP67 ;  
Couteau inoxydable diamètre 300 mm minimum ;  
Coupe 280 x 150 x 25 ;  
Butée métallique ;  
Affûteur indépendant ;  
Entraînement mécanique par courroie ;  
Chariot basculant ;  
Utilisation manuelle ;  
Réglage de l'épaisseur de coupe en continu de 0 à 25 mm ;  
Alimentation mono 230 V+N+T 250 W ;  
Equipement :  
❖ 1 couteau ;  
❖ 1 extracteur de lame ;  
❖ Housse lessivable.

REP.TA02

##### TRANCHEUR MANUEL DIAM. 350

Quantité : 1 ;  
Bâti monobloc en aluminium anodisé et quantanium ;  
Commandes IP67 ;  
Couteau inoxydable diamètre 350 mm minimum ;  
Coupe 350 x 205 x 25 ;  
Butée métallique ;  
Affûteur indépendant ;  
Entraînement mécanique par courroie ;  
Chariot basculant ;  
Utilisation manuelle ;  
Réglage de l'épaisseur de coupe en continu de 0 à 25 mm ;  
Alimentation mono 230 V+N+T 300 W ;  
Equipement :  
❖ 1 couteau ;  
❖ 1 extracteur de lame ;  
❖ Housse lessivable.

REP.03

##### TRANCHEUR A PIGNONS DIAM. 350

Quantité : 1 ;  
Bâti monobloc en aluminium anodisé et quantanium ;  
Commandes IP67 ;

Couteau inoxydable diamètre 300 mm minimum ;  
 Coupe 320 x 240 x 25 ;  
 Butée métallique ;  
 Affûteur indépendant ;  
 Entraînement mécanique par pignons ;  
 Variateur de course du chariot ;  
 Utilisation manuelle ;  
 Réglage de l'épaisseur de coupe en continu de 0 à 25 mm ;  
 Alimentation mono 230 V+N+T 400 W.

Equipement :

- ❖ 1 couteau ;
- ❖ 1 extracteur de lame ;
- ❖ Housse lessivable.

REP.04 TRANCHEUR AUTOMATIQUE DIAM. 350

Quantité : 1 ;  
 Bâti monobloc en aluminium anodisé sur soubassement inox ;  
 Commandes IP67 ;  
 Couteau inoxydable diamètre 350 mm minimum ;  
 Coupe 310 x 210 x 25 ;  
 Butée métallique ;  
 Affûteur indépendant ;  
 Entraînement mécanique par courroie ;  
 Variateur de course du chariot ;  
 Utilisation manuelle ou automatique ;  
 Compteur de tranches avec arrêt automatique ;  
 Production 35 à 70 tranches par minutes ;  
 Réglage de l'épaisseur de coupe en continu de 0 à 25 mm ;  
 Alimentation mono 230 V+N+T 420 W.

Equipement :

- ❖ 1 couteau ;
- ❖ 1 extracteur de lame ;
- ❖ Housse lessivable.

Article 12.1.17 Hachoir à viande

REP.HV01 HACHOIR REFRIGERE 250kg/h

Quantité : 1 ;  
 Construction tout inox ;  
 Appareil comportant son propre système de refroidissement ;  
 Refroidissement par froid statique ;  
 Système de coupe double ;  
 Portionneur 4 grammages 110 à 180 gr ;  
 Volume du bac à viande 3.5 l ;  
 A fournir : 2 jeux de couteaux ;  
 Puissance électrique 3 kW Tri.

REP.HV01 HACHOIR REFRIGERE 500kg/h

Quantité : 1 ;  
Construction tout inox ;  
Appareil comportant son propre système de refroidissement ;  
Refroidissement par froid statique ;  
Système de coupe double ;  
Portionneur 4 grammages 110 à 180 gr ;  
Volume du bac à viande 8 l ;  
A fournir : 2 jeux de couteaux ;  
Puissance électrique 3 kW Tri.

Article 12.1.18 Machine sous vide

REP.MSV 1 MACHINE SOUS-VIDE A POSER 8M3/H

Machine à conditionner sous vide de table avec pompe à vide lubrifiée à l'huile ;  
Contrôle du niveau de vide grâce à un capteur de vide de type absolu de haute précision, qui ne nécessite pas d'étalonnage ;  
Chambre de vide en acier inoxydable hydroformé avec coins arrondis pour un nettoyage facilité ;  
Couvercle solide et transparent en PMMA (plexiglas) avec bords arrondis ; s'ouvre automatiquement à la fin du cycle ;  
Panneau de commande étanche et facile à nettoyer ;  
10 programmes personnalisables (vide, vide supplémentaire, temps de scellage) ;  
1 cycle de vide pour bocaux/contenants ;  
Temps de soudure réglable de 0,1 à 6 secondes ;  
Cycle spécifique de nettoyage de l'huile de la pompe ;  
Avertissements automatiques si les aliments doivent être refroidis (car chauds), défaillance du processus d'emballage, manque de gaz, vidange d'huile à réaliser ;  
Prédisposé pour l'emballage sous vide externe dans des bacs GN en connectant un tube spécifique à extraction d'air (disponible en pièces détachées) ;  
2 plaques de niveau en polyéthylène incluses ;  
Barre de soudure 310 mm, facilement démontable pour le nettoyage ;  
Construction :  
Entièrement construit en inox AISI 304 ;  
Facile d'accès pour l'entretien grâce à l'ouverture à charnière de la base ;  
Accessoires en option :  
Support inox mobile 470x570x700mm ;  
Tablette inclinée pour mise sous vide de liquide (adaptée aux barres de soudure 300 mm) ;  
Imprimante d'étiquettes Bluetooth, pour étiquettes 50x60mm.

REP.MSV 2 MACHINE SOUS-VIDE A POSER 12M3/H

Machine à conditionner sous vide de table avec pompe à vide lubrifiée à l'huile ;  
 Contrôle du niveau de vide grâce à un capteur de vide de type absolu de haute précision, qui ne nécessite pas d'étalonnage ;  
 Chambre de vide en acier inoxydable hydroformé avec coins arrondis pour un nettoyage facilité ;  
 Couvercle solide et transparent en PMMA (plexiglas) avec bords arrondis ; s'ouvre automatiquement à la fin du cycle ;  
 Panneau de commande étanche et facile à nettoyer ;  
 10 programmes personnalisables (vide, vide supplémentaire, temps de scellage) ;  
 1 cycle de vide pour bocaux/contenants ;  
 Temps de soudure réglable de 0,1 à 6secondes ;  
 Cycle spécifique de nettoyage de l'huile de la pompe ;  
 Avertissements automatiques si les aliments doivent être refroidis (car chauds), défaillance du processus d'emballage, manque de gaz, vidange d'huile à réaliser ;  
 Prédisposé pour l'emballage sous vide externe dans des bacs GN en connectant un tube spécifique à extraction d'air (disponible en pièces détachées) ;  
 2 plaques de niveau en polyéthylène incluses ;  
 Barre de soudure 310 mm, facilement démontable pour le nettoyage ;  
Construction :  
 Entièrement construit en inox AISI 304 ;  
 Facile d'accès pour l'entretien grâce à l'ouverture à charnière de la base ;  
Accessoires en option :  
 Support inox mobile 570x630x700mm ;  
 Tablette inclinée pour mise sous vide de liquide (adaptée aux barres de soudure 300 mm) ;  
 Imprimante d'étiquettes Bluetooth, pour étiquettes 50x60mm.

REP.MSV 3 MACHINE SOUS-VIDE A POSER 16M3/H

Machine à conditionner sous vide de table avec pompe à vide lubrifiée à l'huile ;  
 Contrôle du niveau de vide grâce à un capteur de vide de type absolu de haute précision, qui ne nécessite pas d'étalonnage ;  
 Chambre de vide en acier inoxydable hydroformé avec coins arrondis pour un nettoyage facilité ;  
 Couvercle solide et transparent en PMMA (plexiglas) avec bords arrondis ; s'ouvre automatiquement à la fin du cycle ;  
 Panneau de commande étanche et facile à nettoyer ;  
 10 programmes personnalisables (vide, vide supplémentaire, temps de scellage) ;  
 1 cycle de vide pour bocaux/contenants ;  
 Temps de soudure réglable de 0,1 à 6secondes ;  
 Cycle spécifique de nettoyage de l'huile de la pompe ;  
 Avertissements automatiques si les aliments doivent être refroidis car chauds), défaillance du processus d'emballage, manque de gaz, vidange d'huile à réaliser ;  
 Prédisposé pour l'emballage sous vide externe dans des bacs GN en connectant un tube spécifique à extraction d'air (disponible en pièces détachées) ;  
 3 plaques de niveau en polyéthylène incluses ;

Barre de soudure 410 mm, facilement démontable pour le nettoyage ;

Construction :

Entièrement construit en inox AISI 304 ;

Facile d'accès pour l'entretien grâce à l'ouverture à charnière de la base ;

Accessoires en option :

Support inox mobile 570x630x700mm ;

Tablette inclinée pour mise sous vide de liquide (adaptée aux barres de soudure 300 mm) ;

Imprimante d'étiquettes Bluetooth, pour étiquettes 50x60mm.

REP.MSV 4

MACHINE SOUS-VIDE A POSER 20M3/H

Machine à conditionner sous vide de table avec pompe à vide lubrifiée à l'huile ;

Contrôle du niveau de vide grâce à un capteur de vide de type absolu de haute précision, qui ne nécessite pas d'étalonnage ;

Chambre de vide en acier inoxydable hydroformé avec coins arrondis pour un nettoyage facilité ;

Couvercle solide et transparent en PMMA (plexiglas) avec bords arrondis ; s'ouvre automatiquement à la fin du cycle ;

Panneau de commande étanche et facile à nettoyer ;

10 programmes personnalisables (vide, vide supplémentaire, temps de scellage) ;

1 cycle de vide pour bocaux/contenants ;

Temps de soudure réglable de 0,1 à 6secondes ;

Cycle spécifique de nettoyage de l'huile de la pompe ;

Avertissements automatiques si les aliments doivent être refroidis (car chauds), défaillance du processus d'emballage, manque de gaz, vidange d'huile à réaliser ;

Prédisposé pour l'emballage sous vide externe dans des bacs GN en connectant un tube spécifique à extraction d'air (disponible en pièces détachées) ;

3 plaques de niveau en polyéthylène incluses ;

Barre de soudure 410 mm, facilement démontable pour le nettoyage ;

Construction :

Entièrement construit en inox AISI 304 ;

Facile d'accès pour l'entretien grâce à l'ouverture à charnière de la base ;

Accessoires en option :

Support inox mobile 570x630x700mm ;

Tablette inclinée pour mise sous vide de liquide (adaptée aux barres de soudure 300 mm) ;

Imprimante d'étiquettes Bluetooth, pour étiquettes 50x60mm.

REP.MSV 5      MACHINE SOUS-VIDE SUR ROUE 25M3/H

Machine à conditionner sous vide sur roues avec pompe à vide lubrifiée à l'huile ;  
 Contrôle du niveau de vide grâce à un capteur de haute précision ;  
 Chambre de vide en acier inoxydable hydroformé avec coins arrondis pour un nettoyage facilité ;  
 Couvercle solide et transparent en PMMA (plexiglas) avec bords arrondis ; s'ouvre automatiquement à la fin du cycle ;  
 Panneau de commande étanche et facile à nettoyer ;  
 10 programmes personnalisables (vide, vide supplémentaire, temps de scellage, pourcentage de gaz) ;  
 Temps de soudure réglable de 0,1 à 6 secondes ;  
 Cycle spécifique de nettoyage de l'huile de la pompe ;  
 Avertissements automatiques si les aliments doivent être refroidis (car chauds), défaillance du processus d'emballage, manque de gaz, vidange d'huile à réaliser ;  
 3 plaques de niveau en PE incluses ;  
 Barre de soudure 455 mm, facilement démontable pour le nettoyage, à haute pression de soudage (>200Kg à 99% de vide) ;  
 Dispositif pour soulever la barre de soudure amovible ;  
 Prédiposition pour un raccordement au gaz inerte ;

Construction :

Entièrement construit en inox AISI 304 ;  
 Appareil mobile monté sur 4 roues dont 2 avec freins ;  
 Vidange d'huile facilement accessible ;  
 Charnières en fonte d'aluminium chromé ;

Accessoires en option :

Tablette inclinée pour mise sous vide de liquide (adaptée aux barres de soudure 400 mm) ;  
 Imprimante d'étiquettes Bluetooth, pour étiquettes 50x60mm.

REP.MSV 6      MACHINE SOUS-VIDE SUR ROUE 60M3/H

Machine à conditionner sous vide sur roues avec pompe à vide lubrifiée à l'huile ;  
 Contrôle du niveau de vide grâce à un capteur de haute précision ;  
 Chambre de vide en acier inoxydable hydroformé avec coins arrondis pour un nettoyage facilité ;  
 Couvercle solide et transparent en PMMA (plexiglas) avec bords arrondis ; s'ouvre automatiquement à la fin du cycle ;  
 Panneau de commande étanche et facile à nettoyer ;  
 10 programmes personnalisables (vide, vide supplémentaire, temps de scellage, pourcentage de gaz) ;  
 Temps de soudure réglable de 0,1 à 6 secondes ;  
 Cycle spécifique de nettoyage de l'huile de la pompe ;  
 Avertissements automatiques si les aliments doivent être refroidis (car chauds), défaillance du processus d'emballage, manque de gaz, vidange d'huile à réaliser ;  
 3 plaques de niveau en PE incluses ;  
 Equipée de 2 barres de soudure 620 mm, facilement démontable pour le nettoyage ;

Dispositif pour soulever la barre de soudure amovible ;  
Prédisposition pour un raccordement au gaz inerte ;

Construction :

Entièrement construit en inox AISI 304 ;  
Appareil mobile monté sur 4 roues dont 2 avec freins ;  
Vidange d'huile facilement accessible ;  
Charnières en fonte d'aluminium chromé ;

Accessoires en option :

Tablette inclinée pour mise sous vide de liquide (adaptée aux barres de soudure 300 mm) ;  
Imprimante d'étiquettes, Bluetooth, pour étiquettes 50x60mm.

## Article 12.2 Lot 2 : matériels inox

### Article 12.2.1 Tables de travail

#### REP. TAB 1 TABLE CENTRALE

Estampillée NF-Hygiène alimentaire, certifiant la conformité au référentiel NF031 ;  
Matériel origine France  
Plan de travail d'épaisseur 15/10ème, bord avant rayonné de hauteur minimum 55mm, finition bord écrasé fermé afin d'éviter les risques de blessures. Angles soudés afin d'éliminer tout nid de salissures et renforcer la rigidité de construction ;  
Bord avant semblable à celui des meubles et des plonge (permet une continuité entre éléments adjacents). Doublage d'insonorisation et de rigidité par un panneau stratifié avec traitement hydrofuge. L'étanchéité de la construction est assurée par un joint périphérique positionné sur les longerons en profilés. Protection des deux surfaces des panneaux par un film étanche de type mélaminé ou équivalent pressé sur le panneau.  
Traverses en sous faces présentant un rail (type rail Hercule) permettant l'adaptation d'accessoires à tout endroit et à tout moment selon le choix de l'utilisateur ;  
Piètement arrière en retrait d'au moins 55mm par rapport au plan de travail, permettant le passage des tuyaux horizontaux ;  
Piètement en tube rond en inox Ø 45mm, avec vérins réglables en hauteur et embouts antidérapants sauf prescriptions particulières ;  
Piètement à emboîtement sans écrous de serrage pour une meilleure hygiène ;  
Montage rapide de l'ensemble et sans outil.

Option étagère basse

L'étagère sera fixée à 300 mm pour laisser un espace de 270 mm entre celle-ci et le sol et permettre ainsi un nettoyage aisé sous la table.

L'étagère comportera des angles soudés.

La jonction entre l'étagère basse et le piètement ne devra pas présenter de nids à salissures et faciliter le nettoyage pour assurer une hygiène maximale.

Option tiroir

Tiroir simple sous forme de glissières à billes en acier inoxydable, au module Gastronome 1/1 avec butée d'arrêt anti-basculement et façade inox, bac polyéthylène GN 1/1 profondeur 100 mm, positionnable sur toute la longueur de la table à tout moment selon le choix de l'utilisateur.

Bloc 3 tiroirs



Tiroirs avec bac en acier inoxydable GN1/1, poignée pliée avec bord écrasé sur toute la longueur du tiroir.

Option roulette

La table sera montée sur des roues pivotantes diamètre 125 mm à chape polyamide ou chape inox (selon demande) dont deux à frein, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs annulaires non marquant. Hauteur des tables avec roulettes identique aux tables sur vérins

Option hauteur variable

Afin de permettre à chacun de travailler à la hauteur qui lui convient, en fonction de sa taille ou de la tâche à effectuer. Cela permet de réduire les risques de TMS (Troubles Musculo-Squelettiques).

REP. TAB 2 TABLE ADOSSEE

Dosseret hauteur 100 mm et dosseret avec angles soudés pour renforcer la rigidité de la construction. L'embase du dosseret doit être rayonnée ou réalisée avec un pan coupé afin de faciliter le nettoyage.

Option étagère basse

L'étagère sera fixée à 300 mm pour laisser un espace de 270 mm entre celle-ci et le sol et permettre ainsi un nettoyage aisé sous la table.

L'étagère comportera des angles soudés.

La jonction entre l'étagère basse et le piétement ne devra pas présenter de nids à salissures et faciliter le nettoyage pour assurer une hygiène maximale.

Option tiroir

Tiroir simple sous forme de glissières à billes en acier inoxydable, au module Gastronom 1/1 avec butée d'arrêt anti-basculement et façade inox, bac polyéthylène GN 1/1 profondeur 100 mm, positionnable sur toute la longueur de la table à tout moment selon le choix de l'utilisateur.

Bloc 3 tiroirs

Tiroirs avec bac en acier inoxydable GN1/1, poignée pliée avec bord écrasé sur toute la longueur du tiroir.

Option roulette

La table sera montée sur des roues pivotantes diamètre 125 mm à chape polyamide ou chape inox (selon demande) dont deux à frein, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs annulaires non marquants. Hauteur des tables avec roulettes identique aux tables sur vérins.

Option étagère supérieure

Etagère supérieure 1 niveau : montant en tubes ronds diam 32 mm, plateaux réglables épaisseur 12/10ème, largeur 300 mm hauteur 400 mm ; fixation sur la table par 2 cornières ou une embase tulipée pour faciliter le nettoyage. Charge admissible de 50 kg par niveau.

Etagère supérieure 2 niveaux : montant en tubes ronds diam 32 mm, plateaux réglables épaisseur 12/10ème, largeur 300 mm hauteur 600 mm ; fixation sur la table par 2 cornières ou une embase tulipée pour faciliter le nettoyage. Charge admissible de 50 kg par niveau.

Option hauteur variable

Afin de permettre à chacun de travailler à la hauteur qui lui convient, en fonction de sa taille ou de la tâche à effectuer. Cela permet de réduire les risques de TMS (Troubles Musculo-Squelettiques).

REP. TAB 3 TABLE DE TRAVAIL SUSPENDUE

Plan de travail d'épaisseur 15/10ème, bord avant rayonné de hauteur minimum 55 mm, finition bord écrasé fermé afin d'éviter les risques de blessures. Angles soudés afin d'éliminer tout nid à salissures et renforcer la rigidité de construction ;

Bord avant semblable à celui des meubles et des planges (permet une continuité entre éléments adjacents). Doublage d'insonorisation et de rigidité par un panneau stratifié avec traitement hydrofuge. L'étanchéité de la construction est assurée par un joint périphérique positionné sur les longerons en profilé. Protection des deux surfaces des panneaux par un film étanche de type mélaminé ou équivalent pressé sur le panneau.

Dosseret hauteur 100 mm et dosseret soudé pour renforcer la rigidité de la construction. L'embase du dosseret doit être rayonnée ou réalisée avec un pan coupé afin de faciliter le nettoyage ;

Fixation au mur par 2 supports muraux inox (3 supports à partir de longueur 2200 mm), tôle inox épaisseur 20/10ème) sous le dosseret et 2 consoles de diam 45 mm avec vérins pour réglage de l'horizontalité.

Article 12.2.2 Tables du chef

REP. TAB 4 TABLE ADOSSEE

Stampillée NF-Hygiène alimentaire, certifiant la conformité au référentiel NF031 ;

Matériel origine France ;

Plan de travail d'épaisseur 15/10ème, bord avant rayonné de hauteur minimum 55 mm, finition bord écrasé fermé afin d'éviter les risques de blessures. Angles soudés afin d'éliminer tout nid de salissures et renforcer la rigidité de construction ;

Bord avant semblable à celui des meubles et des planges (permet une continuité entre éléments ADJACENT) ;

Doublage d'insonorisation et de rigidité par un panneau stratifié avec traitement hydrofuge. L'étanchéité de la construction est assurée par un joint périphérique positionné sur les longerons en profilé. Protection des deux surfaces des panneaux par un film étanche de type mélaminé ou équivalent pressé sur le panneau ;

Dosseret arrière hauteur 100 mm et dosseret soudé pour renforcer la rigidité de la construction. La jonction entre le dosseret et le plan de travail horizontal doit être rayonnée ou réalisée avec un pan coupé afin de faciliter le nettoyage ;

Piètement arrière en retrait d'au moins 55 mm par rapport au plan de travail, permettant le passage des tuyaux horizontaux ;

Piètement en tube rond en inox diamètre 45 mm, avec vérins réglables en hauteur et embouts antidérapants sauf prescriptions particulières ;

Montage rapide de l'ensemble et sans outil ;

Bac soudé (dimensions et positionnement droite ou gauche suivant prescriptions particulières) avec bonde surverse et siphon polypropylène.

Option étagère basse

Angles soudés, la jonction entre l'étagère basse et le piètement ne devra pas présenter de nids à salissures et faciliter le nettoyage pour assurer une hygiène maximale.

Option roulettes

La table du chef sera montée sur des roues pivotantes diamètre 125 mm à chape polyamide ou chape inox (selon demande) dont deux à frein, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs annulaires non marquants. Hauteur des tables avec roulettes identique aux tables sur vérins.

Option tiroir

Tiroir simple sous forme de glissières à billes en acier inoxydable, au module Gastronome 1/1 avec butée d'arrêt anti-basculement et façade inox, bac polyéthylène GN 1/1 profondeur 100 mm, positionnable sur toute la longueur de la table à tout moment selon le choix de l'utilisateur.

Bloc 3 tiroirs

Tiroirs avec bac en acier inoxydable GN1/1, poignée pliée avec bord écrasé sur toute la longueur du tiroir.

REP.TAB 5 TABLE DU CHEF SUSPENDUE

Plan de travail d'épaisseur 15/10ème, bord avant rayonné de hauteur minimum 55 mm, finition bord écrasé fermé afin d'éviter les risques de blessures. Angles soudés afin d'éliminer tout nid de salissures et renforcer la rigidité de construction ;

Bord avant semblable à celui des meubles et des plonge (permet une continuité entre éléments adjacents) ;

Doublage d'insonorisation et de rigidité par un panneau stratifié avec traitement hydrofuge. L'étanchéité de la construction est assurée par un joint périphérique positionné sur les longerons en profilés. Protection des deux surfaces des panneaux par un film étanche de type mélaminé ou équivalent pressé sur le panneau ;

Dosseret arrière hauteur 100 mm et dosseret soudé pour renforcer la rigidité de la construction. La jonction entre le dosseret et le plan de travail horizontal doit être rayonnée ou réalisée avec un pan coupé afin de faciliter le nettoyage ;

Bac soudé (dimensions et positionnement droite ou gauche suivant prescriptions particulières) avec bonde surverse et siphon polypropylène ;

Fixation au mur par 2 supports muraux sous le dosseret et 2 consoles de diam 42 mm avec vérins pour réglage de l'horizontalité.

REP. TAB 6 OPTION ROBINETTERIE

Robinetterie à grand débit ;

Robinetterie mélangeuse monotrou ou bitrou sur table avec brise-jet, débit 40l/mn ;

Robinet mitigeur à commande électronique, de fabrication française, à déclenchement par cellule de détection à infrarouge. Ouverture ou fermeture automatique dès présentation ou retrait des mains devant la cellule, sans temporisation, pour l'économie d'eau. Le robinet comporte aussi un aérateur, qui donne un jet plus doux, tout en réduisant la consommation d'eau ;

Robinetterie mélangeuse avec douchette à jet réglable.

Option col de cygne.

## Article 12.2.3 Tables diverses

REP.TAB 7 TABLE DE DEBOITAGE

Plan de travail d'épaisseur 15/10ème, bord avant rayonné de hauteur minimum 55 mm, finition bord écrasé fermé afin d'éviter les risques de blessures. Angles soudés afin d'éliminer tout nid de salissures et renforcer la rigidité de construction ;

Bord avant semblable à celui des meubles et des plonges (permet une continuité entre éléments adjacents) ;

Dessus débordant pour fixation aisée des ouvre-boîtes ;

Dosseret arrière hauteur 100 mm et dosseret soudé pour renforcer la rigidité de la construction. La jonction entre le dosseret et le plan de travail horizontal doit être rayonnée ou réalisée avec un pan coupé afin de faciliter le nettoyage ;

Piètement arrière en retrait d'au moins 55 mm par rapport au plan de travail, permettant le passage des tuyaux horizontaux ;

Piètement en tube rond en inox diamètre 45 mm, avec vérins réglables en hauteur et embouts antidérapants sauf prescriptions particulières.

REP.TAB 8 TABLE DE DRESSAGE

Plan de travail d'épaisseur 15/10ème, bord avant rayonné de hauteur minimum 55 mm, finition bord écrasé fermé afin d'éviter les risques de blessures. Angles soudés afin d'éliminer tout nid de salissures et renforcer la rigidité de construction ;

Bord avant semblable à celui des meubles et des plonges (permet une continuité entre éléments adjacents) ;

Doublage d'insonorisation et de rigidité par un panneau stratifié avec traitement hydrofuge. L'étanchéité de la construction est assurée par un joint périphérique positionné sur les longerons en profilé. Protection des deux surfaces des panneaux par un film étanche de type mélaminé ou équivalent pressé sur le panneau ;

Support de dressage GN en fil inox équipé de roulettes permettant son déplacement dans le sens de la longueur de la table ;

Conçue pour faciliter la préparation des entrées et salades. Elle permet d'avoir à portée de main les différents ingrédients nécessaires pour composer de façon aisée et rapide un grand nombre d'assiettes et de rapiers, tout en limitant les manipulations.

REP.TAB 9 PUPITRE MURAL

Dessus coffre avec couvercle rabattable formant plan de travail incliné.

Option sur pieds

Piètement en tube rond en inox Ø 30 mm, avec vérins réglables en hauteur et embouts antidérapants sauf prescriptions particulières ;

Etagère inférieure soudée, la jonction entre l'étagère et le piètement ne devra pas présenter de nids à salissures et faciliter le nettoyage pour assurer une hygiène maximale.

Option roulettes

Le pupitre sera monté sur des roues pivotantes diamètre 125 mm dont deux à frein, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs annulaires non marquants. Hauteur des tables avec roulettes identique à celle des tables sur vérins ;

Option fermeture à clé.

REP.TAB 10 TABLE PORTE-MACHINE

Plateau d'épaisseur 15/10ème, construction soudée en acier inoxydable alimentaire ;  
Piètement bâti carré soudé en tube inox 35 x 35 mm, avec vérins réglables en hauteur et embouts antidérapants sauf prescriptions particulières ;  
Etagère épaisseur 12/10ème mm. Angles soudés, la jonction entre l'étagère basse et le piètement ne devra pas présenter de nids à salissures et faciliter le nettoyage pour assurer une hygiène maximale ;  
Charge maximale minimale : 120 kg.

Option roulettes

La table porte-machine sera montée sur des roues pivotantes diamètre 125 mm dont deux à frein, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs annulaires non marquants. Hauteur des tables avec roulettes identique à celle des tables sur vérins.

REP.TAB 11 TABLE DE DECOUPE

Estampillé NF-Hygiène alimentaire, certifiant la conformité au référentiel NF031 ;  
Piètement en tube inox 35 x 35 mm, avec vérins réglables en hauteur et embouts antidérapants sauf prescriptions particulières ;  
Ceinture en tube 60 x 30 mm ;  
Plaque de découpe amovible en polyéthylène épaisseur 25 mm débordante par rapport à la structure de la table (meilleure préhension) ;  
Angles inox de calage de la plaque de découpe.

Option table de découpe adossée

Possibilité d'ajouter un dossier arrière hauteur 100 mm pour renforcer la rigidité de la construction.

REP.TAB 12 TABLES SUR MESURES

Construction identique à celle des tables décrites ci-dessus. Elles seront fournies en largeur 600, 700 et 800.

Article 12.2.4 Plonge

REP.PLG 1 PLONGE SUR PIEDS 1 BAC OU 2 BACS OU 3 BACS

(Dimensions : longueur x profondeur x hauteur hors tout suivant prescriptions particulières)

Matériel origine France ;

Construction en acier inoxydable alimentaire d'épaisseur minimum 15/10ème, bandeau avant rayonné de hauteur minimum 55 mm. Angles soudés afin d'éliminer tout nid de salissures et renforcer la rigidité de construction ;

Bandeau avant semblable à celui des meubles et des tables (permet une continuité entre éléments adjacents). Bac de plonge parfaitement insonorisé par une protection en sous-face (tampons anti-vibration) ;

Bords anti-ruissellement, habillage extérieur sur les trois faces par une tôle inox masquant totalement les bacs.

Taille du bac possible : (dimensions suivant prescriptions particulières)

- ❖ 500 x 400 mm, profondeur 250 mm ;
- ❖ 500 x 500 mm, profondeur 300 mm ;
- ❖ 600 x 500 mm, profondeur 320 mm.

Dosseret rayonné hauteur 100 mm ;

Piètement en tube rond en acier inoxydable alimentaire diamètre 45 mm, avec vérins réglables en hauteur et embouts antidérapants sauf prescriptions particulières ;

Piètement arrière en retrait d'au moins 70 mm par rapport au plan de travail, permettant le passage des tuyaux horizontaux ;

Bonde surverse, et siphon diam 40/49 ;

Trou de diamètre 33 mm obturé pour robinetterie.

## REP.PLG 2 PLONGE AVEC EGOUTTOIR

Egouttoir nervuré, penté côté bac (positionnement droite ou gauche suivant prescriptions particulières) parfaitement insonorisé par une protection en sous-face, (tampons anti-vibration) situé à droite ou à gauche :

- ❖ Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite ;
- ❖ Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche ;
- ❖ Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite ;
- ❖ Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche.

Ou à droite et à gauche : Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite + 1 égouttoir à gauche

Option étagère pour plonge

Angles soudés, la jonction entre l'étagère basse et le piètement ne devra pas présenter de nids à salissures et faciliter le nettoyage pour assurer une hygiène maximale.

Option mobile ou semi mobile

La plonge sera montée sur 4 roues pivotantes diamètre 125 mm à chape polyamide ou chape inox (selon demande) dont deux à frein, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs annulaires non marquants ou 2 roues pivotantes diamètre 125 mm et 2 butées à l'arrière.

## REP.PLG 3 PLONGE SUSPENDUE 1 BAC OU 2 BACS

(Dimensions : longueur x profondeur x hauteur hors tout suivant prescriptions particulières)

Construction en acier inoxydable alimentaire d'épaisseur minimum 15/10ème. Bandeau avant rayonné de hauteur minimum 55 mm. Angles soudés afin d'éliminer tout nid de salissures et renforcer la rigidité de construction ;

Bandeau avant semblable à celui des meubles et des tables (permet une continuité entre éléments adjacents). Bac de plonge parfaitement insonorisé par une protection en sous-face (tampons anti-vibration) ;

Bords anti-ruissellement, habillage extérieur sur les trois faces par une tôle inox masquant totalement les bacs.

Taille du bac possible : (dimensions suivant prescriptions particulières)

- ❖ 500 x 500 mm profondeur 300 mm ;
- ❖ 600 x 500 mm profondeur 320 mm.

Dosseret rayonné hauteur 100 mm ;  
 Fixation par 2 ou 3 supports muraux sous le dosseret, avec 2 vérins pour réglage de l'horizontalité ;  
 Bonde surverse, et siphon diam 40/49 ;  
 Trou de diamètre 33 mm obturé pour robinetterie ;

Option égouttoir

Egouttoir nervuré, penté côté bac parfaitement insonorisé par une protection en sous-face, type "Blackson" ou similaire ;  
 Situé à droite ou à gauche : (positionnement droite ou gauche suivant prescriptions particulières) :

- ❖ Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite ;
- ❖ Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche ;
- ❖ Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite ;
- ❖ Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche.

Ou à droite et à gauche : Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite + 1 égouttoir à gauche

Option dosseret latéral rapporté

REP.PLG 4 PLONGE SUR PLACARD

(Dimensions : longueur x profondeur x hauteur hors tout suivant prescriptions particulières)

Partie supérieure :

Construction en acier inoxydable alimentaire d'épaisseur minimum 15/10ème, bandeau avant rayonné de hauteur minimum 55 mm. Angles soudés afin d'éliminer tout nid de salissures et renforcer la rigidité de construction ;  
 Bandeau avant semblable à celui des meubles et des tables (permet une continuité entre éléments adjacents) ;  
 Dosseret rayonné hauteur 100 mm ;  
 Bac de plonge minimum 500 x 500 mm profondeur 300 mm parfaitement insonorisé par une protection en sous-face (tampons anti-vibration) ;  
 Egouttoir nervuré, penté côté bac avec bords anti-ruissellement parfaitement insonorisé par une protection en sous-face (tampons anti-vibration) ;  
 Situé à droite ou à gauche (positionnement droite ou gauche suivant prescriptions particulières) :

- ❖ Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite ;
- ❖ Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche ;
- ❖ Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite ;
- ❖ Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche.

Bonde surverse, et siphon diam 40/49 ;  
 Trou de diamètre 33 mm obturé pour robinetterie ;  
 Dosseret rayonné hauteur 100 mm avec chanfrein entre le plan de travail et le dosseret afin de faciliter le nettoyage.

Soubassement :

Côtés doublés ;  
 2 portes coulissantes doublées suspendues par galets avec roulements à billes inox sur un rail en partie supérieure, avec butée d'arrêt ;  
 Poignées pliées avec bords écrasés sur toute la hauteur des portes ;

Compartiment sous l'égouttoir avec étagère réglable (uniquement pour les modèles avec 1 bac) ;

Piètement en tube rond en acier inoxydable alimentaire diamètre 60 mm, avec vérins réglables en hauteur et embouts antidérapants sauf prescriptions particulières.

#### REP.PLG 5 PLONGE AVEC PASSAGE POUR ENCASTREMENT D'UNE MACHINE A LAVER

(Dimensions : longueur x profondeur x hauteur hors tout suivant prescriptions particulières)

Construction en acier inoxydable alimentaire d'épaisseur minimum 15/10ème, bandeau avant rayonné de hauteur minimum 55 mm. Angles soudés afin d'éliminer tout nid de salissures et renforcer la rigidité de construction ;

Bandeau avant semblable à celui des meubles et des tables (permet une continuité entre éléments adjacents) ;

Bac de plonge minimum 500 x 500 mm profondeur 300 mm parfaitement insonorisé par une protection en sous-face, (tampons anti-vibration), bords anti-ruissellement, habillage extérieur sur les trois faces par une tôle inox masquant totalement les bacs.

Dosseret rayonné hauteur 100 mm ;

Piètement en tube rond en acier inoxydable alimentaire diamètre 45 mm, avec vérins réglables en hauteur et embouts antidérapants sauf prescriptions particulières ;

Piètement arrière en retrait d'au moins 70 mm par rapport au plan de travail, permettant le passage des tuyaux horizontaux ;

Egouttoir nervuré, penté côté bac avec bords anti-ruissellement parfaitement insonorisé par une protection en sous-face, (tampons anti vibration).

Situé à droite ou à gauche (positionnement droite ou gauche suivant prescriptions particulières) :

- ❖ Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite ;
- ❖ Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche ;
- ❖ Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite ;
- ❖ Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche.

Bonde surverse, et siphon diam 40/49 ;

Trou de diamètre 33 mm obturé pour robinetterie.

#### REP.PLG 6 PLONGE BATTERIE 1 BAC OU 2 BACS

(Dimensions : longueur x profondeur x hauteur hors tout suivant prescriptions particulières)

Construction en acier inoxydable alimentaire épaisseur 15/10ème, bandeau avant rayonné de hauteur minimum 55 mm. Angles soudés afin d'éliminer tout nid de salissures et renforcer la rigidité de construction ;

Bandeau avant semblable à celui des meubles et des tables (permet une continuité entre éléments adjacents) ;

Bac de plonge parfaitement insonorisé par une protection en sous-face, (tampons anti-vibration) ou similaire, bords anti-ruissellement, habillage extérieur sur les trois faces par une tôle inox masquant totalement les bacs.

Taille du bac possible (dimensions suivant prescriptions particulières) :

- ❖ 760 x 510 mm profondeur 380 mm ;
- ❖ 800 x 600 mm profondeur 450 mm.



Dosseret rayonné hauteur 100 mm ;  
Piétement en tube rond en acier inoxydable diamètre 45 mm, avec vérins réglables en hauteur et embouts antidérapants sauf prescriptions particulières ;  
Piétement arrière en retrait d'au moins 70 mm par rapport au plan de travail, permettant le passage des tuyaux horizontaux ;  
Bonde surverse, siphon laiton et crépine ;  
L'installation d'une étagère basse est déconseillée (espace de rangement insuffisant).

Option égouttoir

Egouttoir nervuré, penté côté bac (positionnement droite ou gauche suivant prescriptions particulières), plonge parfaitement insonorisée par une protection en sous-face, type « Blackson » ou similaire ;

Situé à droite ou à gauche :

- ❖ Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite ;
- ❖ Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche ;
- ❖ Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite ;
- ❖ Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche.

Option mobile ou semi mobile

La plonge sera montée sur 4 roues pivotantes diamètre 125 mm dont deux à frein, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs annulaires non marquants ou 2 roues pivotantes diamètre 125 mm et 2 butées à l'arrière.

REP.PLG 7

ROBINETTERIE

Robinetterie à grand débit ;  
Robinetterie mélangeuse à déclenchement par cellule de détection à infrarouge ;  
Robinetterie mélangeuse monotrou ou bitrou sur table avec brise jet, débit 40l/mn ;  
Robinet mitigeur à commande électronique, de fabrication française, à déclenchement par cellule de détection à infrarouge. Ouverture ou fermeture automatique dès présentation ou retrait des mains devant la cellule, sans temporisation, pour l'économie d'eau. Le robinet comporte aussi un aérateur, qui donne un jet plus doux, tout en réduisant la consommation d'eau ;  
Robinetterie mélangeuse avec douchette à jet réglable.

Option col de cygne

Option crépine

Option commande au genou (commande par tige + col de cygne, avec tube de liaison souple permettant de transformer un lavabo existant en lave-mains réglementaire).

REP.PLG 8

PLONGE SUR MESURE

Construction identique à celle des plonges décrites ci-dessus. Elles seront fournies en largeur 600, 700 et 800.

## Article 12.2.5 Meuble neutre

Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire - Matériel origine France

### REP.MEU 1 MEUBLE CENTRAL PORTES COULISSANTES 1 FACE

Plan de travail d'épaisseur 15/10<sup>ème</sup> ;  
 Bord avant rayonné de hauteur minimum 55mm. Angles soudés afin d'éliminer tout nid de salissures et renforcer la rigidité de construction ;  
 Bord avant semblable à celui des tables et des plonges (permet une continuité entre éléments adjacents) ;  
 Doublage d'insonorisation et de rigidité par un panneau stratifié avec traitement hydrofuge. Protection des deux surfaces des panneaux par un film étanche de type mélaminé ou équivalent pressé sur le panneau stratifié ;  
 Retrait avant de la caisse par rapport au plan de travail 20 mm afin d'éviter les coulures venant du plan de travail, vers l'intérieur de la caisse ;  
 Étagère intérieure en inox, amovible et réglable en hauteur ;  
 Portes coulissantes doublées en suspension sur rail disposé en partie supérieure avec butée de fin de course (pas de rail en partie inférieure pour éviter le dépôt de salissures dans le rail) ;  
 Parois latérales intérieures doublées ;  
 Finition bord écrasé fermé sur l'étagère, les poignées et le plancher ;  
 Piètement en tube rond en inox diamètre 60 mm, avec vérins réglables en hauteur à filetage non apparent.

#### Option portes coulissantes 2 faces

Portes coulissantes doublées sur 2 faces en suspension sur rail disposé en partie supérieure avec butée de fin de course (pas de rail en partie inférieure pour éviter le dépôt de salissures dans le rail) ;  
 Bandeau rayonné sur les 2 faces.

### REP.MEU 2 MEUBLE ADOSSE PORTES COULISSANTES 1 FACE

Dosseret hauteur 100mm. La jonction entre le dosseret et le plan de travail horizontal doit être rayonnée ou réalisée avec un pan coupé afin de faciliter le nettoyage ;  
 Possibilité de retrait arrière de la caisse si nécessaire par rapport au plan de travail, permettant le passage des tuyaux horizontaux et plinthes à gorge.

### REP.MEU 3 MEUBLE CENTRAL OUVERT 1 FACE

Plan de travail d'épaisseur 15/10<sup>ème</sup> ;  
 Bord avant rayonné de hauteur minimum 55mm, afin d'éviter les risques de blessures ;  
 Angles soudés afin d'éliminer tout nid de salissures et renforcer la rigidité de construction ;  
 Bord avant semblable à celui des tables et des plonges (permet une continuité entre éléments adjacents) ;  
 Doublage d'insonorisation et de rigidité par un panneau stratifié avec traitement hydrofuge. Protection des deux surfaces des panneaux par un film étanche de type mélaminé ou équivalent pressé sur le panneau stratifié ;

Retrait avant de la caisse par rapport au plan de travail (20mm) afin d'éviter les coulures venant du plan de travail, vers l'intérieur de la caisse ;  
Étagère intérieure en inox, amovible et réglable en hauteur ;  
Parois latérales doublées inox ;  
Finition bord écrasé fermé sur l'étagère, les poignées et le plancher ;  
Piètement en tube rond en inox diamètre 60 mm, avec vérins réglables en hauteur à filetage non apparent.  
Option ouvert 2 faces

REP.MEU 4 MEUBLE ADOSSE OUVERT 1 FACE

Dosseret hauteur 100mm et dosseret avec angles soudés pour renforcer la rigidité de la construction. L'embase du dosseret doit être rayonnée ou réalisée avec un pan coupé afin de faciliter le nettoyage ;  
Possibilité de retrait arrière de la caisse si nécessaire par rapport au plan de travail, permettant le passage des tuyaux horizontaux et plinthes à gorge.

REP.MEU 5 OPTION PORTES BATTANTES

1 ou 2 porte(s) battante(s) doublée(s) sur 1 face.

REP.MEU 6 OPTION TIROIR

Tiroir avec bac inox GN 1/1.

REP.MEU 7 MEUBLE SUR MESURE

Construction en acier inoxydable. Hauteur 900 mm (+0/50 mm). Plan de travail doublé par panneau stratifié hydrofuge. Bandeau avant rayonné, hauteur 60 mm. Une étagère réglable. Meubles à portes coulissantes (portes battantes jusqu'à longueur 999 mm). Piètement inox Ø 60 mm avec vérins à filetage non apparent. Plis écrasés sur le bandeau, le dosseret, l'étagère, les poignées et le plancher.  
Option centraux, avec dosseret.

REP.MEU 8 MEUBLE SUR MESURE

Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire, hauteur 900 mm ;  
Plateau en hêtre lamellé collé, épaisseur 26 mm. Contreplaqué marine, épaisseur 15 mm ;  
Porte relevable et escamotable sous le plan de travail. 6 niveaux de glissières en U épaisseur 12/10ème mm ;  
4 roulettes pivotantes à chape polyamide Ø 125 mm, dont 2 à freins.

REP.MEU 9 OPTION

Fermeture à clé  
Option roulettes

Le meuble sera monté sur 4 roues à chape inox diamètre 125 mm dont deux à frein.  
Hauteur des meubles avec roulettes identique à celle des meubles sur vérins.

#### Article 12.2.6 Meuble intérieur chauffant

##### REP.MEU 10 MEUBLE CENTRAL PORTES COULISSANTES 1 FACE

Plan de travail d'épaisseur 15/10<sup>ème</sup> ;  
Bord avant rayonné de hauteur minimum 55mm. Angles soudés afin d'éliminer tout nid de salissures et renforcer la rigidité de construction ;  
Bord avant semblable à celui des tables et des plonges (permet une continuité entre éléments adjacents). Doublage d'insonorisation et de rigidité par un panneau stratifié avec traitement hydrofuge (pour les dessus « neutres »). Protection des deux surfaces des panneaux par un film étanche de type mélaminé ou équivalent pressé sur le panneau ;  
Retrait avant de la caisse par rapport au plan de travail 20mm afin d'éviter les coulures venant du plan de travail, vers l'intérieur de la caisse ;  
Étagère intérieure en inox, amovible et réglable en hauteur ;  
Portes coulissantes doublées sur 1 face en suspension sur rail disposé en partie supérieure avec butée de fin de course (pas de rail en partie inférieure pour éviter le dépôt de salissures dans le rail) ;  
Parois latérales doublées ;  
Finition bord écrasé fermé sur l'étagère, les poignées et le plancher ;  
Piètement en tube rond en inox diamètre 60 mm, avec vérins réglables en hauteur à filetage non apparent ;  
Chauffage de l'intérieur par circulation d'air chaud assuré par un ventilateur au travers d'une résistance ;  
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la température à l'intérieur des meubles avec un maintien supérieur à 63° C à cœur des produits pendant plus de 2 heures ;  
Interrupteur Marche / Arrêt avec voyant lumineux ;  
Thermostat de régulation assurant le réglage de la température jusqu'à 90°C.

##### REP.MEU 11 MEUBLE CENTRAL PORTES COULISSANTES 2 FACES

Portes coulissantes doublées sur 2 faces en suspension sur rail disposé en partie supérieure avec butée de fin de course (pas de rail en partie inférieure pour éviter le dépôt de salissures dans le rail) ;  
Bandeau rayonné sur les 2 faces.

##### REP.MEU 12 MEUBLE ADOSSE PORTES COULISSANTES 1 FACE

Dosseret hauteur 100mm et dosseret avec angles soudés pour renforcer la rigidité de la construction. L'embase du dosseret doit être rayonnée ou réalisée avec un pan coupé afin de faciliter le nettoyage ;  
Possibilité de retrait arrière de la caisse si nécessaire par rapport au plan de travail, permettant le passage des tuyaux horizontaux et plinthes à gorge.

REP.MEU 13 MEUBLE VERSION DESSUS CHAUFFANT

Dessus en tôle épaisseur 20/10ème mm ;  
Dessus chauffé par résistances blindées inox + plaque de diffusion ;  
Chauffage de l'intérieur par circulation d'air chaud assuré par un ventilateur au travers d'une résistance ;  
Réglage séparé du dessus et de l'intérieur.

REP.MEU 14 OPTION FERMETURE A CLE

REP.MEU 15 OPTION ROULETTES

Le meuble sera monté sur 4 roues à chape inox diamètre 125 mm dont deux à frein.  
Hauteur des meubles avec roulettes identique à celle des meubles sur vérins.

REP.MEU 16 OPTION ETAGERE POUR MEUBLE CHAUFFANT 1 OU 2 NIVEAUX NEUTRE

Etagère inox neutre de 1 ou 2 niveaux, tablette épaisseur 15/10ème de mm avec brossage orbital, colonnettes diamètre 38 mm à embase rayonnée.

REP.MEU 17 OPTION ETAGERE POUR MEUBLE CHAUFFANT 1 OU 2 NIVEAUX, CHAUFFAGE PAR RESISTANCE

Mode de chauffe par résistance en partie supérieure, pour le niveau inférieur.  
Si 2 niveaux, le niveau supérieur est neutre.

REP.MEU 18 OPTION ETAGERE POUR MEUBLE CHAUFFANT 1 OU 2 NIVEAUX, CHAUFFAGE PAR INFRA-ROUGE OU HALOGENE

Mode de chauffe par rayonnement sous le plateau pour l'étagère à infrarouge et l'étagère à halogène.  
Si 2 niveaux, le niveau supérieur est neutre.

REP.MEU 19 MEUBLE SUR MESURE

Construction identique à celle des meubles décrits ci-dessus. Ils seront fournis en largeur 600, 700 et 800.

### Article 12.2.7 Armoire haute

Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire, avec une teneur en chrome supérieure à 17,5%.

Matériel origine France garantie.

#### REP.ARM 1 ARMOIRE HAUTE PORTES COULISSANTES

Construction soudée en acier inoxydable ;  
 Portes coulissantes doublées, à ventaux, avec poignée de manutention pliée avec bord écrasé, utilisable sur toute la hauteur de l'armoire ;  
 Étagères intérieures en inox, amovibles et réglables en hauteur. Bords écrasés.  
 Résistance à la charge répartie : 160kg par étagère ;  
 Dessus de meuble incliné afin de faciliter le nettoyage et proscrire le stockage de denrées ou autres objets sur le pavillon ;  
 Portes coulissantes doublées en suspension sans rail bas afin d'éviter le dépôt de salissures dans les rails des portes ;  
 Parois latérales doublées ;  
 Piétement (armoire haute) en tube rond inox diamètre 60 mm, avec vérins réglables en hauteur.  
Option fermeture à clé

#### REP.ARM 2 ARMOIRE HAUTE PORTES BATTANTES

Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire ;  
 Portes battantes doublées, à ventaux, avec poignée de manutention pliée avec bord écrasé, utilisable sur toute la hauteur de l'armoire ;  
 Étagères intérieures en inox, amovibles et 2 réglables en hauteur et 1 centrale fixe. Bords écrasés. Résistance à la charge répartie : 160kg par étagère ;  
 Dessus de meuble incliné afin de faciliter le nettoyage et proscrire le stockage de denrées ou autres objets sur le pavillon ;  
 Parois latérales doublées ;  
 Piétement (armoire haute) en tube rond inox diamètre 60 mm, avec vérins réglables en hauteur.  
Option roulettes  
 L'armoire sera montée sur des roues à chape inox diamètre 125 mm dont deux à frein.  
 Hauteur des meubles avec roulettes identique à celle des meubles sur vérins.  
 Option fermeture à clé.

#### REP.ARM 3 ARMOIRE POUR PRODUITS D'ENTRETIEN ET BALAIS A FOND PLAT

Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire ;  
 1 ou 2 portes battantes doublées avec fermeture à clé ;  
 Étagères intérieures en inox. Résistance à la charge répartie : 100 kg par étagère.  
Choix des modèles  
 Armoire sans séparation à 1 porte battante : 3 étagères réglables ;  
 Armoire sans séparation à 2 portes battantes : 2 étagères réglables + 1 étagère centrale fixe ;

Armoire avec séparation verticale : 3 demi-étagères réglables + 1 inférieure fixe ;  
 Dessus de meuble incliné afin de faciliter le nettoyage et proscrire le stockage de denrées ou autres objets sur le pavillon ;  
 Piétement en tube rond inox diamètre 60 mm, avec vérins réglables en hauteur.  
Option pointe de diamant pour armoire produits d'entretien  
 Fond en pointe diamant avec évacuation centrale et bac de récupération en inox GN 1/1 sur glissières en partie inférieure.

#### Article 12.2.8 Armoire murale

Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire, avec une teneur en chrome supérieure à 17,5%.

Matériel origine France garantie

##### REP.ARM 4 ARMOIRE MURALE PORTES COULISSANTES

Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire ;  
 Portes coulissantes doublées, à ventaux, avec poignée de manutention pliée avec bord écrasé, utilisable sur toute la hauteur de l'armoire ;  
 Étagères intérieures en inox, amovibles et réglables en hauteur. Bords écrasés.  
 Résistance à la charge répartie : 160kg par étagère ;  
 Dessus de meuble incliné afin de faciliter le nettoyage et proscrire le stockage de denrées ou autres objets sur le pavillon ;  
 Portes coulissantes doublées en suspension sans rail bas afin d'éviter le dépôt de salissures dans les rails des portes ;  
 Parois latérales doublées.

##### REP.ARM 5 ARMOIRE MURALE PORTES BATTANTES

Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire ;  
 Portes battantes doublées avec fermeture à clé ;  
 Étagères intérieures en inox, amovibles et réglables en hauteur. Bords écrasés.  
 Résistance à la charge répartie : 160kg par étagère ;  
 Dessus de meuble incliné afin de faciliter le nettoyage et proscrire le stockage de denrées ou autres objets sur le pavillon ;  
 Parois latérales doublées.  
Option glissières GN  
 Bacs sur glissières en partie inférieure.  
Selon longueur de l'armoire  
 5 bacs jusqu'à 1200 mm  
 7 bacs jusqu'à 1600 mm  
 9 bacs jusqu'à 2000 mm

## Article 12.2.9 Etagère murale

### REP.ETA 1 ETAGERE PLEINE

Estampillé NF-Hygiène alimentaire, certifiant la conformité au référentiel NF031 ;  
 Etagère pleine : dessus inox épaisseur 12/10 avec dossier arrière rayonné de 50 mm sur console de fixation murale. Profondeur utile 360 mm ;  
 Bord avant semblable à celui des meubles et des planges, permet une homogénéité esthétique entre les meubles sur pieds et les meubles suspendus ;  
 Plateaux amovibles pour en faciliter le nettoyage ;  
 Angles soudés afin d'éliminer tout nid de salissures et renforcer la rigidité de construction ;  
 Dossier arrière en retrait de 40 mm permettant le passage des tuyaux verticaux et le nettoyage du mur ;  
 Charge maximale répartie 100kg (selon nature du mur) ;  
 Possibilité de positionner les consoles en tout lieu sous l'étagère ;  
 Possibilité de superposer les étagères pour obtenir plusieurs niveaux ou de les juxtaposer pour réaliser une plus grande longueur.

### REP.ETA 2 ETAGERE A BARREAUX

Estampillé NF-Hygiène alimentaire, certifiant la conformité au référentiel NF031 ;  
 Etagère à barreaux : construction en tube inox 25x25 mm sur consoles (2 ou 3 selon longueur) de fixation murale.

### REP.ETA 3 ETAGERE A CREMAILLERES

Etagère pleine : dessus inox épaisseur 12/10ème avec dossier arrière rayonné de 50 mm sur crémaillère. Plateau(x) réglable(s), pas de 55 mm ;  
 Bord avant semblable à celui des meubles et des planges, permet une homogénéité esthétique entre les meubles sur pieds et les meubles suspendus ;  
 Angles soudés afin d'éliminer tout nid de salissures et renforcer la rigidité de construction ;  
 Possibilité de superposer les étagères pour obtenir plusieurs niveaux ou de les juxtaposer pour réaliser une plus grande longueur.

## Article 12.2.10 Etagère de rangement casiers

### REP.ETA 4 ETAGERE DE RANGEMENT CASIERS SUR PIEDS

Construction soudée en acier inoxydable ;  
 Montants en tubes 30 x 30 mm ;  
 4 étagères en tubes 25 x 25 mm ;  
 Charge maximale répartie par niveau 200kg pour les étagères à casiers sur pieds ;  
 Les étagères à casiers sur pieds comportent 4 vérins réglables.  
Option sur roues



Charge maximale répartie pour l'ensemble de 400kg pour les étagères à casiers sur roues ;  
Les casiers sur roues sont équipés de 4 roues pivotantes diamètre 125 mm dont 2 à frein.

#### Article 12.2.11 Chariots

Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire, avec une teneur en chrome supérieure à 17,5%.  
Matériel origine France garantie

##### REP.CHA 1 CHARIOT DE SERVICE

Construction entièrement soudée en acier inoxydable. Epaisseur 12/10<sup>ème</sup> ;  
Montant des tubes en 25x25 ;  
La construction par boulonnage est proscrite afin d'éviter tout risque de désassemblage ;  
Soudure des plateaux sous argon ;  
Arceaux de guidage en inox ;  
Plateaux avec un embouti de profondeur 10 mm, insonorisés et de largeur permettant le calage efficace d'un bac GN (530 mm) en largeur pour une meilleure sécurité d'utilisation avec bord anti-ruissellement ;  
Extrémités des plateaux en bords écrasés afin d'éliminer tout risque de coupure ;  
Roues pivotantes diamètre 125 mm dont deux à frein, avec blocage de la roue et de son axe avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs annulaires non marquants ;  
Roues à chape polyamide ou inox ;  
Charge maximum admissible : 50kg par niveau ;  
Label NF –Hygiène alimentaire ou équivalent.  
Option 1 ou 2 arceaux  
Option 2 ou 3 ou 4 plateaux 800 x 530 mm ou 1000 x 600 mm  
Option galerie  
Galerie hauteur 50 mm en fil inox diamètre 8 mm, sur 4 côtés pour chaque niveau.

##### REP.CHA 2 CHARIOT DE CAFETERIA (POUR PLATEAUX CONVIVES) ENTREE SENS LARGEUR

Construction entièrement soudée en acier en tube section 25 x 25 mm et fils inox rigides. La construction par boulonnage est proscrite afin d'éviter tout risque de désassemblage ;  
Panneaux en fils inox diamètre minimum 4.8 mm soudés sur la structure afin d'assurer la rigidité des glissières pour plateaux ;  
Entrée des plateaux sens largeur : côte à côte, capacité de 12 à 24 plateaux de largeur 320 à 370 mm ;  
Entretoise longitudinale tube en acier inoxydable de section 50 x 25 mm ;  
Espace entre niveaux 125 mm ;  
Prévoir des clips antichute pour les plateaux à l'entrée de chaque niveau ;  
Sans parois d'habillage ;

Roues pivotantes diamètre 125 mm dont deux à frein, avec blocage de la roue et de son axe, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs annulaires non marquants ;  
Roues à chape polyamide ou inox.

#### REP.CHA 3 CHARIOT DE CAFETERIA (POUR PLATEAUX CONVIVES) ENTREE SENS LONGUEUR

Construction entièrement soudée en acier en tube section 25 x 25 mm et fils inox rigides. La construction par boulonnage est proscrite afin d'éviter tout risque de désassemblage ;  
Panneaux en fils inox diamètre minimum 4.8 mm soudés sur la structure afin d'assurer la rigidité des glissières pour plateaux ;  
Entrée des plateaux sens longueur : dos à dos, capacité 24 plateaux de longueur (de 400 à 480 mm ou de 480 à 560 mm) ;  
Entretoise longitudinale tube en acier inoxydable de section 50 x 25 mm ;  
Espace entre niveaux 125 mm ;  
Prévoir des clips antichute pour les plateaux à l'entrée de chaque niveau ;  
Sans parois d'habillage ;  
Roues pivotantes diamètre 125mm dont deux à frein avec blocage de la roue et de son axe, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs annulaires non marquants ;  
Roues à chape polyamide ou inox.  
Option parois d'habillage pour chariot de cafétéria  
Parois en stratifié sur les 2 côtés extérieurs du chariot ;  
Epaisseur 2 mm fixées par clips sur panneaux fils.

#### REP.CHA 4 CHARIOT A GLISSIERES GN

Construction entièrement soudée en acier en tube section 25 x 25 mm et fils inox rigides. La construction par boulonnage est proscrite afin d'éviter tout risque de désassemblage. Les glissières GN sont assemblées aux longerons verticaux par un cordon de soudure continu assurant une résistance à la charge et une durabilité maximum. L'assemblage avec soudure par point est proscrit. Entretoise intermédiaire de renfort pour la solidité de construction, soudée en face arrière afin de maximiser l'espace de chargement frontal.

##### Dimensions possibles :

- GN 1/1 : 6 ou 8 ou 10 ou 15 ou 17 ou 20 niveaux ;
- GN 2/1 : 6 ou 8 ou 10 ou 15 ou 17 ou 20 niveaux.

Espacement entre glissières 77 mm minimum ;  
Butée d'arrêt en extrémité de glissière pour sécuriser le chargement lors du déplacement ;  
Roues pivotantes diamètre 125 mm dont deux à frein avec blocage de la roue et de son axe, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs annulaires non marquants ;  
Roues à chape polyamide ou inox ;  
Pare-chocs aux 4 angles ;  
Tablette supérieure pour les chariots de 6 et 8 niveaux ;  
Charge maximum admissible : 20kg par niveau, 250kg par chariot ;

Label NF –Hygiène alimentaire ou équivalent.

REP.CHA 5 CHARIOT A GLISSIERES EURONORME

Construction entièrement soudée en acier en tube section 25 x 25 mm et fils inox rigides. La construction par boulonnage est proscrite afin d'éviter tout risque de désassemblage. Les glissières Euronorme sont assemblées aux longerons verticaux par un cordon de soudure continu assurant une résistance à la charge et une durabilité maximum. L'assemblage avec soudure par point est proscrit. Entretoise intermédiaire de renfort pour la solidité de construction, soudée en face arrière afin de maximiser l'espace de chargement frontal.

Dimensions possibles :

- 600 x 400 mm, entrée 400 : 9 ou 12 ou 16 ou 20 niveaux ;
- 600 x 400 mm, entrée 600 : 16 ou 20 niveaux ;
- 600 x 800 mm, entrée 600 ou entrée 800 : 16 ou 20 niveaux ;
- 600 x 800 mm, entrée 800 : 20 niveaux ;

Espacement entre glissières 75 mm minimum ;

Butée d'arrêt en extrémité de glissière pour sécuriser le chargement lors du déplacement ;

Roues pivotantes diamètre 125 mm dont deux à frein avec blocage de la roue et de son axe, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs annulaires non marquants ;

Roues à chape polyamide ou inox ;

Pare-chocs aux 4 angles ;

Tablette supérieure pour les chariots de 9 niveaux ;

Charge maximum admissible : 20kg par niveau, 250kg par chariot ;

Label NF –Hygiène alimentaire ou équivalent.

REP.CHA 6 CHARIOT LOGISTIQUE

Construction entièrement soudée en acier en tube section 25 x 25 mm et fils inox rigides. La construction par boulonnage est proscrite afin d'éviter tout risque de désassemblage. Les glissières (15 niveaux) sont assemblées aux longerons verticaux par un cordon de soudure continu assurant une résistance à la charge et une durabilité maximum. L'assemblage avec soudure par point est proscrit afin d'éviter tout risque de désassemblage ;

Espace entre les glissières minimum 80 mm ;

Barre de fermeture pour une utilisation intensive ;

Butée d'arrêt en extrémité de glissière pour sécuriser le chargement lors du déplacement ;

Roues pivotantes à chape inox diamètre 125 mm non débordantes pour minimiser l'encombrement et bandage caoutchouc non marquant ;

Charge maximale admissible : 20 kg par niveau avec un maximum de 200 kg.

REP.CHA 7 CHARIOT A GLISSIERES ENCASTRABLE

Construction entièrement soudée en acier en tube section 25 x 25 mm et fils inox rigides. La construction par boulonnage est proscrite afin d'éviter tout risque de désassemblage. Les glissières (20 niveaux) sont assemblées aux longerons verticaux par un cordon de soudure continu assurant une résistance à la charge et une durabilité maximum. L'assemblage avec soudure par point est proscrit ;  
Capacité GN 1/1 ou GN 2/1, 20 niveaux ;  
Espace entre les glissières minimum 77 mm ;  
Butée d'arrêt en extrémité de glissière pour sécuriser le chargement lors du déplacement ;  
Roues pivotantes diamètre 125 mm dont deux à frein, avec blocage de la roue et de son axe, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs annulaires non marquants.

REP.CHA 8 CHARIOT PETIT DEJEUNER

Construction en acier inoxydable alimentaire ;  
Montants tube inox 25 x 25 mm épaisseur 1,2 mm ;  
Tablette supérieure insonorisée en inox avec galerie antichute pour maximiser le confort d'utilisation ;  
2 x 7 niveaux de glissières inox, dimensions GN 1/1 entrée 325 mm ;  
Poignée de transport en tube inox Ø20 mm, embouts en polyamide pour faciliter la manutention ;  
Roues pivotantes diamètre 125 mm dont deux à frein, avec blocage de la roue et de son axe, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs annulaires non marquants.

REP.CHA 9 DISTRIBUTEUR NEUTRE A ENCASTRER

Construction en acier inoxydable ;  
Angles intérieurs rayonnés pour faciliter le nettoyage ;  
Distributeurs à niveau CONSTANT.

REP.CHA 10 CHARIOT POUR BAC A PATONS

Chariots pour bacs et bassines à pâte, ronds et rectangulaires ;  
Construction soudée en acier inoxydable ;  
Charge maximale par niveau : 15 kg. Poids net: 13 kg;  
Structure tubes :  
Montants et entretoises tubes carrés en acier inoxydable de section 25 × 25 mm, d'épaisseur 12/10ème mm ;  
2 entretoises basse tube en acier inoxydable de section 25 × 25 mm, d'épaisseur 12/10ème mm.  
Glissières : 7 niveaux de glissières en tube cintré en acier inoxydable Ø 12 mm espacées de 183 mm.  
Emmanchées dans les montants et soudées en continu à l'argon sans apport de métal ;  
Avec butées d'arrêt en extrémité ;

4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide, dont 2 à frein.

REP.CHA 11 CHARIOT BAIN-MARIE

Construction en acier inoxydable pour bacs GN 1/1 profondeur 200 mm (en supplément) ;  
Cuves indépendantes réglées par thermostats séparés avec voyants lumineux ;  
Chauffage par résistances blindées ;  
Butoirs de protection et étagère basse ;  
Vidange par vanne 1/4 tour ;  
4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein ;  
Tension 230V 50 Hz.

REP.CHA 12 CHARIOT TRANCHE-PAIN

Construction en acier inoxydable ;  
4 roues pivotantes Ø 125 mm, à chape polyamide, dont 2 à frein ;  
Emplacement coupe-pain en partie supérieure ;  
Largeur 350 mm, 2 bacs copolyester GN 2/1 profondeur 200 mm sur glissières fournis.

REP.CHA 13 CHARIOT PLATEFORME

4 roues diamètre 160 mm à chape acier électrozingué, bandage caoutchouc, dont 2 pivotantes ou à chape inox, bandage nylon ;  
Pare-chocs caoutchouc sur 3 côtés ;  
Charge maximale : 350 kg ;  
Option dossier de poussage  
Option à plateforme aluminium à dessus plein

REP.CHA 14 CHARIOT PORTE-USTENSILES

Arbre à crochets :  
Construction en acier inoxydable ;  
4 roues pivotantes Ø 100 mm à chape acier électrozingué ;  
12 tiges porte-ustensiles.  
Chariot porte-accessoires :  
Construction en acier inoxydable ;  
4 roues pivotantes Ø 100 mm à chape acier électrozingué ;  
1 bac GN 1/1, profondeur 40 mm amovible ;  
3 barres porte-ustensiles dont 1 à crochets.

REP.CHA 15 CHARIOT DU CHEF

Construction en acier inoxydable ;  
4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide, axe et billes inox ;  
Cadre à glissières 7 niveaux GN 2/1, 1 plaque polyéthylène ;  
1 support pour 6 bacs en copolyester GN 1/6 profondeur 100 mm fournis, 1 boîte à couteaux latérale, 1 tringle porte-accessoires.

REP.CHA 16 OPTION ROULETTES

Housse lavable en PVC.

REP.CHA 17 OPTION HOUSSE POUR CHARIOTS

Housse lavable en PVC.

Article 12.2.12 Chariot de laverie

REP.CHA 18 CHARIOT PORTE-ASSIETTES

Construction en acier inoxydable alimentaire, arceaux en tube de 25x25 mm ;  
Entièrement soudée en tube inox rigide. La construction par boulonnage est proscrite afin d'éviter tout risque de désassemblage ;  
Capacité assiettes diamètre 290 mm maximum par chariot : 200 ou 300 ou 400 ;  
Grilles réglables de séparation des piles d'assiettes en fil en acier inoxydable pour adaptation au modèle de vaisselle utilisé ;  
Fond ajouré et penté pour l'écoulement des eaux de nettoyage ;  
Roues pivotantes diamètre 125 mm dont deux à frein, avec blocage de la roue et de son axe, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs annulaires non marquants.

Option grille avant escamotable

Système de grille avant antichute indépendante avec emplacement de stockage de la grille à l'arrière du chariot.

Option chariot porte-assiettes avec plate-forme rehaussée

Plate-forme rehaussée, pour une utilisation plus ergonomique, hauteur 460 mm minimum ;

Capacité assiettes diamètre 290 mm maximum par chariot : 200 ou 400.

Option chariot porte-assiettes à 2 niveaux

Chariot comportant 2 plates-formes pour augmenter le volume de stockage et pour une utilisation plus ergonomique ;

Construction soudée, plates-formes légèrement inclinées pour une bonne stabilité des produits stockés.

REP.CHA 19 CHARIOT CASIERS A VAISSELLE (STOCKAGE A NIVEAUX HORIZONTAUX)

Construction soudée en acier inoxydable alimentaire.

Structure :

Montants et entretoises tube en acier inoxydable de section 25 x 25 mm.

Glissières :

En tôle en acier inoxydable soudé en continu à l'argon sans apport de métal ;

En L avec butées d'arrêt à chaque extrémité ;

Espacement entre niveaux 180 mm minimum.

Roues :

Pivotantes diamètre 125 mm dont deux à frein, avec blocage de la roue et de son axe, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs annulaires non marquants.

Option : Chariot casiers à vaisselle (STOCKAGE SUR LA TRANCHE)

Capacité de 8 casiers 500 x 500 mm par niveau, soit un total de 3 x 8 = 24 casiers ;  
3 niveaux espacés de 535 mm, comportant une barre d'arrêt en partie arrière.

REP.CHA 20 CHARIOT CASIER AVEC OU SANS DOSSERET (POIGNEE DE MANUTENTION)

Réalisation en acier inoxydable alimentaire ;  
Plateau inox d'épaisseur 12/10ème 510x510 mm ;  
4 roues pivotantes diamètre 100 mm à chape en acier électrozingué ;  
Charge maximale : 80 kg ;  
Dossier en tube diamètre 25 mm, boulonné sur le châssis, donc amovible.  
Option : Chariot porte-casier avec fond ABS, avec ou sans dossier (poignée de manutention)  
Châssis en acier inoxydable alimentaire ;  
Tube 25 x 25 mm ;  
Plateau amovible en ABS ;  
Roues pivotantes diamètre 125 mm dont deux à frein avec blocage de la roue et de son axe, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs annulaires non marquants ;  
Charge maximale : 150 kg ;  
Dossier en tube diamètre 25 mm, boulonné sur le châssis, donc amovible.

REP.CHA 21 CHARIOT PORTE-BACS GN

Construction entièrement soudée en tube inox rigide. La construction par boulonnage est proscrite afin d'éviter tout risque de désassemblage ;  
Cadre inox en tube soudé recevant les supports bacs en fil inox ;  
Barre d'arrêt escamotable pour sécuriser les bacs lors du déplacement ;  
Le 2ème niveau est escamotable pour le stockage vertical des bacs et grilles GN et des articles volumineux.  
Roues pivotantes diamètre 125 mm dont deux à frein avec blocage de la roue et de son axe, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs annulaires non marquants.

REP.CHA 22 CHARIOT PORTE-PLATEAUX TOUT INOX

Réalisation en acier inoxydable alimentaire ;  
Dossier en tube diamètre 25 mm boulonné sur le châssis ;  
Châssis en tube de section 25 x 25 mm ;  
Plateau amovible en acier inoxydable épaisseur 12/10ème mm suivant les modèles ;  
Roues pivotantes diamètre 125 mm dont deux à frein avec blocage de la roue et de son axe, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs annulaires non marquants ;  
Charge maximale : 150 kg.

REP.CHA 23 SOCLE ROULEUR EURONORME

Réalisation en acier inoxydable alimentaire ;  
Dossieret en tube diamètre 25 mm, boulonné sur le plateau ;  
Plateau en acier inoxydable alimentaire épaisseur 12/10ème mm ;  
4 roues pivotantes diamètre 100 mm à chape en acier électrozingué ;  
Charge maximale : 80 kg.

REP.CHA 24 CUVE DE TREMPAGE INOX

Cuve pour le trempage et le lavage des casiers et des grosses pièces, hauteur 900 mm ;  
Cuve de 100 à 140 litres en acier inoxydable avec taux de chrome 17,5% minimum, avec bonde de vidange ;  
Vanne quart-de-tour et évacuation tube inox diamètre 42 mm descendant à 130 mm du sol ;  
Châssis tube 25 x 25 mm avec 4 entretoises ;  
4 roues pivotantes à chape polyamide diamètre 125 mm dont deux à frein avec blocage de la roue et de son axe, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs annulaires non marquants.  
Options grille crépine et bonde de surverse  
Options grille d'arrêt et bonde de surverse  
Option Cuve de trempage en polyéthylène  
Cuve en polyéthylène de 300 à 600 litres avec bouchon de vidange ;  
4 roues à chape inox : 2 fixes, 2 pivotantes de diamètre 160 mm ;  
Bouchon de vidange.

Article 12.2.13 Distributeur à niveau constant

REP.CHA 25 CHARIOT A ASSIETTES NEUTRE

Construction en inox de qualité alimentaire ;  
Dessus et habillage en tôle inox 10/10ème mm et doublage intérieur ;  
Plateaux support assiettes en acier inoxydable avec guidage par galets ce qui permet un coulissement aisé et silencieux ;  
Réglage sans outils du diamètre des assiettes (diamètre 180 à 290 mm) ;  
Le fond doit être rayonné, avec des orifices d'évacuation, et le système de distribution doit être amovible pour faciliter le nettoyage intérieur, l'intervention technique et le réglage de la tension des ressorts ;  
4 roues pivotantes diamètre 125 mm dont deux à frein avec blocage de la roue et de son axe, avec bandage de roulement non marquant et silencieux ;  
Butoirs de protection aux 4 angles, composite non marquant ;  
Poignée de guidage en tube inox diamètre 25 mm, embouts polyamide pour faciliter la manutention ;  
Réglage du niveau de préhension par ajout ou retrait de ressorts.



REP.CHA 26 CHARIOT A ASSIETTES CHAUFFANT

Chauffage par résistance blindée, mise sous tension par bouton Marche/Arrêt avec voyant, régulation de la chauffe de 0°C à 90°C en continu. Isolation par laine de roche pour le maintien de l'intégrité de l'isolant ;  
Puissance adaptée (1500 W maximum) pour limiter les brûlures des utilisateurs ;  
Placement des résistances en U sur les parois latérales pour une meilleure répartition de la chaleur avec moins de puissance ;  
Câble d'alimentation mono 230 V spiralé afin d'éviter les « nœuds » intempestifs.  
Support de prise pour faciliter le rangement  
Couvercle de protection transparent pour la visibilité et en demi-sphère pour empêcher la pose de plaques ou de bacs gastros, muni d'une poignée de préhension, empilable.

REP.CHA 27 CHARIOT A PLATEAUX OU A VERRES

Réalisation en acier inoxydable alimentaire avec un taux minimal de 17,5% de chrome ;  
Poignée de guidage en tube inox diamètre 25 mm avec embouts en polyamide pour faciliter la manutention ;  
Guidage de la partie mobile à l'aide de galets montés sur roulements à billes ce qui permet un coulissement aisé et silencieux ;  
4 roues pivotantes diamètre 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein avec blocage de la roue et de son axe avec bandage non marquant ;  
4 butoirs de protection en polyéthylène moulé ;  
Réglage du niveau de préhension par ajout ou suppression de ressorts.

Dimensions des plateformes :

- À verres : 510 x 510 mm ou 530 x 530 mm, capacité : 6 ou 10 paniers ;
- À plateaux : 540 x 380 mm ou 560 x 400 mm ou 610 x 410 mm, capacité : 140 plateaux.

Possibilité de changer la destination de la plate-forme à tout moment de la vie du produit (support plate-forme universel) ;

Charge admissible : 150 kg.

Option habillage et couvercle inox

Article 12.2.14 Chariot divers

REP.CHA 28 BAC À FARINE

Réalisation en acier inoxydable alimentaire ;  
Couvercle inox ;  
Capacité : 120 litres ;  
Angles rayonnés ;  
Avec ou sans séparation verticale ;  
Couvercle inox ;  
4 roues pivotantes diamètre 100 mm à chape en acier électrozingué.

### Article 12.2.15 Rayonnage réserve sèche et chambre froide

Certifié AFNOR – Marque NF Hygiène alimentaire – référentiel NF031. Estampillé NF.

Matériel Origine France Garantie.

Rayonnage entièrement recyclable.

#### REP.RAY 1 RAYONNAGE A CLAYETTES EN ALUMINIUM ANODISE

Les rayonnages sont constitués d'étagères à clayettes et d'échelles.

Le montage est très rapide, sans outils, par simple emboîtement.

Montage en angle possible, en remplaçant une échelle par des crochets d'angle (2 crochets par niveau).

Charge : jusqu'à 200 kg par niveau répartie (600 kg par module) ;

Marque NF Hygiène Alimentaire ;

Température d'utilisation : -30°C à + 60°C ;

La clayette passe en lave-vaisselle (90°C) ;

La clayette recouvre totalement le dessus du longeron : esthétique et stable ;

Possibilité d'écrire directement sur la clayette avec un stylo à encre effaçable ;

Constitué de clayettes à barres en aluminium anodisé ;

Ils seront proposés avec une profondeur de 400 mm, 500 mm et 560 mm par longueur de 1 mètre.

##### Option roulettes

Roues pivotantes à chape polyamide avec roulement à billes dont 1 à frein (pour les rayonnages à clayettes, cette option ne s'applique que pour les profondeurs 500 mm ou 560 mm) ;

Les rayonnages montés sur roulettes doivent avoir la même hauteur que ceux montés sur vérins.

#### REP.RAY 2 RAYONNAGE A CLAYETTES EN POLYPROPYLENE

Les rayonnages sont constitués d'étagères à clayettes et d'échelles.

Le montage est très rapide, sans outils, par simple emboîtement.

Montage en angle possible, en remplaçant une échelle par des crochets d'angle (2 crochets par niveau).

Charge : jusqu'à 200 kg par niveau répartie (600 kg par module) ;

Marque NF Hygiène Alimentaire ;

Température d'utilisation : -30°C à + 60°C ;

La clayette passe en lave-vaisselle (90°C) ;

La clayette recouvre totalement le dessus du longeron : esthétique et stable ;

Possibilité d'écrire directement sur la clayette avec un stylo à encre effaçable ;

Ils seront proposés avec une profondeur de 400 mm, 500 mm et 560 mm par longueur de 1 mètre ;

Certifié AFNOR – Marque NF Hygiène alimentaire – référentiel NF031.

#### REP.RAY 3 RAYONNAGE A PLATEAUX PLEINS OU PERFORES A BATTERIE

Construction en acier inoxydable. Hauteur 1800 mm. Montants en tubes 30 x 30 mm ;  
4 étagères en tubes 25 x 25 mm ;

Charge : 200 kg par niveau (avec un maximum de 400 kg pour l'ensemble sur roues) ;  
Les casiers sur pieds comportent 4 vérins réglables, les casiers sur roues sont équipés de 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à freins.

#### Article 12.2.16 Hygiène

Matériel Origine France Garantie.

Estampillé NF Hygiène alimentaire – référentiel NF031.

##### REP.HYG 1 LAVE-MAINS ENTIEREMENT MONOBLOC A COMMANDE FEMORALE

Construction en acier inoxydable alimentaire ;  
Lave-mains monobloc, cuve largement dimensionnée 350 x 275 mm et de profondeur 80 mm environ, avec poubelle suspendue en composite, crochetable, et brosse à ongles intégrée sur le dossier ;  
Une seule tôle d'inox emboutie constitue la cuve, le dossier et la jupe afin d'éliminer les nids à salissure et faciliter le nettoyage ;  
Capacité minimum de la poubelle : 20 litres ;  
Commande au genou en façade par bouton-poussoir avec palette largement dimensionnée actionnant une temporisation avec un écoulement d'eau pré-mitigée d'environ 10 secondes ;  
Temporisation équipée d'un clapet anti-retour obligatoire pour assurer la sécurité du réseau d'eau sanitaire ;  
Réglage de la température localisé sous la cuve pour éliminer les dérèglages intempestifs ;  
Robinetterie type col de cygne avec mousseur économiseur d'eau ;  
Montage suspendu, par fixation murale ;  
Mise en place aisée grâce à une barrette à fixer préalablement sur le mur ;  
Décrochement à l'arrière de la poubelle du lave-mains pour le passage des canalisations d'arrivée et d'évacuation d'eau ;  
Débit de 6 litres minute pour économiser l'eau.

##### REP.HYG 2 LAVE-MAINS ENTIEREMENT MONOBLOC A COMMANDE ELECTRONIQUE

Version à commande électronique sur batterie ou sur secteur ;  
Déclenchement par cellule de détection électronique ;  
Arrêt de l'écoulement d'eau dès le retrait des mains pour limiter la consommation d'eau ;  
Rappel : Application de la réglementation DEEE.  
Options : distributeur de savon manuel ou électronique ou pompe à savon

REP.HYG 3 LAVE-MAINS MODELE COMPACT A COMMANDE FEMORALE AVEC OU SANS DOSSERET

Construction en acier inoxydable alimentaire ;  
 Lave-mains cuve ronde demi-sphérique diamètre 275 mm profondeur 115 mm environ ;  
 Commande au genou en façade par plaque à enfoncement actionnant une temporisation avec un écoulement d'eau pré-mitigée d'environ 10 secondes ;  
 Temporisation avec pré-mélangeur réglable eau chaude - eau froide équipée d'un clapet anti-retour obligatoire pour assurer la sécurité du réseau d'eau sanitaire ;  
 Réglage de la température localisé sous la cuve pour éliminer les dérèglages intempestifs ;  
 Robinetterie type col de cygne ;  
 Livré complet avec flexible, siphon et bonde ;  
 Montage suspendu, par fixation murale.

REP.HYG 4 LAVE-MAINS GRAND MODELE AVEC DOSSERET : DOSSERET ARRIERE HAUTEUR 330 MM POUR LIMITER LES ECLABOUSSURES.

Grand modèle à commande fémorale avec et sans dossier ;  
 Construction en acier inoxydable alimentaire ;  
 Lave-mains cuve ovale 345 x 245 mm profondeur 120 mm environ ;  
 Commande au genou en façade par plaque à enfoncement actionnant une temporisation avec un écoulement d'eau pré-mitigée d'environ 10 secondes ;  
 Temporisation avec pré-mélangeur réglable eau chaude - eau froide équipée d'un clapet anti-retour obligatoire pour assurer la sécurité du réseau d'eau sanitaire ;  
 Réglage de la température localisé sous la cuve pour éliminer les dérèglages intempestifs ;  
 Robinetterie type col de cygne ;  
 Livré complet avec flexible, siphon et bonde ;  
 Montage suspendu, par fixation murale.

REP.HYG 5 LAVE-MAINS GRAND MODELE AVEC DOSSERET : DOSSERET ARRIERE HAUTEUR 540 OU 790 MM POUR LIMITER LES ECLABOUSSURES.

Dossier d'épaisseur 20 mm pour assurer une bonne rigidité, se terminant par un bord écrasé en partie supérieure pour éviter les risques de coupures ;  
 Grand modèle à commande électronique avec dossier (GC) ;  
 Version à commande électronique sur batterie ;  
 Déclenchement par cellule de détection électronique ;  
 Arrêt de l'écoulement d'eau dès le retrait des mains pour limiter la consommation d'eau.  
Rappel : Application de la réglementation DEEE.  
Option : distributeur à savon, corbeille inox, essuie-mains

REP.HYG 6 LAVE-MAINS AUTONOME

Construction en acier inoxydable alimentaire ;  
 Lave-mains cuve largement dimensionnée en diamètre 345 x 245 mm profondeur 115 mm environ avec poubelle suspendue en composite, crochetable, distributeur à savon et à papier intégrés ;  
 Poignée en tube acier inoxydable alimentaire et roues fixes pour faciliter le déplacement ;  
 Dosseret en acier inoxydable alimentaire ;  
 Robinet col de cygne ;  
 Commande au pied : pompe électrique alimentée par piles ;  
 2 jerricans (eau propre et eaux usées).

Option chauffant

Comporte un chauffe-eau électrique intégré pour une production d'eau chaude instantanée ;  
 Alimentation 230V.

REP.HYG 7 LAVE-MAINS VIDE SEAU

Construction soudée en acier inoxydable, avec habillage 3 faces. 4 pieds en tube 40 x 40 mm avec vérins ;  
 Pré-mélangeur eau chaude/eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température. Robinet mélangeur à commande manuelle ½" ;  
 Livré avec siphon PVC, tube surverse et col de cygne ;  
 Vide-seaux comportant un rebord périphérique pour éviter les débordements ;  
 Grille support de seaux en acier inoxydable, amovible ;  
 Evacuation : bonde 1,5" ;  
 Dimensions utiles : bac supérieur L 430 x P 280 x H 130 mm - bac inférieur : L 400 x P 400 x H 200 mm

REP.HYG 8 ARMOIRE A STERILISER LES COUTEAUX A BARRE AIMANTEE

Destruction des bactéries par la lampe UV ;  
 Construction en acier inoxydable alimentaire, charnières en inox et angles rayonnés ;  
 Rangement des couteaux sur barre aimantée ;  
 Porte en plexiglas transparent ;  
 Dessus et intérieur inclinés pour faciliter le nettoyage et l'égouttage ;  
 Fermeture magnétique (variante à clé) et dispositif obligatoire d'interruption du tube UV à l'ouverture des portes ;  
 Minuterie réglable de 0 à 2 heures avec bouton de commande situé en partie inférieure pour en faciliter l'accès ;  
 Tension 230 V, Indice de protection IP24 ;  
 Rappel : Application de la réglementation DEEE.  
Option : Armoire à stériliser les couteaux à grille inox  
 Rangement des couteaux sur grille en fils inox.

REP.HYG 9 DESINSECTISEUR ELECTRIQUE

Construction en acier inoxydable alimentaire, avec taux de chrome minimum 17,5%, mural ou suspendu avec chaînette de suspension en inox ;  
Grille d'électrocution et grille de protection galbée en fil inox ;  
Poignée de manutention et bac amovible de récupération des insectes en inox au fond de l'appareil ;  
Cordon d'alimentation longueur minimum 1 m ;  
1 à 2 tubes actiniques selon la surface à protéger, de longue durée d'efficacité (1 an environ) ;  
Tension 230 V - 50 Hz ;  
Indice de protection : IP 21 ;  
Conforme aux normes NF EN 60335-1 et NF EN 60335-2-59 ;  
Rappel : Application de la réglementation DEEE.

REP.HYG 10 DESINSECTISEUR A GLU

Construction en acier inoxydable alimentaire, avec taux de chrome minimum 17,5%, mural ou suspendu avec chaînette de suspension en inox ;  
Grille de protection extérieure en fil inox ;  
Cordon d'alimentation longueur minimum 1 m ;  
Plaquettes de glu disposées en partie centrale ;  
1 à 2 tubes actiniques selon la surface à protéger, de longue durée d'efficacité (1 an environ) ;  
Tension 230 V - 50 Hz ;  
Indice de protection : IP 21 ;  
Conforme aux normes NF EN 60335-1 et NF EN 60335-2-59 ;  
Rappel : Application de la réglementation DEEE.

REP.HYG 11 BAC DE DESINFECTION

Bac de désinfection en acier inoxydable. Fixation murale. Chauffage de l'eau assuré par résistance blindée 1500 W, avec thermostat. Contenu du bac renouvelé 1 à 2 fois par heure. Branchement 230 V.

Article 12.2.17 Armoire de maintien en température

Matériel Origine France Garantie.

Estampillé NF Hygiène alimentaire – référentiel NF031.

REP.AMT 1 ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE (LIAISON CHAUDE SANS HUMIDIFICATEUR)

Construction tout inox ;

Chauffe ventilée par résistance circulaire blindée et ventilateur centrifuge pour une homogénéité de la température.

Intérieur armoire :

Intérieur rayonné avec glissières et fond emboutis pour faciliter le nettoyage et l'hygiène. Les glissières rapportées sont proscrites ;

Isolation par laine de roche pour le maintien de l'intégrité de l'isolant. Epaisseur minimum de l'isolation des parois : 60 mm ;

Dimensions intérieures compatibles bacs et grilles format GN ;

Espace entre glissières 71 mm permettant le chargement des barquettes et des bacs GN de profondeur 65 mm + hauteur éventuelle d'une grille inox.

Porte pleine inox :

Ouverture 270° pour faciliter le chargement et permettre à la porte de se rabattre latéralement, ce qui protège des chocs ;

Avec joint démontable.

Manipulation :

Roues pivotantes diamètre minimum 125 mm à chape composite ou inox, dont deux à frein, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs périphérique non marquants ;

2 poignées latérales en partie avant et une barre de manutention à l'arrière assurent le déplacement de l'appareil par l'avant ou l'arrière ;

Butoir périphérique antichoc ;

Tension 230 Volts ~ monophasé - 50/60 Hz. Câble d'alimentation spiralé afin d'éviter les « nœuds » intempestifs. Support prise ;

Conforme aux normes électriques : NF EN 60335-1 ; NF EN 60335-2-49.

Utilisation :

Panneau de commande étanche avec indice de protection IP25 (nettoyage au jet basse pression possible) ;

Thermostat électronique de régulation à affichage digital (plage de 60 à 85°C) ;

Performance : maintien des aliments à une température à cœur de 65°C. Conforme à la norme ACD 40-006 concernant l'hygiène alimentaire ;

Option porte avec hublot vitre trempé épaisseur 6 mm.

REP.AMT 2 ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE (LIAISON CHAUDE AVEC HUMIDIFICATEUR)

Construction tout inox ;

Chauffe ventilée par résistance circulaire blindée et ventilateur centrifuge pour une homogénéité de la température ;

Hygrométrie contrôlée par cycles pré-réglés dans le thermostat électronique de régulation ;

Bac d'alimentation en eau capacité 2 litres minimum, situé à l'extérieur et accessible par l'avant pour éviter de déplacer l'armoire lors du remplissage ;

Système de bacs à eau internes proscrit.

Intérieur armoire :

Intérieur rayonné avec glissières et fond emboutis pour faciliter le nettoyage et l'hygiène. Les glissières rapportées sont proscrites ;

Isolation par laine de roche pour le maintien de l'intégrité de l'isolant. Epaisseur minimum de l'isolation des parois : 60 mm ;

Dimensions intérieures compatibles bacs et grilles format GN ;

Espace entre glissières 71 mm permettant le chargement des barquettes et des bacs GN de profondeur 65 mm + hauteur éventuelle d'une grille inox.

Porte pleine inox :

Ouverture 270° pour faciliter le chargement et permettre à la porte de se rabattre latéralement, ce qui protège des chocs ;

Avec joint démontable.

Manipulation :

Roues pivotantes diamètre minimum 125 mm à chape composite ou inox, dont deux à frein, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs périphérique non marquants ;

2 poignées latérales en partie avant et une barre de manutention à l'arrière assurent le déplacement de l'appareil par l'avant ou l'arrière ;

Butoir périphérique antichoc ;

Tension 230 Volts ~ monophasé – 50/60 Hz. Câble d'alimentation spiralé afin d'éviter les « nœuds » intempestifs. Support prise ;

Conformes aux normes électriques : NF EN 60335-1 ; NF EN 60335-2-49.

Utilisation :

Panneau de commande étanche avec indice de protection IP25 (nettoyage au jet basse pression possible) ;

Thermostat électronique de régulation à affichage digital (plage de 60 à 85°C) ;

Performance : maintien des aliments à une température à cœur de 65°C. Conforme à la norme ACD 40-006 concernant l'hygiène alimentaire.

Option porte avec hublot vitre trempé épaisseur 6 mm

REP.AMT 3

ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE (LIAISON FROIDE)

Construction tout inox ;

Groupe frigorifique intégré en partie basse pour optimiser la stabilité lors des déplacements en baissant le centre de gravité, et pour faciliter l'accessibilité par le démontage des façades avant / arrière ;

Gaz réfrigérant : R455A. GWP = 146, conforme à la directive F-Gas N° CE 517/2014 ;

Froid ventilé régulé par un thermostat électronique à affichage digital avec les fonctions suivantes :

Plage de réglage du point de consigne de 0 à 10°C ;

Possibilité de démarrage différé (30-60-90-120 minutes) ;

Alarmes de dysfonctionnement et d'entretien du groupe froid ;

Bac d'évaporation des eaux de dégivrage.

Intérieur armoire :

Intérieur rayonné avec glissières et fond emboutis pour faciliter le nettoyage et l'hygiène. Les glissières rapportées sont proscrites ;

Isolation par laine de roche pour le maintien de l'intégrité de l'isolant ;

Epaisseur minimum de l'isolation des parois : 60 mm ;

Dimensions intérieures compatibles bacs et grilles format GN ;

Espace entre glissières 71 mm permettant le chargement des barquettes et des bacs GN de profondeur 65 mm + hauteur éventuelle d'une grille inox ;



Colonne de diffusion de l'air permettant une répartition uniforme de la température.

Porte pleine inox :

Ouverture 270° pour faciliter le chargement et permettre à la porte de se rabattre latéralement, ce qui protège des chocs ;

Avec joint démontable.

Manipulation :

Roues pivotantes diamètre minimum 125 mm à chape composite ou inox, dont deux à frein, avec bandage de roulement non marquant et silencieux, pare-chocs périphérique non marquants ;

2 poignées latérales en partie avant et une barre de manutention à l'arrière assurent le déplacement de l'appareil par l'avant ou l'arrière ;

Butoir périphérique antichoc ;

Tension 230 Volts ~ monophasé – 50 Hz. Câble d'alimentation spiralé afin d'éviter les « nœuds » intempestifs. Support prise ;

Conformes aux normes électriques : NF EN 60335-1 ; NF EN 60335-2-89.

Utilisation :

Panneau de commande étanche avec indice de protection IP25 (nettoyage au jet basse pression possible) ;

Performance : maintien des aliments à une température à cœur de 1°C à 5°C.

Option fermeture à clé

## Article 12.3 Lot 3 : matériels froid (armoires, cellules, meubles, machines à glaçons, etc..)

### Article 12.3.1 Armoire réfrigérée positive

#### REP.AFR 1 ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1 PORTE GROUPE LOGE

Dimensions : 720 x 825 x 2005 ;

Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 ;

Arrière, dessus et dessous en acier traité anti-corrosion ;

Fabrication monocoque ;

Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 93 mm (sauf arrière épaisseur 74 mm et porte épaisseur 60 mm) ;

1 porte pleine inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable à charnière à droite réversible ;

Fermeture à clé ;

Eclairage intérieur en option ;

Intérieur à angles arrondis ;

Support de grilles embouti ;

Pieds réglables en acier inoxydable ou matériaux de synthèse inaltérables ;

Groupe hermétique logé ;

Dégivrage automatique ;

Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.

Tableau de commande comprenant :

Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre ;

4 grilles inox GN 2/1 renforcées avec butoir en standard.

REP.AFR 2 ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1 PORTE SANS GROUPE

Dimensions : 720 x 825 x 2005 ;  
 Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 L ;  
 Arrière, dessus et dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Fabrication monocoque ;  
 Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 93 mm (sauf arrière épaisseur 74 mm et porte épaisseur 60 mm) ;  
 1 porte pleine inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable à charnière à droite réversible ;  
 Fermeture à clé ;  
 Eclairage intérieur en option ;  
 Intérieur à angles arrondis ;  
 Support de grilles embouti ;  
 Pieds réglables en acier inoxydable ou matériaux de synthèse inaltérables ;  
 Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.  
Tableau de commande comprenant :  
 Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre ;  
 4 grilles inox GN 2/1 renforcées avec butoir en standard.  
OPTION GROUPE A DISTANCE  
 La puissance de ce groupe sera calculée en fonction de l'armoire ci-dessus ;  
 Ils seront capotés et insonorisés ;  
 Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
 Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

REP.AFR 3 ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1 PORTE A GLISSIERE GROUPE LOGE

Dimensions : 720 x 825 x 2005 ;  
 Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable ;  
 Arrière, dessus et dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Fabrication monocoque ;  
 Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 93 mm (sauf arrière épaisseur 74 mm et porte épaisseur 60 mm) ;  
 1 porte pleine inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable à charnière à droite réversible ;  
 Fermeture à clé ;  
 Eclairage intérieur en option ;  
 Intérieur à angles arrondis ;  
 Support de grilles à glissières amovibles ;  
 Pieds réglables en acier inoxydable ou matériaux de synthèse inaltérables ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.  
Tableau de commande comprenant :  
 Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre ;  
 4 grilles inox GN 2/1 renforcées avec butoir en standard ;  
 2 paires de glissières.

REP.AFR 4 ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1 PORTE A GLISSIERE SANS GROUPE

Dimensions : 720 x 825 x 2005 ;  
 Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 L ;  
 Arrière, dessus et dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Fabrication monocoque ;  
 Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 93 mm (sauf arrière épaisseur 74 mm et porte épaisseur 60 mm) ;  
 1 porte pleine inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable à charnière à droite réversible ;  
 Fermeture à clé ;  
 Eclairage intérieur en option ;  
 Intérieur à angles arrondis ;  
 Support de grilles à glissières amovibles ;  
 Pieds réglables en acier inoxydable ou matériaux de synthèse inaltérables ;  
 Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.  
Tableau de commande comprenant :  
 Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre ;  
 4 grilles inox GN 2/1 renforcées avec butoir en standard ;  
 2 paires de glissières.  
OPTION GROUPE A DISTANCE  
 La puissance de ce groupe sera calculée en fonction de l'armoire ci-dessus ;  
 Ils seront capotés et insonorisés ;  
 Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
 Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

REP.AFR 5 ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1 PORTE PLEINE GROUPE LOGE AVEC ROUES

Dimensions : 720 x 825 x 1970 ;  
 Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 L ;  
 Arrière, dessus et dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Fabrication monocoque ;  
 Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 93 mm (sauf arrière épaisseur 74 mm et porte épaisseur 60mm) ;  
 1 porte pleine inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable à charnière à droite réversible ;  
 Fermeture à clé ;  
 Eclairage intérieur en option ;  
 Intérieur à angles arrondis ;  
 Support de grilles embouti ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.  
Tableau de commande comprenant :  
 Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre ;  
 4 grilles inox GN 2/1 renforcées avec butoir en standard ;  
 Roues de série avec freins en façade.

REP.AFR 6 ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES GROUPE LOGE

Dimensions : 1440 x 825 x 2005 ;  
 Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 L ;  
 Arrière, dessus et dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Fabrication monocoque ;  
 Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 93 mm (sauf arrière épaisseur 74 mm et porte épaisseur 60 mm) ;  
 2 porte pleines inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable ;  
 Fermeture à clé ;  
 Eclairage intérieur en option ;  
 Intérieur à angles arrondis ;  
 Support de grilles embouti ;  
 Pieds réglables en acier inoxydable ou matériaux de synthèse inaltérables ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.  
Tableau de commande comprenant :  
 Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre ;  
 8 grilles inox GN 2/1 renforcées avec butoir en standard ;

REP.AFR 7 ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES SANS GROUPE

Dimensions : 1440 x 825 x 2005 ;  
 Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 L ;  
 Arrière, dessus et dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Fabrication monocoque ;  
 Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 93 mm (sauf arrière épaisseur 74 mm et porte épaisseur 60 mm) ;  
 2 porte pleines inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable ;  
 Fermeture à clé ;  
 Eclairage intérieur en option ;  
 Intérieur à angles arrondis ;  
 Support de grilles embouti ;  
 Pieds réglables en acier inoxydable ou matériaux de synthèse inaltérables ;  
 Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.  
Tableau de commande comprenant :  
 Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre ;  
 8 grilles inox GN 2/1 renforcées avec butoir en standard ;  
OPTION GROUPE A DISTANCE  
 La puissance de ce groupe sera calculée en fonction de l'armoire ci-dessus ;  
 Ils seront capotés et insonorisés ;  
 Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
 Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m

REP.AFR 8 ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES PLEINES GROUPE LOGE AVEC ROUES

Dimensions : 1440 x 825 x 1970 ;  
 Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 L ;  
 Arrière, dessus et dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Fabrication monocoque ;  
 Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 93 mm (sauf arrière épaisseur 74 mm et porte épaisseur 60 mm) ;  
 2 porte pleines inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable ;  
 Fermeture à clé ;  
 Eclairage intérieur en option ;  
 Intérieur à angles arrondis ;  
 Support de grilles embouti ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte ;  
Tableau de commande comprenant :  
 Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre ;  
 8 grilles inox GN 2/1 renforcées avec butoir en standard ;  
 Roues de série avec freins en façade.

REP.AFR 9 ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES A GLISSIERES GROUPE LOGE

Dimensions : 1440 x 825 x 2005 ;  
 Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 L ;  
 Arrière, dessus et dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Fabrication monocoque ;  
 Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 93 mm (sauf arrière épaisseur 74 mm et porte épaisseur 60 mm) ;  
 2 porte pleines inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable ;  
 Fermeture à clé ;  
 Eclairage intérieur en option ;  
 Intérieur à angles arrondis ;  
 Support de grilles à glissières démontables ;  
 Pieds réglables en acier inoxydable ou matériaux de synthèse inaltérables ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte ;  
Tableau de commande comprenant :  
 Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre ;  
 8 grilles inox GN 2/1 renforcées avec butoir en standard ;  
 8 paires de glissières.

REP.AFR 10 ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES A GLISSIERES SANS GROUPE

Dimensions : 1440 x 825 x 2005 ;  
 Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 L ;  
 Arrière, dessus et dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Fabrication monocoque ;  
 Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 93 mm (sauf arrière épaisseur 74 mm et porte épaisseur 60 mm) ;  
 2 porte pleines inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable ;  
 Fermeture à clé ;  
 Eclairage intérieur en option ;  
 Intérieur à angles arrondis ;  
 Support de grilles à glissières démontables ;  
 Pieds réglables en acier inoxydable ou matériaux de synthèse inaltérables ;  
 Dégivrage automatique ;  
 Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.  
Tableau de commande comprenant :  
 Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre ;  
 8 grilles inox GN 2/1 renforcées avec butoir en standard ;  
 8 paires de glissières.  
OPTION GROUPE A DISTANCE  
 La puissance de ce groupe sera calculée en fonction de l'armoire ci-dessus ;  
 Ils seront capotés et insonorisés ;  
 Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
 Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

REP.AFR 11 ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1 PORTE VITREE SUR ROUES

Dimensions : 720 x 825 x 2005 ;  
 Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 L ;  
 Arrière, dessus et dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Fabrication monocoque ;  
 Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 93 mm (sauf arrière épaisseur 74 mm et porte épaisseur 60 mm) ;  
 1 porte pleine vitrée sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable, charnière à droite réversible ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Thermostat électronique ;  
 Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte ;  
 Support de grilles embouti ;  
 Serrure de porte.  
Tableau de commande comprenant :  
 Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre ;  
 4 grilles inox GN 2/1 renforcées avec butoir en standard ;  
 Roues de série avec freins en façade.

REP.AFR 12      ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1 PORTE VITREE SUR ROUES GROUPE LOGE EN PARTIE BASSE

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430 (arrière et dessous en acier galvanisé) ;  
 Volume : 610 L ;  
 Température : -2°C / +8 °C ;  
 Classe climatique 5 (tropicalisée) ;  
 Compresseur hermétique ;  
 Thermostat électronique ;  
 Évaporateur traité cataphorèse ;  
 Grilles sur taquets (4 taquets par grilles) ;  
 Serrure de porte ;  
 Éclairage intérieur LED vertical ;  
 Dégivrage automatique ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Fermeture de porte par rappel automatique ;  
 Maintien de porte en position ouverte à 90° ;  
 Joint de porte magnétique démontable sans outil ;  
 Isolation 60 mm d'épaisseur ;  
 Roues de série avec freins en façade.

REP.AFR 13      ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1 PORTE VITREE EXTERIEUR INOX / INTERIEUR ABS BLANC

Extérieur inox - Porte vitrée – intérieur en ABS blanc ;  
 Température +1/+8 °C ;  
 Capacité 308 L ;  
 Dimensions intérieures 477 x 470 x 1590 mm ;  
 Groupe hermétique ;  
 Évaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte ;  
 Serrure de porte ;  
 Dégivrage automatique ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Fermeture de porte par rappel automatique ;  
 Maintien de porte en position ouverte à 90° ;  
 Joint de porte magnétique démontable sans outil ;  
 Isolation 60 mm d'épaisseur.

REP.AFR 14      ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1 PORTE VITREE EXTERIEUR SKINPLATE BLANC / INTERIEUR ABS BLANC

Extérieur skinplate blanc - porte vitrée - intérieur en ABS blanc ;  
 Température +1/+8 °C ;  
 Capacité 308 L ;  
 Dimensions intérieures 477 x 470 x 1590 mm ;  
 Groupe hermétique ;  
 Évaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte ;  
 Serrure de porte ;

Dégivrage automatique ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Fermeture de porte par rappel automatique ;  
 Maintien de porte en position ouverte à 90° ;  
 Joint de porte magnétique démontable sans outil ;  
 Isolation 60 mm d'épaisseur ;  
 Table top positif intérieur blanc / extérieur blanc ;  
 Froid ventilé - température +1/+8°C ;  
 Groupe hermétique ;  
 Froid ventilé avec dégivrage automatique ;  
 Gaz réfrigérant R600a ;  
 Isolation en polyuréthane épaisseur 50 mm ;  
 Dégivrage automatique ;  
 Etagères amovibles en acier plastifié ;  
 Thermostat digital ;  
 Porte réversible en usine ;  
 Serrure de série ;  
 4 pieds réglables.

REP.AFR 15 TABLE TOP POSITIF INTERIEUR INOX / EXTERIEUR INOX AISI 441

Dimensions intérieures 477 x 470 x 1590 mm ;  
 Volume intérieur : 115L ;  
 Froid ventilé - température +1/+8°C ;  
 Groupe hermétique ;  
 Froid ventilé avec dégivrage automatique ;  
 Gaz réfrigérant R600a ;  
 Isolation en polyuréthane épaisseur 50 mm ;  
 Dégivrage automatique ;  
 Etagères amovibles en acier plastifié ;  
 Thermostat digital ;  
 Porte réversible en usine ;  
 Serrure de série ;  
 4 pieds réglables.

REP.AFR 16 ARMOIRE A VINS 42 BOUTEILLES

Dimensions intérieures 595 x 578 x 870 mm ;  
 Capacité 42 bouteilles ;  
 Groupe hermétique ;  
 Froid ventilé avec dégivrage automatique ;  
 Encastrable sous plan de travail ;  
 Intérieur et extérieur gris anthracite ;  
 Lumière led blanc ;  
 Thermostat électronique ;  
 Fermeture à clef ;  
 Livraison avec 2 clayettes bois ;  
 4 pieds réglables.



REP.AFR 17 CAVE A VINS DOUBLE ZONE

Dimensions intérieures 595 x 710 x 1720 mm ;  
 Capacité 142 bouteilles ;  
 Zone 1 de température : +5/+12 °C en bas ;  
 Zone 2 de température : +12/+20 °C en haut ;  
 Groupe hermétique ;  
 Froid ventilé avec dégivrage automatique ;  
 Tôle extérieure noire ;  
 Livrée avec 7 clayettes en bois de hêtre dont 2 inclinables ;  
 Porte noire réversible avec triple vitrage contre les UV ;  
 Eclairage intérieur en led blanc ;  
 Froid ventilé avec dégivrage automatique ;  
 Thermostat électronique et affichage digital ;  
 4 pieds réglables.

REP.AFR 18 CAVE A VINS

Dimensions intérieures 590 x 645 x 1860 mm ;  
 Capacité 112 bouteilles ;  
 Tôle extérieure noire ;  
 Groupe hermétique ;  
 Froid ventilé avec dégivrage automatique ;  
 Capacité 112 bouteilles ;  
 Livrée avec 5 étagères en bois ;  
 Porte en verre réversible ;  
 Eclairage led ;  
 Serrure standard ;  
 Température définie par l'utilisateur ;  
 Isolation 50 mm d'épaisseur ;  
 4 pieds réglables.

Article 12.3.2 Armoire réfrigérée négative

REP.AFR 19 ARMOIRE FROIDE NEGATIVE 1 PORTE GROUPE LOGE

Dimensions : 720 x 825 x 2025 ;  
 Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 L ;  
 Arrière, dessus et dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Fabrication monocoque ;  
 Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 93 mm (sauf arrière épaisseur 74 mm et porte épaisseur 60 mm) ;  
 1 porte pleine inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable, charnière droite réversible ;  
 Fermeture à clé ;  
 Eclairage intérieur en option ;  
 Intérieur à angles arrondis ;  
 Support de grilles embouti ;  
 Pieds réglables en acier inoxydable ou matériaux de synthèse inaltérables ;

Groupe hermétique logé ;  
 Dégivrage électrique automatique et cadre de porte avec cordon chauffant ;  
 Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.  
Tableau de commande comprenant :  
 Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre ;  
 4 grilles inox GN 2/1 renforcées avec butoir en standard.

REP.AFR 20 ARMOIRE FROIDE NEGATIVE 1 PORTE SANS GROUPE

Dimensions : 720 x 825 x 2025 ;  
 Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 L ;  
 Arrière, dessus et dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Fabrication monocoque ;  
 Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 93 mm (sauf arrière épaisseur 74 mm et porte épaisseur 60 mm) ;  
 1 porte pleine inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable, charnière droite réversible ;  
 Fermeture à clé ;  
 Eclairage intérieur en option ;  
 Intérieur à angles arrondis ;  
 Support de grilles embouti ;  
 Pieds réglables en acier inoxydable ou Matériaux de synthèse inaltérables ;  
 Dégivrage électrique automatique et cadre de porte avec cordon chauffant ;  
 Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.  
Tableau de commande comprenant :  
 Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre ;  
 4 grilles inox GN 2/1 renforcées avec butoir en standard.  
OPTION GROUPE A DISTANCE  
 La puissance de ce groupe sera calculée en fonction de l'armoire ci-dessus ;  
 Ils seront capotés et insonorisés ;  
 Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
 Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

REP.AFR 21 ARMOIRE FROIDE NEGATIVE 1 PORTE A GLISSIERE GROUPE LOGE

Dimensions : 720 x 825 x 2025 ;  
 Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 L ;  
 Arrière, dessus et dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Fabrication monocoque ;  
 Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 93 mm (sauf arrière épaisseur 74 mm et porte épaisseur 60 mm) ;  
 1 porte pleine inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable, charnière droite réversible ;  
 Fermeture à clé ;  
 Eclairage intérieur en option ;  
 Intérieur à angles arrondis ;  
 Support de grilles à glissières amovibles ;  
 Pieds réglables en acier inoxydable ou matériaux de synthèse inaltérables ;

Groupe hermétique logé ;  
 Dégivrage électrique automatique et cadre de porte avec cordon chauffant ;  
 Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.  
Tableau de commande comprenant :  
 Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre ;  
 4 grilles inox GN 2/1 renforcées à fournir ;  
 4 paires de glissières.

REP.AFR 22 ARMOIRE FROIDE NEGATIVE 1 PORTE A GLISSIERE SANS GROUPE

Dimensions : 720 x 825 x 2025 ;  
 Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 L ;  
 Arrière, dessus et dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Fabrication monocoque ;  
 Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 93 mm (sauf arrière épaisseur 74 mm et porte épaisseur 60 mm) ;  
 1 porte pleine inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable, charnière droite réversible ;  
 Fermeture à clé ;  
 Eclairage intérieur en option ;  
 Intérieur à angles arrondis ;  
 Support de grilles à glissières amovibles ;  
 Pieds réglables en acier inoxydable ou matériaux de synthèse inaltérables ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Dégivrage électrique automatique et cadre de porte avec cordon chauffant ;  
 Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.  
Tableau de commande comprenant :  
 Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre ;  
 4 grilles inox GN 2/1 renforcées avec butoir en standard ;  
 4 paires de glissières.  
OPTION GROUPE A DISTANCE  
 La puissance de ce groupe sera calculée en fonction de l'armoire ci-dessus ;  
 Ils seront capotés et insonorisés ;  
 Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
 Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

REP.AFR 23 ARMOIRE FROIDE NEGATIVE 1 PORTE PLEINE GROUPE LOGE AVEC ROUES

Dimensions : 720 x 825 x 1990 ;  
 Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 L ;  
 Arrière, dessus et dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Fabrication monocoque ;  
 Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 93 mm (sauf arrière épaisseur 74 mm et porte épaisseur 60 mm) ;  
 1 porte pleine inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable, charnière droite réversible ;  
 Fermeture à clé ;  
 Eclairage intérieur en option ;

Intérieur à angles arrondis ;  
 Support de grilles embouti ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Dégivrage électrique automatique et cadre de porte avec cordon chauffant ;  
 Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.  
Tableau de commande comprenant :  
 Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre ;  
 4 grilles inox GN 2/1 renforcées avec butoir en standard ;  
 4 paires de glissières ;  
 Roues de série avec freins en façade.

REP.AFR 24      ARMOIRE FROIDE NEGATIVE 2 PORTES PLEINES GROUPE LOGE

Dimensions : 1440 x 825 x 2005 ;  
 Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 L ;  
 Arrière, dessus et dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Fabrication monocoque ;  
 Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 93 mm (sauf arrière épaisseur 74 mm et porte épaisseur 60 mm) ;  
 2 portes pleines inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable, charnière droite réversible ;  
 Fermeture à clé ;  
 Eclairage intérieur en option ;  
 Intérieur à angles arrondis ;  
 Support de grilles embouti ;  
 Pieds réglables en acier inoxydable ou matériaux de synthèse inaltérables ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Dégivrage électrique automatique et cadre de porte avec cordon chauffant ;  
 Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.  
Tableau de commande comprenant :  
 Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre ;  
 8 grilles inox GN 2/1 renforcées avec butoir en standard ;  
 8 paires de glissières.

REP.AFR 25      ARMOIRE FROIDE NEGATIVE 2 PORTES PLEINES SANS GROUPE

Dimensions : 1440 x 825 x 2005 ;  
 Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 L ;  
 Arrière, dessus et dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Fabrication monocoque ;  
 Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 93 mm (sauf arrière épaisseur 74 mm et porte épaisseur 60 mm) ;  
 2 portes pleines inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable, charnière droite réversible ;  
 Fermeture à clé ;  
 Eclairage intérieur en option ;  
 Intérieur à angles arrondis ;  
 Support de grilles embouti ;

Pieds réglables en acier inoxydable ou matériaux de synthèse inaltérables ;  
 Dégivrage électrique automatique et cadre de porte avec cordon chauffant ;  
 Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.

Tableau de commande comprenant :

Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre ;  
 8 grilles inox GN 2/1 renforcées avec butoir en standard ;  
 8 paires de glissières.

OPTION GROUPE A DISTANCE

La puissance de ce groupe sera calculée en fonction de l'armoire ci-dessus ;  
 Ils seront capotés et insonorisés ;  
 Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
 Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

REP.AFR 26 ARMOIRE FROIDE NEGATIVE 2 PORTES PLEINES AVEC GROUPE LOGE AVEC ROUES

Dimensions : 1440 x 825 x 1990 ;  
 Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 L ;  
 Arrière, dessus et dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Fabrication monocoque ;  
 Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 93 mm (sauf arrière épaisseur 74 mm et porte épaisseur 60 mm) ;  
 2 portes pleines inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable, charnière droite réversible ;  
 Fermeture à clé ;  
 Eclairage intérieur en option ;  
 Intérieur à angles arrondis ;  
 Support de grilles embouti ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Dégivrage électrique automatique et cadre de porte avec cordon chauffant ;  
 Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.  
Tableau de commande comprenant :  
 Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre ;  
 8 grilles inox GN 2/1 renforcées avec butoir en standard ;  
 Roues de série avec freins en façade.

REP.AFR 27 ARMOIRE FROIDE NEGATIVE 2 PORTES A GLISSIERES AVEC GROUPE LOGE

Dimensions : 1440 x 825 x 2005 ;  
 Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 L ;  
 Arrière, dessus et dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Fabrication monocoque ;  
 Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 93 mm (sauf arrière épaisseur 74 mm et porte épaisseur 60 mm) ;  
 2 portes pleines inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable, charnière droite réversible ;  
 Fermeture à clé ;  
 Eclairage intérieur en option ;  
 Intérieur à angles arrondis ;

Support de grilles à glissières démontables ;  
 Pieds réglables en acier inoxydable ou matériaux de synthèse inaltérables ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Dégivrage électrique automatique et cadre de porte avec cordon chauffant ;  
 Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.

Tableau de commande comprenant :

Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre ;  
 8 grilles inox GN 2/1 renforcées avec butoir en standard ;  
 8 paires de glissières.

REP.AFR 28 ARMOIRE FROIDE NEGATIVE 2 PORTES A GLISSIERES SANS GROUPE

Dimensions : 1440 x 825 x 2005 ;  
 Présentation intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 L ;  
 Arrière, dessus et dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Fabrication monocoque ;  
 Isolation mousse de polyuréthane injecté épaisseur 93 mm (sauf arrière épaisseur 74 mm et porte épaisseur 60 mm) ;  
 2 portes pleines inox sur charnières à pivot avec rappel de porte, maintien porte ouverte, et joint démontable, charnière droite réversible ;  
 Fermeture à clé ;  
 Eclairage intérieur en option ;  
 Intérieur à angles arrondis ;  
 Support de grilles à glissières démontables ;  
 Pieds réglables en acier inoxydable ou matériaux de synthèse inaltérables ;  
 Dégivrage électrique automatique et cadre de porte avec cordon chauffant ;  
 Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.

Tableau de commande comprenant :

Interrupteur/voyant marche-arrêt, régulation électronique et thermomètre ;  
 8 grilles inox GN 2/1 renforcées avec butoir en standard ;  
 8 paires de glissières.

OPTION GROUPE A DISTANCE

La puissance de ce groupe sera calculée en fonction de l'armoire ci-dessus ;  
 Ils seront capotés et insonorisés ;  
 Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
 Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

REP.AFR 29 ARMOIRE FROIDE NEGATIVE 1 PORTE VITREE EXTERIEUR INOX / INTERIEUR ABS BLANC

Dimensions intérieures 620 x 675 x 1860 mm ;  
 Volume intérieur : 268/386L ;  
 Extérieur inox - Porte vitrée – Intérieur en ABS blanc ;  
 Température -16/-22 °C ;  
 Capacité 268/386 L ;  
 Capacité 308 L ;  
 Dimensions intérieures 477 x 470 x 1590 mm ;  
 Groupe hermétique ;  
 Evaporateur ventilé. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte ;

Serrure de porte ;  
 Dégivrage automatique ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Fermeture de porte par rappel automatique ;  
 Maintien de porte en position ouverte à 90° ;  
 Joint de porte magnétique démontable sans outil ;  
 Isolation 60 mm d'épaisseur ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Température -16/-22 °C ;  
 Capacité 268/386 L.

REP.AFR 30 TABLE TOP NEGATIF INTERIEUR ALUMINIUM / EXTERIEUR INOX AISI 441

Dimensions intérieures 600 x 600 x 835 mm ;  
 Volume intérieur : 115L ;  
 Froid ventilé - température -16 / -22 °C ;  
 Gaz réfrigérant R600a ;  
 Froid ventilé avec dégivrage automatique ;  
 Groupe hermétique ;  
 Isolation en polyuréthane épaisseur 60 mm ;  
 Dégivrage automatique ;  
 Étagères amovibles en acier plastifié ;  
 Thermostat digital ;  
 Porte réversible en usine ;  
 Serrure de série ;  
 4 pieds réglables.

Article 12.3.3 Armoire froide à chariot

REP.AFR 31 ARMOIRE FROIDE 1 CHARIOT GN1/1 GROUPE LOGE

Armoire frigorifique 0/+12°C ;  
 Dimensions : 730 x 1096 x 2245 ;  
 Capacité : 1 chariot GN 1/1 20 niveaux ht 1800 ;  
 1 porte pivotante avec balai racleur avec charnière droite réversible ;  
 Construction démontable ;  
 Température positive ;  
 Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18-10 ;  
 Isolation polyuréthane injecté ép. 80 mm ;  
 Poignée intégrée dans l'épaisseur de l'isolation ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Plancher inox avec isolant en résine polyester ;  
 Joints de porte magnétiques ;  
 Évaporateur ventilé encastré et traité anti-corrosion ;  
 Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes ;  
 Groupe hermétique à condensation par air ;  
 Ré évaporation automatique des eaux de dégivrage ;  
 Régulation électronique avec afficheur digital et alarme sonore ;  
 Alarme haute et basse température ;

Joint démontable sans outil ;  
Maintien porte ouverte et rappel de fermeture.

REP.AFR 32     ARMOIRE FROIDE 1 CHARIOT GN1/1 SANS GROUPE

Dimensions : 730 x 1096 x 1145 ;  
Armoire frigorifique 0/+12°C ;  
Capacité : 1 chariot GN 1/1 20 niveaux ht 1800 ;  
1 porte pivotante avec balai racleur avec charnière réversible ;  
Construction démontable ;  
Température positive ;  
Revêtement extérieur et extérieur acier inox 18-10 ;  
Isolation polyuréthane injecté ép. 80 mm ;  
Poignée intégrée dans l'épaisseur de l'isolation ;  
Angles intérieurs arrondis ;  
Plancher inox avec isolant en résine polyester ;  
Joints de porte magnétiques ;  
Evaporateur ventilé encastré et traité anti-corrosion ;  
Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes ;  
Ré évaporation automatique des eaux de dégivrage ;  
Régulation électronique avec afficheur digital et alarme sonore ;  
Alarme haute et basse température ;  
Serrure centrale à décondamnation intérieure ;  
Joint démontable sans outil ;  
Maintien porte ouverte et rappel de fermeture.

OPTION GROUPE A DISTANCE

La puissance de ce groupe sera calculée en fonction de l'armoire ci-dessus ;  
Ils seront capotés et insonorisés ;  
Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

REP.AFR 33     ARMOIRE FROIDE 1 CHARIOT GN1/1 TRAVERSANTE GROUPE LOGE

Armoire frigorifique 0/+12°C ;  
Dimensions : 730 x 1233 x 2245 ;  
Capacité : 1 chariot GN 1/1 20 niveaux ht 1800 ;  
2 portes pivotantes avec balai racleur, avec charnière droite réversible ;  
Construction démontable ;  
Température positive ;  
Revêtement extérieur et extérieur acier inox 18-10 ;  
Isolation polyuréthane injecté ép. 80 mm ;  
Poignée intégrée dans l'épaisseur de l'isolation ;  
Angles intérieurs arrondis ;  
Plancher inox avec isolant en résine polyester ;  
Joints de porte magnétiques ;  
Evaporateur ventilé encastré et traité anti-corrosion ;  
Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes ;  
Groupe hermétique à condensation par air ;



Ré évaporation automatique des eaux de dégivrage ;  
Régulation électronique avec afficheur digital et alarme sonore ;  
Alarme haute et basse température ;  
Serrure centrale à décondamnation intérieure ;  
Joint démontable sans outil ;  
Maintien porte ouverte et rappel de fermeture.

REP.AFR 34 ARMOIRE FROIDE 1 CHARIOT GN1/1 TRAVERSANTE SANS GROUPE

Armoire frigorifique 0/+12°C ;  
Dimensions : 730 x 1233 x 1245 ;  
Capacité : 1 chariot GN 1/1 20 niveaux ht 1800 ;  
2 portes pivotantes avec balai racleur, avec porte droite réversible ;  
Construction démontable ;  
Température positive ;  
Revêtement extérieur et extérieur acier inox 18-10 ;  
Isolation polyuréthane injecté ép. 80 mm ;  
Poignée intégrée dans l'épaisseur de l'isolation ;  
Angles intérieurs arrondis ;  
Plancher inox avec isolant en résine polyester ;  
Joints de porte magnétiques ;  
Evaporateur ventilé encastré et traité anti-corrosion ;  
Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes ;  
Ré évaporation automatique des eaux de dégivrage ;  
Régulation électronique avec afficheur digital et alarme sonore ;  
Alarme haute et basse température ;  
Serrure centrale à décondamnation intérieure ;  
Joint démontable sans outil ;  
Maintien porte ouverte et rappel de fermeture ;  
Armoire froide 2 chariots GN1/1 groupe logé.  
OPTION GROUPE A DISTANCE  
La puissance de ce groupe sera calculée en fonction de l'armoire ci-dessus ;  
Ils seront capotés et insonorisés ;  
Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

REP.AFR 35 ARMOIRE FRIGORIFIQUE 2 CHARIOTS GN1/1 AVEC GROUPE LOGE

Dimensions : 1460 x 1096 x 2245 ;  
Capacité : 2 chariots GN 1/1 20 niveaux ht 1800 ;  
2 portes pivotantes avec balai racleur ;  
Construction démontable ;  
Température positive ;  
Revêtement extérieur et extérieur acier inox 18-10 ;  
Isolation polyuréthane injecté ép. 80 mm ;  
Poignée intégrée dans l'épaisseur de l'isolation ;  
Angles intérieurs arrondis ;  
Plancher isolant avec isolant en résine polyester ;

Joints de porte magnétiques ;  
 Evaporateur ventilé encastré et traité anti-corrosion ;  
 Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes ;  
 Groupe hermétique à condensation par air ;  
 Ré évaporation automatique des eaux de dégivrage ;  
 Régulation électronique avec afficheur digital et alarme sonore ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Serrure centrale à décondamnation intérieure ;  
 Joint démontable sans outil ;  
 Maintien porte ouverte et rappel de fermeture.

REP.AFR 36      ARMOIRE FROIDE 2 CHARIOTS GN1/1 SANS GROUPE

Armoire frigorifique 0/+12°C ;  
 Dimensions : 1460 x 1096 x 1245 ;  
 Capacité : 2 chariots GN 1/1 20 niveaux ht 1800 ;  
 2 portes pivotantes avec balai racleur ;  
 Construction démontable ;  
 Température positive ;  
 Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18-10 ;  
 Isolation polyuréthane injecté ép. 80 mm ;  
 Poignée intégrée dans l'épaisseur de l'isolation ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Plancher inox avec isolant en résine polyester ;  
 Joints de porte magnétiques ;  
 Evaporateur ventilé encastré et traité anti-corrosion ;  
 Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes ;  
 Ré évaporation automatique des eaux de dégivrage ;  
 Régulation électronique avec afficheur digital et alarme sonore ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Serrure centrale à décondamnation intérieure ;  
 Joint démontable sans outil ;  
 Maintien porte ouverte et rappel de fermeture.

OPTION GROUPE A DISTANCE

La puissance de ce groupe sera calculée en fonction de l'armoire ci-dessus ;  
 Ils seront capotés et insonorisés ;  
 Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
 Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

REP.AFR 37      ARMOIRE FROIDE 2 CHARIOTS GN1/1 TRAVERSANTE GROUPE LOGE

Armoire frigorifique 0/+12°C ;  
 Dimensions : 1460 x 1233 x 2245 ;  
 Capacité : 2 chariots GN 2/1 20 niveaux ht 1800 ;  
 4 portes pivotantes avec balai racleur ;  
 Construction démontable ;  
 Température positive ;  
 Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18-10 ;

Isolation polyuréthane injecté ép. 80 mm ;  
 Poignée intégrée dans l'épaisseur de l'isolation ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Plancher inox avec isolant en résine polyester ;  
 Joints de porte magnétiques ;  
 Evaporateur ventilé encastré et traité anti-corrosion ;  
 Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes ;  
 Groupe hermétique à condensation par air ;  
 Ré évaporation automatique des eaux de dégivrage ;  
 Régulation électronique avec afficheur digital et alarme sonore ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Serrure centrale à décondamnation intérieure ;  
 Joint démontable sans outil ;  
 Maintien porte ouverte et rappel de fermeture.

REP.AFR 38      ARMOIRE FROIDE 2 CHARIOTS GN1/1 TRAVERSANTE SANS GROUPE

Armoire frigorifique 0/+12°C ;  
 Dimensions : 14650 x 1233 x 2245 ;  
 Capacité : 2 chariots GN 2/1 20 niveaux ht 1800 ;  
 4 portes pivotantes avec balai racleur ;  
 Construction démontable ;  
 Température positive ;  
 Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18-10 ;  
 Isolation polyuréthane injecté ép. 80 mm ;  
 Poignée intégrée dans l'épaisseur de l'isolation ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Plancher inox avec isolant résine polyester ;  
 Joints de porte magnétiques ;  
 Evaporateur ventilé encastré et traité anti-corrosion ;  
 Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes ;  
 Groupe hermétique à condensation par air ;  
 Ré évaporation automatique des eaux de dégivrage ;  
 Régulation électronique avec afficheur digital et alarme sonore ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Serrure centrale à décondamnation intérieure ;  
 Joint démontable sans outil ;  
 Maintien porte ouverte et rappel de fermeture.

OPTION GROUPE A DISTANCE

La puissance de ce groupe sera calculée en fonction de l'armoire ci-dessus ;  
 Ils seront capotés et insonorisés ;  
 Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
 Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

REP.AFR 39 ARMOIRE FROIDE 1 CHARIOT GN2/1 GROUPE LOGE

Armoire frigorifique 0/+12°C ;  
 Dimensions : 930 x 1096 x 2245 ;  
 Capacité : 1 chariot GN 2/1 20 niveaux ht 1800 ;  
 1 porte pivotante avec balai racleur ;  
 Construction démontable ;  
 Température positive ;  
 Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18-10 ;  
 Isolation polyuréthane injecté ép. 80 mm ;  
 Poignée intégrée dans l'épaisseur de l'isolation ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Plancher inox avec isolant résine polyester ;  
 Joints de porte magnétiques ;  
 Evaporateur ventilé encastré et traité anti-corrosion ;  
 Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes ;  
 Groupe hermétique à condensation par air ;  
 Ré évaporation automatique des eaux de dégivrage ;  
 Régulation électronique avec afficheur digital et alarme sonore ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Serrure centrale à décondamnation intérieure ;  
 Joint démontable sans outil ;  
 Maintien porte ouverte et rappel de fermeture.

REP.AFR 40 ARMOIRE FROIDE 1 CHARIOT GN2/1 SANS GROUPE

Armoire frigorifique 0/+12°C ;  
 Dimensions : 930 x 1096 x 2245 ;  
 Capacité : 1 chariot GN 2/1 20 niveaux ht 1800 ;  
 1 porte pivotante avec balai racleur ;  
 Construction démontable ;  
 Température positive ;  
 Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18-10 ;  
 Isolation polyuréthane injecté ép. 80 mm ;  
 Poignée intégrée dans l'épaisseur de l'isolation ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Plancher inox avec isolant résine polyester ;  
 Joints de porte magnétiques ;  
 Evaporateur ventilé encastré et traité anti-corrosion ;  
 Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes ;  
 Ré évaporation automatique des eaux de dégivrage ;  
 Régulation électronique avec afficheur digital et alarme sonore ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Serrure centrale à décondamnation intérieure ;  
 Joint démontable sans outil ;  
 Maintien porte ouverte et rappel de fermeture.

OPTION GROUPE A DISTANCE

La puissance de ce groupe sera calculée en fonction de l'armoire ci-dessus ;

Ils seront capotés et insonorisés ;  
 Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
 Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

REP.AFR 41 ARMOIRE FROIDE 1 CHARIOT GN2/1 TRAVERSANTE GROUPE LOGE

Armoire frigorifique 0/+12°C ;  
 Dimensions : 930 x 1233 x 2245 ;  
 Capacité : 1 chariot GN 2/1 20 niveaux ht 1800 ;  
 2 portes pivotantes avec balai racleur ;  
 Construction démontable ;  
 Température positive ;  
 Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18-10 ;  
 Isolation polyuréthane injecté ép. 70 mm ;  
 Poignée intégrée dans l'épaisseur de l'isolation ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Plancher inox avec isolant résine polyester ;  
 Joints de porte magnétiques ;  
 Evaporateur ventilé encastré et traité anti-corrosion ;  
 Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes ;  
 Groupe hermétique à condensation par air ;  
 Ré évaporation automatique des eaux de dégivrage ;  
 Régulation électronique avec afficheur digital et alarme sonore ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Ventilation par monoturbine ;  
 Serrure centrale à décondamnation intérieure ;  
 Joint démontable sans outil ;  
 Maintien porte ouverte et rappel de fermeture.

REP.AFR 42 ARMOIRE FROIDE 1 CHARIOT GN2/1 TRAVERSANTE SANS GROUPE

Armoire frigorifique 0/+12°C ;  
 Dimensions : 930 x 1233 x 2245 ;  
 Capacité : 1 chariot GN 2/1 20 niveaux ht 1800 ;  
 2 portes pivotantes avec balai racleur ;  
 Température positive ;  
 Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18-10 ;  
 Isolation polyuréthane injecté ép. 70 mm ;  
 Poignée intégrée dans l'épaisseur de l'isolation ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Plancher inox avec isolant résine polyester ;  
 Joints de porte magnétiques ;  
 Evaporateur ventilé encastré et traité anti-corrosion ;  
 Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes ;  
 Ré évaporation automatique des eaux de dégivrage ;  
 Régulation électronique avec afficheur digital et alarme sonore ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Ventilation par monoturbine ;

Serrure centrale à décondamnation intérieure ;  
Joint démontable sans outil ;  
Maintien porte ouverte et rappel de fermeture.

OPTION GROUPE A DISTANCE

La puissance de ce groupe sera calculée en fonction de l'armoire ci-dessus ;  
Ils seront capotés et insonorisés ;  
Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

REP.AFR 43 ARMOIRE FROIDE 2 CHARIOTS GN2/1 GROUPE LOGE

Armoire frigorifique 0/+12°C ;  
Dimensions : 1860 x 1096 x 2245 ;  
Capacité : 2 chariots GN 2/1 20 niveaux ht 1800 ;  
2 portes pivotantes avec balai racleur ;  
Construction démontable ;  
Température positive ;  
Revêtement extérieur et extérieur acier inox 18-10 ;  
Isolation polyuréthane injecté ép. 70 mm ;  
Poignée intégrée dans l'épaisseur de l'isolation ;  
Angles intérieurs arrondis ;  
Plancher inox avec isolant résine polyester ;  
Joints de porte magnétiques ;  
Evaporateur ventilé encastré et traité anti-corrosion ;  
Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes ;  
Groupe hermétique à condensation par air ;  
Ré évaporation automatique des eaux de dégivrage ;  
Régulation électronique avec afficheur digital et alarme sonore ;  
Alarme haute et basse température ;  
Serrure centrale à décondamnation intérieure ;  
Joint démontable sans outil ;  
Maintien porte ouverte et rappel de fermeture.

REP.AFR 44 ARMOIRE FROIDE 2 CHARIOTS GN2/1 SANS GROUPE

Armoire frigorifique 0/+12°C ;  
Dimensions : 1860 x 1096 x 2245 ;  
Capacité : 2 chariots GN 2/1 20 niveaux ht 1800 ;  
2 portes pivotantes avec balai racleur ;  
Construction démontable ;  
Température positive ;  
Revêtement extérieur et extérieur acier inox 18-10 ;  
Isolation polyuréthane injecté ép. 70 mm ;  
Poignée intégrée dans l'épaisseur de l'isolation ;  
Angles intérieurs arrondis ;  
Plancher inox avec isolant résine polyester ;  
Joints de porte magnétiques ;  
Evaporateur ventilé encastré et traité anti-corrosion ;

Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes ;  
 Ré évaporation automatique des eaux de dégivrage ;  
 Régulation électronique avec afficheur digital et alarme sonore ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Serrure centrale à décondamnation intérieure ;  
 Joint démontable sans outil ;  
 Maintien porte ouverte et rappel de fermeture ;

OPTION GROUPE A DISTANCE

La puissance de ce groupe sera calculée en fonction de l'armoire ci-dessus ;  
 Ils seront capotés et insonorisés ;  
 Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
 Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

REP.AFR 45 ARMOIRE FROIDE 2 CHARIOTS GN2/1 TRAVERSANTE GROUPE LOGE

Armoire frigorifique 0/+12°C ;  
 Dimensions : 1860 x 1096 x 2245 ;  
 Capacité : 2 chariots GN 2/1 20 niveaux ht 1800 ;  
 2 portes pivotantes avec balai racleur ;  
 Construction démontable ;  
 Température positive ;  
 Revêtement extérieur et extérieur acier inox 18-10 ;  
 Isolation polyuréthane injecté ép. 70 mm ;  
 Poignée intégrée dans l'épaisseur de l'isolation ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Plancher inox avec isolant résine polyester ;  
 Joints de porte magnétiques ;  
 Evaporateur ventilé encastré et traité anti-corrosion ;  
 Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes ;  
 Groupe hermétique à condensation par air ;  
 Ré évaporation automatique des eaux de dégivrage ;  
 Régulation électronique avec afficheur digital et alarme sonore ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Serrure centrale à décondamnation intérieure ;  
 Joint démontable sans outil ;  
 Maintien porte ouverte et rappel de fermeture.

REP.AFR 46 ARMOIRE FROIDE 2 CHARIOTS GN2/1 TRAVERSANTE SANS GROUPE

Armoire frigorifique 0/+12°C ;  
 Dimensions : 1860 x 1233 x 2245 ;  
 Capacité : 2 chariots GN 2/1 20 niveaux ht 1800 ;  
 2 portes pivotantes avec balai racleur ;  
 Construction démontable ;  
 Température positive ;  
 Revêtement extérieur et extérieur acier inox 18-10 ;  
 Isolation polyuréthane injecté ép. 70 mm ;  
 Poignée intégrée dans l'épaisseur de l'isolation ;

Angles intérieurs arrondis ;  
 Plancher inox avec isolant résine polyester ;  
 Joints de porte magnétiques ;  
 Evaporateur ventilé encastré et traité anti-corrosion ;  
 Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes ;  
 Ré évaporation automatique des eaux de dégivrage ;  
 Régulation électronique avec afficheur digital et alarme sonore ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Serrure centrale à décondamnation intérieure ;  
 Joint démontable sans outil ;  
 Maintien porte ouverte et rappel de fermeture.

OPTION GROUPE A DISTANCE

La puissance de ce groupe sera calculée en fonction de l'armoire ci-dessus ;  
 Ils seront capotés et insonorisés ;  
 Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
 Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

**Article 12.3.4 Meuble bas réfrigéré positif**

REP.MFR 1 MEUBLE BAS POSITIF 2 PORTES GROUPE LOGE

Meuble frigorifique 0/+12°C, monocoque ;  
 Dimensions : 1400 x 700 x 900 ;  
 Carrosserie intérieure et extérieure en inox AISI 304 L ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Régulation thermostatique avec affichage digital avec bouton marche/arrêt ;  
 Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux de condensats ;  
 Dessus fermé isolé par panneaux ;  
 Dessus inox avec dossier ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Joint magnétique de porte ;  
 Evaporateur vertical ventilé, traité anti-corrosion ;  
 Tension mono 230 V ;  
 8 niveaux GN1/1 au pas de 60 mm par porte ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Livré avec 2 grilles et 2 paires de glissières par porte ;  
 Groupe tropicalisé +43°C - Fluide : R290.

REP.MFR 2 MEUBLE BAS POSITIF 2 PORTES SANS GROUPE

Meuble frigorifique 0/+12°C, monocoque ;  
 Dimensions : 1200 x 700 x 900 ;  
 Carrosserie intérieure et extérieure en inox AISI 304 L ;  
 Régulation thermostatique avec affichage digital avec bouton marche/arrêt ;  
 Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux de condensats ;  
 Dessus fermé isolé par panneaux ;  
 Dessus inox avec dossier ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Joint magnétique de porte ;



Evaporateur vertical ventilé, traité anti-corrosion ;  
Tension mono 230 V ;  
8 niveaux GN1/1 au pas de 60 mm par porte ;  
Alarme haute et basse température ;  
Livrée avec 2 grilles et 2 paires de glissières par porte ;  
Groupe tropicalisé +43°C - Fluide : R290.

OPTION GROUPE A DISTANCE

La puissance de ce groupe sera calculée en fonction du meuble ci-dessus ;  
Ils seront capotés et insonorisés ;  
Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

REP.MFR 3 MEUBLE BAS POSITIF 3 PORTES GROUPE LOGE

Meuble frigorifique 0/+12°C, monocoque ;  
Dimensions : 1900 x 700 x 900 ;  
Carrosserie intérieure et extérieure en inox AISI 304 L ;  
Groupe hermétique logé ;  
Régulation thermostatique avec affichage digital avec bouton marche/arrêt ;  
Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux de condensats ;  
Dessus fermé isolé par panneaux ;  
Dessus inox avec dossier ;  
Angles intérieurs arrondis ;  
Joint magnétique de porte ;  
Evaporateur vertical ventilé, traité anti-corrosion ;  
Tension mono 230 V ;  
8 niveaux GN1/1 au pas de 60 mm par porte ;  
Alarme haute et basse température ;  
Livré avec 2 grilles et 2 paires de glissières par porte ;  
Groupe tropicalisé +43°C - Fluide : R290.

REP.MFR 4 MEUBLE BAS POSITIF 3 PORTES SANS GROUPE

Meuble frigorifique 0/+12°C, monocoque ;  
Dimensions : 1700 x 700 x 900 ;  
Carrosserie intérieure et extérieure en inox AISI 304 L ;  
Régulation thermostatique avec affichage digital avec bouton marche/arrêt ;  
Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux de condensats ;  
Dessus fermé isolé par panneaux ;  
Dessus inox avec dossier ;  
Angles intérieurs arrondis ;  
Joint magnétique de porte ;  
Evaporateur vertical ventilé, traité anti-corrosion ;  
Tension mono 230 V ;  
8 niveaux GN1/1 au pas de 60 mm par porte ;  
Alarme haute et basse température ;  
Livré avec 2 grilles et 2 paires de glissières par porte ;  
Groupe tropicalisé +43°C - Fluide : R290.

OPTION GROUPE A DISTANCE

La puissance de ce groupe sera calculée en fonction du meuble ci-dessus ;  
Ils seront capotés et insonorisés ;  
Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

REP.MFR 5 MEUBLE BAS POSITIF 4 PORTES GROUPE LOGE

Meuble frigorifique 0/+12°C, monocoque ;  
Dimensions : 2400 x 700 x 900 ;  
Carrosserie intérieure et extérieure en inox AISI 304 L ;  
Groupe hermétique logé ;  
Régulation thermostatique avec affichage digital avec bouton marche/arrêt ;  
Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux de condensats ;  
Dessus fermé isolé par panneaux ;  
Dessus inox avec dossier ;  
Angles intérieurs arrondis ;  
Joint magnétique de porte ;  
Evaporateur vertical ventilé, traité anti-corrosion ;  
Tension mono 230 V ;  
8 niveaux GN1/1 au pas de 60 mm par porte ;  
Alarme haute et basse température ;  
Livré avec 2 grilles et 2 paires de glissières par porte ;  
Groupe tropicalisé +43°C - Fluide : R290.

REP.MFR 6 MEUBLE BAS POSITIF 4 PORTES SANS GROUPE

Meuble frigorifique 0/+12°C, monocoque ;  
Dimensions : 2200 x 700 x 900 ;  
Carrosserie intérieure et extérieure en inox AISI 304 L ;  
Groupe hermétique logé ;  
Régulation thermostatique avec affichage digital avec bouton marche/arrêt ;  
Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux de condensats ;  
Dessus fermé isolé par panneaux ;  
Dessus inox avec dossier ;  
Angles intérieurs arrondis ;  
Joint magnétique de porte ;  
Evaporateur vertical ventilé, traité anti-corrosion ;  
Tension mono 230 V ;  
8 niveaux GN1/1 au pas de 60 mm par porte ;  
Alarme haute et basse température ;  
Livré avec 2 grilles et 2 paires de glissières par porte ;  
Groupe tropicalisé +43°C - Fluide : R290.

OPTION GROUPE A DISTANCE

La puissance de ce groupe sera calculée en fonction du meuble ci-dessus ;  
Ils seront capotés et insonorisés ;  
Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

REP.MFR 7 MEUBLE BAS POSITIF 2 PORTES GROUPE LOGE SUR ROUES

Meuble frigorifique 0/+12°C, monocoque ;  
 Dimensions : 1900 x 700 x 900 ;  
 Carrosserie intérieure et extérieure en inox AISI 304 L ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Régulation thermostatique avec affichage digital avec bouton marche/arrêt ;  
 Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux de condensats ;  
 Dessus fermé isolé par panneaux ;  
 Dessus inox avec dossier ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Joint magnétique de porte ;  
 Evaporateur vertical ventilé, traité anti-corrosion ;  
 Tension mono 230 V ;  
 8 niveaux GN1/1 au pas de 60 mm par porte ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Livré avec 2 grilles et 2 paires de glissières par porte ;  
 Groupe tropicalisé +43°C - Fluide : R290 ;  
 Roues de série avec freins en façade.

REP.MFR 8 MEUBLE BAS POSITIF 3 PORTES GROUPE LOGE SUR ROUES

Meuble frigorifique 0/+12°C, monocoque ;  
 Dimensions : 1900 x 700 x 900 ;  
 Carrosserie intérieure et extérieure en inox AISI 304 L ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Régulation thermostatique avec affichage digital avec bouton marche/arrêt ;  
 Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux de condensats ;  
 Dessus fermé isolé par panneaux ;  
 Dessus inox avec dossier ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Joint magnétique de porte ;  
 Evaporateur vertical ventilé, traité anti-corrosion ;  
 Tension mono 230 V ;  
 8 niveaux GN1/1 au pas de 60 mm par porte ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Livré avec 2 grilles et 2 paires de glissières par porte ;  
 Groupe tropicalisé +43°C - Fluide : R290 ;  
 Roues de série avec freins en façade.

REP.MFR 9 MEUBLE BAS POSITIF 4 PORTES GROUPE LOGE SUR ROUES

Meuble frigorifique 0/+12°C, monocoque ;  
 Dimensions : 2400 x 700 x 900 ;  
 Carrosserie intérieure et extérieure en inox AISI 304 L ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Régulation thermostatique avec affichage digital avec bouton marche/arrêt ;  
 Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux de condensats ;

Dessus fermé isolé par panneaux ;  
 Dessus inox avec dossier ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Joint magnétique de porte ;  
 Evaporateur vertical ventilé, traité anti-corrosion ;  
 Tension mono 230 V ;  
 8 niveaux GN1/1 au pas de 60 mm par porte ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Livré avec 2 grilles et 2 paires de glissières par porte ;  
 Groupe tropicalisé +43°C - Fluide : R290 ;  
 Roues de série avec freins en façade.

REP.MFR 10      MEUBLE BAS POSITIF 3 TIROIRS 1/3 + 2 PORTES GROUPE LOGE SUR ROUES

Meuble frigorifique 0/+12°C, monocoque ;  
 Dimensions : 1900 x 700 x 900 ;  
 Carrosserie intérieure et extérieure en inox AISI 304 L ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Régulation thermostatique avec affichage digital avec bouton marche/arrêt ;  
 Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux de condensats ;  
 Dessus fermé isolé par panneaux ;  
 Dessus inox avec dossier ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Joint magnétique de porte ;  
 Evaporateur vertical ventilé, traité anti-corrosion ;  
 Tension mono 230 V ;  
 8 niveaux GN1/1 au pas de 60 mm par porte ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Livré avec 2 grilles et 2 paires de glissières par porte ;  
 Groupe tropicalisé +43°C - Fluide : R290 ;  
 Roues de série avec freins en façade.

REP.MFR 11      MEUBLE BAS POSITIF 4 TIROIRS ½ + 1 PORTE GROUPE LOGE SUR ROUES

Meuble frigorifique 0/+12°C, monocoque ;  
 Dimensions : 1900 x 700 x 900 ;  
 Carrosserie intérieure et extérieure en inox AISI 304 L ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Régulation thermostatique avec affichage digital ;  
 Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux de condensats ;  
 8 niveaux GN1/1 au pas de 60 par porte ;  
 Dessus fermé isolé par panneaux ;  
 Dessus inox avec dossier ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Joint magnétique de porte ;  
 Groupe froid logé, ambiance 43°C ;  
 Evaporateur vertical ventilé, traité anti-corrosion ;  
 Tension mono 230 V ;

Alarme haute et basse température ;  
 Livré avec 2 grilles et 2 paires de glissières par porte ;  
 Groupe tropicalisé +43°C - Fluide : R290 ;  
 Roues de série avec freins en façade.

REP.MFR 12     MEUBLE BAS POSITIF 6 TIROIRS ½ GROUPE LOGE SUR ROUES

Meuble frigorifique 0/+12°C, monocoque ;  
 Dimensions : 1900 x 700 x 900 ;  
 Carrosserie intérieure et extérieure en inox AISI 304 L ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Régulation thermostatique avec affichage digital avec bouton marche/arrêt ;  
 Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux de condensats ;  
 Dessus fermé isolé par panneaux ;  
 Dessus inox avec dossier ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Joint magnétique de porte ;  
 Evaporateur vertical ventilé, traité anti-corrosion ;  
 Tension mono 230 V ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Groupe tropicalisé +43°C - Fluide : R290 ;  
 Roues de série avec freins en façade.

Article 12.3.5     Meuble bas réfrigéré négatif

REP.MFR 13     MEUBLE BAS NEGATIF 2 PORTES GROUPE LOGE

Meuble frigorifique -18/-22°C, monocoque ;  
 Dimensions : 1400 x 700 x 900 ;  
 Carrosserie intérieure et extérieure en inox AISI 304 L ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Régulation thermostatique avec affichage digital avec bouton marche/arrêt ;  
 Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux de condensats ;  
 8 niveaux par porte, avec glissières antichute ;  
 Dessus fermé isolé par panneaux ;  
 Dessus inox avec dossier ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Joint magnétique de porte avec cordon chauffant ;  
 Groupe froid logé, ambiance 43°C, extractible sur glissières ;  
 Evaporateur vertical ventilé, traité anti-corrosion ;  
 Tension mono 230 V ;  
 8 niveaux GN1/1 au pas de 60 mm par porte ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Livré avec 2 grilles et 2 paires de glissières par porte ;  
 Groupe tropicalisé +43°C - Fluide : R290 ;  
 Modèles avec dossier : dossier fermé 100x20 mm.

REP.MFR 14 MEUBLE BAS NEGATIF 2 PORTES SANS GROUPE

Meuble frigorifique -18/-22°C, monocoque ;  
 Dimensions : 1400 x 700 x 900 ;  
 Carrosserie intérieure et extérieure en inox AISI 304 L ;  
 Régulation thermostatique avec affichage digital avec bouton marche/arrêt ;  
 Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux de condensats ;  
 8 niveaux par porte, avec glissières antichute ;  
 Dessus fermé isolé par panneaux ;  
 Dessus inox avec dossier ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Joint magnétique de porte avec cordon chauffant ;  
 Groupe froid logé, ambiance 43°C, extractible sur glissières ;  
 Evaporateur vertical ventilé, traité anti-corrosion ;  
 Tension mono 230 V ;  
 8 niveaux GN1/1 au pas de 60 mm par porte ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Livré avec 2 grilles et 2 paires de glissières par porte ;  
 Groupe tropicalisé +43°C - Fluide : R290 ;  
 Modèles avec dossier : dossier fermé 100 x 20 mm.

OPTION GROUPE A DISTANCE

La puissance de ce groupe sera calculée en fonction du meuble ci-dessus ;  
 Ils seront capotés et insonorisés ;  
 Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
 Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

REP.MFR 15 MEUBLE BAS NEGATIF 3 PORTES GROUPE LOGE

Meuble frigorifique -18/-22°C, monocoque ;  
 Dimensions : 1900 x 700 x 900 ;  
 Carrosserie intérieure et extérieure en inox AISI 304 L ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Régulation thermostatique avec affichage digital avec bouton marche/arrêt ;  
 Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux de condensats ;  
 8 niveaux par porte, avec glissières antichute ;  
 Dessus fermé isolé par panneaux ;  
 Dessus inox avec dossier ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Joint magnétique de porte avec cordon chauffant ;  
 Evaporateur vertical ventilé, traité anti-corrosion ;  
 Tension mono 230 V ;  
 8 niveaux GN1/1 au pas de 60 mm par porte ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Livré avec 2 grilles et 2 paires de glissières par porte ;  
 Groupe tropicalisé +43°C - Fluide : R290 ;  
 Modèles avec dossier : dossier fermé 100x20 mm.

REP.MFR 16 MEUBLE BAS NEGATIF 3 PORTES SANS GROUPE

Meuble frigorifique -18/-22°C, monocoque ;  
 Dimensions : 1900 x 700 x 900 ;  
 Carrosserie intérieure et extérieure en inox AISI 304 L ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Régulation thermostatique avec affichage digital avec bouton marche/arrêt ;  
 Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux de condensats ;  
 8 niveaux par porte, avec glissières antichute ;  
 Dessus fermé isolé par panneaux ;  
 Dessus inox avec dossier ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Joint magnétique de porte avec cordon chauffant ;  
 Evaporateur vertical ventilé, traité anti-corrosion ;  
 Tension mono 230 V ;  
 8 niveaux GN1/1 au pas de 60 mm par porte ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Livré avec 2 grilles et 2 paires de glissières par porte ;  
 Groupe tropicalisé +43°C - Fluide : R290 ;  
 Modèles avec dossier : dossier fermé 100 x 20 mm.

OPTION GROUPE A DISTANCE

La puissance de ce groupe sera calculée en fonction du meuble ci-dessus ;  
 Ils seront capotés et insonorisés ;  
 Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
 Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

Article 12.3.6 Soubassement réfrigéré

REP.MFR 17 SOUBASSEMENT REFRIGERE 2 PORTES OU 4 TIROIRS

Structure inox intérieur et extérieur ;  
 Réfrigération ventilée 2°C/+8°C à 40°C ;  
 Groupe logé ventilé extractible sur glissières ;  
 Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux de condensats ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Evaporateur traité anti-corrosion ;  
 Thermostat électronique avec affichage ;  
 Gaz réfrigérants : R290 ou R600a selon modèle ;  
 9 niveaux maximum avec un pas de 45 mm ;  
 Fourni avec 1 niveau de glissières.  
Option sur roues

REP.MFR 18 SOUBASSEMENT REFRIGERE 3 PORTES OU 6 TIROIRS

Structure inox intérieur et extérieur ;  
 Réfrigération ventilée 2°C/+8°C à 40°C ;  
 Groupe logé ventilé extractible sur glissières ;  
 Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux de condensats ;  
 Alarme haute et basse température ;

Evaporateur traité anti-corrosion ;  
 Thermostat électronique ;  
 Gaz réfrigérants : R290 ou R600a selon modèle ;  
 9 niveaux maximum avec un pas de 45 mm ;  
 Fourni avec 1 niveau de glissières.  
Option sur roues

REP.MFR 19      SOUBASSEMENT REFRIGERE 4 PORTES OU 8 TIROIRS

Structure inox intérieur et extérieur ;  
 Réfrigération ventilée 2°C/+8°C à 40°C ;  
 Groupe logé ventilé extractible sur glissières ;  
 Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux de condensats ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Evaporateur traité anti-corrosion ;  
 Thermostat électronique ;  
 Gaz réfrigérants : R290 ou R600a selon modèle ;  
 9 niveaux maximum avec un pas de 45 mm ;  
 Fourni avec 1 niveau de glissières.  
Option sur roue

Article 12.3.7      Cellule de refroidissement à grilles

REP.CEL 1      CELLULE DE REFROIDISSEMENT 5 NIVEAUX 14 KG/CYCLE

Dimensions : 755 x 700 x 860 ;  
 Carrosserie monocoque ;  
 Extérieur / intérieur inox AISI 304 L ;  
 5 niveaux GN 1/1 au pas de 75 mm ;  
 Isolation par mousse de polyuréthane épaisseur 60 mm ;  
 Cuve avec angles arrondis ;  
 Portes réversibles avec poignée intégrée sur toute la hauteur ;  
 Fermeture et étanchéité de porte par joint magnétique interchangeable ;  
 Evaporateur traité anti-corrosion ;  
 Dégivrage automatique des condensats ;  
 Régulation électronique, affichage digital ;  
 Cadre de porte avec cordon chauffant anti-condensation ;  
 2 pilotages (téléthermostat et sonde à cœur) ;  
 Interrupteur marche/arrêt ;  
 Groupe logé, condenseur à air ;  
 Refroidissement 14 Kg de + 65°C à + 10°C en 120 mn ;  
 Alarme sonore et visuelle de fin de cycle ;  
 Mode conservation automatique en fin de cycle.

REP.CEL 2      CELLULE REFROIDISSEMENT 5 NIVEAUX 22 KG/CYCLE

Cellule de refroidissement mixte, monocoque ;  
 Dimensions : 755 x 700 x 860 ;



Carrosserie monocoque ;  
 Extérieur / intérieur inox 18-10 ;  
 5 niveaux GN 1/1 au pas de 75 mm ;  
 Isolation par mousse de polyuréthane épaisseur 60 mm ;  
 Cuve avec angles arrondis ;  
 Portes réversibles avec poignée intégrée sur toute la hauteur ;  
 Fermeture et étanchéité de porte par joint magnétique interchangeable ;  
 Evaporateur traité anti-corrosion ;  
 Dégivrage automatique des condensats ;  
 Régulation électronique, affichage digital ;  
 Cadre de porte avec cordon chauffant anti-condensation ;  
 2 pilotages (téléthermostat et sonde à cœur) ;  
 Interrupteur marche/arrêt ;  
 Groupe logé, condenseur à air ;  
 Refroidissement 22 Kg de + 65°C à + 10°C en 120 mn ;  
 Alarme sonore et visuelle de fin de cycle ;  
 Mode conservation automatique en fin de cycle.

REP.CEL 3      CELLULE REFROIDISSEMENT 10 NIVEAUX 38KG/CYCLE

Cellule de refroidissement mixte, monocoque ;  
 Dimensions : 755 x 700 x 1550 ;  
 Carrosserie monocoque ;  
 Extérieur / intérieur inox AISI 304 L ;  
 10 niveaux GN 1/1 avec grille inox au pas de 75 mm ;  
 Isolation par mousse de polyuréthane épaisseur 60 mm ;  
 Cuve avec angles arrondis ;  
 Portes réversibles avec poignée intégrée sur toute la hauteur ;  
 Fermeture et étanchéité de porte par joint magnétique interchangeable ;  
 Evaporateur traité anti-corrosion ;  
 Dégivrage automatique des condensats ;  
 Régulation électronique, affichage digital ;  
 Cadre de porte avec cordon chauffant anti-condensation ;  
 2 pilotages (téléthermostat et sonde à cœur) ;  
 Interrupteur marche/arrêt ;  
 Groupe logé, condenseur à air ;  
 Refroidissement 38 Kg de + 65°C à + 10°C en 120mn ;  
 Alarme sonore et visuelle de fin de cycle ;  
 Mode conservation automatique en fin de cycle.

REP.CEL 4      CELLULE REFROIDISSEMENT 10 NIVEAUX 50KG/CYCLE

Cellule de refroidissement mixte, monocoque ;  
 Dimensions : 755 x 700 x 1550 ;  
 Carrosserie monocoque ;  
 Extérieur / intérieur inox 18-10 ;  
 10 niveaux GN 1/1 au pas de 75 mm ;  
 Isolation par mousse de polyuréthane épaisseur 60 mm ;

Cuve avec angles arrondis ;  
 Portes réversibles avec poignée intégrée sur toute la hauteur ;  
 Fermeture et étanchéité de porte par joint magnétique interchangeable ;  
 Evaporateur traité anti-corrosion ;  
 Dégivrage automatique des condensats ;  
 Régulation électronique, affichage digital ;  
 Cadre de porte avec cordon chauffant anti-condensation ;  
 2 pilotages (téléthermostat et sonde à cœur) ;  
 Interrupteur marche/arrêt ;  
 Groupe logé, condenseur à air ;  
 Refroidissement 50 Kg de + 65°C à + 10°C en 120mn ;  
 Alarme sonore et visuelle de fin de cycle<sup>1</sup> ;  
 Mode conservation automatique en fin de cycle.

REP.CEL 5      CELLULE REFROIDISSEMENT 13 NIVEAUX 72KG/CYCLE

Cellule de refroidissement mixte, monocoque ;  
 Dimensions : 755 x 700 x 1825 ;  
 Carrosserie monocoque ;  
 Extérieur / intérieur inox AISI 304 L ;  
 13 niveaux GN 1/1 au pas de 75 mm ;  
 Isolation par mousse de polyuréthane épaisseur 60 mm ;  
 Cuve avec angles arrondis ;  
 Portes réversibles avec poignée intégrée sur toute la hauteur ;  
 Fermeture et étanchéité de porte par joint magnétique interchangeable ;  
 Evaporateur traité anti-corrosion ;  
 Dégivrage automatique des condensats ;  
 Régulation électronique, affichage digital ;  
 Cadre de porte avec cordon chauffant anti-condensation ;  
 2 pilotages (téléthermostat et sonde à cœur) ;  
 Interrupteur marche/arrêt ;  
 Groupe logé, condenseur à air ;  
 Refroidissement 72 Kg de + 65°C à + 10°C en 120min ;  
 Alarme sonore et visuelle de fin de cycle ;  
 Mode conservation automatique en fin de cycle.

REP.CEL 6      CELLULE REFROIDISSEMENT 13 NIVEAUX 88KG/CYCLE

Cellule de refroidissement mixte, monocoque ;  
 Dimensions : 755 x 700 x 1825 ;  
 Carrosserie monocoque ;  
 Extérieur / intérieur inox 18-10 ;  
 13 niveaux GN 1/1 au pas de 75 mm ;  
 Isolation par mousse de polyuréthane épaisseur 60 mm ;  
 Cuve avec angles arrondis ;  
 Portes réversibles avec poignée intégrée sur toute la hauteur ;  
 Fermeture et étanchéité de porte par joint magnétique interchangeable ;  
 Evaporateur traité anti-corrosion ;

Dégivrage automatique des condensats ;  
 Régulation électronique, affichage digital ;  
 Cadre de porte avec cordon chauffant anti-condensation ;  
 2 pilotages (téléthermostat et sonde à cœur) ;  
 Interrupteur marche/arrêt ;  
 Groupe logé, condenseur à air ;  
 Refroidissement 88 Kg de + 65°C à + 10°C en 120min ;  
 Alarme sonore et visuelle de fin de cycle ;  
 Mode conservation automatique en fin de cycle.

#### Article 12.3.8 Cellule de refroidissement à chariot

##### REP.CEL 7 CELLULE DE REFROIDISSEMENT 1 CHARIOT DE FOUR GN1/1 80KG/CYCLE

Dimensions : 1130 x 1096 x 2245 ;  
 Carrosserie monocoque ;  
 Extérieur / intérieur inox AISI 304 L ;  
 Capacité 1 chariot de four 20 GN 1/1 ;  
 Isolation par mousse de polyuréthane épaisseur 80 mm ;  
 Intérieur avec angles arrondis ;  
 Portes réversibles avec poignée intégrée ;  
 Fermeture et étanchéité de porte par joint magnétique interchangeable ;  
 Evaporateur traité anti-corrosion ;  
 Dégivrage automatique des condensats ;  
 Régulation électronique, affichage digital ;  
 Cadre de porte avec cordon chauffant anti-condensation ;  
 2 pilotages (téléthermostat et sonde à cœur) ;  
 Interrupteur marche/arrêt ;  
 Plancher inox avec isolant en résine polyester ;  
 Groupe à air, condenseur à air ;  
 Refroidissement 56 Kg de + 65°C à + 10°C en 90mn ;  
 Mode conservation automatique en fin de cycle ;  
 Alarme sonore et visuelle de fin de cycle.

##### REP.CEL 8 CELLULE DE REFROIDISSEMENT 1 CHARIOT DE FOUR GN1/1 80KG/CYCLE SANS GROUPE

Dimensions : 1130 x 1096 x 2245 ;  
 Carrosserie monocoque ;  
 Extérieur / intérieur inox AISI 304 L ;  
 Capacité 1 chariot de four 20 GN 1/1 ;  
 Isolation par mousse de polyuréthane épaisseur 80 mm ;  
 Intérieur avec angles arrondis ;  
 Portes réversibles avec poignée intégrée ;  
 Fermeture et étanchéité de porte par joint magnétique interchangeable ;  
 Evaporateur traité anti-corrosion ;  
 Dégivrage automatique des condensats ;  
 Régulation électronique, affichage digital ;  
 Cadre de porte avec cordon chauffant anti-condensation ;  
 2 pilotages (téléthermostat et sonde à cœur) ;

Interrupteur marche/arrêt ;  
Plancher inox avec isolant en résine polyester ;  
Groupe à distance, condenseur à air ;  
Refroidissement 56 Kg de + 65°C à + 10°C en 90mn ;  
Mode conservation automatique en fin de cycle ;  
Alarme sonore et visuelle de fin de cycle.

OPTION GROUPE A DISTANCE

La puissance de ce groupe sera calculée en fonction de la cellule ci-dessus ;  
Ils seront capotés et insonorisés ;  
Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

REP.CEL 9      CELLULE DE REFROIDISSEMENT 1 CHARIOT GN1/1 80KG/CYCLE

Dimensions : 930 x 1096 x 2245 ;  
Carrosserie monocoque ;  
Extérieur / intérieur inox AISI 304 L ;  
Capacité 1 chariot GN1/1 ;  
Isolation par mousse de polyuréthane épaisseur 80 mm ;  
Intérieur avec angles arrondis ;  
Portes réversibles avec poignée intégrée ;  
Fermeture et étanchéité de porte par joint magnétique interchangeable ;  
Evaporateur traité anti-corrosion ;  
Dégivrage automatique des condensats ;  
Régulation électronique, affichage digital ;  
Cadre de porte avec cordon chauffant anti-condensation ;  
2 pilotages (téléthermostat et sonde à cœur) ;  
Interrupteur marche/arrêt ;  
Plancher inox avec isolant en résine polyester ;  
Groupe à air, condenseur à air ;  
Refroidissement 80 Kg de + 65°C à + 10°C en 90mn ;  
Mode conservation automatique en fin de cycle ;  
Alarme sonore et visuelle de fin de cycle.

REP.CEL 10      CELLULE DE REFROIDISSEMENT 1 CHARIOT GN1/1 80KG/CYCLE SANS GROUPE

Dimensions : 930 x 1096 x 2245 ;  
Carrosserie monocoque ;  
Extérieur / intérieur inox AISI 304 L ;  
Capacité 1 chariot GN1/1 ;  
Isolation par mousse de polyuréthane épaisseur 80 mm ;  
Intérieur avec angles arrondis ;  
Portes réversibles avec poignée intégrée ;  
Fermeture et étanchéité de porte par joint magnétique interchangeable ;  
Evaporateur traité anti-corrosion ;  
Dégivrage automatique des condensats ;  
Régulation électronique, affichage digital ;  
Cadre de porte avec cordon chauffant anti-condensation ;

2 pilotages (téléthermostat et sonde à cœur) ;  
 Interrupteur marche/arrêt ;  
 Plancher inox avec isolant en résine polyester ;  
 Groupe à distance, condenseur à air ;  
 Refroidissement 80 Kg de + 65°C à + 10°C en 90mn ;  
 Mode conservation automatique en fin de cycle ;  
 Alarme sonore et visuelle de fin de cycle.

OPTION GROUPE A DISTANCE

La puissance de ce groupe sera calculée en fonction de la cellule ci-dessus ;  
 Ils seront capotés et insonorisés ;  
 Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
 Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

REP.CEL 11 CELLULE DE REFROIDISSEMENT 1 OU 2 CHARIOTS 160KG/CYCLE

Dimensions : 1130 x 1096 x 2245 ;  
 Carrosserie monocoque ;  
 Extérieur / intérieur inox AISI 304 L ;  
 Capacité 1 chariot GN2/1 ou 2 chariots GN1/1 ;  
 Isolation par mousse de polyuréthane épaisseur 80 mm ;  
 Intérieur avec angles arrondis ;  
 Portes réversibles avec poignée intégrée ;  
 Fermeture et étanchéité de porte par joint magnétique interchangeable ;  
 Evaporateur traité anti-corrosion ;  
 Dégivrage automatique des condensats ;  
 Régulation électronique, affichage digital ;  
 Cadre de porte avec cordon chauffant anti-condensation ;  
 2 pilotages (téléthermostat et sonde à cœur) ;  
 Interrupteur marche/arrêt ;  
 Plancher inox avec isolant en résine polyester ;  
 Groupe à distance, condenseur à air ;  
 Refroidissement 160 Kg de + 65°C à + 10°C en 90mn ;  
 Mode conservation automatique en fin de cycle ;  
 Alarme sonore et visuelle de fin de cycle.

REP.CEL 12 CELLULE DE REFROIDISSEMENT 1 OU 2 CHARIOTS 160KG/CYCLE SANS GROUPE

Dimensions : 1130 x 1096 x 2245 ;  
 Carrosserie monocoque ;  
 Extérieur / intérieur inox AISI 304 L ;  
 Capacité 1 chariot GN2/1 ou 2 chariots GN1/1 ;  
 Isolation par mousse de polyuréthane épaisseur 80 mm ;  
 Intérieur avec angles arrondis ;  
 Portes réversibles avec poignée intégrée ;  
 Fermeture et étanchéité de porte par joint magnétique interchangeable ;  
 Evaporateur traité anti-corrosion ;  
 Dégivrage automatique des condensats ;  
 Régulation électronique, affichage digital ;

Cadre de porte avec cordon chauffant anti-condensation ;  
 2 pilotages (téléthermostat et sonde à cœur) ;  
 Interrupteur marche/arrêt ;  
 Plancher inox avec isolant en résine polyester ;  
 Refroidissement 160 Kg de + 65°C à + 10°C en 90mn ;  
 Mode conservation automatique en fin de cycle ;  
 Alarme sonore et visuelle de fin de cycle.

OPTION GROUPE A DISTANCE

La puissance de ce groupe sera calculée en fonction de la cellule ci-dessus ;  
 Ils seront capotés et insonorisés ;  
 Proposés avec une chaise sur laquelle sera posé le groupe ;  
 Livrés avec longueur de tuyauterie de 5 ou 10 ou 15 ou 20 m.

Article 12.3.9 Desserte bar

REP.BAR 1 DESSERTTE DE BAR 2 PORTES GROUPE LOGE

Dimensions : 1434 x 512 x 880mm ;  
 Volume intérieur : 340L ;  
 Module monocoque norme CE ;  
 Groupe logé ;  
 Evaporateur et condenseur ventilé ;  
 Evaporation automatique des eaux de dégivrage ;  
 Alarme haute et basse ;  
 Température +2/+18°C ;  
 Finition extérieure skinplate anthracite et intérieur argenté ;  
 Option porte vitrée ;  
 Eclairage led blanc & fermeture à clé sur l'option porte vitrée.

REP.BAR 2 DESSERTTE DE BAR 3 PORTES GROUPE LOGE

Dimensions : 1988 x 512 x 880mm ;  
 Volume intérieur : 520L ;  
 Module monocoque norme CE ;  
 Groupe logé ;  
 Evaporateur et condenseur ventilé ;  
 Evaporation automatique des eaux de dégivrage ;  
 Alarme haute et basse ;  
 Température +2/+18°C ;  
 Finition extérieure skinplate anthracite et intérieur argenté ;  
 Option porte vitrée ;  
 Eclairage led blanc & fermeture à clé sur l'option porte vitrée.

REP.BAR 3 DESSERT DE BAR 4 PORTES GROUPE LOGE

Dimensions : 2542 x 512 x 880mm ;  
 Volume intérieur : 700L ;  
 Module monocoque norme CE ;  
 Groupe logé ;  
 Evaporateur et condenseur ventilé ;  
 Evaporation automatique des eaux de dégivrage ;  
 Alarme haute et basse ;  
 Température +2/+18°C ;  
 Finition extérieure skinplate anthracite et intérieur argenté ;  
 Option porte vitrée ;  
 Eclairage led blanc & fermeture à clé sur l'option porte vitrée.

Article 12.3.10 Meuble de préparation réfrigéré

REP.PFR 1 SALADETTE 2 PORTES AVEC PARE-HALEINE

Structure inox intérieur et extérieur 18/10 ;  
 Dimension : 1420 x 840 x 910 ;  
 Dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Dessus avec cuve réfrigérée pouvant recevoir 4 bacs GN 1/1 avec couvercle abattant et démontable sans outils ;  
 Capacité 2 bacs GN 1/1 prof. 150 et 1 bac prof. 65 ;  
 Tablette de découpe en polyéthylène haute densité prof. 230 mm ;  
 2 portillons GN 1/1 avec glissières en U au pas de 35 mm avec dispositif antichute ;  
 Fermetures à clef ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Joint de porte magnétique ;  
 3 grilles inox par porte ;  
 Isolation mousse de polyuréthane 60 mm ;  
 Groupe hermétique logé à condensation à air ;  
 Régulation électronique avec affichage digital ;  
 Evaporateur ventilé et traité anti-corrosion ;  
 Dégivrage automatique ;  
 Isolation 35 mm d'épaisseur ;  
 Fournie avec 1 jeu de glissières et 1 grille par porte ;  
 Pare-haleine en verre droit avec étagère verre ;  
 Plan de travail en polyéthylène P=135 mm.

REP.PFR 2 SALADETTE 3 PORTES AVEC PARE-HALEINE

Structure inox intérieur et extérieur 18/10 ;  
 Dimension : 2010 x 840 x 910 ;  
 Dessous en acier traité anti-corrosion ;  
 Dessus avec cuve réfrigérée pouvant recevoir 4 bacs GN 1/1 avec couvercle abattant et démontable sans outils ;  
 Capacité 4 bacs GN 1/1 prof. 150 et 1 bac prof. 65 ;

Tablette de découpe en polyéthylène haute densité prof. 230 mm ;  
 3 portillons GN 1/1 avec glissières en U au pas de 35 mm avec dispositif antichute ;  
 Fermetures à clef ;  
 Angles intérieurs arrondis ;  
 Joint de porte magnétique ;  
 3 grilles inox par porte ;  
 Isolation mousse de polyuréthane 60 mm ;  
 Groupe hermétique logé à condensation à air ;  
 Régulation électronique avec affichage digital ;  
 Evaporateur ventilé et traité anti-corrosion ;  
 Dégivrage automatique ;  
 Isolation 35 mm d'épaisseur ;  
 Fournie avec 1 jeu de glissières et 1 grille par porte ;  
 Pare-haleine en verre droit avec étagère verre ;  
 Plan de travail en polyéthylène P=135 mm.

REP.PFR 3      PRESENTOIR A INGREDIENTS 5 – 6 – 8 – 9 OU 10 BACS

Présentoir inox AISI 304 pour bacs 1/4 prof 150 mm ;  
 Groupe hermétique logé ;  
 Evaporateur par plaque froide ;  
 Thermostat électronique avec affichage digital ;  
 Alarme haute et basse température ;  
 Eclairage intérieur ;  
 Isolation 60 mm d'épaisseur ;  
 Bacs non fournis ;  
 Température de travail : +2°/+8° ;  
 Livré sur tampons réglables (pieds en option) ;  
 Pare-haleine en verre droit avec étagère verre ;  
 Fourni avec 1 jeu de glissières et une grille par porte.

REP.PFR 4      MEUBLE A PIZZAS 2 OU 3 PORTES 600 X 400

Structure inox intérieur et extérieur 18/10 ;  
 Dimensions : 1420 x 800 x 1470 ou 1960 x 800 x 1470 ;  
 Groupe logé en partie basse ;  
 Réfrigération assistée +2°c/+10°c ;  
 Plan de travail en granit épaisseur 30 mm ;  
 2 ou 3 portes avec fermeture automatique ;  
 Disponible avec ou sans vitrine ;  
 Isolation 50 mm d'épaisseur ;  
 Thermostat électronique ;  
 Fourni avec 1 jeu de glissières et une grille par porte ;  
 Isolation mousse de polyuréthane 60 mm ;  
 Régulation thermostatique avec affichage digital ;  
 Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux de condensat ;  
 Dessus granit neutre avec support vitrine réfrigérée 6 bacs GN 1/3 à ingrédients ;  
 Température de fonctionnement + 2 / + 10°C ;



2 portes avec réserves réfrigérées ;  
Evaporateur ventilé verticale traité anti-corrosion ;  
Alimentation mono 240 V+T ;  
Pare-haleine en verre droit avec étagère verre.

REP.PFR 5 MEUBLE A PIZZAS 2 OU 3 PORTES 600X400 + BLOC TIROIRS A PATONS

Dimensions : 1960 x 800 x 1470 ou 2500 x 800 x 1470 ;  
Carrosserie intérieure et extérieure en inox 18-10 ;  
Isolation mousse de polyuréthane 60 mm ;  
Groupe logé en partie basse ;  
Régulation thermostatique avec affichage digital ;  
Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux de condensat ;  
Dessus granit neutre avec support vitrine réfrigérée 9 bacs GN 1/3 à ingrédients ;  
Température de fonctionnement + 2 / + 10°C ;  
2 ou 3 portes avec réserves réfrigérées ;  
Evaporateur ventilé verticale traité anti-corrosion ;  
Alimentation mono 240 V+T ;  
Bloc à pâtons non réfrigéré équipé de 7 tiroirs h=55 mm ;  
Plan de travail en granit ép. 30 mm avec 3 dosserets H=150 mm ;  
Portes 600 x 400 avec fermeture automatique ;  
Dégivrage automatique ;  
Isolation 50 mm d'épaisseur ;  
Thermostat électronique ;  
Fourni avec 5 jeux de glissières et une grille par porte ;  
Pare-haleine en verre droit avec étagère verre.

REP.PFR 6 TABLE DE PREPARATION A FLUX LAMINAIRE REFRIGEREE 2 A 5 BACS GN1/1 SUR RESERVE

Dimensions : 1055/1400/1745/2090 x 700 x 1080 ;  
Conception intérieure et extérieure en acier inoxydable 18-10 ;  
Montée sur un piètement en tubes ronds avec 4 roues dont 2 autobloquantes pour faciliter le déplacement ;  
Les plaques de découpe se déplacent ou s'enlèvent facilement pour loger un ou plusieurs bacs gastro GN1/1 ;  
Démontage sans outil du bloc de ventilation pour un accès facile et rapide à la cuve (nettoyage / vidange des eaux de condensation) ;  
Technologie du froid laminaire latéral qui permet d'éviter de recevoir directement l'air froid soufflé au niveau de la taille des utilisateurs ;  
Lampes UVC (ultraviolet de type C - ondes courtes). Limite le risque de développement et de croissance de germes, virus, bactéries qui circulent dans le flux d'air. De série sur tous les modèles ;  
Toutes les tables de préparation réfrigérée sont livrées avec : plaques de découpe (2, 3, 4 ou 5 plaques selon les modèles), vitre de protection en façade (sur laquelle peut se fixer l'accessoire pare-haleine) ;  
Groupe frigorifique au R455a.  
Option : Dessous libre.

### Article 12.3.11 Machine à glaçons

#### REP.GLA 1 MACHINE A GLAÇONS GOURMETS, PRODUCTION DE 25 – 40 – 80 KG/24H ENVIRON

Cabine de stockage incorporée ;  
 Glaçon gourmet plein de 20 g (diam 30 mm, h=29,5 mm) ;  
 Finition inox ;  
 Régulation électromécanique ;  
 Système auto-nettoyant avec vidange automatique du réservoir d'eau à la fin de chaque cycle ;  
 Filtre à air de condenseur amovible et lavable avec témoin rouge de demande de nettoyage en façade ;  
 Système de récupération du calcaire "Scale-Guard" breveté ;  
 Ensemble de pulvérisation démontable sans outils ;  
 Porte de cabine arrondie avec amortisseur de fin de course ;  
 Groupe à air ;  
 En option : pieds +120 mm ;  
 Alimentation mono 240 V+T ;  
 Filtre à air amovible ;  
 Système anti calcaire ;  
 Dispositif antivirus et antibactérien ;  
 Régulation électromécanique ;  
 Option : vidange par pompe de relevage.

#### REP.GLA 2 MACHINE A GLACE A PAILLETES PRODUCTION DE 200 – 300 – 500 KG/24H ENVIRON A POSER SUR BAC AVEC CHARIOT

Finition inox ;  
 Production : 200 Kg, 300x500xkg/24 h ;  
 Sans cabine de stockage ;  
 Evaporateur en acier inoxydable, avec vis sans fin ;  
 Double échange frigorifique, par serpentín de contact et fonctionnement en régime noyé ;  
 Moto-réducteur à entraînement direct par bague d'accouplement débrayable par effet hall ;  
 Temporisation de 3 minutes du moto-réducteur, après arrêt de la production de froid afin d'évacuer la glace du cylindre évaporateur ;  
 Régulation électronique ;  
 Groupe à air 3/4 ch ;  
 Détection et régulation du niveau de glace par cellule photo-électrique ;  
 Bac de stockage avec chariot ;  
 Finition : intérieur polyéthylène ;  
 Extérieur acier inox ;  
 Chariot à glace d'une capacité de 109 Kg, avec couvercle inclus ;  
 Capacité du bac : 45 Kg de glace en grains ;  
 Capacité totale : 154 Kg ;  
 Prévoir une vidange siphonnée dans le sol avec grille de caniveau ;

Le dégagement pour sortir le chariot de la baie doit être au minimum de 1219 mm (optimal 1372 mm) en plus de la profondeur de la baie ;  
Système anti-calcaire ;  
Dispositif antivirus et antibactérien ;  
Régulation électromécanique ;  
Côtés de cuve d'évaporateurs redessinés, en polypropylène haute densité à âme métallique, robustes et hygiéniques ;  
Tableau de commande électromécanique avec temporisation de démarrage et d'arrêt ;  
Vérification du sens de rotation par contrôleur de phases et contrôle de la vitesse ;  
Pressostat manque d'eau.

REP.GLA 3 BAC DE STOCKAGE POUR MACHINE A GLACE A PAILLETES

Bac de stockage extérieur en acier inoxydable ;  
Intérieur en polyéthylène ;  
Avec chariot.

Article 12.3.12 Distributeur eau réfrigéré

REP.GLA 4 REFROIDISSEUR D'EAU POUR CARAFE SUR COMPTOIR

Refroidisseur pour les plans de travail ;  
Débit d'eau réfrigérée 60 l/h ;  
Hauteur libre de remplissage : 350 mm ;  
Groupe hermétique ;  
Refroidissement puissant à banc de glace ;  
Option cellule infrarouge ;  
Filtre à eau incorporé.

REP.GLA 5 REFROIDISSEUR D'EAU POUR CARAFE A POSER AU SOL

Refroidisseur pour les plans de travail ;  
Débit d'eau réfrigérée 80 l/h ;  
Groupe hermétique ;  
Hauteur libre de remplissage : 270 mm ;  
Refroidissement puissant à banc de glace ;  
Option cellule infrarouge ;  
Filtre à eau incorporé.

REP.GLA 6 DISTRIBUTEUR DE GLACONS ET D'EAU POUR CARAFE A POSER

Distributeur automatique compact de glace ou de glace et d'eau ;  
Doté d'une commande tactile ;  
Idéal pour les concepts de remplissage en libre-service avec jusqu'à 1200 verres remplis par jour et capable de distribuer de la glace jusqu'à 100 clients en file d'attente ;  
Distribution par commande tactile ou « sans contact » activée par infrarouge ;  
Possible de distribuer de la glace seulement ou de la glace et de l'eau avec un dosage de glace désiré (de 1" à 15" ou en continu) ;  
Mode de nettoyage rapide et convivial pour l'utilisateur final ;

Algorithme de signalisation lorsque le réservoir de glace est temporairement vide ;  
 Visibilité frontale complète des paramètres de fonctionnement et des témoins pour une vérification préventive ;  
 Production de glaçons : 70kg/24h à 10°C (température ambiante) /10°C (température de l'eau) ;  
 Puissance électrique : 0.5KW ;  
 Dimensions : 427 x 552 x 322.

#### Article 12.3.13 Refroidisseur à déchets

##### REP.GLA 7 REFROIDISSEUR A DECHETS 1 PORTE SANS CLAPET

Dimensions : 965 x 853 x 1550 ;  
 Capacité : 1 containers 240 litres ;  
 1 porte pivotante ;  
 Construction démontable ;  
 Température positive (0°C à +12°C) ;  
 Revêtement intérieur et extérieur acier inox 18-10 ;  
 Isolation polyuréthane injecté d'épaisseur 40 mm ;  
 Plancher en acier inox ;  
 Evaporateur ventilé et traité anti-corrosion ;  
 Groupe hermétique à condensation par air sur le dessus du meuble ;  
 Ré évaporation automatique des eaux de dégivrage.

##### REP.GLA 8 REFROIDISSEUR A DECHETS 2 PORTES SANS CLAPET

Quantité : 1 ;  
 Dimensions : 1550 x 853 x 1550 ;  
 Capacité : 2 containers 240 litres ;  
 2 portes pivotantes ;  
 Construction démontable ;  
 Température positive (0°C à +12°C) ;  
 Revêtement intérieur et extérieur acier inox 18-10 ;  
 Isolation polyuréthane injecté d'épaisseur 40 mm ;  
 Plancher en acier inox ;  
 Evaporateur ventilé et traité anti-corrosion ;  
 Groupe hermétique à condensation par air sur le dessus du meuble ;  
 Ré évaporation automatique des eaux de dégivrage.