

SECRETARIAT GENERAL
Service des achats et des finances
Sous-direction de la gestion financière et des achats
Bureau des achats mutualisés d'administration centrale
139 rue de Bercy – Paris 12^{ème}

**Fourniture de matériels de restauration collective
pour les restaurants et les espaces repas des
Ministères Economiques et Financiers**

Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

Numéro de consultation : **BAMAC-2024-242-restauration**

Procédure de passation : Appel d'offres ouvert

1.1	OBJET DU MARCHÉ	14
1.2	OBJECTIFS DU MARCHÉ.....	14
1.2.1	Les objectifs qualitatifs des matériels fixés à l'installateur titulaire sont :	14
1.2.2	Les objectifs qualitatifs de la prestation fixés à l'installateur titulaire sont :	14
1.2.3	Les objectifs sociétaux et environnementaux fixés à l'installateur titulaire, sont : ...	14
1.2.4	Mise en place d'un catalogue en ligne :	14
1.2.5	Les objectifs financiers fixés à l'installateur titulaire sont :	15
1.3	CONDITION D'EXECUTION.....	15
1.3.1	Les matériels	15
1.3.2	Prestation de conseil du titulaire.....	16
1.3.2.1	Envoi et contenu des demandes de devis	16
1.3.2.2	Contenu et envoi des devis.....	17
1.3.3	Elaboration de la commande	18
1.3.4	Les livraisons et installations.....	18
1.3.5	Conditions d'exécution d'installation et de réception.....	20
1.3.6	Conditions de mise en service et de formation des utilisateurs	21
1.3.7	Délai lieu de livraison et mise en service.....	21
1.3.7.1	Délai de livraison, d'installation et de mise en service.....	21
1.3.7.2	Date(s) de livraison, d'installation et de mise en service.....	22
1.3.7.3	Lieux de livraison, d'installation et de mise en service.....	22
1.3.8	Vérifications.....	22
1.3.8.1	Vérifications.....	22
1.3.8.2	Bons de livraison	23
1.3.9	Fin de vie des matériels à enlever.....	23
1.3.10	Suivi du marché	23
1.3.11	Bilans	24
1.4	PRESCRIPTION TECHNIQUE DES MATERIELS	25
1.5	GÉNÉRALITÉS	25
1.5.1	Normes.....	25
1.5.2	Ergonomie	26
1.5.3	Aspects environnementaux et sociaux.....	26

1.5.4	La qualité des matériaux	26
1.5.5	Caractéristiques particulières des matériels :.....	26
1.5.5.1	Caractéristiques particulière matériels de cuisson	27
1.5.5.2	Caractéristiques particulière matériels frigorifiques	27
1.5.5.3	Caractéristiques particulières des matériels d'environnement.....	28
1.5.5.4	Caractéristiques particulières des mobiliers mobiles.....	29
1.6	Garantie technique.....	29
1.6.1	Durée de garantie	29
1.6.2	Délais d'intervention dans le cadre de la garantie	29
1.7	Prix	30
1.7.1	Détermination du prix dans l'offre et pendant la durée du marché	30
1.7.1.1	Matériels en modalité de transport FFM (Franco France Métropolitaine, Corse Comprise)	30
1.7.1.2	Matériels livrables dans les DROM-COM	30
1.7.2	Loi AGECE	30
1.8	CARACTERISTIQUES DES APPAREILS	31
1.9	Réception et stockage	31
1.9.1	Pupitre inox sur roulette SOFINOR ou équivalent.....	31
1.9.2	Rayonnage réserves et chambres froides FERMOD ou équivalent.....	31
1.9.3	Palettes PVC GILAC ou équivalent	32
1.9.4	Chariot de réception SOFINOR ou équivalent.....	32
1.9.5	Destructeur d'insectes TOURNUS ou équivalent	32
1.9.5.1	Destructeur d'insectes par électrification.....	33
1.9.5.2	Destructeur d'insectes par engluage.....	33
1.9.6	Chariot cuvier mobile GN encastrable SOFINOR ou équivalent	34
1.9.7	Bac mobile SOFINOR ou équivalent	34
1.9.8	Chariot de service SOFINOR ou équivalent	34
1.9.9	Armoire haute de rangement SOFINOR ou équivalent	34
1.9.10	Armoire pour produits d'entretien et balais SOFINOR ou équivalent	35
1.9.11	Chariot à glissières SOFINOR ou équivalent.....	35
1.9.11.1	Chariot à glissières gastronormes pour bacs GN1/1.....	36
1.9.11.2	Chariot à glissières gastronormes pour bacs GN2/1	36
1.9.11.3	Chariot à glissières gastronormes à glisser sous une table.....	36
1.9.11.4	Chariot à glissières gastronormes encastrables pour bacs GN.....	36
1.9.12	Poste de désinfection SEKO ou équivalent	37

1.10	Vestiaires H/F.....	37
1.10.1	Armoire linge propre TOURNUS ou équivalent	37
1.10.2	Chariot linge sale TOURNUS ou équivalent.....	38
1.10.3	Armoire vestiaire ACIAL ou équivalent	38
1.11	Préparations chaudes et froides.....	38
1.11.1	Meuble bas rangement adossé ou central SOFINOR ou équivalent	38
1.11.2	Meuble mural suspendu SOFINOR ou équivalent.....	39
1.11.3	Etagères inox murale SOFINOR ou équivalent	40
1.11.4	Tables à bord rayonnés standards SOFINOR ou équivalent	40
1.11.5	Tables de chef standard SOFINOR ou équivalent.....	41
1.11.6	Table de déboitage standard SOFINOR ou équivalent :	41
1.11.7	Stérilisateur à couteaux SOFINOR ou équivalent.....	42
1.12	Laverie batterie et laverie vaisselle	42
1.12.1	Chariot assiettes SOFINOR ou équivalent	42
1.12.2	Support sac poubelles à pinces SOFINOR ou équivalent.....	42
1.12.3	Plonge standard SOFINOR ou équivalent	43
1.12.4	Plonge batterie standard SOFINOR ou équivalent.....	43
1.12.5	Robinetterie SOFINOR ou équivalent	43
1.12.5.1	Robinetterie à fixer sur plonge.....	43
1.12.5.2	Robinetterie murale.....	44
1.12.6	Lave main monobloc SOFINOR ou équivalent	44
1.12.7	Casier batterie mobile TOURNUS ou équivalent.....	44
1.12.8	Rayonnage tout inox barreaudé SOFINOR ou équivalent.....	45
1.12.9	Etagères à casiers SOFINOR ou équivalent.....	45
1.12.9.1	Etagères à casiers murales SOFINOR ou équivalent.....	45
1.12.9.2	Etagères à casiers à fixer sur table et au sol SOFINOR ou équivalent.....	46
1.12.10	Casier de lavage.....	46
1.12.10.1	Casier de lavage plateaux / assiettes	46
1.12.10.2	Casier de lavage couverts, objet creux et vrac.....	46
1.12.10.3	Casier de lavage verres	47
1.12.11	Chariot à niveau constant pour les casiers à verres SOFINOR ou équivalent	47
1.12.12	Chariot à niveau constant pour les plateaux SOFINOR ou équivalent	47
1.12.13	Chariot à niveau constant pour les plateaux - Spécial convoyeur SOFINOR ou équivalent.....	47
1.12.14	Socle rouleux (paniers et plateaux) SOFINOR ou équivalent.....	48

1.12.14.1	Socle rouleur version plateau inox (paniers et plateaux)	48
1.12.14.2	Socle rouleur version plateau ABS (paniers et plateaux).....	48
1.12.15	Adoucisseur CTA RODEO ou équivalent.....	48
1.13	Environnement Laverie.....	49
1.13.1	Pont de tri amovible.....	49
1.13.2	Trou TVO	49
1.13.3	Trou TVO encastré.....	49
1.13.4	Table de tri sur mesure	50
1.13.5	Table lisse entrée machine sur mesure.....	50
1.13.6	Table lisse entrée machine sur mesure avec bac.....	50
1.13.7	Table lisse entrée ou sortie machine à laver	50
1.13.8	Table lisse entrée machine à laver avec bac	50
	Douchette EC/EF voir au § 3.4.5.....	51
1.13.9	Table à rouleaux entrée et sortie machine.....	51
1.13.10	Table à rouleaux entrée et sortie machine sans piétement	51
1.13.11	Table à rouleaux entrée machine avec bac sans piétement	52
1.13.12	Table à rouleaux entrée machine avec bac.....	52
1.13.13	Table courbe à rouleaux 90°	52
1.13.14	Table courbe à rouleaux 180°	53
1.13.15	Table courbe mécanisée	53
1.13.16	Convoyeur à plateaux mécanisé.....	53
1.13.17	Moteur convoyeur mécanisé	54
1.13.18	Tri sélectif pour convoyeur mécanisé	54
1.13.19	Table de tri des déchets GREEN OFFICE ou équivalent.....	54
1.14	PETIT MATÉRIEL (prévoir en mono et Tri).....	55
1.14.1	Transpalette manuel MANUTAN ou équivalent	55
1.14.2	Plateforme de pesage B3C ou équivalent.....	56
1.14.3	Balance de table B3C ou équivalent.....	56
1.14.4	Ouvre-boite manuel TELLIER ou équivalent	57
1.14.5	Eplucheuse SAMMIC ou équivalent	57
1.14.5.1	Eplucheuse 5 kg	57
1.14.5.2	Eplucheuse - Essoreuse 10 kg	57
1.14.5.3	Eplucheuse 15 kg.....	58
1.14.5.4	Eplucheuse 25 kg.....	59
1.14.5.5	Table filtre pour éplucheuses 5, 10 et 15 kg	60

1.14.6	Essoreuse SAMMIC ou équivalent	60
1.14.6.1	Essoreuse 5 kg.....	60
1.14.6.2	Essoreuse 10 kg.....	60
1.14.7	Batteur mélangeur SAMMIC ou équivalent	61
1.14.7.1	Batteur mélangeur capacité 5 litres.....	61
1.14.7.2	Batteur mélangeur capacité 10 litres.....	62
1.14.7.3	Batteur mélangeur capacité 20 litres	62
1.14.8	Coupe légumes SAMMIC ou équivalent	63
1.14.8.1	Coupe légumes 150 à 500 - kg/heure.....	63
1.14.8.2	Coupe légumes 200 à 650 - kg/heure	64
1.14.9	Cutter SAMMIC ou équivalent	65
1.14.9.1	Cutter Cuve 5.5 Litres	65
1.14.9.2	Cutter Cuve 8 Litres.....	65
1.14.10	Combiné Cutter / Coupe légumes SAMMIC ou équivalent.....	66
1.14.11	Trancheur à viandes DELCOUPE ou équivalent.....	67
1.14.12	Mixer DYNAMIC ou équivalent	67
1.14.12.1	Mixer gamme 5 à 25 Litres (mixeur) / 1 à 5 Litres (fouets)	67
1.14.12.2	Mixer gamme 20 à 40 Litres (mixeur) / 5 à 20 Litres (fouets)	68
1.14.13	Formeuse à pâtons pour pizzas SAMMIC ou équivalent	69
1.14.14	Barre à ustensiles TOURNUS ou équivalent.....	69
1.14.15	Centrifugeuse SANTOS ou équivalent.....	69
1.14.16	Presse agrume électrique ZUMEX ou équivalent	70
1.14.17	Tranche pain électrique 120 tranches / mn ELECTROLUX ou équivalent.....	70
1.15	MATERIEL DE MAINTIEN EN TEMPERATURE.....	71
1.15.1	Navette mobile BOURGEAT ou équivalent	71
1.15.1.1	Navette chaude	71
1.15.1.2	Navette froide.....	72
1.15.2	Container isotherme : Modèle GN à ouverture frontale BOURGEAT ou équivalent	72
1.16	MATERIEL DE CUISSON.....	74
1.16.1	Fours de remise en températures AIR'T ou équivalent.....	74
1.16.1.1	Support pour Fours de remise en température	74
1.16.2	Fours mixtes marque UNOX ou équivalent	74
1.16.2.1	Four mixte 5 niveaux GN 1/1	75
1.16.2.2	Four mixte 6 niveaux GN 2/1.....	75
1.16.2.3	Four mixte 7 niveaux GN 1/1	75

1.16.2.4	Four mixte 10 niveaux GN 1/1.....	76
1.16.2.5	Four mixte 10 niveaux GN 2/1.....	76
1.16.2.6	Four mixte 20 niveaux GN 1/1.....	76
1.16.2.7	Four mixte 20 niveaux GN 1/1 COMPACT.....	76
1.16.2.8	Four mixte 20 niveaux GN 2/1.....	77
1.16.2.9	Four mixte 5 niveaux GN 1/1 COMPACT.....	77
1.16.2.10	Four mixte 10 niveaux GN 1/1 COMPACT.....	77
1.16.2.11	Piètement de Fours mixtes.....	77
1.16.3	Four à pizzas DIAMOND ou équivalent.....	77
1.16.3.1	Support four à pizzas.....	78
1.16.4	Cuiseur vapeur sèche 2 moufles 3 GN 1/1 ROSINOX ou équivalent.....	78
1.16.5	Sauteuse gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent.....	79
1.16.5.1	Sauteuse électrique fixe 11 litres.....	79
1.16.5.2	Sauteuse gaz fixe 11 litres.....	79
1.16.5.3	Sauteuse électrique fixe 22 litres.....	79
1.16.5.4	Sauteuse gaz fixe 22 litres.....	80
1.16.5.5	Sauteuse électrique basculante 60 litres.....	80
1.16.5.6	Sauteuse gaz basculante 60 litres.....	81
1.16.6	Sauteuse fixe gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent.....	81
1.16.6.1	Sauteuse électrique fixe 22 litres.....	81
1.16.6.2	Sauteuse gaz fixe 22 litres.....	81
1.16.6.3	Sauteuse électrique basculante 80 litres.....	82
1.16.6.4	Sauteuse gaz basculante 80 litres.....	82
1.16.6.5	Sauteuse électrique basculante 100 litres.....	82
1.16.6.6	Sauteuse gaz basculante 100 litres.....	83
1.16.6.7	Sauteuse multifonction double cuve fixe ROSINOX ou équivalent.....	83
1.16.6.8	Sauteuse basculante multifonction.....	84
1.16.7	Friteuses gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent.....	85
1.16.7.1	Friteuses électrique 12 litres à poser.....	85
1.16.7.2	Friteuses électrique 14 litres monobloc.....	85
1.16.7.3	Friteuses électrique 15 litres monobloc programmable.....	86
1.16.7.4	Friteuses gaz 15 litres monobloc.....	86
1.16.8	Friteuses gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent.....	87
1.16.8.1	Friteuse électrique 15 litres modulaire.....	87
1.16.8.2	Friteuse électrique 23 litres modulaire.....	87

1.16.8.3	Friteuse électrique 23 litres haut rendement programmable.....	88
1.16.8.4	Friteuse gaz 15 litres modulaire.....	89
1.16.8.5	Friteuse gaz 23 litres modulaire	89
1.16.8.6	Friteuse gaz 23 litres haut rendement programmable.....	90
1.16.9	Bacs de salage gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent.....	90
1.16.10	Bacs de salage gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent.....	91
1.16.11	Plaque à snacker gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent	91
1.16.11.1	Plaque a snacker lisse électrique L400 à poser.....	91
1.16.11.2	Plaque a snacker lisse gaz L400 à poser.....	91
1.16.11.3	Plaque a snacker lisse électrique L800 à poser.....	92
1.16.11.4	Plaque a snacker lisse gaz L800 à poser.....	92
1.16.11.5	Plaque a snacker nervurée électrique L400 à poser.....	92
1.16.11.6	Plaque a snacker nervurée électrique L800 à poser.....	93
1.16.11.7	Plaque a snacker nervurée gaz L400 à poser.....	93
1.16.11.8	Plaque a snacker nervurée gaz L800 à poser.....	94
1.16.11.9	Plaque a snacker lisse et nervurée électrique L800 à poser.....	94
1.16.11.10	Plaque a snacker lisse et nervurée gaz L800 à poser	94
1.16.12	Plaques à snacker gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent	94
1.16.12.1	Plaque a snacker lisse électrique L400 à poser.....	94
1.16.12.2	Plaque a snacker lisse gaz L400 à poser.....	95
1.16.12.3	Plaque a snacker lisse électrique L800 à poser.....	95
1.16.12.4	Plaque a snacker lisse gaz L800 à poser.....	96
1.16.12.5	Plaque a snacker nervurée électrique L400 à poser.....	96
1.16.12.6	Plaque a snacker nervurée électrique L800 à poser.....	96
1.16.12.7	Plaque a snacker nervurée gaz L400 à poser.....	97
1.16.12.8	Plaque a snacker lisse et nervurée électrique L800 à poser.....	97
1.16.12.9	Plaque a snacker lisse et nervurée gaz L800 à poser.....	97
1.16.13	Plaques de cuisson gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent	98
1.16.13.1	Plaque infrarouge 2 feux à poser	98
1.16.13.2	Plaque infrarouge 4 feux à poser	98
1.16.13.3	Plaque induction 2 feux à poser	99
1.16.13.4	Plaque induction 4 feux à poser	99
1.16.13.5	Plaque gaz 2 feux à poser.....	99
1.16.13.6	Plaque gaz 4 feux à poser.....	100
1.16.14	Plaques de cuisson gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent	100

1.16.14.1	Plaque infrarouge 4 feux à poser	100
1.16.14.2	Plaque induction 2 feux à poser	101
1.16.14.3	Plaque induction 4 feux à poser	101
1.16.14.4	Plaque gaz 2 feux à poser.....	101
1.16.14.5	Plaque gaz 4 feux à poser.....	102
1.16.15	Eléments neutres gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent.....	102
1.16.15.1	Plan neutre largeur 200mm	102
1.16.15.2	Plan neutre largeur 400mm	102
1.16.15.3	Plan neutre largeur 800mm	103
1.16.16	Eléments neutres gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent.....	103
1.16.16.1	Plan neutre largeur 200mm	103
1.16.16.2	Plan neutre largeur 400mm	103
1.16.16.3	Plan neutre largeur 800mm	103
1.16.17	Plaque de mijotage gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent	103
1.16.17.1	Plaque mijotage électrique largeur 400mm	103
1.16.17.2	Plaque mijotage électrique largeur 800mm	104
1.16.18	Plaque de mijotage gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent	104
1.16.18.1	Plaque de mijotage électrique largeur 400mm	104
1.16.18.2	Plaque de mijotage électrique largeur 800mm	104
1.16.18.3	Plaque de mijotage gaz largeur 400mm.....	105
1.16.18.4	Plaque de mijotage gaz largeur 800mm.....	105
1.16.19	Plaque coupe feux gaz gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent	105
1.16.20	Plaque coupe feux gaz gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent	106
1.16.21	Bain-marie gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent.....	106
1.16.21.1	Bain-marie électrique GN1/1	106
1.16.21.2	Bain-marie électrique GN2/1	106
1.16.22	Bain-marie gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent.....	107
1.16.22.1	Bain-marie électrique L400	107
1.16.22.2	Bain-marie électrique L800	107
1.16.22.3	Bain-marie gaz L400	108
1.16.22.4	Bain-marie gaz L800	108
1.16.23	Cuiseur à pâtes gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent.....	108
1.16.23.1	Cuiseur à pâtes électrique 24,5 L.....	108
1.16.23.2	Cuiseur à pâtes gaz 24,5 L	109
1.16.24	Cuiseur à pâtes gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent.....	109

1.16.24.1	Cuiseur à pâtes électrique 40 L.....	109
1.16.24.2	Cuiseur à pâtes gaz 40 L.....	110
1.16.25	Evier avec colonne d'eau gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent	110
1.16.26	Evier avec colonne d'eau gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent	110
1.16.27	Salamandre	110
1.17	MATÉRIEL DE LAVERIE COMENDA ou équivalent.....	111
1.17.1	Lave tasse.....	111
1.17.2	Lave-vaisselle à ouverture frontale.....	111
1.17.3	Lave-vaisselle à capot.....	112
1.17.4	Lave-vaisselle et batterie à capot	112
1.17.5	Lave batterie frontal (<500 couverts).....	113
1.17.6	Lave batterie frontal.....	114
1.17.7	Machine à avancement automatique de casiers (150 à 200 couverts).....	114
1.17.8	Machine à avancement automatique de casiers (200/500 couverts)	115
1.17.9	Machine à avancement automatique de casiers (>500 couverts).....	116
1.17.10	Lave plateaux (COMENDA ou équivalent).....	117
1.18	MATÉRIEL FRIGORIFIQUES	117
1.18.1	Cellule de refroidissement rapide/surgélation ACFRI ou équivalent.....	117
1.18.1.1	Cellule 3 niveaux GN 1/1.....	118
1.18.1.2	Cellule 5 niveaux GN 1/1.....	118
1.18.1.3	Cellule 10 niveaux GN 1/1	118
1.18.1.4	Cellule 15 niveaux GN 1/1	119
1.18.2	Cellule de refroidissement à chariot groupe logé (ACFRI ou équivalent)	119
1.18.2.1	Cellule à chariot GN 1/1.....	119
1.18.2.2	Cellule à chariot GN 2/1	120
1.18.3	Armoire réfrigérée	120
1.18.3.1	Armoire froide positive semi-pro (<50 couverts) marque Liebherr ou équivalent 120	
1.18.3.2	Armoire froide négative semi-pro (<50 couverts) marque Liebherr ou équivalent.....	121
1.18.3.3	Armoire réfrigérée positive GN 1/1 monobloc standard (INFRICO ou équivalent) 121	
1.18.3.4	Armoire réfrigérée négative standard GN1/1 monobloc (INFRICO ou équivalent).....	122
1.18.3.5	Armoire réfrigérée positive GN 1/1 standard DOUBLE PORTES (INFRICO ou équivalent).....	122

1.18.3.6	Armoire réfrigérée négative GN 1/1 standard DOUBLE PORTES (INFRICO ou équivalent).....	123
1.18.3.7	Armoire réfrigérée positive GN2/1 monobloc standard.....	124
1.18.3.8	Armoire réfrigérée négative GN 2/1 monobloc standard	124
1.18.3.9	Armoire froide réfrigérée positive GN 2/1 Haute	125
1.18.3.10	Armoire froide réfrigérée négative GN 2/1 Haute.....	125
1.18.3.11	Armoire réfrigérée positive GN2/1 monobloc standard DOUBLE PORTES	126
1.18.3.12	Armoire réfrigérée Négative GN2/1 monobloc standard DOUBLE PORTES	127
1.18.3.13	Armoire réfrigérée positive GN2/1 monobloc DOUBLE PORTES HAUTES	127
1.18.3.14	Armoire réfrigérée Négative GN2/1 monobloc DOUBLE PORTES HAUTES	128
1.18.3.15	Armoire froide positive GN2/1 inox à chariot démontable FRIGINOX ou équivalent.....	128
1.18.3.16	Armoire froide Négative GN2/1 inox démontable FRIGINOX ou équivalent....	129
1.18.3.17	Armoire froide réfrigérée positive/négative à portillons GN 2/1.....	130
1.18.3.18	Armoire froide réfrigérée à chariot positive GN 2/1, 1 porte.....	131
1.18.3.19	Armoire froide réfrigérée à chariot positive GN 2/1, 2 portes.....	132
1.18.3.20	Armoire froide réfrigérée à chariot positive GN 2/1 « traversante »	132
1.18.4	Dessertes réfrigérées.....	133
1.18.4.1	Desserte réfrigérée positive GN1/1 (2 portes).....	133
1.18.4.2	Desserte réfrigérée positive GN1/1 (3 portes).....	134
1.18.4.3	Desserte réfrigérée positive GN1/1 (4 portes).....	134
1.18.4.4	Desserte réfrigérée négative GN1/1 (2 portes).....	135
1.18.4.5	Desserte réfrigérée négative GN1/1 (3 portes).....	136
1.18.4.6	Desserte réfrigérée négative GN1/1 (4 portes).....	136
1.18.5	Sous comptoir réfrigéré	137
1.18.5.1	Sous comptoir réfrigéré positif GN1/1 (2 tiroirs).....	137
1.18.5.2	Sous comptoir réfrigéré positif GN1/1 (4 tiroirs).....	138
1.18.5.3	Sous comptoir réfrigéré positif GN1/1 (4 tiroirs).....	138
1.18.5.4	Sous comptoir réfrigéré positif GN1/1 (6 tiroirs).....	139
1.18.5.5	Sous comptoir réfrigéré positif GN1/1 (8 tiroirs).....	139
1.18.6	Machine à glace en grains EBERHARDT ou équivalent.....	140
1.18.6.1	Machine à glaçons creux 22kg/24h	140
1.18.6.2	Machine à glace en grains 510kg/24h	140
1.18.7	Table à flux laminaire LABO SYSTEM ou équivalent.....	141
1.18.7.1	Table à flux laminaire 3 GN 1/1.....	142

1.18.7.2	Table à flux laminaire 4 GN1/1.....	142
1.18.7.3	Table à flux laminaire 5 GN 1/1.....	142
1.19	MATÉRIEL DE DISTRIBUTION	142
1.19.1	Lampes infrarouges.....	142
1.19.2	Chariot chauffe assiettes BOURGEAT ou équivalent.....	142
1.19.2.1	Chariot chauffe assiettes 1 pile	143
1.19.2.2	Chariot chauffe assiettes 2 piles.....	143
1.19.3	Chariot bain marie mobile HUPFER ou équivalent.....	143
1.19.3.1	Chariot bain marie mobile 1 bac GN1/1.....	143
1.19.3.2	Chariot bain marie mobile 2 bacs GN/1.	144
1.19.3.3	Chariot bain marie mobile 3 bacs GN1/1	144
1.19.3.4	Chariot bain marie mobile 4 bacs GN1/1.	144
1.19.4	K POT maintien au chaud	144
1.19.4.1	Thermoplates GN 1/1.....	144
1.19.5	Chaffing dish électrique	145
1.19.6	Chariot de débarrassage	145
1.19.6.1	Chariot 12 plateaux,	145
1.19.6.2	Chariot 24 plateaux,.....	145
1.19.7	Chariot de cuisine et déambulateur BART combiné CARESERVE ou équivalent.....	145
1.19.7.1	Chariot de cuisine et déambulateur sans frein	145
1.19.7.2	Chariot de cuisine et déambulateur avec frein.....	146
1.19.8	Soupière électrique BARTSCHER ou équivalent.....	146
1.19.9	Crêpière SOFRACA ou équivalent.....	146
1.19.10	Extracteur à jus SANTOS ou équivalent	147
1.19.11	Grill panini SOFRACA ou équivalent	147
1.19.11.1	Grill panini simple - Grand modèle	148
1.19.11.2	Grill panini simple - Petit modèle	148
1.19.12	Machine à boisson chaude instantanée	148
1.19.13	Machine à café automatique à grains WMF 1500 S+ ou équivalent	149
1.19.14	Machine à jus d'orange ZUMOVAL ou équivalent	149
1.19.15	Plaque induction à poser	150
1.19.15.1	Plaque induction à poser GN1/1 - 1 foyer	150
1.19.15.2	Plaque induction à poser GN1/1 - 2 foyer.....	150
1.19.15.3	Plaque vitrocéramique à poser GN1/1 - 1 foyer	150
1.19.15.4	Plaque vitrocéramique à poser GN1/1 - 2 foyer.....	151

1.19.16	Wok SOFRACA ou équivalent.....	151
1.20	MATÉRIEL DIVERS	151
1.20.1	Refroidisseur à eau EDAFIM ou équivalent.....	151
1.20.1.1	Refroidisseur à eau sur pieds	151
1.20.1.1.1	Refroidisseur à eau sur pieds 60 litres / heure.....	152
1.20.1.1.2	Refroidisseur à eau sur pieds 80 litres / heure	152
1.20.1.2	Refroidisseur à eau à poser	152
1.20.1.2.1	Refroidisseur à eau à poser 45 litres / heure	153
1.20.1.2.2	Refroidisseur à eau à poser 60 litres / heure.....	153
1.20.1.2.3	Refroidisseur à eau à poser 80 litres / heure.....	154
1.20.1.2.4	Refroidisseur à eau à poser 100 litres / heure.....	154
1.20.2	Thermomètre	154
1.20.2.1	Thermomètre à sonde TESTO ou équivalent.....	154
1.20.2.2	Thermomètre à infrarouge JRI ou équivalent	155
1.20.2.3	Thermomètre pour congélateur et réfrigérateur COMPTOIR DE BRETAGNE ou équivalent.....	155
1.21	TRAITEMENT DES BIO-DECHETS	156
1.21.1	Déshydrateur thermique	156
1.21.1.1	Déshydrateur thermique petite capacité.....	156
1.21.1.2	Déshydrateur thermique moyenne capacité.....	156
1.21.1.3	Déshydrateur thermique grande capacité	156
1.22	ESPACES REPAS	157
1.22.1	Réfrigérateurs 240 litres	157
1.22.2	Réfrigérateurs « Table TOP ».....	157
1.22.3	Micro-ondes cafétéria.....	157
1.22.4	Four électrique.....	157
1.22.5	Lave-vaisselle	158
1.22.6	Machine à café	158
1.22.7	Machine à café multi-dosettes	158
1.22.8	Bouilloire	158
1.22.9	Cuisinière 4 foyers électrique.....	158

1.1 OBJET DU MARCHÉ

Le marché a pour objet l'achat, l'installation, la mise en service de matériels neufs de restauration et le démontage, l'enlèvement et la valorisation des matériels en fin de vie, pour l'ensemble des restaurants administratifs financiers (voir liste en annexe 1) en France métropolitaine et dans les DROM-COM. La liste des restaurants pourra évoluer au gré des ouvertures et des fermetures des établissements sans que cela ne remette en cause les conditions du marché.

1.2 OBJECTIFS DU MARCHÉ

1.2.1 Les objectifs qualitatifs des matériels fixés à l'installateur titulaire sont :

- Harmoniser et mettre aux normes le parc des matériels
- Proposer des matériels permettant de limiter la maintenance et d'atteindre les DNU pratiquées par le Secrétariat Général (voir liste en annexe 2)
- Améliorer le confort en proposant des matériels ayant une bonne isolation phonique
- Améliorer l'accessibilité dans le travail en proposant des matériels ergonomiques

1.2.2 Les objectifs qualitatifs de la prestation fixés à l'installateur titulaire sont :

- Respecter la réglementation
- Respecter les horaires de travail des sites de production
- Respecter l'ensemble des délais de la prestation
- Assurer et mettre en place un outil informatique (tableau de suivi/grille technique) pour le pouvoir adjudicateur permettant un suivi de la prestation

1.2.3 Les objectifs sociétaux et environnementaux fixés à l'installateur titulaire, sont :

- L'inclusion de personnes éloignées de l'emploi pour la réalisation des prestations :
 - Respect des droits humains dans la chaîne de valeur
- Limiter l'impact sur l'environnement en proposant :
 - Un matériel dimensionné au regard de la production
 - Des matériels permettant de limiter l'impact carbone
 - Une optimisation des déplacements sur les sites (regroupement des commandes sur un même département)
 - Des machines à faible consommation énergétique
 - Un circuit de valorisation des déchets

1.2.4 Mise en place d'un catalogue en ligne (plateforme de commande) :

Le titulaire devra mettre en œuvre dans un délai de 6 mois à compter de la date de notification, un catalogue en ligne (plateforme de commande), consultable par tous les utilisateurs (voir liste en annexe 1), qui permettra d'accéder à l'ensemble des prestations prévues au marché.

Ce catalogue sera constitué des éléments suivants :

- Les matériels :
 - Descriptif technique
 - Photos
 - Notice d'entretien et d'utilisation
- Les prestations de service :
 - Délais de livraisons
 - Démontage des anciens matériels
 - Installation des nouveaux matériels
- Les prix :
 - Livrés, installés de chaque matériel
 - Revalorisation

Ce catalogue pourra évoluer chaque année selon les modalités prévues au **§ 8.6 Clause de réexamen du CCAP**.

- Les demandes de devis (voir annexe 3 et détail § 1.6.2.1 du présent document)

1.2.5 Les objectifs financiers fixés à l'installateur titulaire sont :

- Une visibilité précise des dépenses annuelles globales de la prestation en incluant tous les postes de coût
- Une optimisation, voire, une diminution, de la dépense globale
- Une diminution des charges de gestion administrative par un circuit optimisé de l'organisation des prestations et de leur suivi
- Un plan de performance

Cette optimisation de la dépense se fera annuellement sur la base d'indicateurs précis et à périmètre constant.

1.3 CONDITION D'EXECUTION

La prestation concerne l'ensemble du parc des restaurants financiers (voir annexe 1). L'installateur titulaire pourra intervenir dans les restaurants du lundi au vendredi de 7 h 00 à 11 h 30 et de 14 h 00 à 16 h 00. Des dérogations d'horaires pourront être obtenues auprès du représentant local du pouvoir adjudicateur.

Les matériels concernant les espaces repas seront livrés à une adresse précisée par les Responsables Régionaux de l'Action Sociale (RRAS) sur la demande de devis.

1.3.1 Les matériels

L'installateur titulaire devra proposer un catalogue en ligne des matériels à fournir, à installer, à mettre en service dans le cadre du marché (liste du matériel dans l'annexe financière).

- L'installateur titulaire devra désigner **un interlocuteur unique par département** (téléphone fixe, portable, mail) à chaque **Responsable Régional de l'Action Sociale (RRAS)**

- Assurer la disponibilité du matériel tout au long de l'année pour honorer les commandes
- Avertir le représentant mandaté par le pouvoir adjudicateur au moins 6 mois avant la fin de la commercialisation de tout matériel faisant partie du catalogue. Les changements de matériel (marques et modèles) au catalogue devront être systématiquement validés par le représentant du pouvoir adjudicateur
- En cas de matériel non disponible, l'installateur titulaire pourra proposer un matériel équivalent qui sera validé au préalable par le pouvoir adjudicateur

1.3.2 Prestation de conseil du titulaire

L'installateur titulaire devra avoir un rôle de conseil et d'expertise auprès du représentant du pouvoir adjudicateur.

Chaque fois qu'un représentant du pouvoir adjudicateur aura décidé de programmer l'installation ou le remplacement de matériel de cuisine dans un restaurant relevant du présent marché, il fera une demande de devis par mail (voir annexe 3) au titulaire du marché afin que ce dernier lui soumette une proposition de commande.

Lorsque cela sera nécessaire, le titulaire ou son représentant se rendra dans le restaurant concerné afin de prendre connaissance, en collaboration avec le gestionnaire de l'établissement et les personnels affectés à la restauration :

- De la configuration des locaux et des équipements déjà implantés
- De la concordance des réservations existantes en fonction des matériels nouveaux à installer
- Des moyens matériels et accessoires nécessaires à la manutention et à l'installation des matériels au droit des réservations existantes

Il devra le conseiller :

- Sur l'opportunité du remplacement du matériel en fonction de son degré de vétusté, de sa durée normale d'utilisation (DNU) (voir annexe 2) et de son coût de maintenance. Le titulaire du marché devra être en capacité de déterminer le coût de la réparation du matériel

Sur le choix du matériel neuf ou de sa gamme, au regard de la fréquentation constatée et du mode de fonctionnement du restaurant.

Le titulaire s'efforcera également de proposer des matériels dont les besoins en fluides seront satisfaits au maximum par les réseaux préexistants et conseillera l'administration sur les besoins en fluide du nouveau matériel afin que l'administration hôte puisse modifier le cas échéant les alimentations (eau, électricité, extraction et eaux grasses).

1.3.2.1 Envoi et contenu des demandes de devis

Les demandes de devis passées dans le cadre du marché sont établies au fur et à mesure des besoins.

Les demandes de devis sont émises par voie électronique. En cas d'urgence, une commande peut être passée par téléphone et confirmée sous 48 h par mél.

Elles peuvent être émises jusqu'à l'expiration de la durée de validité du marché. Leur durée d'exécution maximale est la date de livraison. Cette date, ainsi que le lieu de livraison est précisée sur la demande de devis ou communiquée, dès que possible, au titulaire par le Responsable Régional de l'Action Sociale (RRAS), (voir liste en annexe 2).

La demande de devis comprendra les mentions suivantes (voir annexe 3) :

- Le nom du service émetteur de la demande de devis
- L'objet et le numéro du présent marché
- La date de la demande
- L'adresse de livraison du restaurant ou de l'espace repas
- La désignation du ou des articles
- Le degré de difficulté de livraison et d'installation estimé par le représentant du RRAS
- Le degré de difficulté d'enlèvement de l'ancien matériel estimé par le représentant du RRAS
- La référence de l'article dans le catalogue du titulaire
- La quantité demandée par article
- Les coordonnées de la personne à contacter sur le site de livraison
- L'adresse de facturation

Le titulaire transmettra un accusé de réception de la demande de devis dans un délai de 48 heures maximum.

1.3.2.2 Contenu et envoi des devis

Le devis correspondant à la demande effectuée par le représentant du RRAS devra être transmis dans un délai de 5 jours maximum.

Les devis sont adressés par voie électronique.

Ils peuvent être émis jusqu'à l'expiration de la durée de validité du marché. Leur durée d'exécution maximale est la date de livraison.

Le devis comprendra les mentions suivantes :

- Le nom du service émetteur de la demande de devis
- L'objet et le numéro du présent marché
- La date du devis
- Le nom du restaurant ou de l'espace repas
- La désignation du ou des articles
- La référence de l'article dans le catalogue du titulaire
- La quantité commandée par article
- L'adresse de livraison
- Le délai de livraison
- La date de livraison
- Les coordonnées de la personne à contacter sur le site de livraison
- L'adresse de facturation
- Les prix unitaires HT remisés avec la mention du degré de difficulté rencontré :
 - « S » pour une livraison et une installation **Standard**

- « **M** » pour une livraison et une installation avec une difficulté **Moyenne**
- « **C** » pour une livraison et une installation avec une difficulté **Complexe**
- Le montant de la TVA
- Le prix net TTC
- Le montant forfaitaire de l'enlèvement de l'ancien matériel avec, le cas échéant, la mention du degré de difficulté rencontrée :
 - « **S** » pour un enlèvement **Standard**
 - « **M** » pour un enlèvement avec une difficulté **Moyenne**
 - « **C** » pour un enlèvement avec une difficulté **Complexe**.
- Option : matériels issus du réemploi
 - Grade A : Matériel déballé, non utilisé ayant servi en démonstration visuelle
 - Grade B : Matériel déballé, très peu utilisé ayant servi en démonstration produit
 - Matériel remis à neuf après récupération chez un client, garantie fonctionnelle à 100%

1.3.3 Elaboration de la commande

Chaque commande de matériel fera l'objet d'un bon de commande qui sera adressé par voie dématérialisée au titulaire par le responsable de la **Structure Régionale d'Appui (SRA)**.

Les commandes passées dans le cadre du marché sont établies au fur et à mesure des besoins et font l'objet de bons de commande adressés aux titulaires.

Pour chaque restaurant et en accord avec le représentant du pouvoir adjudicateur, le titulaire devra définir le degré de difficulté pour la livraison, selon le barème suivant :

- « **S** » Livraison **Standard** sans difficulté particulière avec ascenseur et monte-charge
- « **M** » Livraison avec difficulté **Moyenne**, sans ascenseur ni monte-charge à l'étage ou au sous-sol
- « **C** » Livraison **Complexe**, sans ascenseur ni monte-charge à l'étage ou au sous-sol et nécessitant le démontage du matériel ou du grutage

Le coût de la livraison indiqué tiendra compte de la pénibilité précisée dans l'annexe financière.

Les commandes peuvent être émises jusqu'à l'expiration de la durée de validité du marché. Leur durée d'exécution maximale est la date de livraison. Cette date, ainsi que le lieu de livraison, est précisée sur la commande ou communiquée, dès que possible, au titulaire par le RRAS (voir annexe 2).

1.3.4 Les livraisons et installations

Le titulaire aura la charge de fournir et de livrer les matériels commandés jusqu'au lieu d'installation.

Lorsque la commande aura pour objet de remplacer les anciens matériels, le titulaire sera également tenu de réaliser le démontage de ces derniers en intégrant, le cas échéant, les frais supplémentaires indiqués à l'annexe financière.

Au cours de cette opération, le titulaire veillera à assurer la bonne étanchéité des réseaux après le démontage des matériels à remplacer.

Dans le cas où l'ancien matériel serait réutilisé sur un autre site par le représentant du pouvoir adjudicateur, le titulaire apportera un soin tout particulier à préserver le bon état du matériel à transférer. Dans ce cas le titulaire devra fournir un devis complémentaire hors marché pour le transport et la réinstallation du matériel.

Dans les autres cas, le titulaire procédera à l'enlèvement et à la mise en décharge du matériel (voir ci-dessous la gestion des déchets).

Le titulaire procédera à l'installation du matériel commandé et à son raccordement sur les réservations existantes des réseaux ou qui seront créées par la direction hébergeante.

Une fois les matériels raccordés, le titulaire procédera aux essais nécessaires afin de s'assurer du parfait fonctionnement des nouveaux matériels et de leur totale compatibilité avec l'ensemble des installations du restaurant.

Concernant les livraisons, l'installateur titulaire devra assurer en concertation avec le représentant du RRAS :

- Un suivi par téléphone, messagerie ou sms de l'avancement des livraisons
- La livraison sur les sites (annexe 1)
- La remise des documents relatifs au matériel installé (notice) seront remis sur place à réception du matériel. Le format privilégié sera dématérialisé
- L'évacuation des emballages et déchets conformément à la réglementation

Concernant la gestion de ses déchets, l'installateur titulaire devra mettre en place une procédure d'achat permettant d'assurer le respect de la politique environnementale du marché, à savoir :

- Limiter le conditionnement des produits commandés
- Privilégier les commandes en quantité d'un même produit plutôt que des commandes à l'unité (en fonction des modes de conditionnement des fabricants)
- Privilégier les produits réparables, durables, réemployables, recyclables et utiliser autant que possible des produits et consommables possédant l'Écolabel européen et/ou certifiés NF environnement
- Préférer commander des produits adaptés aux locaux pour éviter les désordres liés à la livraison et à l'installation sur site
- Trier et dissocier les déchets liés à son activité. Les déchets, consommables, équipements et pièces usagés, doivent être stockés et évacués aux frais du titulaire conformément à la réglementation en vigueur. L'évacuation et le traitement des déchets dangereux, dont les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), devront être évacués dans le respect de la législation et de la réglementation applicables en matière de protection de l'environnement et notamment de la loi n°75-633 du 15 juillet 1975 et du décret 95-517 du 15 mai 1997. Un certificat de valorisation des déchets est alors systématiquement remis au représentant du pouvoir adjudicateur

- Mettre en place un système de documentation relatif au suivi des déchets (classeur spécifique, suivi des bordereaux de destruction...) qui devra être remis au pouvoir adjudicateur en fin d'année

Concernant l'installation et la mise en service du matériel neuf, l'installateur titulaire devra prévoir :

- La remise d'un bon de livraison signé par le responsable régional de l'action sociale ou son représentant
- La formation des personnels des restaurants à la bonne utilisation du matériel avec remise d'une attestation de formation signée par le formateur et l'utilisateur

1.3.5 Conditions d'exécution d'installation et de réception

L'installateur titulaire devra mettre en place une procédure d'installation selon les conditions suivantes :

- Pour l'organisation de son intervention, il devra mandater une personne qualifiée, ayant délégation de signature et pouvant prendre en son nom, toutes décisions qui s'imposent
- Les livraisons seront effectuées sous sa responsabilité, dans les locaux des restaurants administratifs (voir annexe 1)
- Tous les équipements sont prévus complètement installés, y compris toutes fournitures, façons et accessoires en ordre de marche. Il procédera à l'acheminement du matériel dans les locaux, à leur mise en place et au nettoyage de la zone de travail (cartons...). Il protégera les matériels livrés et installés sous emballages cartons ou films plastiques jusqu'à la mise en service
- Les produits de nettoyage employés devront être adaptés et ne pas provoquer d'altération sur les ouvrages
- Les moyens techniques utilisés devront être adaptés et ne pas provoquer d'altération sur les ouvrages et sur les matériels installés
- Il devra se rapprocher des responsables régionaux de l'action sociale (voir coordonnées dans l'annexe 1) et prendre rendez-vous avec le responsable du restaurant ou son représentant, afin de confirmer les dates et heures de ses interventions
- En toutes circonstances, il demeure seul responsable de tous les dommages et accidents causés à tiers ou aux biens, par suite de l'exécution de l'installation ;
- Les coupures électriques devront être réalisées avant toute intervention et après accord du responsable du bâtiment
- Les attentes sont existantes : toutefois, il sera chargé de réaliser lui-même les raccordements électriques, gaz et en eau, pour assurer l'alimentation correcte des appareils qui seront livrés
- Il devra assurer la protection de ses ouvrages par tout moyen de son choix, que ce soit contre les intempéries, la détérioration par la chute d'objets, le vol...
- Le titulaire devra assurer la gestion des déchets. (cf. page 17 § la gestion des déchets)

L'installateur titulaire devra respecter les conditions de réception de la prestation selon le détail suivant :

- Tous les matériels présentant des défauts seront refusés et toutes conséquences de ce refus (démontages, enlèvements, réparations, retards, etc.) seront à la charge de l'installateur titulaire
- La vérification de la conformité et de la qualité du matériel installé pourra être faite à tout moment par le représentant du pouvoir adjudicateur
- La réception des installations sera prononcée sous réserve de :
 - La conformité de l'installation au présent descriptif et des règlements en vigueur
 - La levée de l'ensemble des réserves ayant pu être formulée
 - D'essais satisfaisants

1.3.6 Conditions de mise en service et de formation des utilisateurs

Le titulaire présentera aux utilisateurs les modes de fonctionnement et d'utilisation des nouveaux matériels. Il proposera une formation aux personnels dans les 8 jours ouvrés suivant la mise en service.

Le site bénéficiaire des équipements pourra solliciter le titulaire afin que celui-ci assure une démonstration supplémentaire dans l'année qui suivra l'installation du matériel, sans supplément de prix. Le titulaire devra effectuer cette démonstration dans un délai de 30 jours à compter de la demande du représentant du RRAS. En cas de dépassement de ce délai, il pourra être appliqué au titulaire les pénalités de retard prévues au CCAP.

1.3.7 Délai lieu de livraison et mise en service

1.3.7.1 Délai de livraison, d'installation et de mise en service

Le délai de livraison indiqué dans chaque devis comprend à la fois la livraison, l'installation et la mise en service.

Le délai de livraison, d'installation et de mise en service ne pourra excéder 8 à 10 semaines (hors délai particulier) à compter de la réception du bon de commande par le titulaire envoyé par courriel.

Toutefois, le Représentant du Pouvoir Adjudicateur (**RPA**) se réserve la possibilité de fixer à sa convenance un délai supérieur.

Le dépassement par le titulaire des délais prévus pour l'exécution des livraisons et installations pourra entraîner l'application des pénalités de retard prévues au CCAP. Lorsque la durée de ce dépassement atteindra 15 jours ouvrés, le représentant du pouvoir adjudicateur aura la possibilité d'appliquer les pénalités de retards conformément au §7.8 du CCAP.

1.3.7.2 Date(s) de livraison, d'installation et de mise en service

Le titulaire prendra impérativement contact avec la personne mentionnée sur le devis, pour convenir du jour, du lieu et de l'heure des différentes opérations de livraison, d'installation et de mise en service.

Le titulaire transmettra ensuite le bon de commande au représentant du RRAS dans un délai de 15 jours à compter de la livraison.

1.3.7.3 Lieux de livraison, d'installation et de mise en service

Les produits commandés par le Responsable Régional de l'Action Sociale seront installés à l'adresse spécifiée sur le bon de commande.

1.3.8 Vérifications

1.3.8.1 Vérifications

Le Responsable Régional de l'Action Sociale ou son représentant exerce un contrôle systématique de la qualité de la prestation.

Vérification quantitative et qualitative :

- La conformité de la date de livraison (cf. § 1.3.7.2 du présent document, date(s) de livraison, d'installation et de mise en service)
- La conformité de la quantité facturée à la quantité livrée
- La conformité entre la référence du produit facturé et la référence du produit livré
- Le bon fonctionnement des équipements

Le matériel est réputé être accepté à défaut de réclamation.

En cas de non-conformité, la commande est rejetée partiellement ou totalement. Les stipulations de l'article 25 du CCAG fournitures et services s'appliquent.

Dans tous les cas, les déclarations des litiges quantitatifs et qualitatifs doivent être faites au maximum 72 heures après la réception des marchandises.

En cas de rejet de la livraison par le représentant du RRAS, le titulaire procède au remplacement des matériels à ses frais et dans les meilleurs délais après avoir confirmé le remplacement au responsable régional de l'action sociale.

Le matériel installé devra être en parfait état de présentation, de fonctionnement ou d'utilisation et exempts de défaut de fabrication. Il ne devra présenter aucune trace de choc ou de rayure.

Le Responsable Régional de l'Action Sociale ou son représentant procédera aux opérations de vérification, conformément à l'article 20 du C.C.A.G.-F.C.S.

Si les produits installés sont reconnus de mauvaise qualité (c'est-à-dire qu'ils ne sont pas en parfait état de présentation, de fonctionnement ou qu'ils ne sont pas exempts de défaut de fabrication) ou non conformes aux normes visées au paragraphe précédent, le titulaire s'engage à procéder à ses frais à l'échange, sur simple demande du représentant du RRAS, dans les délais de livraison fixés au présent CCTP.

Dans le cas contraire, le RPA mettra en demeure le titulaire de réaliser la prestation conformément aux spécifications du bon du devis. Le représentant du pouvoir

adjudicateur aura la possibilité d'appliquer les pénalités de retards conformément au §7.8 du CCAP.

1.3.8.2 Bons de livraison

Chaque livraison de marchandises doit être accompagnée du ou des bon(s) de livraisons correspondant(s) non valorisé(s).

Etabli(s) distinctement pour chaque destinataire et pour chaque commande, il(s) doit(vent) comporter les informations suivantes :

- Identification du titulaire
- Référence de la commande
- Adresse de livraison
- Date d'expédition
- Identification des articles livrés (libellé, référence fournisseur, unité de vente)
- Poids brut et volume total de la commande emballée
- Nombre de colis et/ou de palettes
- Destination finale (client/ville/pays)

A la réception des colis, le titulaire ou son représentant précise la date de livraison et fait signer un bon de livraison par le représentant du RRAS qui rend compte de la conformité quantitative (nombre de produits commandés / nombre de produits livrés). Toute réserve de la part du réceptionnaire, doit être reportée sur le bon de livraison au moment de la réception.

1.3.9 Fin de vie des matériels à enlever

L'installateur titulaire devra informer et conseiller le Responsable Régional de l'Action Sociale ou son représentant sur l'état du matériel :

- Obsolescence du matériel ;
- Réparation jugée trop coûteuse ;
- Matériel ne répondant plus aux normes de sécurité et d'hygiène.

L'installateur titulaire devra assurer en concertation avec le représentant du pouvoir adjudicateur :

- La désinstallation du matériel en fin de vie ;
- La valorisation des matériels en décharge agréée DEEE.

1.3.10 Suivi du marché

Ce suivi du marché s'applique à l'ensemble des prestations (fourniture et installation des matériels, enlèvement des matériels hors d'usage et la formation des utilisateurs). Il s'appuie sur une prise en charge de la prestation, la collecte de données, l'analyse de ces données. Le titulaire fera une proposition d'actions au RPA à la date anniversaire du présent marché (cf. § 1.3.11 du présent document, comprenant les avantages et inconvénients) et leurs mises en application, après validation du pouvoir adjudicateur.

Il est notamment attendu les éléments suivants :

- Le déploiement de la prestation

- Le suivi des opérations de fourniture de matériels et d'enlèvement des anciens matériels
- Le suivi régulier de la dépense
- Le suivi de la valorisation des matériels hors service
- L'analyse technique des matériels achetés et l'analyse financière
- La prise de décision, technique et financière, à l'instant T
- L'amélioration de la prestation sur un plan technique
- L'amélioration de la prestation sur un plan qualitatif, relatif aux autres fonctions telles que respect des procédures, des délais, communication des éléments...)
- L'amélioration des processus
- L'optimisation et baisse de la dépense

1.3.11 Bilans

L'installateur titulaire devra rendre compte de cette gestion auprès du représentant du pouvoir adjudicateur lors des réunions semestrielles de revue de compte ou à tout moment, sur demande expresse du pouvoir adjudicateur. Le rapport de gestion sera ventilé, par région, par département, DROM-COM compris et il comportera une synthèse au niveau national. Il devra suivre l'arborescence suivante concernant les prestations :

Les matériels livrés, installés et enlevés devront être détaillés par famille :

- 1 - Platerie
- 2 - Petits matériels
- 3 - Matériels frigorifiques
- 4 - Cuisson verticale
- 5 - Cuisson horizontale
- 6 - Espaces repas
- 7 - Enlèvement de matériel

L'installateur titulaire, devra assurer le rapport consolidé des prestations, dans le cadre de rapports périodiques et d'un rapport annuel. Ce rapport comprendra le bilan financier, technique, des prestations du marché et des prestations annexes (installation, fourniture, conseil...).

A la demande du représentant du pouvoir adjudicateur, l'installateur titulaire pourra réaliser des rapports spécifiques à partir de ses rapports périodiques.

L'installateur titulaire est force de proposition sur la conception de ses documents, aussi bien en termes de présentation des données, qu'en termes de choix des données, pour autant que les informations minimales détaillées ci-dessus soient reprises. Ces formats doivent être validés par le représentant du pouvoir adjudicateur, avant l'issue du délai de prise en charge contractuel.

Une réunion semestrielle est organisée en présence des représentants de l'installateur titulaire ainsi que les RPA (bureau SRH3C – Secteur Cadre de Vie Professionnel).

Les rapports du représentant du titulaire servent de base aux réunions. Un ordre du jour sera défini au préalable conjointement par le RPA et le titulaire du marché. Les actions et observations qui résultent de cette réunion sont enregistrées par le représentant du titulaire.

Des réunions spécifiques pourront être organisées à la demande du titulaire ou du représentant du pouvoir adjudicateur en fonction des besoins.

Dans tous les cas, le représentant du titulaire rédige les comptes rendus de réunions et les remet au pouvoir adjudicateur dans les cinq (5) jours ouvrés suivant la réunion pour validation avant diffusion.

Le titulaire exposera à cette occasion les éléments relatifs au suivi du marché et son analyse de la prestation (analyse financière, technique, qualitative, environnementale).

Il présentera sur la base de ces analyses un plan d'action détaillé, mettant en évidence les objectifs à atteindre, les avantages et les risques éventuels.

Il présentera également des outils de mesures et de suivi de la prestation aux regards des objectifs avec des indicateurs de suivi :

- Matériels les plus utilisés
- Durée de vie
- Les restaurants les plus consommateurs
- Tout indicateur financier, environnemental, qualitatif et opérationnel...

1.4 PRESCRIPTION TECHNIQUE DES MATERIELS

1.5 GÉNÉRALITÉS

Les matériels proposés devront être de marques fabricants. Le catalogue sera élaboré en concertation avec le pouvoir adjudicateur lors de la phase de mise en place du marché.

L'installateur titulaire devra proposer dans son offre des matériels répondants impérativement aux indications suivantes :

1.5.1 Normes

Les matériels proposés doivent répondre à la norme de fabrication AFNOR : « Appareils agroalimentaires. Règles de **construction** pour assurer l'hygiène à l'utilisation » ou être porteur de la marque « NF Hygiène alimentaire » ou avoir reçu l'avis de conformité LERPAC (Laboratoire d'étude et de recherche pour l'alimentation collective) etc...

- Hygiène : NFU 60-010
- Électricité : NF 15-100, 15-201 et 15-202
- Sécurité des personnes : CODE DU TRAVAIL
- Les normes NF C 79.500, 73.600, 73.800 et les additifs et la norme NF EN 60.335-1, fixant les règles de sécurité pour les appareils électriques
- Les normes EN 203.1, 203.2, 203.3, fixant les règles de sécurité des appareils de cuisson professionnels utilisant les combustibles gazeux, ainsi que leur aptitude à la fonction
- La directive 93/68 CEE, imposant un essai en laboratoire agréé, pour obtention du marquage obligatoire CE sur les matériels gaz
- Les normes EN 292, EN 294, EN 60.204, relatives au principe de construction, distance de sécurité de sécurité et appareillage électrique des machines
- La norme NF C 20.100, relative au degré de protection des appareils électriques

- Les normes de sécurité spécifique des matériels professionnels, classées également en sous-catégorie pour chaque type de matériel
- Conformes à la norme H 00 054 matériel de restauration pour collectivités, dimensions de base
- NF EN 60.335. (Norme générale)

Les normes de performances et d'aptitudes à la fonction pour certains matériels :

- NF D 40.001 pour les cellules de réfrigération
- NF E 35400 pour les équipements frigorifiques
- NF D 40.002 et UTEC 79.511 pour les friteuses
- UTEC 79.513 pour les sauteuses

Les appareils devront répondre à un indice de protection électrique égal à IP45

1.5.2 Ergonomie

- Les piétements seront à vérin réglable et à filetage non apparent
- Les protections antichocs sont prévues
- Tous les matériels mobiles devront être équipés de protections caoutchouc non traçant, latéral et arrière
- Ces protections devront être démontables et fixées de manière à laisser à l'appareil ses finitions parfaites (absence de recoins, etc ...)

1.5.3 Aspects environnementaux et sociaux

- Performance énergétique
- Réduction des consommations en eau, électricité
- Écoconception : réduction des consommations de matières, réparabilité, durabilité, recyclabilité, gestion des déchets émis par le titulaire lors des livraisons et des déchets de nos matériels en fin de vie.

L'installateur titulaire s'engage à respecter les caractéristiques techniques attendues suivantes lors des remplacements d'équipements cuisine :

- Les qualités et affaiblissements acoustiques recherchés pour les différents matériaux et équipements mis en œuvre
- L'économie d'énergie

1.5.4 La qualité des matériaux

L'acier proposé pour les matériels devra être de type acier inoxydable 18/10. L'ensemble des pièces des matériels devront avoir :

- Des propriétés mécaniques, résistance aux efforts, dureté et résistance aux chocs, résistance à la corrosion et une surface inerte qui évite que des substances entrent dans le produit fini
- Des propriétés organoleptiques, qui ne modifient ni le goût, ni la couleur, ni l'odeur des aliments

1.5.5 Caractéristiques particulières des matériels :

L'installateur titulaire s'engage à respecter les caractéristiques techniques suivantes :

- Les matériels seront sans rebord ni angle vif ou présentant un quelconque danger de blessure lors des opérations de nettoyage
- Un soin tout particulier est apporté aux finitions de ces appareils : pas de vis ou rivets apparents, les soudures seront toutes poncées
- Une plaque signalétique sera apposée sur chaque appareil, elle comportera :
 - La date de fabrication
 - La puissance
 - L'agent thermique employé
 - Le marquage CE
- Profils de recouvrement évitant les infiltrations
- Châssis porteur en acier inoxydable de 10 à 30/10ème. Piétements en acier inoxydable : 18/10 Piètement 70 mm minimum permettant une plage libre entre le sol et le dessous des appareils de 350 mm minimum, afin de faciliter le nettoyage
- Vérins de mise à niveau en acier inoxydable 18/10
- L'ensemble des organes de commande seront protégés des chocs
- L'isolation doit être parfaitement assurée par les façades, les côtés des appareils chauffants ne devront pas dépasser une température de 70° C. Les dessus de ces mêmes appareils ne devront pas avoir une température supérieure à 100°C en conformité avec les normes
- La sécurité doit être garantie par plusieurs dispositifs :
 - Régulation par doseur d'énergie ou thermostatique des matériels électriques
 - Résistances blindées en acier inoxydable enrobées pour les plaques chauffantes, plaquées ou immergées pour les autres appareils

1.5.5.1 Caractéristiques particulière matériels de cuisson

- Les équipements seront fermés sur toutes les faces arrière par un habillage inox construction identique aux façades
- Le présent lot devra le raccordement de ces équipements à partir de vannes eaux, des évacuations et des arrivées électriques laissées en attente
- Les ensembles de cuisson seront :
 - Construction par châssis porteur monobloc en acier inox 18/10
 - Module de :
 - Gamme 700
 - Gamme 900
- Construction tout inox, commandes regroupées et protégées des chocs et débordements
- Fixation des habillages latéraux par visserie inox non apparente
- Raccordement des appareils : le raccordement des fluides des appareils constituant l'ensemble de cuisson ne sera pas apparent et les liaisons seront plaquées contre le fond des appareils et fixées solidement

1.5.5.2 Caractéristiques particulière matériels frigorifiques

L'installateur titulaire s'engage à respecter les caractéristiques techniques suivantes :

- Les matériels sélectionnés permettent l'application et la mise en vigueur des normes froids : Paquet Hygiène 2006 - R852/2004 (Paquet Hygiène) modifié par règlement (UE) 2021/382 de la commission du 3 mars 2021. La conservation des denrées aux températures réglementaires, le respect des descentes en température dans le temps relatifs aux principes de liaisons froides et chaudes
- Les groupes compresseurs seront logés dans les appareils ou déportés selon la disposition des locaux
- Les gaz frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques ne doivent pas contenir de chlore, les matériels sélectionnés doivent impérativement utiliser des HFC (Hydro chlorofluorocarbones), comme le R134a et le R290, le fluide frigorigène devra avoir un GWP $\leq$ à 150
- Carrosserie doit être de Type monobloc ou démontable en acier inoxydable 18/10 intérieur et inox extérieur
- Isolation polyuréthane expansée
- Le système frigorifique monobloc doit être amovible pour permettre un remplacement rapide
- La fermeture des portes doit être assurée par joint d'étanchéité magnétique et couplé à une fermeture à clé
- Possibilité d'inversion du sens d'ouverture des portes
- Glissières de clayettes réglables en acier inoxydable 18/10
- Éclairage intérieur
- Les commandes suivantes sont requises :
 - Interrupteur Marche- Arrêt
 - Témoins lumineux de fonctionnement
 - Visualisation extérieure de la température
 - Thermostat de régulation réglable
 - Dégivrage automatique
 - Ambiance de fonctionnement possible de $+10^{\circ}\text{C}$ à $+43^{\circ}\text{C}$
 - Froid ventilé

1.5.5.3 Caractéristiques particulières des matériels d'environnement

L'installateur titulaire s'engage à respecter les caractéristiques techniques suivantes :

- L'acier inoxydable utilisé est impérativement de l'acier austénitique au CHROME-NICKEL nuance NS 22S-Norme AFNOR Z 2 CN 18-10, type AISI 304 L. Pas de vis apparentes. Rivets « pop » proscrits
- Toutes les parties visibles des appareils sont polies au grain 220
- La hauteur du plan de travail sera située à $900\text{ mm} \pm 2\text{ mm}$ Le dessus sera de 15/10^e d'épaisseur et les côtés visibles posséderont des bords tombés de 40 mm avec retour de 15 mm environ. Il y aura un bord relevé à l'arrière et sur les côtés, dans le cas d'adossement aux murs, formant un dossier, de 100mm de haut avec retour de 20mm rayonné
- En sous-face, collage d'une tôle d'acier galvanisé, revêtue d'un insonorisant projeté. Toute forme de placage bois est rigoureusement proscrite, de même que les dossiers rapportés

- Les tables adossées seront collées par un joint silicone. Les châssis auront une section carrée de 35 x 35 mm ou cylindrique de 30 mm de diamètre minimum
- Les traverses et longerons seront en tube inox avec une hauteur libre de 250 mm au-dessus du sol
- Les piétements arrière et latéraux seront prévus avec un dégagement de 55 mm minimum pour le passage des tuyauteries
- Les tables mobiles seront montées sur quatre roulettes inoxydables (ou en matériau de synthèse inaltérable) et non marquantes Ø 100 mm minimum, dont deux sont pivotantes et blocables au pied. De plus, elles seront dotées de butées arrières anti-choc sur le dessus
- Pour les tables avec bac : les bacs auront une évacuation soit sur siphon laiton, en cas de raccordement, soit sur tube inox dans le cas où des caniveaux sont disposés sous les appareils (table d'épluchage, table de déboîtage, bac de prélavage, etc...). Les bacs, d'une épaisseur de 15/10è, seront à angles arrondis, et posséderont un fond penté vers l'évacuation avec bonde de vidange en partie avant. Ils seront insonorisés par blacksonnage et livrés avec bonde surverse et crépine d'angle amovible

1.5.5.4 Caractéristiques particulières des mobiliers mobiles

Certains appareils seront équipés de roues permettant leur déplacement pour le nettoyage. Dans le cas d'appareils comportant des raccordements, il y aura lieu de prévoir une longueur suffisante de raccordement, ainsi que tous dispositifs permettant la fixation des raccordements en position utilisation.

1.6 Garantie technique

1.6.1 Durée de garantie

Les fournitures livrées et installées par le titulaire seront garanties (pièces et main d'œuvre avec intervention sur site) pendant une période de 2 ans.

La garantie prend effet à partir du jour de réception définitive sans réserve et prévoit une intervention préventive avant la fin de la 1^{ère} année de garantie.

1.6.2 Délais d'intervention dans le cadre de la garantie

Le délai d'intervention dont disposera le titulaire pour constater l'état du matériel ne pourra excéder 2 jours à compter de la demande de mise en œuvre de la garantie adressée par courriel.

Le titulaire précise dans l'annexe 5 intitulée « Délais », le délai de réparation sur lequel il s'engage.

Le dépassement de ce délai et plus généralement le non-respect de la garantie et des obligations en découlant au vu des conditions générales du titulaire, entraîneront l'application des pénalités prévues au CCAP.

Lorsque les obligations découlant des conditions générales de garantie n'auront pas été remplies par le titulaire, le représentant du pouvoir adjudicateur aura la possibilité de faire exécuter celles-ci aux frais et risques du titulaire, et de résilier le présent marché sans préavis ni indemnité pour le titulaire. Les pénalités resteront dues par le titulaire.

1.7 Prix

1.7.1 Détermination du prix dans l'offre et pendant la durée du marché

1.7.1.1 Matériels en modalité de transport FFM (Franco France Métropolitaine, Corse Comprise)

Les prix des matériels en modalité de transport FFM (Franco France Métropolitaine, Corse Comprise) sont des prix nets unitaires exprimés en euros hors taxes (HT).

Les prix des matériels sont déterminés par application des taux de remise (taux figurant dans l'annexe financière à l'acte d'engagement) aux tarifs publics des matériels.

Les prix des matériels comprennent :

- La pré-visite éventuelle si nécessaire
- La livraison selon coût de pénibilité inscrit dans le devis
- L'installation
- Les essais de fonctionnement du matériel
- La formation du personnel
- Une visite annuelle dans le cadre de la 1^{ère} année de garantie
- Remise des documents :
 - Fiche d'identification du matériel (annexe 7)
 - Fiches techniques
 - Notice d'utilisation et d'entretien des matériels

1.7.1.2 Matériels livrables dans les DROM-COM

Les prix des matériels livrables sont ceux applicables à la France métropolitaine figurant dans l'annexe financière, toutes remises déduites, auxquels s'ajoute, le cas échéant, l'application du « surcoût DROM-COM », exprimé sous la forme d'un pourcentage.

Le surcoût comprend :

- L'ensemble des frais induits par les préparations et/ou modifications techniques des matériels et/ou des emballages en vue d'une utilisation en environnement spécifique (notamment température et hygrométrie)
- L'ensemble des frais, et notamment de déplacement, inhérents à la réalisation par le titulaire des prestations d'installations en Outre-Mer
- L'ensemble des frais inhérents à la réalisation par le titulaire de ses obligations dans le cadre de la garantie contractuelle

1.7.2 Loi AGECE

Dans le cadre de la loi AGECE, le titulaire devra proposer au représentant du pouvoir adjudicateur dans la mesure du possible, en option lors de chaque commande, du matériel issu du réemploi ou du reconditionnement.

En fonction du besoin, le représentant du pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire un choix avec du matériel neuf.

Les prix des matériels issus du réemploi ou du reconditionnement sont déterminés par application de taux de remise (cf. annexe 7 du présent CCTP) sur les prix nets installés des matériels neufs selon les critères et conditions suivants :

- **Grade A** : Matériel déballé, non utilisé ayant servi en démonstration visuelle (salon, show-room)
- **Grade B** : Matériel déballé, très peu utilisé ayant servi en démonstration produit (salon, show-room)
- **Grade C** : Matériel remis à neuf après récupération chez un client, garantie fonctionnelle à 100%

L'ensemble des matériels issus du réemploi seront garantis 1 an pièces et main d'œuvre.

1.8 CARACTERISTIQUES DES APPAREILS

1.9 Réception et stockage

1.9.1 Pupitre inox sur roulette SOFINOR ou équivalent

- Pieds : en tube carré inox AISI 304 de 25 x 25
- 4 roulettes chape inox dont 2 à frein
- Etagère basse à 245 mm du sol
- Couvercle : avec serrure - Incliné à 10° avec butées pour retenir les documents
- Dimensions : 520 x 520 x 1150 mm

1.9.2 Rayonnage réserves et chambres froides FERMOD ou équivalent

- Rayonnage à clayettes amovibles constituées d'échelles en tube 32 x 30 mm avec vérins de réglage composites et de support d'étagère en aluminium ou duralinox anodisé avec accès totale de tous les côtés
- La résistance à la charge est de 250 kg répartis par niveau
- Conçu pour résister à une température de - 40°C à + 60°C
- Assemblage par emmanchement avec bride d'assemblage duralinox
- Les plateaux seront réalisés à partir d'éléments en plastique alimentaire POLYMÈRE de dimensions permettant un lavage en machine à laver et posés sur les supports
- Réglage de chaque niveau sans outils au pas de 150 mm. Ensemble facilement démontable sans outils pour le nettoyage
- Retour d'angle sur toute la profondeur sans poteau. Montage en : "L", en "U", en "T" et en "Croix"
- **Dimensions**
- Hauteur :
 - 1685 mm
 - 1800 mm
- Profondeur :
 - 360 mm
 - 460 mm
 - 560 mm
- Longueur :
 - 660 mm
 - 780 mm

- 900 mm
- 960 mm
- 1080 mm
- 1200 mm
- 1320 mm
- 1500 mm
- 1620 mm
- 1740 mm
- Option :
 - Sur roulettes chape polyamide dont 2 à frein

1.9.3 Palettes PVC GILAC ou équivalent

- Palette plastique pleine pour stockage au sol de produits alimentaires. Adaptée à un grand nombre d'utilisations. Plateau plein et lisse facilitant le nettoyage.
- Largeur des plots : 10 cm.
- Distance entre les 3 plots dans le sens de la largeur de la palette : 25 cm. Soit un total de 80 cm
- Longueur des plots latéraux : 19 cm
- Longueur des plots centraux : 14 cm
- Distance entre les 3 plots dans le sens de la longueur de la palette : 34 cm Soit un total de 120 cm
- Résistance à la charge en mode statique : 4500 kg
- Résistance à la charge en mode dynamique : 1250 kg
- Résistance à la charge sur rack : 1000 kg
- Dimensions :
 - Hauteur 161 mm
 - Largeur 800 mm
 - Longueur 1200 mm
- Couleur claire
- Poids 18.000 kg
- Structure en polyéthylène très résistant de couleur claire, ajourée avec poignées de manutention sur le côté, ergots antichute, dimensions normalisées 120*80 cm
- Charge dynamique 1500 kg

1.9.4 Chariot de réception SOFINOR ou équivalent

- Chariot plateforme acier inox AISI 304L soudé de 25 x 25 mm
- 4 roulettes chape inox : Ø 125 mm dont 2 à frein.
- Poignée de manœuvre surélevée.
- Charge maxi : 350 kg. Dessus à claires voie
- Dimensions : 1200 x 600 x 950
- Tubes soudés : inox

1.9.5 Destructeur d'insectes TOURNUS ou équivalent

- La carrosserie, la grille d'électrocution et le bac de récupération sont réalisés en acier inoxydable.

- Cordon d'alimentation longueur 1.2 m
- Indice de protection : IP 21
- Option d'installation :
- Suspendu par chaînette de suspension en inox
- Mural
- Tubes U.V. actiniques de longue durée. Les lampes conservent 80 % de leur efficacité d'origine après 5 000 heures d'utilisation (1 an)

1.9.5.1 Destructeur d'insectes par électrification

- Un mécanisme de destruction, la grille métallique haute tension pour les foudroyer. Avec bac collecteur d'insectes conçu pour éviter toute possibilité de chute d'insectes en dehors de celui-ci
- Le bac collecteur d'insectes est facilement démontable pour le nettoyage et l'examen des prises
- L'accès aux grilles sous tension est protégé par une grille extérieure
- L'ouverture de la grille extérieure interrompt l'alimentation électrique de l'appareil
- Modèles suspendus :
 - 15W, dimensions : 460 x 235 x 96 mm, 1 tube actiniques 15W, surface protégée 40 m²
 - 35W dimensions : 460 x 285 x 111 mm, 2 tubes actiniques 15W, surface protégée 80 m²
 - 40W dimensions : 615 x 330 x 111 mm, 2 tubes actiniques 20W, surface protégée 90 m²
 - 80W dimensions : 615 x 330 x 111 mm, 2 tubes actiniques 40W, surface protégée 180 m²
- Modèle mural :
 - 40W dimensions : 615 x 240 x 96 mm, 1 tube actiniques 40W, surface protégée 50 m²

1.9.5.2 Destructeur d'insectes par engluage

- Les insectes sont capturés par une plaque adhésive, éventuellement imprégnée de phéromones (hormones sexuelles attirant les insectes)
- Les plaquettes durent en période estivale en moyenne 4 semaines, selon la densité d'insectes
- Modèle suspendu ou mural :
 - 40W dimensions : 615 x 285 x 97 mm, 1 tube actiniques 40W, surface protégée 50 m²
 - 80W dimensions : 615 x 285 x 142 mm, 2 tubes actiniques 40W, surface protégée 180 m²
- Lot de 12 plaques de glue
 - Remplacées sans outil, disposer verticalement en partie centrale de l'appareil (une plaquette sur le modèle mural, deux plaquettes placées dos à dos sur le désinsectiseur suspendu)
- Tubes actiniques
 - Recommandé de les changer chaque année au printemps.

- Leur remplacement doit s'effectuer très simplement, après démontage de la grille extérieure à l'aide d'un tournevis.
- Les tubes sont vendus à l'unité ou par lots de 12

1.9.6 Chariot cuvier mobile GN encastrable SOFINOR ou équivalent

- Dimensions : 555 x 705 x 860 mm
- Tube : 25 x 25 mm en inox AISI 304L
- 4 roulettes : dont 2 à frein, chape polyamide
- Capacité : 2 bacs GN1/1 ou 1 bac GN2/1 (profondeur : 200 mm maxi)
- Charge admise : 100 kg

1.9.7 Bac mobile SOFINOR ou équivalent

- Fabrication inox 304L, capacité 190 litres environ,
- Dimensions : 815 x 610 x 755 mm
- 4 roulettes pivotantes Ø 100 chape inox dont 2 à frein
- Vidange par vanne 1/4 de tour, Ø ½ (15/21)
- Pieds tube ø 40

1.9.8 Chariot de service SOFINOR ou équivalent

- Tube : inox AISI 304L cintré de Ø 25 mm
- 4 roulettes chape inox : Ø 125 mm dont 2 à frein, avec pare-chocs plastique
- Plateaux emboutis à angles arrondis vissés sur arceaux Ø 25 mm
- Charge maximale par plateau : 80 kg
- Chariot livré en kit à plat ou monté à la demande Dimensions :
 - 820 x 520 x 940, 2 plateaux 800 x 500 mm
 - 1020 x 620 x 940, 2 plateaux 1000 x 600 mm
 - 820 x 520 x 940, 3 plateaux 800 x 500 mm
 - 1020 x 620 x 940, 3 plateaux 1000 x 600 mm

1.9.9 Armoire haute de rangement SOFINOR ou équivalent

- Tout inox AISI 304L
- Dessus : incliné à 15°
- Portes doublées
- 1 Serrure + poignées par porte
- 4 pieds inox hauteur 155 mm, réglables sur 70 mm (6 pieds à partir de 1600 mm) - Pour largeur 600 ou 700
- Option :
 - 4 roulettes chape inox (2 à frein)
- 3 étagères (largeur 506 mm) dont 2 réglables en hauteur
- Charge par niveau : 50 kg répartis
- Portes :
 - Portes battantes (1 ou 2 portes), Profondeur 475 mm, Hauteur façade : 1810 mm

Longueur :

- 1 porte doublée, (l, p, h) 600 x 475 x 1935 mm
- 2 portes doublées, (l, p, h) 1000 x 475 x 1935 mm

- Portes battantes (1 ou 2 portes), Profondeur 600 mm, Hauteur façade : 1780 mm

Longueur :

- 2 portes doublées, (l, p, h) 1000 x 600 x 1935 mm
- 2 portes doublées, (l, p, h) 1200 x 600 x 1935 mm
- 2 portes doublées, (l, p, h) 1400 x 600 x 1935 mm

- Portes coulissantes sans rail inférieure (2 portes), Profondeur 600 mm, Hauteur façade : 1772 mm

Longueur :

- 2 portes doublées, (l, p, h) 1000 x 600 x 1927 mm
- 2 portes doublées, (l, p, h) 1200 x 600 x 1927 mm
- 2 portes doublées, (l, p, h) 1400 x 600 x 1927 mm
- 2 portes doublées, (l, p, h) 1600 x 600 x 1927 mm

1.9.10 Armoire pour produits d'entretien et balais SOFINOR ou équivalent

- Entièrement en acier inoxydable AISI 304L
- Trou à l'arrière permettant de fixer l'armoire contre un mur
- Hauteur de façade : 1880 mm
- Dessus incliné à 15° anti-dépose d'objets
- Aérations hautes et basses
- Serrure à 2 points sur chaque porte
- Portes battantes renforcées sur 3 charnières en acier inoxydable
- 4 pieds inox Ø 40 mm hauteur 155 mm réglables sur 70 mm

Dimensions :

- Armoire à balais 1 porte battante 600 x 600 x 2040 mm
 - Côté gauche :
 - 1 rangée de 3 clics pour fixer 3 balais
 - 2 rangées de 1 crochet pour balayette
 - Côté droit :
 - 1 cloison verticale,
 - 3 petites étagères permettant de positionner 4 seaux
- Armoire à balais 2 portes battantes 1000 x 600 x 2040 mm
 - Côté gauche :
 - 1 rangée de 8 clics pour fixer 3 balais
 - 2 rangées de 4 crochets pour balayette
 - Côté droit :
 - 1 cloison verticale,
 - 3 petites étagères permettant de positionner 4 seaux

1.9.11 Chariot à glissières SOFINOR ou équivalent

- Tube : cintré, 25 x 25 mm en inox AISI 304L
- 4 roulettes pivotantes : Ø 125 mm dont 2 à frein, chape polyamide, avec parechocs caoutchouc
- Dimensions avec pare-chocs caoutchouc : +70 mm par rapport aux dimensions des chariots

- Glissières : en inox AISI 304L épaisseur 15/10e, avec butées avant et arrière en forme de S
- Roulettes chape polyamide de grand diamètre (125 mm)
- Parfaitement adaptées aux milieux humides et aux normes d'hygiène - Aucune corrosion dans le temps
- Espacement entre glissières : 70 mm
- Option :
 - 4 roulettes chape inox (dont 2 à frein)
 - Housse de protection pour échelles gastronormes
 - Pour échelle GN1/1, dimensions : 600 x 410 x 1640 mm
 - Pour échelle GN2/1, dimensions : 720 x 610 x 1640 mm
 - Supports de cuisson GN
 - Grille inox
 - GN1/1, dimensions : 325 x 530 mm
 - GN 2/1, dimensions : 530 x 650 mm
 - Plaque gastro en tôle noire
 - GN1/1, dimensions : 325 x 530 mm
 - GN 2/1, dimensions : 530 x 650 mm

1.9.11.1 Chariot à glissières gastronormes pour bacs GN1/1

- Dimensions :
 - 8 niveaux GN 1/1 : 385 x 563 x 900 mm
 - 17 niveaux GN1/1 : 382 x 560 x 1641 mm
 - 20 niveaux GN1/1 : 382 x 560 x 1795 mm

1.9.11.2 Chariot à glissières gastronormes pour bacs GN2/1

- Dimensions :
 - 8 niveaux GN 1/1 : 590 x 683 x 900 mm
 - 17 niveaux GN1/1 : 587 x 680 x 1641 mm
 - 20 niveaux GN1/1 : 587 x 680 x 1795 mm

1.9.11.3 Chariot à glissières gastronormes à glisser sous une table

- Pour bac GN1/1 :
 - Dimensions :
 - 6 niveaux GN 1/1 : 385 x 563 x 746 mm
- Pour bac GN 2/1 :
 - Dimensions :
 - 6 niveaux GN 1/1 :

1.9.11.4 Chariot à glissières gastronormes encastrables pour bacs GN

- Modèles GN 1/1 et GN 2/1
- Fabrication inox 304L,
- Structure en tubes soudés 25 x 25 assemblés en profil Z pour encastrement (avec renfort dans les angles)
- Glissières : en inox AISI 304L épaisseur 15/10e, avec butées avant et arrière, assemblées par cordon de soudure assurant une haute résistance

- Roulettes chape polyamide de grand diamètre (125 mm)
- Parfaitement adaptées aux milieux humides et aux normes d'hygiène - Aucune corrosion dans le temps
- Espacement entre glissières : 70 mm
- Option :
 - 4 roulettes chape inox (dont 2 à frein)
- Capacité :
 - 20 niveaux GN1/1
 - Dimensions : 386 x 552 x 1797 mm
 - 20 niveaux GN2/1
 - Dimensions : 588 x 672 x 1797 mm

1.9.12 Poste de désinfection SEKO ou équivalent

- Fonctions : Dosage de deux produits rinçage
- Système de pulvérisation, conçu pour nettoyer et désinfecter par pulvérisation sur les sols et surfaces (dans les endroits tels que les salles de sport, les chambres froides, les cuisines de restaurants, les cantines, les zones de transport et de stockage dans les applications alimentaires...)
- Réduit le gaspillage d'eau et de produits chimiques préservant ainsi l'environnement tout en réduisant les coûts opérationnels.
- Disconnecteur incorporé.
- Système de pulvérisation réglable de 0 à 20 g / L.
- Kit d'installation inclus comprenant :
 - Accessoires d'aspiration : 1 ou 2 lignes d'aspiration longueur 2 mètres
 - Tuyau de lavage, longueur :
 - 10 mètres
 - 15 mètres
 - 20 mètres
 - Enrouleur Automatique EVO en ABS avec bras en Inox 304
 - Capacité tuyau : 10 - 15 - 20 mètres
 - Support pivotant orientable à 180°
 - Pistolet anti-choc équipé avec embout rapide, résistant à la chaleur et aux chocs
 - Porte bidon :
 - 5 litres
 - 10 litres
 - Vanne anti-pollution avec deux clapets AR
 - L'appareil sera livré avec un robinet mélangeur eau chaude ou froide.

1.10 Vestiaires H/F

1.10.1 Armoire linge propre TOURNUS ou équivalent

- Construction soudée acier inox 18/10,
- Portes coulissantes doublées suspendues par rail inox en partie haute

- Fermeture à clé.
- Niveaux d'étagères réglables et 1 étagère centrale fixe côté droit sur la moitié de l'armoire et 1 tringle côté gauche sur l'autre moitié.
- Piétements en tubes inox de 40x40 mini (ou rond $\varnothing$ 35) h = 150mm, avec vérins réglables.
- Dessus penté en inox et non démontable.
- Intérieur avec angles arrondis pour nettoyage aisé.
- Dimensions : 1000 x 600 x 1800 mm

1.10.2 Chariot linge sale *TOURNUS* ou équivalent

- Construction en tube inox poli 18/10. Tablette de fond ABS.
- Structure monobloc entièrement soudée. Poignée de guidage.
- Supports sac avec anneau de fixation et couvercle à charnière à ouverture par pédale.
- Couvercles supports sac de 2 couleurs différentes.
- Roulettes pivotantes de diamètre 8 cm dont 2 à frein. Butoirs d'angle.
- Dimensions (l*p*h) : 73*50*90 cm.
- Livré avec 6 sacs polyester de 70 litres.

1.10.3 Armoire vestiaire *ACIAL* ou équivalent

- Armoire type industrie salissante équipé d'une tige porte cintre, une tablette haute, une cloison de séparation linge de ville / linge de travail.
- De 2 Tringles porte-cintres
- D'une patère dans la contre-porte.
- Construction en acier inoxydable 304 L
- Porte épaisseur 7/10 avec renfort oméga pour une meilleure résistance à l'effraction sans altération de la ventilation. Porte à ouverture à 180° articulation sur fiches soudée.
- Elle comportera une porte à fermeture par loqueteau porte cadenas
- Equipée d'un porte étiquette et d'une aération haute et basse dans la contre-porte.
- D'un dessus penté,
- Socle traité anti corrosion.
- Monté sur 4 pieds inox soudé avec retour pour éviter le poinçonnement des sols + taraudage équipé de vérins de réglages.
- Finition peinture laquée couleur au choix
- Dimensions (l*p*h) : 400*500*1925 mm
- Capacité :
 - Bloc 1 casiers, dimensions 400*500*1925 mm
 - Bloc 2 casiers, dimensions 800*500*1925 mm
 - Bloc 3 casiers, dimensions 1200*500*1925 mm

1.11 Préparations chaudes et froides

1.11.1 Meuble bas rangement adossé ou central *SOFINOR* ou équivalent

- Tout inox AISI 304L

- Dessus à bords droits tombé de 40 mm, renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge ép.19 mm
- Finition en plis écrasés, pans coupés renforçant la rigidité des parois latérales
- 2 portes coulissantes suspendues sans rail inférieur
- Portes et parois doublées
- Poignées intégrées, serrure de série
- Dessus central ou adossé
- Retrait arrière de 75 mm sur les meubles bas à dossier profondeur 700 et 800 mm, permettant le passage des tuyaux et plinthes à gorge.
- Option :
 - Avec dossier de 100 x 20 mm
 - 4 roulettes inox dont 2 à frein Ø 125 mm (pour meuble profondeur 700 mm uniquement)
- 1 étagère intérieure réglable en hauteur
- Charge maxi : 50 kg répartis par niveau
- Sur 4 pieds inox hauteur 155 mm Ø 40, réglables sur +70 mm (hauteur maxi 220)

Dimensions :

- Profondeur 700 mm, hauteur 900, longueur :
 - 1000 mm
 - 1200 mm
 - 1400 mm
 - 1500 mm
 - 1600 mm
 - 1800 mm

1.11.2 Meuble mural suspendu SOFINOR ou équivalent

- En inox AISI 304L
- 2 portes doublées coulissantes suspendues
- 1 étagère réglable en hauteur
- Livrés montés avec 2 pattes de fixation murale
- Charge maxi : 50 kg répartis par étagère
- Avec serrure
- Pans coupés renforçant la rigidité des parois latérales
- Hygiène : Portes coulissantes suspendues sans rail inférieur pour éviter tout dépôt
- Dessus et plafond lisses et inclinés à 15° avec coins soudés
- Finition en plis écrasé
- Dimensions : Profondeur 400 mm, Hauteur 600 mm
 - 1000 mm
 - 1200 mm
 - 1400 mm
 - 1500 mm
 - 1600 mm
 - 1800 mm

1.11.3 Etagères inox murale SOFINOR ou équivalent

- Etagère à bords rayonnés : en tôle d'inox AISI 304L épaisseur 15/10èmes
- Dosseret arrière simple hauteur 36 mm
- Crémaillère : h. 980 mm avec 9 niveaux possibles de réglage - 5 étagères maxi
- Charge : environ 50 kg répartie par niveau
- Prévoir 2 crémaillères jusqu'à 1600 mm de long, et 3 crémaillères au-delà
- Crémaillère : inox AISI 304L
- Profondeur : 400 mm
- Dimensions :
 - 1000 mm
 - 1200 mm
 - 1400 mm
 - 1500 mm
 - 1600 mm
 - 1800 mm
 - 2000 mm

1.11.4 Tables à bord rayonnés standards SOFINOR ou équivalent

- Largeur 600, 700 ou 800 mm
- Dessus inox AISI 304L épaisseur 15/10e renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge ép.19 mm
- Coins soudés, rayon avant de 20 mm
- Bord tombé de 60 mm
- Bandeau tout inox 304L
- Pieds en tube inox AISI 304L, Ø 38 mm, démontables
- 4 vérins inox réglables sur 30 mm (6 pieds pour la longueur 2400 mm)
- Etagère basse rayonnée
 - Emboîtement de l'étagère basse sur les pieds
- Charge totale admise : 150 kg (répartis)
- Table à monter sans outils
- Emboîtement des pieds dans les bandeaux inox
- Les tables adossées seront collées par un joint au silicone.
- Largeur : 700 mm
 - Longueur
 - 700 mm
 - 800 mm
 - 1000 mm
 - 1200 mm
 - 1400 mm
 - 1500mm
 - 1600 mm
 - 1800 mm
 - 2000 mm

Option :

- Mobile : 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide, dont 2 avec frein
- Adossée : Dosseret arrière incliné à 30° - 100 x 20 mm fermé aux extrémités

1.11.5 Tables de chef standard SOFINOR ou équivalent

- Hauteur 900 mm – Largeur 700 mm
- Dessus inox AISI 304 L ép. 15/10e renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge ép. 19 mm
- Coins soudés - Rayon avant de 20 mm, bord tombé de 60 mm
- Pieds en tube inox AISI 304L, Ø 38 mm, démontables
- Cuve : inox, soudée, de dimensions 400 x 400 x 250 mm
- Bac à droite ou bac à gauche
- Trou pour robinetterie Ø 31
- Les bacs posséderont un fond penté vers l'évacuation avec bonde + tube surverse double à crépine
- Etagère basse rayonnée à clipser sans outil, bords tombés de 60 mm Largeur : 700 mm
- Dimensions :
 - Longueurs :
 - 700 mm
 - 1200 mm
 - 1400 mm
 - 1500 mm
 - 1600 mm
 - 1800 mm
 - 2000 mm

Option :

- Mobile : 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide, dont 2 avec frein
- Adossée : Dosseret arrière fermé incliné à 30° - 100 x 20 mm

1.11.6 Table de déboitage standard SOFINOR ou équivalent :

- Dosseret arrière fermé aux extrémités : 100 x 20 mm, incliné à 30° et rayon de 10 mm à sa base
- Bac embouti : pouvant recevoir 2, 3 ou 4 bacs gastros 1/1, de profondeur 215 mm - Evacuation dans l'angle du bac (à l'avant côté plan de travail)
- Hauteur 900 mm
- Livrée avec bonde + tube surverse double à crépine et siphon laiton
- Spécialement conçues pour recevoir des bacs gastros perforés destinés à l'égouttage des conserves
- Pieds décalés pour fixation ouvre-boîtes
- Avec plan de travail à droite ou à gauche pouvant recevoir un ouvre-boîte (déport 200 mm)
- Perçage Ø 31 mm pour robinet (cache-trou en option)
- Largeur 700 mm

- Longueur :
 - 1200 mm, cuve : 630 x 510 x 215 pour recevoir 2 bacs GN 1/1
 - 1500 mm, cuve : 960 x 510 x 215 pour recevoir 3 bacs GN 1/1
 - 1800 mm, cuve : 1290 x 510 x 215 pour recevoir 4 bacs GN 1/1

1.11.7 Stérilisateur à couteaux SOFINOR ou équivalent

- Construction acier inox 304L
- Fixation murale.
- Mono 230 V - 50/60 Hz
- Lampe germicide : durée de vie 8000 h
- Minuterie : 120 min.
- Coupure de sécurité à l'ouverture des portes
- Test de résistance aux corps solides et à l'eau : IP24
- Dessus incliné : contribue au respect des normes d'hygiène
- Capacité 25 couteaux
 - Dimensions : 593 x 150 x 646 mm
- Capacité 50 couteaux
 - Dimensions : 1082 x 150 x 646 mm
- Fermeture à clé, les couteaux sont placés dans un support en fil inox situé à l'intérieur de l'armoire
- Disposition arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- Un tube émet des rayons ultraviolets germicides, transformant ainsi l'oxygène en ozone, et détruisant les bactéries par oxydation.

1.12 Laverie batterie et laverie vaisselle

1.12.1 Chariot assiettes SOFINOR ou équivalent

- Tube inox AISI 304L cintré Ø 25 mm
- 4 roulettes pivotantes chape polyamide Ø 125 mm dont 2 avec freins, avec pare-chocs caoutchouc
- 2 séparations amovibles en fil d'inox servant de grille anti-chute
- Pour 200 assiettes :
 - Modèle bas, dimensions 910 x 366 x 761 mm, charge maximale : 150 kg
 - Modèle haut, dimensions 910 x 366 x 990 mm, charge maximale : 150 kg
- Pour 400 assiettes :
 - Modèle bas, dimensions 910 x 613 x 742 mm charge maximale : 200 kg
 - Modèle haut, dimensions 910 x 638 x 990 mm, charge maximale :
- Option :
 - Housse anti-poussière en PVC 30/100 e pour tous les modèles

1.12.2 Support sac poubelles à pinces SOFINOR ou équivalent

- Tubes en acier inoxydable : 0,9 mm, d'épaisseur Ø 19 mm
- Pince en caoutchouc : épaisseur 8 mm
- 2 roulettes pivotantes avec frein
- Socle en inox pour le support du sac.
- Capacité :

- Pour sac de 90 l, dimension : 520 x 190 x 750
- Pour sac de 110l, dimension : 520 x 190 x 955

1.12.3 Plonge standard SOFINOR ou équivalent

- Dessus inox AISI 304L avec bords anti-ruissellement
- Egouttoir : cannelé
- Livrée avec bonde, tube surverse simple et siphon plastique
- Trou robinetterie (sans cache-trou) Ø 31 mm
- Dosseret incliné à 30° hauteur 100 x largeur 20 mm, arrière fermé
- Rayon de 10 mm
- Coins soudés
- Rayon avant de 20 mm
- Bord tombé de 60 mm
- Bandeau tout inox AISI 304L
- Pieds en tube inox AISI 304L, Ø 38 mm, démontables
- Vérins ABS réglables sur 30 mm
- Etagère basse rayonnée amovible type EGA
- Cache cuve sur 3 cotés
- Largeur 700 avec dosseret 100mm
 - Dimensions des bacs : 600 x 500 x 300 mm
 - Longueur :
 - 1 bac : 800 mm
 - 1 bac + 1 égouttoir : 1400 mm
 - 2 bacs : 1400 mm
 - 1 bac + 1 égouttoir : 1500 mm
 - 2 bacs : 1500 mm
 - 2 bacs + 1 égouttoir : 1900 mm
 - 2 bacs + 2 égouttoirs : 2400 mm

1.12.4 Plonge batterie standard SOFINOR ou équivalent

- Piétement : soudé en tube inox 35 x 35 mm, avec habillage cache-cuve et vérins inox réglables sur 30 mm (6 pieds pour la 2400 mm)
- Livrée avec bonde + tube surverse double à crépine et siphon laiton
- Largeur 700 avec bac(s) de 800 x 500 x 375 mm
 - Longueur :
 - 1 bac : 1000 x 700 mm
 - 1 bac + égouttoir : 1500 x 700 mm
 - 2 bacs : 1800 x 700 mm
 - 2 bacs + égouttoir : 2400 x 700 mm

1.12.5 Robinetterie SOFINOR ou équivalent

1.12.5.1 Robinetterie à fixer sur plonge

- Douchettes mélangeuses Hauteur 1200 mm
 - Fixation sur table + équerre de fixation murale

- Inox AISI 304L - Mélangeur avec clapets anti-retour
- Ressort de sécurité - Flexible I. 1200 mm en tresse acier inox AISI 304L + EPDM standard, dn 12.5 -
- Débit en litre par minute pour une pression de $\frac{3}{4}$ bars : 17 l/min - Hauteur totale : 1200 mm
- Manettes ergonomiques avec tête à clapet 1/4 de tour
- Robinetteries EC/EF a tête céramique haute qualité
- Tête de douchette en inox intérieur selon normes européennes CE, ROHS et ACS
 - Sans robinet de puisage
 - Avec robinet de puisage à bec orientable
- Douchette mélangeuses Hauteur 700 mm
 - Sans robinet de puisage
 - Avec robinet de puisage à bec orientable
- Robinet 1/4 de tour : Monotrou - Col de cygne pivotant de 300 mm
- Robinet mélangeur : Monotrou

1.12.5.2 Robinetterie murale

- Douchette mélangeuse murale Hauteur 950 mm
 - Sans robinet de puisage
 - Avec robinet de puisage à bec orientable
- Robinets mélangeurs muraux
- Bi-trou - 1/4 de tour - Fixation murale - Bec longueur 250 mm
 - Bec orientable par le dessous
 - Bec orientable par le dessus
- Siphons en laiton

1.12.6 Lave main monobloc SOFINOR ou équivalent

- Construction en acier inoxydable AISI 304L
- Dosseret hauteur 300 mm, incliné à 45°, épaisseur 20 mm
- Dimensions de la cuve : 285 x 430 mm - Profondeur 115 mm
- Raccord EC/EF en 3/8" (12x17)
- Siphon PVC, bec col de cygne, raccord EC/EF en 1/2"
- Clapet anti-retour
- Pré mélangeur eau chaude / froide
- Robinet poussoir réglé à : 6 l/min
- Fixation murale
- Lave-mains fournis avec
 - Brosse à ongles avec chaînette fixée au lave-mains
 - Poubelle thermoformée + kit de fixation.
- Lave-mains livrés avec 2 flexibles de raccordement, siphon et barrette de fixation murale.

1.12.7 Casier batterie mobile TOURNUS ou équivalent

- Structure en tubes acier inoxydable de qualité alimentaire section 25 x 25 mm soudés

- Grilles amovibles en fil inox Ø 6 et 4 mm
- Les chariots sont équipés de 2 barres d'arrêt facilement escamotables pour chaque niveau. Le chargement des bacs peut s'effectuer par les 2 côtés.
- 4 roues diamètre ø 125mm avec axe et billes en acier inox 18/10 dont 2 à freins
- Pare-chocs annulaires
- Les chariots comportent 4 niveaux espacés de 325 mm
- Ils conviennent pour le stockage des formats GN 1/1 et GN 1/2, de toutes profondeurs.
- Le deuxième niveau est escamotable, il peut être descendu et posé sur le premier niveau, ce qui permet le rangement en partie inférieure de bacs GN 2/1 introduits sur leur petit côté. Les chariots comportent alors 3 niveaux.
- Longueur :
 - 1200 mm (38 cases/niveau)
 - 1600 mm (51 cases/niveau).

1.12.8 Rayonnage tout inox barreaudé SOFINOR ou équivalent

- Largeur 600 mm
- Etagères barreaudées en tube soudé 30 x 30
- 1 tube en butée arrière et 4 barreaux pour largeur 600, par niveau
- 4 niveaux - Hauteur totale 1900 mm
- Vérins de réglage inox à filetage non apparent
- Longueur :
 - 1000 mm
 - 1200 mm
 - 1400 mm
 - 1600 mm
 - 1800 mm
 - 2000 mm

Option :

- 4 roulettes pivotantes chape inox (Ø 125) dont 2 à frein
 - Charge répartie de 300 kg au total sur l'étagère si roulettes

1.12.9 Etagères à casiers SOFINOR ou équivalent

1.12.9.1 Etagères à casiers murales SOFINOR ou équivalent

- Entièrement en inox AISI 304L
- Tube de 25 x 25 mm soudé
- Profondeur 540 mm
- 3 types d'étagère :
 - Rangement vertical des casiers
 - Rangement incliné des casiers : tôle avec écoulement, 3 consoles au-delà de 1650 mm de long
 - Version murale mixte : fixation au mur par une paire de poteaux inox
- Longueur :
 - 600 mm

- 1100 mm
- 1600 mm
- 2100 mm

1.12.9.2 Etagères à casiers à fixer sur table et au sol SOFINOR ou équivalent

- Caractéristique idem ci-dessus
- Support en tube inox de fixation sur table et au sol
- 3 types d'étagère :
 - Rangement vertical des casiers
 - Rangement incliné des casiers : tôle avec écoulement, 3 consoles au-delà de 1650 mm de long
 - Version murale mixte
- Longueur :
 - Composé de 2 consoles + 2 poteaux
 - Pour table de 600 à 850 mm
 - Pour table de 851 à 1050 mm
 - Pour table de 1051 à 1250 mm
 - Pour table de 1251 à 1450 mm
 - Pour table de 1451 à 1650 mm
 - Composé de 3 consoles + 3 poteaux
 - Pour table de 1651 à 1850 mm
 - Pour table de 1851 à 2050 mm
 - Pour table de 2051 à 2250 mm
 - Pour table de 2251 à 2450 mm
 - Pour table de 2451 à 2650 mm

1.12.10 Casier de lavage

1.12.10.1 Casier de lavage plateaux / assiettes

- Caractéristiques :
 - Casiers de lavage pour assiettes plates, creuses ou plateaux
 - Casier en polypropylène résistant
 - Soutient une température montant jusque 93°C
 - Dimensions : 500 X 500 X 101 mm (l X p X h)
 - Casiers de lavage empilables avec les autres casiers
 - Conçus pour être utilisés en lave-vaisselle industriel

1.12.10.2 Casier de lavage couverts, objet creux et vrac

- Caractéristiques :
 - Casiers de lavage pour couverts, objets creux et vrac
 - Casier en polypropylène résistant
 - Soutient une température montant jusque 93°C
 - Dimensions : 500 X 500 X 101 mm (l X p X h)
 - Les casiers de lavage pour couverts sont empilables, empilage simple, stable et rapide
 - Conçu pour être utilisé en lave-vaisselle industriel

- Option :
 - Cylindre de lavage pour couverts, hauteur de 14 cm, largeur de 11,4 cm / vendu par lot de 12.

1.12.10.3 Casier de lavage verres

- Caractéristiques :
 - Casier de lavage pour verres à 30 compartiments pour 30 verres de diamètre maximal de 7,94 cm
 - Casier stable et empilable
 - Parois extérieures fermées pour éviter les traces de doigts, casse, poussières...
 - Poignées intégrées pour une manipulation aisée des casiers de lavage
 - Soutient une température montant jusque 93°C
 - Casier en polypropylène résistant
 - Base du casier disponible en 4 couleurs, les rehausses livrées avec les bases de couleurs sont exclusivement gris clair.
- Dimensions : 500 X 500 mm X 143 mm

1.12.11 Chariot à niveau constant pour les casiers à verres SOFINOR ou équivalent

- Conception en inox
- Fonctionnement par système de galets montés sur roulements à billes étanches
- Charge maximale : 120 kg
- Pour 7 casiers à vaisselle 500 x 500 x H 100 mm
- 4 roues composite Ø 125 mm pivotantes dont 2 à freins
- Butées de protection
- Le réglage du niveau de présentation des casiers se fait en enlevant des ressorts
- Dimensions (L x l x H) : 805 x 545 x 974 mm

1.12.12 Chariot à niveau constant pour les plateaux SOFINOR ou équivalent

- Conception en inox
- Fonctionnement par système de galets montés sur roulements à billes étanches
- 4 roues composite Ø 125 mm pivotantes dont 2 à freins
- Butées de protection
- Capacité :
 - 100 à 120 plateaux standards 460 x 360 mm, 480 x 370 mm, GN 1/1 530 x 325 mm
- Charge maxi : 120 kg (à partir de 65 kg, le plateau support est en butée sur la structure inférieure)
- Le réglage de l'empilage automatique se fait en enlevant des ressorts suivant le poids des plateaux utilisés.
- Dimensions (L x l x H) : 805 x 545 x 974 mm

1.12.13 Chariot à niveau constant pour les plateaux - Spécial convoyeur SOFINOR ou équivalent

- Conception en inox
- Fonctionnement par système de galets montés sur roulements à billes étanches
- 4 roues composite Ø 125 mm pivotantes dont 2 à freins

- Butées de protection
- Capacité :
- 100 à 120 plateaux standards 460 x 360 mm, 480 x 370 mm, GN 1/1 530 x 325 mm
- Equipé de 2 parois latérales en inox 1,5 mm d'épaisseur pour guidage des plateaux en fin de convoyeur
- Charge maxi : 120 kg (à partir de 65 kg, le plateau support est en butée sur la structure inférieure)
- Le réglage de l'empilage automatique se fait en enlevant des ressorts suivant le poids des plateaux utilisés.
- Dimensions (L x l x H) : 805 x 545 x 974 mm

1.12.14 Socle rouleur (paniers et plateaux) SOFINORR ou équivalent

1.12.14.1 Socle rouleur version plateau inox (paniers et plateaux)

- 4 roulettes pivotantes Ø 100 mm sans frein, chape zinguée
- Charge statique maxi : 300 kg
- Charge roulante maxi : 200 kg
- Pour casiers de 500 x 500 mm
- Dimensions : 515 x 515 x 166 mm
- Version plateau tout inox AISI 304L
- Option :
 - Avec guidon, dimensions : : 515 x 515 x 950 mm

1.12.14.2 Socle rouleur version plateau ABS (paniers et plateaux)

- 4 roulettes pivotantes Ø 100 mm sans frein, chape zinguée
- Charge statique maxi : 300 kg
- Charge roulante maxi : 200 kg
- Pour casiers de 500 x 500 mm
- Dimensions : 540 x 540 x 230 mm
- Version plateau ABS
- Option :
 - Avec guidon, dimensions : : 540 x 540 x 980 mm

1.12.15 Adoucisseur CTA RODEO ou équivalent

- Pour des applications eau froide ou eau chaude,
- Versions basses pour installation sous plan de travail
- Programmation Chronométrique ou Volumétrique Electronique avec prise de courant
- Utilisation pour :
 - Espace laverie : lave verres, lave-vaisselle frontal, lave-vaisselle à capot, lave batteries, lave-vaisselle à avancement de casier automatique.
 - Espace cuisson : fours mixtes, cuiseurs vapeur, marmites bain-marie, ...
 - Espace cafétéria : machines à café, lave tasses, ...
- Pack QUALITE livré en série :

- Attestation de Conformité Sanitaire (ACS)
- Cuve de qualité alimentaire en PE traitée anti-UV, 100% recyclable, moulée en une pièce sans soudure, ultra résistante, teintée en gris dans la masse pour une meilleure intégration en cuisine professionnelle
- Résine à haut pouvoir d'échange agréée consommation humaine par le ministère de la santé
- Capot de protection en PETG translucide de série
- Flotteur de saumurage
- Mixing de dureté résiduelle
- Pack TECHNIQUE livré en série :
 - Nécessaire TH TEST
 - By-pass prémonté
 - Flexibles inox de raccordement
 - Tube de vidange et colliers de serrage
 - Charge de sel régénérant norme AFNOR
 - Notice technique
- Pouvoir d'échange m³. °TH
 - 22
 - Réserve de sel : 20 Kg
 - Consommation de sel / Régénération : 0,7 Kg
 - 55
 - Réserve de sel : 35 Kg
 - Consommation de sel / Régénération : 1,5 Kg
 - 88
 - Réserve de sel : 35 Kg
 - Consommation de sel / Régénération : 2,4 Kg

1.13 Environnement Laverie

1.13.1 Pont de tri amovible

Fabrication tout inox 18/10 (304 L) épaisseur 15/10^{ème}. Dessus avec découpe emboutie diamètre 190 mm pour tampon en PVC alimentaire. Le pont sera composé de 2 parties distinctes : 1 partie amovible basculante de 600mm de long, solidaire de la partie fixe et une partie fixe recevant le TVO.

1.13.2 Trou TVO

Découpe inox emboutie diamètre 200mm. Fourniture d'un tampon en caoutchouc orange de diamètre 230mm anti choc.

1.13.3 Trou TVO encastré

Découpe inox emboutie diamètre 230mm avec virole rapportée et soudée. Fourniture d'un tampon en caoutchouc orange de diamètre 230mm anti choc.

1.13.4 Table de tri sur mesure

Fabrication tout acier inoxydable 18/10 (304L), dessus 15/10^{ème} d'épaisseur. Fond penté en pointe de diamant avec bonde pour l'écoulement des eaux. Bords anti ruissellement latéral et arrière de 20mm. La table devra comporter une extrémité boulonnable à une table de glissement lisse ou à rouleaux (jonction d'accrochage).

- Longueur :
 - Mètre linéaire

1.13.5 Table lisse entrée machine sur mesure

Fabrication tout en acier inoxydable 18/10 (304 L), grain 220, dessus 15/10^{ème} d'épaisseur avec bord anti ruissellement latéral et arrière de 20mm. Bords tombés de 43+10mm. Piètement réglable sur glissière oméga longueur 200mm inox en tube rond diamètre 38mm avec vérins réglables. La table devra comporter une extrémité boulonnable à la machine à laver (jonction d'accrochage).

- Longueur :
 - Mètre linéaire

1.13.6 Table lisse entrée machine sur mesure avec bac

Fabrication tout en acier inoxydable 18/10 (304 L), dessus 15/10^{ème} d'épaisseur avec bord anti ruissellement latéral et arrière de 20mm. Bords tombés de 43+10mm. Piètement réglable sur glissière oméga longueur 200mm inox en tube rond diamètre 38mm avec vérins réglables. La table devra comporter une extrémité boulonnable à la machine à laver (jonction d'accrochage). Bac avec bonde surverse de 400x400x300mm soudé à 160mm du bord du lave-vaisselle à capot. Plage arrière à l'arrière du bac de 180mm avec dossier 100+20mm avec retour obturé en bout.

- Longueur :
 - Mètre linéaire
- Options :
 - Panier récupérateur de déchets inox pour bac 400x400mm.

1.13.7 Table lisse entrée ou sortie machine à laver

Fabrication inox 18/10 (304L), épaisseur 15/10^{ème}. Dessus inox avec bord anti ruissellement latéral et arrière de 20mm. Piètement réglable sur glissières oméga longueur 200mm inox en tube rond diamètre 38mm avec vérins réglables. Bord avant tombé de 43+10mm. La table devra comporter une extrémité boulonnable à la machine à laver (jonction d'accrochage).

- Longueur :
 - 650 mm
 - 1150 mm
 - 1650 mm
- Options :
 - Charnière pour table pivotante

1.13.8 Table lisse entrée machine à laver avec bac

Fabrication inox 18/10 (304L), épaisseur 15/10^{ème}. Dessus inox avec bord anti ruissellement latéral et arrière de 20mm. Piètement réglable sur glissières oméga longueur 200mm inox

en tube rond diamètre 38mm avec vérins réglables. Bord avant tombé de 43+10mm. La table devra comporter une extrémité boulonnable à la machine à laver (jonction d'accrochage). Bac avec bonde surverse de 400x400x300mm soudé à 160mm du bord du lave-vaisselle à capot. Plage arrière à l'arrière du bac de 180mm avec dossier 100+20mm avec retour obturé en bout.

- Longueur :
 - 650 mm
 - 1150 mm
 - 1650 mm
- Options :
 - Panier récupérateur de déchets inox pour bac 400x400mm.

Douchette EC/EF voir au § 3.4.5

1.13.9 Table à rouleaux entrée et sortie machine

Fabrication en acier inoxydable 18/10 (304L) grain 220, épaisseur 15/10^{ème}. Cuvette de largeur extérieure 580mm. Rouleaux en PVC diamètre 50mm, avec roulements et axes en inox diamètre 10mm, de largeur 490mm assemblés sur rack inox amovible de 535 x 470mm. Piétements largeur 420mm constitué de 2 tubes ronds diamètre 38mm et d'une traverse inox soudée. Vérin PVC réglable de 30 à 120mm et embase prévue pour fixation au sol. La table sera à fond penté en pointe de diamant avec bonde 40/41 en laiton chromé avec grille et devra comporter deux extrémités boulonnables sur machine à laver ou élément droit (jonction d'accrochage).

- Longueur :
 - 500 mm
 - 1000 mm
 - 1500 mm
 - 2000mm
 - 2500mm
- Options :
 - Rouleaux inox après tunnel de séchage
 - Butée avec sécurité de fin de course
 - Charnière pour table pivotante

1.13.10 Table à rouleaux entrée et sortie machine sans piétement

Fabrication en acier inoxydable 18/10 (304L) grain 220, épaisseur 15/10^{ème}. Cuvette de largeur extérieure 580mm. Rouleaux en PVC diamètre 50mm, avec roulements et axes en inox diamètre 10mm, de largeur 490mm assemblés sur rack inox amovible de 535 x 250mm ou 535 x 340mm ou 535 x 470mm. Piétements largeur 420mm constitué de 2 tubes ronds diamètre 38mm et d'une traverse inox soudée. Vérin PVC réglable de 30 à 120mm et embase prévue pour fixation au sol. La table sera à fond penté en pointe de diamant avec bonde 40/41 en laiton chromé avec grille et devra comporter deux extrémités boulonnables sur machine à laver ou élément droit.

- Longueur :

- 250 mm
- 300 mm
- 500 mm

1.13.11 Table à rouleaux entrée machine avec bac sans piétement

Fabrication inox 18/10 (304L), grain 220, épaisseur 15/10^{ème}. Cuvette de largeur extérieure 580mm. Bac inox 400 x 400 x 300mm avec panier filtre et support douchette dans dossier 200 x 141mm. Rouleaux en PVC diamètre 50mm, avec roulements et axes en inox diamètre 10mm, de largeur 490mm assemblés sur rack inox amovible de 535 x 470mm. La table devra comporter deux extrémités boulonnables sur machine à laver ou élément droit.

- Longueur :
 - 500 mm

1.13.12 Table à rouleaux entrée machine avec bac

Fabrication inox 18/10 (304L), grain 220, épaisseur 15/10^{ème}. Cuvette de largeur extérieure 580mm. Bac inox 400 x 400 x 300mm avec panier filtre et support douchette dans dossier 200 x 141mm. Piétements largeur 420mm constitué de 2 tubes ronds diamètre 38mm et d'une traverse inox soudée. Vérin PVC réglable de 30 à 120mm et embase prévue pour fixation au sol. Rouleaux en PVC diamètre 50mm, avec roulements et axes en inox diamètre 10mm, de largeur 490mm assemblés sur racks inox amovible de 535 x 360mm. La table sera à fond penté en pointe de diamant avec bonde 40/41 en laiton chromé avec grille et devra comporter deux extrémités boulonnables sur machine à laver ou élément droit.

Longueur :

- 750 mm

1.13.13 Table courbe à rouleaux 90°

Fabrication inox 18/10 (304L), grain 220, épaisseur 15/10^{ème}. Cuvette de largeur extérieure 580mm avec 2 rails de guidage, courbes et surélevées, et profil de glissement en polyuréthane. Profil de cuvette avec 3 pans cassés extérieurs et 1 pan droit intérieur droit intérieur, permettant d'augmenter la résistance aux chocs. 2 Piétements largeur 420mm constitués de 2 tubes ronds diamètre 38mm et d'une traverse soudée en inox. Vérin PVC réglable de 30 à 120mm et embase prévue pour fixation au sol. 20 mini rouleaux en PVC diamètre 50mm, avec roulement et axes en inox de largeur de 165mm, assemblés par paire sur axe inox diamètre 10mm. Chacun des 10 ensembles ainsi constitués, vient prendre place sur 2 rails courbes et encochés à cet effet, le tout sans utilisation d'outils. La table sera à fond penté en pointe de diamant avec 1 bonde 40/41 en laiton chromé avec grille et devra comporter deux extrémités boulonnables sur machine à laver ou élément droit (jonction d'accrochage).

- Options :
 - Rouleaux inox après tunnel de séchage

1.13.14 Table courbe à rouleaux 180°

Fabrication inox 18/10 (304L), grain 220, épaisseur 15/10^{ème}. 2 Cuvettes de largeur extérieure 580mm avec 2 rails de guidage, courbes et surélevées, et profil de glissement en polyuréthane. Profil de cuvette avec 3 pans cassés extérieurs et 1 pan droit intérieur droit intérieur, permettant d'augmenter la résistance aux chocs. 4 Piétements largeur 420mm constitués de 2 tubes ronds diamètre 38mm et d'une traverse soudée en inox. Vérin PVC réglable de 30 à 120mm et embase prévue pour fixation au sol. 40 mini rouleaux en PVC diamètre 50mm, avec roulement et axes en inox de largeur de 165mm, assemblés par paire sur axe inox diamètre 10mm. Chacun des 20 ensembles ainsi constitués, vient prendre place sur 4 rails courbes et encochés à cet effet, le tout sans utilisation d'outils. La table sera à fond penté en pointe de diamant avec 2 bondes 40/41 en laiton chromé avec grille et devra comporter deux extrémités boulonnables sur machine à laver ou élément droit (jonction d'accrochage).

- Options :
 - Rouleaux inox après tunnel de séchage

1.13.15 Table courbe mécanisée

Fabrication inox 18/10 (304L), grain 220, épaisseur 15/10^{ème}. Cuvette conçue en pointe de diamant et vidange par bonde diamètre 100 et panier filtre de rétention des déchets. Piétements largeur 420mm constitués de tubes ronds diamètre 38mm et d'une traverse soudée en inox. Vérin PVC réglable de 30 à 120mm et embase prévue pour fixation au sol. Système d'avancement des casiers par chaîne à cardans et taquets inox d'entraînement répartis à équidistance sur la longueur de la chaîne. Le support et le guide de la chaîne sera en inox 18/10, épaisseur 20/10^{ème} est assemblé sur un arbre inox qui permet son entraînement et son basculement en position nettoyage avec un maintien sécurité en position relevé. Un contact de sécurité doit stopper le mouvement de la chaîne dès le début de son relevage. Ce support est ajouré latéralement, afin de faciliter les opérations de nettoyage ou d'entretien. Le moteur tri 230 volts, puissance 0.25 kw sera piloté par un coffret variateur de vitesse et assemblé dans un compartiment caréné, étanche. Le moteur devra permettre jusqu'à 3 vitesses en fonction de la machine.

Courbe :

- 90°
- 180°

1.13.16 Convoyeur à plateaux mécanisé

Le convoyeur sera en acier inoxydable 18/10 (304 L) épaisseur 15/10^{ème}. Le châssis sera formé de poutre monobloc de hauteur 180 mm et d'une largeur de 500 mm pour une hauteur totale de 930 mm. La poutre aura un profil relevé de chaque côté à pans inclinés côté intérieur et pourvu de guides de cordes emboutis répartis tous les 50 cm. Le piétement sera d'une largeur 463 mm, il sera constitué de tubes ronds de 38mm de diamètre et d'une traverse soudée. L'ensemble monté sur des vérins réglable monobloc réglables en hauteur. Les cordes seront en polyuréthane diamètre 15 mm pouvant supporter une charge de 10kg/m.

- Eléments :
 - Droit longueur 0.50 m

- Droit longueur 1 m
- Virage à 45 °
- Virage à 90 °
- Virage à 180°
- Options :
 - Pont de tri amovible
 - Bloc de tri amovible avec TVO
 - Extracteur magnétique de couverts
 - Bac mobile de réception des couverts
 - Coup de poing de sécurité
 - Capotage droit
 - Capotage d'angle
 - Capotage d'angle

1.13.17 Moteur convoyeur mécanisé

Vitesse de défilement de 4 à 16 mètres/minute avec une puissance de 0.37 kw.

1.13.18 Tri sélectif pour convoyeur mécanisé

Table de tri en acier inoxydable 18/10, épaisseur 15/10^{ème}, châssis tube carré 30x30.

La table s'assemblera avec le convoyeur mécanisé par recouvrement. Les trous seront répartis tous les 700 mm d'un diamètre de 160mm permettant l'insert de guides cylindriques en inox diamètre 153 mm avec collerette supérieure arrondie diamètre 180 mm. Portillons doublés en inox. Traverse arrière pour faciliter le positionnement des poubelles (fournies)

- Longueur :
 - 1400 mm
 - 2100 mm
- Options :
 - Socle rouleux inox (4 roulettes H70mm, dimensions 430x430x30mm)
 - Poubelle carrée en polyéthylène de 106 litres (dimensions 558x558x635mm)

1.13.19 Table de tri des déchets GREEN OFFICE ou équivalent

Composition de la table :

- Une station d'accueil en inox avec rampe de dépose plateau (amovible),
- 2 ou 3 bornes réalisées à partir de plastique recyclé, sur roulettes coloris gris,
- 2 ou 3 bacs intérieurs sur roulettes avec élastique coloris gris
- 2 ou 3 bavettes silicone « tape assiette » amovibles coloris au choix (rouge, rose, gris clair, gris foncé, vert, orange, jaune, bleu ou marron)
- 2 ou 3 plaques Dibond avec impression du guide de tri en numérique
- Bacs intérieurs :
 - Dimensions L x P x H : 42 x 79 x 42 cm
 - Avec élastiques maintien des sacs
 - Capacité : pour des sacs de 90 litres

La matière des bornes et bacs intérieurs devront être en polyéthylène 100 % recyclable et fabriqué à partir de 40 % de produit recyclé.

Les versions de tri devront être personnalisables pour répondre aux différents besoins (texte, picto, slogans ...).

Deux versions :

- Table 2 bornes
 - Dimensions d'une borne 90 litres L x P x H : 49 x 44 x 84 cm
 - Dimensions de la table L x P x H : 99 x 44 x 84 cm
 - Dimensions de la table avec station inox L x P x H : 118,5 x 63 x 87,5 cm
 - Capacité de stockage : 2 x 90 L
 - Montage et démontage : Aucune vis, aucune porte, aucunes pièces d'usure
 - Vidage : Par l'avant en passant la borne sous la station inox ou par l'arrière qui est ouvert
 - Nettoyage : Résistance à l'eau et aux produits lessiviels La bavette silicone amovible passe au lave-vaisselle
- Table 3 bornes
 - Dimensions d'une borne 90 litres L x P x H : 49 x 44 x 84 cm
 - Dimensions de la table L x P x H : 148,5 x 44 x 84 cm
 - Dimensions de la table avec station inox L x P x H : 167,5 x 63 x 87,5 cm
 - Capacité de stockage : 3 x 90 L
 - Montage et démontage : Aucune vis, aucune porte, aucunes pièces d'usure
 - Vidage : Par l'avant en passant la borne sous la station inox ou par l'arrière qui est ouvert
 - Nettoyage : Résistance à l'eau et aux produits lessiviels La bavette silicone amovible passe au lave-vaisselle

1.14 PETIT MATÉRIEL (prévoir en mono et Tri)

1.14.1 Transpalette manuel MANUTAN ou équivalent

- Capacité : 2000 Kg
- Transpalette manuel avec fourche de longueur 1150 mm, pour la manutention de palette norme Europe 1200 x 800 mm
- Timon confortable revêtu de caoutchouc et levier 3 positions : levage, position neutre et descente.
- Châssis en acier ultrarésistant.
- Extrémités des fourches rétrécies et roues jumelées pour traverser plus facilement des terrains irréguliers.
- Equipé de :
 - Roues directionnelles en caoutchouc Ø : 200 mm
 - Roues à fourche double en polyuréthane Ø : 80 mm, largeur : 70 mm
- Fourches écartement extérieur : 540 mm,
- Poids : 64 kg environ
- Distance entre fourches : 220 mm
- Hauteur de levée mini : 85 mm
- Hauteur de levée maxi : 200 mm
- Angle de braquage : 180 °
- Hauteur hors tout : 1210 mm

- Longueur hors tout : 1540 mm,
- Fourche largeur : 160 mm

1.14.2 Plateforme de pesage B3C ou équivalent

- Structure tout inox AISI 304
- Fonctions : pesage, tarage automatique, 20 mémoires de tare, comptage par échantillonnage, 99 mémoires de poids de référence, totalisation, date et heure.
- Colonne intégrée permettant une lisibilité parfaite des pesées encombrantes (820 mm).
- Plateau inox amovible.
- Précision de pesage (g) :
 - 5 g pour une portée de 60 kg
 - 20 g pour une portée de 150 kg
- Protection IP 67
- Butée de surcharge
- Alimentation : Secteur et batterie incorporée, batterie rechargeable, autonomie : 70 h
- Affichage
 - Hauteur : 25 mm
 - LCD rétroéclairé
- Raccordement sur PC mono.

Portée :

- 60 kg graduation 50 grammes. Plateforme de pesage dimensions 500*400 mm étanche inox
- 150 kg graduation 50 grammes. Plateforme de pesage dimensions 600*600 mm étanche inox

1.14.3 Balance de table B3C ou équivalent

- Châssis et support tablier en alliage d'aluminium
- Indicateur numérique, affichage fluorescent
- Carrosserie et plateau tout inox
- Indice de protection : IP 67
- Equipée d'une housse de protection
- Balance de pesage électronique fonctionnant sur secteur ou batterie rechargeable 12 V intégré, autonomie environ 200 heures. Livrée avec chargeur
- Plateforme de pesage dimensions 300*400 mm environ avec plateau dimensions 300*225 mm
- Poignée de transport, panneau frontal étanche, verrouillage du menu, indicateur de niveau à l'avant, pieds réglables.
- Indicateur de stabilité, indicateur de surcharge et de sous-charge, indicateur de batterie faible, arrêt automatique, auto tare.
- Portée :
 - 6 kg, précision 2 grammes.
 - 15 kg, précision 2 grammes.

1.14.4 Ouvre-boîte manuel TELLIER ou équivalent

- Modèle avec socle plaque à visser sur table, possibilité d'ouverture des boîtes cylindriques ou de formes cubiques jusqu'à 5 kg.
- Fabrication tout inox, moteur protection IP 55.
- Butée de réglage en hauteur
- Les parties en contacts avec les aliments seront facilement amovibles et de forme simple, afin de permettre un nettoyage aisé.

1.14.5 Eplucheuse SAMMIC ou équivalent

1.14.5.1 Eplucheuse 5 kg

- Adaptée pour 30-100 couverts par service
- Chambre de nettoyage amovible, en inox, contenant le plateau de nettoyage qui sert en même temps de récipient pour transporter les légumes.
- Fourni en standard avec un plateau abrasif.

Plateau à fournir :

- à couteaux,
- à oignons
- à brossage des légumes)
- Poignée douchette amovible, clipsée sur le couvercle et destinée au nettoyage de la machine.
- Filtre intégré, amovible pour le nettoyage.
- Temps d'épluchage préréglé à 3 minutes. Un relais temporisé réglable permet de modifier ce paramètre.
- S'adapte facilement sur sa table support (en option), l'arbre d'entraînement étant ajusté au centre du plateau.
- Les parties démontables sont lavables au lave-vaisselle professionnel.
- Couvercle transparent.
- Peut être installé sur un plan de travail ou sur une plonge.
- Capacité 5 kg par opération, 1 vitesse : 305 tr/min.
- Boutons de commande étanches IP55.
- Largeur extérieure 424 mm, Profondeur extérieure 390 mm, Hauteur extérieure 590 mm, Poids net (kg) : 18.2

Capacité :

- Rendement : 80 - kg/heure
- Capacité (jusqu'à) : 5 kg
- Epluchage pomme de terre : 80 kg/h

1.14.5.2 Eplucheuse - Essoreuse 10 kg

- Adaptée pour 50-200 couverts par service.
- Permet le lavage, le brossage, l'épluchage et l'essorage des légumes
- Couvercle transparent en plastique résistant pour une visibilité totale du cycle d'épluchage.
- Livré avec plateau et cylindre abrasifs et Panier d'essorage pour T 10

Plateau à fournir :

- à couteaux,

- à oignons
- à brossage des légumes)
- Plateau rotatif amovible couvert d'un matériau abrasif (pierre de lave) pour assurer un épluchage parfait.
- Permet le lavage, le brossage, l'épluchage et l'essorage des légumes
- Les épluchures sont réduites en petits morceaux pour faciliter le processus d'évacuation.
- Fonction « Pulse » pour faciliter et contrôler le déchargement.
- Poignée douchette amovible, clipsée sur le couvercle et destinée au nettoyage de la machine.
- Minuterie avec décompte numérique, d'un dispositif d'arrêt par coup de poing et d'un système de sécurité « Manque de tension ».
- Des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts.
- Le couvercle transparent en polycarbonate sans bisphénol A, comporte un système de sécurité par contact magnétique.
- Fabrication entièrement en inox.
- Panneau de commande étanche à bouton tactile IP55.
- Largeur extérieure 440 mm, Profondeur extérieure 690 mm, Hauteur extérieure 680 mm, Poids net (kg) : 39

Capacité :

- Epluchage pomme de terre : 160 kg/h
- 160 - kg/heure
- Capacité 10 kg

Puissance :

- Monophasé
- Triphasé

1.14.5.3 Eplucheuse 15 kg

- Adaptée pour 80-300 couverts par service.
- Couvercle transparent en plastique résistant pour une visibilité totale du cycle d'épluchage.
- Livré avec plateau abrasif.
- Plateau rotatif amovible couvert d'un matériau abrasif (pierre de lave) pour assurer un épluchage parfait.

Plateau à fournir :

- à couteaux,
- à oignons
- à brossage des légumes)
- Les épluchures sont réduites en petits morceaux pour faciliter le processus d'évacuation.
- Fonction « Pulse » pour faciliter et contrôler le déchargement.
- Poignée douchette amovible, clipsée sur le couvercle et destinée au nettoyage de la machine.
- Minuterie avec décompte numérique.

- Des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts.
- Le couvercle transparent en polycarbonate sans bisphénol A, comporte un système de sécurité par contact magnétique.
- Fabrication entièrement en inox.
- Panneau de commande étanche à bouton tactile IP55.
- Largeur extérieure 440 mm, Profondeur extérieure 690 mm, Hauteur extérieure 750 mm, Poids net (kg) : 40

Capacité :

- Epluchage pomme de terre : 240 kg/h
- Rendement : 240 - kg/heure
- Capacité 15 kg

Puissance :

- Monophasé
- Triphasé

1.14.5.4 Eplucheuse 25 kg

- Adaptée pour 100-500 repas par service.
- Plateau rotatif amovible couvert d'un matériau abrasif (pierre de lave) pour assurer un épluchage parfait.

Plateau à fournir :

- à couteaux,
- à oignons
- à brossage des légumes)
- Les épluchures sont réduites en petits morceaux pour faciliter le processus d'évacuation.
- Livré avec plateau abrasif et cylindre abrasif en standard.
- Minuterie avec décompte numérique.
- Fonction « Pulse » pour faciliter et contrôler le déchargement.
- Un dispositif de sécurité arrête la machine lorsque la porte de déchargement est ouverte.
- Fabrication entièrement en inox.
- Panneau de commande étanche à bouton tactile IP55.
- Largeur extérieure 585 mm, Profondeur extérieure 785 mm, Hauteur extérieure 1215 mm, Poids brut : 90 kg

Capacité :

- Epluchage pomme de terre : 400 kg/h
- Rendement : 400 - kg/heure
- Capacité 25 kg

Puissance :

- Monophasé
- Triphasé

1.14.5.5 Table filtre pour éplucheuses 5, 10 et 15 kg

- Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN pour récupérer les légumes épluchés.
- Panier amovible très résistant avec panier filtre en maille.
- Largeur extérieure : 494 mm, Profondeur extérieure 762 mm, Hauteur extérieure 724 mm, Poids net (kg) : 14

1.14.6 Essoreuse SAMMIC ou équivalent

1.14.6.1 Essoreuse 5 kg

- Modèle sur pied, carrosserie inox
- Panier en inox, capacité de 32 litres.
- Vitesse de rotation : 450 T/mn
- Cycle d'essorage de courte durée (1 à 2 minutes).
- Cycle automatique, adapté à tous types de légumes, alterne rotation et arrêt du panier pour défouillage.
- Cycle manuel avec minuterie réglable jusqu'à 59 minutes pour les légumes délicats,
- Evacuation de l'eau par un tuyau de vidange (ø 24mm).
- Minuterie avec affichage numérique et compte à rebours.
- Un dispositif de sécurité arrête la machine lorsque le couvercle est ouvert
- Sécurité frein moteur à l'ouverture du couvercle

Capacité :

- De cuve : 32 l
- De chargement/cycle - petits légumes 9 têtes de salade
- De chargement/cycle - gros légumes 5 kg de légumes
- Largeur extérieure 460 mm, Profondeur extérieure 540 mm, Hauteur extérieure 800 mm,
- Poids net (kg) : 30

Puissance :

- Monophasé
- Triphasé

1.14.6.2 Essoreuse 10 kg

- Modèle sur pied, carrosserie inox
- Panier en inox amovible, capacité de 65 litres.
- Cycle automatique d'essorage de courte durée (1 à 2 minutes).
- Cycle automatique, adapté à tous types de légumes, alterne rotation et arrêt du panier pour défouillage.
- Cycle manuel avec minuterie réglable jusqu'à 59 minutes pour les légumes délicats,
- Evacuation de l'eau par un tuyau de vidange.
- Minuterie avec affichage numérique et compte à rebours.
- Charge de gros légumes par cycle : 10 kg
- Charge de légumes fragiles par cycle : jusqu'à 18 têtes de salades de type laitue.
- Un dispositif de sécurité arrête la machine lorsque le couvercle est ouvert

- Sécurité frein moteur à l'ouverture du couvercle
- Vitesse de rotation du panier : environ 330 tr/min.

Capacité :

- De cuve : 65 l
- De chargement/cycle - petits légumes 18 têtes de salade
- De chargement/cycle - gros légumes 10 kg
- Largeur extérieure 578 mm, Profondeur extérieure 639 mm, Hauteur extérieure 1005 mm
- Poids net (kg) : 53

Puissance :

- Monophasé
- Triphasé

1.14.7 Batteur mélangeur SAMMIC ou équivalent

1.14.7.1 Batteur mélangeur capacité 5 litres

- Batteur mélangeur professionnel de table, compact, pour pétrir, mélanger et fouetter de façon intensive.
- Batteur mélangeur 5 litres - Dispositif de détection de cuve - Variation électronique - Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA. Outils INOX –
- Bouton de sélection des vitesses, ergonomique et robuste.
- Livré avec 3 outils inox et 1 cuve inox 5 litres : crochet, palette et fouet, lavables au lave-vaisselle
- Sécurité utilisateur par détection de la cuve (EN 454_2015) ; le batteur ne peut fonctionner que si la cuve est présente et si l'écran de sécurité est fermé.
- Forme et taille des outils parfaitement adaptées à la cuve pour un mélange uniforme, même des petites quantités.
- Ecran de sécurité plein et transparent, démontable facilement par système "clip" de fixation. Il est associé aux montes et baisse de cuve
- Moteur asynchrone puissant.
- Vitesse de rotation du planétaire de 20 à 220 tr/mn en fonction des outils utilisés et du type de préparation.
- Mécanisme du planétaire, auto lubrifiée, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- Planétaire étanche, protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP34).
- Vitesse de rotation des outils de 67 à 740 tr/mn

Dimensions :

- Largeur extérieure 266 mm, Profondeur extérieure 416 mm, Hauteur extérieure 487 mm
- Poids brut : 17 kg

Capacité :

- Détrempe : 1.5 kg avec crochet spiral
- Blanc d'œuf : 10 avec Fouet
- Purée de pomme de terre : 2 kg avec palette
- 5 Litre

Puissance :

- Monophasé
- Triphasé

1.14.7.2 Batteur mélangeur capacité 10 litres

- Batteur mélangeur professionnel de table, compact, pour pétrir, mélanger et fouetter de façon intensive.
- Batteur mélangeur 10 litres - Dispositif de détection de cuve - Variation électronique - Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA. Outils INOX - Sans prise d'accessoires
- Bouton de sélection des vitesses, ergonomique et robuste.
- Livré avec 3 outils inox et 1 cuve inox 10 litres : crochet, palette et fouet, lavables au lave-vaisselle
- Sécurité utilisateur par détection de la cuve (EN 454_2015) ; le batteur ne peut fonctionner que si la cuve est présente et si l'écran de sécurité est fermé.
- Forme et taille des outils parfaitement adaptées à la cuve pour un mélange uniforme, même des petites quantités.
- Ecran de sécurité plein et transparent, démontable facilement par système "clip" de fixation. Il est associé aux montes et baisse de cuve
- Moteur asynchrone puissant.
- Vitesse de rotation du planétaire de 20 à 220 tr/mn en fonction des outils utilisés et du type de préparation.
- Mécanisme du planétaire, auto lubrifiée, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- Planétaire étanche, protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP34).
- Vitesse de rotation des outils de 67 à 740 tr/mn

Dimensions :

- Largeur extérieure 292 mm, Profondeur extérieure 416 mm, Hauteur extérieure 527 mm
- Poids brut : 20 kg

Capacité :

- Détrempe : 2.5 kg avec crochet spiral
- Blanc d'oeuf : 14/16 avec Fouet
- Purée de pomme de terre : 3,2 kg avec palette
- 8 Litre

Puissance :

- Monophasé
- Triphasé

1.14.7.3 Batteur mélangeur capacité 20 litres

- Batteur posé au sol sur piètements réglables pour une bonne stabilité,
- Colonne et piètement inox. Pieds en matériaux de synthèse inoxydable, châssis mécano-soudé.
- Carter de protection inox rotatif et amovible.

- Moteur asynchrone puissant (900W) avec variateur de vitesse électronique (10 vitesses de 30 à 180 tr/mn). Planétaire étanche à l'aspersion et auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- Ecran de sécurité en fil inox rotatif facilement démontable composé d'un écran de sécurité plein amovible, sans Bisphénol A, limitant les particules de farine et de poussière dites "folle farine" au cours des préparations.
- Tableau de commande à touches tactiles, étanche IP55, avec minuterie 60 min.
- Sécurités utilisateur : détection présence de cuve et écran fermé.
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine quand la cuve est baissée. Pieds réglables pour stabilité.
- Livré avec 3 outils :
 - Crochet spirale,
 - Palette,
 - Fouet.
 - Batteur mélangeur professionnel avec toutes les fonctions pour mélanger, pétrir, fouetter et émulsionner.
 - Panneau de commande étanche à boutons tactiles avec minuterie, réglage et affichage de la vitesse
 - Variateur de vitesse électronique.

Capacité :

- Détrempe : 6 kg avec crochet spiral
- La montée et l'abaissement de la cuve sont contrôlés par un levier avec blocage automatique de la cuve en position relevée.
- Goulotte amovible disponible en standard pour ajouter des ingrédients tout en travaillant
- Sécurités utilisateur : détection présence de cuve et écran fermé. Le batteur ne peut fonctionner que si la cuve est présente et si l'écran de sécurité est fermé.
- Livré avec 3 outils :
 - Crochet,
 - Palette,
 - Fouet,
- Équipement de réduction 10 l (cuve, crochet spiral, palette, fouet)

Puissance :

- Monophasé
- Triphasé

1.14.8 Coupe légumes SAMMIC ou équivalent

1.14.8.1 Coupe légumes 150 à 500 - kg/heure

- Bloc moteur en acier inoxydable, finition extérieure polie
- Capacité de 150/500 kg/h, adaptée pour 100-450 couverts par service
- Permet de trancher, râper, effiler (frites), couper en dés.
- Conçu ergonomiquement pour les droitiers et les gauchers (travail frontal) et pour minimiser l'espace de travail autour de la machine.

- Tête et couvercle facilement démontables sans outils. La trémie et le levier en inox avec la chambre de coupe sont lavables au lave-vaisselle.
- Sortie du produit par le côté
- Une large sélection de disques inox et grilles en base démontable sans outil pour lavage en lave-vaisselle
 - Disques pour couper des rondelles (mm) : 1, 2, 3, 6, 8, 10, 14, 20, et 25 mm
 - Disques pour couper des rondelles ondulées (mm) : 2, 3 et 6 mm
 - Grilles pour obtenir des frites (mm) : 8 et 10 mm
 - Grilles pour obtenir des cubes (mm) : 8, 10, 14, 20 et 25 mm
 - Disques courbes pour produits mous (mm) : 2, 3 et 5 mm
 - Disques pour obtenir des pommes-frites (mm) : 2, 4 et 8 mm
 - Disques râpeur (mm) : 2, 3, 4, 6 et 7 mm
 - Disque râpeur pour réduire en poudre grosse
 - Disque râpeur pour réduire en poudre fine
- Bloc moteur à vitesse variable 300 à 1000 Tr/mn avec goulotte universelle.
- Panneau de contrôle avancé
- Technologie Brushless et fonctionnalités avancées.
- Puissance : 1500 W—monophasé.

Dimensions :

- Largeur extérieure 391 mm
- Profondeur extérieure 409 mm
- Hauteur extérieure 552 mm
- Poids brut : 24 kg
- Surface goulotte : 136 cm²

Options :

- Goulotte à tubes
- Porte disques - grilles

1.14.8.2 Coupe légumes 200 à 650 - kg/heure

- Bloc moteur en acier inoxydable, finition extérieure polie
- Capacité de 200/650 kg/h, adaptée pour 100-600 couverts par service
- Permet de trancher, râper, effiler (frites), couper en dés.
- Conçu ergonomiquement pour les droitiers et les gauchers (travail frontal) et pour minimiser l'espace de travail autour de la machine.
- Tête et couvercle facilement démontables sans outils. La trémie et le levier en inox avec la chambre de coupe sont lavables au lave-vaisselle.
- Sortie du produit par le côté
- Une large sélection de disques inox et grilles en base démontable sans outil pour lavage en lave-vaisselle
 - Disques pour couper des rondelles (mm) : 1, 2, 3, 6, 8, 10, 14, 20, et 25 mm
 - Disques pour couper des rondelles ondulées (mm) : 2, 3 et 6 mm
 - Grilles pour obtenir des frites (mm) : 8 et 10 mm
 - Grilles pour obtenir des cubes (mm) : 8, 10, 14, 20 et 25 mm
 - Disques courbes pour produits mous (mm) : 2, 3 et 5 mm
 - Disques pour obtenir des pommes-frites (mm) : 2, 4 et 8 mm

- Disques râpeur (mm) : 2, 3, 4, 6 et 7 mm
- Disque râpeur pour réduire en poudre grosse
- Disque râpeur pour réduire en poudre fine
- Bloc moteur à vitesse variable 300 à 1000 Tr/mn avec goulotte grosse capacité.
- Panneau de contrôle avancé
- Technologie Brushless et fonctionnalités avancées.
- Puissance : 1500 W—monophasé.

Dimensions :

- Largeur extérieure 391 mm
- Profondeur extérieure 400 mm
- Hauteur extérieure 652 mm
- Poids brut : 27 kg
- Surface goulotte : 265 cm²

Options :

- Goulotte à tubes
- Trémie automatique
- Porte disques – grilles

1.14.9 Cutter SAMMIC ou équivalent

1.14.9.1 Cutter Cuve 5.5 Litres

- Modèle vitesse variable 300 à 3000 tours / minute.
- Permet de couper, moudre, mélanger, pétrir et émulsionner
- Bloc moteur en acier inoxydable et aluminium, monophasé puissance 1500 W.
- Cuve en acier inoxydable extractible pour un nettoyage en machine à laver
- Panneau de contrôle avancé
- Fonctionnement par minuterie
- Programme paramétrable pour broyage dense, broyage fin et imputions
- Possibilité de créer 9 programme personnalisé
- Couvercle transparent permettant l'adjonction d'ingrédients en cours d'utilisation
- Technologie Brushless et fonctionnalités avancées.
- Accessoires en base :
 - Racleur « Cut and Mix »
 - Lame lisses, micro-dentelées et perforées démontables.
- Modèle :
 - Cuve inox de 5.5 litres
 - Capacité maximale de produits : 3 Kg
 - Dimension de la cuve : Ø 240 x 150
 - Dimensions : 286 x 387 x 487 mm
 - Poids : 18 Kg

1.14.9.2 Cutter Cuve 8 Litres

- Modèle vitesse variable 300 à 3000 tours / minute.
- Permet de couper, moudre, mélanger, pétrir et émulsionner

- Bloc moteur en acier inoxydable et aluminium, monophasé puissance 1500 W.
- Cuve en acier inoxydable extractible pour un nettoyage en machine à laver
- Panneau de contrôle avancé
- Fonctionnement par minuterie
- Programme paramétrable pour broyage dense, broyage fin et impulsions
- Possibilité de créer 9 programme personnalisé
- Couvercle transparent permettant l'adjonction d'ingrédients en cours d'utilisation
- Technologie Brushless et fonctionnalités avancées.
- Accessoires en base :
 - Racleur « Cut and Mix »
 - Lame lisses, micro-dentelées et perforées démontables.
- Modèle :
 - Cuve inox de 8 litres
 - Capacité maximale de produits : 4 Kg
 - Dimension de la cuve : Ø 240 x 199
 - Dimensions : 286 x 387 x 517 mm
 - Poids : 18.9 Kg

1.14.10 Combiné Cutter / Coupe légumes SAMMIC ou équivalent

- Fonction cutter-mélangeur émulsionne coupe légumes, pour hacher, mélanger, broyer et préparer de la pâte.
- Modèle vitesse variable
 - 10 vitesses : Coupe légume 300 à 1000 tours / minute.
 - 5 vitesses : Cutter 300 à 3000 tours / minutes
- Production / heure : 50 - 350 Kg
- Technologie Brushless
- Construction robuste en polymère renforcés de fibre de verre
- Tous les éléments en contact avec les aliments doivent être démontable sans outil pour un lavage en machine à laver
- La rampe doit permettre l'expulsion par gravité du produit coupé
- Le coupe légume doit être équipé d'un disque d'expulsion pour certains produits
- Sortie du produit par le côté vers la droite ou vers la gauche
- Alarme sonore quand la force préétablie est dépassée
- Accessoires en base :
 - Racleur « Cut and Mix »
 - Lame lisses, micro-dentelées et perforées démontables.
 - Disques pour couper des rondelles (mm) : 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10 et 12 mm
 - Disques pour couper des rondelles ondulées (mm) : 2 mm
 - Grilles pour obtenir des frites (mm) : 8 et 10 mm
 - Grilles pour obtenir des cubes (mm) : 8, 10 et 12 mm
 - Disques pommes-paille, chips et frites(mm) : 2, 4, 6 et 8 mm
 - Disques râpeur (mm) : 2, 3, 4 et 7 mm
 - Disque râpeur pour réduire en poudre épaisse
 - Disque râpeur pour réduire en poudre fine.
- Puissance 1100 W.

- Dimensions :

- Capacité de la cuve : 4.4 litres
- Surface goulotte : 89 cm²
- Dimensions :
 - Coupe légumes : 378 x 309 x 533 mm ; poids : 13 Kg
 - Cutter : 252 x 309 x 434 mm ; poids : 11.9 Kg
- Profondeur extérieure 334 mm,
- Hauteur extérieure 527 mm,
- Poids brut : 21 kg

1.14.11 Trancheur à viandes DELCOUPE ou équivalent

- Construction aluminium et titane anti-adhérent
- Entraînement par pignon, lame ø 300 mm
- Affûteur hygiénique
- Étanche IP54 (M/A IP66)
- Monophasé 230V
- Lavage douchette
- Housse de protection compatible contact alimentaire.
- Extraction de la lame par système sécurisé permettant un nettoyage intégral de l'appareil.
- Poignée monobloc en aluminium
- Guide produit pour la coupe de petits produits
- Grand dégagement de la lame et de la butée

1.14.12 Mixer DYNAMIC ou équivalent

1.14.12.1 Mixer gamme 5 à 25 Litres (mixeur) / 1 à 5 Litres (fouets)

- Léger, robuste et très maniable.
- Pied et fouets démontables faciles d'entretien.
- Bouton de sécurité.
- Diamètre : 94 mm
- Variateur de vitesse : 3 000 à 12 000 tr/mn
- Puissance : 270 W
- Tube de plongée et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite et un entretien facilité,
- Double isolation du bloc moteur
- Support mural pour le rangement de l'appareil
- Accessoires :
 - Pied mixer :
 - Longueur du pied :
 - 225 mm
 - Vitesse Tr/mn : 3 000 / 12 000
 - Couteau Ti-métal facile à démonter.
 - Capacité 5 à 25 litres
 - Pied blender :

- Longueur du pied :
 - 225 mm
- Vitesse Tr/mn : 3 000 / 12 000
- Couteau Ti-métal facile à démonter.
- Capacité 1 à 10 litres
- Fouet :
 - Longueur du fouet :
 - 185 mm
 - Vitesse Tr/mn : 600 / 2 500
 - Capacité 1 à 4 litres
- Pied presse purée :
 - Longueur du pied :
 - 300 mm
 - Vitesse Tr/mn : 70 / 300
 - Capacité 1 à 10 kg
- Bol cutter
 - Hauteur totale :
 - 200 mm
 - Vitesse Tr/mn : 600 / 2 500
 - Capacité 0,8 litres

1.14.12.2 Mixer gamme 20 à 40 Litres (mixeur) / 5 à 20 Litres (fouets)

- Robuste, puissant.
- Pied et outil fouets démontables, faciles d'entretien.
- Très maniable.
- Bouton de sécurité.
- Diamètre : 97 mm
- Variateur de vitesse : 2 800 à 9 500 tr/mn
- Puissance : 350 W
- Tube de plongée, cloche et fouets éjectables en acier Inox pour une hygiène parfait,
- Double isolation du bloc moteur
- Support mural pour le rangement de l'appareil
- Accessoires :
 - Pied mixer :
 - Longueur du pied :
 - 300 mm
 - 400 mm
 - Vitesse Tr/mn : 2 800 / 9 500
 - Couteau Ti-métal facile à démonter.
 - Capacité 20 à 40 litres
 - Fouet :
 - Longueur du pied :

- 205 mm
- Vitesse Tr/mn : 300 / 900
- Capacité 5 à 20 litres
- Pied presse purée :
 - Longueur du pied :
 - 420 mm
 - Vitesse Tr/mn : 100 / 600
 - Capacité 10 à 15 kg
- Bol cutter avec un couteau (standard ou denté) au choix
 - Hauteur totale :
 - 600 mm
 - Vitesse Tr/mn : 400 / 1 500
 - Capacité 5 litres

1.14.13 *Formeuse à pâtons pour pizzas SAMMIC ou équivalent*

- Construction en acier inoxydable.
- Façonneuse à pizza Ø26 à 40 cm
- Pâton à disposer dans la partie supérieure de la formeuse et grâce à ses capteurs, la machine détecte la pâte et les rouleaux se mettent en fonctionnement.
- La formeuse à pizza est dotée de 2 couples de rouleaux.
- Adaptée pour des pâtons d'un poids variant de 210 à 600 grammes.
- Dimensions :
 - L 530 x P 470 x H 790 mm
 - Poids : 35 kg

1.14.14 *Barre à ustensiles TOURNUS ou équivalent*

- Fabrication acier inox 18/10 méplat plié.
- Fixation murale fournie
- Longueur :
 - 800 mm
 - 1000 mm
 - 1200 mm

1.14.15 *Centrifugeuse SANTOS ou équivalent*

- Fabrication : corps en aluminium et zone alimentaire tout inox.
- Centrifugeuse à vitesse lente toutes sortes de fruits, légumes et herbes
- Extracteur de jus professionnel pouvant être utilisé en continu, face aux consommateurs.
- Goulotte d'introduction Ø 79,5mm
- Bec verseur acceptant les verres et pichets. Hauteur : 210mm
- Variation de vitesse 5 à 80 tr/min
- Moteurs asynchrones silencieux avec bouton marche / arrêt et possibilité marche arrière
- Moteurs équipés d'un protecteur thermique et de surcharge

- Moteur monophasé : 220-240 V - 50/60 Hz - 650 W
- Conteneur à pulpe de 4 litres ou possibilité d'évacuation continue
- Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle
- Dimensions : L : 412 mm, P : 236 mm, H : 642 mm, Poids net : 28,6 Kg

1.14.16 Presse agrume électrique ZUMEX ou équivalent

- Affichage digital intuitif "Touch Control".
- Compteur nombre total et partiel de fruits pressés
- 2 Modes de fonctionnement :
- Mode Self-service : en appuyant sur le robinet, la machine presse en un instant un verre ou une carafe de jus.
- Mode Auto start : le presse-agrume commencera automatiquement le pressage à l'introduction des agrumes.
- Robinet Self-Service anti-goutte avec blocage pour une utilisation en mode continu.
- Bacs à déchets intégrés.
- Inclut le système antibactérien ASP.
- Trois couleurs disponibles, y compris deux teintes métallisées
- Fruits par minute : 22 oranges/min
- Capacité alimentation : 4/5 oranges
- Diamètre fruit : 65 - 81 mm
- Dimensions : 75 x 47 x 50 cm
- Poids net : 45 kg
- Puissance : 320 W
- Consommation : 0.28 kW / 2.7 amp.
- Tension d'alim. : 230-240 V / 50-60 Hz | 115 V / 60 Hz
- Protection anti-humidité : IPX4
- Sécurité : Double détecteur magnétique de sécurité et anti-blocage du moteur
- Accessoires en option :
 - Kit de surélévation : Ensemble très pratique de pieds pour maintenir la machine en position haute pour faciliter le nettoyage du comptoir.

1.14.17 Tranche pain électrique 120 tranches / mn ELECTROLUX ou équivalent

- Corps en acier inox peint et goulotte en acier inox
- Tableau de commande à touches tactiles avec boutons « pulse » et marche/arrêt.
- Dispositif de sécurité qui protège l'opérateur même pendant le nettoyage : aucun contact avec la lame
- Le moteur s'arrête lorsque la porte de la goulotte est levée.
- Lame conçue pour ne pas écraser le pain et assurer une excellente présentation.
- Le pain doit être placé dans la goulotte, et la coupe se fait à la mise en route de la machine
- Goulotte avec séparateur amovible permettant de trancher 2 baguettes en même temps
- Epaisseur réglable des tranches de 8 à 60 mm
- Débit horaire : 7.000 à 14.000 tranches

- Section maximale des pains : 110 x175 mm
- Dimension :
 - Largeur : 472 mm
 - Profondeur : 418 mm
 - Hauteur : 857 mm
 - Poids net (kg) : 31
- Accessoires en option :
 - Table mobile inox avec tablette rabattable et avec bac GN 1/1 H. 200 mm polycarbonate

1.15 MATERIEL DE MAINTIEN EN TEMPERATURE

1.15.1 Navette mobile **BOURGEAT** ou équivalent

1.15.1.1 Navette chaude

- La construction sera en acier inoxydable 18-10. L'isolation par mousse sans CFC 60 à 80 mm.
- L'étuve sera équipée de glissières embouties.
- La mobilité sera assurée par 4 roulettes pivotantes de diamètre 125 mm chapes inox dont 2 seront dotées de freins.
- 4 Poignées de manutention ergonomiques intégrées avec barres de protection.
- Paramétrage des températures et de l'hygrométrie
- Pilotage de l'humidification par « boost » automatique à l'ouverture de la porte.
- Allumage différé programmable
- Réservoir d'eau (4 litres) amovible pour remplissage rapide
- Panneau de commande tactile sur la porte
- Réserve d'eau et bac de récupération des condensats (2 litres) amovibles et lavable en machine
- 4 programmes pré-réglés selon les types de préparations
- Intérieur avec parois à glissières embouties monobloc
- Affichage des paramètres de fonctionnement : horloge courante, température, taux d'humidité et programmation d'allumage différé.
- Organes techniques est en partie arrière
- Capacités :
 - GN1/1 - Entrée 325 mm
 - 6 GN 1/1 H 65 mm, espacement entre glissières 71 mm
 - 10 GN 1/1 H 65 mm, espacement entre glissières 71 mm
 - 17 GN 1/1 H 65 mm, espacement entre glissières 71 mm
 - GN1/1 - Entrée 530 mm
 - 6 GN 1/1 H 65 mm, espacement entre glissières 71 mm
 - 10 GN 1/1 H 65 mm, espacement entre glissières 71 mm
 - 15 GN 1/1 H 65 mm, espacement entre glissières 71 mm
 - 20 GN 1/1 H 65 mm, espacement entre glissières 71 mm
 - GN2/1 - Entrée 530 mm

- 10 GN 2/1 H 65 mm, espacement entre glissières 71 mm
- 15 GN 2/1 H 65 mm, espacement entre glissières 71 mm
- 16 GN 2/1 H 65 mm, espacement entre glissières 71 mm
- 18 GN 2/1 H 65 mm, espacement entre glissières 71 mm
- 20 GN 2/1 H 65 mm, espacement entre glissières 71 mm
-

1.15.1.2 Navette froide

- La construction sera en acier inoxydable 18-10. L'isolation par mousse polyuréthane d'épaisseur 60 mm minimum.
- Groupe froid sur châssis monobloc
- Le groupe frigorifique sera situé en partie basse. Le fluide frigorigène devra avoir un GWP < ou = à 1500.
- L'étuve sera équipée de glissières embouties.
- La mobilité sera assurée par 4 roulettes pivotantes de diamètre 125 mm chapes inox dont 2 seront dotées de freins.
- 4 Poignées de manutention ergonomiques intégrées
- Porte inox, ouverture à 180°
- Tableau de commande tactile sur la porte
- Glissières embouties monobloc
- Organes techniques en partie arrière
- Information en façade d'alertes (porte ouverte, incident...).
- Allumage différé programmable
- Thermomètre extérieur de lecture de température
- Capacités :
 - GN1/1 - Entrée 325 mm
 - 14 GN 1/1 H 65 mm, espacement entre glissières 71 mm
 - GN1/1 - Entrée 530 mm
 - 6 GN 1/1 H 65 mm, espacement entre glissières 71 mm
 - 10 GN 1/1 H 65 mm, espacement entre glissières 71 mm
 - 15 GN 1/1 H 65 mm, espacement entre glissières 71 mm
 - 20 GN 1/1 H 65 mm, espacement entre glissières 71 mm
 - GN2/1 - Entrée 530 mm
 - 10 GN 2/1 H 65 mm, espacement entre glissières 71 mm
 - 15 GN 2/1 H 65 mm, espacement entre glissières 71 mm
 - 20 GN 2/1 H 65 mm, espacement entre glissières 71 mm

1.15.2 Container isotherme : Modèle GN à ouverture frontale BOURGEAT ou équivalent

- Conception en polyéthylène alimentaire.
- Poignées encastrées ergonomiques.
- Grand loqueteau de fermeture rapide à 1 main.
- Patins anti-usure sur le dessous.

- Design des dessus avec forme de calage au gerbage.
- Fermetures parfaitement étanches.
- Utilisation en température de -30°C à +85°C.
- Isolation efficace par mousse sans CFC.
- Livrés avec un jeu d'étiquettes liaison chaude (rouge), liaison froide (bleue) pour identification des contenus ou destinations.
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.
- Intérieur avec glissières monobloc, sans zone de rétention d'eau.
- Glissières au pas de 36 mm
- Porte et loqueteaux facilement démontables sans outil.
- Parfaite circulation de l'air dans les enceintes.

Modèles :

- Neutres
 - 6 niveaux - 3 bacs GN1/1 H 65 mm
 - Volume 44 l
 - Dimensions L 478 mm, P 695 mm, H 378 mm
 - 9 niveaux - 4 bacs GN1/1 H 65 mm
 - Volume 63 l
 - Dimensions L 478 mm, P 683 mm, H 534 mm
 - 12 niveaux - 4 bacs GN1/1 H 65 mm
 - Volume 82 l
 - Dimensions L 478 mm, P 683 mm, H 632 mm
- Chauffants
 - 9 niveaux - 4 bacs GN1/1 H 65 mm
 - Volume 63 l
 - Dimensions L 478 mm, P 709 mm, H 534 mm
 - 12 niveaux - 4 bacs GN1/1 H 65 mm
 - Volume 82 l
 - Dimensions L 478 mm, P 709 mm, H 632 mm
- Accessoires :
 - Socle rouleur adaptés au déplacement de conteneurs seuls ou gerbés. Se présentent comme des bases roulantes sur lesquelles les conteneurs sont posés.
 - Socle rouleur sans poignée, dimensions : L : 717 ; l : 496 ; HT : 242 mm
 - Socle rouleur avec poignée, dimensions : L : 958 ; l : 496 ; HT : 1046 mm
 - Jeu de 2 attaches
 - Plaque eutectique :
 - GN1/3, Accumulation du froid jusqu'à -10°C
 - GN1/1, Accumulation du froid jusqu'à -3°C
 - GN1/1, Accumulation du froid jusqu'à -10°C
 - GN1/1, Accumulation du froid jusqu'à -21°C

1.16 MATERIEL DE CUISSON

1.16.1 Fours de remise en températures AIR'T ou équivalent

- La construction intérieure et extérieure sera tout en acier inoxydable 18-10. L'enceinte sera en acier inoxydable 18-10 à angles rayonnés.
- La remise en température se fera par air pulsé. L'appareil devra posséder une oura d'évacuation des buées. Les appareils seront montés sur piétements en acier inoxydable ou en matériau de synthèse inaltérable (résistants aux agents chimiques destinés à l'entretien courant des sols et des appareils) et réglables en hauteur (150 mm minimum de façon à permettre le lavage).
- L'appareil devra avoir un tableau de commande comprenant un interrupteur de mise sous tension, une minuterie électronique, des touches pour la programmation et la mise en marche des cycles. La régulation de chauffe devra être assurée par un thermostat pré-réglé.
- Chargeur à glissière amovible et adapté au format
- Espace minimum entre les niveaux 65mm
- Oura d'évacuation
- Fonction maintien en température au-dessus de + 63° C
- Minuterie 120 mm
- Tiroir récupération des condensats.
- Capacité :
 - 5 niveaux GN 1/1 au pas de 62 mm minimum
 - 7 niveaux GN 1/1 au pas de 62 mm minimum
 - 10 niveaux GN 1/1 au pas de 62 mm minimum

1.16.1.1 Support pour Fours de remise en température

De même constructeur que le four

Construction en acier inoxydable avec glissières pour bac GN 1/1 avec un espace de 60 mm

- 5 niveaux GN 1/1 dimensions indicatives (L x P x H) : 760x655x900 mm
- 7 niveaux GN 1/1 dimensions indicatives (L x P x H) : 760x655x900 mm
- 10 niveaux GN 1/1 dimensions indicatives (L x P x H) : 760x655x600 mm
- Option :
- 4 roues polyamides dont 2 avec freins.

1.16.2 Fours mixtes marque UNOX ou équivalent

Four assurant les fonctions (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson basse température, cuisson sous-vide, rôtissage, grillade, friture, régénération et régénération sur plaque) à l'aide d'un panneau de contrôle tactile. La chambre devra être en acier inoxydable AISI 304 L minimum avec un éclairage LED intégré à la porte. La porte sera dotée d'un triple vitrage facile à nettoyer avec un système de récupération des gouttes intégré. Le four sera équipé d'une sonde à cœur multipoints et d'un système de lavage automatique de l'enceinte.

Caractéristiques et Fonctions :

- Programmation de + 1000 recettes
- Panneau de commande tactile en verre à écran couleur haute résolution 9.5"
- Température de l'enceinte de cuisson de 32° C à 260 ° C
- L'espacement entre plaque sera de 67 mm minimum avec support de plaque doté d'anti-basculement
- Possibilité d'export des données HACCP et des programmes via USB et WIFI
- Angles de l'enceinte de cuisson arrondis
- Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson
- Cycle d'auto-nettoyage avec injection de produits de nettoyages liquide ou tablette
- Sauf indications contraires, l'appareil sera doté de ses accessoires de fonctionnement et comportera au minimum :
 - Plaques à rôtir : 3
 - Bacs perforés : 3
 - Plaques à pâtisserie : 3
 - Produit de nettoyage :
 - 10 bidons de détergent écologique
 - 10 bidons de détergent à forte concentration

1.16.2.1 Four mixte 5 niveaux GN 1/1

- Energie :
 - Puissance gaz nominale 14 à 15 kw
 - Puissance électrique 9 à 10 kw
- Dimensions indicatives : 750 x 783 x 675 mm
- Options :
 - Adoucisseur adapté (voir § 3.4.15)
 - Charnière à droite pour chaque four
 - Support pour colonne de fours superposés (L x P x H) : 732x542x305 mm

1.16.2.2 Four mixte 6 niveaux GN 2/1

- Energie :
 - Puissance gaz nominale 25 à 27 kw
 - Puissance électrique 20 à 21 kw
- Dimensions indicatives : 860 x 1145 x 842 mm, entre les niveaux minimum 77mm
- Options :
 - Adoucisseur adapté (voir § 3.4.15)
 - Charnière à droite pour chaque four

1.16.2.3 Four mixte 7 niveaux GN 1/1

- Energie :
 - Puissance gaz nominale 18 à 19 kw
 - Puissance électrique 11 à 12 kw
- Dimensions indicatives : 750 x 783 x 843 mm
- Options :

- Adoucisseur adapté (voir § 3.4.15)
- Charnière à droite pour chaque four
- Chariot d'enfournement
- Support pour colonne de fours superposés (L x P x H) : 732x542x305 mm

1.16.2.4 Four mixte 10 niveaux GN 1/1

- Energie :
 - Puissance gaz nominale 20 à 22 kw
 - Puissance électrique 18 à 19 kw
- Dimensions indicatives : 750 x 783 x 1010 mm
- Options :
 - Adoucisseur adapté (voir § 3.4.15)
 - Charnière à droite pour chaque four
 - Chariot d'enfournement
 - Support pour colonne de fours superposés (L x P x H) : 732x542x305 mm

1.16.2.5 Four mixte 10 niveaux GN 2/1

- Energie :
 - Puissance gaz nominale 40 à 43 kw
 - Puissance électrique 30 à 32 kw
- Dimensions indicatives : 860 x 1145 x 1162 mm, entre les niveaux minimum 77mm
- Options :
 - Adoucisseur adapté (voir § 3.4.15)
 - Charnière à droite pour chaque four
 - Chariot d'enfournement

1.16.2.6 Four mixte 20 niveaux GN 1/1

- Energie :
 - Puissance gaz nominale 46 à 48 kw
 - Puissance électrique 36 à 39 kw
- Dimensions indicatives : 892 x 925 x 1875 mm
- Chariot d'enfournement compris
- Options :
 - Adoucisseur adapté (voir § 3.4.15)
 - Charnière à droite pour chaque four

1.16.2.7 Four mixte 20 niveaux GN 1/1 COMPACT

- Energie :
 - Puissance électrique 32 à 36 kw
- Dimensions indicatives : 650 x 1002 x 1875 mm
- Chariot d'enfournement compris
- Options :
 - Adoucisseur adapté (voir § 3.4.15)

- Charnière à droite pour chaque four

1.16.2.8 Four mixte 20 niveaux GN 2/1

- Energie :
 - Puissance gaz nominale 88 à 90 kw
 - Puissance électrique 62 à 65 kw
- Dimensions indicatives : 892 x 1164 x 1875 mm
- Chariot d'enfournement compris
- Options :
 - Adoucisseur adapté (voir § 3.4.15)
 - Charnière à droite

1.16.2.9 Four mixte 5 niveaux GN 1/1 COMPACT

- Energie :
 - Puissance électrique 9 à 10 kw
- Dimensions indicatives : 535 x 872 x 649 mm
- Options :
 - Adoucisseur adapté (voir § 3.4.15)
 - Charnière à droite pour chaque four

1.16.2.10 Four mixte 10 niveaux GN 1/1 COMPACT

- Energie :
 - Puissance électrique 18 à 19 kw
- Dimensions indicatives : 535 x 872 x 984 mm
- Options :
 - Adoucisseur adapté (voir § 3.4.15)
 - Chariot d'enfournement
 - Charnière à droite pour chaque four

1.16.2.11 Piètement de Fours mixtes

Construction en acier inoxydable avec glissières pour bac GN 1/1 avec un espace de 60 mm, capacité 7 GN 1/1..

- Conçu pour fours mixtes :
 - 5, 6, 7 et 10 niveaux GN1/1, piètement haut, dimensions indicatives (L x P x H) : 732x546x752 mm
 - 5, 6, 7 et 10 niveaux GN1/1, piètement médium, dimensions indicatives (L x P x H) : 732x546x462 mm.
 - 5, 6, 7 et 10 niveaux GN1/1, piètement bas, dimensions indicatives (L x P x H) : 732x546x305 mm.
 - 6 et 10 niveaux GN 2/1, piètement haut, dimensions indicatives (L x P x H) : 842x891x752 mm
 - 6 et 10 niveaux GN 2/1, piètement bas, dimensions indicatives (L x P x H) : 842x891x305 mm

1.16.3 Four à pizzas DIAMOND ou équivalent

- Dimensions : Longueur : 1070, Profondeur : 1010, Hauteur : 400

- Chambre : 700x700x150 mm
- Puissance : (6,6 kW), 4 pizzas de diam. 350 mm
- 2 fours superposables (4+4)
- Capacité :
 - Four à pizza 1 chambre : 4 pizzas de diam. 350 mm
 - Four à pizza 2 chambre : 8 pizzas de diam. 350 mm
- Façade en acier inox, hotte "décorative" démontable livrée de série et panneau de commandes "indépendant et ergonomique" en acier peint.
- Chambre avec sol en pierre réfractaire, isolation en laine de roche de forte épaisseur.
- "Oura" réglable, pour l'évacuation des fumées.
- Eclairage intérieur "haute T° 500°C", encastré, évitant tous chocs.
- Portillon avec charnières à "ressorts", double poignée "athermique", hublot en verre securit de grande dimension, joint en fibre de verre céramique.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox.
- Régulation de la T° (400°C).
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.
- Le Plus : chambre en acier inox.
- Résistances intégrées dans la pierre réfractaire du sol, montée en T° rapide, cuisson très homogène, tout en économisant +/- 25% d'énergie.
- Arcade de voûte en inox "double paroi", et positionnement des résistances supérieures "rapprochées",
- Double thermostat indépendant (sole - voûte) , capable d'être adapté à tous types de pizzas.
- Affichage de la T° par thermomètre digital.

1.16.3.1 Support four à pizzas

- Support en acier inoxydable
- Piètement sur 4 roues pivotantes dont 2 avec frein
- Dimensions indicatives : 1400 x 900 x 1050 mm

1.16.4 Cuiseur vapeur sèche 2 moufles 3 GN 1/1 ROSINOX ou équivalent

- Enceinte de cuisson en acier inoxydable de haute qualité
- Système de contrôle simple à utiliser pour la cuisson :
- Haute pression (1 bar, 117°C),
- Basse pression (0.5 bar, 108°C),
- Sans pression (de 60°C à 100°C).
- Enceinte de cuisson facile à nettoyer
- Cuissons rapides, généralement entre 1 et 3 minutes
- Démarrage rapide
- Générateur de vapeur et chambre de cuisson isolés thermiquement
- Préchauffage automatique
- L'appareil détecte automatiquement la température initiale de l'enceinte de cuisson pour s'assurer que le produit est prêt pour la cuisson.

- La conception de la porte empêche l'accès à l'enceinte de cuisson pendant le cycle de cuisson.
- Option : Support

1.16.5 Sauteuse gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent

1.16.5.1 Sauteuse électrique fixe 11 litres

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Surface de cuisson bi-métal (1 couche d'acier inoxydable AISI 316 de 3mm d'épaisseur et une couche d'acier doux de 12mm). La cuve sera dotée d'angles arrondis. Chauffage par résistances blindées avec des températures de fonctionnement allant de 100°C à 250°C. Mise sous tension avec voyant sur façade et contrôle de la température régulée par un thermostat. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 5 kw– 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 730 x H 850 mm
- Dotation :
 - 1 racloir pour plaque lisse (1 jeu de lames)
- Options :
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.5.2 Sauteuse gaz fixe 11 litres

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Surface de cuisson bi-métal (1 couche d'acier inoxydable AISI 316 de 3mm d'épaisseur et une couche d'acier doux de 12mm). La cuve sera dotée d'angles arrondis. Eléments chauffant gaz naturel ou GPL (prévoir 1 jeu d'injecteurs) avec des températures de fonctionnement allant de 100°C à 250°C. Les brûleurs auront une ligne avec double flamme. Mise sous tension avec voyant sur façade et contrôle de la température régulée par un thermostat. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 0,1 kw – 220-240 V/3N ph/50 Hz
 - Puissance gaz 7 kW
- Dimensions indicatives : L 400 x P 730 x H 850 mm
- Dotation :
 - 1 racloir pour plaque lisse (1 jeu de lames)
- Options :
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.5.3 Sauteuse électrique fixe 22 litres

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Surface de cuisson bi-métal (1 couche d'acier inoxydable AISI 316 de 3mm d'épaisseur et une couche d'acier doux de 12mm). La cuve sera dotée d'angles arrondis. Chauffage par résistances blindées avec des

températures de fonctionnement allant de 100°C à 250°C. Mise sous tension avec voyant sur façade et contrôle de la température régulée par un thermostat. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 10 kw– 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 800 x P 730 x H 850 mm
- Dotation :
 - 1 racloir pour plaque lisse (1 jeu de lames)
- Options :
 - Portes inox droite/gauche.

1.16.5.4 Sauteuse gaz fixe 22 litres

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Surface de cuisson bi-métal (1 couche d'acier inoxydable AISI 316 de 3mm d'épaisseur et une couche d'acier doux de 12mm). La cuve sera dotée d'angles arrondis. Eléments chauffant gaz naturel ou GPL (prévoir 1 jeu d'injecteurs) avec des températures de fonctionnement allant de 100°C à 250°C. Les brûleurs auront une ligne avec double flamme. Mise sous tension avec voyant sur façade et contrôle de la température régulée par un thermostat. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 0,1 kw – 220-240 V/3N ph/50 Hz
 - Puissance gaz 14 kW
- Dimensions indicatives : L 800 x P 730 x H 850 mm
- Dotation :
 - 1 racloir pour plaque lisse (1 jeu de lames)
- Options :
 - Portes inox droite/gauche.

1.16.5.5 Sauteuse électrique basculante 60 litres

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Cuve d'une capacité maximale de 60 litres avec un fond alliage inox de 10mm d'épaisseur. La cuve sera dotée d'angles arrondis et d'un couvercle double paroi en inox. Chauffage par résistances blindées avec des températures de fonctionnement allant de 80°C à 300°C. Mécanisme de basculement manuel. Mise sous tension avec voyant sur façade et contrôle de la température régulée par un thermostat. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 9,5 kw– 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 800 x P 730 x H 850 mm

1.16.5.6 Sauteuse gaz basculante 60 litres

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Cuve d'une capacité maximale de 60 litres avec un fond alliage inox de 10mm d'épaisseur. La cuve sera dotée d'angles arrondis et d'un couvercle double paroi en inox. Eléments chauffant gaz naturel ou GPL (prévoir 1 jeu d'injecteurs) avec des températures de fonctionnement allant de 90°C à 290°C. Mécanisme de basculement manuel. Les brûleurs seront en acier inoxydable AISI 441. Mise sous tension avec voyant sur façade et contrôle de la température régulée par un thermostat. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 0,1 kw – 220-240 V/3N ph/50 Hz
 - Puissance gaz 16 kW
- Dimensions indicatives : L 800 x P 730 x H 850 mm

1.16.6 Sauteuse fixe gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent

1.16.6.1 Sauteuse électrique fixe 22 litres

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Surface de cuisson bi-métal (1 couche d'acier inoxydable AISI 316 de 3mm d'épaisseur et une couche d'acier doux de 12 mm). La cuve sera dotée d'angles arrondis. Chauffage par résistances blindées avec des températures de fonctionnement allant de 100°C à 250°C. Mise sous tension avec voyant sur façade et contrôle de la température régulée par un thermostat. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 10 kw– 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 800 x P 930 x H 850 mm
- Dotation :
 - 1 racloir pour plaque lisse (1 jeu de lames)
- Options :
 - Portes inox droite/gauche.

1.16.6.2 Sauteuse gaz fixe 22 litres

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Surface de cuisson bi-métal (1 couche d'acier inoxydable AISI 316 de 3mm d'épaisseur et une couche d'acier doux de 12mm). La cuve sera dotée d'angles arrondis. Eléments chauffant gaz naturel ou GPL (prévoir 1 jeu d'injecteurs) avec des températures de fonctionnement allant de 100°C à 250°C. Les brûleurs auront une ligne avec double flamme. Mise sous tension avec voyant sur façade et contrôle de la température régulée par un thermostat. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 0,1 kw – 220-240 V/3N ph/50 Hz
 - Puissance gaz 14 kW
- Dimensions indicatives : L 800 x P 930 x H 850 mm

- Dotation :
 - 1 racloir pour plaque lisse (1 jeu de lames)
- Options :
 - Portes inox droite/gauche.

1.16.6.3 Sauteuse électrique basculante 80 litres

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Cuve d'une capacité maximale de 80 litres avec un fond alliage inox de 10 mm d'épaisseur. La cuve sera dotée d'angles arrondis et d'un couvercle double paroi en inox. Chauffage par résistances infrarouge avec des températures de fonctionnement allant de 80°C à 300°C. Mécanisme de basculement manuel. Mise sous tension avec voyant sur façade et contrôle de la température réglée par un thermostat. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 13 kw– 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 800 x P 930 x H 850 mm
- Options :
 - Système de basculement de la cuve électrique

1.16.6.4 Sauteuse gaz basculante 80 litres

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Cuve d'une capacité maximale de 80 litres avec un fond alliage inox de 10mm d'épaisseur. La cuve sera dotée d'angles arrondis et d'un couvercle double paroi en inox. Eléments chauffant gaz naturel ou GPL (prévoir 1 jeu d'injecteurs) avec des températures de fonctionnement allant de 80°C à 300°C. Mécanisme de basculement manuel. Les brûleurs seront en acier inoxydable AISI 441 avec dispositif de sécurité à la flamme. Mise sous tension avec voyant sur façade et contrôle de la température réglée par un thermostat. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 0,1 kw – 220-240 V/3N ph/50 Hz
 - Puissance gaz 21 kW
- Dimensions indicatives : L 800 x P 930 x H 850 mm
- Options :
 - Système de basculement de la cuve électrique

1.16.6.5 Sauteuse électrique basculante 100 litres

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Cuve d'une capacité maximale de 100 litres avec un fond alliage inox de 10 mm d'épaisseur. La cuve sera dotée d'angles arrondis et d'un couvercle double paroi en inox. Chauffage par résistances infrarouge avec des températures de fonctionnement allant de 80°C à 300°C. Mécanisme de basculement manuel. Mise sous tension avec voyant sur façade et contrôle de la température réglée par un thermostat. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :

- Puissance électrique 17 kw– 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 1000 x P 930 x H 850 mm
- Options :
 - Système de basculement de la cuve électrique

1.16.6.6 Sauteuse gaz basculante 100 litres

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Cuve d'une capacité maximale de 100 litres avec un fond alliage inox de 10mm d'épaisseur. La cuve sera dotée d'angles arrondis et d'un couvercle double paroi en inox. Eléments chauffant gaz naturel ou GPL (prévoir 1 jeu d'injecteurs) avec des températures de fonctionnement allant de 80°C à 300°C. Mécanisme de basculement manuel. Les brûleurs seront en acier inoxydable AISI 441 avec dispositif de sécurité à la flamme. Mise sous tension avec voyant sur façade et contrôle de la température régulée par un thermostat. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 0,1 kw – 220-240 V/3N ph/50 Hz
 - Puissance gaz 27 kW
- Dimensions indicatives : L 1000 x P 930 x H 850 mm
- Options :
 - Système de basculement de la cuve électrique

1.16.6.7 Sauteuse multifonction double cuve fixe ROSINOX ou équivalent

- Capacités utiles des cuves :
 - Cuve de droite 16 litres,
 - Cuve de gauche 30 litres
- Soubassement équipé de gradin 3 niveaux support pour bacs GN 2/1.
- Piètement hauteur 150 mm
- Chauffe par fond trimétal épaisseur 10 mm
- Couvercles doublés et équilibrés en acier inoxydable 304 avec joint d'étanchéité périphérique
- Écrans tactiles couleur de contrôle.
- 1 sonde à cœur avec régulation électronique 3 points par cuve.
- Régulation de fond de cuve multipoints.
- Remplissage des cuves par rejet eau chaude/eau froide avec compteur volumétrique.
- Systèmes de vidange séparés par cuve pour les aliments et les eaux de nettoyage.
- Vidange des eaux de nettoyage raccordement unique à l'égout.
- Douchette à enrouleur en façade.
- Port USB pour exportation HACCP.
- 1 prise électrique monophasée IP55 en façade.
- Dimensions : L = 800, P = 840, H = 1015

1.16.6.8 Sauteuse basculante multifonction

- Caractéristiques communes
- Construction tout inox 18/10
- Châssis en acier inox 30/10ème
- Fond de cuve inox épaisseur 10 mm, parois épaisseur 20/10ème
- Cuve isolée avec angles arrondis en acier inox au chrome nickel
- Couvercle de cuve épaisseur 15ème équilibré à double paroi à mouvement motorisés
- Partie technique accessible en façade
- Régulation de température de fond de cuve par microprocesseur
- Système de chauffe à circuit imprimé à haut rendement et faible inertie
- Ecran de commande tactile auto explicatif avec fonction d'aide
- Système d'accroche et relevage automatique des paniers de cuisson
- Multifonctions permettant des cuissons successives et de nuit
- Programmation manuelle ou automatique des cuissons
- Fonction de remise et maintient en température
- Fonction de préchauffage intégrée
- Température réglable de 30 à 250°C
- A faible consommation d'eau et d'énergie
- Sécurité de surchauffe
- Coupure de la chauffe au basculement de la cuve
- Sonde à cœur multipoints
- Douchette intégrée
- Remplissage d'eau automatique avec compteur d'eau volumétrique
- Régulation par bouton ou par écran digital
- Livré avec bras de relevage adapté et paniers de cuissons
- Livré avec crépine pour bec verseur
- Prise électrique en façade avec capotage de protection et douchette avec enrouleur intégré
- Vidange intégrée à la cuve
- Modes de cuisson manuels ou automatiques (6 modes de cuisson)
- Cuissons pilotées par timer (0 à 24h) ou par sonde à 6 points
- Régulation électronique de la température (précision 1°C)
- 350 plages de programmation à 12 phases personnalisables
- Calcul automatique des temps et températures avec affichage indicatif du temps restant
- Fonction HACCP avec mémorisation de la traçabilité des cuissons. Edition via port USB
- Affichage numérique des températures, des valeurs programmées et réelles et des temps de cuisson restants
- Minuterie réglable et démarrage de cuisson différé. Signal sonore de fin de cycle.
- Basculement électrique par moto réducteur
- Présélection numérique de la température et de la durée de cuisson.
- Affichage de détection d'erreurs

- Sécurité de surchauffe cuve à vide, de surchauffe d'huile et de basculement de cuve
- Protection contre les projections d'eau indice IPX5
- Température de contact extérieur de la cuve maxi 70 °C
- Capacité :
 - 2 x 17 litres
 - 2 x 25 litres
 - 100 litres
 - 150 litres

1.16.7 Friteuses gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent

1.16.7.1 Friteuses électrique 12 litres à poser

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Friteuse à 1 cuve. Eléments à bords francs. La cuve sera emboutie en acier inox AISI 304 avec profil intérieur en forme de V. La température de l'huile en cuve sera contrôlée par thermostat mécanique, avec réglage de 105 à 185°C. L'appareil sera doté d'un thermostat de sécurité anti-surchauffe. Les éléments de chauffe seront à infrarouge haut rendement et placés à l'extérieur de la cuve en forme de V. Mise sous tension avec voyant sur façade. Relevage du panier manuel et vidange de l'huile par robinet situé en façade. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 8,7 kw
- Dimensions indicatives : L 400 x P 730 x H 265 mm
- Dotation :
 - 1 couvercle inox
 - 1 grand panier de friture inox
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piétements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.
 - 2 demi-paniers
 -

1.16.7.2 Friteuses électrique 14 litres monobloc

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Friteuse monobloc à 1 cuve. Eléments à bords francs. La cuve sera emboutie en acier inox AISI 304 avec profil intérieur en forme de V. La température de l'huile en cuve sera contrôlée par thermostat mécanique, avec réglage de 105 à 185°C. L'appareil sera doté d'un thermostat de sécurité anti-surchauffe. Les éléments de chauffe seront en Incoloy armé situés à l'extérieur de la cuve, se soulèvent pour le nettoyage. Mise sous tension avec voyant sur façade. Relevage du panier manuel et vidange de l'huile par robinet dans un bac de vidange situé sous la cuve. La partie basse sera dotée d'une porte droite/gauche. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 8,7 kw – 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 730 x H 850 mm

- Dotation :
 - 1 couvercle inox
 - 1 grand panier de friture inox
- Options :
 - Contrôleur de qualité d'huile portable.
 - 2 demi-paniers
 - Filtre à huile

1.16.7.3 Friteuses électrique 15 litres monobloc programmable

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Friteuse monobloc à 1 cuve. Eléments à bords francs. La cuve sera emboutie en acier inox AISI 304 en forme de V. La température de l'huile en cuve sera contrôlée par thermostat mécanique, avec réglage de 105 à 185°C. L'appareil sera doté d'un panneau de commande électronique permettant de programmer 5 programmes (conforme HACCP) avec plusieurs températures et sorties de paniers. Les éléments de chauffe seront à infrarouge et rendement élevé situés à l'extérieur de la cuve. Mise sous tension avec voyant sur façade. Système de commande électronique intégré pour surveiller la température de l'huile. La friteuse sera équipée d'un thermostat de protection contre la surchauffe. Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185°C maximum. Système de relevage automatique du panier et vidange de l'huile par robinet dans un bac de vidange situé sous la cuve. La partie basse sera dotée d'une porte droite/gauche. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 10 kw – 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 730 x H 850 mm
- Dotation :
 - 1 couvercle inox
 - 2 demi-paniers
- Options :
 - 1 grand panier de friture inox
 - Contrôleur de qualité d'huile portable.
 - Filtre à huile
 - Déflecteur d'huile pour les produits panés

1.16.7.4 Friteuses gaz 15 litres monobloc

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Friteuse monobloc à 1 cuve. Eléments à bords francs. La cuve sera emboutie en acier inox AISI 304 en forme de V avec zone froide. La température de l'huile en cuve sera contrôlée par thermostat mécanique, avec réglage de 105 à 185°C. L'appareil sera doté d'un thermostat de sécurité anti-surchauffe. Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur hauts rendements en acier inoxydable placés à l'extérieur de la cuve. Allumage Piézo. Mise sous tension avec voyant sur façade. Relevage du panier manuel et vidange de l'huile par robinet dans un bac de vidange situé sous la cuve. La partie basse sera dotée d'une porte droite/gauche. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 0,1 kw – 220-240 V/3N ph/50 Hz
 - Puissance gaz 14 kW
- Dimensions indicatives : L 400 x P 730 x H 850 mm
- Dotation :
 - 1 couvercle inox
 - 2 demi-paniers
- Options :
 - 1 grand panier de friture inox
 - Contrôleur de qualité d'huile portable.
 - Filtre à huile
 - Déflecteur d'huile pour les produits panés

1.16.8 Friteuses gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent

1.16.8.1 Friteuse électrique 15 litres modulaire

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Friteuse monobloc à 1 cuve. Eléments à bords francs. La cuve sera emboutie en acier inox AISI 304 en forme de V. La température de l'huile en cuve sera contrôlée par thermostat mécanique, avec réglage de 105 à 185°C. L'appareil sera doté d'un thermostat de sécurité anti-surchauffe. Les éléments de chauffe blindés situés à l'extérieur de la cuve, se soulèvent pour le nettoyage. Mise sous tension avec voyant sur façade. Relevage du panier manuel et vidange de l'huile par robinet dans un bac de vidange situé sous la cuve. La partie basse sera dotée d'une porte droite/gauche. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 10 kw – 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 930 x H 850 mm
- Dotation :
 - 1 couvercle inox
 - 2 demi-paniers
- Options :
 - Contrôleur de qualité d'huile portable.
 - 1 grand panier de friture inox
 - Filtre à huile
 - Déflecteur d'huile pour les produits panés

1.16.8.2 Friteuse électrique 23 litres modulaire

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Friteuse monobloc à 1 cuve. Eléments à bords francs. La cuve sera emboutie en acier inox AISI 304 en forme de V avec zone froide. La température de l'huile en cuve sera contrôlée par thermostat mécanique, avec réglage de 120 à 190°C. L'appareil sera doté d'un thermostat de sécurité anti-surchauffe. Les éléments de chauffe blindés situés à l'extérieur de la cuve, se soulèvent pour le nettoyage. Mise sous tension avec voyant sur façade. Relevage du panier manuel et

vidange de l'huile par robinet dans un bac de vidange situé sous la cuve. La partie basse sera dotée d'une porte droite/gauche. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 18 kw – 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 930 x H 850 mm
- Dotation :
 - 1 couvercle inox
 - 2 demi-paniers
 - Filtre inox mailles fines
- Options :
 - Contrôleur de qualité d'huile portable.
 - 1 grand panier de friture inox
 - Déflecteur d'huile pour les produits panés

1.16.8.3 Friteuse électrique 23 litres haut rendement programmable

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Friteuse monobloc à 1 cuve. Eléments à bords francs. La cuve sera emboutie en acier inox AISI 304 en forme de V avec zone froide. La température de l'huile en cuve sera contrôlée par thermostat mécanique, avec réglage de 120 à 190°C. L'appareil sera doté d'un panneau de commande électronique permettant de programmer 5 programmes (conforme HACCP) avec plusieurs températures, fonte des graisses solides et programmation des sorties de paniers. Les éléments de chauffe seront à infrarouge avec déflecteur et rendement élevé situés à l'extérieur de la cuve. Mise sous tension avec voyant sur façade. Système de commande électronique intégré pour surveiller la température de l'huile. La friteuse sera équipée d'un thermostat de protection contre la surchauffe.

Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185°C maximum. Système de relevage automatique du panier et vidange de l'huile par robinet dans un bac de vidange situé sous la cuve. La partie basse sera dotée d'une porte droite/gauche. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 18 kw – 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 930 x H 850 mm
- Dotation :
 - 1 couvercle inox
 - 2 demi-paniers
 - Filtre inox mailles fines
- Options :
 - 1 grand panier de friture inox
 - Contrôleur de qualité d'huile portable.
 - Déflecteur d'huile pour les produits panés
 - Système de filtration avec pompe de circulation d'huile intégré (remplissage de la cuve)

1.16.8.4 Friteuse gaz 15 litres modulaire

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Friteuse monobloc à 1 cuve. Eléments à bords francs. La cuve sera emboutie en acier inox AISI 304 en forme de V avec zone froide. La température de l'huile en cuve sera contrôlée par thermostat mécanique, avec réglage de 120 à 190°C. L'appareil sera doté d'un thermostat de sécurité anti-surchauffe. Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur hauts rendements en acier inoxydable placés à l'extérieur de la cuve. Allumage Piézo. Mise sous tension avec voyant sur façade. Relevage du panier manuel et vidange de l'huile par robinet dans un bac de vidange situé sous la cuve. La partie basse sera dotée d'une porte droite/gauche. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 0,1 kw – 220-240 V/3N ph/50 Hz
 - Puissance gaz 14 kW
- Dimensions indicatives : L 400 x P 930 x H 850 mm
- Dotation :
 - 1 couvercle inox
 - 2 demi-paniers
 - Filtre inox mailles fines
- Options :
 - Contrôleur de qualité d'huile portable.
 - 1 grand panier de friture inox
 - Déflecteur d'huile pour les produits panés

1.16.8.5 Friteuse gaz 23 litres modulaire

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Friteuse monobloc à 1 cuve. Eléments à bords francs. La cuve sera emboutie en acier inox AISI 304 en forme de V avec zone froide. La température de l'huile en cuve sera contrôlée par thermostat mécanique, avec réglage de 120 à 190°C. L'appareil sera doté d'un thermostat de sécurité anti-surchauffe. Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur hauts rendements en acier inoxydable placés à l'extérieur de la cuve. Allumage Piézo. Mise sous tension avec voyant sur façade. Relevage du panier manuel et vidange de l'huile par robinet dans un bac de vidange situé sous la cuve. La partie basse sera dotée d'une porte droite/gauche. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 0,1 kw – 220-240 V/3N ph/50 Hz
 - Puissance gaz 21 kW
- Dimensions indicatives : L 400 x P 930 x H 850 mm
- Dotation :
 - 1 couvercle inox
 - 2 demi-paniers
 - Filtre inox mailles fines
- Options :
 - Contrôleur de qualité d'huile portable.

- 1 grand panier de friture inox
- Déflecteur d'huile pour les produits panés

1.16.8.6 Friteuse gaz 23 litres haut rendement programmable

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Friteuse monobloc à 1 cuve. Eléments à bords francs. La cuve sera emboutie en acier inox AISI 304 en forme de V avec zone froide. La température de l'huile en cuve sera contrôlée par thermostat mécanique, avec réglage de 120 à 190°C. L'appareil sera doté d'un panneau de commande électronique permettant de programmer 5 programmes (conforme HACCP) avec plusieurs températures, fonte des graisses solides et programmation des sorties de paniers. Les éléments de chauffe seront à infrarouge avec déflecteur et rendement élevé situés à l'extérieur de la cuve. Mise sous tension avec voyant sur façade. Système de commande électronique intégré pour surveiller la température de l'huile. La friteuse sera équipée d'un thermostat de protection contre la surchauffe. Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185°C maximum. Système de relevage automatique du panier et vidange de l'huile par robinet dans un bac de vidange situé sous la cuve. La partie basse sera dotée d'une porte droite/gauche. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 0,1 kw – 220-240 V/3N ph/50 Hz
 - Puissance gaz 26 kW
- Dimensions indicatives : L 400 x P 930 x H 850 mm
- Dotation :
 - 1 couvercle inox
 - 2 demi-paniers
 - Filtre inox mailles fines
- Options :
 - 1 grand panier de friture inox
 - Contrôleur de qualité d'huile portable.
 - Déflecteur d'huile pour les produits panés
 - Système de filtration avec pompe de circulation d'huile intégré (remplissage de la cuve)
 - Système de relevage automatique des paniers et mode de cuisson automatique programmé.

1.16.9 Bacs de salage gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Panneau de commande en façade avec interrupteur marche/arrêt. Chauffage par résistance infra-rouge positionné à l'arrière au-dessus du bac. Double fond perforé pour faciliter le ramassage des frites. Cuve dimensions GN 1/1.

- Energie :
 - Puissance électrique 1 kw – 220-240 V/1 ph/50 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 730 x H 275 mm
- Options :

- Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
- Porte inox droite/gauche.

1.16.10 Bacs de salage gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Panneau de commande en façade avec interrupteur marche/arrêt. Chauffage par résistance infra-rouge positionné à l'arrière au-dessus du bac. Double fond perforé pour faciliter le ramassage des frites. Cuve dimensions GN 1/1.

- Energie :
 - Puissance électrique 1 kw – 220-240 V/1 ph/50 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.11 Plaque à snacker gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent

1.16.11.1 Plaque a snacker lisse électrique L400 à poser

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Panneau de commande en façade avec interrupteur marche/arrêt. Surface de cuisson lisse en chrome brossé de 12mm d'épaisseur. Trou de vidange sur la surface de cuisson permettant d'évacuer les graisses dans un tiroir d'une capacité d'un litre. Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique. Dosserets haut à l'arrière et sur les côtés démontables. Éléments chauffant infrarouges montés sous la plaque de cuisson avec un plage de température entre 120°C et 280°C.

- Energie :
 - Puissance électrique 4.2 kw – 400 V/3 ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.11.2 Plaque a snacker lisse gaz L400 à poser

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Panneau de commande en façade avec interrupteur marche/arrêt. Surface de cuisson lisse en chrome brossé de 12mm d'épaisseur. Trou de vidange sur la surface de cuisson permettant d'évacuer les graisses dans un tiroir d'une capacité d'un litre. Allumage Piézo. Mise sous tension avec voyant sur façade. Dosserets haut à l'arrière et sur les côtés démontables. Éléments chauffant gaz naturel ou GPL (prévoir 1 jeu d'injecteurs) montés sous la plaque de cuisson avec un plage de température entre 100°C et 280°C.

- Energie :
 - Puissance électrique 0,1 kw – 220-240 V/3N ph/50 Hz

- Puissance gaz 7 kw
- Dimensions indicatives : L 400 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.11.3 *Plaque a snacker lisse électrique L800 à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Panneau de commande en façade avec interrupteur marche/arrêt. Surface de cuisson lisse en chrome brossé de 12mm d'épaisseur. Trou de vidange sur la surface de cuisson permettant d'évacuer les graisses dans un tiroir d'une capacité de 1.5 litres. Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique. Dosserets haut à l'arrière et sur les côtés démontables. Eléments chauffant infrarouges montés sous la plaque de cuisson avec un plage de température entre 120°C et 280°C.

- Energie :
 - Puissance électrique 8.4 kw – 400 V/3 ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 800 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.11.4 *Plaque a snacker lisse gaz L800 à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Panneau de commande en façade avec interrupteur marche/arrêt. Surface de cuisson lisse en chrome brossé de 12mm d'épaisseur. Trou de vidange sur la surface de cuisson permettant d'évacuer les graisses dans un tiroir d'une capacité de 1.5 litres. Allumage Piézo. Mise sous tension avec voyant sur façade. Dosserets haut à l'arrière et sur les côtés démontables. Eléments chauffant gaz naturel ou GPL (prévoir 1 jeu d'injecteurs) montés sous la plaque de cuisson avec un plage de température entre 100°C et 280°C.

- Energie :
 - Puissance électrique 0,1 kw – 220-240 V/3N ph/50 Hz
 - Puissance gaz 14 kw
- Dimensions indicatives : L 800 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.11.5 *Plaque a snacker nervurée électrique L400 à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Panneau de commande en façade avec interrupteur marche/arrêt. Surface de cuisson nervurée en chrome brossé de 12mm d'épaisseur. Trou de vidange sur la surface de cuisson permettant d'évacuer les graisses dans un tiroir d'une capacité d'un litre. Thermostat de sécurité et contrôle

thermostatique. Dosserets haut à l'arrière et sur les côtés démontables. Éléments chauffant infrarouges montés sous la plaque de cuisson avec un plage de température entre 120°C et 280°C.

- Energie :
 - Puissance électrique 4.2 kw – 400 V/3 ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.11.6 *Plaque a snacker nervurée électrique L800 à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Panneau de commande en façade avec interrupteur marche/arrêt. Surface de cuisson nervurée en chrome brossé de 12mm d'épaisseur. Trou de vidange sur la surface de cuisson permettant d'évacuer les graisses dans un tiroir d'une capacité de 1.5 litres. Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique. Dosserets haut à l'arrière et sur les côtés démontables. Éléments chauffant infrarouges montés sous la plaque de cuisson avec un plage de température entre 120°C et 280°C.

- Energie :
 - Puissance électrique 8.4 kw – 380-400 V/3 ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 800 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.11.7 *Plaque a snacker nervurée gaz L400 à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Panneau de commande en façade avec interrupteur marche/arrêt. Surface de cuisson nervurée en chrome brossé de 12mm d'épaisseur. Trou de vidange sur la surface de cuisson permettant d'évacuer les graisses dans un tiroir d'une capacité d'un litre. Allumage Piézo. Mise sous tension avec voyant sur façade. Dosserets haut à l'arrière et sur les côtés démontables. Eléments chauffant gaz naturel ou GPL (prévoir 1 jeu d'injecteurs) montés sous la plaque de cuisson avec un plage de température entre 100°C et 280°C.

- Energie :
 - Puissance électrique 0,1 kw – 220-240 V/3N ph/50 Hz
 - Puissance gaz 7 kw
- Dimensions indicatives : L 400 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.11.8 *Plaque a snacker nervurée gaz L800 à poser*

1.16.11.9 *Plaque a snacker lisse et nervurée électrique L800 à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Panneau de commande en façade avec interrupteur marche/arrêt. Surface de cuisson lisse et nervurée en chrome brossé de 12mm d'épaisseur. Trou de vidange sur la surface de cuisson permettant d'évacuer les graisses dans un tiroir d'une capacité de 1.5 litres. Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique. Dosserets haut à l'arrière et sur les côtés démontables. Éléments chauffant infrarouges montés sous la plaque de cuisson avec un plage de température entre 120°C et 280°C.

- Energie :
 - Puissance électrique 8.4 kw – 400 V/3 ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 800 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.11.10 *Plaque a snacker lisse et nervurée gaz L800 à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Panneau de commande en façade avec interrupteur marche/arrêt. Surface de cuisson lisse et nervurée en chrome brossé de 12mm d'épaisseur. Trou de vidange sur la surface de cuisson permettant d'évacuer les graisses dans un tiroir d'une capacité de 1.5 litres. Allumage Piézo. Mise sous tension avec voyant sur façade. Dosserets haut à l'arrière et sur les côtés démontables. Éléments chauffant gaz naturel ou GPL (prévoir 1 jeu d'injecteurs) montés sous la plaque de cuisson avec un plage de température entre 100°C et 280°C.

- Energie :
 - Puissance électrique 0,1 kw – 220-240 V/3N ph/50 Hz
 - Puissance gaz 14 kw
- Dimensions indicatives : L 800 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Portes inox droite/gauche.

1.16.12 *Plaques à snacker gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent*

1.16.12.1 *Plaque a snacker lisse électrique L400 à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Panneau de commande en façade avec interrupteur marche/arrêt. Surface de cuisson lisse en chrome brossé de 15mm d'épaisseur. Trou de vidange sur la surface de cuisson permettant d'évacuer les graisses dans un tiroir d'une capacité d'un litre. Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique. Dosserets haut à l'arrière et sur les côtés démontables. Éléments

chauffant infrarouges montés sous la plaque de cuisson avec un plage de température entre 120°C et 280°C.

- Energie :
 - Puissance électrique 7.5 kw –380-400 V/3 ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.12.2 *Plaque a snacker lisse gaz L400 à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Panneau de commande en façade avec interrupteur marche/arrêt. Surface de cuisson nervurée en chrome brossé de 15 mm d'épaisseur. Trou de vidange sur la surface de cuisson permettant d'évacuer les graisses dans un tiroir d'une capacité de 1 litre. Allumage Piézo. Mise sous tension avec voyant sur façade. Dosserets haut à l'arrière et sur les côtés démontables. Eléments chauffant gaz naturel ou GPL (prévoir 1 jeu d'injecteurs) montés sous la plaque de cuisson avec un plage de température entre 90°C et 270°C.

- Energie :
 - Puissance électrique 0,1 kw – 220-240 V/3N ph/50 Hz
 - Puissance gaz 10 kw
- Dimensions indicatives : L 400 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.12.3 *Plaque a snacker lisse électrique L800 à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Panneau de commande en façade avec interrupteur marche/arrêt. Surface de cuisson lisse en chrome brossé de 15mm d'épaisseur. Trou de vidange sur la surface de cuisson permettant d'évacuer les graisses dans un tiroir d'une capacité d'un litre. Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique. Dosserets haut à l'arrière et sur les côtés démontables. Eléments chauffant infrarouges montés sous la plaque de cuisson avec un plage de température entre 120°C et 280°C.

- Energie :
 - Puissance électrique 15 kw –380-400 V/3 ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 800 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Portes inox droite/gauche.

1.16.12.4 *Plaque a snacker lisse gaz L800 à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Panneau de commande en façade avec interrupteur marche/arrêt. Surface de cuisson nervurée en chrome brossé de 15 mm d'épaisseur. Trou de vidange sur la surface de cuisson permettant d'évacuer les graisses dans un tiroir d'une capacité de 1.5 litres. Allumage Piézo. Mise sous tension avec voyant sur façade. Dosserets haut à l'arrière et sur les côtés démontables. Éléments chauffant gaz naturel ou GPL (prévoir 1 jeu d'injecteurs) montés sous la plaque de cuisson avec un plage de température entre 90°C et 270°C.

- Energie :
 - Puissance électrique 0,1 kw – 220-240 V/3N ph/50 Hz
 - Puissance gaz 20 kw
- Dimensions indicatives : L 800 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.12.5 *Plaque a snacker nervurée électrique L400 à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Panneau de commande en façade avec interrupteur marche/arrêt. Surface de cuisson nervurée en chrome brossé de 15mm d'épaisseur. Trou de vidange sur la surface de cuisson permettant d'évacuer les graisses dans un tiroir d'une capacité de 1.5 litres. Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique. Dosserets haut à l'arrière et sur les côtés démontables. Éléments chauffant infrarouges montés sous la plaque de cuisson avec un plage de température entre 120°C et 280°C.

- Energie :
 - Puissance électrique 7.5 kw – 380-400 V/3 ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.12.6 *Plaque a snacker nervurée électrique L800 à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Panneau de commande en façade avec interrupteur marche/arrêt. Surface de cuisson nervurée en chrome brossé de 15mm d'épaisseur. Trou de vidange sur la surface de cuisson permettant d'évacuer les graisses dans un tiroir d'une capacité de 1 litre. Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique. Dosserets haut à l'arrière et sur les côtés démontables. Éléments chauffant infrarouges montés sous la plaque de cuisson avec un plage de température entre 120°C et 280°C.

- Energie :

- Puissance électrique 15 kw – 400 V/3 ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 800 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.12.7 *Plaque a snacker nervurée gaz L400 à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Panneau de commande en façade avec interrupteur marche/arrêt. Surface de cuisson nervurée en chrome brossé de 15 mm d'épaisseur. Trou de vidange sur la surface de cuisson permettant d'évacuer les graisses dans un tiroir d'une capacité d'un litre. Allumage Piézo. Mise sous tension avec voyant sur façade. Dosserets haut à l'arrière et sur les côtés démontables. Éléments chauffant gaz naturel ou GPL (prévoir 1 jeu d'injecteurs) montés sous la plaque de cuisson avec un plage de température entre 90°C et 270°C.

- Energie :
 - Puissance électrique 0,1 kw – 220-240 V/3N ph/50 Hz
 - Puissance gaz 10 kw
- Dimensions indicatives : L 400 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.12.8 *Plaque a snacker lisse et nervurée électrique L800 à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Panneau de commande en façade avec interrupteur marche/arrêt. Surface de cuisson lisse et nervurée en chrome brossé de 15 mm d'épaisseur. Trou de vidange sur la surface de cuisson permettant d'évacuer les graisses dans un tiroir d'une capacité de 1 litre. Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique. Dosserets haut à l'arrière et sur les côtés démontables. Éléments chauffant électrique en incoloy montés sous la plaque de cuisson avec un plage de température entre 120°C et 280°C.

- Energie :
 - Puissance électrique 15 kw – 380-400 V/3 ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 800 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.12.9 *Plaque a snacker lisse et nervurée gaz L800 à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Panneau de commande en façade avec interrupteur marche/arrêt.

Surface de cuisson lisse et nervurée en chrome brossé de 15 mm d'épaisseur. Trou de vidange sur la surface de cuisson permettant d'évacuer les graisses dans un tiroir d'une capacité de 1.5 litres. Allumage Piézo. Mise sous tension avec voyant sur façade.

Dosserets haut à l'arrière et sur les côtés démontables. Eléments chauffant gaz naturel ou GPL (prévoir 1 jeu d'injecteurs) montés sous la plaque de cuisson avec un plage de température entre 90°C et 270°C.

- Energie :
 - Puissance électrique 0,1 kw – 220-240 V/3N ph/50 Hz
 - Puissance gaz 20 kw
- Dimensions indicatives : L 800 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Portes inox droite/gauche.

1.16.13 *Plaques de cuisson gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent*

1.16.13.1 *Plaque infrarouge 2 feux à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Surface de cuisson en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur. La surface de cuisson sera entièrement soudée afin d'éviter les infiltrations de liquides. Eléments à bords francs. Les zones de cuissons seront concentriques (2.2 kw) et circulaires de 230mm. L'appareil sera doté de deux boutons mécaniques. Mise sous tension avec voyant sur façade.

- Energie :
 - Puissance électrique 4,4 kw 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.13.2 *Plaque infrarouge 4 feux à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Surface de cuisson en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur. La surface de cuisson sera entièrement soudée afin d'éviter les infiltrations de liquides. Eléments à bords francs. Les zones de cuissons seront concentriques (2.2 kw) et circulaires de 230mm. L'appareil sera doté de deux boutons mécaniques. Mise sous tension avec voyant sur façade.

- Energie :
 - Puissance électrique 8,8 kw 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 800 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Portes inox droite/gauche.

1.16.13.3 *Plaque induction 2 feux à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Surface de cuisson en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur. Les zones à induction ne sont activées que lorsqu'elles sont en contact direct avec des casseroles spécialement conçues. Les plaques seront dotées d'un système anti-surchauffe. Les zones de cuissons seront concentriques (5 kw) et circulaires de 230mm. L'appareil sera doté de commandes digitales avec 9 niveaux de puissance. Mise sous tension avec voyant sur façade.

- Energie :
 - Puissance électrique 10 kw 380-415 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.13.4 *Plaque induction 4 feux à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Surface de cuisson en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur. Les zones à induction ne sont activées que lorsqu'elles sont en contact direct avec des casseroles spécialement conçues. Les plaques seront dotées d'un système anti-surchauffe. Les zones de cuissons seront concentriques (5 kw) et circulaires de 230mm. L'appareil sera doté de commandes digitales avec 9 niveaux de puissance. Mise sous tension avec voyant sur façade.

- Energie :
 - Puissance électrique 20 kw 380-415 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 800 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Portes inox droite/gauche.

1.16.13.5 *Plaque gaz 2 feux à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Support de casserole en fonte. Les brûleurs (5.5kw) avec système de sécurité thermocouple, flamme au-stabilisée et flamme pilote protégée. Eléments à bords francs. L'appareil devra fonctionner aussi bien avec du gaz naturel que du GPL (injecteurs à fournir). L'appareil sera doté de deux boutons mécaniques avec rotation en continu du niveau de puissance minimum au niveau maximum.

- Energie :
 - Puissance gaz 11 kW
- Dimensions indicatives : L 400 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.13.6 *Plaque gaz 4 feux à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Support de casserole en fonte. Les brûleurs (5.5kw) avec système de sécurité thermocouple, flamme au-stabilisée et flamme pilote protégée. Eléments à bords francs. L'appareil devra fonctionner aussi bien avec du gaz naturel que du GPL (injecteurs à fournir). L'appareil sera doté de deux boutons mécaniques avec rotation en continu du niveau de puissance minimum au niveau maximum.

- Energie :
 - Puissance gaz 22 kW
- Dimensions indicatives : L 800 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Portes inox droite/gauche.

1.16.14 *Plaques de cuisson gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent*

Plaque infrarouge 2 feux à poser

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Surface de cuisson en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur. La surface de cuisson sera entièrement soudée afin d'éviter les infiltrations de liquides. Eléments à bords francs. Les zones de cuissons seront circulaires concentriques de 180 à 300mm. L'appareil sera doté de deux boutons mécaniques. Mise sous tension avec voyant sur façade.

- Energie :
 - Puissance électrique 6,8 kw 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.14.1 *Plaque infrarouge 4 feux à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Surface de cuisson en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur d'une seule pièce complètement hermétique. Eléments à bords francs. Les zones de cuissons seront circulaires concentriques de 180 à 300mm. L'appareil sera doté de 4 boutons mécaniques. Mise sous tension avec voyant sur façade.

- Energie :
 - Puissance électrique 13,6 kw 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 800 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm

- Portes inox droite/gauche.

1.16.14.2 *Plaque induction 2 feux à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Surface de cuisson en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur. Les zones à induction ne sont activées que lorsqu'elles sont en contact direct avec des casseroles spécialement conçues. Les plaques seront dotées d'un système anti-surchauffe. Les zones de cuissons seront concentriques (5 kw) et circulaires de 230mm. Lampe témoin, indiquant la zone en fonctionnement, située sur la console de commande. L'appareil sera doté de 2 boutons mécaniques. Mise sous tension avec voyant sur façade.

- Energie :
 - Puissance électrique 10 kw 380-415 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.14.3 *Plaque induction 4 feux à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Surface de cuisson en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur. Les zones à induction ne sont activées que lorsqu'elles sont en contact direct avec des casseroles spécialement conçues. Les plaques seront dotées d'un système anti-surchauffe. Les zones de cuissons seront concentriques (5 kw) et circulaires de 230mm. Lampe témoin, indiquant la zone en fonctionnement, située sur la console de commande. L'appareil sera doté de 4 boutons mécaniques. Mise sous tension avec voyant sur façade.

- Energie :
 - Puissance électrique 20 kw 380-415 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 800 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Portes inox droite/gauche.

1.16.14.4 *Plaque gaz 2 feux à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Support de casserole en fonte. Les brûleurs (6 kw) avec système de sécurité thermocouple, flamme au-stabilisée et flamme pilote protégée.1 Brûleur 60mm avec régulation d'énergie continue de 1,5 kW à 6kW et 1 brûleur 100mm avec régulateur d'énergie continue de 2,2 kW à 10 Kw. Eléments à bords francs. L'appareil devra fonctionner aussi bien avec du gaz naturel que du GPL (injecteurs à fournir). L'appareil sera doté de deux boutons mécaniques avec rotation en continu du niveau de puissance minimum au niveau maximum.

- Energie :
 - Puissance gaz 12 kW
- Dimensions indicatives : L 400 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.14.5 *Plaque gaz 4 feux à poser*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 20/10^{ème} d'épaisseur. Support de casserole en fonte. Les brûleurs (6 kw) avec système de sécurité thermocouple, flamme au-stabilisée et flamme pilote protégée. 2 Brûleurs 60mm avec régulation d'énergie continue de 1,5 kW à 6kW et 2 brûleurs 100mm avec régulateur d'énergie continue de 2,2 kW à 10 Kw. Eléments à bords francs. L'appareil devra fonctionner aussi bien avec du gaz naturel que du GPL (injecteurs à fournir). L'appareil sera doté de 4 boutons mécaniques avec rotation en continu du niveau de puissance minimum au niveau maximum.

- Energie :
 - Puissance gaz 28 kW
- Dimensions indicatives : L 800 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Portes inox droite/gauche.

1.16.15 *Eléments neutres gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent*

1.16.15.1 *Plan neutre largeur 200mm*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments.

- Dimensions indicatives : L 200 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Soubassement fermé avec piètements inox réglable en hauteur de 50mm

1.16.15.2 *Plan neutre largeur 400mm*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 15/10^{ème} d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments.

- Dimensions indicatives : L 400 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.15.3 Plan neutre largeur 800mm

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 15/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments.

- Dimensions indicatives : L 800 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Portes inox droite/gauche.

1.16.16 Éléments neutres gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent

1.16.16.1 Plan neutre largeur 200mm

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 20/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments.

- Dimensions indicatives : L 200 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Soubassement fermé avec piètements inox réglable en hauteur de 50mm

1.16.16.2 Plan neutre largeur 400mm

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 20/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments.

- Dimensions indicatives : L 400 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.16.3 Plan neutre largeur 800mm

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 20/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments.

- Dimensions indicatives : L 800 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Portes inox droite/gauche.

1.16.17 Plaque de mijotage gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent

1.16.17.1 Plaque mijotage électrique largeur 400mm

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 15/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. La surface de cuisson sera en acier doux avec des éléments de

chauffage infrarouge pouvant atteindre une température maximum de 400°C. 2 boutons de commandes situés en façade de l'appareil avec voyant de mise sous tension.

- Energie :
 - Puissance électrique 5 kw 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.17.2 *Plaque mijotage électrique largeur 800mm*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 15/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments.

La surface de cuisson sera en acier doux avec des éléments de chauffage infrarouge pouvant atteindre une température maximum de 400°C. 4 boutons de commandes situés en façade de l'appareil avec voyant de mise sous tension.

- Energie :
 - Puissance électrique 10.6 kw 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 800 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Portes inox droite/gauche.

1.16.18 *Plaque de mijotage gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent*

1.16.18.1 *Plaque de mijotage électrique largeur 400mm*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 20/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. La surface de cuisson sera en acier doux avec des éléments de chauffage blindés. 2 boutons de commandes situés en façade de l'appareil avec voyant de mise sous tension.

- Energie :
 - Puissance électrique 7 kw 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.18.2 *Plaque de mijotage électrique largeur 800mm*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 20/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. La surface de cuisson sera en acier doux avec des éléments de chauffage blindés. 4 boutons de commandes situés en façade de l'appareil avec voyant de mise sous tension.

- Energie :
 - Puissance électrique 14 kw 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 800 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.18.3 *Plaque de mijotage gaz largeur 400mm*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 20/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. La surface de cuisson sera en acier doux amovible, les brûleurs seront avec flamme auto-stabilisée, 2 rampes avec 4 lignes de feu. Allumage Piézo. L'appareil devra fonctionner aussi bien avec du gaz naturel que du GPL (injecteurs à fournir). 1 bouton de commande situé en façade de l'appareil avec voyant de mise sous tension.

- Energie :
 - Puissance gaz 8 kW
- Dimensions indicatives : L 400 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.18.4 *Plaque de mijotage gaz largeur 800mm*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 20/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments.

La surface de cuisson sera en acier doux amovible, les brûleurs seront avec flamme auto-stabilisée, 2 rampes avec 4 lignes de feu. Allumage Piézo. L'appareil devra fonctionner aussi bien avec du gaz naturel que du GPL (injecteurs à fournir). 2 boutons de commandes situés en façade de l'appareil avec voyant de mise sous tension.

- Energie :
 - Puissance gaz 16 kW
- Dimensions indicatives : L 800 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.19 *Plaque coupe feux gaz gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 15/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Plaque de cuisson en fonte avec un brûleur central pouvant atteindre 500°C et veilleuse d'allumage protégée avec dispositif de sécurité. Allumage Piézo. L'appareil devra fonctionner aussi bien avec du gaz naturel que du GPL (injecteurs

à fournir). 1 bouton de commande situé en façade de l'appareil avec voyant de mise sous tension.

- Energie :
 - Puissance gaz 7 kW
- Dimensions indicatives : L 800 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.20 *Plaque coupe feux gaz gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 15/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Plaque de cuisson en fonte avec un bruleur central pouvant atteindre 500°C et veilleuse d'allumage protégée avec dispositif de sécurité. Allumage Piézo. L'appareil devra fonctionner aussi bien avec du gaz naturel que du GPL (injecteurs à fournir). 1 bouton de commande situé en façade de l'appareil avec voyant de mise sous tension.

- Energie :
 - Puissance gaz 10.5 kW
- Dimensions indicatives : L 800 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.21 *Bain-marie gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent*

1.16.21.1 *Bain-marie électrique GN1/1*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 15/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. La cuve sera en acier AISI 304 avec bords arrondis et remplissage manuel de l'eau suivant le niveau indiqué à l'extérieur de la cuve. Vidange de la cuve par robinet situé en façade. Résistances chauffantes blindées avec 1 thermostat de commande (30 à 90 °C) situé en façade de l'appareil avec voyant de mise sous tension.

- Energie :
 - Puissance électrique 1,5 kW 220-230 V/1 ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.21.2 *Bain-marie électrique GN2/1*

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 15/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. La cuve sera en acier AISI 304 avec bords arrondis et remplissage manuel de l'eau suivant le niveau indiqué à l'extérieur de la cuve. Vidange de

la cuve par robinet situé en façade. Résistances chauffantes blindées avec 2 thermostats de commandes (30 à 90 °C) situé en façade de l'appareil avec voyant de mise sous tension.

- Energie :
 - Puissance électrique 3 kW 230 V/3 ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 800 x P 730 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Portes inox droite/gauche.

1.16.22 Bain-marie gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent

1.16.22.1 Bain-marie électrique L400

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 20/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. La cuve sera en acier AISI 304 avec bords arrondis et remplissage manuel de l'eau suivant le niveau indiqué à l'extérieur de la cuve. Vidange de la cuve par vanne de vidange avec trop plein. Résistances chauffantes blindées avec 1 bouton de commande (30 à 90 °C) situé en façade de l'appareil avec voyant de mise sous tension.

- Energie :
 - Puissance électrique 2,2 kw 220-230 V/1 ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.22.2 Bain-marie électrique L800

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 20/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. La cuve sera en acier AISI 304 avec bords arrondis et remplissage manuel de l'eau suivant le niveau indiqué à l'extérieur de la cuve. Vidange de la cuve par vanne de vidange avec trop plein. Résistances chauffantes blindées avec 2 boutons de commande (30 à 90 °C) situé en façade de l'appareil avec voyant de mise sous tension.

- Energie :
 - Puissance électrique 4,4 kw 380-400 V/2N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 800 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Portes inox droite/gauche.

1.16.22.3 Bain-marie gaz L400

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 20/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. La cuve sera en acier AISI 304 avec bords arrondis et remplissage manuel de l'eau suivant le niveau indiqué à l'extérieur de la cuve. Vidange de la cuve par vanne de vidange avec trop plein. Les brûleurs seront en acier inoxydable AISI 304 avec flamme auto-stabilisée. Allumage Piézo. L'appareil devra fonctionner aussi bien avec du gaz naturel que du GPL (injecteurs à fournir). 1 bouton de commande (30 à 90 °C) situé en façade de l'appareil avec voyant de mise sous tension.

- Energie :
 - Puissance gaz 3 kW
- Dimensions indicatives : L 400 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.22.4 Bain-marie gaz L800

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 20/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. La cuve sera en acier AISI 304 avec bords arrondis et remplissage manuel de l'eau suivant le niveau indiqué à l'extérieur de la cuve. Vidange de la cuve par vanne de vidange avec trop plein. Les brûleurs seront en acier inoxydable AISI 304 avec flamme auto-stabilisée. Allumage Piézo. L'appareil devra fonctionner aussi bien avec du gaz naturel que du GPL (injecteurs à fournir). 1 bouton de commande (30 à 90 °C) situé en façade de l'appareil avec voyant de mise sous tension.

- Energie :
 - Puissance gaz 6,2 kW
- Dimensions indicatives : L 800 x P 930 x H 275 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.23 Cuiseur à pates gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent

1.16.23.1 Cuiseur à pates électrique 24,5 L

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 15/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. La cuve d'une capacité de 24,5 L sera en acier AISI 316-L avec bords arrondis et remplissage continu en eau régulé par un robinet manuellement. Zone d'écume pour retirer l'excès d'amidon. Vidange de la cuve par robinet à tournant sphérique. Résistances chauffantes blindées (6kw) avec boutons de commande situés en façade de l'appareil avec voyant de mise sous tension. La partie basse sera dotée d'une porte droite/gauche. 4 piètements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance électrique 6 kw 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 730 x H 850 mm
- Dotation : 1 panier inox 350x220x240mm
- Options :
 - Système de relevage automatique avec 2 paniers portion

1.16.23.2 Cuiseur à pâtes gaz 24,5 L

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 15/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. La cuve d'une capacité de 24,5 L sera en acier AISI 316-L avec bords arrondis et remplissage continu en eau régulé par un robinet manuellement. Zone d'écume pour retirer l'excès d'amidon. Vidange de la cuve par robinet à tournant sphérique. Les brûleurs seront à rendement élevé en inox avec flamme auto-stabilisée. Allumage Piézo. L'appareil devra fonctionner aussi bien avec du gaz naturel que du GPL (injecteurs à fournir). 1 bouton de commande (30 à 90 °C) situé en façade de l'appareil avec voyant de mise sous tension. La partie basse sera dotée d'une porte droite/gauche. 4 piétements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance gaz 11,5 kW
- Dimensions indicatives : L 400 x P 730 x H 850 mm
- Dotation : 1 panier inox 350x220x240mm
- Options :
 - Système de relevage automatique avec 2 paniers portion

1.16.24 Cuiseur à pâtes gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent

1.16.24.1 Cuiseur à pâtes électrique 40 L

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 20/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. La cuve d'une capacité de 40 L sera en acier AISI 316-L avec bords arrondis et remplissage continu en eau régulé par un robinet manuellement. Zone d'écume pour retirer l'excès d'amidon. Arrêt automatique en cas de manque d'eau. Vidange de la cuve par robinet à tournant sphérique. Résistances chauffantes blindées (6kw) avec 2 boutons de commande situés en façade de l'appareil avec voyant de mise sous tension.

- Energie :
 - Puissance électrique 10 kw 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Dimensions indicatives : L 400 x P 730 x H 850 mm
- Dotation : 2 paniers inox 275x230mm
- Options :
 - Système de relevage automatique avec 2 paniers portion

1.16.24.2 Cuiseur à pâtes gaz 40 L

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 20/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. La cuve d'une capacité de 40 L sera en acier AISI 316-L avec bords arrondis et remplissage continu en eau régulé par un robinet manuellement. Zone d'écume pour retirer l'excès d'amidon. Vidange de la cuve par robinet à tournant sphérique. Les brûleurs seront à rendement élevé en inox avec flamme auto-stabilisée. Allumage Piézo. L'appareil devra fonctionner aussi bien avec du gaz naturel que du GPL (injecteurs à fournir). 1 bouton de commande (30 à 90 °C) situé en façade de l'appareil avec voyant de mise sous tension. La partie basse sera dotée d'une porte droite/gauche. 4 piètements inox diamètre 50mm.

- Energie :
 - Puissance gaz 16,5 kW
- Dimensions indicatives : L 400 x P 930 x H 850 mm
- Dotation : 1 panier inox 275x480mm
- Options :
 - Système automatique programmable de relevage des paniers, 3 bras de relevage (3 paniers 1/3 fournis)

1.16.25 Evier avec colonne d'eau gamme 700 marque ELECTROLUX ou équivalent

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 15/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. La cuve d'une capacité GN 1/1 sera en acier AISI 304 et d'une profondeur de 150mm avec bords arrondis. Robinet avec bouton à eau chaude et froide.

- Dimensions indicatives : L 400 x P 730 x H 250 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.26 Evier avec colonne d'eau gamme 900 marque ELECTROLUX ou équivalent

L'appareil sera en acier inoxydable AISI 304 (panneaux frontaux, latéraux et arrière), plan de travail 15/10ème d'épaisseur. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. La cuve d'une capacité GN 1/1 sera en acier AISI 304 et d'une profondeur de 150mm avec bords arrondis. Robinet avec bouton à eau chaude et froide.

- Dimensions indicatives : L 400 x P 930 x H 250 mm
- Options :
 - Soubassement ouvert avec piètements inox réglable en hauteur de 50 mm
 - Porte inox droite/gauche.

1.16.27 Salamandre

- Construction en acier satiné INOX AISI 304
- 1 régulateur d'énergie
- Minuteur de 0 à 99 minutes

- Témoin lumineux
- Affichage digital
- Barre de détection des plats
- Bac de récupération des graisses et grille en acier chromé amovibles avec poignée athermique
- Panneau de commande redessiné pour une meilleure fonctionnalité
- Angles arrondis et pieds réglables
- Possibilité de fixation au mur
- Zone de chauffe : 2
- Puissance : 4 000 W
- Dimensions L x P x H : 600 x 548 x 500 mm
- Surface utile L X P : 600 x 350 mm
- Poids : 61,6 Kg
- Option :
 - Paire de supports muraux

1.17 MATÉRIEL DE LAVERIE COMENDA ou équivalent

1.17.1 Lave tasse

La carrosserie sera en inox AISI 304, la machine devra être équipée d'une double paroi avec poignée anti-chaueur intégrée et porte contrebalancé avec ressorts. Le panneau de commande sera à affichage digital avec visualisation du temps d'avancement du cycle, mode électromécanique avec clé. Elle devra comporter deux cycles de lavage plus un cycle intensif. Le système de lavage et de rinçage par bras en inox inférieurs et supérieurs séparés avec jets imprimés. Le circuit hydraulique sera équipé d'un clapet anti-retour. La machine sera équipée, d'un doseur de produit de séchage et des prédispositions électriques pour la pose d'une pompe de vidange et d'un doseur de produit lessiviel.

Dimensions indicatives : 460 x 521 x 618 mm avec hauteur de passage de 215 mm

- Options :
 - Système de filtration de l'eau BRITA
 - Adoucisseur voir § 3.4.15
 - Pompe de vidange

1.17.2 Lave-vaisselle à ouverture frontale

La carrosserie sera en inox AISI 304, la machine devra être équipée d'une double paroi avec poignée anti-chaueur intégrée. Le panneau de commande sera à affichage digital avec visualisation du temps d'avancement du cycle, mode électromécanique avec clé. Elle devra comporter deux cycles de lavage plus un cycle intensif. Le système de lavage et de rinçage par bras en inox inférieurs et supérieurs séparés avec jets imprimés. Le circuit hydraulique sera équipé d'un clapet anti-retour. La machine sera équipée, d'un doseur de produit de séchage et des prédispositions électriques pour la pose d'une pompe de vidange et d'un doseur de produit lessiviel. L'appareil doit être doté d'un système permettant le branchement en monophasé ou triphasé, pour eau chaude ou froide en réduisant si besoin la puissance totale de la laveuse.

Dimensions indicatives : 600 x 620 x 820 mm avec hauteur de passage de 360mm

- Dotations :

- 2 Casier à assiette 50x50 (voir § 3.4.10)
- 2 Casier base 50x50 avec 1 godet à couvert (voir § 3.4.10)
- Options :
 - Système de filtration de l'eau BRITA
 - Adoucisseur voir § 3.4.15
 - Pompe de vidange
 - Support à ajouter

1.17.3 Lave-vaisselle à capot

La machine pourra être installée en linéaire ou en ange. La carrosserie sera en inox AISI 304, la machine devra être équipée d'une cuve emboutie à double paroi avec remplissage et régulation de niveau automatique et pompe verticale auto-vidangeable. D'un capot contrebalancé avec ressorts. Le panneau de commande sera en partie supérieure du capot, il sera à affichage digital avec visualisation des températures et des éventuelles anomalies de fonctionnement par auto-diagnostic. Elle devra comporter trois cycles de lavage dont deux prérégés, un cycle intensif et un mode électromécanique avec clé et démarrage du cycle automatique par fermeture du capot. Le système de lavage et de rinçage par bras en inox inférieurs et supérieurs séparés avec jets imprimés. L'ensemble des tuyauteries de lavage devront être externes à la chambre de lavage. Le circuit hydraulique sera équipé d'un clapet anti-retour. La machine sera équipée, d'un doseur de produit de séchage et des prédispositions électriques pour la pose d'une pompe de vidange et d'un doseur de produit lessiviel. L'appareil doit être doté d'un système permettant le branchement en monophasé ou triphasé, pour eau chaude ou froide en réduisant si besoin la puissance totale de la laveuse. Le support à casiers devra être en inox, extractible.

Dimensions indicatives : 625 x 740 x 1540 mm avec hauteur capot ouvert de 2000mm

Puissance électrique (branchement eau froide 12°C): 11,5 kW 400V 3N - 50Hz

- Dotations :
 - 2 Casiers à assiette 50x50 (voir § 3.4.10)
 - 2 Casiers de base 50x50 avec 2 godets à couvert (voir § 3.4.10)
- Options :
 - Système de filtration de l'eau BRITA
 - Adoucisseur voir § 3.4.15
 - Pompe de vidange
 - Condenseur récupérateur de calories

1.17.4 Lave-vaisselle et batterie à capot

La machine pourra être installée en linéaire ou en ange. La carrosserie sera en inox AISI 304, la machine devra être équipée d'une cuve emboutie à double paroi avec remplissage et régulation de niveau automatique et pompe verticale auto-vidangeable. D'un capot contrebalancé avec ressorts. Le panneau de commande sera en partie supérieure du capot, il sera à affichage digital avec visualisation des températures et des éventuelles anomalies de fonctionnement par auto-diagnostic. Elle devra comporter trois cycles de lavage dont deux prérégés, un cycle intensif et un mode électromécanique avec clé

et démarrage du cycle automatique par fermeture du capot. Le système de lavage et de rinçage par bras en inox inférieurs et supérieurs séparés avec jets imprimés. L'ensemble des tuyauteries de lavage devront être externes à la chambre de lavage. Le circuit hydraulique sera équipé d'un clapet anti-retour. La machine sera équipée, d'un doseur de produit de séchage et des prédispositions électriques pour la pose d'une pompe de vidange et d'un doseur de produit lessiviel. L'appareil doit être doté d'un système permettant le branchement en monophasé ou triphasé, pour eau chaude ou froide en réduisant si besoin la puissance totale de la laveuse. Le support à casiers devra être en inox, extractible.

Dimensions indicatives : 725 x 740 x 1640 mm avec hauteur capot ouvert de 2220mm

Puissance électrique (branchement eau chaude 55°C): 12 kW 400V 3N+PE - 50Hz

- Dotations :
 - 2 Casiers à assiette (voir § 3.4.10)
 - 2 Casiers de base avec 2 godets à couvert (voir § 3.4.10)
 - 1 support inox 5 grilles
- Options :
 - Système de filtration de l'eau BRITA
 - Adoucisseur voir § 3.4.15
 - Pompe de vidange
 - Condenseur récupérateur de calories

1.17.5 Lave batterie frontal (<500 couverts)

La carrosserie sera en inox AISI 304, la machine devra être équipée d'une cuve emboutie à double paroi avec remplissage et régulation de niveau automatique. La porte sera contrebalancée par ressorts avec une hauteur de passage de 650 mm. La partie inférieure est utilisée en plan de travail pour le chargement et le déchargement du casier. Le panneau de commande sera à affichage digital avec visualisation des températures et des éventuelles anomalies de fonctionnement par auto-diagnostic et décompte de l'avancement du cycle de lavage complet. Elle devra comporter quatre cycles de lavage dont trois préréglés, un cycle intensif et un mode électromécanique avec clef. La machine devra être équipée d'un surpresseur de rinçage permettant une projection d'eau à une pression constante. Le système de lavage et de rinçage par bras inox en tube rond en forme de croix avec gicleurs emboutis et capuchon d'extrémité pour faciliter le nettoyage. Bras de rinçage indépendant. L'ensemble des tuyauteries de lavage devront être externes à la chambre de lavage. Le circuit hydraulique sera équipé d'un clapet anti-retour. Démarrage du cycle de lavage automatique par fermeture de porte. La machine sera équipée, d'un doseur de produit de séchage et des prédispositions électriques pour la pose d'une pompe de vidange et d'un doseur de produit lessiviel. L'appareil doit être doté d'un système permettant le branchement en triphasé, pour eau chaude ou froide en réduisant si besoin la puissance totale de la laveuse.

Dimensions indicatives : 725 x 740 x 1640 mm avec hauteur capot ouvert de 2220mm

Puissance électrique (branchement eau chaude 55°C): 9 kW 400V 3N - 50Hz

- Dotations :
 - 1 Casier 650 x 700 mm
 - 2 paniers à ustensiles et 2 supports plaques
- Options :
 - Système de filtration de l'eau BRITA
 - Adoucisseur voir § 3.4.15
 - Pompe de vidange
 - Condenseur récupérateur de calories

1.17.6 Lave batterie frontal

La carrosserie sera en inox AISI 304, la machine devra être équipée d'une cuve emboutie à double paroi avec remplissage et régulation de niveau automatique. La porte sera contrebalancée par ressorts avec une hauteur de passage de 650 mm. La partie inférieure est utilisée en plan de travail pour le chargement et le déchargement du casier. Le panneau de commande sera à affichage digital avec visualisation des températures et des éventuelles anomalies de fonctionnement par auto-diagnostic et décompte de l'avancement du cycle de lavage complet. Elle devra comporter quatre cycles de lavage dont trois préréglés, un cycle intensif et un mode électromécanique avec clef. La machine devra être équipée d'un surpresseur de rinçage permettant une projection d'eau à une pression constante. Le système de lavage et de rinçage par bras inox en tube rond en forme de croix avec gicleurs emboutis et capuchon d'extrémité pour faciliter le nettoyage. Bras de rinçage indépendant. L'ensemble des tuyauteries de lavage devront être externes à la chambre de lavage. Le circuit hydraulique sera équipé d'un clapet anti-retour. Démarrage du cycle de lavage automatique par fermeture de porte. La machine sera équipée, d'un doseur de produit de séchage et des prédispositions électriques pour la pose d'une pompe de vidange et d'un doseur de produit lessiviel. L'appareil doit être doté d'un système permettant le branchement en triphasé, pour eau chaude ou froide en réduisant si besoin la puissance totale de la laveuse.

Dimensions indicatives : 725 x 740 x 1640 mm avec hauteur capot ouvert de 2220mm

Puissance électrique (branchement eau froide 12°C) : 15 kW 400V 3N - 50Hz

- Dotations :
 - 1 Casier 1320 x 700 mm
 - 2 paniers à ustensiles et 2 supports plaques
- Options :
 - Système de filtration de l'eau BRITA
 - Adoucisseur voir § 3.4.15
 - Pompe de vidange
 - Condenseur récupérateur de calories

1.17.7 Machine à avancement automatique de casiers (150 à 200 couverts)

La carrosserie sera en inox AISI 304, la machine devra avoir la face arrière de la machine, doublée et isolée par panneaux en acier inoxydable. La machine devra être équipée d'un Système d'entraînement des casiers (50x50) avec taquets en acier inox montés sur barre centrale perforée. Le Centrage des casiers devra être garanti par des guides latéraux perforés. La vitesse d'avancement des casiers doit être conforme à la norme DIN 10510 :

80 casiers/heure et avoir 3 vitesses d'avancement (70/80/105 casiers/heure). Chacune des zones devra être clairement identifiée par une icône de couleur différente apposée sur la porte et sur les bras, tubes de vidange, rideaux et filtres. Les cuves devront être embouties à angles verticaux et horizontaux largement arrondis et absence de conduites ou de pompes dans les cuves et dans la zone de lavage. Les pompes seront protégées par un grand filtre pour assurer un débit maximum au point de fonctionnement. Les cuves seront équipées d'un double système de filtres avec panier récupérateur en inox. Large porte d'accès (à relevage ou battante selon configuration) devant chaque zone de dérochage, prélavage, lavage(s) et rinçage. La machine sera équipée, d'un doseur de produit de séchage et des prédispositions électriques pour la pose d'une pompe de vidange et d'un doseur de produit lessiviel et d'un arrêt d'urgence par coup de poing en entrée machine.

La machine devra être équipée d'un double rinçage avec contrôle permanent de la consommation d'eau du rinçage par double compteur à affichage digital. Affichage digital des températures des zones de la machine : eau d'alimentation, prélavage, lavages et rinçage. Possibilité de passer en mode mécanique avec clef. Mise en veille avec redémarrage automatique.

Dimensions indicatives : Largeur 790 mm, Hauteur passage utile 510 x 430 mm avec hauteur de porte ouverte de 2000mm, longueur SAS d'entrée 200 mm et lavage 1150 mm.

- Dotations :
 - 16 Casiers 650 x 700 mm
 - 10 Paniers à ustensiles
 - 8 Casiers à plateaux
- Options :
 - Pompe à chaleur sur le rinçage et le lavage
 - Adoucisseur voir § 3.4.15
 - Dérocheur hydraulique
 - Tunnel de séchage droit
 - Tunnel de séchage d'angle
 - Condenseur récupérateur de calories

1.17.8 Machine à avancement automatique de casiers (200/500 couverts)

La carrosserie sera en inox AISI 304, la machine devra avoir la face arrière de la machine, doublée et isolée par panneaux en acier inoxydable. La machine devra être équipée d'un Système d'entraînement des casiers (50x50) avec taquets en acier inox montés sur barre centrale perforée. Le Centrage des casiers devra être garanti par des guides latéraux perforés. La vitesse d'avancement des casiers doit être conforme à la norme DIN 10510 : 80 casiers/heure et avoir 3 vitesses d'avancement (70/80/105 casiers/heure). Chacune des zones devra être clairement identifiée par une icône de couleur différente apposée sur la porte et sur les bras, tubes de vidange, rideaux et filtres. Les cuves devront être embouties à angles verticaux et horizontaux largement arrondis et absence de conduites ou de pompes dans les cuves et dans la zone de lavage. Les pompes seront protégées par un grand filtre pour assurer un débit maximum au point de fonctionnement. Les cuves seront équipées d'un double système de filtres avec panier récupérateur en inox. Large

porte d'accès (à relevage ou battante selon configuration) devant chaque zone de dérochage, prélavage, lavage(s) et rinçage. La machine sera équipée, d'un doseur de produit de séchage et des prédispositions électriques pour la pose d'une pompe de vidange et d'un doseur de produit lessiviel et d'un arrêt d'urgence par coup de poing en entrée machine.

La machine devra être équipée d'un prélavage avec 3 bras spécifiques permettant de supprimer la douchette, d'un double rinçage avec contrôle permanent de la consommation d'eau du rinçage par double compteur à affichage digital. Affichage digital des températures des zones de la machine : eau d'alimentation, prélavage, lavages et rinçage. Possibilité de passer en mode mécanique avec clef. Mise en veille avec redémarrage automatique.

Dimensions indicatives : Largeur 790 mm, Hauteur passage utile 510 x 430 mm avec hauteur de porte ouverte de 2000mm, longueur prélavage 600 mm et lavage 1150 mm.

- Dotations :
 - 10 Casiers 650 x 700 mm
 - 10 Paniers à ustensiles
 - 10 Casiers à plateaux
- Options :
 - Pompe à chaleur sur le rinçage et le lavage
 - Adoucisseur voir § 3.4.15
 - Tunnel de séchage droit
 - Tunnel de séchage d'angle
 - Condenseur récupérateur de calories

1.17.9 Machine à avancement automatique de casiers (>500 couverts)

La carrosserie sera en inox AISI 304, la machine devra avoir la face arrière de la machine, doublée et isolée par panneaux en acier inoxydable. La machine devra être équipée d'un Système d'entraînement des casiers (50x50) avec taquets en acier inox montés sur barre centrale perforée. Le Centrage des casiers devra être garanti par des guides latéraux perforés. La vitesse d'avancement des casiers doit être conforme à la norme DIN 10510 : 80 casiers/heure et avoir 3 vitesses d'avancement (70/80/105 casiers/heure). Chacune des zones devra être clairement identifiée par une icône de couleur différente apposée sur la porte et sur les bras, tubes de vidange, rideaux et filtres. Les cuves devront être embouties à angles verticaux et horizontaux largement arrondis et absence de conduites ou de pompes dans les cuves et dans la zone de lavage. Les pompes seront protégées par un grand filtre pour assurer un débit maximum au point de fonctionnement. Les cuves seront équipées d'un double système de filtres avec panier récupérateur en inox. Large porte d'accès (à relevage ou battante selon configuration) devant chaque zone de dérochage, prélavage, lavage(s) et rinçage. La machine sera équipée, d'un doseur de produit de séchage et des prédispositions électriques pour la pose d'une pompe de vidange et d'un doseur de produit lessiviel et d'un arrêt d'urgence par coup de poing en entrée machine.

La machine devra être équipée d'un prélavage avec 3 bras spécifiques permettant de supprimer la douchette, d'un double rinçage avec contrôle permanent de la consommation d'eau du rinçage par double compteur à affichage digital. Affichage

digital des températures des zones de la machine : eau d'alimentation, prélavage, lavages et rinçage. Possibilité de passer en mode mécanique avec clef. Mise en veille avec redémarrage automatique.

Dimensions indicatives : Largeur 790 mm, Hauteur passage utile 510 x 430 mm avec hauteur de porte ouverte de 2000mm, longueur prélavage 600 mm et lavage 1150 mm.

- Dotations :
 - 20 Casiers 650 x 700 mm
 - 20 Paniers à ustensiles
 - 20 Casiers à plateaux
- Options :
 - Pompe à chaleur sur le rinçage et le lavage
 - Adoucisseur voir § 3.4.15
 - Tunnel de séchage droit
 - Tunnel de séchage d'angle
 - Condenseur récupérateur de calories

1.17.10 Lave plateaux (COMENDA ou équivalent)

Construction générale en acier inoxydable 18/10 AISI 304, épaisseur 15/10ème. L'enceinte sera Les cuves seront embouties sans soudure à bord arrondis. Chaque cuve sera dotée de filtres inox et les pompes d'aspiration seront protégées par un filtre inox de sécurité. Les rampes de lavage seront en inox emboutis avec à chaque extrémité en bouchon de visite. L'enceinte sera dépourvue de tuyauterie apparente. La machine à laver sera à avancement des plateaux par polycorde, dotée de 2 vitesses et permettra le lavage de 700 à 1250 plateaux en position inclinée par heure. Les portes d'accès à l'intérieur de la machine seront dotées d'une isolation phonique avec ressort de compensation intégrée dans la double paroi.

La machine sera dotée d'un système tampon en sortie de machine pour permettre le remplacement du chariot plein et d'un tunnel de séchage.

- Dotations :
 - 2 chariots à niveaux constant pour les plateaux
- Options :
 - Surchauffeur en cas d'alimentation EF
 - Pompe à chaleur simple effet
 - Adoucisseur voir § 3.4.15
 - Condenseur récupérateur de calories
 - Cheminée d'extraction
 - Cheminée d'extraction motorisée
 - Brosse de nettoyage des plateaux motorisée (SOPACOM ou équivalent)

1.18 MATÉRIEL FRIGORIFIQUES

1.18.1 Cellule de refroidissement rapide/surgélation ACFRI ou équivalent

La carrosserie (en acier inoxydable 18/10). Les supports de grilles seront renforcés. Triple point d'ancrage. Les piétements seront en matériau de synthèse inaltérable et réglable

en hauteur (150 mm minimum de façon à permettre le lavage). L'intérieur sera réalisé en inox avec angles intérieurs arrondis. L'isolation sera réalisée en polyuréthane (sans C.F.C.) injecté de 60 mm minimum. Le fluide frigorigène devra avoir un GWP < ou = à 150. Les cellules posséderont un cordon chauffant de porte électrique Elles seront équipées d'un système permettant le maintien à la température de conservation, automatiquement à la fin du cycle. Le groupe sera logé et équipé de déshydrateur. L'évaporateur sera traité anticorrosion. La régulation sera électronique et comportera un affichage digital. Automate de régulation multifonction. Possibilité de régler au degré près de la température à cœur en fin de cycle. Dégivrage automatique programmable en fin de cycle. Signal sonore et visuel de fin de cycle. Arrêt automatique après cycle de dégivrage et à l'ouverture de la porte. Sortie RS 485. Sonde à piquer inox coudée renforcées et d'ambiance à large amplitude +90°C / -50°C. La cellule à chariots sera obligatoirement compatible avec les chariots des fours mixtes UNOX ou équivalent.

Capacités et dotations :

1.18.1.1 Cellule 3 niveaux GN 1/1

- Capacité en cycle standard :
 - Refroidissement rapide = 15 kg de +65°C à +10°C à cœur
- Dotation :
 - 3 paires de glissières renforcées 3 points inox
 - 3 grilles inox GN 1/1
- Dimensions indicatives : 755 x 700 x 955 mm
- Option :
 - Charnière à gauche

1.18.1.2 Cellule 5 niveaux GN 1/1

- Capacité en cycle standard :
 - Refroidissement rapide = 20 kg de +65°C à +10°C à cœur
- Dotation :
 - 5 paires de glissières renforcées 3 points inox
 - 5 grilles inox GN 1/1
- Dimensions indicatives : 755 x 700 x 1045 mm
- Option :
 - Charnière à gauche

1.18.1.3 Cellule 10 niveaux GN 1/1

- Capacité en cycle standard :
 - Refroidissement rapide = 50 kg de +65°C à +10°C à cœur
- Dotation :
 - 10 paires de glissières renforcées 3 points inox
 - 10 grilles inox GN 1/1
- Dimensions indicatives : 755 x 800 x 1575 mm
- Option :
 - Charnière à gauche

1.18.1.4 Cellule 15 niveaux GN 1/1

- Capacité en cycle standard :
 - Refroidissement rapide = 75 kg de +65°C à +10°C à cœur
 - Dotation :
 - 15 paires de glissières renforcées 3 points inox
 - 15 grilles inox GN 1/1
 - Dimensions indicatives : 755 x 800 x 1935 mm
- Options :
- Charnière à gauche

1.18.2 Cellule de refroidissement à chariot groupe logé (ACFRI ou équivalent)

La carrosserie (en acier inoxydable 18/10). Les supports de grilles seront renforcés. Triple point d'ancrage. Les piétements seront en matériau de synthèse inaltérable et réglable en hauteur (150 mm minimum de façon à permettre le lavage). L'intérieur sera réalisé en inox avec angles intérieurs arrondis. L'isolation sera réalisée en polyuréthane (sans C.F.C.) injecté de 70 mm minimum. Le fluide frigorigène devra avoir un GWP < ou = à 150. Les cellules posséderont un cordon chauffant de porte électrique. Elles seront équipées d'un système permettant le maintien à la température de conservation, automatiquement à la fin du cycle. Le groupe sera logé et équipé de déshydrateur. L'évaporateur sera traité anticorrosion. La régulation sera électronique et comportera un affichage digital. Automate de régulation multifonction. Possibilité de régler au degré près de la température à cœur en fin de cycle. Dégivrage automatique programmable en fin de cycle. Signal sonore et visuel de fin de cycle. Arrêt automatique après cycle de dégivrage et à l'ouverture de la porte. Sortie RS 485. Sonde à piquer inox coudée renforcées et d'ambiance à large amplitude +90°C / -50°C. La cellule sera dotée d'un sol de 12mm inox constitué d'une semelle polyéthylène épaisseur 10mm recouverte d'une tôle inox 20/10^{ème} avec bord d'étanchéité. Le chariot sera obligatoirement compatible avec les chariots des fours mixtes UNOX ou équivalent.

1 mannequin frigorifique comprenant :

- 1 ou 2 évaporateurs verticaux ventilés en fonction de la capacité
- Ventilateurs renforcés de 3740 m3/h chacun
- Fluide frigorigène (R452A) sans CFC
- Machine compatible avec fluides R452A, R448A, R449A, R407F, R404A,
- Machine groupe à air logé
- Puissance frigorifique à temp. Evap : 8 412 watts à -10°C, 5 635 watts à -20°C, 2 141 watts à -40°C
- Alimentation électrique à installer cellule + groupe : 15A
- Groupe R452A 4CV-X à air logé avec bandeau cache groupe
- Tension et fréquence : Tri 400V + T + N, 50 Hertz
- Protection en tête par disjoncteur différentiel courbe D.

1.18.2.1 Cellule à chariot GN 1/1

- Capacité en cycle standard 110 mn :
 - Refroidissement rapide : 80 kg de +65°C à +10°C à cœur
- Capacité en cycle court 80 mn :

- Refroidissement rapide : 70 kg de +65°C à +10°C à cœur
- Dimensions indicatives :
 - Dim extérieur : 795 x 1067 x 2197 mm sans groupe
 - Prof. avec nez de marche 1147 mm
 - Hauteur avec groupe : 2360 mm
 - Passage de la porte : Larg. 500 x Haut. 1815 mm
- Options :
 - Porte élargie
 - Dimensions ext (mm) : L 936 x P 1067 x H 2197 sans groupe
 - Passage de porte Larg. 640 x Haut. 1815 mm
 - Charnière à gauche
 - Bac de récupération eaux de dégivrage option
 - Poignée de porte avec fermeture à clef en option
 - Porte supplémentaire pour traversante option

1.18.2.2 Cellule à chariot GN 2/1

- Capacité en cycle standard 110 mn :
 - Refroidissement rapide : 80 kg de +65°C à +10°C à cœur
- Capacité en cycle court 80 mn :
 - Refroidissement rapide : 70 kg de +65°C à +10°C à cœur
- Dimensions indicatives :
 - Dim extérieur : 1120 x 1067 x 2270 mm sans groupe
 - Prof. avec nez de marche 1147 mm
 - Hauteur avec groupe : 2490 mm
 - Passage de la porte : Larg. 630 x Haut. 1880 mm
- Options :
 - Porte élargie
 - Dimensions ext (mm) : L 1020 x P 1067 x H 2197 sans groupe
 - Passage de porte Larg. 850 x Haut. 1815 mm
 - Charnière à gauche
 - Bac de récupération eaux de dégivrage option
 - Poignée de porte avec fermeture à clef en option
 - Porte supplémentaire pour traversante option

1.18.3 Armoire réfrigérée

1.18.3.1 Armoire froide positive semi-pro (<50 couverts) marque Liebherr ou équivalent

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Volume net 420 litres, système de crémaillères thermoformée en PS gris alimentaire. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante avec possibilité d'ouverture à 90° dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée avec parois 55mm. Température de -2°C/+15°C. Régulateur

électronique en façade avec 3 niveaux d'hydrométrie, Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation Roll Bond.

Dimensions indicatives : 597 x 654 x 1884 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance de 200 w.

Gaz réfrigérant : R600a

Classe climatique : 5

Classe énergétique : C

- Dotations :
 - 5 Grilles acier plastifié

1.18.3.2 Armoire froide négative semi-pro (<50 couverts) marque Liebherr ou équivalent

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Volume net 499 litres, système de crémaillères thermoformée en PS gris alimentaire. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante avec possibilité d'ouverture à 90° dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée avec parois 63mm. Température de -26°C/-9°C. Régulateur électronique en façade avec 3 niveaux d'hydrométrie, Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation Roll Bond.

Dimensions indicatives : 597 x 654 x 1884 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance de 200 w.

Gaz réfrigérant : R290

Classe climatique : 5

Classe énergétique : C

- Dotations :
 - 10 paniers acier plastifié
 - 4 grilles acier plastifié

1.18.3.3 Armoire réfrigérée positive GN 1/1 monobloc standard (INFRICO ou équivalent)

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 18 niveaux GN 1/1 au pas de 62 mm minimum, volume net 325 litres, système de crémaillères avec glissières en inox 304 réglables en hauteur, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 55 mm, porte 56 mm, sol 65 mm, arrière 40 mm et plafond 60mm. Température de -2°C/+8°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage

par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 482 x 695 x 2100 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 370 w.

Gaz réfrigérant : R290

Classe climatique : 5

Classe énergétique : C

- Dotations :
 - 5 Grilles inox GN 1/1

1.18.3.4 Armoire réfrigérée négative standard GN1/1 monobloc (INFRICO ou équivalent)

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 18 niveaux GN 1/1 au pas de 62 mm minimum, volume net 325 litres, système de crémaillères avec glissières en inox 304 réglables en hauteur, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 55 mm, porte 56 mm, sol 65 mm, arrière 40 mm et plafond 62mm. Température de - 18°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion.

Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 482 x 695 x 2100 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 445 w.

Gaz réfrigérant : R290

Classe climatique : 4

Classe énergétique : D

- Dotations :
 - 5 Grilles inox GN 1/1

1.18.3.5 Armoire réfrigérée positive GN 1/1 standard DOUBLE PORTES (INFRICO ou équivalent)

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 18 niveaux GN 1/1 au pas de 62 mm minimum, volume net 745 litres, système de crémaillères avec glissières en inox 304 réglables en hauteur, système

extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 55 mm, porte 56 mm, sol 65 mm, arrière 40 mm et plafond 60mm. Température de -2°C/+8°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 974 x 695 x 2100 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 690 w.

Gaz réfrigérant : R290

Classe climatique : 5

Classe énergétique : C

- Dotations :

- 10 Grilles inox GN 1/1

1.18.3.6 Armoire réfrigérée négative GN 1/1 standard DOUBLE PORTES (INFRICO ou équivalent)

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 18 niveaux GN 1/1 au pas de 62 mm minimum, volume net 745 litres, système de crémaillères avec glissières en inox 304 réglables en hauteur, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 55 mm, porte 56 mm, sol 65 mm, arrière 40 mm et plafond 62mm. Température de - 18°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 974 x 695 x 2100 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 723 w.

Gaz réfrigérant : R290

Classe climatique : 4

Classe énergétique : D

- Dotations :
 - 5 Grilles inox GN 1/1

1.18.3.7 Armoire réfrigérée positive GN2/1 monobloc standard

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 18 niveaux GN 2/1 au pas de 62 mm minimum, volume net 505 litres, système de crémaillères avec glissières en inox 304 réglables en hauteur, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 55 mm, porte 56 mm, sol 65 mm, arrière 40 mm et plafond 60mm. Température de -2°C/+8°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 687 x 794 x 1989 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 583 w.

Gaz réfrigérant : R290

Classe climatique : 5

Classe énergétique : C

- Dotations :
 - 5 Grilles inox GN 2/1

1.18.3.8 Armoire réfrigérée négative GN 2/1 monobloc standard

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 18 niveaux GN 2/1 au pas de 62 mm minimum, volume net 505 litres, système de crémaillères avec glissières en inox 304 réglables en hauteur, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 55 mm, porte 56 mm, sol 65 mm, arrière 40 mm et plafond 60mm. Température de -18°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud,

avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 687 x 794 x 1988 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 664 w.

Gaz réfrigérant : R290

Classe climatique : 5

Classe énergétique : D

- Dotations :
- 5 Grilles inox GN 2/1

1.18.3.9 Armoire froide réfrigérée positive GN 2/1 Haute

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 18 niveaux GN 2/1 au pas de 62 mm minimum, volume net 560 litres, système de crémaillères avec glissières en inox 304 réglables en hauteur, système extractible pour faciliter le nettoyage.

Les bords intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 55 mm, porte 56 mm, sol 65 mm, arrière 40 mm et plafond 60mm. Température de -2°C/+8°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 687 x 794 x 2130 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 308 w.

Gaz réfrigérant : R600a

Classe énergétique : A

- Dotations :
- 5 Grilles inox GN 2/1

1.18.3.10 Armoire froide réfrigérée négative GN 2/1 Haute

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 18 niveaux GN 2/1 au pas de 62 mm minimum, volume net 560 litres, système de crémaillères avec glissières en inox 304 réglables en hauteur, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les

deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 55 mm, porte 56 mm, sol 65 mm, arrière 40 mm et plafond 60mm. Température de -18°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 687 x 794 x 2130 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 583 w

Gaz réfrigérant : R600a

Classe énergétique : D

- Dotations :
 - 5 Grilles inox GN 2/1

1.18.3.11 Armoire réfrigérée positive GN2/1 monobloc standard DOUBLE PORTES

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 18 niveaux GN 2/1 au pas de 62 mm minimum, volume net 1120 litres, système de crémaillères avec glissières en inox 304 réglables en hauteur, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 55 mm, porte 56 mm, sol 65 mm, arrière 40 mm et plafond 60mm. Température de -2°C/+8°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion.

Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 1385 x 794 x 1989 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 687 w.

Gaz réfrigérant : R290

Classe climatique : 5

Classe énergétique : C

- Dotations :
 - 10 Grilles inox GN 2/1

1.18.3.12 Armoire réfrigérée Négative GN2/1 monobloc standard DOUBLE PORTES

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 18 niveaux GN 2/1 au pas de 62 mm minimum, volume net 1120 litres, système de crémaillères avec glissières en inox 304 réglables en hauteur, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 55 mm, porte 56 mm, sol 65 mm, arrière 40 mm et plafond 60mm. Température de -18°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 1385 x 794 x 1989 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 1011 w.

Gaz réfrigérant : R290

Classe climatique : 5

Classe énergétique : D

- Dotations :
- 10 Grilles inox GN 2/1

1.18.3.13 Armoire réfrigérée positive GN2/1 monobloc DOUBLE PORTES HAUTES

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 18 niveaux GN 2/1 au pas de 62 mm minimum, volume net 1240 litres, système de crémaillères avec glissières en inox 304 réglables en hauteur, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 55 mm, porte 56 mm, sol 65 mm, arrière 40 mm et plafond 60mm. Température de -2°C/+8°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 1385 x 794 x 2130 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 687 w

Gaz réfrigérant : R290

Classe climatique : 5

Classe énergétique : B

- Dotations :
- 10 Grilles inox GN 2/1

1.18.3.14 Armoire réfrigérée Négative GN2/1 monobloc DOUBLE PORTES HAUTES

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 18 niveaux GN 1/1 au pas de 62 mm minimum, volume net 1240 litres, système de crémaillères avec glissières en inox 304 réglables en hauteur, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 55 mm, porte 56 mm, sol 65 mm, arrière 40 mm et plafond 60mm. Température de -18°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentín traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 1385 x 794 x 2130 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 1011 w.

Gaz réfrigérant : R290

Classe climatique : 5

Classe énergétique : D

- Dotations :
- 10 Grilles inox GN 2/1

1.18.3.15 Armoire froide positive GN2/1 inox à chariot démontable FRIGINOX ou équivalent

Pour 1, 2 et 4 chariots.

Température intérieure +1 °C / +10 °C

Démontable par panneau

Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable 18-10

Face arrière, dessus et dessous en acier inoxydable 18-10

Éclairage type LED, automatique à l'ouverture de porte

Charnières à rampe

Encadrement de façade comportant un dispositif anti-condensation

Sol isolé de 20 mm revêtu d'acier inoxydable 18-10 avec rampe

Joint racleur en bas de porte

Isolation par mousse de polyuréthane injecté, ép. 80 mm, sans CFC, HCFC ni HFC

Fermeture à clé sur chaque porte

Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien de porte en position ouverte à 90°

Fluide frigorigène R290

- Régulation électronique assurant en particulier :
 - Marche/Arrêt
 - L'affichage digital de la température intérieure
 - La régulation de la température intérieure
 - Les dégivrages automatiques et manuels
 - Les alarmes de températures haute et basse, les alarmes HACCP
 - La signalisation des marches du compresseur, du ventilateur et du dégivrage
 - La signalisation visuelle des alarmes
 - Sondes de température IP 68
- Équipement frigorifique
 - Groupe frigorifique hermétique à condensation à air pour ambiance 43 °C
 - Monobloc frigorifique démontable et interchangeable
 - Évaporateur frigorifique ventilé traité anti-corrosion
 - Condenseur sans entretien
 - Réévaporation automatique des eaux de dégivrage par gaz chaud
 - Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte ou de portillons supérieurs
 - Détente par capillaire
 - Dégivrage par gaz chaud sur les modèles basse température
- Hygiène
 - Entretien facile
 - Plancher sans seuil
 - Angles intérieurs arrondis (rayon 12 mm)
 - Aménagement intérieur facilement démontable sans outil
 - Joints magnétiques de porte largeur 33 mm avec un profil arrondi spécial antisalissures et antichocs, démontable sans outil
 - Tableau de commandes lisse et étanche
 - Conforme aux normes en vigueur
- Capacités :
 - Volume 1300 litres, 1 chariot GN 2/1
 - Dimensions : 985 x 1090 x 2235 mm
 - Volume 2600 litres, 2 chariots GN 2/1
 - Dimensions : 1805 x 1090 x 2270 mm

1.18.3.16 Armoire froide Négative GN2/1 inox démontable FRIGINOX ou équivalent

Armoires modulaires et démontables, 1300 litres, GN 2/1.

Froid ventilé.

Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable 18-10.

Face arrière, dessus et dessous en acier inoxydable 18-10.

Accès par portes, fermeture à clé sur chaque porte.

Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien de porte en position ouverte à 90°.

Pieds inox de 150 mm réglables en hauteur jusqu'à 180 mm

Encadrement de façade PVC comportant un dispositif anti condensation sur les modèles basses températures.

Isolation par mousse de polyuréthane injecté, ép. 60 mm, sans CFC, HCFC ni HFC.

Fluide frigorigène R290.

- Régulation électronique assurant en particulier :
 - Marche/Arrêt
 - L'affichage digital de la température intérieure
 - La régulation de la température intérieure
 - Les dégivrages automatiques et manuels
 - Les alarmes de températures haute et basse, les alarmes HACCP
 - La signalisation des marches du compresseur, du ventilateur et du dégivrage
 - La signalisation visuelle des alarmes
 - Sondes de température IP 68
- Équipement frigorifique
 - Groupe frigorifique hermétique à condensation à air pour ambiance 43 °C
 - Monobloc frigorifique démontable et interchangeable
 - Évaporateur frigorifique ventilé traité anti-corrosion
 - Condenseur sans entretien
 - Réévaporation automatique des eaux de dégivrage par gaz chaud
 - Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte ou de portillons supérieurs
 - Détente par capillaire
 - Dégivrage par gaz chaud sur les modèles basse température
- Hygiène
 - Entretien facile
 - Plancher sans seuil
 - Angles intérieurs arrondis (rayon 12 mm)
 - Aménagement intérieur facilement démontable sans outil
 - Joints magnétiques de porte largeur 33 mm avec un profil arrondi spécial antisalissures et antichocs, démontable sans outil
 - Tableau de commandes lisse et étanche
 - Conforme aux normes en vigueur
- Capacités :
 - Volume 1300 litres
 - Dimensions : 1484 x 820 x 2112 mm
- Dotation : 8 clayettes

1.18.3.17 Armoire froide réfrigérée positive/négative à portillons GN 2/1

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé.

Capacité minimale : 14 niveaux GN 2/1 au pas de 62 mm minimum, volume net 260 litres,

système de crémaillères avec glissières en inox 304 réglables en hauteur, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Portes pleines inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 55 mm, porte 56 mm, sol 65 mm, arrière 40 mm et plafond 60mm. Température de -18°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 687 x 794 x 2130 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 370 w.

Gaz réfrigérant : R290

Classe climatique : 5

Classe énergétique : D

- Dotations :

- 8 Grilles inox GN 2/1

1.18.3.18 *Armoire froide réfrigérée à chariot positive GN 2/1, 1 porte.*

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 1 chariot 18 niveaux GN 2/1, volume net 1281 litres, Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 80 mm, porte 56 mm, sol 40 mm, arrière 80 mm et plafond 80mm.) Température de 0°C à + 8°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée d'un socle inox isolé.

- Dimensions indicatives : 940 x 1075 x 2360 mm
- Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 690 w.
- Gaz réfrigérant : R290
- Classe climatique : 5
- Dotations :
 - 1 chariot inox GN 2/1

1.18.3.19 *Armoire froide réfrigérée à chariot positive GN 2/1, 2 portes*

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 2 chariots 18 niveaux GN 2/1, volume net 2796 litres, Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 80 mm, porte 56 mm, sol 40 mm, arrière 80 mm et plafond 80mm. Température de 0°C à + 8°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée d'un socle inox isolé.

- Dimensions indicatives : 1820 x 1075 x 2360 mm
- Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 950 w.
- Gaz réfrigérant : R290
- Classe climatique : 5
- Dotations :
 - 2 chariot inox GN 2/1

1.18.3.20 *Armoire froide réfrigérée à chariot positive GN 2/1 « traversante »*

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 1 chariot 18 niveaux GN 2/1, volume net 1281 litres, Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. 2 Portes avec charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 80 mm, porte 56 mm, sol 40 mm), arrière 40 mm et plafond 62mm. Température de 0°C à + 8°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système

d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée d'un socle inox isolé.

- Dimensions indicatives : 940 x 10149 x 2360 mm
- Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 690 w.
- Gaz réfrigérant : R290
- Classe climatique : 5
- Dotations :
 - 1 chariot inox GN 2/1

1.18.4 Dessertes réfrigérées

1.18.4.1 Desserte réfrigérée positive GN1/1 (2 portes)

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 5 niveaux GN 1/1 au pas de 62 mm minimum, volume net 150 litres par porte, système de crémaillères avec glissières en inox 304 réglables en hauteur, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 70 mm, porte 60 mm, sol 55 mm et arrière 55 mm). Température de -2°C/+8°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 1468 x 700 x 950 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 370 w.

Gaz réfrigérant : R290

Classe climatique : 5

Classe énergétique : A

- Dotations :
 - 8 Grilles inox GN 1/1
- Options :
 - Tiroir 1/3
 - Tiroir 2/3
 - Tiroir ½

- Dossieret arrière 100 mm.
- Dessus granit

1.18.4.2 Desserte réfrigérée positive GN1/1 (3 portes)

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 5 niveaux GN 1/1 au pas de 62 mm minimum, volume net 150 litres par porte, système de crémaillères avec glissières en inox 304 réglables en hauteur, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 70 mm, porte 60 mm, sol 55 mm et arrière 55 mm). Température de -2°C/+8°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 1960 x 700 x 950 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 687 w.

Gaz réfrigérant : R290

Classe climatique : 5

Classe énergétique : A

- Dotations :
 - 12 Grilles inox GN 1/1
- Options :
 - Tiroir 1/3
 - Tiroir 2/3
 - Tiroir 1/2
 - Dossieret arrière 100 mm.
 - Dessus granit

1.18.4.3 Desserte réfrigérée positive GN1/1 (4 portes)

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 5 niveaux GN 1/1 au pas de 62 mm minimum, volume net 150 litres par porte, système de crémaillères avec glissières en inox 304 réglables en hauteur, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 70 mm, porte 60 mm, sol 55 mm et arrière 55 mm). Température de -2°C/+8°C. Régulateur électronique en

façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 2452 x 700 x 950 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 687 w.

Gaz réfrigérant : R290

Classe climatique : 5

Classe énergétique : A

- Dotations :
 - 16 Grilles inox GN 1/1
- Options :
 - Tiroir 1/3
 - Tiroir 2/3
 - Tiroir ½
 - Dossieret arrière 100 mm
 - Dessus granit

1.18.4.4 Desserte réfrigérée négative GN1/1 (2 portes)

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 5 niveaux GN 1/1 au pas de 62 mm minimum, volume net 150 litres par porte, système de crémaillères avec glissières en inox 304 réglables en hauteur, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 70 mm, porte 60 mm, sol 55 mm et arrière 55 mm). Température de -18°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 1468 x 700 x 950 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 370 w.

Gaz réfrigérant : R290

Classe climatique : 5

Classe énergétique : A

- Dotations :
 - 8 Grilles inox GN 1/1

- Options :
 - Tiroir 1/3
 - Tiroir 2/3
 - Tiroir 1/2
 - Dosseret arrière 100 mm
 - Dessus granit

1.18.4.5 Desserte réfrigérée négative GN1/1 (3 portes)

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 5 niveaux GN 1/1 au pas de 62 mm minimum, volume net 150 litres par porte, système de crémaillères avec glissières en inox 304 réglables en hauteur, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 70 mm, porte 60 mm, sol 55 mm et arrière 55 mm). Température de -18°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 1960 x 700 x 950 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 540 w.

Gaz réfrigérant : R290

Classe climatique : 5

Classe énergétique : D

- Dotations :
 - 12 Grilles inox GN 1/1
- Options :
 - Tiroir 1/3
 - Tiroir 2/3
 - Tiroir 1/2
 - Dosseret arrière 100 mm
 - Dessus granit

1.18.4.6 Desserte réfrigérée négative GN1/1 (4 portes)

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 5 niveaux GN 1/1 au pas de 62 mm minimum, volume net 150 litres par porte, système de crémaillères avec glissières en inox 304 réglables en hauteur, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec

charnière pivotante et blocage d'ouverture à 95° avec possibilité d'ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 70 mm, porte 60 mm, sol 55 mm et arrière 55 mm). Température de -18°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur.

Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 2452 x 700 x 950 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 583 w.

Gaz réfrigérant : R290

Classe climatique : 5

Classe énergétique : D

- Dotations :
 - 16 Grilles inox GN 1/1
- Options :
 - Tiroir 1/3
 - Tiroir 2/3
 - Tiroir 1/2
 - Dossieret arrière 100 mm
 - Dessus granit

1.18.5 Sous comptoir réfrigéré

1.18.5.1 Sous comptoir réfrigéré positif GN1/1 (2 tiroirs)

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 2 tiroirs GN 1/1, volume net 100 litres, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 70 mm, porte 60 mm, sol 55 mm et arrière 55 mm). Température de -2°C/+8°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 1000 x 700 x 650 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 370 w.
 Gaz réfrigérant : R290
 Classe climatique : 5
 Classe énergétique : A

1.18.5.2 Sous comptoir réfrigéré positif GN1/1 (4 tiroirs)

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 4 tiroirs GN 1/1 profondeur 700mm, volume net 190 litres, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 70 mm, porte 60 mm, sol 55 mm et arrière 55 mm). Température de -2°C/+8°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 1400 x 700 x 650 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 370 w.
 Gaz réfrigérant : R290
 Classe climatique : 5
 Classe énergétique : A

1.18.5.3 Sous comptoir réfrigéré positif GN1/1 (4 tiroirs)

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 4 tiroirs GN 1/1 profondeur 700mm, volume net 225 litres, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 70 mm, porte 60 mm, sol 55 mm et arrière 55 mm). Température de -2°C/+8°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 1600 x 700 x 650 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 370 w.
 Gaz réfrigérant : R290
 Classe climatique : 5

Classe énergétique : A

1.18.5.4 Sous comptoir réfrigéré positif GN1/1 (6 tiroirs)

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 6 tiroirs GN 1/1 profondeur 700mm, volume net 310 litres, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 70 mm, porte 60 mm, sol 55 mm et arrière 55 mm). Température de -2°C/+8°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 2000 x 700 x 650 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 370 w.

Gaz réfrigérant : R290

Classe climatique : 5

Classe énergétique : B

1.18.5.5 Sous comptoir réfrigéré positif GN1/1 (8 tiroirs)

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l'arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 8 tiroirs GN 1/1 profondeur 700mm, volume net 435 litres, système extractible pour faciliter le nettoyage. Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 70 mm, porte 60 mm, sol 55 mm et arrière 55 mm). Température de -2°C/+8°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l'ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L'armoire froide sera dotée de 4 roulettes construction inox de diamètre 100mm dont 2 avec freins.

Dimensions indicatives : 2400 x 700 x 650 mm

Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 690 w.

Gaz réfrigérant : R290

Classe climatique : 5

Classe énergétique : B

1.18.6 Machine à glace en grains EBERHARDT ou équivalent

1.18.6.1 Machine à glaçons creux 22kg/24h

- Système à doigts et palettes en acier inoxydable.
- Fonctionnement électro mécanique.
- Évaporateur traité nickel/phosphore.
- Sécurité à la montée et à la descente du bac.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304
- Réserve en ABS alimentaire avec angles arrondis.
- Réserve totalement isolée par mousse polyuréthane injectée 0% HCFC.
- Portillon isolé escamotable.
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement en façade.
- Sonde pour arrêt automatique de la production (réglable).
- Condenseur refroidi par eau
- Filtre à poussière sur condenseur en façade démontable sans outil,
- Vidange par gravité (Ø 24 mm).
- Fluide frigorigène R-290.
- Dotation : tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Alimentation 230 V (mono) - 50 Hz.
- Caractéristiques Techniques :
 - Production à 10°C air / 7°C eau : 31 Kg/24h
 - Production à 21°C air / 15°C eau : 22 Kg/24h
 - Production glaçons/cycle : 16
 - Type de glace : Creux de 20g
 - Capacité réserve : 8 Kg
 - Niveau sonore : 48.4 Db
 - Consommation d'eau : 17 litres/Kg
 - Puissance électrique raccordée : 300 W
 - Dimensions extérieures (LxPxH) : 385x468x687 mm
- Options :
 - Détartrant alimentaire
 - Floculateur antitartre à cartouche magnétique
 - Kit de 2 cartouches recharge CACF 1
 - Kit de nettoyage et désinfection machine

1.18.6.2 Machine à glace en grains 510kg/24h

- Production de paillettes en continu.
- Système à vis sans fin en inox poli.
- Contrôle de la vitesse de rotation de la vis via sonde électronique
- Évaporateur en inox Aisi 304 avec isolation polyuréthane.
- Bloc motoréducteur très performant.
- Roulement à bille en inox.
- Carrosserie et châssis en acier inox Aisi 304
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement en façade.

- Sonde pour arrêt automatique de la production (réglable).
- Vidange par gravité (Ø 24 mm)
- A raccorder sur installation frigorifique au R-452a, R-449a ou R-404a
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau et d'évacuation
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C
- Alimentation 230 V (mono) - 50 Hz
- Dispositif de filtration d'eau type CACF 1
- Caractéristiques techniques :
 - Production à 21°C air / 15°C eau : 510 Kg/24h
 - Type de glace : grains
 - Puissance frigorifique : 2300 W à -18°
 - Fluide : R-452a / R-449a / R-404a
 - Consommation d'eau : 1 litre /Kg
 - Puissance électrique raccordée : 175 W
 - Dimensions extérieures (LxPxH) : 560x569x695 mm
- Options :
 - Détartrant alimentaire
 - Floculateur antitartre à cartouche magnétique
 - Kit de 2 cartouches recharge CACF 1
 - Kit de nettoyage et désinfection machine
 - Réserve inox 50kg avec chariots de manutention

1.18.7 Table à flux laminaire LABO SYSTEM ou équivalent

Rampes de ventilation sont extractibles sans outil et les assemblages d'acier inoxydable 18 / 10 sont à angles arrondis. Monté sur 4 roues dont 2 avec frein

Flux laminaire latéral (de gauche à droite du plan de travail), permettant de réaliser des préparations en toute sécurité à une température contrôlée de +7°C sous une ambiance d'environ +25°C et garantissant une couverture froide sur toute la longueur du plan de travail et jusqu'à une hauteur de 20 cm.

Équipement standard :

- Plan de travail muni de 3 à 5 plaques polyéthylène GN 1 / 1 suivant modèle,
- Piètement en tube rond acier inox de Ø 42 mm avec 4 roues acier inox dont 2 avec frein
- Pare-haleine vertical arrière
- 2 évaporateurs suspendus au-dessus du plan de travail
- Rampe de ventilation tangentielle avec moteur IP 55 montée sur platines inox
- Rampe de ventilation extractible sans outils
- Bac GN 1 / 3 pour récupération des eaux de condensats.
- Télé thermostat à affichage digital
- Branchement par cordon type téléphone avec prise 220V / 16 A
- Options :
 - Kit coulissant L. 585 x P. 335 x H. 60 mm
 - Rampe lampe germicides L. 438 mm 15 W
 - Plaque polyéthylène supplémentaire pour découpe GN 1/1, L. 556 x P. 345 x H. 20 mm -

- Cadre acier inox GN 1/1, L. 550 x P. 345 x H. 20 mm –

1.18.7.1 Table à flux laminaire 3 GN 1/1

Plan de travail 3 plaques GN 1/1

- Dimensions : 1400 x 700 x 1080 mm
- Puissances :
 - Frigorifique : 1 100 W
 - Electrique : 900 W
- Option :
 - Cadre support bacs (3 bacs) L. 1015 x P. 196 x H. 20 mm

1.18.7.2 Table à flux laminaire 4 GN1/1

Plan de travail 4 plaques GN 1/1

- Dimensions : 1745 x 700 x 1080 mm
- Puissances :
 - Frigorifique : 1 100 W
 - Electrique : 900 W
- Option :
 - Cadre support bacs (4 bacs) L. 1360 x P. 196 x H. 20 mm

1.18.7.3 Table à flux laminaire 5 GN 1/1

Plan de travail 5 plaques GN 1/1

- Dimensions : 2090 x 700 x 1080 mm
- Puissances :
 - Frigorifique : 1 100 W
 - Electrique : 900 W
- Option :
 - Cadre support bacs (5 bacs) L. 1705 x P. 196 x H. 20 mm

1.19 MATÉRIEL DE DISTRIBUTION

1.19.1 Lampes infrarouges

- Lampe chauffante en aluminium poli, intérieur laqué blanc, monté sur un fil spirale extensible.
- Hauteur totale minimum : 850 mm hauteur totale maximale : 1800 mm
- Bouton marche/arrêt incorporé sur la lampe.
- Fournie avec ampoule (dimensions ampoule : Ø 18 cm x HT 24 cm).

1.19.2 Chariot chauffe assiettes BOURGEAT ou équivalent

- Silo réglable pour s'adapter à toutes les formes d'assiettes.
- Fond en forme de diamant : facilité d'évacuation des eaux résiduelles
- Isolation : 30 mm de laine minérale
- Régulation thermostatique de 30° à 110° C (avec thermostat de sécurité)
- Poignée de manutention

- Chariots livrés avec couvercles
- Fausse prise pour maintien du câble de branchement spiralé
- 4 roues à chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins
- Construction acier inoxydable
- Capacité :

1.19.2.1 Chariot chauffe assiettes 1 pile

- 65 assiettes minimums de Ø 20 à 31 cm
- Dimensions :
 - Longueur : 650 mm
 - Profondeur : 510 mm
 - Hauteur : 1 050 mm
 - Puissance : 1 400 W

1.19.2.2 Chariot chauffe assiettes 2 piles

- 130 assiettes minimums de Ø 20 à 31 cm
- Dimensions :
 - Longueur : 990 mm
 - Profondeur : 510 mm
 - Hauteur : 1 050 mm
- Puissance : 1 400 W

1.19.3 Chariot bain marie mobile HUPFER ou équivalent

- Chariot fabriqué entièrement en inox 18/10,
- Construction robuste sur châssis autoportant en tube 25 x 25 mm
- Chauffage : résistance en inox
- Thermostat réglable : de 30 - 95°C
- Sécurité : IPX4 (jet d'eau)
- Chaque chariot est équipé selon le cas de 1 à 4 cuves GN 1/1 indépendantes.
- Ces cuves sont prévues pour accueillir des bacs GN 1/1-200 ou leurs sous-multiples.
- Les cuves peuvent être utilisées en chaleur sèche ou humide, cependant il est toujours conseillé de rajouter un fond d'eau.
- Chaque cuve est isolée par de la laine minérale et pourvue d'une plaque anti-bruit.
- Les cuves se vident grâce à un système d'écoulement, actionné par une vanne 3/4.
- Le tableau de commande est composé d'un bouton marche/arrêt, ainsi que d'une molette de réglage par palier et par cuve.
- Des pare-chocs sont prévus au-dessus de chaque roulette
- Deux poignées ergonomiques sont situées sur la partie avant permettant une bonne préhension de ces chariots.
- Equipé de 4 roues inoxydables en polyamide diamètre 125 mm dont 2 avec freins
- Capacité :

1.19.3.1 Chariot bain marie mobile 1 bac GN1/1.

- Dimensions : 678 x 606 x 900 mm
- Puissance : 0,7 KW

- Option possible :
 - Tablette basse amovible en inox 18/10.

1.19.3.2 Chariot bain marie mobile 2 bacs GN1/1.

- Dimensions : 678 x 916 x 900 mm
- Puissance : 1.4 KW
- Option possible :
 - Tablette basse amovible en inox 18/10.

1.19.3.3 Chariot bain marie mobile 3 bacs GN1/1

- Dimensions : 678 x 1256 x 900 m
- Puissance : 2.1 KW
- Option possible :
 - Tablette basse amovible en inox 18/10.

1.19.3.4 Chariot bain marie mobile 4 bacs GN1/1.

- Dimensions : 678 x 1545 x 900 mm
- Puissance : 2.8 KW
- Option possible :
 - Tablette basse amovible en inox 18/10.

1.19.4 K POT maintien au chaud

- Appareil de maintien au chaud contrôlé au format GN 1/1.
- Associé aux récipients de cuisson GN thermoplates, le système de maintien au chaud réglable en continu garantit le respect de la température optimale sans cuire à l'excès ni brûler les aliments.
- Carter en acier spécial ou peint en noir.
- Plaque vitrocéramique encastrée, facile à nettoyer.
- Réglage en continu par bouton tournant.
- La LED indique le statut de service.
- Dimensions extérieures : (l x p x h) env. 533 x 380 x 88 mm, Poids 6,5 kg

1.19.4.1 Thermoplates GN 1/1

- Vaisselle enduite, épaisseur de matériau 2,6 mm dans les profondeurs 40/65/100 mm, fabriquée en matériau multicouche breveté (acier spécial 1.4301, acier inoxydable ferritique, aluminium),
- Conductibilité thermique extrêmement élevée,
- Excellent transfert d'énergie aux aliments, gamme de température de -20 à +220 °C (duratec jusqu'à +400 °C). Lavable en lave-vaisselle.
- Température d'utilisation conseillée pour duratec : +220 °C.
- Les thermoplates peuvent être utilisées avec les sources de chaleur suivantes :
 - Induction,
 - Vitrocéramique (cuisson + maintien au chaud),
 - Électrique et four (également gaz pour duratec).

1.19.5 Chaffing dish électrique

- Bain-marie de table.
- Appareil monté sur piétement en acier inoxydable d'épaisseur 3 mm environ.
- La fabrication sera entièrement en acier inox Aisi 304.
- Le bac gastronorme (GN1/1, profondeur 90 mm) amovible et fourni sera en acier inoxydable Aisi 304.
- Le couvercle ainsi que la résistance seront amovibles
- Dimensions : 625 x 345 x 300 mm
- La puissance devra être de 1 kW minimum.

1.19.6 Chariot de débarrassage

- La structure des chariots en forme de H
- Les montants en tube de section 25 x 25 mm et les fils ø 4,8 mm, en acier inoxydable,
- Entrée face à face dans le sens de la longueur
- Les chariots sont équipés de 4 roues pivotantes inoxydables à chape polyamide avec axe et billes inox dont 2 avec freins.
- Avec parois en stratifié, fixées par clips peuvent être aisément retirées pour permettre un nettoyage complet.
- Stratifié : 20 coloris d'habillage au choix
- Le bandage des roues et les butoirs de protection sont non marquants.
- Capacité :

1.19.6.1 Chariot 12 plateaux,

- 1 x 12 niveaux, entrée simple sens largeur.

1.19.6.2 Chariot 24 plateaux,

- 2 x 12 niveaux, entrée double sens largeur.

1.19.7 Chariot de cuisine et déambulateur BART combiné CARESERVE ou équivalent

- Chariot de cuisine équipé de deux plateaux à rebords.
- Combiné à un déambulateur, permettant aux personnes à mobilité réduite de se déplacer en toute sécurité.
- Chariot de cuisine permettant de transporter aisément les plateaux repas d'un kiosque à l'autre et d'une pièce à l'autre du restaurant. Convient aux personnes, à mobilité réduite ou présentant des problèmes de stabilité.
- Ce chariot de cuisine déambulateur dispose de deux plateaux amovibles, qui s'enlèvent et se fixent facilement pour faciliter le nettoyage
- Leurs rebords élevés permettent de prévenir débordements, projections et chutes d'objets.
- Son soutien est à la fois solide et souple, pour des déplacements en toute sécurité.
- Modèles :

1.19.7.1 Chariot de cuisine et déambulateur sans frein

- Caractéristiques techniques
 - Hauteur du chariot réglable, comprise entre 84 et 99 cm

- Largeur du chariot : 54,5 cm
- Dimensions du plateau : 31 x 43 cm
- Poids du chariot : 9,7 kg

1.19.7.2 Chariot de cuisine et déambulateur avec frein

- Caractéristiques techniques
 - Hauteur du chariot réglable, comprise entre 75,5 et 90.5 cm
 - Largeur du chariot : 58,5 cm
 - Profondeur 56 cm
 - Dimensions du plateau : 31 x 43 cm
 - Poids du chariot : 6,1 kg

1.19.8 Soupière électrique BARTSCHER ou équivalent

- Matériau : Tôle d'acier Laqué
- Cuve amovible et couvercle en inox
- Puissance : 475 W | 230 V | 50/60 Hz
- Plage de température : de 30 °C à 95 °C
- Thermostat automatique. Interrupteur variateur 70° et 95°C
- Contenance : 9 litres
- Type de chauffage : Indirect
- Couvercle : Amovible, avec poignée rotative, isolée contre la chaleur, liable avec fente pour la cuillère
- Couleur : Noir
- 8 étiquettes à soupes à fixation magnétique fournies
- Acier inoxydable
- Marmite à soupe pour maintenir au chaud 8L de soupe
- Fabrication en aluminium recouvert d'époxy noir granité
- Témoin lumineux de contrôle de chauffe
- Commande : Manette
- Dimensions : Ø 345, H 360 mm
- Poids : 4,5 kg

1.19.9 Crêpière SOFRACA ou équivalent

- Crêpière électrique carrée professionnelle à usage intensif - Diamètre 40 cm -
- Fonte pleine de 12 mm d'épaisseur
- Fonte micro sillonnée haute qualité
- Résistance 8 mm d'épaisseur haute qualité pour un usage intensif et durable
- Résistance insérée sous la plaque de fonte pour une parfaite répartition de la température et une montée en température rapide
- Avancée du châssis en inox pour protéger le tableau de bord des éclaboussures
- Dotation :
 - 1 spatule en bois
- Alimentation : 220-240 V
- Dimensions :
 - Largeur (mm) : 470

- Profondeur (mm) : 488
- Hauteur (mm) : 245
- Diamètre (mm) : 400
- Poids (Kg) : 20
- Puissance (W) : 3600

1.19.10 *Extracteur à jus SANTOS ou équivalent*

- Corps en aluminium et zone alimentaire tout inox.
- Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle
- Minimise la séparation des jus et l'oxydation
- Extraction lente du jus pour préserver un maximum de nutriments et de vitamines
- Système de pressage à froid
- Extracteur de jus professionnel pouvant être utilisé en continu,
- Moteur professionnel à induction, monophasé : 220-240 V - 50/60 Hz - 650 W
- Goulotte d'introduction Ø 79,5mm pour permettre d'y insérer des fruits et légumes entiers sans prédécoupe.
- Bec verseur acceptant les verres, pichets et bols blender Hauteur : 210mm
- Vitesse variable de 5 à 80 tr/min pour extraire le jus de n'importe quel fruit, légume ou herbe.
- Débit : 60l/h
- Bouton On/Off
- Marche arrière
- Conteneur à pulpe 4 litres ou possibilité d'évacuation continue
- Dimensions : L : 412 mm, P : 236 mm, H : 642 mm
- Poids : 28,6 Kg

1.19.11 *Grill panini SOFRACA ou équivalent*

- Grill panini simple - Grand modèle - 2 plaques rainurées –
- Plaque de fonte : fonte coulée permettant une accumulation de chaleur et d'une grande inertie, bénéficie d'une économie d'énergie car une fois la température atteinte, le bulbe du thermostat qui est en contact direct avec la fonte viendra couper l'alimentation de la résistance et l'appareil fonctionnera en autonomie
- Résistances sous la plaque permettant de couvrir toute la surface de chauffe et obtenir une cuisson homogène des produits
- Flexible IP54 = le flexible électrique reliant la partie supérieure dans une gaine 100% étanche
- Ouïes en forme de V pour une circulation parfaite de l'air
- Jupe : espace entre le mur et l'appareil, évite de positionner le grill panini contre un mur et préserve de la surchauffe des éléments électriques
- Poignée en pvc. : épaisseur de 3 mm pour permettre une meilleure prise en main et pour empêcher de glisser et de surchauffer cette partie pour fournir une protection parfaite pour l'utilisateur
- Caractéristiques techniques :
- Construction tout inox AISI 430 Carters (supérieur et inférieur) chromés polis
- Récupérateur amovible
- 1 voyant de contrôle

- 1 thermostat 300° C
- Alimentation 220-240 V

1.19.11.1 Grill panini simple - Grand modèle

- Dimensions : L : 395 mm, P : 432 mm, H : 302 mm
- Poids : 24 Kg
- Surface utile : 360 x 240 mm
- Puissance : 3 Kw

1.19.11.2 Grill panini simple - Petit modèle

- Dimensions : L : 295 mm, P : 432 mm, H : 302 mm
- Poids : 19 Kg
- Surface utile : 260 x 240 mm
- Puissance : 2 Kw

1.19.12 Machine à boisson chaude instantanée

- Conception en acier inoxydable à double paroi
- Robinet anti-goutte et filtre en acier inoxydable
- Tube de niveau en plastique de sécurité
- Sécurité contre la chauffe à sec
- Interrupteur marche/arrêt
- Fonction automatique de maintien au chaud une fois le café fait
- Peut également être utilisé comme simple générateur d'eau chaude
- Capacités :
 - Réserve 6 litres
 - Capacité : 10 litres/heure
 - Alimentation électrique : 230V~ 50/60Hz
 - Puissance : 950 W
 - Dimensions : Ø 233 x h 425 mm
 - Hauteur sous tirage : 115 mm
 - Réserve 10 litres
 - Capacité : 15 litres/heure
 - Alimentation électrique : 230V~ 50/60Hz
 - Puissance : 1650 W
 - Dimensions : Ø 282 x h 430 mm
 - Hauteur sous tirage : 115 mm
 - Réserve 16 litres
 - Capacité : 24 litres/heure
 - Alimentation électrique : 230V~ 50/60Hz
 - Puissance : 2600 W
 - Dimensions : Ø 390 x h 575 mm
 - Hauteur sous tirage : 115 mm

1.19.13 *Machine à café automatique à grains WMF 1500 S+ ou équivalent*

- Matériaux en alu frame, allumage de la tasse, écran couleur tactile 4,3 pouces haute résolution
- Le bac d'égouttage, lavable au lave-vaisselle
- 2 broyeurs de précision à disques céramiques à réglage électronique
- Réajustement automatique à commande électronique
- Procédé d'extraction pulsée pour garantir une qualité d'espresso
- Écoulement combiné : réglable en hauteur (70–159 mm) et se démontable facilement
- Technologie mousse fine, fonction Speed
- Nettoyage automatique du système de lait, programme intégré de rinçage, nettoyage et détartrage
- Contrôle actif des grains pour éviter que le broyeur tourne à vide
- Commutation automatique du lait à la mousse de lait
- Fonction One-Touch pour la commande de boissons classique en 1 touche
- Unité de percolation variable : de 5 à 16 g
- 2 Pompes à hauts rendements, 15 bars
- Réservoir de café moulu avec couvercle protecteur d'arôme
- Cartouche filtrante
- Contrôle du bac d'égouttage
- Quantité d'eau pour le café personnalisable, intensité du café personnalisable (10 niveaux), température de percolation personnalisable (3 niveaux), température de l'eau chaude personnalisable (3 niveaux)
- Rendement : 200 tasses par jour
- Nombre de spécialités 32 (Ristretto, Espresso, Café, Café au lait, Cappuccino, Portion de mousse de lait, Eau chaude ...)
- Nombre de préparations consultable pour chaque produit
- Contenance du récipient à grains 2×650 g, Récipient à marc de café (max. portions) 40
- Dimensions (l×H×P) 320×565×497 mm, Poids 19 kg
- Tension/puissance : 220–240 V ~ / 2700 W, Longueur du câble 1.1 m

1.19.14 *Machine à jus d'orange ZUMOVAL ou équivalent*

- Filtre automatique double action Transporte automatiquement les pepins et la pulpe dans la poubelle
- Système de douche double automatique pour nettoyage rapide et intense de la zone de pressage
- Support pour remplir les bouteilles sans avoir à les tenir
- Dotation : Kit de pressage de 45-60 mm pour presser fruits de petit calibre
- 3 couleurs au choix
- Détecteurs de sécurité et de verrouillage. IPx4
- Caractéristiques techniques :
 - Fruits par minute : 28
 - Capacité d'alimentation 8 Kg
 - Mode d'alimentation Manuelle

- Diamètre de pressage 65-80 mm
- Poubelle d'écorces : 12 Kg / 72 oranges pressées environ
- Dimensions (LxPxH) : 620 x 520 x 820 mm, Poids : 49.8 Kg
- Tension : 230 V - 50/60 Hz
- Puissance : 550 W

1.19.15 *Plaque induction à poser*

1.19.15.1 *Plaque induction à poser GN1/1 - 1 foyer*

- Cuiseur à induction à poser - 1 feu - Diamètre 300 mm
- Cuiseur à induction avec une plaque en vitrocéramique compact de 4 mm d'épaisseur
- Bâti en inox satiné avec des ouïes d'ouverture permettant l'aération des éléments électriques
- Equipé d'un bouton avec 9 niveaux de puissance de 100 W à 3600 W et d'un voyant de mise sous-tension
- Puissance de chauffe : 3600 W
- Dimensions : (LxPxH) : 415 x 440 x 90 mm, poids : 8 Kg

1.19.15.2 *Plaque induction à poser GN1/1 - 2 foyer*

- Cuiseur à induction à poser - 2 feu - Diamètre 300 mm
- Bâti en inox satiné avec des ouïes d'ouverture permettant l'aération des éléments électriques
- Construction renforcée avec ventilateur puissant afin d'éviter toute surchauffe de l'inducteur et une double paroi isolante pour éviter toute intrusion dans l'appareil comme de l'eau, de la farine ou des poussières.
- Equipé de 2 boutons avec 9 niveaux de puissance de 100 W à 3600 W et 2 voyants de mise sous-tension
- Puissance de chauffe : 2 x 3600 W
- Dimensions : (LxPxH) : 785 x 440 x 90 mm, poids : 15 Kg

1.19.15.3 *Plaque vitrocéramique à poser GN1/1 - 1 foyer*

- Réchaud vitrocéramique à poser - 1 feu – 300 x 300 mm
- Réchaud vitrocéramique avec une plaque en vitrocéramique compact de 4 mm d'épaisseur
- Bâti en inox satiné avec des ouïes d'ouverture permettant l'aération des éléments électriques
- Construction renforcée avec ventilateur puissant afin d'éviter toute surchauffe de l'inducteur et une double paroi isolante pour éviter toute intrusion dans l'appareil comme de l'eau, de la farine ou des poussières.
- 1 résistance, 1 voyant de contrôle et 1 voyant de mise sous-tension
- Puissance de chauffe : 3500 W
- Dimensions : (LxPxH) : 415 x 440 x 90 mm, poids : 10 Kg

1.19.15.4 Plaque vitrocéramique à poser GN1/1 - 2 foyer

- Réchaud vitrocéramique à poser - 2 feu – 2 x 300 x 300 mm
- Surface de chauffe : 2 x Ø 225 mm
- Réchaud vitrocéramique avec une plaque en vitrocéramique compact de 4 mm d'épaisseur
- Bâti en inox satiné avec des ouïes d'ouverture permettant l'aération des éléments électriques
- 2 résistances, 2 voyants de contrôle et 2 voyants de mise sous-tension
- Puissance de chauffe : 2 x 2100 W
- Dimensions : (LxPxH) : 785 x 440 x 90 mm, poids : 15 Kg

1.19.16 Wok SOFRACA ou équivalent

- Commande par clavier en verre à touches capacitatives - Verre vitro résistant épaisseur 4 mm
- 25 niveaux de puissance : de 50 watts à 3 500 watts
- Inducteur de 280 mm de diamètre
- 2 ventilateurs : 1 pour l'entrée d'air frais et 1 pour l'évacuation d'air chaud
- 2 pieds réglables
- Filtre inox lavable
- Fonction : Marche/Arrêt
- Sélection power ou timer
- Réglage puissance et minuterie avec affichage digital
- Puissance : 3500 Kw
- Dimensions : (LxPxH) : 430 x 390 x 161 mm, poids : 11 Kg
- Option :
 - Poêle Ø 360 mm, spécialement faite pour wok à induction, avec multi-métal et 5 plis antiadhérent.

1.20 MATÉRIEL DIVERS

1.20.1 Refroidisseur à eau EDAFIM ou équivalent

1.20.1.1 Refroidisseur à eau sur pieds

- Système de rafraîchissement à banc de glace avec différents niveaux d'autonomie selon la configuration
- 2 becs de sortie, 1 eau fraîche et 1 eau tempérée
- Echangeur Cuivre pour limiter les risques de colonisation bactériologique
- Puissance frigorifique de 215 W ou 340 W. Gaz réfrigérant R134a
- Carrosserie tout Inox 304 L brossé
- Montée sur 4 pieds-vérins réglables
- Large porte d'accès technique
- Cuvette équipée d'une grille amovible pour disposer les carafes
- Becs de sortie de type aérateur à jet laminaire démontable pour un remplacement aisé, protégés par une cornière translucide de protection
- Boutons-poussoirs de commandes 3 positions Arrêt - Service Continu - Service Discontinu

- Alimentation électrique 230 V 2P+T conforme (3 x 2,5 mm² protégée par un différentiel 30Ma
- Dimensions :
 - Hauteur totale 1412 mm
 - Largeur 421 mm
 - Profondeur 342 mm
 - Hauteur bec de service 270 mm
 - Hauteur zone de service carafes 1010 mm
 - Hauteur boutons de commande 1356 mm

1.20.1.1.1 Refroidisseur à eau sur pieds 60 litres / heure

- Options :
 - Commandes pour Personne à Mobilité Réduite
 - Commande par :
 - Cellule Infra-Rouge
 - Remplacement d'une des deux sorties Eau Fraîche par une sortie Eau Tempérée.
 - Kit de récupération interne des eaux usées de 1.8 L en l'absence d'évacuation, avec pressostat de trop-plein.
 - Filtration :
 - Cartouche Brita
 - Filtres en ligne

1.20.1.1.2 Refroidisseur à eau sur pieds 80 litres / heure

- Options :
 - Commandes pour Personne à Mobilité Réduite
 - Commande par :
 - Cellule Infra-Rouge,
 - Remplacement d'une des deux sorties Eau Fraîche par une sortie Eau Tempérée.
 - Kit de récupération interne des eaux usées de 1.8 L en l'absence d'évacuation, avec pressostat de trop-plein.
 - Filtration :
 - Cartouche Brita
 - Filtres en ligne

1.20.1.2 Refroidisseur à eau à poser

- Système de rafraîchissement à banc de glace avec différents niveaux d'autonomie et de puissances selon la configuration.
- 2 bacs de sortie, 1 eau fraîche et 1 eau tempérée
- Echangeur Cuivre pour limiter les risques de colonisation bactériologique
- Puissance frigorifique de 130 W à 215 W selon configuration.
- Gaz réfrigérant R134a
- Carrosserie tout Inox 304 brossé

- Montée sur 4 pieds-vérins réglables
- Cuvette équipée d'une grille amovible pour disposer les carafes
- La position de la machine sur le meuble de service peut être sécurisée par une fixation murale et se raccorder électriquement et hydrauliquement indifféremment par l'arrière ou par le dessous, au travers du meuble
- Becs de sortie de type aérateur pour un entretien aisé, protégés par une cornière translucide de protection
- Boutons-poussoirs de commandes 3 positions Arrêt - Service Continu - Service Discontinu
- Alimentation électrique 230 V 2P+T conforme (3 x 2,5 mm² protégée par un différentiel 30mA)
- Dimensions :
 - Hauteur totale 730 mm
 - Largeur 508 mm
 - Profondeur 495 mm
 - Hauteur bec de service 358 mm
 - Hauteur zone de service carafes 130 mm
 - Hauteur boutons de commande 620 mm

1.20.1.2.1 Refroidisseur à eau à poser 45 litres / heure

- Options :
 - Commandes pour Personne à Mobilité Réduite.
 - Commandes par :
 - Cellules Infra-Rouge
 - Temporisées
 - Remplacement d'une des deux sorties Eau Fraîche par une sortie Eau Tempérée
 - Kit de récupération externe des eaux usées de 5 ou 10 L en l'absence d'évacuation, avec pressostat de trop-plein
 - Filtration :
 - Cartouche Brita
 - Filtres en ligne

1.20.1.2.2 Refroidisseur à eau à poser 60 litres / heure

- Options :
 - Commandes pour Personne à Mobilité Réduite.
 - Commandes par :
 - Cellules Infra-Rouge
 - Temporisées
 - Remplacement d'une des deux sorties Eau Fraîche par une sortie Eau Tempérée.
 - Kit de récupération externe des eaux usées de 5 ou 10 L en l'absence d'évacuation, avec pressostat de trop-plein.
 - Filtration :

- Cartouche Brita
- Filtres en ligne

1.20.1.2.3 *Refroidisseur à eau à poser 80 litres / heure*

- Options :
 - Commandes pour Personne à Mobilité Réduite.
 - Commandes par :
 - Cellules Infra-Rouge
 - Temporisées
 - Remplacement d'une des deux sorties Eau Fraîche par une sortie Eau Tempérée.
 - Kit de récupération externe des eaux usées de 5 ou 10 L en l'absence d'évacuation, avec pressostat de trop-plein.
 - Filtration :
 - Cartouche Brita
 - Filtres en ligne.

1.20.1.2.4 *Refroidisseur à eau à poser 100 litres / heure*

- Options :
 - Commandes pour Personne à Mobilité Réduite
 - Commandes par :
 - Cellules Infra-Rouge
 - Temporisées
 - Remplacement d'une des deux sorties Eau Fraîche par une sortie Eau Tempérée
 - Kit de récupération externe des eaux usées de 5 ou 10 L en l'absence d'évacuation, avec pressostat de trop-plein
 - Filtration :
 - Cartouche Brita
 - Filtres en ligne.

1.20.2 Thermomètre

1.20.2.1 Thermomètre à sonde TESTO ou équivalent

- Thermomètre à sonde à cœur
- Matériaux : Boîtier en ABS
- Thermomètre conforme HACCP et certifié selon la norme EN 13485.
- Affichage écran LCD 1 ligne
- Accessoires :
 - Perceuse pour produits congelés, enfichable sur clip de fixation
 - Étui de protection étanche à l'eau et résistant au lave-vaisselle (IP67)
 - Clip de fixation avec capuchon de protection de la pointe
 - Piles CR 2032 3V fournies

- Certificat d'étalonnage ISO en température, pour sonde d'ambiance/immersion, pt d'étalonnage +60 °C
- Certificat d'étalonnage ISO en température, pour sonde d'ambiance/pénétration, pt d'étalonnage -18 °C
- Certificat d'étalonnage ISO en température, pour sonde d'ambiance/d'immersion, pt d'étalonnage 0°C
- Certificat d'étalonnage ISO en température, pour sonde d'ambiance/immersion, pts d'étalonnage -18°C ; 0°C
- Certificat d'étalonnage ISO en temp., pour sonde d'ambiance/d'immersion, pts d'étalonnage -8°C ; 0°C ; +40°C
- Caractéristiques :
 - Etendue : - 50° à +230°
 - Précision : +/- 1% de 100 à 230° et +/- 0.5% de -30 à +100°
 - Température d'utilisation : -20 à +50 °
 - Température de stockage : -40 à +70°
 - Autonomie : 250 heures
 - Dimensions : 215 x 34 x 19 mm
 - Poids : 80 g

1.20.2.2 Thermomètre à infrarouge JRI ou équivalent

- Thermomètre infrarouge, lavable et robuste, spécialement conçu pour les cuisines professionnelles
- Emissivité réglable
- Fonction « arrêt automatique »
- Caractéristiques techniques
 - Etendue de mesure de -55 à +330°C
 - Précision de mesure $\pm 2\%$ ou $\pm 2^\circ\text{C}$
 - Emissivité pré réglé 0.95 (réglable 0.05 à 1)
 - Résolution 0.1°C
 - Résolution optique (D : S) 6 :1
 - Indice de protection IP54
 - Fonctions Zone HACCP / mise en veille automatique
 - Alimentation 2 piles AAA, 1.5V fournies
 - Dimensions L 126 x l 45 x P 26 mm
 - Poids 108 gr
 - Inclus Notice, certificat de calibrage, étui

1.20.2.3 Thermomètre pour congélateur et réfrigérateur COMPTOIR DE BRETAGNE ou équivalent

- Thermomètre pour congélateur et réfrigérateur à alcool rouge
- Monture protectrice en plastique alimentaire
- Crochet de suspension
- Sans mercure
- Caractéristiques :
 - Longueur 185 mm

- Poids 35 g
- Graduation -50° à +50°

1.21 TRAITEMENT DES BIO-DECHETS

1.21.1 Déshydrateur thermique

1.21.1.1 Déshydrateur thermique petite capacité

L'appareil sera en acier inoxydable. Il sera d'une capacité de 15 à 30 kg. La cuve sera d'une capacité de 30 litres, équipée d'un agitateur mécanique et d'une double paroi isolée. La trappe d'accès sera étanche afin de minimiser les odeurs et la consommation énergétique, un contacteur de sécurité type conducteur magnétique devra stopper le malaxeur dès l'ouverture de la trappe. La machine sera dotée d'un régulateur avec capteur d'humidité et du poids permettant de gérer le temps de traitement.

- Dimensions indicatives : H 950 x L 620 x P 690 mm
- Puissance électrique : 10 A Monophasé pour une puissance de 2000 w/h.
- Temps moyen du cycle : 8 h

1.21.1.2 Déshydrateur thermique moyenne capacité

L'appareil sera en acier inoxydable. Il sera d'une capacité de 30 à 60 kg. La cuve sera d'une capacité de 60 litres, équipée d'un agitateur mécanique et d'une double paroi isolée. La trappe d'accès sera étanche afin de minimiser les odeurs et la consommation énergétique, un contacteur de sécurité type conducteur magnétique devra stopper le malaxeur dès l'ouverture de la trappe.

La machine sera dotée d'un régulateur avec capteur d'humidité et du poids permettant de gérer le temps de traitement.

- Dimensions indicatives : H 955 x L 730 x P 810 mm
- Puissance électrique : 15 A Monophasé pour une puissance de 3300 w/h.
- Temps moyen du cycle : 8 h

1.21.1.3 Déshydrateur thermique grande capacité

L'appareil sera en acier inoxydable. Il sera d'une capacité de 50 à 80 kg. La cuve sera d'une capacité de 80 litres, équipée d'un agitateur mécanique et d'une double paroi isolée. La trappe d'accès sera étanche afin de minimiser les odeurs et la consommation énergétique, un contacteur de sécurité type conducteur magnétique devra stopper le malaxeur dès l'ouverture de la trappe. La machine sera dotée d'un régulateur avec capteur d'humidité et du poids permettant de gérer le temps de traitement.

- Dimensions indicatives : H 1135 x L 920 x P 800 mm
- Puissance électrique : 10 A Triphasé pour une puissance de 4000 w/h.
- Temps moyen du cycle : 8 h

1.22 ESPACES REPAS

1.22.1 Réfrigérateurs 240 litres

- Réfrigérateur avec un dégivrage automatique, doté d'une porte tout utile réversible à droite et d'un éclairage LED. L'intérieur sera équipé de 4 clayettes en verre sécurit. La porte sera équipée de 4 balconnets dont 1 porte bouteilles.
 - Dimensions indicatives : H 1250 x L 550 x P 630 mm
 - Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 370 w.
 - Gaz réfrigérant : R600A
 - Classe énergétique : F

1.22.2 Réfrigérateurs « Table TOP »

- Réfrigérateur avec un dégivrage automatique du réfrigérateur, doté d'une porte tout utile réversible à droite et d'un éclairage LED. L'intérieur sera équipé d'un Congélateur de 14 litres, de 2 clayettes en verre. La porte sera équipée de 3 balconnets dont 1 porte bouteilles.
 - Dimensions indicatives : H 885 x L 570 x P 588 mm
 - Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 304w/24h.
 - Gaz réfrigérant : R600A
 - Classe énergétique : D
 - Capacité 109 L

1.22.3 Micro-ondes cafétéria

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10. L'appareil sera doté d'une commande minuterie préprogrammée (cycle de 45 secondes) avec un bouton marche/arrêt et sonnerie en fin de cycle. La sole sera en céramique fixe.

- Dimensions indicatives : L 520 x P 456 x H 312 mm
- Puissance électrique : 1100 W
- Capacité : 25 litres

1.22.4 Four électrique

Mini four électrique d'une capacité de 26 litres avec 5 modes de cuissons (cuisson multifonction, four traditionnel, tournebroche, grill et sole). La cavité sera anti-adhésive, avec 4 gradins. Les commandes seront composées de 3 manettes (1 thermostat, 1 minuteur et un sélecteur de mode de cuisson).

L'appareil sera fourni avec les accessoires suivants :

- Tournebroche
- Lèchefrites,
- Grille et pince pour récupérer les plats
- Dimensions indicatives : L 450 x P 464 x H 384 mm
- Puissance électrique : 1500 W

1.22.5 Lave-vaisselle

Lave-vaisselle d'une capacité de 13 couverts, doté de plusieurs programmes de lavages dont 1 intensif, 1 économique et 1 rapide. Bouton marche/arrêt doté d'un voyant lumineux. Possibilité de plusieurs températures du lavage (45/50/60/65°C) et de départ différé (3/6/9/12 h). L'appareil devra disposer d'un indicateur de niveau de sel et de produit de rinçage.

- Dimensions indicatives : L 598 x P 610 x H 845 mm
- Volume sonore : 49 dB
- Classe énergétique : E

1.22.6 Machine à café

Machine à café munie d'un récipient d'une capacité de 1.25 L en verre. Le réservoir d'eau sera transparent avec un indicateur externe du niveau d'eau. L'appareil sera doté d'un filtre permanent, d'un maintien en température de 40 mn et d'un bouton marche/arrêt lumineux.

- Puissance électrique : 1000 W

1.22.7 Machine à café multi-dosettes

Machine à café munie d'un réservoir transparent d'une capacité de 0.6 litres. L'appareil sera doté d'une pression de 19 bars avec un panneau de contrôle digital pour les différentes fonctions. Elle devra permettre l'utilisation de café moulu, dosettes compatible Nespresso, E.S.E et Dolce Gusto.

- Puissance électrique : 1450 W

1.22.8 Bouilloire

Bouilloire d'une capacité de 1.7 L, disposant d'un filtre anti calcaire amovible et d'une résistance cachée pour faciliter le nettoyage. Le réservoir d'eau sera transparent. L'appareil sera doté d'un bouton marche/arrêt lumineux avec arrêt automatique à ébullition.

- Puissance électrique : 1000 W

1.22.9 Cuisinière 4 foyers électrique

Cuisinière dotée d'une table de cuisson 4 feux rayonnants et d'un four traditionnel. La table de cuisson sera composée de 4 foyers indépendants radiants (2 de 140mm et 2 de 170 mm) commandes par manettes avec programmateur électronique et fonction spécial pizza. Le four en partie basse sera à chaleur brassée, d'une capacité de 54 litres avec nettoyage par catalyse, éclairage intégré et avec une dotation :

- 1 Grille inox
- 1 Plat multi usage
- 1 tiroir de rangement
- Puissance électrique : 7650 W
- Dimensions indicatives : H 860 x L 600 x P 600 mm

Mini four électrique

Four traditionnel compact avec 5 modes de cuissons (multifonction, traditionnel, tournebroche, grill et sole) doté de 3 manettes (1 thermostat, 1 minuteur et 1 mode de cuisson).