

**CONCESSION DE SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE DES PERSONNELS,
ÉLÈVES ET STAGIAIRES PERMANENTS DE L'ÉCOLE NATIONALE DE POLICE
DE DRAVEIL**

ANNEXE 1 AU DOCUMENT PROGRAMME : LISTE DES PRINCIPAUX ÉQUIPEMENTS

CUISINE

2 FOURS MIXTE FRIMA
1 MARMITE ZANUSSI
1 SAUTEUSE ZANUSSI
4 PLAQUES CHAUFFANTES
2 CELLULES DE REFROIDISSEMENT ACFRI
1 MIXER ROBOT COUPE
1 BATTEUR MELANGEUR
3 CHAMBRES FROIDES POSITIVES (biens immobiliers dont la maintenance et l'entretien est du au même titre que les équipements)
1 CHAMBRE FROIDE NEGATIVE (bien immobilier dont la maintenance et l'entretien est du au même titre que les équipements)
1 SYSTEME DE REFROIDISSEMENT EN PREPARATION FROIDE
1 ARMOIRE CHAUDE

DISTRIBUTION

1 GRILLADE LISSE / RAINUREE ZANUSSI
2 FRITEUSES ZANUSSI
1 BAIN MARIE 6 BACS
1 ARMOIRE FROIDE A CHARIOT DOUBLE
2 VITRINES HORS D'OEUVRE / DESSERTS
1 ARMOIRE CHAUDE A CHARIOT DOUBLE

LAVERIE

1 LAVEUSE 2 ZONES COMMENDA
1 TUNNEL DE SECHAGE COMMENDA
2 BACS DE PLONGE
3 ADOUCISSEURS

MONTE CHARGE

1 MONTE CHARGE (bien immobilier dont la maintenance et l'entretien est due au même titre que les équipements)

ASSAINISSEMENT

1 BAC A GRAISSE

SALLE

2 FONTAINES A EAU DEUX BACS
5 GRILLES PAIN

3 MICRO ONDES
2 MACHINES CAFE

DIVERS

5 ECHELLES PLATEAU