

Annexe 1 au CCTP : LISTE DU MATERIELS DE CUISINE – GH LA ROCHELLE-RE-AUNIS et EHPAD SURGERES

1.1 - Lot n°1 – Sous lot 1 : Liste des matériels de cuisine installés en cuisine centrale

Ateliers	Type de matériel	Marque / Modèle	Quantité
Réception Cuisine	Destructeur d'insectes 2 x 40W	-	1
Préparations préliminaires propres	Ouvre-boîtes électrique	LE TELLIER	1
	Lave Boîtes	BODSON	1
	Ouvre boîte manuel	BONZER	1
Préparations froides Conditionnement froid	Coupe légumes 200-400 Kg/h	ROBOT COUPE	1
	Machine à Malaxer /mélanger	VAKONA/ FM 220 STL	1
	Mixer plongeant MP 450 + accessoires	ROBOT COUPE	1
	Coupe légumes manuel	TELLIER	1
	Mixer plongeant MP 550	ROBOT COUPE	1
	Trancheur à viandes Ø 350 mm (prêt st Martin)	BIRO	1
	Trancheur semi-automatique Ø 350 mm	SCHARFEN	1
	Trancheur semi-automatique Ø 350 mm	HOBART	1
	Tranche-côtelettes	DADAUX / SLICO 700	1
	Mixer mini MP 240	ROBOT COUPE	1
Cuisson Conditionnement chaud	Refroidisseur de sauce	HUBERT CLOIX	1
	Mixer plongeant MP 550	ROBOT COUPE	1
	Sauteuse circulaire	CHARVET / CBTG 3/0	2
	Four mixte à gaz 20 niveaux GN 1/1	FRIMA	1
	Four mixte à gaz 20 niveaux GN 2/1	FRIMA	3
	Four mixte à Gaz 20 niveaux GN 2/1 (selon garantie)	RATIONAL	2
	Braisière multifonction basculante à gaz 4 x GN 1/1	ROSINOX	1
	Sauteuse basculante à gaz	CHARVET	2
	Cuiseur/refroidisseur à féculents CR 250	CAPIC	1
	Elément 4 feux sur placard 1 module	ROSINOX	1
	Elément neutre sur placard technique 1 module	ROSINOX	1
	Armoire froide 2 portes (stock tampon 4eme étage)	FRIGINOX	1
	Batteur	DITO SAMA / BM X 60	1
	Sauteuse multifonction (Vario cooking center)	RATIONAL	1
	Girafe	DITO SAMA	1
Allotissement	Destructeur d'insectes 2 x 40W	-	1
	Tapis de conditionnement	LE DROGO PROCESS	1
	Chariot de maintien au froid pour Bac GN 1/1	SOFINOX	2
Local à Déchets Local à Cartons	Destructeur d'insectes 2 x 40W		2
Laverie	Lave-batterie à granules	GRANULDISK	1
	Lave-Vaisselle Convoyeur	MEIKO	1
	Adoucisseur (convoyeur)	CTA	1

1.2 - Lot n°1 – liste des matériels de cuisine installés dans les selfs de Saint Louis, de l'internat Maubec, de Marius Lacroix, de l'office de direction ainsi que les sites du Fief de la Mare.

Lieux	Type de matériel	Marque / Modèle	Quantité
Self Saint-Louis	Vitrine réfrigérée sur meuble et baie libre 7 GN 1/1	TOURNUS / OREO	2
	Vitrine réfrigérée sur meuble et baie libre 5 GN 1/1	TOURNUS / OREO	2
	Salad'bars rectangulaire avec présentoir	TOURNUS / OREO	2
	Armoire froide mobile 15 niveaux	TOURNUS / ROLL FRESCH	2
	Chariot chauffe-assiettes à niveau constant 2 piles	TOURNUS	4
	Meuble dessus verre trempé 5 bacs sur baie libre	TOURNUS / OREO	1
	Meuble dessus verre trempé 4 bacs sur baie libre	TOURNUS / OREO	1
	Plaque à snacker / grillade électrique sur meuble	OLIS / série 900	1
	Meuble réfrigéré à tiroirs sous grillade GN 1/1		1
	Grill à Panini	SOFRACA	1
	Armoire de maintien en température 20 niveaux GN 1/2	TOURNUS / ROLL SERVICE	1
	Armoire de maintien en température 20 niveaux GN 1/1	TOURNUS / ROLL SERVICE	2
	Four mixte 10 niveaux GN 1/1 à porte escamotable sur support fermé chauffant	ENODIS / CONVOTHERM	1
	Fontaine réfrigérée	BONNET	1
	Petit congélateur	LIEBHERR / GT 1401-1 R12	1
	Micro-ondes	MATFER/ SANYO	4
	Fontaine réfrigérée roller grill	FRP 80	1
	Armoire positive 2 portes	FOSTER	1
	Armoire Négative 1 porte	FRIGINOX	1
	Armoire positive 1 porte	FOSTER	1
	Micro-ondes	MENUMASTER / 2100L.B	1
	Destructeur d'insectes	FRANSTAL	2
	Lave-vaisselle convoyeur	MEIKO / B-M54 V6 P6	1
	Lave-plateaux + convoyeur /descenseur	MEIKO	1
	Chariots à plateaux à niveau constant	TOURNUS	5
Office de direction (Saint LOUIS)	Meuble inox chauffant	TOURNUS	1
	Module de cuisson 4 plaques et four	FURNOTEL	1
	Meuble bas réfrigéré 3 portes	TOURNUS	1
	Hôte aspirante	ELECTROLUX	1
	Armoire froide positive	FRIGINOX / FRISTAR G1	1
	Armoire cave à vin	LIEBHERR	1
	Armoire froide négative	FRIGINOX / FRISTAR G1N	1
	Machine à laver à capot + adoucisseur	OLIS / EXCELLENTE HR PLUS OPTIMA	1
	Lave verres adoucisseur incorporé	OLIS / OLDS 50 T	1
Self Marius Lacroix	Lave-vaisselle	ELECTROLUX	1
	Four gaz 10 niveaux	FRIMA	1
	Four gaz 10 niveaux	ZANUSSI	1
	Sauteuse à gaz	ZANUSSI	1
	Bloc 2 feux + PCF sur four à gaz	ROSINOX	1
	Fontaine réfrigérée	BONNET	1

	Bloc 2 feux à gaz	CAPIC	1
	Vitrine sur meuble réfrigéré	CAPIC	2
	Destructeur d'insectes	SAMMIC	1
	Meuble bain-marie + chauffe plats	VAUCONSANT	1
	Chauffe assiettes	RIEBER	1
	Plaques Vitro double	SOFRACA	1
	Mixer plongeant	DITO SAMA	1
	Four micro-ondes	SAMSUNG	2
	Meuble froid positif	CAPIC	2
	Cellule de refroidissement	ZANUSSI	1
	Armoire négative	ENODIS	1
	Armoire réfrigérée 600 L	ODIC	3
Office les pertuis (Marius Lacroix)	Chariot repas bi-températures multi-portions	SOCAMEL MULTISERV SENIOR	3
	Lave-vaisselle à capot DV80.2	MEIKO	1
Crèche « l'île aux enfants »	Armoire réfrigérée 600 L	FOSTER	1
	Four de remise en température 7 niveaux GN 1/1	AMBASSADE AIR « T »	1
	Réchaud vitrocéramique 2 feux	SOFRACA	1
	Four micro-ondes	SAMSUNG	7
	Armoire de stérilisation 20 couteaux	-	1
	Meuble de préparation et stockage	VAUCONSANT	1
	Meuble de service lave-vaisselle	VAUCONSANT	1
	Blixer 5 V.V.	ROBOT COUPE	1
	Armoire réfrigérée à froid ventilé 180 L	LIEBHERR	5
	Machine à café M100 manuelle	ANIMO	1
Internat MAUBEC (site St LOUIS)	Armoire froide	ZANUSSI	1
	Four mixte à gaz GN 1/1	FRIMA	1
	Sauteuse	ZANUSSI	1
	Friteuse 15 L	ZANUSSI	1
	Grill à gaz sur placard	ZANUSSI	1
	Brûleur 4 feux découverts	ZANUSSI	1
	Destructeur d'insectes	FRANSTAL	2
	Armoire positive Salle	FOSTER	1
	Armoire positive Salle	LIEBHERR	1
	Meuble réfrigéré 2 portes	VAUCONSANT	1
	Chariot chauffant 2 piles	VAUCONSANT	1
	Armoire de maintien en température GN 1/1	TOURNUS	1
	Bain-marie	VAUCONSANT	1
	Fontaine	MISTRAL	1
	Machine à café 6 L	ANIMO	1
	Toaster 6 tranches	SOFRACA	1
	Armoire positive	ZANUSSI	2
	Lave-vaisselle	MEIKO/ MICLEAN	1
	Adoucisseur	CTA	1
ESAT	Meuble réfrigéré avec réserve	VAUCONSANT	1

(site fief de la mare)	GRILL	OLIS	1
	Sauteuse	OLIS	1
	Four 20 niveaux + adoucisseur	OLIS	1
	Vitrine réfrigérée panorama	VAUCONSANT	1
	Armoire chaude 20 niveaux GN 1/1	BOURGEAT	1
	Meuble réfrigéré	VAUCONSANT	1
	Meuble bain-marie à air pulsé 5 bacs sur étuve	VAUCONSANT	1
	Lave-vaisselle à capot	MEIKO	1
	Armoire de stérilisation 20 couteaux	-	1
	Meuble de préparation et stockage	VAUCONSANT	1
	Cafetière double	BRAVILOR	1
	Chauffe brique	SOFRACA	1
	Coupe pain	CPS / DITO	1
Site fief de la Mare SSR/EHPAD	Bornes remise en températures SSR 3 et 4	SOCAMEL/ DOUBLEFLOW V4.1	2
	Chariot ERGOSEV	SOCAMEL	4
	Lave-vaisselle à capot « Tasdon »	MEIKO / DV 80.2	1
	Lave-vaisselle à capot « Fetilly »	MEIKO / DV 80.2	1
	Lave-vaisselle à capot « Trompette »	MEIKO / DV 80.2	1

1.3 - Lot n°1 – liste des chariots de distribution repas en usage à la cuisine centrale

CHARIOTS REPAS			
Chariots repas	Chariots de maintien à température réfrigérée (Selon garantie)	ELECTROCALORIQUE	50
	Chariots de transports isothermes (Rocheffort)	SOCAMEL - Servitherm	50
	Chariots bi-températures à air pulsé (Selon garantie) V1, V2, V2 bis et V3	SOCAMEL - Compactserv	48

1.4 - Lot n°1 – liste des équipements de cuisine, chariots de distribution repas et petit matériel installés sur le site de Saint Martin de Ré

Type de matériel	Marque / Modèle	Quantité
Four mixte 10 niveaux GN 1/1	FRIMA / FCP 101	2
Sauteuse basculante	FRIMA / VCC 311	1
Plaque à induction	EMC / C30LB4	2
Marmite double cuve	METOS VIKING BASIC 80 E	1
Meuble réfrigéré 3 portes dessus marbre ½ hauteur	FOSTER / EP10	1
Meuble self vitrocéramique 4 bacs	PYRENOX	1
Meuble self froid ventilé 4 bacs	PYRENOX	1
Chariot chauffe-assiettes 2 piles	TOURNUS / TYP 808172	1
Armoire chaude 10 niveaux GN 1/1	BOURGEAT	1
Lave Batterie	MEIKO / FV 130.2	1
Lave-vaisselle convoyeur à casier	DIHR / AX220D-DW023	1

Lave-vaisselle frontal Office médecine	MEIKO / FV 40.2	1
Lave-vaisselle frontal office UP	MEIKO	1
Eplucheuse	ROBOT COUPE EP15 TA	1
Trancheur	FIMAR AFVM 35023050 M	1
Ouvre-boîtes électrique	LE TELLIER	1
Batteur-mélangeur	EUROCHEF VMI / BV42	1
Coupe-légumes	ROBOT COUPE CL50 ULTRA VERSION D	1
Coupe-légumes Blixer	ROBOT COUPE / R5	1
Essoreuse	DITO SAMA / EL40	1
Turbo broyeur	DITO SAMA TBS140 – PNC 601174	1
Meuble de préparations froides	ENODIS COOL STATION TCS18	1
Mixer portatif	ROBOT COUPE MP600 ULTRA	1
Cooking Cutter / Blender	ROBOT COUPE	1
Lave-vaisselle Capot office 1 ^{er} étage	MEIKO / M-Iclean HM 10413500	1
Lave-vaisselle frontal office U51	MEIKO	1
Chariots distribution des Repas	SOCAMEL COMPACTSERV V2	3
Chariot repas bi-températures multi-portions	SOCAMEL MULTISERV SENIOR	5

- Lot n°1 – Liste des matériels de cuisine installés sur le site de Marlonges.

Type de matériel	Marque / Modèle	Quantité
Four électrique 10 niveaux GN 1/1	FRIMA / CM 101	1
Cellule de refroidissement (en prêt à SMDR)	ACFRI RS45/RL	1
Armoire chauffante	BLANCO	1
Plaque de cuisson 4 feux au gaz	ZANUSSI	1
Armoire froide positive 1 porte	EUROCHEF	1
Batteur-mélangeur	DITO ELECTROLUX XBE 10	1
Coupe légumes	DITO SAMA / TRS	1
Meuble réfrigéré 4 portes	ZANUSSI	1
Mixer portatif plongeant	DITO SAMA	1
Mixer sur table	ROBOT COUPE	1
Ouvre boîtes manuel	LE TELLIER	1
Lave-vaisselle à capot	MEIKO / DV 80.2	1
Coupe pain	ROBOT COUPE/TP 180	1
Cafetière petits déjeuners	BRUNN CWTF / 35 A	1
Chauffe bac sur étuve	EMBASSADE	1
Réfrigérateur	VEDETTE	1
Micro-ondes	SAMSUNG	1
Chariots repas (à l'issue de la garantie)	SOCAMEL COMPACTSERV V2	3

1.5 - Lot n°1 – Liste des matériels de cuisine installés sur le site de Surgères.

Type de matériel	Marque / Modèle	Quantité
Plaque de cuisson 4 feux au gaz propane	ROSINOX	1
Plaque coupe-feu au gaz propane	FRANSTAL	1
Friteuse	FRANSTAL	1
Sauteuse à relevage électrique à gaz	ZANUSSI / 80	1
Cutter	ROBOT COUPE / R4 VV	1
Four électrique 10 niveaux GN 1/1	FRIMA / RATIONAL	2
Armoire de stérilisation à couteaux	TOURNUS	3
Batteur-mélangeur	DITO ELCTROLUX XBM 20	1
Lave-vaisselle à capot	MEIKO / M-iclean HXL M2	1
Chauffe-briques	ANIMO / MPW3	4
Eplucheuse sur socle (non utilisée , en réserve)	ROBOT COUPE / EP15	1
Ouvre-boîtes manuel	LE TELLIER	1
Coupe-légumes	DITO SAMA / TRS	1
Mixer plongeant	ROBOT COUPE MP450	1
Coupe-pain	ROBOT COUPE / TP 180	1
Percolateur à café	ANIMO	1
Percolateur	CAFERINO	3
Armoire positive 1 porte	FAGOR	1
Armoire froide positive 1 porte	THIRODE	1
Armoire froide positive 1 porte	ELECTROLUX	1
Cellule de refroidissement verticale 1 porte	ZANUSSI	1
Chariots repas	COMPACTSERV V2	4
Chauffe assiettes	BARTSHER	2
Robot sur table	ROBOT COUPE/ 6 VV	2
Chariot repas	SOCAMEL / MULTISERV V3 SENIOR	1
Etuve mobile	CIMA	1

1.6 Lot n°2 : liste des matériels d'operculage.

Ateliers	Type de matériel	Marque / Modèle	Quantité
Production Froide	Conditionneuse semi/automatique à tiroir	MECAPACK / FRONTPACK	1
Production Froide	Conditionneuse en ligne	MECAPACK /0² 2500 Flex	1
Production Froide	Conditionneuse en ligne	MECAPACK /0² 2500 MF	1