

TABLEAU D'INVENTAIRE MATERIEL RESTAURATION COLLECTIVE							
DEPARTEMENT : 33 GIRONDE			ANNEE : 2025				
RESTAURANT : MERIGNAC - 80 REPAS/JOUR							
Matériels		Année d'achat	DNU (en années)	Échéance	Date de sortie	Gaz réfrigérant	Observations
Désignation	Qté						
VESTIAIRES-SANITAIRES DU PERSONNEL							
VESTIAIRES SUR PIED	3	2002	15	2017			
				0			
				0			
				0			
LOCAUX RECEPTION-DECARTONNAGE et DECHETS							
MEUBLE DE RANGEMENT BONNET	1	2002	10	2012			
				0			
				0			
				0			
				0			
1ers TRAITEMENTS (DECONDITIONNEMENT /LEGUMERIE)							
				0			
				0			
PREPARATIONS FROIDES							
Armoires frigorifiques	3	2002	10	2012			
Tour Réfrigérée	1	2002	10	2012			
Fontaine à eau	1	2021	10	2031			
armoire froide positive a grilles emboutie	1	2025	10	2035			
				0			
				0			
				0			
				0			
				0			
PREPARATIONS CHAUDES							
FOUR MIXTE	1	2002	15	2017	2022		
Plan de cuisson CAPIC Série 900 4 Plaques sur placard fermé	1	2015	10	2025			
Meuble bain-marie	1	2002	12	2014			
Grill Techni cuisine	1	2002	10	2012			
Four mixte à injection 7 niveaux Convothem	1	2022	15	2037			
				0			
DISTRIBUTION-SELF							
Chariot de service	1	2013	10	2023			
Caisse enregistreuse X GIL	1	2018	5	2023	2024		
Vitrine réfrigérée CRISTALINE Flux arrière	1	2020	12	2032			
Armoire rangement vaisselle inox basse	1	2020	12	2032			
LIGNE DE SELF EQUIPEE		2002	12	2014			
caisse enregistreuse	1	2025	10	2035			
				0			
PLONGE A BATTERIE/LAVERIE VAISSELLE							
LAVE VAISSELLE TECHNI CUISINE	1	2011	12	2023	2022		
PLONGE 2 BACS	1	2011	15	2026			
Lave vaisselle à capot simple paroi Creat Service	1	2022	15	2037			
				0			
				0			
				0			
				0			
SALLE A MANGER/BUREAU CHEF							
				0			
				0			
				0			
				0			