
















Repère	DESIGNATION	Qté	A FOURNIR SI PRODUCTION SUR PLACE	PHOTO EQUIPEMENTS EXISTANTS	A FOURNIR PAR EXPLOITANT	RACCORDEMENT PLOMBERIE	RACCORDEMENT ELECTRIQUE
	EN NOIR MATERIEL EN BASE DU PROJET EN ORANGE MATERIEL EN OPTION DU PROJET EN BLEU EQUIPEMENT A LA CHARGE DU PRESTATAIRE						
	<b>CLOISONNEMENT</b>						
	CLOISONNEMENT DE DOUBLAGE 40mm	ens					
	CLOISONNEMENT PAROI 80mm	ens					
	CLOISONNEMENT 100mm	ens					
	PLAFOND 80mm	ens					
	PLAFOND 100mm	ens					
	SOL ISOLE 100mm	ens					
	PORTE DE CHAMBRE FROIDE POSITIVE	2					
	PORTE DE CHAMBRE FROIDE NEGATIVE	1					
	PORTE DE SERVICE AVEC OCCULUS	4					
	PORTE DE SERVICE SANS OCULUS	2					
	LISSE DE PROTECTION	300					
	<b>PRODUCTION FRIGORIFIQUE</b>						
GP 1	ENSEMBLE DE REFOIDISSEMENT LOCAL DECHETS	1					
GP 2	ENSEMBLE DE REFOIDISSEMENT CF POSITIVE ARRIVEES	1					
GP 3	ENSEMBLE DE REFOIDISSEMENT POSITIF PREP. FROIDES	1					
GP 4	ENSEMBLE DE REFOIDISSEMENT CF POSITIVE P FINIS	1					
GP 5	ENSEMBLE DE REFROIDISSEMENT NEGATIF	1					
CE	CONTRÔLE DE TEMPERATURE	1					
	<b>EQUIPEMENTS DE CUISINE</b>						
	<i>RECEPTION DEBALLAGE</i>						
L	LAVE-MAINS	1					
P	POSTE DE LAVAGE	1			X		
DI	DESTRUCTEUR D'INSECTES	1	ECOLAB récupéré sur site existant				
B	BASCULE -	1	X				
CR	CHARIOT DE MANUTENTION	1	X				
PU	PUPITRE MOBILE 515x565x1300mm	1	X				
SP	SUPPORT SAC POUBELLE	1	X				
	CANIVEAU 30x30cm	3					
	<i>RESERVE EPICERIE</i>						
R	RAYONNAGE ENVIRON 8ML	Ens	X				

Repère	DESIGNATION	Qté	A FOURNIR SI PRODUCTION SUR PLACE	PHOTO EQUIPEMENTS EXISTANTS	A FOURNIR PAR EXPLOITANT	RACCORDEMENT PLOMBERIE	RACCORDEMENT ELECTRIQUE
AR	ARMOIRE REFRIGEREE 1300 LITRES POSITIVE (STOCKAGE F&L)	1	2 armoires 600litres positives LIEBHERR ET ASHER récupérées sur site existant				CRÉER 2 PC 230V+T
CR	CHARIOT DE RECEPTION	1	X				
CS	CHARIOT DE SERVICE 2 PLATEAUX	2	X				
	RESERVE ENTRETIEN						
R3E	RAYONNAGE (avec bac de rétention) - ENVIRON 3,8ML	Ens	X				
	LOCAL DECHETS						
P	POSTE DE LAVAGE - PRESTATAIRE	1			X		
DI	DESTRUCTEUR D'INSECTES	1	ECOLAB récupéré sur site existant				
	CANIVEAU 200x20cm	1					
	VESTIAIRES						
L	LAVE-MAINS	1					
L	LAVE-MAINS	1	X				
VS	CASIER VESTIAIRE DOUBLE - PRESTATAIRE	8	X				
	CANIVEAU30x30cm	2					
	STOCKAGES REFRIGERES						
	RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE SURGELES - ENVIRON 6,4ML	Ens	X				
	RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE POSTIVE (BOF/VIANDE/4EME GAMME) ENVIRON 6,25ML	Ens	X				
	RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE POSTIVE (PRODUITS FINIS) ENVIRON 4,3ML	Ens	X				
PF3	CHARIOT A GLISSIERES 20 niveaux GN 1/1	4	6 unités récupérés sur site existant vérification et remplacement des roulettes si nécessaire				


Repère	DESIGNATION	Qté	A FOURNIR SI PRODUCTION SUR PLACE	PHOTO EQUIPEMENTS EXISTANTS	A FOURNIR PAR EXPLOITANT	RACCORDEMENT PLOMBERIE	RACCORDEMENT ELECTRIQUE
	<i>DEBOITAGE dans préparation froide</i>						
DB1	TABLE DE DEBOITAGE BAC 2 GN11 SUR PIEDS AVEC ROBINETTERIE DOUCHETTE ET COL DE CYGNE	1	X			RACCORDEMENT PLOMBERIE SUR table chef PF12 et caniveaux CAN03	
DB2	OUVRE BOITE MANUEL	1	X				
	<i>PREPARATIONS FROIDES</i>						
L	LAVE-MAINS	1					
PF1	MEUBLE BAS POSITIF ADOSSE 3 PORTES 1900x700mm	1					
PF2	TABLE MOBILE ETAGERE BASSE 120x70cm	4					
PF3	ECHELLE MOBILE 8 GN 1/1	1					
PF04	ETAGERE MURALE SUSPENDUE 180x32cm	1	1 étagère murale TOURNUS récupérée sur site existant				
PF06	BATTEUR 30L	1	batteur 20 litres VMI récupéré sur site existant				
PF07	BATTEUR 8L	1	batteur 8 litres ROBOT COUPE récupéré sur site existant				
PF08	CUTTER 5L	1	blender 4v ROBOT COUPE récupéré sur site existant				

Repère	DESIGNATION	Qté	A FOURNIR SI PRODUCTION SUR PLACE	PHOTO EQUIPEMENTS EXISTANTS	A FOURNIR PAR EXPLOITANT	RACCORDEMENT PLOMBERIE	RACCORDEMENT ELECTRIQUE
PF09	COUPE LEGUMES	1	CL52 ROBOT COUPE récupéré sur site existant				
PF10	TRANCHEUR	1	X				
	MIXER PLONGEANT GRAND MODELE	1	MP450 ROBOT COUPE ultra récupéré sur site existant				
	MIXER PLONGEANT PETIT MODELE	1	X				
	BALANCE DE TABLE 5kG	1	SERENITE récupéré sur site existant				
	PLAQUE INDUCTION A POSER	1	HENRI JULIEN récupéré sur site existant				
PF11	ARMOIRE A COUTEAUX	1	X				
SP	SUPPORT SAC POUBELLE	1	X				
PF12	TABLE DU CHEF SUR PIEDS ETAGERE BASSE 180x70cm	1					
CAN 30x30	CANIVEAU DE SOL 30x30cm	2					
	<b>REGENERATION</b>						
L	LAVE-MAINS	1					
PC01	FOUR MIXTE 20 NIVEAUX GN 1/1	1					
PC01	HOTTE CONDENSATION POUR FOUR MIXTE 20 NIVEAUX GN 1/1	1					
CAN 30x30	CANIVEAU DE SOL 30x30cm	1					
PC02	CELLULE DEREFOIDISSEMENT RAPIDE 15 niveaux GN 1/1	1					
PC03	TABLE DU CHEF SUR PIEDS ETAGERE BASSE 180x70cm	1					
PC04	SAUTEUSE MULTI FONCTION	1	X				
PC05	FOURNEAU INDUCTION 2 FOYERS	1	X				

Repère	DESIGNATION	Qté	A FOURNIR SI PRODUCTION SUR PLACE	PHOTO EQUIPEMENTS EXISTANTS	A FOURNIR PAR EXPLOITANT	RACCORDEMENT PLOMBERIE	RACCORDEMENT ELECTRIQUE
PC06	TABLE MOBILE ETAGERE BASSE 120x70cm	1	table centrale avec étagère basse 1400x700mm récupéré sur site existant				
PC07	ETAGERE MURALE SUSPENDUE 180x32cm	1	1 étagère murale TOURNUS récupérée sur site existant				
PC08	RAYONNAGE DURALINOX MOBILE ENVIRON 1,10ML	1	rayonnage 950x460mm récupéré sur site existant				
PC09	CREDENCE INOX ISOLEE L1600mm	1	X				
SP	SUPPORT SAC POUBELLE	1	X				
CAN 30x30	CANIVEAU DE SOL 30x30cm	1					
CAN 30x30	CANIVEAU DE SOL 30x30cm	1					
CAN 80x40	CANIVEAU DE SOL 80x40cm	1					
	<b>LAVERIE / BATTERIE</b>						
L	LAVE-MAINS	1					
P	POSTE DE LAVAGE 2 PRODUITS - PRESTATAIRE	1			X		
LA01	POSTE DE TRI SELECTIF 6 TVO SOUS CONVOYEUR AVEC PORTES ET 6 POUBELLES	1			X		
LA02	ENSEMBLE DE CONVOYAGE DES PLATEAUX	1					
LA02B	ETAGERE A PANIERS INCLINEE 260cm	1					
LA03	MACHINE A LAVER A AVANCEMENT	1					
CAN 40x40	CANIVEAU DE SOL 40x40cm	1					
TME	TABLE DE TRI VERRES 110x55cm	1					
LA04	CHARIOT A PLATEAUX NIVEAU CONSTANT	4					
LA05	CHARIOT A VERRES NIVEAU CONSTANT	3					
LA06	CHARIOTSA ASSIETTES ERGONOMIQUES	3					

Repère	DESIGNATION	Qté	A FOURNIR SI PRODUCTION SUR PLACE	PHOTO EQUIPEMENTS EXISTANTS	A FOURNIR PAR EXPLOITANT	RACCORDEMENT PLOMBERIE	RACCORDEMENT ELECTRIQUE
LA06	CHARIOT CHAUFFANT POUR 2 PILES D'ASSIETTES	2	2 chariots TOURNUS récupérés sur site existant				
LB01	PLONGE 1 BAC 600x500mm SUR PIEDS EGOUTTOIR A DROITE	1					
SP	SUPPORT SAC POUBELLE	1	X				
LB02	LAVE BATTERIE PORTE TIERCE	1					
LB03	CHARIOT DE SERVICE	1					
LB04	RAYONNAGE STOCKAGE DES BACS GASTRONORMES	1					
LB04	RAYONNAGE STOCKAGE DES BACS GASTRONORMES	1	rayonnage 1300x560mm récupéré sur site existant				
R	RAYONNAGE DE STOCKAGE DURALINOX	ENS					
CAN 30x30	CANIVEAU DE SOL 30x30cm	2					
CAN 40x40	CANIVEAU DE SOL 40x40cm	2					
	<b>FOOD COURT SALLE DE RESTAURATION</b>						
	ENSEMBLE DES DESSUS PIERRE RECONSTITUEE	1					
	ENSEMBLE DES RAMPES PIERRE RECONSTITUEE	1					
FC	MEUBLE PLATEAUX COUVERTS POUR 4 CHARIOTS A NIVEAUX CONSTANTS	1			X		
LA04	CHARIOT A PLATEAUX NIVEAU CONSTANT	2			X		
	TOTEM menus				X		
	<b>STAND ENTREES DESSERTS LAITAGES</b>						
SE01	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE MOBILE - 720x825x2070mm	1					
SE02A	VITRINE DE PRESENTATION et ENSEMBLE MENUISE	1					
	<b>PRESENTATION VRAC DESSERTS ET ENTREES</b>						
SE02B	MEUBLE DE PRESENTATION VRAC CUVE FROID VENTILE	1					
	<b>STAND BURGER / GRILL/ JOUR</b>						
L	LAVE-MAINS	1					

Repère	DESIGNATION	Qté	A FOURNIR SI PRODUCTION SUR PLACE	PHOTO EQUIPEMENTS EXISTANTS	A FOURNIR PAR EXPLOITANT	RACCORDEMENT PLOMBERIE	RACCORDEMENT ELECTRIQUE
SB01	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE MOBILE - 720x825x2070mm	1					
SB02	ARMOIRE CHAUDE MOBILE	1					
SP	SUPPORT SAC POUBELLE	1	X				
SB03	CONGELATEUR COFFRE	1					
SB04	GRILLADE	1					
SB05	MEUBLE DESSOUS REFRIGERE	1					
SB06	FRITEUSE 425x900x900mm	2					
SB07	RESERVE A FRITES AVEC BAC DE SALAGE ET FILTRATION MOBILE	1					
SB08	MEUBLE PRESENTATION GARNITURES 4 BACS GN 1/1	1					
SB09	VITRINE DE PRESENTATION REFRIGEREE 120cm	1					
SB10	COMPTOIR NEUTRE SUR MESURE	1					
SB11	RAMPE CHAUFFANTE FIXEE SUR DESSUS	2					
SB12	FOUR MIXTE 6 NIV GN 1/1 SUR CHASSIS	1					
SB13	CHAUFFE ASSIETTES NIVEAU CONSTANT ENCASTRE	1					
SB14	CREDENCE INOX ISOLEE L2000mm	1	X				
CAN 30x30	CANIVEAU DE SOL 30x30cm	2					
	STAND PIZZAS PATES						
PP02	CUISEUR A PATES	1					
PP03	MEUBLE NEUTRE 40cm	1					
PP04	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE MOBILE - 720x825x2070mm	1					
PP05	MARBRE REFRIGEREE 2 PORTES GROUPE LOGE	1					
PP06	RAMPE CHAUFFANTE	1					
PP07	VITRINE DE PRESENTATION 120cm	1					
PP08	CHAFFING DISH	3					
PP09	CHAUFFE ASSIETTES NIVEAU CONSTANT ENCASTRE	1					
PP10	MEUBLE CHAUD DE PRESENTATION PIZZA DESSOUS CHAUFFANT	1					
PP11	ENSEMBLE DE PRESENTATION MENUISE	1					
PP12	CHARIOT A GLISSIERES 20 niveaux GN 1/1	1					
PP13	FOUR MIXTE 6 NIV GN 1/1 SUR CHASSIS INOX	1					
PP14	CREDENCE INOX ISOLEE L800mm	1	X				
CAN 30x30	CANIVEAU DE SOL 30x30cm	2					
	STAND JOUR						
L	LAVE-MAINS	1					
PJ01	ARMOIRE CHAUDE 20 niveaux GN 1/1	1					
PJ02	TABLE MOBILE ETAGERE BASSE 120x70cm	1					
PJ03	ARMOIRE REFRIGEREE A CHARIOT GN 2/1 2 CHARIOTS GN 1/1	1					

Repère	DESIGNATION	Qté	A FOURNIR SI PRODUCTION SUR PLACE	PHOTO EQUIPEMENTS EXISTANTS	A FOURNIR PAR EXPLOITANT	RACCORDEMENT PLOMBERIE	RACCORDEMENT ELECTRIQUE
PJ04	CHAFFING DISH	4					
PJ05	RAMPE CHAUFFANTE	1					
PJ06	ENSEMBLE DE PRESENTATION MENUISE	1					
PJ07	CHAUFFE ASSIETTES NIVEAU CONSTANT ENCASTRE	1					
PJ08A	DESSUS CHAUFFANT	1					
PJ08B	RAMPE CHAUFFANTE	1					
PJ09	VITRINE DE PRESENTATION 120cm	1					
CAN 30x30	CANIVEAU DE SOL 30x30cm	1					
	<b>STAND SPLAT UNIQUE BAR A SOUPE</b>						
BS01	VITRINE DE PRESENTATION 120cm	1					
BS02	DESSUS CHAUFFANT	1					
<b>SD04</b>	<b>SOUPIERE</b>	<b>1</b>	<b>récupérée sur site existant</b>				
BS03	ENSEMBLE MENUISE	1					
	<b>STAND DESSERTS LAITAGES</b>						
SD01	VITRINE DE PRESENTATION REFRIGEREE 120cm	1					
SD02	DESSUS REFRIGERE	1					
SD03	ENSEMBLE MENUISE	1					
<b>SD04</b>	<b>ARMOIRE NEGATIVE A GLACES A POSER</b>	<b>1</b>	<b>X</b>				
	<b>CAISSE A DEFINIR SUIVANT PRESTATAIRE</b>						
<b>CA01</b>	<b>CAISSE SIMPLE AVEC DISTRIBUTEUR COUVERTS ET BAC A PAIN GN21 ENCASTRE</b>	<b>1</b>			<b>X</b>		CRÉER 4 PC 230V+T + 2 RJ45
<b>CA02</b>	<b>MEUBLE CAISSE AUTOMATIQUE AVEC DISTRIBUTEUR COUVERTS ET BAC A PAIN GN21 ENCASTRE</b>	<b>1</b>			<b>X</b>		CRÉER 2x4 PC 230V+T +2x2 RJ45
<b>CA03</b>	<b>DISTRIBUTEUR mobile POUR CASIERS A VERRES 6 NIVEAUX INCLINES</b>	<b>2</b>			<b>X</b>		
<b>CA04</b>	<b>MEUBLE CONDIMENT 180cm AVEC CUVE REFRIGEREE 3BACS GN11 ET PRESENTOIR</b>	<b>1</b>			<b>X</b>		CRÉER 1 PC 230V+T
	<b>caisses et tout système encaissement + TOTEM menus</b>				<b>X</b>		CRÉER 1 PC 230V+T + 1 RJ45
	<b>VITRINE BOISSONS</b>						
<b>SE01</b>	<b>VITRINE DE PRESENTATION</b>	<b>1</b>			<b>X</b>		
	<b>ENSEMBLE MENUISE</b>	<b>1</b>					
	<b>SALLE A MANGER</b>						



Repère	DESIGNATION	Qté	A FOURNIR SI PRODUCTION SUR PLACE	PHOTO EQUIPEMENTS EXISTANTS	A FOURNIR PAR EXPLOITANT	RACCORDEMENT PLOMBERIE	RACCORDEMENT ELECTRIQUE
SM02	REFROIDISSEUR D'EAU : Efroide - E tempérée -E gazeuse + bouteille gaz	2	X			CRÉER EF/EU dans première salle de restaurant	CRÉER 1 PC 230V+T
SM03	MICRO-ONDES	3	3 récupérés sur site existant				CRÉER 3 PC 230V+T

site existant : restaurant d'entreprise actuel sur autre site