

Nouveau palais de Justice de Lille

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES ET SERVICES

**FOURNITURE, LIVRAISON ET INSTALLATION DES
EQUIPEMENTS DE CUISINE DES ESPACES DE
RESTAURATION**

CCTP

**ANNEXE 1 : DESCRIPTIF TECHNIQUE ET
INVENTAIRE DES EQUIPEMENTS**

SOMMAIRE

1	INVENTAIRE DES EQUIPEMENTS	3
2	DESCRIPTIF TECHNIQUE DES EQUIPEMENTS	9
2.1	MATERIEL HYGIENIQUE – ELECTROMECHANIQUE	9
2.2	MATERIELS REFRIGERES	17
2.3	CUISSON	22
2.4	INOX	28
2.5	DISTRIBUTION	30
2.6	LAVAGE	36

1 INVENTAIRE DES EQUIPEMENTS

REP	DESIGNATION	ETAT	Qté
LIVRAISON SS-1			
Reception			
RE01	Table de travail adossée avec étagère basse - 1800x700		1
RE02	Etagère inox murale - L=1400		1
RE03	Balance de sol tablier inox 600x600 portée 120 kg		1
RE04	Siphon de sol	HORS LOT	
RE05	Transpalette	HORS LOT	1
RE06	Désinsectiseur suspendu		1
RE07	Porte sac poubelle		1
RE08	Lave-mains à commande non manuelle		1
PM	Diable		1
Local poubelle + groupes			
LD01	Poste de lavage et désinfection	HORS LOT	1
LD02	Caniveau de sol 40X40	HORS LOT	1
LD03	Désinsectiseur suspendu		1
LD05	Conteneur 600 litres pour tri des déchets		3
ZONE DE STOCKAGE R+5			
Circulation			
CI01	Siphon de sol	HORS LOT	3
Local poubelle + groupes			
LT01	Poste de lavage et désinfection	HORS LOT	1
LT02	Caniveau de sol 40X40	HORS LOT	1
LT03	Désinsectiseur suspendu		1
Bureau du chef			
	Bureau + Fauteuil	HORS LOT	1
	Armoire haute de rangement	HORS LOT	1
	Système d'enregistrement des températures	HORS LOT	1
Vestiaires sanitaires hommes			

VS01	Lave-mains à commande non manuelle	HORS LOT	1
VS02	Chariot à linge sale		1
VS03	Armoire vestiaire à industrie salissantes avec toit penté		3
Vestiaires sanitaires femmes			
VS01	Lave-mains à commande non manuelle	HORS LOT	1
VS02	Chariot à linge sale		1
VS03	Armoire vestiaire à industrie salissantes avec toit penté		3
Réserve Produits entretien			
PE01	Rayonnages		2
PE02	Armoire Produits entretien		2
Réserve sèche			
RS01	Rayonnages		7
RS02	Palette PVC		3
Chambre froide Légumes			
CFL01	Rayonnages		4
Chambre froide BOF			
CFB01	Rayonnages		2
Chambre froide Viande			
CFV01	Rayonnages		2
Chambre froide Négative			
CFN01	Rayonnages		5
ZONE DE PRODUCTION R+5			
Préparation primaire			
PP01	Lave-mains à commande non manuelle		1

PP02	Porte sac poubelle		1
PP03	Plonge deux bacs un égouttoir à droite - L=1600mm		1
PP04	Caniveau de sol 40X40	HORS LOT	1
PP05	Etagère barreaudée - L=1400mm		1
PP06	Table de travail mobile avec étagère basse - L=1600mm		2
PP07	Ouvre boîte inox		1
PP09	Eplucheuse-essoreuse de capacité 15 kg		1
PP10	Echelle mobile 20 niveaux GN 1/1		2
PP11	Armoire de stérilisation de 10 couteaux		1
Préparation froide (+12°/+14°)			
PF01	Lave-mains à commande non manuelle		1
PF02	Siphon de sol	HORS LOT	1
PF03	Table du chef avec robinet mélangeur - L=2000mm - bac à gauche		1
PF04	Porte sac poubelle		1
PF05	Balance électronique de précision		1
PF06	Armoire de stérilisation de 10 couteaux		1
PF07	Cutter mélangeur électrique 11,5 litres		1
PF08	Coupe légumes TRS		1
PF09	Soubassement réfrigéré 3 portillons dessus inox avec dossier - L=1870mm		2
PF10	Batteur mélangeur 7,5 litres à poser		1
PF11	Trancheur lame diam 350 automatique		1
PF12	Etagère inox murale - L=1400mm		1
PF13	Armoire froide 650 litres t		1
PF14	Echelle mobile 20 niveaux GN 1/1		2
PF15	Table de travail mobile- L=1200mm		2
PF17	Poste de lavage et désinfection	HORS LOT	1
Préparation chaude			
PC01	Lave-mains à commande non manuelle		1
PC02	Echelle mobile 20 niveaux GN 1/1		2
PC03	Table de travail mobile		3
PC04	Armoire froide 650 litres		1
PC05	Porte sac poubelle		1
PC06	Table du chef avec robinet mélangeur - L=1400mm - bac à gauche		1
PC07	Siphon de sol	HORS LOT	2
PC08	Armoire de stérilisation de 10 couteaux		1
PC11	Plan 4 plaques induction - 800x900mm		1
PC12	Elément neutre demi module - L=200mm		2
PC13	Sauteuse 60 litres basculante - 1275x900mm		1
PC14	Caniveau de sol 500x1000 en liaison avec le bac à graisse	HORS LOT	1
PC15	Four mixte 20 niveaux GN 1/1		1

PC16	Four mixte 10 niveaux GN 1/1 - sur piètement permettant le positionnement en soubassement de la cellule de refroidissement		1
PC16b	Adoucisseurs à cartouche		2
PC17	Cellule de refroidissement 6 niveaux GN 1/1 groupe logé avec évaporation des condensats		1
PC18	Hotte adossée à induction	HORS LOT	1
PM	Protection inox murale		1
Réserve Consommables			
RC01	Rayonnages		4
Chambre froide du jour			
CFJ01	Echelle mobile 20 niveaux GN 1/1		5
Plonge batterie			
PB01	Rack à batterie		2
PB02	Plonge adossée 2 bacs un égouttoir à droite, douchette et robinet mélangeur - L=1900mm		1
PB03	Caniveau de sol 40X40	HORS LOT	1
PB04	Etagère à barreaux inox murale - L=1400mm		1
PB05	Porte sac poubelle		1
PB06	Table d'entrée lave batterie rabattable - L=800mm		1
PB07	Lave-batterie à ouverture frontale avec condenseur		1
PB07b	Adoucisseur		1
PB08	Hotte spéciale machine à laver	HORS LOT	1
PB09	Table de sortie lave batterie rabattable - L=800mm		1
NR	Porte ustensile mobile		1
Stockage Batterie			
SB01	Rayonnages		1
SB02	Poste de lavage et désinfection	HORS LOT	1
Laverie vaisselle			
LV01	Lave-mains à commande non manuelle		1
LV03	Porte sac poubelle		1
LV04	Meuble de tri sélectif 3 Tvo en SAM		2

LV05	Convoyeur à plateaux (environ 69 mètres) avec 1 virage à 90° sortie adaptée au chariot à plateaux à niveau constant		1
LV06	TVO		2
LV08	Transrouleur droit 1,6 m avec rouleaux individuels et douchette de décrochage - étagère à casiers en partie basse		1
LV09	Hotte d'entrée machine à laver	HORS LOT	1
LV10	Machine à laver à convoyeur avec tunnel de séchage et condenseur - 80/105 c/h sans prélavage		1
LV10b	Adoucisseur		1
LV11	Hotte de sortie machine à laver	HORS LOT	1
LV12	Caniveau de sol 40X40	HORS LOT	2
LV13	Table de sortie de machine à rouleaux - en superstructure étagère à casiers		1
LV14	Transrouleur droit 1,6 m avec rouleaux individuels et douchette de décrochage - en superstructure étagère à casiers		1
LV15	Machine à laver les verres à capot avec condenseur des buées Adoucisseur intégré		1
LV16	Hotte spéciale machine à laver	HORS LOT	1
LV17	Table de sortie de machine à rouleaux - en superstructure étagère à casiers		1
LV18	Chariot à plateaux avec support et bac à couverts		1
LV18b	Cuvier mobile rehaussé pour trempage bac 500x500		1
LV19	Chariots à casiers avec support et bac à couverts		1
LV20	Poste de lavage et désinfection	HORS LOT	1
LV21	Chariot à assiettes / ramequins avec support et bac à couverts		2
LV22	Elévateur d'assiettes chauffant mobile		1
NR	Chariot mobile 3 niveaux		1
ESPACE DISTRIBUTION R+5			
Scramble			
SE01	Meuble plateaux couverts		1
SE02	Meuble neutre avec présentoir à pain - L=880mm		2
SE03	Salade Bar avec étagère pare haleine - 5 Gn1/1 - L=2100mm		1

SE04	Gondole réfrigérée de présentation avec rampe - L=1500mm		2
SE05	Meuble caisse simple avec rampe + L=1580mm		2
SE06	Chariot mobile niveau constant casiers à verres		2
SE07	Meuble chauffant vitro céramique 2 bacs GN 1/1 sur étuve une porte avec étagère et pare haleine - L=930mm		4
SE08	Armoire mobile de maintien en température 6 niv GN 1/1		3
SE09	Elévateur d'assiettes chauffant mobile Une façade de continuité coté self en ligne		4
SE10	Gondole réfrigérée de présentation avec rampe - L=1000mm		1
SE11	Meuble neutre d'animation avec décaissé et 4 PC L=1680mm		1
	ESPACE GRILLADES PIZZAS		
SE12	Soubassement réfrigéré modulaire 2 portillons - L=1200mm		1
SE13	Siphon de sol	HORS LOT	1
SE15	Hotte induction avec système d'extinction d'incendie automatique	HORS LOT	1
SE16	Bac de salage sur pieds avec emplacement pour filtration en soubassement + module de filtration autonome mobile - 400x800mm		1
SE17	Friteuse électrique sur pieds - 400x800mm		1
SE18	Elément neutre sur pieds - 400x800mm		1
SE19	Module double grill électrique lisse à poser - 800x800mm		1
SE20	Plan 2 plaques induction à poser - 400x800mm		1
SE21	Four à pizza à convoyeur simple - sur piétement mobile		1
SE22	Armoire froide deux chariots Gn 1/1 - une porte		1
NR	Protection inox murale		1
PM	Borne de rechargement	HORS LOT	2

SALLES A MANGER R+5

SM01	Meuble menuisé avec rampe	HORS LOT	1
SM02	Fontaine à eau réfrigérée	HORS LOT	3
SM03	Micro-ondes		3
SM04	Meuble à condiment avec rampe	HORS LOT	1

RESTAURATION ALTERNATIVE RDC

DISTRIBUTION

BA02	Vitrine réfrigérée sans rampe 4 Gn 1/1 - L=1580mm		1
BA03	Caisse	HORS LOT	1
BA04	Table du chef bac à gauche - soubassement libre - L=3400mm PC de service intégrées au dossier		1
BA05	Porte sac poubelle		1

BA06	Machine à glaçons en soubassement sur réserve		1
BA07	Siphon de sol	HORS LOT	1
BA08	Machine à laver les verres en soubassement avec adoucisseur		1
BA09	Machine à café	HORS LOT	1
BA09b	Adoucisseur		1
BA10	Placard bas double portes coulissantes rangement sec - L=2200mm		1
BA11	Soubassement 2 portes type "GAMKO" dessus inox unique à poser - L=2800mm		2
BA12	Presse fruits électrique		1
BA13	Grill panini		1
BA14	Four micro-ondes		1
BA15	Table du chef avec robinet mélangeur et robinet automatique - L=1200mm		1
BA17	Soubassement réfrigéré 2 portillons Gn 1/1 dessus Inox - L=1420mm		1
BA18	Etagère inox murale - L=1400mm		1
BA19	Support bac GN ingrédients		2
BA20	Armoire froide 650 litres		1
BA21	Rayonnages		6

2 DESCRIPTIF TECHNIQUE DES EQUIPEMENTS

2.1 Matériel hygiénique – électromécanique

Lave mains à commande fémorale – repères RE08/PP01/PF01/PC01/LV01

- De marque Bourgeat ou similaire.
- Dimension : 430x375x580mm
- Lave mains cuve ovale « monobloc » à commande fémorale.
- Construction épaisseur 12/10ème.
- Plan de cuve et dosseret en acier inoxydable embouti d'une seule pièce.
- Nettoyabilité optimale (pas de joint, pas de recoin).
- Mélangeur à double alimentation en eau, équipé de clapets anti-retour.
- Visserie inox pour fixation murale et platine de renfort si nécessaire.
- Siphon laiton.
- Lave mains équipé d'un distributeur de savon liquide de 0.5 Litre intégré sous la cuve.
- Actionnement de la pompe de type « pousse-pousse ». Réservoir démontable par simple dévissage manuel.
- Brosse à ongle avec chaînette et support et d'une poubelle amovible.
- Equipement prévu pour un raccordement sur réseau d'eau Ø15/21, prévoir la fourniture des deux tresses inox en dimensions suffisantes.
- Normes d'hygiène NFU 60010 et additifs.
- Norme NF Hygiène Alimentaire.
- Platines de renfort inox pour fixation sur panneaux sandwich.

Rayonnage duralinox – repères PE01/RS01/CFL01/CFB01/CFV01/CFN01/RC01/SB01/BA21

- De marque Fermob ou similaire.
- Dimensions (longueur) selon DPGF.
- Profondeur minimale de 460mm.
- Hauteur de 1m65 minimale.
- Rayonnage à structure anodisé équipée de clayettes amovibles résistant à une température de -40°C.

- Grande rigidité grâce à sa conception d'assemblage par emmanchement conique avec bride d'assemblage.
- 4 niveaux de stockage.
- Retour d'angle sur toute la profondeur, sans poteau le cas échéant.
- Montage rapide et facile sans outil.
- Possibilité de régler sans outil chaque niveau à la hauteur désirée au pas de 150mm.
- Réglage fin par vérins composite.
- Température d'utilisation minimum de -40°C à +60°C.
- Nettoyage facile grâce aux clayettes amovibles [Lavables en machine +100°C].
- Charge minimum par niveau : 150 kg uniformément répartie.
- NF Hygiène Alimentaire.
- A équiper de roulette / bac de rétention amovible, le cas échéant et selon DPGF.

Armoire de stérilisation – repères PP11/PF06/PC08

- De marque BRC ou similaire.
- Dimension : 590x140x740mm
- Armoire à UV : Le rayonnement UV émis par le tube germicide devra exercer une action photochimique décontaminante. [Temps minimum d'exposition : 90 minutes].
- Carrosserie en acier inoxydable.
- Minuterie réglable de 0 à 2 heures.
- Couteaux à fixer sur barreau aimanté.
- Porte transparente fumée avec poignée d'ouverture monobloc.
- Tube UV de puissance 15 Watts, durée de vie moyenne 8000 heures.
- Fixation murale avec visserie inox.
- Fermeture magnétique avec serrure.
- Indice de protection : 21
- Capacité minimale de 10 couteaux.
- Armoire équipée d'un câble de 1500mm, longueur à adapter une fois l'équipement installé.
- Puissance électrique maximum : 100 Watts en monophasé.

Balance de sol – repère RE03

- De marque Soehnle ou similaire.
- Dimensions minimum du tablier 600x600mm
- Balance électronique avec affichage mural.
- Portée minimum : 120 kg.
- Précision : 10 grammes (maximum).
- Grand affichage, écran rétro-éclairé.
- Plateau de charge en acier inoxydable.
- Alimentation par secteur en monophasé.
- Clavier à 6 touches (Marche / arrêt, mise à zéro, tare, transfert, changement d'unité, effacement de la tare).

Conteneur à déchets 660 litres – repère LD05

- Bac poubelle 660 litres résistant aux chocs, aux UV et infrarouges, aux intempéries ainsi qu'aux acides et alcalis. Réalisation en PEHD (polyéthylène haute densité) 4,4 mm.
- Equipé 4 roues et de 2 poignées de transport.
- Peut être utilisée en intérieur comme en extérieur.
- Pour tri sélectif 5 couleurs de couvercle avec une version entièrement fermée et une version avec opercule circulaire.
- Prise frontale universelle pour lève-conteneur
- 100% recyclable
- Conforme aux normes EN 840 et 13071

- Charge maximale de 264 kg

Armoire vestiaire industrie salissante – repère VS03

- De marque Rimm ou similaire.
- Dimensions 400x500x1800
- Vestiaires à double compartiment type industrie salissante : 1 compartiment avec porte-cintre / 1 avec crochets.
- Construction en tôle épaisseur 8/10ème.
- Revêtement laqué époxy sur tôle phosphatée, tablette supérieure, dessus penté.
- Porte munie d'un porte-étiquette et de volets d'aération en partie haute et basse.
- Loqueteau porte cadenas encastré avec plaque de propreté aluminium.
- Socle rehaussé de 120mm, métal laqué gris avec replis pour éviter le cisaillement des sols.
- Dessus penté, 10 degrés à minima, permettant un nettoyage aisé ; ensemble amovible.
- Coloris au choix du MO.
- A équiper de banc selon la longueur et disposition des casiers vestiaires.

Chariot mobile porte-sac poubelle à pinces – repères RE07/PP02/PF04/PC05/PB05/LV03/BA05

- De marque Bourgeat ou similaire.
- Dimension : 510x490x900mm
- Porte sac poubelle 100L minimum, avec couvercle PVC commandé par pédale d'ouverture et associé aux freins des roulettes.
- Structure en tube inox diamètre 20mm.
- Réceptacle support sac poubelle.
- Couvercle et réceptacle ABS amovible pour passage en machine à laver.
- Equipé d'une large poignée de manœuvre.
- Système de maintien du sac via 4 pinces sur couvercles.
- Equipé de 2 roulettes axes et billes inox, bandes de roulement non traçantes.

Désinsectiseur – repères RE06/LD03/LT03

- De marque BRC ou similaire.
- Dimension : 530x140x260mm
- Désinsectiseur 80 m²
- Tension 230 Volts – Monophasé 50Hz – Puissance 30 Watts.
- Carrosserie en acier inoxydable
- Bac de récupération des insectes amovible.
- Grille démontable sans outils pour le nettoyage.
- Fixation murale, suspendue ou posée selon le cas.
- Tube actinique 2x15 Watts minimum.
- Puissance appelée : 45 Watts maximum.
- Longueur du cordon de branchement minimum 1500mm.
- Poids maximum : 4.5 kg.
- Marquage CE
- Indice de protection IP 21.
- Conforme à la norme NF EN 60335-2-59.

Diable – repère PM

- Diable pour charges hautes 250 kg
- En tube d'acier 25 mm, finition époxy rouge.
- Tablier haut et mixte.
- Permet d'empiler des caisses, cartons ou bacs sur une hauteur de 1 310 mm.
- Double châssis.
- Châssis étroit, largeur 490 mm.

Porte sac à linge – repère VS02

- De marque Liebherr ou similaire.
- Dimension : 390x410x880mm
- Porte sac avec couvercle PVC blanc et 1 pédale d'ouverture.
- Pour 1 sac.
- Structure en alliage léger traité par oxydation anodique.
- Large plate-forme en ABS pour un meilleur maintien et une manipulation aisée.
- Charnière de couvercle renforcée pour une longévité accrue.
- Système de maintien par anneau métallique avec 4 coins en caoutchouc pour tous les types de sac en toile et / ou en plastique. Mise en place rapide et maintien fermé.
- Mise en place et retrait du sac facilités par ouverture avant.
- 4 roues pivotantes en caoutchouc Ø 75mm, dont deux avec freins.
- A prévoir : 1 sac en toile par chariot.

Echelle 20 niveaux – repères PP10/PF14/PC02/CFJ01

- De marque Firm'inox ou similaire.
- Echelle soudée emboîtable à 80%, 20 niveaux GN 1/1 ou 2/1 en inox.
- Glissières antichute espacées de 75mm.
- Structure tubulaire 25x25mm
- Charge maxi de 250kg.
- Equipée de 4 roulettes Ø125mm, dont 2 à freins.
- A fournir : 20 grilles inox GN 1/1 ou Gn 2/1 renforcées selon DPGF.
- REPERE 13 – Palette PVC
- De marque Gilac ou similaire.
- Dimension : 1200x800
- Palette type biopal monobloc en polyéthylène.
- Résistant aux basses températures, lisse et conforme au contact alimentaire.

Casier à batterie – repère PB01

- Casier à batterie de 4 niveaux, dont un escamotable permettant le rangement des bacs GN 2/1 sur chant.
- Construction inox, tube 25x25mm.
- Support en fils inox avec rails de guidage en haut et en bas.
- Sur 4 roues composites Ø125mm dont 2 à freins.
- Capacité en bac GN 1/1 profondeur 65mm : 64 pièces.
- Capacité en bac GN 1/1 profondeur 150mm : 24 pièces.
- Butoirs de protection.
- A prévoir : Housse de protection.

Cuvier mobile– repère LV18b

- Dimensions environ : 800 x 800 x 750mm.
- Exécution entièrement en acier inox 1/10 AISI 304 de 15/10 ème d'épaisseur.
- Bâti rond Ø 38 mm muni de 4 roulettes caoutchoutées Ø 125 mm à bandage non marquant dont deux avec freins.
- Bac en acier inox 18/10 de 15/10 ème d'épaisseur minimum à angle largement arrondi.
- Vidange par vanne à clé située sous la cuve.
- Profondeur du bac 400 mm maxi acceptant les casiers à vaisselle 500x500 à équiper d'une rehausse amovible.
- Habillage bac sur 4 faces et insonorisation du fond.
- Ensemble rehaussé.

Chariot de service mobile 3 plateaux – repère NR

- Dimension : 840x550x1280
- Réalisation en inox AISI 304.
- Chariot avec galerie : fil inox d'une hauteur de 50 mm disposée sur 4 côtés.
- Plateaux embouti, en épaisseur 10/10ème avec rebord de hauteur 40 mm et de surface utile de 800 x 500 sur 3 niveaux d'étagères.
- Bords écrasés en partie inférieure Insonorisation par plaque blackson contrecollé.
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide, dont 2 à frein.
- Bandage caoutchouc non marquant.
- Pare-chocs annulaires.
- Espacement minimum entre les plateaux : 450mm.

Porte ustensiles – repère NR

- De marque Firm'inox ou similaire.
- Construction en inox 18/10.
- 4 roues pivotantes Ø100 mm en chape acier electrozingué.
- 12 tiges porte-ustensiles.
- Goulotte inox pour habillage des canalisations d'eau.

Palette PVC – repère RS02

- De marque Gilac ou similaire.
- Dimension : 1200x800
- Palette type biopal monobloc en polyéthylène.
- Résistant aux basses températures, lisse et conforme au contact alimentaire.

Balance électronique de table – repère PF05

- Précision : 1 g
- Pesage maximum : 10 kg
- Plateau en inox amovible (236 mm x 298 mm)
- Indice de protection : IP53
- Fonctionne avec 4 piles de type R14 taille C 1,5 V
- Commandes : façade polycarbonate sérigraphiée.
- Touches sensibles, affleurantes et étanches.
- Touche Marche / arrêt / tare.
- Affichage à cristaux liquides – Plage de température 0 à +40°C
- Fonction de tarage sur toute la portée
- Accessoires à fournir : Adaptateur secteur de type DC 6 V 100 mA.

Ouvre boîte inox électrique – repère PP07

- De marque LT OEXTC ou similaire.
- Ouverture de toutes les boîtes rondes, rectangulaires, cabossées jusqu'au format 5/1.
- Fabrication réalisée en matériaux inoxydables.
- Moteur 2 vitesses dans carter duralinox avec protection IP55.
- Ensemble "moteur-tête d'ouverture" à déplacement vertical assisté par ressort à gaz avec butée de réglage de hauteur de boîtes.
- Percussion et ouverture de boîte en un seul mouvement par le même levier.
- Démontage de la "tête d'ouverture" sans aucun outil afin de permettre le nettoyage quotidien en lave vaisselle et la stérilisation.
- Dispositif magnétique de retenue du couvercle. Hauteur de dégagement 600 mm.
- Moteur 240 V, 150 watts.
- Marquage NF Hygiène Alimentaire
- A prévoir : Support de fixation pour table

Micro-ondes – repères SM03/BA14

- De marque Samsung CM1099AC ou similaire.
- Dimension : 540x400x315mm
- Micro-ondes capacité minimum de 26 litres.
- Puissance restituée 1000 Watts minimum, en monophasé.
- Façade [bandeau + porte] et intérieur inox.
- Plateau tournant Ø300mm, intégré dans la sole, permettant une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.
- Cavité incurvée avec pointe de diamant facilitant la répartition des ondes.
- Eclairage intérieur.
- Dimension de la cavité intérieure : 350x320x210mm à minima.
- Commande : 1 touche (programmable 30sec, 1min, 2 min, 3min, 4min et 5 min).
- Affichage du temps restant.
- Sonnerie de fin de cycle.

Chariot pour paniers à verres à niveau constant – repère LV19

- De marque Bourgeat ou similaire.
- Dimension : 805x545x974mm
- Conception en acier inoxydable
- Fonctionnement par système de galets montés sur roulement à billes étanches.
- Capacité minimale : 8 casiers.
- Le réglage de l'empilage automatique se fera en enlevant des ressorts suivant le poids des casiers utilisés.
- Charge maximale : 120kg
- 4 Roues en matériaux composite Ø 125mm dont 2 avec frein.
- Prévoir pour cet équipement : Housse de protection, Plateaux inox support casiers, Support en superstructure pour bacs GN 1/3 pour mise en place des couverts, bacs à fournir.

Chariot pour plateaux à niveau constant – repères LV18

- De marque Bourgeat ou similaire.
- Dimension : 805x545x974mm
- Conception en acier inoxydable
- Fonctionnement par système de galets montés sur roulement à billes étanches.
- Capacité minimale : 100 plateaux.
- Le réglage de l'empilage automatique se fera en enlevant des ressorts suivant le poids des plateaux utilisés.
- Charge maximale : 120kg
- 4 Roues en matériaux composite Ø 125mm dont 2 avec frein.
- Prévoir pour cet équipement : Housse de protection, Plateaux et joues inox pour support plateaux, Support en superstructure pour bacs GN 1/3 pour mise en place des couverts, bacs à fournir.

Chariot à ravers/assiettes – repère LV21

- De marque Bourgeat ou similaire.
- Dimension : 1110x740x1000mm
- Chariots pour transport des ravers / assiettes - grand modèle rehaussé.
- Conception en acier inoxydable.
- Châssis profil carré 25x25mm. Tôle épaisseur 1.5mm.
- Séparations antichute amovibles.
- Charge minimale 200kg.
- Hauteur minimum du plan de chargement : 460mm par rapport au sol.
- 4 roues Ø 125mm matériau composite dont 2 avec freins.

- Prévoir pour cet équipement : Housse de protection, Support en superstructure pour bacs GN 1/3 pour mise en place des couverts, bacs à fournir.

Chariot pour assiettes à niveau constant avec couvercles – repères SE09/ LV22

- De marque Bourgeat ou similaire.
- Capacité 120 assiettes réglable de 210 à 260 mm
- Deux tubes munis de couvercles à baïonnettes
- Construction acier inox.
- Niveau constant par ressorts réglables et amovibles.
- Plateau inférieur avec 4 butoirs massifs fixés aux angles
- Réglage en hauteur par accrochage ou décrochage des ressorts de traction.
- Charge admissible par tubes 75 kg
- Protection des 4 angles contre les chocs
- Chauffage : corps de chauffe en acier inox. Fond comprenant une ouverture pour le nettoyage.
- Régulation préréglée par thermostat. Marche arrêt avec voyant lumineux.
- Raccordement par cordon téléphone avec prise mâle.
- 4 roulettes pivotantes diamètre 125 mm, chape inox bande de roulement non traçante.
- Puissance électrique maximum : 1400 Watts

Combiné éplucheuse / essoreuse – repère PP09

- Dimension : 500x700x1400mm
- Eplucheuse 15 kg avec plateau abrasif.
- Construction en acier inox.
- Cuve et parois avec abrasif.
- Plateau avec garniture abrasive de forte épaisseur, démontable sans outil.
- Inclinaison du corps pour chargement / déchargement et un nettoyage facile.
- Sécurité : Moteur asservi à l'ouverture porte et couvercle.
- Socle-filtre intégré à l'éplucheuse.
- Contact pour électro-vanne.
- Sécurité de l'utilisateur garantie grâce aux détecteurs magnétiques.
- Tableau de commande plat et étanche avec minuterie programmable, équipé d'un arrêt CP.
- Couvercle transparent avec poignée douchette amovible.
- Puissance maximum 1.1 kW en triphasé. Capacité de 240Kg/H minimum.
- Panier d'essorage résine: 65 litres.

Coupe légumes de table – repère PF08

- De marque Dito Sama ou similaire.
- Dimension : 260x500x550mm
- Débit théorique de 550 kg/Cycle.
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables sans outils.
- Trémie et levier en inox avec chambre de coupe lavables au lave-vaisselle.
- Trémie facilement démontable sans outil pour le nettoyage.
- Socle incliné à 20° pour faciliter le chargement et l'éjection des légumes..
- La zone de déchargement permet d'utiliser des bacs GN profonds (jusqu'à 20 cm).
- Fonction « Pulse ».
- Système de sécurité magnétique et frein moteur pour protéger l'opérateur.
- Redémarrage automatique de la machine avec le poussoir 3/4 en forme de lune en position.
- Base et pieds renforcés.
- Vitesse variable (de 140 à 750 tr/min)
- Moteur industriel asynchrone.

- Le bras d'alimentation et la trémie sont entièrement en inox.
- Carter moteur en aluminium
- A fournir : Goulotte automatique, Goulotte à levier, Disques [grille frite, grille macédoine, plateaux effileur, plateau à râper, plateau couteaux ondulés, plateau trancheur courbe, plateau trancheur].

Cutter de table – repère PF07

- De marque Robot coupe ou similaire.
- Dimension : 420x680x520mm
- Cutter mélangeur de table 11,5 litres.
- Cuve inox AISI 304 capacité minimum 11,5 litres.
- Vitesse variable de 300 à 3500 tr/ min minimum.
- Hauteur de cheminé optimale : utilisation jusqu'à 75% du volume nominal.
- Couvercle transparent démontable et solidaire du châssis.
- Châssis métallique.
- Tableau de commande plat et étanche (IP55).
- Fonction pulse.
- Minuterie.
- Puissance électrique maximale : 3 kW en monophasé.
- A fournir : Couteau cranté 3 lames, Couteau lisse 3 lames

Batteur de table – repère PF10

- De marque Robot coupe ou similaire.
- Batteur mélangeur capacités de 7,5 litres minimum.
- Cuve inox à fond bombé avec poignée.
- Livré avec fouet, palette et spirale inox.
- Basculement de la tête
- Avec prise d'accessoire.
- Écran de sécurité qui interdit l'accès à l'outil quand il est en mouvement.
- Système de verrouillage en bonne position de travail.
- Dispositif de détection de la cuve.
- Variation de vitesse de 60 à 600 tours / mn.
- Puissance 700 watts Mono 230V.
- A poser sur table.

Trancheur – repère PF11

- De marque Roussey ou similaire.
- Dimension : 690x540x450
- Trancheur à viandes Ø350mm
- Trancheur à courroie à gravité avec lame extractible et affuteur intégré.
- Structure en aluminium anodisé.
- Course chariot : 310mm
- Capacité de coupe : 250x205
- Lavable à la douchette (basse pression)
- Protection IP67
- A fournir : Housse de protection.

Etuve mobile – repère SE08

- De marque Bourgeat Satellite 4 G ou similaire.
- Dimension : 750x760x730 – modèle 6 Gn 1/1
- Dimension : 800x810x1850 – modèle 20 Gn 1/1
- Etuve chaude mobile à glissières embouties.
- Espace entre les glissières de 60mm minimum.

- Avec humidificateur, réservoir d'eau intégré.
- Bac de récupération des condensats amovible.
- Réalisation tout acier inox.
- Cuve emboutie, angles rayonnés.
- Isolation 60mm minimum, sans CFC.
- Commande en façade par écran tactile.
- Température réglable (de 63°C à 85°C).
- Allumage différé programmable.
- Facilité de nettoyage : parois à glissières embouties, rayons de nettoyage à tous les niveaux.
- Parfait maintien des bacs et grilles (butées anti-basculement).
- Thermostat de sécurité intégré.
- Branchement par cordon spirale, longueur 1m50 minimum.
- 4 roues chape inox, dont 2 à freins, Ø160mm.
- Pare-chocs supérieurs et inférieurs non marquants
- Indice de protection IP 25
- Puissance maximum : 2000 Watts Mono+T.
- Raccordement 230V mono

Presse fruits/agrumes – repère BA12

- De marque Santos ou similaire.
- Dimension : 380x200x300
- Presse-agrumes simple à utiliser et à contrôler, Il suffit de placer la moitié du fruit et descendre le levier pour mettre en route le mécanisme.
- Rendement 30L / heure
- Vitesse 1500 - 1800 tr/mn
- Poids 10kg
- Fonction de démarrage / arrêt par l'action de levier
- Facile à nettoyer
- Moteur asynchrone
- Puissance : 230 W

Grill simple à plaque rainurée – repère BA13

- Dimension : 300x440x300
- Poignée en pvc
- Construction tout inox AISI 430 Carters supérieur et inférieur - chromés polis
- Récupérateur amovible
- 1 voyant de contrôle
- 1 thermostat 300° C
- Plaques fonte rainurées
- Résistances sous la plaque pour une cuisson homogène des produits
- Flexible IP54 - flexible électrique reliant la partie supérieure dans gaine 100% étanche
- Ouïes en forme de V permettant une circulation de l'air
- Jupe évitant de positionner le grill contre un mur
- Poids 19 Kg
- Surface utile 260 x 240 mm
- Puissance 2000W maximum

2.2 Matériels réfrigérés

Armoire froide positive – repères PF13/PC04/BA20

- Dimension : 800x850x2200
- Conforme aux normes CE et XP U 60-010
- Volume : 600/650 litres
- Construction modulaire et démontable.
- Glissières embouties espacement minimal de 55 mm, norme GN 2/1
- Revêtement extérieur et intérieur inox, y compris dos, dessus et dessous.
- Isolation par mousse rigide de polyuréthane ép. 60 mm injectée minimum, sans CFC ni HCFC.
- Angles intérieurs arrondis.
- Éclairage intérieur automatique à l'ouverture des portillons.
- Régulation électronique avec afficheur digital.
- Dégivrages automatiques.
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.
- Porte INOX et fermeture à clé.
- Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien en position ouverte à 90°.
- Ferrages de portes réversibles.
- Joints de portes magnétiques démontables sans outil.
- Évaporateur ventilé traité anti-corrosion.
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Puissance raccordée de 300w maximum
- Fluide en respect de la réglementation F-GAZ.
- Refroidissement ventilé indirect avec température réglable de +1° à +15°C.
- Système frigorifique de faible encombrement placé au-dessus de la cuve et ne nécessitant aucun entretien spécifique, tropicalisé pour un fonctionnement à +43°C.
- Affichage digital de la température, alarme sonore et visuelle (température et ouverture de porte prolongée), prise USB de suivi HACCP.
- Raccordement 230V.

- A fournir :
 - o A équiper de 4 roulettes inox pivotantes, dont 2 avec freins.
 - o Récupération des données HACCP via prise USB en façade.

Armoire froide une porte à deux chariots GN1/1 – repère SE22

- Volume : 1 échelle Gn 2/1 ou 2 échelles Gn 1/1. Construction modulaire et démontable (à monter sur site). Avec sol isolé et rampe épaisseur 20mm.
- Revêtement extérieur et intérieur inox, y compris dos, dessus et dessous.
- Isolation par mousse rigide de polyuréthane ép. 60 mm injectée minimum, sans CFC ni HCFC. Angles intérieurs arrondis.
- Régulation électronique avec afficheur digital. Dégivrages automatiques.
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes Armoire avec porte pleine et fermeture à clé. Éclairage intérieur automatique.
- Portes avec rappel – ferrage à gauche.
- Joint de porte magnétique démontable sans outil. Évaporateur ventilé traité anti-corrosion.
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage par gaz chaud. Puissance raccordée de 1000w maximum
- Fluide en respect de la réglementation F-GAZ et de classe A. Refroidissement ventilé indirect avec température réglable de +1° à +10°C.

- Système frigorifique de faible encombrement placé au-dessus de la cuve et ne nécessitant aucun entretien spécifique, tropicalisé pour un fonctionnement à +43°C.
- Affichage digital de la température, alarme sonore et visuelle (température et ouverture de porte prolongée). Raccordement 230V
- A fournir : 1 échelle Gn 2/1 avec 20 grilles renforcées inox.

Cellule de refroidissement à grilles – repère PC17

- Dimensions environ: 760x00x870
- Capacités : 16/20 kg – 6 niveaux Gn 1/1 Espacement entre niveau minimum 65mm.
- Régulation électronique à affichage digital
- Mode de refroidissement rapide sélection par le temps, par la température ou par la sonde à cœur
- Dégivrage automatique ou forcé avec sécurité de non dégivrage en mode de refroidissement rapide
- Bac de récupération eaux de dégivrage
- Bac de ré-évaporation avec résistance
- En fin de cycle de refroidissement rapide passage automatique en température de conservation
- Revêtement extérieur et intérieur inox, y compris dos, dessus et dessous.
- Isolation par mousse rigide de polyuréthane ép. 60 mm injectée minimum, sans CFC ni HCFC.
- Angles intérieurs arrondis.
- Porte pleine réversible
- Porte avec rappel.
- Joint de porte magnétique démontable sans outil.
- Puissance raccordée de : 2600w mono + T - maximum.
- Fluide en respect de la réglementation F-GAZ.
- Système frigorifique de faible encombrement, tropicalisé pour un fonctionnement à +43°C.
- Affichage digital de la température, alarme sonore et visuelle (température et ouverture de porte prolongée).
- A fournir :
 - o Crémaillères inox sur tous les niveaux avec grilles inox Gn 1/1
 - o Module de traçabilité via port USB.

Arrière-bar réfrigéré portes vitrées – repère BA11

- Dimensions : 1434 x 516 x 860/880mm.
- Arrière bar réfrigéré 2 portes vitrées.
- Finition intérieure / extérieure : Skinplate gris argenté.
- Capacité bouteilles 344 x 30 cl,
- Puissance frigorifique : 220 W.
- Eclairage Led.
- Fermeture à clefs.
- Fourni avec 8 plateaux pleins (acier) réglables.
- Fluide en respect de la réglementation F-GAZ – groupe logé.

- A fournir : dessus unique à fixer sur les deux arrières-bar hauteur finie 900mm, longueur totale environ 2870mm, cotes à vérifier sur site, y compris tous les accessoires et prestations associées à la fixation du dessus unique.

Machine à glaçons – repère BA06

- A positionner sous table.
- Dimension : 500x580x800 maximum
- Production : 45 kg par 24h minimum.
- Reserve : 20kg minimum.
- Type de glaçons : Creux, environ 20gr.
- Puissance raccordée de 850w maximum Fluide en respect de la réglementation F-GAZ.
- Condenseur refroidi par air.
- Carrosserie inox 18/8.
- Système frigorifique de faible encombrement placé en dessous de la cuve et ne nécessitant aucun entretien spécifique et, tropicalisé pour un fonctionnement à +43°C.
- Evaporateur traité contre le nickel.
- Cuve en ABS alimentaire.
- Reserve isolée par polyuréthane injectée.
- Arrêt automatique de la production.
- Filtre à poussière accessible en façade.
- Conforme CE.

REPERE PF09 – Soubassement réfrigéré 3 portillons dessus inox

- Dimension : 1865x700x865mm
- Construction en acier inox 18/10 AISI 304.
- Intérieur avec angles arrondis
- Tableau de commande tactile
- Capacité 3 portillons Gn 1/1 équipés chacun de 6 niveaux de clayettes amovibles inox.
- Puissance 400W
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC, HFC ni HCFC.
- Dessus inox avec dossier.
- Meuble bas ventilé à températures positives (+1°C/+10°C).
- Revêtement extérieur et intérieur inox.
- Pieds de 150mm de hauteur
- Isolation haute performance via mousse cyclopentane.
- Cache groupe permettant de refroidir le circuit frigorifique et de réduire potentiellement de 15% le temps de fonctionnement du compresseur.
- Groupe hermétique à condensation par air logé à gauche sur glissières télescopiques.
- Construction monocoque.
- Plancher sans seuil
- Aménagement intérieur démontable sans outils
- Dispositif antichute des glissières
- Joint de porte magnétique démontable sans outils
- Évaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Alarme sonore et visuelle
- Appareil prévu pour une utilisation à des températures ambiantes jusqu'à 40 ° C.

REPERE BA17 - Soubassement réfrigéré 2 portillons dessus inox

- Dimension : 1415x700x865mm
- Construction en acier inox 18/10 AISI 304.
- Intérieur avec angles arrondis
- Tableau de commande tactile
- Capacité 2 portillons Gn 1/1 équipés chacun de 6 niveaux de clayettes amovibles inox.
- Puissance 275W
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC, HFC ni HCFC.
- Dessus inox avec dossier.
- Meuble bas ventilé à températures positives (+1°C/+10°C).
- Revêtement extérieur et intérieur inox.
- Piètements via 6 roulettes toutes autobloquantes.
- Isolation haute performance via mousse cyclopentane.
- Cache groupe permettant de refroidir le circuit frigorifique et de réduire potentiellement de 15% le temps de fonctionnement du compresseur.
- Groupe hermétique à condensation par air logé à gauche sur glissières télescopiques.
- Construction monocoque.
- Plancher sans seuil
- Aménagement intérieur démontable sans outils
- Dispositif antichute des glissières
- Joint de porte magnétique démontable sans outils
- Évaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Alarme sonore et visuelle
- Appareil prévu pour une utilisation à des températures ambiantes jusqu'à 40 ° C.

REPERE SE12 – Soubassement réfrigéré pour éléments de cuisson

- Dimension : 1200x700x650mm
- Construction en acier inox 18/10 avec angles arrondis
- Puissance 350W
- Meuble bas avec froid ventilé à températures positives (+1°C/+10°C)
- Sur tiroirs Gn 1/1 avec coulisses télescopiques, fermeture magnétique.
- Capacités 2 Gn 1/1.
- Construction monocoque.
- Dessus renforcé prévu pour recevoir sur le dessus des éléments de cuisson "à poser".
- Revêtement extérieur et intérieur inox.
- Isolation polyuréthane injecté épaisseur 50 mm minimum
- Angles intérieurs arrondis
- Joint de porte magnétique démontable sans outils
- Pieds inox de série
- Évaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Groupe hermétique à condensation par air sur coulisses inox
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Régulateur électronique via thermostat avec afficheur digital.
- Isolation sans CFC.
- Fluide frigorigène conforme à la réglementation

2.3 Cuisson

Four mixte à chariot 20 niveaux GN 1/1 – repères PC15 / PC16b

Entièrement réalisé en acier inoxydable.

Dimensions environs :

Modèle 20 Gn 1/1 : 900x900x2000mm

Capacité 20 niveaux GN 1/1 pour bac de 55 mm au minimum.

Chauffage électrique avec commandes et régulation électroniques.

Générateur de vapeur à production instantanée haute performance, vidange et remplissage automatique par pompe.

Nettoyage, vidange, et remplissage automatiques du générateur de vapeur.

Modes de cuisson : vapeur 100°C, air chaud de 30 à 300°C, mixte de 30 à 300°C, basse température Vapeur de 30 à 99°C, Remise en température.

Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson.

Programme de nettoyage automatique.

Alimentation en énergie adaptée aux besoins du programme de cuisson, condenseur des buées, programme de détartrage.

Prise de diagnostic.

Tableau de commande tactile et commande numérique tactile, marche/Arrêt, sélection des modes de cuisson.

Sélecteurs ergonomiques de réglage précis de température d'enceinte, de température à cœur et de temps de cuisson.

Indicateurs de fonction, défauts et manque d'eau.

Sonde de température à cœur extérieure amovible, affichage numérique de la température.

Minuterie numérique, 0 à 24 heures avec affichage permanent.

Thermostat de sécurité pour générateur de vapeur et air chaud.

Enceinte de cuisson à circulation d'air optimisée avec déflecteur, déflecteur pivotant à fermeture rapide, frein de turbine de ventilation, douchette avec retour automatique et réglage en continu du dosage du jet.

Intérieure polie miroir, à angles arrondis, soudures sans raccords et retour frontal anti-éclaboussures.

Eclairage intérieur halogène avec hublot vitrocéramique résistant aux chocs thermiques.

Séparation centrifuge des graisses.

Porte froide à double vitrage minimum et vitre intérieure pivotante.

Poignée de porte à manipulation d'une main avec fonction claquement et verrouillage fermeture de porte de sécurité avec pré blocage, ramasse-gouttes de porte à évacuation automatique. Blocage de porte à 120° d'ouverture, sécurité d'ouverture de porte, joint de porte clipsé, changeable sans outil.

Accessibilité technique par porte en façade.

Indice de protection IPX 5.

Sécurité manque d'eau et dépassement de température.

Arrêt de turbine à l'ouverture de porte.

Destructeur de buées intégré

Fonctionnement sans surveillance agréé VDE permettant la réalisation des cuissons de nuit par exemple.

Précablage pour raccordement sur optimiseur.

Puissance électrique de raccordement :

Modèle 20 Gn 1/1 électrique maximum de 40KW, raccordement en triphasé.

Interfaces USB et wifi.

Accessoires :

Platines de blocage au sol.

Programme de nettoyage automatique

Deux chariots 20 niveaux 1/1

Sonde / Douchette

Kit de raccordement à un optimiseur d'énergie (modèle électrique).

Adoucisseur autonome eau froide à cartouche – fixation murale..

Four mixte 10 niveaux GN 1/1 – repères PC16 / PC16b

Entièrement réalisé en acier inoxydable.
Dimensions environ :
Modèle 10 Gn 1/1 : 850x850x1200mm
Capacité 10 niveaux GN 1/1 pour bac de 55 mm au minimum.
Sur chargeur deux parties fournis.
Chauffage électrique avec commandes et régulation électroniques.
Générateur de vapeur à production instantanée haute performance, vidange et remplissage automatique par pompe.

Nettoyage, vidange, et remplissage automatiques du générateur de vapeur.
Modes de cuisson : vapeur 100°C, air chaud de 30 à 300°C, mixte de 30 à 300°C, basse température Vapeur de 30 à 99°C, Remise en température.
Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson.
Programme de nettoyage automatique.
Alimentation en énergie adaptée aux besoins du programme de cuisson, condenseur des buées, programme de détartrage.
Prise de diagnostic.
Tableau de commande tactile et commande numérique tactile, marche/Arrêt, sélection des modes de cuisson.
Sélecteurs ergonomiques de réglage précis de température d'enceinte, de température à cœur et de temps de cuisson.
Indicateurs de fonction, défauts et manque d'eau.
Sonde de température à cœur extérieure amovible, affichage numérique de la température.
Minuterie numérique, 0 à 24 heures avec affichage permanent.
Thermostat de sécurité pour générateur de vapeur et air chaud.
Enceinte de cuisson à circulation d'air optimisée avec déflecteur, déflecteur pivotant à fermeture rapide, frein de turbine de ventilation, douchette avec retour automatique et réglage en continu du dosage du jet. Intérieure polie miroir, à angles arrondis, soudures sans raccords et retour frontal anti-éclaboussures.
Éclairage intérieur halogène avec hublot vitrocéramique résistant aux chocs thermiques Séparation centrifuge des graisses.
Porte froide à double vitrage minimum et vitre intérieure pivotante
Poignée de porte à manipulation d'une main avec fonction claquement et verrouillage fermeture de porte de sécurité avec pré blocage, ramasse-gouttes de porte à évacuation automatique. Blocage de porte à 120° d'ouverture, sécurité d'ouverture de porte, joint de porte clipsé, changeable sans outil.
Accessibilité technique par porte en façade.
Indice de protection IPX 5.
Sécurité manque d'eau et dépassement de température.
Arrêt de turbine à l'ouverture de porte.
Destructeur de buées intégré.
Fonctionnement sans surveillance agréé VDE permettant la réalisation des cuissons de nuit par exemple.
Précablage pour raccordement sur optimiseur.
Puissance électrique de raccordement :
Modèle 10 Gn 1/1 électrique maximum de 20KW, raccordement en triphasé.
Interfaces USB et wifi.

Accessoires :

Soubassement inox spécialement adapté à l'appareil (poids et dimensions) et permettant le positionnement de la cellule de refroidissement en dessous du soubassement et du four.
Programme de nettoyage automatique
Chariot chargeur avec cadre 10 niveaux 1/1 en deux parties.
Sonde
Douchette
Kit de raccordement à un optimiseur d'énergie (modèle électrique).
Adoucisseur autonome eau froide à cartouche – fixation murale.

Sauteuse basculante – repère PC13

Capacités : 60 dcm2 / 100-120 litres
Dimensions environ: 1200/1275x900x900mm
Puissances de raccordements maximum 20Kw électrique
Résistances blindées placées sous la cuve pilotées par doseur d'énergie avec sécurité de chauffe.
Organes électriques de commande et de régulation, montés sur panneaux acier émaillé, disposés en retrait de la façade.
Basculement de cuve via vérins électriques.
Cuve inox de 10mm avec bec verseur intégré et chaudronnée.
Doseur volumétrique EF/EC Régulation électronique.
Sécurité au basculement de la cuve.
Châssis porteur monobloc en acier inox 18/10, épaisseur de 10 à 30/10ème, assemblé par soudures électriques.
Dessus en acier inox 18/10, épaisseur 20 à 30/10ème, avec bords tombé avant de 55mm avec angles avant grand rayon et contrepli.
Habillages latéraux en acier inox 18/10, épaisseur 10/10ème, montage sans vis apparentes.
Couvre-joints en aluminium anodisé entre les appareils assemblés.
Commutateurs et voyants de marche.

Piètement rond inox réglables hauteur 200mm.

Accessoires :

Egouttoir inox amovible.

Dos inox.

Couvercle équilibré sur charnières.

Plaques induction sur placard – repère PC11

Dimensions environ: 850/800x900x900

Châssis porteur monobloc en acier inox 18/10, épaisseur de 10 à 30/10ème, assemblé par soudures électriques.

Dessus en acier inox 18/10, épaisseur 30/10ème, avec bords tombé avant de 55mm avec angles avant grand rayon et contrepli.

Habillages latéraux en acier inox 18/10, épaisseur 10/10ème, montage sans vis apparentes.

Couvre-joints en aluminium anodisé entre les appareils assemblés.

Organes électriques de commande et de régulation, montés sur panneaux acier émaillé, disposés en retrait de la façade.

Commutateurs et voyants de marche.

4 foyers induction sous plaque vitrocéramique.

Ensemble sur placard fermé équipé de glissières.

Puissance des brûleurs 2x6 kW + 2x10 kW + maximum avec thermostat de régulation et sécurité.

Piètement rond inox réglables hauteur 200mm.

Accessoires :

Plancher inox amovible.

Placard une porte fermeture magnétique

Couvre joint pour finition.

Placard neutre – repère PC12

Dimensions : 400/425x900x900
Exécution en acier inoxydable.
Habillage en inox, épaisseur 12/10 dessus en 30/10 ème et bord tombé de 55mm.
Elément neutre sur placard une porte.
Construction inox 18-10.
Plancher inox amovible.
Fermeture par loqueteau magnétique.
Couvre joint pour finition.
Piètement rond inox réglables hauteur 200mm.

Gamme 800 pour la cuisson courte en zone distribution :

2 feux induction à poser – repère SE20

Dimension : 400/425x800x320/380
Châssis porteur monobloc en acier inox 18/10, épaisseur de 10 à 30/10ème, assemblé par soudures électriques.
Dessus en acier inox 18/10, épaisseur 20/10ème, avec bords tombés avant de 55mm avec angles avant grand rayon et contrepli.
Habillages verticaux en acier inox 18/10, épaisseur 10/10ème, montage sans vis apparentes.
Couvre-joints en aluminium anodisé entre les appareils assemblés.
Organes électriques de commande et de régulation, montés sur panneaux acier émaillé, disposés en retrait de la façade.
A poser sur soubassement réfrigéré, équipé sans pied.
Marquage CE.
Puissance électrique 2 x 5kW, raccordement en triphasé.
Foyers sous plaque vitrocéramique de 360x620x6mm montée sous cadre inox
Doseur d'énergie et thermostats de sécurité
Commutateurs et voyants marche

Plancha chrome – repère SE19

Dimension : 800/850x800x320/380
Châssis porteur monobloc en acier inox 18/10, épaisseur de 10 à 30/10ème, assemblé par soudures électriques.
Dessus en acier inox 18/10, épaisseur 20/10ème, avec bords tombés avant de 55mm avec angles avant grand rayon et contrepli.
Habillages verticaux en acier inox 18/10, épaisseur 10/10ème, montage sans vis apparentes.
Couvre-joints en aluminium anodisé entre les appareils assemblés.
Organes électriques de commande et de régulation, montés sur panneaux acier émaillé, disposés en retrait de la façade.
A poser sur soubassement réfrigéré, équipé sans pied.
Puissance électrique 7,5 kW, raccordement en triphasé.
Plaque de 700x500mm chrome dur.
Gorge périphérique chaudronnée a angles arrondis avec rejet vers bac de récupération des graisses.
Commutateurs et voyants marche
Thermostat de régulation et thermostat de sécurité.

Accessoire :
Pare éclaboussure amovible.

Elément neutre– repère SE18

Dimension : 400/425x800x900

Châssis porteur monobloc en acier inox 18/10, épaisseur de 10 à 30/10ème, assemblé par soudures électriques.

Dessus en acier inox 18/10, épaisseur 20/10ème, avec bords tombés avant de 55mm avec angles avant grand rayon et contrepli.

Habillages verticaux en acier inox 18/10, épaisseur 10/10ème, montage sans vis apparentes.

Couvre-joints en aluminium anodisé entre les appareils assemblés.

Pieds inox réglables de 150 à 200 mm en hauteur, décrochage en arrière des appareils pour passage des fluides.

Soubassement : Placard fermé avec plancher en acier inox, amovible porte et contre-porte en acier inox, avec poignée en acier inox 18-10 et loqueteau magnétique.

Accessoire :

Dos monté usine.

Friteuse – repère SE17

Dimension : 400/425x800x900

Capacité 2 x 7 litres – rendement 35 Kg/h minimum.

Châssis porteur monobloc en acier inox 18/10, épaisseur de 10 à 30/10ème, assemblé par soudures électriques.

Dessus en acier inox 18/10, épaisseur 20/10ème, avec bords tombés avant de 55mm avec angles avant grand rayon et contrepli.

Habillages verticaux en acier inox 18/10, épaisseur 10/10ème, montage sans vis apparentes.

Couvre-joints en aluminium anodisé entre les appareils assemblés.

Organes électriques de commande et de régulation, montés sur panneaux acier émaillé, disposés en retrait de la façade.

Pieds inox réglables de 150 à 200 mm en hauteur, décrochage en arrière des appareils pour passage des fluides.

Marquage CE.

Chauffage électrique par faisceau de résistances immergées.

Puissance électrique 11 kW, raccordement en triphasé.

Doseur d'énergie et thermostats de sécurité

Commutateurs et voyants marche

Cuve inox avec panache et zone froide.

Indicateur de niveau d'huile

Robinet de filtration en façade avec vanne ¼ de tour

Soubassement : Placard fermé avec plancher en acier inox, amovible porte et contre-porte en acier inox, avec poignée en acier inox 18-10 et loqueteau magnétique.

Accessoire :

2 demi paniers.

Dos monté usine.

Couvercle inox

Bac de salage avec chariot de filtration en soubassement - repère SE16

Dimension : 400/425x800x900

Châssis porteur monobloc en acier inox 18/10, épaisseur de 10 à 30/10ème, assemblé par soudures électriques.

Dessus en acier inox 18/10, épaisseur 20/10ème, avec bords tombés avant de 55mm avec angles avant grand rayon et contrepli.

Habillages verticaux en acier inox 18/10, épaisseur 10/10ème, montage sans vis apparentes.

Couvre-joints en aluminium anodisé entre les appareils assemblés.
 Organes électriques de commande et de régulation, montés sur panneaux acier émaillé, disposés en retrait de la façade.
 Pieds inox réglables de 150 à 200 mm en hauteur, décrochage en arrière des appareils pour passage des fluides.
 Marquage CE.
 Dessus permettant la mise en place d'un bac Gn 1/1 -200mm ou sous multiples, équipée d'une rampe chauffante infrarouge.
 Puissance rampe chauffante : 1,5Kw en mono + T
 Prise électrique mono+T – 10/16A, en façade pour chariot de filtration
 Commutateurs et voyants marche
 Soubassement : Emplacement pour chariot de filtration à fournir, chariot mobile avec cane de réinjection, filtres et accessoires nécessaires aux opérations d'entretien et de filtration.

Accessoire :
 Chariot de filtration et ensemble nécessaire à la filtration.

REPERE SE212 – Four à pizza à convoyeur simple niveau

Dimension : 1200x800x450mm
 Construction en acier inox 18/10
 Puissance de raccordement 9Kw, raccordement en triphasé.
 Temps de passage réglable de 1 à 12 minutes
 Système de chauffe par résistances
 Commandes électromécaniques
 Régulation de la vitesse et de la température pour un contrôle précis de la cuisson.
 Démontage rapide du convoyeur pour le nettoyage et l'entretien.
 Appareil superposable.
 Cuisson via système d'air chaud surpressé pour une cuisson uniforme et rapide.
 Tableau de commandes intuitif pour un réglage facile des paramètres de cuisson (température, vitesse, autodiagnostic).
 Sens de défilement des tapis réversible.

A fournir :
 Meuble bas inox spécialement adapté à la dimension et au poids du four, sur piètement fixe et équipé d'une étagère basse pleine inox.

2.4 Inox

REPERES PM/NR - Crédence inox

Panneau épaisseur 11 mm, 4 plis inox 18/10.
 Support hydrofugé.
 Dimensions H : 1100 x L : 2600mm - Local cuisson
 Dimensions H : 1100 x L : 3900mm - Local cuisson courtes
 Y compris tous les accessoires adaptés et prestations nécessaires à la pose et fixation des crédences sur les supports du projet et selon les deux destination ci avant identifiées.

REPERES RE01/PP06/PF15/PC03 - Table mobile inox sur étagère

Dimensions selon DPGF
 Centrale ou adossée selon indication de la DPGF.
 Meuble bas inox, réalisation en inox AISI 304.
 Construction entièrement en acier inox, épaisseur dessus 15/10ème, dossier arrière bouché, soudé, poli.
 Renforcement et insonorisation en sous face par un panneau hydrofuge stratifié 6 faces avec joint d'étanchéité.
 Bords tombés de 45 mm avec contreplis sur 3 cotés.
 Avec ou sans dossier arrière de 100 x 20 mm avec congé de 15 mm.
 Châssis démontable avec emboîtement et fixation par vis des piétements.
 Dessous avec étagère pleine inox démontable.
 4 roulettes pivotantes Ø 125 à chape polyamide axes et billes inox et bande roulante non traçante, dont deux freinées.

REPERE BA10 - Table mobile inox sur rangement deux portes coulissantes

Dimensions selon DPGF

Meuble bas inox deux portes coulissantes, réalisation en inox AISI 304.

Construction entièrement en acier inox, épaisseur dessus 15/10ème, dossier arrière bouché, soudé, poli.

Renforcement et insonorisation en sous face par un panneau hydrofuge stratifié 6 faces avec joint d'étanchéité.

Bords tombés de 45 mm avec contreplis sur 3 cotés.

Dossier arrière de 100 x 20 mm avec congé de 15 mm.

Châssis démontable avec emboîtement et fixation par vis des piétements.

Dessous : fermeture par 2 portes coulissantes, parois doublées et étagère basse sans rejet, un rayon médian inox réglable sur crémaillères inox.

Portes coulissantes suspendues sur rail inox avec guidage non apparent en partie basse, fermeture à clés.

4 roulettes pivotantes Ø 125 à chape polyamide axes et billes inox et bande roulante non traçante, dont deux freinées.

REPERES PF03/PC06/BA04/BA15 - Table du chef

Dimensions et position du bac selon DPGF.

Construction entièrement en acier inox 18/10 (AISI 304), épaisseur du dessus 15/10ème.

Renforcement et insonorisation en sous face par un panneau hydrofuge stratifié 6 faces avec joint d'étanchéité.

Châssis démontable avec emboîtement et fixation par vis des piétements.

Bords tombés de 45mm avec contreplis sur 4 cotés.

Dossier arrière 100x20mm plein, soudé et poli.

Piètement en tube de Ø 38 mm avec vérins de réglage.

Bac de 400x400x250mm avec tube surverse.

Fond de bac penté vers évacuations.

Dessous : fermeture par 2 portes coulissantes, parois doublées et plancher inox.

Portes coulissantes doublées, suspendu sur rail inox avec guidage non apparent en partie basse.

A Fournir:

Robinetterie mélangeuse ¼ de tour avec col de cygne du type grande dans l'axe du bac.

Siphon laiton chromé / Bondes / crépine.

REPERES PP03/PB02 - Plonge 2 bacs avec égouttoir

Dimensions et position de l'égouttoir selon DPGF.

Plonge adossée deux bacs avec un égouttoir lisse légèrement penté vers les bacs

Plateau épaisseur 15/10ème, raidi et insonorisé par un panneau mélaminé 6 faces hydrofuge, avec coffrage étanche.

Dossier de 100x20mm avec gorge à 45°C, totalement obturé en bout par soudage.

Pieds ronds Ø38mm en retrait de 80mm à l'arrière.

Châssis démontable avec emboîtement et fixation par vis des piétements.

Bacs inox rayonnés avec bonde de vidange.

Bacs emboutis.

Dimension des bacs minimum :

PP03: 500x500x320mm pour celle positionnée en légumerie,

PB02: 600x500x380mm pour celle positionnée en plonge batterie.

Entretoises et traverse en tube ronds Ø38mm à 200mm du sol.

Bandeaux inox cache-bacs avant et latéraux.

Insonorisation des bacs et de l'égouttoir en sous-face.

Robinetterie mélangeuse ¼ de tour à col de cygne de type collectivité avec flexible et douchette, à équiper d'un clapet anti-retour.

Bonde avec surverse et crépine inox amovible.

Pieds réglables.

Siphon laiton chromé.

Rehausseurs de bacs amovibles inox

REPERE PE02 - Armoire inox deux portes coulissantes

Construction tout inox

Dimensions : 1200 x 600 x 2100.

Quatre pieds ronds Ø 50 mm réglables en hauteur 150 mm minimum.

Construction en acier inoxydable épaisseur 12/10ème - monocoque soudée

Dessus inox penté.

Parois latérales doublées.

Plancher doublé avec contre socle inox.

2 étagères renforcées, réglages hauteur sur 3 positions minimum.

Portes coulissantes doublées, suspendues sur rail inox avec guidage non apparent en partie basse.

Fermeture à clés.

REPERS RE02/PF12/BA18 - Etagère murale inox

Dimensions selon DPGF

Réalisation en inox AISI 304.

Profondeur : 350 mm.

Construction en acier inoxydable 18/10 épaisseur 12/10ème.

Bord tombé de 35 mm et contre pli sur la face avant.

Bord relevé de 50 mm sur l'arrière –angles extérieurs arrondis R = 50 mm minimum.

Fixation, murale par console en inox 18/10 en tube carré de 30x30 en forme de T et décalant l'étagère de 30 mm du mur pour nettoyage.

Platines de renfort inox pour fixation sur panneaux sandwich.

REPERE BA19 – Support ingrédient

Dimensions selon DPGF

Réalisation en inox AISI 304.

Présentoir incliné pour 6 bacs GN 1/3 inox avec couvercle à fournir

Réalisation en tube acier inox de 20 x 20 mm

Y compris ensemble des éléments nécessaires à la fixation murale et renforts associés le cas échéant.

2.5 Distribution

REPERE SE04 - Gondole réfrigérée

Dimensions : 1500x700x2000mm

Service 24h

Structure en mélaminé et inox 18/10 Aisi 304

Habillage en stratifié (grille d'aération incluse) toutes faces dos compris sur aggloméré hydrofuge contrebalancé, coloris uni au choix du maître d'ouvrage dans la gamme Polyrey ou similaire.

Réfrigération par évaporateur ventilé avec dégivrage naturel

Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

Eclairage LED vertical 4000° K

4 niveaux étagères en verre profondeur 300mm et de 6 mm d'épaisseur réglables en hauteur et inclinables, sur cuve.

Butée antichute pour les produits et porte étiquettes intégrés sur chaque étagère

Dos en inox perforé poli miroir

4 roulettes pivotantes avec vérin de positionnement intégré

Groupe froid logé en partie basse avec façade ajourée

Fluide frigorigène R-455A

Puissance de raccordement 2850W – Mono+T

Accessoires :

Accessoires de finitions pour intégration dans ligne de self

Rampe à plateaux 3 tubes ronds Ø 30 mm inox

Côtés en verre

Bac d'évaporation des eaux de dégivrage

Rideau de nuit électrique

Plinthes inox amovibles.

REPERE SE10 - Gondole réfrigérée

Dimensions : 1000x700x2000mm

Service 24h

Structure en mélaminé et inox 18/10 Aisi 304

Habillage en stratifié (grille d'aération incluse) toutes faces dos compris sur aggloméré hydrofuge contrebalancé, coloris uni au choix du maître d'ouvrage dans la gamme Polyrey ou similaire.

Réfrigération par évaporateur ventilé avec dégivrage naturel

Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

Eclairage LED vertical 4000° K

4 niveaux étagères en verre profondeur 300mm et de 6 mm d'épaisseur réglables en hauteur et inclinables, sur cuve.

Butée antichute pour les produits et porte étiquettes intégrés sur chaque étagère

Dos en inox perforé poli miroir

4 roulettes pivotantes avec vérin de positionnement intégré

Groupe froid logé en partie basse avec façade ajourée

Fluide frigorigène R-455A

Puissance de raccordement 2250W – Mono+T

Accessoires :

Accessoires de finitions pour intégration dans ligne de self

Rampe à plateaux 3 tubes ronds Ø 30 mm inox

Côtés en verre

Bac d'évaporation des eaux de dégivrage

Rideau de nuit électrique

Plinthes inox amovibles.

REPERE SE01 - Meuble neutre support plateaux / couvert

Modèle double mobile – longueur 1580mm

Conception en acier inoxydable.

Dessus à 350 mm du sol avec habillage 4 faces et protection d'angles, socle inox.

Socle inox en partie basse permettant la présentation de deux piles de plateaux (320 plateaux).

En superstructure et montée sur colonnettes inox recevant :

2 cadres support inox pour mise en place de 2 x 3 bacs GN 1/3 en inox pour 300 couverts.

Cornières et angles de protection en partie basse, en inox ép. 12/10ème, pour protéger le meuble de tout risque de chocs, lors de son déplacement.

Quatre roulettes à chape polyamide et caoutchouc non manquant Ø 125 mm dont deux freinées à l'arrière.

A fournir : Bacs inox (x6) à fournir au présent lot.

REPERE SE03 - Salad'bar avec étagère formant pare haleine

Dimensions environs :

Capacités 5 gn 1/1 : 2100x820x900mm

Châssis inox mécano soudé de 10 à 30/10 ème.

Pieds avec vérins de réglage en acier inox.

Dessus inox en 20/10ème poli vibré.

Commande à touches sensibles protégées des chocs avec verrouillage positionnées sur l'avant ou un coté.

Tableau de protection électrique.

Groupe compresseur à air, monté sur glissières télescopiques, avec pressostat HP/BP, détendeurs, buses, voyant et déshydrateur, grille perforée en façade. Groupe tropicalisé.

Prévu avec habillage stratifié toutes faces avec stratifié sur aggloméré hydrofuge contrebalancé, coloris uni au choix du maître d'ouvrage dans la gamme Polyrey ou similaire.

Rampe à plateau rabattable sur une seule façade : 3 tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable AISI 304L sur rehausses, consoles support avec fixation invisible sur corps de meuble. Hauteur adaptée aux personnes à mobilité réduite.

Support assiettes / ramequin sur un seul coté.

Cuve : de 90 mm de profondeur.

Froid ventilé via évaporateur frigorifique ventilé.

Dégivrage par résistances intégrées.

Gaine de soufflage et de reprise en fond de cuve, amovibles.

Ensemble monobloc, soudures effacées et polies.

Cuve gastro-norme capacité selon modèle

Cuves rayonnées dans tous les plans.

Isolation par mousse HCFO 30mm minimum.

Thermostat programmable avec affichage de la température, ensemble numérique.

Lampe germicide UVC dans la cuve.

Superstructure :

Pare haleine en verre Sécurit galbé simple faces avec angles arrondis et chanfreinés - L=1790mm.

Eclairage par led étanche.

Accessoires :

Protection des angles verticaux d'extrémités par cornières inox et plinthes inox clipsable en façade.

Bac de réévaporation des eaux de condensation, équipé d'une résistance.

Cordon d'alimentation extensible.

Une étagère latérale de support des assiettes.

Groupe tropicalisé.

Rampe à plateau sur un coté.

Besoins en raccordement électriques :

Capacités 5 gn 1/1 : 2350 Watts, raccordement en monophasé.

Plinthes inox amovibles.

REPERE SE02 - Meuble neutre

Dimensions environs :

Capacités 2 gn 1/1 : 880x820x900mm

Châssis inox mécano soudé de 10 à 30/10 ème.

Réalisation en acier inox 18-10 aisi 304

Bord tombé droit de 110 mm

Dessus inox en 20/10ème dessus poli vibré, chants polis satinés

Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

Ensemble monté sur 4 pieds inox réglables en hauteur.

Côté service ouvert intérieur avec angles arrondis finition inox toutes faces, 2 niveaux d'étagères pleines inox.

Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm

Faces vues en panneau avec habillage stratifié sur aggloméré hydrofuge contrebalancé, coloris uni au choix du maître d'ouvrage dans la gamme Polyrey ou similaire.

Rampe à plateaux réalisée avec 3 tubes ronds diamètre 30 mm en acier inoxydable sur rehausses, consoles support en acier inox avec fixation invisible sur corps de meuble.

Hauteur adaptée aux personnes à mobilité réduite.

Plinthes inox amovibles.

Sur dessus inox fixation d'un cadre support pour mise en place de deux glissières inox pour présentation d'un bac Gn 2/1 en inox pour la distribution du pain, présentation du bac inclinée.

A fournir :

Bacs inox Gn 2/1 profondeur 200 mm (x2) à fournir au présent lot.

Plinthes inox amovibles.

REPERE SE07 - Meuble dessus chauffant vitrocéramique sur étuve une porte

Dimensions environs : 2 Gn 1/1 - 930x820x900mm

Puissance de raccordement : 1380W Mono +T

Châssis inox mécano soudé de 10 à 30/10 ème.

Réalisation en acier inox 18-10 aisi 304

Bord tombé droit de 110 mm

Dessus inox en 20/10ème dessus poli vibré, chants polis satinés

Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir avec résistances intégrées

Isolation 30 mm de laine de roche

Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

Protection électrique par fusibles

Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm

Faces vues en panneau avec habillage stratifié sur aggloméré hydrofuge contrebalancé, coloris uni au choix du maître d'ouvrage dans la gamme Polyrey ou similaire.

Montée en température rapide, très faible conduction de la chaleur.

Température obtenue de 60 à 100°C.

Soubassement :

Etuve Gn 1/1 deux niveaux à porte battante, chauffage par air pulsé avec réglage autonome de 40°C à 85°C.

Isolation générale épaisseur 30mm minimum, par panneaux de laine de roche.

Ensemble monté sur 4 pieds inox réglables en hauteur.

Interrupteur de commande, voyant de tension et de chauffe ainsi que thermostat numérique, protégés des chocs.

Organes de sécurité et contacteur général dans tableau électrique étanche monté sur glissières et solidaire de la façade.

Horloge de démarrage différé.

Superstructure :

Pare haleine en verre sécurit galbé avec chauffage et éclairage halogène en sous face, formant étagère.

Poutres inox 120x45mm.

Dimensions environs : 2 Gn 1/1 - L=800mm

Puissance de raccordement 250W Mono +T.

Accessoires :

Pare-haleine galbé chauffant

Rampe à plateaux réalisée avec 3 tubes ronds diamètre 30 mm en acier inoxydable sur rehausses, consoles support en acier inox avec fixation invisible sur corps de meuble.

Hauteur adaptée aux personnes à mobilité réduite.

1 PC Encastrée 230 V mono + T, 16A, IP55 par meuble.

Plinthes inox amovibles.

Nota : pour les deux meubles positionnés en cuisson courtes à prévoir sans habillage, sans rampe et sans plinthe.

REPERE SE11 - Meuble neutre d'animation

Dimensions environs : 4 Gn 1/1 - 1680x820x900mm
Châssis inox mécano soudé de 10 à 30/10 ème.
Réalisation en acier inox 18-10 aisi 304
Bord tombé droit de 110 mm
Dessus inox en 20/10ème avec décaissé de 165 mm sur toute la longueur
A équiper de 4 prises de courant 230V Mono+T IP 55 – intégrées coté rehausse avec débord de 20mm.
Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments
Ensemble monté sur 4 pieds inox réglables en hauteur.
Dessous libre habillage toutes faces en inox.
Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
Faces vues en panneau avec habillage stratifié sur aggloméré hydrofuge contrebalancé, coloris uni au choix du maître d'ouvrage dans la gamme Polyrey ou similaire.
Rampe à plateaux réalisée avec 3 tubes ronds diamètre 30 mm en acier inoxydable sur rehausses, consoles support en acier inox avec fixation invisible sur corps de meuble.
Hauteur adaptée aux personnes à mobilité réduite.
Plinthes inox amovibles.

REPERE SE09 – Façade de continuité

Construction entièrement en acier inoxydable.
Dimensions : L=500 mm environ pour tube chauffant.
Ensemble formant continuité de meuble, façade et de rampe permettant la mise en place des élévateurs à niveau constant.
Profilés de raccordement sur meuble adjacent.
Faces vues en panneau avec habillage stratifié sur aggloméré hydrofuge contrebalancé, coloris uni au choix du maître d'ouvrage dans la gamme Polyrey ou similaire.
Intérieur et face non visible par le public en panneau inox.
Protection des angles verticaux d'extrémités par cornières inox et plinthes inox clipsable en façade.
Accessoire à fournir :
Une prise de courant par module, puissance 5A-25V - Encastrée IP55.
Plinthes inox amovibles.
Rampe à plateaux réalisée avec 3 tubes ronds diamètre 30 mm en acier inoxydable sur rehausses, consoles support en acier inox avec fixation invisible sur corps de meuble.
Hauteur adaptée aux personnes à mobilité réduite.

REPERE SE05 – Meuble caisse

Construction entièrement en acier inoxydable.
Dimensions : 1580x820x900mm
Bras de retour à droite et à gauche selon plan.
Dessus en finition poli vibré, bord tombé avant côté public de 110 mm (guidage plateaux) en finition poli satiné.
Pieds avec vérins de réglage en acier inox.
1 étagère sous le dessus.
1 repose pied.
1 tiroir avec serrure.
2 prises de courant 230 V Mono+Terre (protection par disjoncteur).
1 trou Ø 60 mm avec obturateur PVC pour passage de câble.
Prise réseau informatique RJ45.
Plinthes inox amovibles.
Rampe à plateaux réalisée avec 3 tubes ronds diamètre 30 mm en acier inoxydable sur rehausses, consoles support en acier inox avec fixation invisible sur corps de meuble.
Hauteur adaptée aux personnes à mobilité réduite.
Faces vues en panneau avec habillage stratifié sur aggloméré hydrofuge contrebalancé, coloris uni au choix du maître d'ouvrage dans la gamme Polyrey ou similaire.

REPERE SE23 – Rampe de service

Rampe à plateaux linéaire de 2900mm environ, réalisée avec 3 tubes ronds diamètre 30 mm en acier inoxydable sur rehausses, consoles support en acier inox avec fixation invisible mur béton coté zone cuisson courte.

REPERE SE06 – Chariot pour paniers à verres à niveau constant

Dimension: 805x545x974mm
Conception en acier inoxydable
Fonctionnement par système de galets montés sur roulement à billes étanches.
Capacité minimal : 8 casiers.
Le réglage de l'empilage automatique se fera en enlevant des ressorts suivant le poids des casiers utilisés.
Charge maximale : 120kg
4 Roues en matériaux composite Ø 125mm dont 2 avec frein.
Prévoir pour cet équipement :
Housse de protection.
Plateaux inox support casiers
Support en superstructure pour bacs GN 1/3 pour mise en place des couverts, bacs à fournir.

Pour espace au RCH :

REPERE BA02 – Vitrine réfrigérée sans façade ni rampe

Dimensions environs :
4 Gn 1/1 : 1580x820x900mm
Châssis inox mécano soudé de 10 à 30/10 ème en Aisi 304.
4 pieds inox réglables en hauteur.
Dessus inox en 20/10ème dessus poli vibré, chants polis satinés
Commande à touches sensibles protégées des chocs.
Tableau de protection électrique.
Groupe compresseur à air, monté sur glissières télescopiques, fluide conforme à la norme Fgaz, détendeurs, buses, voyant et déshydrateur.
Prévu sans habillage à positionner derrière allège.

Superstructure :

Dessus avec cuve réfrigérée inox 18/10 recevant l'évaporateur ventilé sous le premier niveau d'exposition.
Cuves rayonnées dans tous les plans.
Ensemble monobloc, soudures effacées et polies.
Cuve gastro-norme profondeur 105mm.
Superstructure vitrine réfrigérée avec ossature acier inox 18/10, portes battantes ou coulissantes sur l'arrière en glace thermopane sécurit, avec contre portes amovibles polycarbonate perforé, formant gaine de circulation et distribution d'air froid.
Fermeture coté client en verre trempé.
Premier niveau d'exposition en acier inox, par éléments amovibles avec grille de passage d'air avant et arrière, également amovible pour nettoyage quotidien.
3 niveaux d'exposition en partie haute, glace sécurit, largeur entre 300 et 450 mm avec hauteur pour chacun des niveaux réglables.
Eclairage par led.
Evaporateur frigorifique ventilé directionnel, relevable sur vérins, placé sous le premier niveau d'exposition.
Isolation par mousse HCFO 30mm minimum.
Thermostat programmable (horloge de démarrage différé) avec affichage de la température, ensemble numérique.

Soubassement :

Logement technique pour groupe frigorifique.
Dessous libre.

Accessoires :

Bac de réévaporation des eaux de condensation, équipé d'une résistance.
Bac de récupération des eaux de dégivrage.

Besoins en raccordement électriques : 2000 Watts en 4Gn1/1
Raccordement en monophasé.

2.6 Lavage

REPERE BA08 : Lave verres

Dimension : Largeur : 600 / Profondeur : 600 / Hauteur : 700.

Permettant le positionnement sous table / comptoir

Production moyenne 30 casiers par heure.

Hauteur de passage 285 mm minimum.

Construction tout inox 18/10 épaisseur de 15/10e.

Châssis bas de la machine à laver protégé par tôle permettant une parfaite étanchéité au nettoyage.

Porte en acier inox à double parois permettant une isolation phonique et thermique et blocage en position ouvert.

Cuve : En acier inox 18/10 emboutie à angles arrondis soudés, incliné vers la vidange.

Capacité de la cuve : 8 litres minimum.

Rampes de lavage et de rinçage construction acier inox 18/10.

Alimentation en eau chaude.

Surchauffeur de rinçage en inox avec résistance.

Performances : 3 cycles de lavage de 60, 90 et 120 secondes.

Lavage, égouttage, rinçage par bras rotatifs inférieurs et supérieurs démontables facilement sans outils.

Puissance de raccordement 2,5 kW minimum.

Remplissage automatique de la cuve et régulation du niveau d'eau, sécurité de niveau mini.

Sécurité ouverture des portes.

Pompe de vidange.

Commandes:

Mises sous tension.

Mise en marche du lavage.

Choix du programme.

Compteur d'eau intégré.

Compteur de cycles intégré.

Accessoires:

Pompes/Doseurs de produits de rinçage et de lavage.

Adoucisseur intégré.

3 casiers à verres.

REPERES PB06/PB07/PB09 - LAVE BATTERIE A OUVERTURE FRONTALE AVEC CONDENSEUR

De marque Hobart Gamme UX ou similaire.
Dimensions utiles : 780 x 945 x 1984 mm
Capacité minimale de 6 bacs Gn 1/1.
Hauteur de passage : 860 mm
Hauteur de la machine réduite à 2 200 mm
Capacité 30 casiers/h
5 cycles automatiques: Court, Standard, Intensif, Hygiène, Infini
Double parois isolées phoniquement et thermiquement
Construction acier inoxydable 1.4301
Détecteur de présence de filtre
Détecteur de produits chimiques
Cycle d'auto-nettoyage final
Condenseur de buées récupérateur d'énergie
Tableau de contrôle pour une utilisation simple et intuitive grâce au bouton unique
Consommation d'eau de 5 l par casier maximum
Bras de lavage et de rinçage démontable sans aucun outil
Système de lavage avec rotation indépendante des bras de lavage et rinçage inférieurs et supérieurs. Bras de lavage en croix
Enregistrement automatique des données de fonctionnement (consommations d'eau, nombres de cycles, etc.) consultables sur l'écran de contrôle
Connexion USB permettant le chargement des données opérationnelles
Indicateur de niveau de produit.
Détecteur de présence de filtre

Système de triple filtration incluant un prélavage
Cycle de lavage infini pour les ustensiles les plus sales
Contrôle intelligent de l'eau de lavage permettant d'ajuster en permanence la quantité d'eau de rinçage au minimum
Système de rinçage constant indépendant de la pression du réseau
Capacité de cuve 80 L maximum
Résistance de cuve 3 kW minimum
Puissance du surchauffeur 13Kw maximum
Puissance totale 16Kw maximum
Pompe de lavage 2,5 kW / 1000 l/min minimum.
Taille du casier : 600 x 760 mm
Tablettes rabattables fixées sur la machine à laver en entrée (PB06) et en sortie (PB09), réalisation tout inox, dimension 800x800mm, à positionner sur la droite et gauche de l'appareil.

Livré avec :
2 Paniers de lavage,
un chariot mobile spécialement adapté à la machine et ses dimensions.
Adoucisseur volumétrique autonome adapté au débit de la machine, à positionner sur socle rouleur, fonctionnant sans électricité.
Prédisposition pour pompes/doseurs de produits de rinçage et de lavage.

REPERE LV05 – Convoyeur à plateaux

De marque Validex ou similaire

Dimensions à confirmer par prises de mesures sur site.

Convoyeur à plateaux se composant :

- D'une partie droite coté dépose plateaux convives, positionnée derrière la cloison séparative avec la salle à manger et d'environ de 3m40 environ, hauteur 940mm maximum.
- un virage à 90° équipé de guides latéraux.
- Une partie droite coté laverie de 2m70 environ, hauteur 940mm maximum.
- 1 arrêt d'urgence sur convoyeur et un deuxième à implanter suivant disposition du personnel.
- 1 coffret électrique de commande mural ou sur le convoyeur, avec sectionneur général, bouton Marche/Arrêt, arrêt d'urgence, et télécommande en 24 Volts y compris variateur de vitesse.

Caractéristiques du convoyeur :

Construction entièrement en acier inox.

Châssis monobloc en tôle pliée.

Entraînement principal intégré dans le convoyeur via moteur d'entraînement avec variateur de vitesse.

Transport des plateaux par deux cordes Ø 15 mm en polyuréthane, avec une âme centrale en fibre de verre garantissant un coefficient d'allongement et de rétraction pratiquement nul, glissement silencieux et sans secousse, guidées par patins en plastique.

Résistance à la rupture : 2000 N par corde.

Poutre en acier inoxydable 18/10 (AISI 304), de 500 x 200 mm, épaisseur 1,25 mm

Tablette supérieure lisse, sans creux, pour un nettoyage facile, aucune vis ni écrou en aspérité sur la poutre.

Poutre posée sur des piétements tubulaires en acier inoxydable de 40 x 40 mm, avec vérins réglables et ancrage au sol.

Poutre de largeur 400/500/710mm, selon les modules (courbes).

2 interrupteurs d'arrêt d'urgence type « Coup de poing », à placer en laverie.

Convoyeur mécanique avec interrupteur marche / arrêt et arrêt d'urgence.

Armoire électrique étanche IP 55.

Motorisation TRI + T + N 2Kw maximum, un moteur par élément droit.

Habillage en sous face interdisant l'accès aux mécanismes.

Mécanisation par variateur positionnés dans coffret électrique.

Supports de guidage et de maintien.

Poulies d'entraînement avec support guide anti pincement.

Commande 24 Volts.

Assemblage par visserie non apparente.

Unités de jonctions, couvre joints, et ensemble des prestations nécessaires à l'implantation, et permettant de garantir l'hygiène.

Motoréducteur d'entraînement triphasé 400 V - 50 Hz, avec armoire électrique placée sous le convoyeur ou accrochée au mur, selon le cas.

Vitesse réglable : 2 à 20 m/min contrôlé par un variateur de fréquence.

Accessoires à fournir :

Détecteur d'objets à balancier permettant l'arrêt du convoyeur en cas de détection d'un objet resté sur un plateau.

Rouleau de glisse en fin de convoyeur pour transfert et stockage des plateaux sur un chariot à niveau constant.

Tous supports utiles et nécessaires à la pose, installation et fixation des éléments du convoyeur.

Un plan de fabrication sera soumis à l'approbation du maître d'ouvrage et des utilisateurs avant mise en fabrication.

REPERES PB07b/BA09b/LV10b - Adoucisseur autonome

Adoucisseur compact à double colonne de résine et fonctionnant sans électricité.

Régénération volumétrique automatique

Raccordement eau froide

Consommation de sel par régénération : 2,4 kg maximum

Capacité réserve de sel : 20 kg minimum

A équiper d'un socle PVC mobile.

REPERE LV04 - Meuble de tri à 3 TVO et poubelles mobiles associées

De marque Bourgeat ou similaire.
Dimensions : 1350 x 610 x 1006 mm
Dossier inox 150mm.
Hauteur 830 mm.
Structure profilé alu anodisé.
Dessus acier inox épaisseur 12/10 mm.
3 TVO emboutis avec collerettes en élastomère gris, Ø 170 mm intégrées et affleurantes.
3 collecteurs plastique rotomoulés suspendus pour sac de 110 litres, avec poignée de manutention, 2 roulettes et accès frontal pour faciliter la sortie du sac. Livrés avec sangle élastique d'accrochage du sac.
4 roulettes avec freins pivotantes.
Façade et côtés en mélaminé hydrofuge (10 couleurs au choix).
Avec portes battantes à l'avant
Signalétique avec 3 plaques signalétique magnétique + 1 Collerette de TVO en couleur à fournir.
Support mobile à poubelle (x3) par meubles.

REPERES LV6 / LV13 / LV17- Table de sortie à rouleaux avec étagère à casier en superstructure

Table de sortie à rouleaux longueur :
LV13 / LV17 de 1100mm à minima.
Construction entièrement en inox 18/10 épaisseur 15/10ème.
Bords tombé de 45mm avec contre plis.
Unité de jonction avec machine à laver.
Rouleaux PVC diamètre 40mm démontables sans outils pour lavage en machine, ensemble sur cuve avec pointe de diamant munie d'une bonde siphon.
Siphon laiton à fournir au présent lot.
Piètement : Acier inoxydable 18/10 en tube de Ø38mm, soudés.
Vérins de réglage en inox.
Etagère basse pour positionnement casiers sur chant.
Accessoire à fournir : Butée fin de course (LV13).
En superstructure mise en place d'une étagère de la longueur de la table, réalisée en inox et ajourée, permettant le stockage des casiers sur chant.
LV6 TVO crochetales inox amovibles avec collerettes caoutchoucs amovibles (x2).

REPERES LV8 / LV14 - Table de transfert des casiers avec bac de prélavage à mini rouleaux et douchette

De marque Firm'inox ou similaire.
Longueur environ 1600mm.
Entièrement réalisée en acier inoxydable
Epaisseur 15/10, bords tombés de 45 mm avec contre plis, unités de jonction sur table de tri et convoyeur ainsi que cotés laveuses.
Rouleaux PVC diamètre 40 mm démontables sans outils pour lavage en machine.
Bac de détrempe incorporé, partie munie de mini-rouleaux.

Robinetterie mélangeuse ¼ de tour avec col de cygne à équiper d'une douchette, ensemble dans la série grande cuisine de chez Delabie ou similaire.
Robinetterie et douchette à positionner sur perche avec fixation au sol et pare éclaboussures.
Siphon en laiton chromé.
Bonde avec surverse et crépine inox amovible.
Piètement : Acier inoxydable 18/10 en tube de Ø 38 mm, vérins de réglage inox / possibilité module suspendu.

VERSION BASE :

REPERE LV15/ LV15b Machine à laver à capot avec condenseur des buées

Construction inox AISI 304 à double paroi, isolée, intérieur lisse avec angles arrondis.
Capot fermé sur 4 faces.
Ouverture et fermeture du capot automatique sans action manuelle des utilisateurs.
Dimensions 725 x 800 x 2200 maximum.
Dimensions intérieures minimum utiles : 1 180 x 530
400 mm de hauteur de passage utile minimum.
Tension 400/50/3/N+T Puissance installée maximum de 12 kW.
Pompe (kW) 0.7 minimum.
Durée des programmes (secondes) 60/90/120.
Emission sonore dB (A) 70 maxi.
Alimentation en eau par brise vide.
Consommation : 3 litres par cycle maximum.
Cycle d'auto-nettoyage à 85°C en fin de service.
Bras, haut et bas, rotatifs avec buses inox embouties.
Système de triple filtration de l'eau de lavage.
Panneau de commande ergonomique avec écran tactile indiquant l'état de fonctionnement de la machine.
Compteur d'eau intégré, contrôle de présence de paniers.
Condenseur des buées et récupérateur d'énergie.
Adoucisseur intégré.
Surchauffeur de bac.
Pompe de rinçage.
Pompe de vidange.
Pompe de produits lessiviels.

A fournir:

3 casiers universels 510x510 mm à fond plats
3 paniers à couverts à 8 cases.
3 casiers universels à doigts 510x510mm 16 assiettes plates ou 12 assiettes creuses ou 8 plateaux longs.
3 casiers universels à verres 510x510mm dimension des cases 75x75 soit la mise en place de 36 verres par casiers.
Socles mobiles inox (x2) pour entreposage des produits de lavage et de rinçage.

Condenseur de buées avec récupération d'énergie :

Permettant de porter l'eau de +10°C à +40°C, pour l'alimentation du surchauffeur de rinçage

Pompes/Doseurs de produits de rinçage et de lavage.

Prévoir la fourniture et la mise en place des unités de jonctions nécessaires, et tous autres éléments inox permettant le raccordement de la machine à laver sur l'environnement.

REPERE LV10 : Machine à laver à avancement automatique de casiers

De marque COMENDA ou équivalente.

Machine à laver à avancement automatique de casiers débit 80 à 105 casiers / heures avec tunnel de séchage droit.

Sens de fonctionnement droite / gauche.

Hauteur minimale de passage utile: 430 mm.

Equipée d'une zone de lavage, d'un double rinçage, d'un tunnel de séchage droit, d'un condenseur de buées récupérateur-condenseur d'énergie.

La capacité de 80 casiers / heures est donnée pour un temps de contact eau / vaisselle de 2 minutes suivant la norme DIN 10510.

3 vitesses réglables par variateur.

Contrôleur de phases.

Isolation thermique et phonique totale (double parois, épaisseur 40mm minimum, y compris tunnel de séchage).
 Bâti et construction en acier inoxydable 18/10, y compris l'habillage arrière de la machine.
 Epaisseur tôles : 15 à 20/10ème pour l'habillage et les cuves.
 Piétements en inox avec vérins réglables anti-vibration, résistants aux agressions chimiques.
 Portes battantes ou via système de relevage compensé, agissant dans toutes les positions d'ouverture.
 Cuves en acier inoxydable 18/10, embouties à larges angles arrondis et pentée vers la vidange.
 Entraînement des casiers par crémaillère, taquets et glissières latérales.
 Filtre de recouvrement de chaque zone de passage en acier inoxydable, extractible manuellement.
 Turbines et corps de pompes en acier inoxydable et entièrement auto-vidangeable.
 Rampes et gicleurs de lavage et de rinçage tout inox, sans joint, sans visserie et démontables sans outil.
 Disconnexion avec le réseau d'alimentation d'eau et sécurité anti-débordement.
 Bondes de vidange inox.
 Armoire électrique indépendante en façade et affichage digital, placé à hauteur des yeux.
 Compteur d'eau à double totaliseur.
 Prédiposition pour branchements des doseurs.
 Surchauffeur de bac.
 Surpresseur de rinçage.
 Commandes par écran parfaitement étanche avec touches sensibles.
 Coup de poing d'arrêt d'urgence en façade et fonctionnement possible en mode dégradé.
 Détection automatique des casiers en entrée machine, avec système de mise en veille automatique.
 Rinçage alimenté par pompe garantissant une pression continue en sortie de gicleurs de rinçage.
 Circuit de commande en 24V et sectionneur principal intégré.
 Indice de protection : IP 55
 Raccordement électrique en triphasé, puissance maximale de 30 kW.
 Longueur maximale de la machine à laver avec tunnel de séchage droit: 2000mm.

Zone de lavage:

Les bras du système peuvent être enlevés facilement sans outils.
 Les buses peuvent être changées séparément.
 Les tuyaux de lavage sont munis de bouchons qui se dévissent aisément à la main.
 Exécution de la pompe et du système de lavage en acier inox 18/10.
 Résistances électriques en Chrome-Nickel résistantes aux agressions chimiques
 Corps de pompe et turbine de pompe en inox

Zone de double rinçage :

Composé d'un pré rinçage à pompe et d'un rinçage final à l'eau claire.
 Rampes Supérieure et inférieure de rinçage à grand débit
 Exécution du système de rinçage et des gicleurs en acier inox 18/10.

Contenance des cuves :

Zone de lavage : 80 litres / 55 / 65° C

Puissance et débit des moteurs à minima :

Moteur de pompe de lavage : 0,8 kW minimum.
 Moteur de transport : 0,18 kW
 Surchauffeur : 10 kW maximum

Tunnel de séchage droit :

Isolation thermique et phonique double parois.
 Vitesse d'air : 25 m/s minimum
 Chauffage : 6 kW minimum
 Ventilateur : 0,4 kW minimum

Condenseur de buées avec récupération d'énergie :

Surface d'échange : 50 m²
 Lamelles aluminium placées en position verticale pour un nettoyage aisé.
 Permettant de porter l'eau de +10°C à +40°C, pour l'alimentation du surchauffeur de rinçage

Prévoir la fourniture et la mise en place des unités de jonctions nécessaires, et tous autres éléments inox permettant le raccordement de la machine à laver sur l'environnement.

A prévoir :

5 casiers universels 510x510 mm à fond plats

4 paniers à couverts à 8 cases.

5 casiers universels à doigts 510x510mm 16 assiettes plates ou 12 assiettes creuses.

5 casiers universels à verres 510x510mm dimension des cases 75x75.

Système de fixation et de support des produits de lavage et de rinçage.

Adoucisseur volumétrique autonome adapté au débit de la machine, à positionner sur socle rouleur.

Prévoir la fourniture et la mise en place des unités de jonctions nécessaires, et tous autres éléments inox permettant le raccordement de la machine à laver sur l'environnement.

Programme de nettoyage automatique du condenseur de buées et récupérateur d'énergie en fin de service

Système de support et de fixations inox pour les produits de lavage et de rinçage sur la Machine à laver.

A fournir avec prédispositions pour doseurs de détergent et de rinçage / pompes.

VARIANTE :

REPERE LV6 : Pont de tri amovible crochetable inox et deux Tvo

Modèle sur mesure longueur environ 1420mmx550mm et suivant cotes à prendre sur site.

Entièrement réalisée en acier inoxydable

Dessus renforcé par oméga.

Modèle suspendu avec partie fixe coté convoyeur et encoches pour accroche sur table de prélavage.

TVO crochetales inox amovibles avec collerettes caoutchoucs amovibles (x2).

REPERES LV8 - Table de prélavage avec bac de prélavage à mini rouleaux et douchette

De marque Fim'inox ou similaire.

Longueur environ 1600mm.

Entièrement réalisée en acier inoxydable

Epaisseur 15/10, bords tombés de 45 mm avec contre plis, unités de jonction cotés laveuses.

Rouleaux PVC diamètre 40 mm démontables sans outils pour lavage en machine.

Bac de détente incorporé, partie munie de mini-rouleaux.

Robinetterie mélangeuse ¼ de tour avec col de cygne à équiper d'une douchette, ensemble dans la série grande cuisine de chez Delabie ou similaire.

Robinetterie et douchette à positionner sur perche avec fixation au sol et pare éclaboussures.

Siphon en laiton chromé.

Bonde avec surverse et crépine inox amovible.

Piètement : Acier inoxydable 18/10 en tube de Ø 38 mm, vérins de réglage inox / possibilité module suspendu.

REPERE LV10 : Machine à laver à avancement automatique de casiers

De marque COMENDA ou équivalente.

Capacités de 140 casiers/heure en norme DIN minimum.

Prélavage, lavage en angle, double ou triple rinçage, tunnel de séchage droit.

Sens de fonctionnement droite / gauche.

Hauteur minimale de passage utile: 430 mm.

Isolation phonique et thermique de toute la machine, arrière, dessus, portes, tunnel.

Portes à relevage compensé ou à ouverture battante.

Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 AISI 304 sur châssis porteur de 30/10ème

Carrosserie, rampes, cuves, gicleurs, filtres en inox 18/10 épaisseur 15/10.

Carrosserie arrière en inox 18/10 épaisseur 15/10.

Piètements sur vérins réglables en inox 18/10 épaisseur 20/10.

Armoire électrique au-dessus de la machine à commandes par touches sensibles, ensemble IP55.

Auto-diagnostic de fonctionnement par affichages digitaux et prise pour module de transmission HACCP.

Vidange automatique du surchauffeur à la mise en service.

Arrêt d'urgence via coup de poing en façade.

Automatisme intégral avec voyants lumineux de contrôle de fonctionnement.

Avancement des casiers par taquets inox sur guide central inox.

Cuves emboutie avec tous les angles arrondis, pompes auto vidangeables.
 Large porte sur chaque cuve y compris zone de rinçage avec sécurité d'ouverture de porte.
 Double rideaux de séparation en entrée, sortie machine et pour chaque zones.
 Moto-réducteur d'avancement protégé des fausses manœuvres par embrayage.
 Double ou triple rinçage, commandé uniquement lors du passage d'un casier.
 Filtres cassettes par cuve sur toute la surface pour une récupération totale des déchets, filtre de pompe.
 Blocs rampes de prélavage, lavage, rinçage en inox avec gicleurs imprégnés démontable sans outil.
 Zone de prélavage, rampes supérieures et inférieures monobloc avec bouchons d'extrémité pour le nettoyage.
 Zone de lavage, rampes supérieures et inférieures monobloc avec bras de lavage latéral et bouchons d'extrémité pour le nettoyage.
 Colonnes d'alimentation des rampes à l'extérieur de la machine.
 Accès en façade de tous les organes principaux de la machine.
 Auto lavage et désinfection de l'intérieur de la machine par réseau et rampes indépendantes.
 Surchauffeur de bac pour départ eau froide.
 Surpresseur de rinçage.
 Protection du réseau d'eau par brise vide d'air.

Conforme aux normes :
 Norme de sécurité électrique NF EN 60 335 2-58 indice de protection IP 257
 Norme de sécurité électrique
 Norme NF EN 60 292 et additifs : principe des constructions des machines
 Norme EN 294 protection des membres supérieurs sur les machines
 Estampille CE
 Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
 Norme NF hygiène alimentaire
 Liste non exhaustive.

Composition de la machine :
 Sas anti-éclaboussure.

Prélavage longueur 600 mm.
 Capacité de cuve 50 litres.
 Puissance de pompe 1.1 kW.
 Porte indépendante.
 Température 40°C maximum, régulation électronique, refroidissement par électrovanne, alimentée en Eau Froide.

Lavage principal en angle à 90° sur courbe mécanisée Longueur 1150 x 1150 mm, composition:
 Capacité de cuve 100 litres.
 Puissance de pompe 2.6 kW.
 indépendante.
 Température 55/60°C, régulation électronique, maintien de la température par résistance dans la cuve.

Rinçage composition
 longueur 600 mm.
 Capacité de cuve 10 litres.
 Puissance de pompe 0.15 kW.
 Porte indépendante.

Tunnel de séchage droit :
 Isolation thermique et phonique double parois.
 Soufflerie latérale et supérieure et cuvette déflectrice en partie inférieure.
 Vitesse d'air : 15 m/s minimum.
 Débit d'air : 1500 m3/h minimum
 Chauffage : 3 kW minimum
 Ventilateur : 0,2 kW minimum

Condenseur de buées avec récupération d'énergie :
 Surface d'échange : 50 m²

Lamelles aluminium placées en position verticale pour un nettoyage aisé.
Permettant de porter l'eau de +10°C à +40°C, pour l'alimentation du surchauffeur de rinçage.

A Fournir :

4 casiers universels 510x510 mm à mailles élargies et 9 godets à fournir.

3 paniers à couverts avec 9 godets à fournir.

10 casiers universels à doigts 510x510mm 16 assiettes plates ou 12 assiettes creuses

10 casiers ouvert spécial plateaux.

12 casiers universels à verres 510x510mm dimension des cases 75x75 soit la mise en place de 36 verres par casiers.

Adoucisseur volumétrique autonome adapté au débit de la machine, à positionner sur socle rouleur.

Prévoir la fourniture et la mise en place des unités de jonctions nécessaires, et tous autres éléments inox permettant le raccordement de la machine à laver sur l'environnement.

Programme de nettoyage automatique du condenseur de buées et récupérateur d'énergie en fin de service

Système de support et de fixations inox pour les produits de lavage et de rinçage sur la Machine à laver.

A fournir avec prédispositions pour doseurs de détergent et de rinçage / pompes.