

LISTE DES PRINCIPAUX EQUIPEMENTS – 2025

Type de matériels	Quantité	Année d'achat
Armoire frigorifique	2	2022
Chambre froide	3	2008
Chambre froide négative	1	2008
Armoire chaude basse	4	2008
Plaque maintien au chaud simple	5	2015
Plaque maintien au chaud double	2	2015
Four mixte 20 niveaux	2	2017 et 2022
Four mixte 10 niveaux	1	2008
Four à pizzas	2	2015
Sauteuse électrique	1	2016
Marmite bain marie	1	2008
Cuiseur vapeur	1	2008
Friteuse	1	2019
Chauffe frites	1	2019
Rôtissoire	1	2015
Grill snack – Plancha électrique	2	2015
Cellule de refroidissement	2	2008 + 2022
Vitrines réfrigérées	5	2008 + 2015
Meuble bas réfrigéré self	1	2008
Chauffe assiettes	6	2008
Salade bar	1	2015
Bar à légumes chauds	1	2015
Four micro ondes en salle	3	2014 + 2017
Fontaines à eau réfrigérée	3	2008 + 2015
Fontaine à eau gazeuse	1	2022
Fontaine à eau avec distributeur de glaçons	1	2015
Plaque de cuisson	2	2015
Légumerie avec éplucheuse 2018 + robot coupe 2018 + cutter 2018 + mixer de table 2018	1	2008
Local préparation froide avec armoire frigorifique 2022 + trancheuse 2016 + batteur 2018	1	2008
Réserve sèche	1	2008
Réserve matériel	2	2008
Local plonge batterie de cuisine	1	2008
Local laverie vaisselle – lave-vaisselle + convoyeur 2017 + lave-verres 2022	1	2008
Local poubelles	1	2008
Bureau	1	2008
Auto-laveuse NILFISK	1	2015