

CDPGF

LOT N°9 : EQUIPEMENTS DE CUISINE

*Aménagement d'une zone de production dans le
restaurant Universitaire de Brabois à
Vandœuvre-Lès-Nancy*



Maître d'Ouvrage :

Crous Lorraine

75 rue de Laxou

54042 NANCY Cedex

Equipe de maîtrise d'œuvre :

Architecte mandataire	Atelier d'architecture du Parc	03.83.40.69.34
BET Fluides	Louvet	03.83.28.85.85
BET Cuisine	Ecohal	09.87.58.59.56
BET Structures	Adam Structures	03.83.27.33.22

Edition du 22/12/2025

Ce document comporte 2 pages incluant celle-ci

Repère CCTP	Désignation	Unité	Qte	Prix Unitaire	Prix Total
3.1	CLOISONNEMENT PANNEAUX ISOTHERMES				
3.1.1	RDC				
	Panneaux isotherme coupe-feu 1h	m²	20		
	Panneaux isotherme	m²	25		
	Porte de service va et vient avec oculus	u	2		
	Porte tierce coupe-feu 1/2h	u	1		
	Lisse de protection	ml	15		
3.1.2	R+1				
	Panneaux isotherme	m²	58		
	Lisse de protection	ml	32		
	Porte de service va et vient 2 vantaux avec oculus	u	2		
3.2	LEGUMERIE				
3.2.1	Essoreuse	u	1		
3.2.2	Plonge à légumes	u	1		
3.2.3	Désinsectiseur mural	u	1		
3.2.4	Cuvier mobile	u	1		
3.2.5	Stérilisateur à couteaux	u	1		
3.2.6	Support sac poubelle mobile	u	1		
3.2.7	Table de déboitage	u	1		
3.2.8	Table mobile	u	1		
3.2.9	Poste de lavage	u	1		
3.2.10	Lave-mains	u	1		
3.2.11	Capotage inox	u	5		
3.3	CHAMBRE FROIDE				
3.3.1	Chambre Fruits&Légumes				
	Panneaux et plafond isotherme	m²	38		
	Porte coulissante	u	1		
	Coffret de commande récupéré	u	1		
	Evaporateur récupéré	u	1		
	Dépose et repose Groupe froid et accessoires récupérés	u	1		
3.4	CUISSON				
3.4.1	Cuiseur vapeur haute pression récupéré	u	3		
3.4.2	Marmite récupérée	u	2		
3.4.3	Sauteuse braisière 200 L récupérée	u	1		
3.4.4	Sauteuse braisière 145 L récupérée	u	1		
3.4.5	Friteuse 45 Kg/h avec système de filtration	u	3		
3.4.6	Sauteuse multifonction 150 L récupérée	u	1		
3.4.7	Sauteuse multifonction 150 L	u	1		
3.4.8	Sauteuse multifonction 2x25 L récupérée	u	1		
3.4.9	Four 20 niveaux récupéré	u	4		
3.4.10	Table mobile	u	5		
3.4.11	Table du chef 1600	u	1		
3.4.12	Table du chef 1800	u	1		
3.4.13	Lave-mains	u	1		
3.4.14	Poste de lavage récupéré	u	1		
3.4.15	Poste de lavage	u	1		
3.4.16	Batteur mélangeur 40 L récupéré	u	1		
3.4.17	Rayonnage récupéré	u	2		
3.4.18	Armoire à chariot récupérée	u	1		
3.4.19	Armoire maintien en température double mobile récupérée	u	1		
3.4.20	Armoire maintien en température 1 porte mobile récupérée	u	1		
3.4.21	Armoire réfrigérée récupérée	u	1		
3.4.22	Armoire de rangement récupérée	u	1		
3.4.23	Batteur mélangeur 10 L récupéré	u	1		
3.4.24	Batteur mélangeur 5 L récupéré	u	1		
3.4.25	Table de travail récupérée	u	2		
3.4.26	Étagère suspendue récupérée	u	1		
3.4.27	Diviseuse bouleuse récupérée	u	1		
3.4.28	Formeuse à pizza récupérée	u	1		
3.4.29	Robinet mural	u	1		
3.5	CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE				
3.5.1	Cellule de refroidissement rapide	u	1		
	Groupe froid	u	1		
3.6	DIVERS				
3.6.1	Démontage et remontage du matériel existant	Forfait	1		
3.6.2	Démontage et remontage du groupe froid	Forfait	1		
3.7	OPTION PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES EVENTUELLES				
3.7.1	Friteuse 45 Kg/h avec système de filtration	u	1		
TOTAL marché de base H.T.				0,00	
TVA 20,0%				0,00	
TOTAL marché de base T.T.C.				0,00	
TOTAL PSE H.T.				0,00	
TVA 20,0%				0,00	
TOTAL PSE T.T.C.				0,00	
TOTAL marché de base + PSE H.T.				0,00	
TVA 20,0%				0,00	
TOTAL marché de base + PSE T.T.C.				0,00	