



Nomenclature

REP.2.4 RECEPTION CONTROLE	17: Rayonnage 4 niveaux
00: Balance avec indicateur 60 kg	
01: Table inox adossée sur roues	
02: Caniveau 400 x 400 mm	
03: Lave-mains G.A.	
04: Centrale d'hygiène ELIT CLEAN	
05: Vestiaire	
REP.2.5 BUREAU DU CHEF	
06: Enregistrement 4 voies	
REP.2.6 RESERVE	
07: Armoire double existante conservée	
REP.2.7 RESERVE SECHE	
08: Rayonnage 4 niveaux	
09: Rayonnage 4 niveaux	
REP.2.8 CHAMBRE FROIDES FRUITS ET LEGUMES	
10: Equipement frigorifique cf fruits et légumes	
11: Rayonnage 4 niveaux	
12: Rayonnage 4 niveaux	
13: Equipement frigorifique B.O.F	
14: Rayonnage 4 niveaux	
15: Rayonnage 4 niveaux	
16: Equipement frigorifique surgelés	
REP.2.9 LEGUMERIE	
18: Plonge adossée 2 bacs + égouttoir sur placard	
19: Support sac poubelle inox pincement pour sac de 110L	
20: Table inox adossée sur roues	
21: Trancheur	
22: Ouvrir boîte manuel Prof.acier	
23: Essoreuse 5 KG	
24: Lave-mains G.A.	
25: Armoire haute à portes coulissantes	
26: Eplucheuse PI-10	
27: Caniveaux 400 x 400 mm	
REP.2.10 PREPARATION FROIDE	
28: Lave-mains G.A.	
29: Batteur BE-20	
30: Table inox du chef adossée avec étagère basse	
31: Armoire de stérilisation existante conservée	
32: Support sac poubelle inox pincement pour sac de 110L	
33: Table inox adossée sur roues	
34: Meuble neutre à portes coulissantes avec dossier	
35: Cellule de refroidissement existante conservée	
36: Armoire réfrigérée existante conservée	
37: Caniveau	
38: Equipement frigorifique préparation froide	
REP.2.11 CUISSON	
39: Chariot 3 plateaux	
40: Table inox du chef adossée avec étagère basse	
41: Meuble neutre à portes coulissantes avec dossier	
42: Support sac poubelle inox pincement pour sac de 110 L	
43: Table inox adossée sur roues	
44: Désinfecteur	
45: Etuve traiteur junior 10 niveaux GN 1/1	
46: Fourneau Gaz top 4 feux	
46: Plaque de mijotage top acier 400 mm	
47: Friteuse électrique 2x15 L	
48: Four à pizza électrique	
49: Meuble bas	
50: ivaro 2-S	
51: Four électrique existant conservé	
52: Caniveau 400 x 400 mm	
REP.2.12 ZONE SEL	
53: Meuble plateaux pain couverts	
54: Chariot à niveau constant plateaux	
55: Chariot à niveau constant casters verres	
56: Meuble vitrine réfrigérée sur baie libre	
57: Chariot chauffant pour 2 piles assiettes	
58: Meuble bain-marie à air sur baie libre + Halogene	
59: Meuble caisse	
60: Réfrigérateur RF120	
61: Table de pré tri	
62: Chariot café/téria entrée sens longueur	
REP.2.13 LAYERIE	
63: Désinfecteur	
64: Table dentrée machine lg 1200 bac et plage arrière	
65: Lave-vaisselle capot	
66: Table de lavette à glissement lg1000 mm	
67: Chariot 3 plateaux	
68: Meuble neutre à portes coulissantes avec dossier	
69: Armoire suspendue	
70: Support sac poubelle pincement pour sac de 110 L	
71: Chariot à niveau constant plateaux	
72: Chariot à niveau constant casters verres	
73: Lave-mains G.A.	
74: Centrale d'hygiène ELIT CLEAN	
75: Caniveau 400 x 400 mm	
REP.2.14 LOCAL POUBELLES	
76: Conteneur à déchets existant conservé	
77: Caniveau 400 x 400 mm	

CF CUISINES

Zone Industrielle Delta
50000 SAINT LO

CONCEPTEUR INSTALLATEUR

EQUIPEMENTS DE CUISINE, CLIMATISATION

FROID COMMERCIAL ET INDUSTRIEL

Tel : 02.33.72.01.25
Fax : 02.33.72.22.05

LE HARAS DU PIN

170, Avenue du cadre noir

49400 Saumur

EQUIPEMENTS

DE CUISINE

PLAN D'IMPLANTATION

Date : le 03 / 10 / 2024

Echelle : 1/75	Format : A3
----------------	-------------

Visa du Responsable Projet :

Visa du Commercial :

DATE		IND	OBJET
03/10/24	A		PLAN D'IMPLANTATION

Dessiné par : W.LERONDEAU