

LISTE MATÉRIEL RESTAURATION

VESTIAIRES PERSONNEL DE RESTAURATION

1 local pour hommes + toilettes et douche

1 local pour femmes + toilettes et douche

7 vestiaires mono-bloc Rimm

LOCAUX RECEPTION - DECARTONNAGE et EPICERIE MATÉRIEL ENTRETIEN et FRIGORIFIQUE DENREES BRUTES

1 balance modulaire Ohaus

1 désinfecteur Tournus (ne fonctionne plus ; pas de tube de remplacement)

1 boîtier de régulation et 1 évaporateur Zanotti chambre légumes, viandes,
BOF + rayonnage

dans le couloir de réception : chambres froides + et -

PREMIERS TRAITEMENTS (DECONDITIONNEMENT /LEGUMERIE)

1 robot coupe Dito Sama

1 table de déboîtage + 1 douchette + 1 évier 2 bacs

1 rayonnage en inox 4 étagères

1 ouvre-boîte manuel

(l'éplucheuse 20 kgs Novatec et l'essoreuse Sammic 12 kgs ont été stockées
dans un ancien local ; elles ne servent plus car non adaptées)

1 cutter Dito Sama K45

1 échelle 4 étagères non inox

PREPARATIONS FROIDES

1 lave mains Tournus

1 table standard Sudinox (1 plonge non utilisée) + 2 bacs + 3 tables 160x70
et 1 table 90x70

1 armoire de stérilisation Tournus

1 batteur Sammic

1 armoire froide friginox avec 1 échelle à 17 niveaux (s'ouvre aussi sur le coin service légumes)

1 armoire haute de rangement (sans porte)

1 mixeur

PREPARATIONS CHAUDES

2 vario cooking frima

1 armoire de stérilisation Tournus 816423

1 four mixte électrique à 20 niveaux Anelo Po OVATEC

1 four mixte électrique à 10 niveaux Anelo Po NOVATEC

2 cartouches anti-calcaire Brita

1 plaque vitro Rosinox 2x2

1 table du chef adossée à 1 bac + 1 robinet

1 armoire froide Thirode 650 litres logée

1 cellule de refroidissement 10 niveaux

1 hotte prépa chaude VM

1 table roulette 120x70

1 table roulette 150x70

1 plan de travail 100x70

1 chariot à gastros (échelle)

DISTRIBUTION GRILL

2 planchas mobiles + 2 tables support en inox

1 étuve mobile Bourgeat

4 chariots à assiettes Tournus 2 emplacements

1 four à pizza électrique Billard et Clindoux Coppone

1 plaque à snacker électrique Rosinox

1 soubassement réfrigéré Friginox

2 friteuses électriques Rosinox avec 2 paniers de pochage et 1 rack à frites
(la lampe chauffante ne fonctionne plus)

2 plaques vitro-céramique pour garder les plats au chaud + 2 autres
(recyclés de Grand Place)

2 vitrines réfrigérées séparées par 1 salade bar

1 vitrine réfrigérée boisson

1 chariot de service

1 armoire froide 700 litres Enodis Desmon

1 congélateur Liebherr

PLONGE A BATTERIE / LAVERIE VAISSELLE

1 lave vaisselle Meiko

1 lave main Tournus

1 table de tri mobile avec 1convoyeur à cordes

(le rayonnage inox 3 étagères a été enlevé car rouillé et non fixé au mur)

2 tables roulettes 75x55

1 évier 2 bacs + douche

1 hotte lave vaisselle VIM

2 chariots de service

1 adoucisseur d'eau

SALLE A MANGER

2 fontaines réfrigérées

2 meubles fontaine 140x60

1 meuble distributeur de verres

1 meuble caisse avec 2 caisses + logiciel RECO

1 table en inox pour condiments

19 tables rectangulaires de 6

13 tables rectangulaires de 4

15 tables rectangulaires de 2

5 tables rondes diamètre 120 de 4

3 tables hautes rectangulaires et 1 table haute ronde servant aux animations

208 chaises

11 banquettes 2 places

1 table de tri des déchets (3 bacs)

1 congélateur vertical vitré pour desserts glacés

2 chariots à plateaux en inox pour desservir

BUREAU du GERANT

1 enregistreur température Zanotti

1 poste serveur gestion XGIL

QUAI DE LIVRAISON

Le déshydrateur Daisy 80 litres sera enlevé en 2026