

CHOIX EQUIPEMENTS RESTAURATION

SALLE RESTAURATION, OFFICE ALIMENTAIRE, LAVERIE

Equipements à la charge du groupement pour les salles de restauration

Le groupement prévoira les équipements suivants ou équivalents :

1 – Fontaine à eau réfrigérée

AQUAFONTAINE

Réf : NIGARA COOPER

En inox, à poser sur plan de travail, y compris tous raccords

Equipements à la charge du maître d'ouvrage pour les offices

Le maître d'ouvrage prévoira les équipements suivants ou équivalents :

1 – Four de remise en température

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf : pour UH 507 635 / pour PIMMS et US3A 507 630

Nombre de niveaux : 10 niveaux / 7 niveaux

Tension : 400V 3N + T

Puissance : 9 870 W / 7 080 W

Le groupement prévoira : arrivée eau et évacuation des condensats, ventilation adaptée

2A/2B – Armoire froide négative

HOSHIZAKI / GRAM

Réf : pour UH COMPACT F 420 RG L1 5W / pour PIMMS et US3A COMPACT F210 LG 3W

Volume net utilisable : 266 litres / 76 litres

Tension : 230 V

Puissance : 151 W / 120 W

Plage de température : -22° à -5°C

3A/3B – Armoire froide positive

HOSHIZAKI

Réf : pour UH 2 portes GN 2/1 HC ADVANCE K 140-3 C / pour PIMMS et US3A SUR-65DG-C-C

Volume net utilisable : 797 litres / 403 litres

Tension : 230 V

Puissance : 270 W / 170W

Plage de température : 0 à +10°C / -2 à +8°C

4 – Micro-ondes

SAMSUNG

Réf : CM1089A

Tension : 230 V

Puissance : 1 100 W

5 – Machine à café

ANIMO

Réf : CB 2x10W - 10655

Tension : 3N 380-415V

Puissance : 8 400 W
A poser sur plan de travail

6 – Chauffe-briques

SOFRACA
Réf : 21220
Tension : 230 V
Puissance : 2 000 W

7 – Conteneurs isothermes pour boissons (2 x 5 litres)

CAMBRO
Réf : 100LCD-131

8 – Chariots de service

MADIAL
Réf : CAIM1003R
Pour UH 4 chariots / pour PIMMS et US3A 2 chariots

9 – Poubelles

TOURNUS EQUIPEMENT
Réf : 804468

Equipements à la charge du groupement pour les offices

Le groupement prévoira les équipements suivants ou équivalents :

10 – Evier 2 bacs

GASTRO POLAND
Réf : GK 308 / 23
Bac : 600x600x450
Dimensions : 2200x800x900
En inox, muni d'un dossier sur 3 côtés, d'un rebord anti-ruissellement devant, d'une jupe pour cacher les bacs et d'une étagère basse

11 – Armoires murales à portes coulissantes

GASTRO POLAND
Réf : GK 408 / 13
Dimensions : 2200x400x600
Pour UH 3 armoires / pour PIMMS et US3A 2 armoires
En inox avec fermeture à clé

12 – Meubles bas à portes coulissantes

GASTRO POLAND
Réf : GK 216 / 13
Dimensions : 1000x700x900
Pour UH, PIMMS et US3A 1 meuble
Réf : GK216/18
Dimensions : 2000x700x900
Pour UH 3 meubles / pour PIMMS et US3A 2 meubles
En inox avec bandeau avant et dossier rayonnés et fermeture à clé

13 – Lave mains

TOURNUS EQUIPEMENT TS 2000N

Réf : 806 324 avec corbeille et brosse à ongles + pompe à savon

En inox à commande fémorale

Equipements à la charge du maître d'ouvrage pour les laveries

Le maître d'ouvrage prévoira les équipements suivants ou équivalents :

1 – Poubelles

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf : 804468

Equipements à la charge du groupement pour les laveries

Le groupement prévoira les équipements suivants ou équivalents :

2 – Lave-vaisselle à capot

HOBART

Réf : AMXX

Tension : 400 – 3+N+T ou 230 - 3+T

Puissance : 16,3 kW – 3x32A

En inox

Y compris alimentation en eau adoucie, évacuation

3 – Tables pour lave-vaisselle

Table d'entrée SMEG avec évier et trou vide déchet

Réf : WT 51200 SHL

Dimensions : 1200x720x821,5

Table de sortie SMEG

Réf : WTX 51200R

Dimensions : 1200x720x821,5

En inox, tables munies d'un dossier arrière, rebord anti-ruissellement et d'une étagère basse

4 – Douchette prélavage

EPGC

Réf : LF5115036 / GEV 548907

5 – Armoire murale à portes coulissantes

GASTRO POLAND

Réf : GK 408 / 13

Dimensions : 2200x400x600

Pour UH, PIMMS et US3A 1 armoire en inox avec fermeture à clé

6 – Meuble bas à portes coulissantes

GASTRO POLAND

Réf : GK216/18

Dimensions : 2000x700x900

Pour UH, PIMMS et US3A 1 meuble

En inox avec bandeau avant et dossier rayonnés et fermeture à clé