

LOT N°2 ANNEXE 2.1 AU CCTP

LISTE DES EQUIPEMENTS de LAVERIE, CUISSON, REMISE EN TEMPERATURE, PREPARATION-DISTRIBUTION & DIVERS

UCPA SAINT PRIEST

1 - MATERIEL DE LAVERIE ou Similaire

Production spécifique – Diététique

1 machine à laver UPSTER.

Self UCPA

1 Machine à laver à convoyeur MEIKO K200P

Divers zones de lavage :

- 1 Machine à laver a convoyeur MEIKO B533
- 2 Machine à laver la vaisselle MEIKO BV 190
- 2 Lave-batterie GD 900 Granuldisk

Traitement primaire propre

- 1 Tunnel BODSON 1500 - inclus table d'entrée et table de sortie à rouleaux
- 1 Tunnel BODSON 2700 - inclus table d'entrée et table de sortie à rouleaux.

2 - MATERIEL DE CUISSON ET DE REMISE EN TEMPERATURE

Production spécifique/pâtisserie

- 3 Fours 10 niveaux GN1/1 – CONVOTHERM OEB 10 Easy touch
- 1 Module induction 4 feux (mobile) TECHNYFORM
- 1 Fours 20 niveaux GN 2/1 – CONVOTHERM MAXX PRO

Production chaude

- 4 Fours 20 niveaux GN 2/1 – RATIONAL SELF COOKING CENTER
- 2 Fours 20 niveaux GN 1/1 - RATIONAL SELF COOKING
- 1 Fours 20 niveaux GN 2/1 - CONVOTHERM MAXX PRO
- 1 Cellule de cuisson CAPIC AC700
- 2 Cuiseur a féculent CAPIC CR200
- 4 Sauteuses braisières - 110 dm² TECHNYFORM
- 2 Sauteuses braisières - 80 dm² TECHNYFORM
- 6 Marmites hémisphériques CAPIC 300 litres - vapeur
- 1 refroidisseur capacité 120l – Hubert CLOIX
- 1 Pasto-cuiseurs capacité 230l – Hubert CLOIX

1 Modules induction 4 feux (mobile) - TECHNIFORM

Office Salle de réunion

1 Four mixte 3 niveaux CONVOTHERM OES 6.06

1 Salamandre TECHNIFORM 92107

1 Plaque 1 Feu SEIPAM

1 Cloche à vide KOMET VAC 27

3 - MATERIEL DE PREPARATION ET DE DISTRIBUTION

Préparation chaude

1 Turbo-broyeur DITO SAMA TBX150

1 Emulsionner-Broyeur SYLVERSON

Traitement primaire & Préparation froide

1 Ouvre boîte électrique L. TELLIER - OE 750

1 Ouvre boîte Air comprimé EDLUND - 625M + Accessoires

2 Trancheur horizontal - TREIF JAGUAR 700

1 Trancheur automatique à pignon lame diamètre 350mm DELCOUPE 350S + compteur

1 Cutter vertical 60 litres – sous vide ROBOT COUPE R60SV + Pompe à vide 16m³/h

2 Cutter 11 litres ROBOT COUPE R10 VV

1 Coupe-légumes 300 kg/h ROBOT COUPE CL60 AUTOMATIQUE

1 Batteur mélangeur 60 litres DITO SAMA XBE60

1 Segmenteuse 1800/3600 coups par heure (sans accessoires de coupe ET sans bande transporteuse) KRONEN TONA RAPID

Diététique

1 Mixer 11 litres ROBOT COUPE

2 Blender SANTOS E33 et E37

Pâtisserie

1 Batteur mélangeur 40 litres DITO SAMA XBE40

1 Batteur mélangeur 60 litres DITO SAMA XBE60

1 Machine à garnir automatique ALIMAT TREMBLAY – DOSICREAM

1 Laminoin

Self

1 Armoire de maintien en température mobile 11 niveaux GN 2/1 RIEBER

1 Four 20 niveaux GN 1/1 CONVOTHERM OEB20/10

1 Grill + plaque à snacker sur réserve réfrigérée ENODIS GARLAND

1 Friteuse mobile a relevage + zone neutre ENODIS RE22 SC FRYMASTER avec filtration automatique

- 1 Four pizza RISMAT réf. E6/AR
- 2 Chariots chauffe-assiettes RIEBER DMA2
- 1 Meuble chaud de présentation 4 bacs LINK INOX sur mesure
- 1 Meuble chaud de présentation des entrées chaudes LINK INOX sur mesure

4 - MATERIEL DIVERS

Local cartons/palettes :

- 1 Compacteur presse a balle multi chambres ECP PBF 100/200

Zone de production chaude & froide :

- 2 Armoires de stérilisation à couteaux Tournus

5 - MATERIEL DE BOULANGERIE

- 2 Aspirateur ATEX
- 1 Balance à bascule LEDUC PESAGE
- 1 Doseur d'eau SOREMA DMT-PROG
- 1 Refroidisseur d'eau BONGARD FONTO 180
- 1 Refroidisseur d'eau SOREMA OPTIMAX
- 1 Elévateur de cuve VMI
- 2 Pétrins VMI
- 1 Pétrin COPLAIN
- 1 Peseuse volumétrique
- 1 Bouleuse à bande horizontale SALVA
- 1 balancelle SALVA
- 1 Tapis de liaison SALVA
- 1 Façonneuse SALVA
- 4 Fours rotatif BONGARD

CENTRE HOSPITALIER LYON SUD

1 - MATERIEL DE LAVERIE

Lavage cagettes

- 1 lave-vaisselle à convoyeur MEIKO référence : BM54V6N03P6/8 installé le 15/03/17

2 - MATERIEL DE CUISSON ET DE REMISE EN TEMPERATURE

Self ilot grillade

- 1 Friteuse RE 22 Frymaster avec filtration intégrée : friteuse n°2
- 1 Friteuse RE122BLSC3 Frymaster: friteuse n°3
- 2 Meubles tables chaudes avec infrarouge Danguin (PIZZA et GRILLADES)

- 1 Meuble air pulsé GUYON (PLAT DU JOUR)
- 1 Meuble vitrocéramique Danguin (PLAT MINCEUR)
- 1 Four à pizza i deck MARTINON réf : MA0756 four n°1
- 1 Four à pizza i deck MARTINON réf : MA0755 four n°2
- 1 Plaque à snaker grill miracleclean mod : 36 FLD

Self office

- 2 Fours Convothem OEB 20/20 : four n°2 et 4
- 1 Four Convothem mixte GN 2/1 20 niveaux avec chariot Frima : four n°5

3 - MATERIEL DE PREPARATION ET DE DISTRIBUTION

Self

- 3 Chauffe-assiettes Bourgeat : n° 2, 4 et 9
- 3 Chauffe-assiettes Rieber n° 5, 10 et 11
- 1 Chauffe-assiettes Blanco modèle LINE 2002 n°17
- 1 Chauffe-assiettes HUPFER

6 Armoires maintien en température BOURGEAT n° 1, 2, 3, 4, 5, 6

11 chariots à niveaux constant pour plateau self marque RIEBER: n° 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 14, 17, 19

4 Chariots à niveau constant pour verres : 1 marque BLANCO (n°7), 7 marque HUPFER

Salle des préparations froides

- 1 Ouvre boîte électrique FML Tellier OE 750 M
- 1 Ouvre boîte électrique L Tellier type OE 750

HOPITAL Henry GABRIELLE

1- MATERIEL DE LAVERIE

Self

- 1 Machine à laver Lamber mod matik 20

2 - MATERIEL DE CUISSON ET DE REMISE EN TEMPERATURE

Self

- 1 Banque chauffante à plaques Qualiself
- 1 Bain-marie Qualiself

- 1 Chauffe-assiettes Blanco Line 2002 modèle 2 SHE 26
- 1 Four Bourgeois type C1on 1M série W3000 972
- 1 Friteuse Frymaster type H14-2SC
- 2 Fours AIR TS
- 1 Plaque steak Keating modèle 27 FLD0 série R73 481
- 2 Chariots à niveau constant pour verres marque HUPFER

HOPITAL DE LA CROIX-ROUSSE

1 - MATERIEL DE LAVERIE

- 1 Machine à laver MEIKO
- 1 Automat dépileur BRIMATO

2 - MATERIEL DE CUISSON ET DE REMISE EN TEMPERATURE

- 5 Chariot chauffe assiettes HUPFER
- 3 Chariots chauffe assiettes Blanco
- 2 Fours Convotharm OEB 20.20
- 1 Armoire de maintien en température BTR
- 3 Plaque vitro

- 1 Plaque neutre de maintien en température (stand grillade)
- 1 Four à pizza FAGE 5292/2T (Self)
- 1 Friteuses double cuve FRYMASTER (Self)
- 1 Plaque à snacker CAPIC
- 4 Plaques électriques BONNET (salle de réception)

3 - MATERIEL DE PREPARATION ET DE DISTRIBUTION

- 1 Convoyeur à plateaux (Sanicorde?) (Chaine patient)
- 1 Ouvre boîte électrique TELLIER OEXTC

HOPITAL Frédéric DUGOUJON

1 - MATERIEL DE LAVERIE

- 1 Bain-marie 3 bacs GN 1/1 (Self)
- 1 Lave-vaisselle à capot COMENDA CM 161
- 1 chauffe assiettes Blanco

HOPITAL Pierre GARRAUD

1 - MATERIEL DE LAVERIE

1 lave-vaisselle Meiko DV 125 2

2 - MATERIEL DE CUISSON ET DE REMISE EN TEMPERATURE

Self

1 Four Convotherm mixte système clos ACS (eD10.20ES) 10 niveaux
1 friteuse frymaster (2 paniers) ENODIS
1 plaque à snacker lisse Capic série 900 W292916
1 Chauffe-assiettes BOURGEAT
1 Bain-marie 5 GN 1/1 LINK INOX
1 module 2 plaques cuisson électrique Ambassade

GROUPEMENT HOSPITALIER EST

1 MATERIEL DE LAVERIE

Laverie Self

1 lave-vaisselle B230 VAP GB G/D + WR Meiko (Laverie patients)
1 extracteur de couverts Meiko (Laverie self)
1 tapis convoyeur de transport débarrassage à cordes (Laverie self)
1 descenseur à plateaux self MEIKO (2011)

2 - MATERIEL DE CUISSON ET DE REMISE EN TEMPERATURE

Self

2 Fours mixtes Convotherm OEB 20.10 - 20 N GN 2/1
1 four MKN GN 2/1 -20 niveaux
1 four de remise en température AIR'T type 44CFE 721 RT
1 four de remise en température AIR'T type 44CFX 722 RTC
1 Plaque à snacker lisse Garland EDU 36 G
1 four à pizza double niveaux MORETTI FORNI
2 friteuses FRYMASTER RE-122-2BLCSC (2018)

3 - MATERIEL DE PREPARATION ET DE DISTRIBUTION

Self

4 armoires de maintien en température mobile BOURGEAT 17 niveaux GN 1/1
1 chauffe assiettes BLANCO
4 chauffe assiettes 3 puits LINK INOX
2 meubles de distribution des plats chauds, vitrocéram sur étuve 5 GN 1/1 LINK INOX
1 meuble de distribution des plats chauds, vitrocéram sur étuve 2 niveaux chauffants
3 meubles de distribution des plats chauds 4 GN 1/1 LINK INOX
23 chariots à plateaux à niveau constant
13 rotainers 370 L Socamel /Olivo
4 chariots à niveau constant fermé pour casiers (HUPFER)

1 container alu à roulettes pour poubelles dépose plateaux 1er étage (SCLESSIN)
20 échelles + grilles pour prépa froide (format GN 2/1}
16 échelles pour remise en T• (format GN 1/1}

4- Distribution des Repas Patients

2 convoyeurs à corde électrique pour plateaux des patients Validex
2 mini gerbeurs MG90ES/SP ADAP'TABLE
1 tracteur pousseur T300 ADAP'TABLE
1 ensemble de 2 distributeurs de plateaux repas Easyself 28 plateaux (juin 2018)
1 ensemble de 3 distributeurs de plateaux repas Easyself 42 plateaux (juin 2018)

GROUPEMENT HOSPITALIER Edouard HERRIOT

1 - MATERIEL DE LAVERIE

Laverie Unité Relais Production

1 Machine à convoyeur BA 132B – Meiko. Serie 10126945

2 - MATERIEL DE CUISSON ET DE REMISE EN TEMPERATURE

Self

2 Fours doubles à pizza modèle B 62922 Rismat
1 Fours Convothem 10 niveaux GN 1/1 (OEB 10.10)
1 de remise en température model AIR'T LACANCHE
1 Fours Convothem 20 niveaux GN 1/1
1 Four MKN 20 niveaux
1 Grillade CAPIC
1 microonde ménager
2 Micro-ondes professionnels

Cuisine de réception

1 four lainox
1 Plaque électrique double
1 Salamandre
1 grillade cuisine réception
1 Bain Marie GN1/1

3 - MATERIEL DE PREPARATION ET DE DISTRIBUTION

Self

1 Meuble dessus vitrocéramique sur étuve
2 Meubles vitro chauffants décaissés 6 GN 1/2 ENODIS

1 petit bain-marie roulant model SAW1 N° 566335 BLANCO
1 Chauffes assiettes mobiles BLANCO
4 chauffes assiettes mobiles HUPFER
8 chariots assiettes mobiles BLANCO
5 chariots à casier verres à niveau constant BLANCO
12 chariots plateaux à niveau constant RIEBER
3 chariots verre à niveau constant HUPFER
1 chariot verre à niveau constant RIEBER
5 chariots verre à niveau constant BLANCO
2 chariots verre niveau constant ARCANOX
2 Armoires chaudes de maintien en température ventilées avec humidificateur FRIMAX
1 Armoire chaude de maintien en température ventilée TOURNUS

4- Zone allotissement

2 Convoyeurs à cordes électriques de plateaux. CONV BICORDE TYPE 1105120
7 chariots à niveau constant pour plateaux MEIKO
1 chariots à niveau constant pour plateaux RIEBER
7 chariots à niveau constant pour plateaux HUPFER

HOPITAL DES CHARPENNES

1 - MATERIEL DE LAVERIE

1 Lave-vaisselle MEIKO DV 80 T

2 - MATERIEL DE CUISSON ET DE REMISE EN TEMPERATURE

1 Four mixte FRANSTAL LO5YFE101
1 Bain-marie / table chaude 4 bacs VAUCONSANT
1 Friteuse électrique CAPIC Alliance 900 RECUP CHARIAL installation prochaine
1 Plaque à snacker BONNET
1 Chauffe-assiettes BLANCO
1 Armoire de maintien en température marque DIMA BE487 de 15 niveaux