

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

AOO – 20260075

**ACQUISITION, EN ACHAT OU EN LOCATION, DE MATERIELS
DE RESTAURATION AVEC PRESTATIONS ASSOCIEES POUR LES
CUISINES COLLECTIVES HOSPITALIERES ET OFFICES RELAIS
DES MEMBRES DES HOPITAUX HAINAUT-CAMBRESIS.**

CENTRE HOSPITALIER DE VALENCIENNES

Pôle Services – Cellule des marchés publics

Avenue Désandrouin – B.P. 479

59322 VALENCIENNES Cedex

Tél. : 03.27.14.06.63

Mail. : plichon-l1@ch-valenciennes.fr

Table des matières

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION.....	3
ARTICLE 2 : DECOMPOSITION DE LA CONSULTATION.....	3
ARTICLE 3 : LOT N° 1 CAFETERIE.....	8
ARTICLE 4 : LOT N° 2 CUISSON HORIZONTALE.....	12
ARTICLE 5 : LOT N° 3 CUISSON HORIZONTALE - LOCATION.....	24
ARTICLE 6 : LOT N° 4 CUISSON VERTICALE.....	25
ARTICLE 7 : LOT N° 5 CUISSON VERTICALE - LOCATION	28
ARTICLE 8 : LOT N° 6 DISTRIBUTION ET INOX	29
ARTICLE 9 : LOT N° 7 DISTRIBUTION SELF	41
ARTICLE 10 : LOT N° 8 FROID VENTILATION.....	46
ARTICLE 11 : LOT N° 9 FROID VERTICAL.....	48
ARTICLE 12 : LOT N° 10 HYGIENE.....	51
ARTICLE 13 : LOT N° 11 LAVERIE.....	52
ARTICLE 14 : LOT N° 12 LAVERIE - LOCATION	54
ARTICLE 15 : LOT N° 13 MAINTIEN EN T°	55
ARTICLE 16 : LOT N° 14 PREPARATION	60
ARTICLE 17 : LOT N° 15 CONVOYEUR A BANDE CHAINE DE DISTRIBUTION PLATEAUX.....	68
ARTICLE 18 : LOT N° 16 LAVE SEMELLE.....	69
ARTICLE 19 : LOT N° 17 CHARIOT REMISE EN T°	70
ARTICLE 20 : LOT N° 18 CHARIOT DE MAINTIEN EN T°.....	72
ARTICLE 21 : LOT N° 19 CHARIOT DE MAINTIEN EN T° - LOCATION	73
ARTICLE 22 : PRIX DES PRESTATIONS.....	75
I/ CARACTERISTIQUES DES PRIX POUR LES LOTS EN ACHAT	75
II/ CARACTERISTIQUES DES PRIX POUR LES LOTS EN LOCATION	75
ARTICLE 23 : CONDITIONS D'EXECUTION	77
I/ DISPOSITIONS GENERALES	77
II/ DELAI DE LIVRAISON.....	77
III/ LIVRAISON ET MISE EN SERVICE	77
IV/ FORMATION.....	78
V/ GARANTIE	78
VI/ ATTESTATIONS DE CONFORMITE ET GARANTIE DES VICES CACHES	79
ARTICLE 24 : CLAUSE ENVIRONNEMENTALE.....	80
ARTICLE 25 : DOCUMENTS A FOURNIR.....	80

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION

Le présent marché a pour objet **l'acquisition (achat ou location) de matériels de restauration destinés aux cuisines collectives hospitalières et aux offices relais du GHT Hainaut-Cambrésis, assortie de prestations associées.**

La fourniture de ces équipements vise à garantir la production et la distribution de repas de qualité, en préservant la qualité gustative, l'aspect et la texture des plats servis, sans rupture de la chaîne thermique et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Le marché s'adresse aux établissements membres du Groupement Hospitalier de Territoire du Hainaut-Cambrésis suivants :

Le Centre Hospitalier de DENAIN	25 bis Rue Jean Jaurès, 59220 Denain
Le Centre Hospitalier de FELLERIES LIESSIES	21 Rue du Val Joly, 59740 Felleries
Le Centre Hospitalier de FOURMIES	13 Rue de l'Hôpital, 59610 Fourmies
Le Centre Hospitalier d'HAUTMONT	136 Av. Gambetta, 59330 Hautmont
Le Centre Hospitalier de LE QUESNOY	90 Rue du 8 Mai 1945, 59530 Le Quesnoy
Le Centre Hospitalier de MAUBEUGE	Rue Simone Veil, 59600 Maubeuge
Le Centre Hospitalier du PAYS D'AVESNES	46 Route d'Haut Lieu BP 10209, 59440 Avesnes-sur-Helpe
Le Centre Hospitalier de SAINT AMAND-LES-EAUX	19 Rue des Anciens d'Afrique du N, 59230 Saint-Amand-les-Eaux
Le Centre Hospitalier de VALENCIENNES (établissement support)	114 Av. Desandrouin, 59300 Valenciennes

Le marché comprend notamment :

- L'emballage,
- La livraison sur site,
- L'installation, le cas échéant selon les lots,
- La mise en service, le cas échéant selon les lots,
- La formation des utilisateurs, le cas échéant selon les lots,
- La garantie des équipements.

Les titulaires s'engagent à respecter l'ensemble des normes en vigueur applicables à ce type d'équipement, notamment en matière de sécurité, d'hygiène et de conformité CE.

En fonction des caractères d'hygiènes HACCP, le candidat devra présenter les particularités du bon respect des normes d'hygiène alimentaire en lien avec les plans de maîtrise mis en place au sein des établissements du GHT.

ARTICLE 2 : DECOMPOSITION DE LA CONSULTATION

Le présent marché comprend 19 lots, dont 14 lots sous forme d'accord-cadre à bons de commande et 5 lots sous forme d'accord-cadre à marchés subséquents. Il comporte 15 lots en achat et 4 lots en location.

LOT N°	Typologie d'équipement	Etablissements adhérents	Forme du marché	Montant total HT estimé sur 4 ans
1	CAFETERIE	DENAIN	AC Bons de commande	486 000 €
		FELLERIES LIESSIES		
		FOURMIES		

		HAUTMONT		
		PAYS D'AVESNES		
		VALENCIENNES		
2	CUISSON HORIZONTALE	DENAIN	AC Bons de commande	2 380 000 €
		FOURMIES		
		HAUTMONT		
		LE QUESNOY		
		MAUBEUGE		
		PAYS D'AVESNES		
		SAINT AMAND-LES-EAUX		
		VALENCIENNES		
3	CUISSON HORIZONTALE - LOCATION	FELLERIES LIESSIES	AC Bons de commande	120 000 €
4	CUISSON VERTICALE	DENAIN	AC Bons de commande	1 408 000 €
		FOURMIES		
		LE QUESNOY		
		PAYS D'AVESNES		
		SAINT AMAND-LES-EAUX		
		VALENCIENNES		
5	CUISSON VERTICALE - LOCATION	FELLERIES LIESSIES	AC Bons de commande	88 000 €
6	DISTRIBUTION ET INOX	DENAIN	AC Bons de commande	1 168 280 €
		FELLERIES LIESSIES		
		FOURMIES		
		MAUBEUGE		
		PAYS D'AVESNES		
		VALENCIENNES		
7	DISTRIBUTION SELF	DENAIN	AC Marché subséquent	282 000 €
		FELLERIES LIESSIES		
		FOURMIES		
		VALENCIENNES		
8	FROID VENTILATION	DENAIN	AC Marché subséquent	580 000 €
		FOURMIES		
		HAUTMONT		
		PAYS D'AVESNES		
		SAINT AMAND-LES-EAUX		
		VALENCIENNES		
9	FROID VERTICAL	DENAIN	AC Bons de commande	396 800 €
		FELLERIES LIESSIES		
		FOURMIES		
		MAUBEUGE		
		VALENCIENNES		
10	HYGIENE	DENAIN	AC Bons de commande	6 000 €
		LE QUESNOY		
		VALENCIENNES		
11	LAVERIE	FELLERIES LIESSIES		575 200 €

		FOURMIES	AC Marché subséquent	
		HAUTMONT		
		LE QUESNOY		
		MAUBEUGE		
		PAYS D'AVESNES		
		SAINT AMAND-LES- EAUX		
		VALENCIENNES		
12	LAVERIE - LOCATION	VALENCIENNES	AC Marché subséquent	220 000 €
13	MAINTIEN EN T°	DENAIN	AC Bons de commande	316 320 €
		FOURMIES		
		LE QUESNOY		
		MAUBEUGE		
		PAYS D'AVESNES		
		SAINT AMAND-LES- EAUX		
		VALENCIENNES		
14	PREPARATION	DENAIN	AC Bons de commande	748 600 €
		FELLERIES LIESSIES		
		FOURMIES		
		HAUTMONT		
		LE QUESNOY		
		MAUBEUGE		
		PAYS D'AVESNES		
		SAINT AMAND-LES- EAUX		
		VALENCIENNES		
15	CONVOYEUR A BANDE CHAINE DE DISTRIBUTION PLATEAUX	DENAIN	AC Bons de commande	200 000 €
		PAYS D'AVESNES		
		VALENCIENNES		
16	LAVE SEMELLE	VALENCIENNES	AC Bons de commande	32 000 €
17	CHARIOT REMISE EN T°	DENAIN	AC Marché subséquent	2 315 600 €
		FOURMIES		
		HAUTMONT		
		VALENCIENNES		
18	CHARIOT DE MAINTIEN EN T°	DENAIN	AC Bons de commande	61 200 €
		LE QUESNOY		
19	CHARIOT DE MAINTIEN EN T° - LOCATION	FELLERIES LIESSIES	AC Bons de commande	720 000 €

LOT N°	Typologie d'équipement	Equipements
1	CAFETERIE	Cafetière professionnelle 1x8L
		Cafetière professionnelle 2x8L
		Cafetière professionnelle 1x20L

		Cafetière professionnelle 2x10L
		Cafetière professionnelle 2x20L
		Cafetière professionnelle 2L type Bravilor
		Cafetière professionnelle 3,5L type Bravilor
2	CUISSON HORIZONTALE	Sauteuse électrique 50L
		Sauteuse électrique 100L
		Sauteuse électrique 150L
		Sauteuse électrique 200L
		Sauteuse gaz 100L
		Sauteuse gaz 150L
		Friteuse 1 cuve électrique
		Friteuse 2 cuves électriques
		Friteuse 3 cuves électriques
		Friteuse 2 cuves gaz 30L
		Marmite électrique 100L
		Marmite électrique 200L
		Marmite électrique 300L
		Marmite chauffe directe gaz 100L
		Marmite chauffe directe gaz 250L
		Marmite chauffe directe gaz 250L cuve rectangulaire
		Plaque à snacker adossé et à poser sur table
		Plaque à snacker
		Table de cuisson 2 plaques électrique
		Fourneau 4 feux gaz
		Table de cuisson suspendue murale 4 feux gaz
3	CUISSON HORIZONTALE - LOCATION	Sauteuse basculante électrique 150L type Ivario cooking en location
4	CUISSON VERTICALE	Four professionnel 10 niveaux GN 1/1 gaz
		Four professionnel 20 niveaux GN 1/1 gaz
		Four professionnel 10 niveaux GN 1/1
		Four professionnel 20 niveaux GN 1/1
		Four professionnel 20 niveaux GN 2/1
5	CUISSON VERTICALE - LOCATION	Four mixte électrique en location
6	DISTRIBUTION ET INOX	Chariot niveau constant pour assiettes, parois ajourées, spécial liaison froide
		Chariot de stockage et de transport pour bac GN 1/1 entrée 325mm
		Cuve mobile inox
		Echelle Gastronorme inox GN 1/1
		Echelle Gastronorme inox GN 2/1
		Chariot isotherme type roll GN 1/1
		Conteneur isotherme 6 niveaux GN 1/1
		Chariot inox porte-assiettes réhaussé à double niveau
		Chariot niveau constant à casiers
		Plan de travail inox mobile 100cm
		Plan de travail inox mobile 150cm
		Plan de travail inox mobile 200cm
		Table de travail inox murale 150cm

		Table de travail inox murale 200cm
		Meuble armoire murale L : 1400mm
		Meuble armoire sur pieds l : 1200mm x 580mm x1950 mm
		Plonge en inox 2 bacs
		Chariot Isotherme Type Roll Tractable Petit
		Chariot type roll conteneur
		Chariot Isotherme Type Roll
		Chariot plateaux à niveau constant
7	DISTRIBUTION SELF	Chariot bain-marie 3 bacs pour liaison chaude
		Chariot bain-marie 4 bacs pour liaison chaude
		Meuble bain-marie 4 bacs pour self
		Meuble bain-marie 4 bacs avec vitrine
		Meuble présentoir froid rectangulaire
		Meuble bain-marie 5 bacs avec vitrine
		Meuble froid octogonal
8	FROID VENTILATION	Cellule de refroidissement à chariot 6 à 11 niveaux GN 1/1
		Cellule de refroidissement à chariot 20 niveaux GN 2/1
		Cellule de refroidissement à chariot 20 niveaux GN 1/1 moteur intégré à la cellule
		Cellule de refroidissement à chariot 20 niveaux GN 2/1 moteur intégré à la cellule
9	FROID VERTICAL	Armoire froide 600L GN 2/1
		Armoire froide 1300L GN 2/1
		Armoire négative 600L GN 2/1
		Machine à glaçons
		Armoire négative congélateur 2 portes
10	HYGIENE	Tapis de désinfection
		Tapis d'entrée capteur de poussières
11	LAVERIE	Lave-vaisselle professionnel ouverture frontale achat
		Lave-vaisselle capot achat
		Lave-vaisselle capot à double paroi achat
		Table d'entrée pour lave-vaisselle 1000 à 1400 x 760 x 880 mm
		Table de sortie pour lave-vaisselle
		Lave-vaisselle convoyeur
12	LAVERIE - LOCATION	Lave-vaisselle capot location
13	MAINTIEN EN T°	Container à soupe 4L en inox
		Container à soupe 6L en inox
		Container à soupe 6L
		Container à soupe 8L
		Container à soupe 10L
		Chauffe brique 3x1L
		Chauffe brique 3x1L sec
		Chauffe brique 4x1L
		Chauffe brique 4x1L sec
		Chauffe brique 6x1L
		Chauffe brique 6x1L sec
14	PREPARATION	Balance
		Balance de réception 100 kg affichage déporté
		Essoreuse à salade 10 kg

		Essoreuse à salade 5 kg
		Hachoir 300 à 350kg/heure
		Mixeur à main plongeant
		Mixeur à main plongeant avec variateur
		Ouvre boîte automatique 220V haut débit
		Ouvre boîte automatique 380V
		Ouvre-boîte manuel
		Robot batteur 20L
		Robot batteur 30L
		Robot batteur 60L
		Robot coupe légumes
		Robot cutter professionnel 4,5L
		Robot cutter professionnel 7,5L
		Trancheur semi-automatique 350mm diamètre
		Trancheur semi-automatique 350mm diamètre pignon
		Turbo broyeur capacité 200L
15	CONVOYEUR A BANDE CHAINE DE DISTRIBUTION PLATEAUX	Convoyeur à bande (chaîne de distribution 5 mètres)
		Convoyeur à bande (chaîne de distribution 8 mètres)
16	LAVE SEMELLE	Désinfection chaussures et bottes de sécurité (lave-semelle)
17	CHARIOT REMISE EN T°	Chariot de maintien ou de remise en température
		Chariot repas plateaux individuels entre 16 et 20 plateaux (plaque thermo contact ou chaleur tournante avec ou sans borne)
		Chariot repas plateaux individuels entre 20 et 24 plateaux (plaque thermo contact ou chaleur tournante avec ou sans borne)
		Chariot repas plateaux individuels entre 30 et 34 plateaux (plaque thermo contact ou chaleur tournante avec ou sans borne)
18	CHARIOT DE MAINTIEN EN T°	Chariot maintien en T° au chaud (+63°) avec humidificateur 20 niveaux
19	CHARIOT DE MAINTIEN EN T° - LOCATION	Chariot multiportions de maintien en température chaud, avec plan de réchauffe, 8 x GN1/1 x2, en Location
		Chariot plateau repas chaud / froid en Location

ARTICLE 3 : LOT N° 1 CAFETERIE

Cafetière professionnelle 1x8L

Description générale :

Fourniture d'une cafetière professionnelle destinée à un usage en libre-service ou en buffet, permettant la production et la distribution de café en grande quantité.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : machine à café professionnelle pour usage intensif en restauration collective ou buffet

Capacité utile : minimum 1 colonne d'une capacité de 8 litres

Mode de fonctionnement : remplissage manuel

Production horaire : capacité de production à préciser par le candidat

Alimentation électrique : raccordement sur réseau monophasé avec prise sécurisée conforme à la réglementation en vigueur

Raccordement hydrique :

Alimentation en eau requise ou dispositif équivalent

Évacuation des eaux usées requise ou système équivalent

Exigences complémentaires :

Appareil conforme aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Matériaux compatibles avec un usage alimentaire et nettoyage fréquent

Dispositifs de sécurité intégrés (protection contre la surchauffe, arrêt automatique)

Facilité d'entretien et d'accès aux composants

Cafetière professionnelle 2x8L

Description générale :

Fourniture d'une cafetière professionnelle destinée à un usage intensif en libre-service ou en buffet, équipée de deux colonnes indépendantes permettant la production simultanée de café.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : machine à café professionnelle pour restauration collective ou buffet

Capacité utile : minimum 2 colonnes d'une capacité unitaire de 8 litres chacune (soit 16 litres minimum au total)

Mode de fonctionnement : remplissage manuel

Production horaire : capacité de production à préciser par le candidat

Alimentation électrique : raccordement sur réseau monophasé, avec prise sécurisée conforme à la réglementation en vigueur

Raccordement hydrique :

Alimentation en eau requise ou dispositif équivalent

Évacuation des eaux usées requise ou système équivalent

Exigences complémentaires :

Appareil conforme aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Matériaux aptes au contact alimentaire et compatibles avec un usage intensif

Dispositifs de sécurité intégrés (protection contre la surchauffe, arrêt automatique)

Entretien aisé (accès aux composants, nettoyage facilité)

Fonctionnement simultané des deux colonnes sans perte de performance

Cafetière professionnelle 1x20L

Description générale :

Fourniture d'une cafetière professionnelle destinée à un usage intensif en libre-service ou en buffet, équipée d'un système de remplissage automatique et de fonctions de programmation.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : machine à café professionnelle pour restauration collective ou buffet

Capacité utile : minimum 1 colonne d'une capacité de 20 litres

Mode de fonctionnement :

Remplissage automatique via raccordement au réseau d'eau

Présence d'une réserve d'eau intégrée si nécessaire au fonctionnement

Programmation : appareil programmable avec fonction de démarrage automatique (horloge intégrée ou équivalent)

Filtration : système de filtration avec filtre conique intégré ou dispositif équivalent

Alimentation électrique : raccordement sur réseau électrique avec prise sécurisée conforme à la réglementation en vigueur

Raccordement hydrique :

Alimentation en eau requise ou dispositif équivalent

Évacuation des eaux usées requise ou système équivalent

Exigences complémentaires :

Appareil conforme aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Matériaux aptes au contact alimentaire et compatibles avec un usage intensif

Dispositifs de sécurité intégrés (protection contre la surchauffe, arrêt automatique, sécurité manque d'eau)

Entretien et nettoyage facilités (accès aux composants, démontage simple des éléments en contact avec le café)

Stabilité et robustesse adaptées à une utilisation en continu

Cafetière professionnelle 2x10L

Description générale :

Fourniture d'une cafetière professionnelle destinée à un usage intensif en libre-service ou en buffet, équipée de deux colonnes et d'un système de remplissage automatique avec fonctions programmables.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : machine à café professionnelle pour buffet ou restauration collective

Capacité utile : 2 colonnes d'une capacité unitaire de 10 litres minimum (soit 20 litres minimum au total)

Mode de fonctionnement : remplissage automatique via réseau d'eau ou système équivalent

Programmation : appareil programmable avec fonction de démarrage automatique, ou fonction équivalente permettant un déclenchement différé

Filtration : filtre conique intégré ou système équivalent garantissant une qualité de café comparable

Alimentation électrique : raccordement sur réseau électrique avec prise sécurisée, conforme aux normes en vigueur

Raccordement hydrique :

Alimentation en eau requise ou dispositif équivalent

Évacuation des eaux usées requise ou système équivalent

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Matériaux aptes au contact alimentaire et adaptés à un usage intensif

Dispositifs de sécurité intégrés : protection contre la surchauffe, sécurité manque d'eau, arrêt automatique, ou dispositifs équivalents

Entretien et nettoyage facilités (accès simple aux composants, démontage rapide des éléments en contact avec le café)

Robustesse et stabilité adaptées à un usage en continu

Cafetière professionnelle 2x20L

Description générale :

Fourniture d'une cafetière professionnelle de type Bravila ou Melitta, destinée à un usage intensif en libre-service ou en buffet, équipée de deux colonnes de grande capacité, d'un remplissage automatique et de fonctions programmables, avec raccordement sur réseau.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : machine à café professionnelle pour buffet ou restauration collective, type Bravila ou Melitta

Capacité utile : 2 colonnes d'une capacité unitaire de 20 litres (soit environ 40 litres minimum)

Capacité de production : environ 17 minutes pour 40 litres

Mode de fonctionnement : remplissage automatique via réseau d'eau

Programmation : appareil programmable avec fonction de démarrage automatique

Alimentation électrique : raccordement sur réseau électrique avec prise sécurisée, conforme aux normes en vigueur

Raccordement : raccordement sur réseau d'eau obligatoire

Raccordement hydrique :

Alimentation en eau obligatoire

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Matériaux aptes au contact alimentaire et adaptés à un usage intensif

Dispositifs de sécurité intégrés : protection contre la surchauffe, sécurité manque d'eau, arrêt automatique

Entretien et nettoyage facilités (accès simple aux composants, démontage rapide des éléments en contact avec le café)

Robustesse et stabilité adaptées à un usage en continu

Cafetière professionnelle 2L type Bravilor
--

Description générale :

Fourniture d'une cafetière professionnelle destinée à un usage en buffet ou restauration collective, avec maintien au chaud du café et capacité adaptée à de petits volumes.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : cafetière professionnelle pour buffet ou restauration collective, type Bravilor

Capacité utile : environ 2 litres minimum

Matériaux : inox ou matériau alimentaire équivalent résistant à un usage intensif

Filtration : système de filtre compatible avec filtres standard type conique ou équivalent (ex. filtre Bravilor)

Maintien au chaud : fonction thermo ou système équivalent permettant de conserver le café à température de service

Production horaire minimale : 18 litres/heure

Alimentation électrique : raccordement sur réseau électrique avec prise sécurisée conforme aux normes en vigueur

Entretien : nettoyage facile et démontage simple des éléments en contact avec le café

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Dispositifs de sécurité intégrés : protection contre la surchauffe et arrêt automatique

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Cafetière professionnelle 3,5L type Bravilor
--

Description générale :

Fourniture d'une cafetière professionnelle destinée à un usage en buffet ou restauration collective, avec maintien au chaud du café et capacité adaptée à des volumes moyens.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : cafetière professionnelle pour buffet ou restauration collective

Capacité utile : environ 3,5 litres minimum

Matériaux : inox ou matériau alimentaire équivalent, résistant à un usage intensif

Filtration : système de filtre compatible avec filtres standard type conique ou équivalent (ex. filtre Bravilor)

Maintien au chaud : fonction thermo ou système équivalent permettant de conserver le café à température de service

Production horaire minimale : 19 litres/heure

Alimentation électrique : raccordement sur réseau électrique avec prise sécurisée conforme aux normes en vigueur

Entretien : nettoyage facile et démontage simple des éléments en contact avec le café

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Dispositifs de sécurité intégrés : protection contre la surchauffe et arrêt automatique

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

ARTICLE 4 : LOT N° 2 CUISSON HORIZONTALE

Sauteuse électrique 50L

Description générale :

Fourniture d'une sauteuse professionnelle électrique à relevage automatique, destinée à un usage intensif en restauration collective. L'équipement doit permettre des cuissons programmables, un suivi précis de la température, et un système complet de vidange et remplissage automatique. La cuve devra assurer une diffusion homogène de la chaleur, une montée rapide en température et une grande précision de pilotage.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : sauteuse électrique professionnelle à relevage automatique

Capacité utile : environ 50 litres (de préférence en 2 compartiments de 25 litres chacun)

Matériaux : cuve en inox avec revêtement antiadhésif, ou matériau équivalent résistant à un usage intensif et au nettoyage fréquent

Cuve et performance thermique :

Diffusion homogène de la chaleur

Chauffage rapide de la cuve (montée en température d'environ 2,5 minutes jusqu'à environ 200°C)

Puissance suffisante pour compenser les variations de température en cours de cuisson

Possibilité de diviser le fond de cuve en différentes zones de chauffe indépendantes avec réglages de températures distincts

Pilotage de la température : régulation précise par sonde de température intégrée

Alimentation électrique : raccordement réseau avec prise sécurisée, puissance minimale de 21 kW

Alimentation en eau : raccordement eau chaude et froide avec remplissage automatique

Programmation : modes de cuisson automatiques avec pilotage par sonde de température

Vidange : système de vidange automatique, kit de raccordement à l'écoulement inclus

Couvercle : fermeture manuelle et/ou automatique

Accessoires :

1 égouttoir intégré

Compatibilité avec 4 pieds inox

Fonctions supplémentaires :

Possibilité de cuisson programmée de nuit avec suivi de la température et enregistrement de la traçabilité

Contrôle et maintien automatique de la température via sonde intégrée (optionnelle)

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Facilité d'entretien et nettoyage (démontage simple des parties en contact avec les aliments)

Dispositifs de sécurité intégrés (protection contre la surchauffe, verrouillage du couvercle, sécurité en cas de panne d'eau)

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Sauteuse électrique 100L

Description générale :

Fourniture d'une sauteuse professionnelle électrique à relevage automatique, destinée à un usage intensif en restauration collective. L'équipement doit permettre des cuissons programmables, un suivi précis de la température, un remplissage et une vidange automatiques, ainsi que la traçabilité des cuissons. La cuve devra garantir une excellente performance thermique, avec une diffusion homogène de la chaleur et une montée rapide en température.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : sauteuse électrique professionnelle à relevage automatique

Capacité utile : environ 100 litres

Matériaux : cuve en inox avec revêtement antiadhésif, ou matériau équivalent résistant à un usage intensif et au nettoyage fréquent

Cuve et performance thermique :

Cuve antiadhésive en inox

Diffusion homogène de la chaleur

Chauffage rapide de la cuve (montée en température d'environ 2,5 minutes jusqu'à environ 200°C)

Puissance suffisante pour absorber les variations de température en cours de cuisson

Possibilité de diviser le fond de cuve en différentes zones de chauffe indépendantes avec réglages de températures distincts

Alimentation électrique : raccordement réseau avec prise sécurisée, puissance minimale de 36 kW

Alimentation en eau : raccordement eau chaude et froide avec remplissage automatique

Programmation : modes de cuisson automatiques avec pilotage optionnel par sonde de température

Vidange : système de vidange automatique, kit de raccordement à l'écoulement inclus

Couvercle : fermeture manuelle et/ou automatique

Accessoires :

1 égouttoir intégré

Compatibilité avec 4 pieds inox

Fonctions supplémentaires :

Cuisson programmée de nuit avec suivi de la température et enregistrement de la traçabilité (clé USB, connexion filaire, Wi-Fi et logiciel inclus ou équivalent)

Contrôle et maintien automatique de la température via sonde (optionnelle)

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Facilité d'entretien et nettoyage (démontage simple des parties en contact avec les aliments)

Dispositifs de sécurité intégrés : protection contre la surchauffe, verrouillage du couvercle, sécurité en cas de panne d'eau

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Sauteuse électrique 150L

Description générale :

Fourniture d'une sauteuse professionnelle électrique à relevage automatique, destinée à un usage intensif en restauration collective. L'équipement doit permettre des cuissons programmables, un suivi précis de la température, un remplissage et une vidange automatiques, ainsi que la traçabilité des cuissons. La cuve devra offrir une performance thermique optimale avec une diffusion homogène de la chaleur, une montée rapide en température et une grande souplesse d'utilisation.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : sauteuse électrique professionnelle à relevage automatique

Capacité utile : environ 150 litres

Matériaux : cuve en inox avec revêtement antiadhésif, ou matériau équivalent résistant à un usage intensif et au nettoyage fréquent

Cuve et performance thermique :

Cuve antiadhésive en inox

Diffusion homogène de la chaleur

Chauffage rapide de la cuve (montée en température d'environ 2,5 minutes jusqu'à environ 200°C)

Puissance suffisante pour absorber les variations de température en cours de cuisson

Possibilité de diviser le fond de cuve en différentes zones de chauffe indépendantes avec réglages de températures distincts

Alimentation électrique : raccordement réseau avec prise sécurisée, puissance minimale de 36 à 41 kW

Alimentation en eau : raccordement eau chaude et froide avec remplissage automatique

Programmation : modes de cuisson automatiques avec pilotage optionnel par sonde de température

Vidange : système de vidange automatique, kit de raccordement à l'écoulement inclus

Couvercle : fermeture manuelle et/ou automatique

Accessoires :

1 égouttoir intégré

Compatibilité avec 4 pieds inox

Fonctions supplémentaires :

Cuisson programmée de nuit avec suivi et enregistrement de la température (clé USB, connexion filaire, Wi-Fi et logiciel inclus ou équivalent)

Contrôle et maintien automatique de la température via sonde (optionnelle)

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Facilité d'entretien et nettoyage (démontage simple des parties en contact avec les aliments)

Dispositifs de sécurité intégrés : protection contre la surchauffe, verrouillage du couvercle, sécurité en cas de panne d'eau

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Sauteuse électrique 200L

Description générale :

Fourniture d'une sauteuse professionnelle électrique à relevage automatique, destinée à un usage intensif en restauration collective. L'équipement doit permettre des cuissons programmables, un suivi précis de la température, un remplissage et une vidange automatiques, ainsi que la traçabilité des cuissons. La cuve devra garantir une diffusion homogène de la chaleur, un chauffage rapide et une grande précision de pilotage grâce à la possibilité d'utiliser des zones de chauffe indépendantes.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : sauteuse électrique professionnelle avec relevage automatique

Capacité utile : environ 200 litres, cuve cylindrique

Construction : inox alimentaire pour la cuve, le châssis et l'habillage, ou matériau équivalent adapté à un usage intensif

Cuve et performance thermique :

Cuve antiadhésive en inox

Diffusion homogène de la chaleur

Chauffage rapide de la cuve (montée en température d'environ 2,5 minutes jusqu'à environ 200°C)

Puissance suffisante pour absorber les variations de température en cours de cuisson

Possibilité de diviser le fond de cuve en différentes zones de chauffe indépendantes avec réglages de températures distincts

Alimentation électrique : raccordement réseau avec prise sécurisée, puissance minimale de 36 kW

Alimentation en eau : raccordement eau chaude et froide avec remplissage automatique

Programmation : modes de cuisson programmables, gestion via écran tactile, thermostat à réglage manuel pour ajustements précis

Vidange : système de vidange automatique, vanne de vidange, kit de raccordement à l'écoulement inclus

Couvercle : fermeture manuelle et/ou automatique

Accessoires :

3 grilles de fond de cuve

1 égouttoir

Pieds fixes adaptés à l'installation

Fonctions supplémentaires :

Cuisson programmée de nuit avec suivi des températures et enregistrement de la traçabilité (clé USB, connexion filaire, Wi-Fi et logiciel inclus ou équivalent)

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Facilité d'entretien et nettoyage (démontage simple des parties en contact avec les aliments)

Dispositifs de sécurité intégrés : protection contre la surchauffe, verrouillage du couvercle, sécurité en cas de panne d'eau

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Sauteuse gaz 100L

Description générale :

Fourniture d'une sauteuse professionnelle à gaz, équipée d'un relevage manuel du couvercle et d'un basculement de cuve assisté par vérin électrique. Destinée à un usage intensif en restauration collective, elle doit permettre des cuissons programmables, un réglage précis de la température, un remplissage et une vidange automatiques.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : sauteuse professionnelle à gaz avec relevage manuel du couvercle et basculement de cuve électrique

Capacité utile : environ 100 litres

Construction : tout inox ou matériau équivalent résistant à un usage intensif

Alimentation gaz : raccordement gaz, puissance comprise entre 12 et 16 kW

Alimentation en eau : arrivée d'eau chaude et froide avec remplissage automatique

Programmation : modes de cuisson programmables avec contrôle manuel du thermostat via pavé numérique

Vidange : système de vidange automatique

Couvercle : fermeture manuelle et/ou automatique

Alimentation électrique : prise sécurisée pour commandes et basculement de cuve

Fonctions supplémentaires :

Connexion pour cuisson de nuit avec suivi des températures (optionnelle, selon besoin du site)

Maintien automatique de la température via système intégré si applicable

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Facilité d'entretien et nettoyage (démontage simple des parties en contact avec les aliments)

Dispositifs de sécurité intégrés : protection contre la surchauffe, sécurité en cas de panne d'eau ou de gaz

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Sauteuse gaz 150L

Description générale :

Fourniture d'une sauteuse professionnelle à gaz, équipée d'un relevage manuel du couvercle et d'un basculement de cuve assisté par vérin électrique. Destinée à un usage intensif en restauration collective, elle doit permettre des cuissons programmables, un réglage précis de la température, un remplissage et une vidange automatiques.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : sauteuse professionnelle à gaz avec relevage manuel du couvercle et basculement de cuve électrique

Capacité utile : environ 150 litres

Construction : tout inox ou matériau équivalent résistant à un usage intensif

Alimentation gaz : raccordement gaz avec puissance minimale de 27 kW

Alimentation en eau : arrivée d'eau chaude et froide avec remplissage automatique

Programmation : modes de cuisson programmables avec contrôle manuel du thermostat via pavé numérique

Vidange : système de vidange automatique

Couvercle : fermeture manuelle et/ou automatique

Alimentation électrique : prise sécurisée pour commandes et basculement de cuve

Fonctions supplémentaires : en option

Connexion optionnelle pour cuisson de nuit avec suivi des températures

Maintien automatique de la température via système intégré si applicable

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Facilité d'entretien et nettoyage (démontage simple des parties en contact avec les aliments)

Dispositifs de sécurité intégrés : protection contre la surchauffe, sécurité en cas de panne d'eau ou de gaz

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Friteuse 1 cuve électrique

Description générale :

Fourniture d'une friteuse professionnelle électrique à haut rendement, conçue pour une utilisation intensive en restauration collective, avec optimisation de la consommation d'huile et facilité d'entretien.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : friteuse professionnelle électrique

Nombre de cuves : 1 cuve

Capacité utile : environ 14 litres par cuve

Alimentation électrique : raccordement au réseau avec prise sécurisée conforme aux normes en vigueur

Performance : équipement à haut rendement permettant une optimisation de la consommation d'huile

Commande : tableau de commande intuitif avec programmation des cycles de cuisson

Filtration : système de filtration intégré pour le nettoyage de la cuve

Vidange : système de vidange permettant la récupération et le recyclage des huiles usagées

Résistances : relevables pour faciliter le nettoyage

Équipement :

2 paniers double paroi d'une capacité unitaire adaptée à un usage professionnel intensif (jusqu'à 5 kg de produits par panier)

Structure :

Construction inox ou matériau équivalent

Équipement sur pieds avec potence inox

Placard inox fermé intégré

Mobilité : 4 roulettes dont 2 avec dispositif de blocage

Options :

Relevage automatique des paniers en fin de cuisson

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Matériaux aptes au contact alimentaire

Dispositifs de sécurité intégrés : thermostat de sécurité, protection contre la surchauffe

Entretien et nettoyage facilités (accès aux composants, démontage simple)

Robustesse adaptée à un usage intensif en restauration collective

Friteuse 2 cuves électriques

Description générale :

Fourniture d'une friteuse professionnelle électrique à haut rendement, équipée de deux cuves indépendantes, destinée à un usage intensif en restauration collective, avec optimisation de la consommation d'huile et facilité d'entretien.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : friteuse professionnelle électrique

Nombre de cuves : 2 cuves indépendantes
 Capacité utile : environ 14 litres par cuve
 Alimentation électrique : raccordement au réseau avec prise sécurisée conforme aux normes en vigueur
 Performance : équipement à haut rendement permettant une optimisation de la consommation d'huile
 Commande : tableau de commande intuitif avec programmation des cycles de cuisson
 Relevage des paniers : système automatique de relevage en fin de cuisson
 Filtration : système de filtration intégré pour chaque cuve
 Vidange : système de vidange permettant la récupération et le recyclage des huiles usagées
 Résistances : relevables pour faciliter le nettoyage
 Équipement :
 Paniers double paroi, adaptés à un usage professionnel intensif, capacité jusqu'à 5 kg de produits par panier
 Structure :
 Construction inox ou matériau équivalent
 Équipement sur pieds avec potence inox
 Placard inox fermé intégré
 Mobilité : 4 roulettes dont 2 avec dispositif de blocage

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
 Matériaux aptes au contact alimentaire
 Dispositifs de sécurité intégrés : thermostat de sécurité, protection contre la surchauffe
 Entretien et nettoyage facilités (accès aux composants, démontage simple)
 Robustesse adaptée à un usage intensif en restauration collective

Friteuse 3 cuves électriques

Description générale :

Fourniture d'une friteuse professionnelle électrique à haut rendement, équipée de trois cuves indépendantes, destinée à un usage intensif en restauration collective, avec optimisation de la consommation d'huile et facilité d'entretien.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : friteuse professionnelle électrique
 Nombre de cuves : 3 cuves indépendantes
 Capacité utile : environ 14 litres par cuve
 Alimentation électrique : raccordement au réseau avec prise sécurisée conforme aux normes en vigueur
 Performance : équipement à haut rendement permettant une optimisation de la consommation d'huile
 Commande : tableau de commande intuitif avec programmation des cycles de cuisson
 Relevage des paniers : système automatique de relevage en fin de cuisson
 Filtration : système de filtration intégré pour chaque cuve
 Vidange : système de vidange permettant la récupération et le recyclage des huiles usagées
 Résistances : relevables pour faciliter le nettoyage
 Équipement :
 Paniers double paroi, adaptés à un usage professionnel intensif, capacité jusqu'à 5 kg de produits par panier
 Structure :
 Construction inox ou matériau équivalent
 Équipement sur pieds avec potence inox
 Placard inox fermé intégré
 Mobilité : 4 roulettes dont 2 avec dispositif de blocage

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
 Matériaux aptes au contact alimentaire
 Dispositifs de sécurité intégrés : thermostat de sécurité, protection contre la surchauffe

Entretien et nettoyage facilités (accès aux composants, démontage simple)
Robustesse adaptée à un usage intensif en restauration collective

Friteuse 2 cuves gaz 30L

Description générale :

Fourniture d'une friteuse professionnelle à gaz à haut rendement, équipée de deux cuves indépendantes, destinée à un usage intensif en restauration collective, avec optimisation de la consommation d'huile et facilité d'entretien.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : friteuse professionnelle à gaz
Nombre de cuves : 2 cuves indépendantes
Capacité utile : minimum 30 litres par cuve
Construction : inox ou matériau équivalent résistant à la corrosion et adapté à un usage intensif
Énergie : gaz
Brûleurs : brûleurs intégrés avec régulation de température par cuve
Régulation : thermostat réglable permettant un contrôle précis de la température
Commande : tableau de commande intuitif avec programmation des cycles de cuisson
Filtration : système de filtration intégré pour chaque cuve
Paniers :
Au moins 1 panier par cuve
Capacité indicative jusqu'à 5 kg de produits par panier
Raccordement gaz : compatible avec réseau gaz standard
Mobilité : 4 roulettes dont 2 avec dispositif de blocage

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Matériaux aptes au contact alimentaire
Dispositifs de sécurité intégrés : sécurité gaz, thermostat de sécurité, protection contre la surchauffe
Entretien et nettoyage facilités (accès aux composants, démontage simple)
Robustesse adaptée à un usage intensif en restauration collective

Marmite électrique 100L

Description générale :

Fourniture d'une marmite professionnelle électrique à chauffage indirect, destinée à un usage intensif en restauration collective, permettant la cuisson de préparations liquides ou semi-liquides avec homogénéité et facilité d'entretien.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : marmite professionnelle électrique à chauffage indirect
Capacité utile : environ 100 litres
Cuve : forme ronde
Chauffage : système de chauffage indirect garantissant une diffusion homogène de la chaleur
Couvercle : articulé et équilibré facilitant la manipulation
Alimentation en eau : arrivée d'eau chaude et froide intégrée
Vidange : robinet à boisseau
Basculement : système de basculement automatique de la cuve pour vidange ou service
Équipement :
Douchette intégrée pour rinçage et remplissage
Bras mélangeur intégré assurant l'homogénéité des préparations

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Matériaux aptes au contact alimentaire

Dispositifs de sécurité intégrés : protection contre la surchauffe, sécurité manque d'eau
Entretien et nettoyage facilités (accès simple à la cuve et aux organes)
Robustesse adaptée à un usage intensif en restauration collective

Marmite électrique 200L

Description générale :

Fourniture d'une marmite professionnelle électrique à chauffage indirect, destinée à un usage intensif en restauration collective, permettant la cuisson de préparations liquides ou semi-liquides avec homogénéité et facilité d'entretien.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : marmite professionnelle électrique à chauffage indirect
Capacité utile : environ 200 litres
Cuve : forme ronde
Chauffage : système de chauffage indirect garantissant une diffusion homogène de la chaleur
Couvercle : articulé et équilibré facilitant la manipulation
Alimentation en eau : arrivée d'eau chaude et froide intégrée
Vidange : robinet à boisseau
Basculement : système de basculement automatique de la cuve pour vidange ou service
Équipement :
Douchette intégrée pour rinçage et remplissage
Bras mélangeur intégré assurant l'homogénéité des préparations

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Matériaux aptes au contact alimentaire
Dispositifs de sécurité intégrés : protection contre la surchauffe, sécurité manque d'eau
Entretien et nettoyage facilités (accès simple à la cuve et aux organes)
Robustesse adaptée à un usage intensif en restauration collective

Marmite électrique 300L

Description générale :

Fourniture d'une marmite professionnelle électrique à chauffage indirect, destinée à un usage intensif en restauration collective, permettant la cuisson de préparations liquides ou semi-liquides avec homogénéité et facilité d'entretien.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : marmite professionnelle électrique à chauffage indirect
Capacité utile : environ 300 litres
Cuve : forme ronde
Chauffage : système de chauffage indirect garantissant une diffusion homogène de la chaleur
Couvercle : articulé et équilibré facilitant la manipulation
Alimentation en eau : arrivée d'eau chaude et froide intégrée
Vidange : robinet à boisseau
Basculement : système de basculement automatique de la cuve pour vidange ou service
Équipement :
Douchette intégrée pour rinçage et remplissage
Bras mélangeur intégré assurant l'homogénéité des préparations

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Matériaux aptes au contact alimentaire
Dispositifs de sécurité intégrés : protection contre la surchauffe, sécurité manque d'eau

Entretien et nettoyage facilités (accès simple à la cuve et aux organes)
Robustesse adaptée à un usage intensif en restauration collective

Marmite chauffe directe gaz 100L

Description générale :

Fourniture d'une marmite professionnelle à gaz à chauffe directe, destinée à un usage intensif en restauration collective. L'équipement doit permettre une cuisson rapide et homogène des préparations liquides ou semi-liquides, avec sécurité et facilité d'entretien.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : marmite professionnelle à gaz à chauffe directe
Capacité utile : environ 100 litres
Cuve : forme ronde avec fond thermodiffuseur en inox pour homogénéité de la cuisson
Chauffage : gaz direct avec régulation sécurisée
Brûleurs : équipés de dispositif de sécurité et veilleuse
Allumage : électrique par train d'étincelles
Couvercle : articulé et équilibré facilitant la manipulation
Alimentation en eau : arrivée d'eau chaude et froide intégrée
Remplissage automatique : par électrovannes pour eau chaude et froide
Vidange : robinet à boisseau
Équipement :
Douchette intégrée pour rinçage et remplissage
Dimensions indicatives : profondeur environ 900 mm

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Matériaux aptes au contact alimentaire
Dispositifs de sécurité intégrés : protection contre la surchauffe, sécurité gaz
Entretien et nettoyage facilités (accès simple à la cuve et aux organes)
Robustesse adaptée à un usage intensif en restauration collective

Marmite chauffe directe gaz 250L

Description générale :

Fourniture d'une marmite professionnelle à gaz à chauffe directe, destinée à un usage intensif en restauration collective, permettant une cuisson rapide et homogène des préparations liquides ou semi-liquides, avec sécurité et facilité d'entretien.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : marmite professionnelle à gaz à chauffe directe
Capacité utile : environ 250 litres
Énergie : gaz naturel ou propane
Puissance : 27 à 40 kW selon le modèle
Cuve : cylindrique en inox AISI 316L
Châssis : acier inox 18-10, épaisseur 15 à 30/10
Fond : bombé et incliné pour faciliter la vidange
Grilles et crépines : amovibles en inox
Couvercle : articulé et équilibré, inox
Basculement de la cuve : automatique en option
Allumage du brûleur : électrique par étincelle
Robinetterie :
Robinet de vidange en façade
Robinet mélangeur pour eau chaude et eau froide

Équipement : bras mélangeur en option

Dimensions indicatives :

Largeur : environ 1400 – 1500 mm

Profondeur : environ 1000 – 1500 mm

Hauteur : environ 1700 mm

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Matériaux aptes au contact alimentaire

Dispositifs de sécurité intégrés : protection contre la surchauffe, sécurité gaz

Entretien et nettoyage facilités (accès simple à la cuve et aux organes)

Robustesse adaptée à un usage intensif en restauration collective

Marmite chauffe directe gaz 250L cuve rectangulaire

Description générale :

Fourniture d'une marmite professionnelle à gaz à chauffe directe avec cuve rectangulaire, destinée à un usage intensif en restauration collective, permettant une cuisson rapide et homogène des préparations liquides ou semi-liquides, avec sécurité et facilité d'entretien.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : marmite professionnelle à gaz à chauffe directe

Capacité utile : nominale 250 litres, capacité maximale 270 litres

Énergie : gaz

Puissance : environ 28,5 kW

Cuve : rectangulaire, chaudronnée, fond incliné pour vidange totale

Structure : monobloc tout inox, épaisseur minimale 3 mm

Couvercle : double peau, articulé et équilibré pour manipulation facile

Allumage : électrique par bouton poussoir en façade

Alimentation en eau : eau chaude et eau froide intégrée avec électrovanne pour remplissage automatique

Vidange : robinet à boisseau intégré

Dimensions indicatives :

Largeur totale : environ 1200 mm

Profondeur totale : environ 1010 mm

Hauteur totale : environ 1015 mm

Dimensions de la cuve : environ 1050 x 560 x 490 mm

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Matériaux aptes au contact alimentaire

Dispositifs de sécurité intégrés : protection contre la surchauffe, sécurité gaz

Entretien et nettoyage facilités (accès simple à la cuve et aux organes)

Robustesse adaptée à un usage intensif en restauration collective

Plaque à snacker adossé et à poser sur table
--

Description générale :

Fourniture d'une plaque professionnelle à snacker destinée à un usage intensif en restauration collective, permettant de griller viandes, poissons ou autres préparations sur une surface lisse, avec récupération des graisses et régulation précise de la température.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : plaque lisse à snacker professionnelle à poser sur table ou adossée
Surface de cuisson : en inox AISI 316, épaisseur minimale 3 mm
Dimensions indicatives : 75 x 65 x 80 cm (L x P x H) (tolérance ± 10 cm)
Alimentation : électrique, triphasé
Puissance : environ 9 kW
Régulation : thermostat réglable pour contrôle précis de la température
Équipement :
Tiroir de récupération des graisses
Racloir intégré pour nettoyage facile

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Matériaux aptes au contact alimentaire
Dispositifs de sécurité intégrés (protection contre la surchauffe)
Surface résistante à un usage intensif et facile à nettoyer

Plaque à snacker

Description générale :

Fourniture d'une plaque professionnelle lisse à snacker destinée à un usage intensif en restauration collective, permettant de griller viandes, poissons ou autres préparations sur une surface lisse avec sécurité et facilité d'entretien.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : plaque lisse à snacker professionnelle
Surface de cuisson : en chrome, résistante et homogène pour une cuisson uniforme
Alimentation : électrique, 220 V
Dimensions indicatives : largeur 90 cm x hauteur 80 cm x profondeur 90 cm (tolérance ± 10 cm)
Dessous : neutre, permettant installation sur plan de travail ou meuble inox
Sécurité : dispositif anti-éclaboussures intégré
Entretien : surface facile à nettoyer et résistante à l'usage intensif

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Matériaux aptes au contact alimentaire
Robuste et adapté à un usage intensif en restauration collective

Table de cuisson 2 plaques électrique

Description générale :

Fourniture d'une table de cuisson professionnelle équipée de deux plaques électriques à induction, destinée à un usage intensif en restauration collective, avec programmation des cuissons et sécurité maximale.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : table de cuisson professionnelle avec 2 plaques électriques à induction
Alimentation : électrique
Puissance : environ 10 kW
Température maximale : 240 °C
Commande : tableau de commande intuitif avec programmation des cuissons
Sécurité : prise de courant sécurisée
Structure : sur 4 pieds fixes avec étagère ouverte en dessous pour rangement
Entretien : surface de cuisson facile à nettoyer, résistante à l'usage intensif

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Matériaux aptes au contact alimentaire

Dispositifs de sécurité intégrés : protection contre la surchauffe et dysfonctionnement électrique

Robustesse adaptée à un usage intensif en restauration collective

Fourneau 4 feux gaz

Description générale :

Fourniture d'un fourneau professionnel à quatre feux gaz, destiné à un usage intensif en restauration collective, offrant robustesse, sécurité et facilité d'entretien.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : fourneau professionnel à 4 feux gaz

Alimentation : gaz (naturel ou propane selon installation)

Puissance totale : 21 à 28 kW

Puissance par feu : 6 à 10 kW

Profondeur : environ 1000 mm

Cuve et châssis : inox AISI 304, adapté au contact alimentaire

Grilles : fonte lourde pour meilleure diffusion de la chaleur

Allumage : piézoélectrique intégré pour chaque brûleur

Alimentation en eau : connexion prévue pour robinet ou système de remplissage (si nécessaire)

Entretien : surface et grilles faciles à nettoyer, résistantes à un usage intensif

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Sécurité intégrée : protection contre fuite de gaz et dysfonctionnement

Robustesse adaptée à un usage intensif en restauration collective

Table de cuisson suspendue murale 4 feux gaz
--

Description générale :

Table de cuisson professionnelle murale à 4 feux gaz, conçue pour une utilisation intensive en restauration collective. Elle permet un gain de place au sol, facilite le nettoyage des zones de travail et garantit une grande robustesse ainsi qu'une sécurité optimale en cuisine professionnelle.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : table de cuisson murale suspendue professionnelle à 4 feux gaz

Installation : fixation murale renforcée (structure porteuse adaptée à un usage intensif)

Alimentation : gaz naturel ou propane selon configuration du site

Puissance totale : 18 à 28 kW

Puissance par brûleur : 4 à 10 kW selon les foyers

Nombre de foyers : 4 brûleurs gaz haute performance

Structure : inox AISI 304 ou équivalent, adapté au contact alimentaire

Plan de cuisson : surface renforcée, résistante aux chocs thermiques et mécaniques

Grilles : fonte lourde amovible, stabilisation des récipients de cuisson

Allumage : piézoélectrique ou système équivalent intégré pour chaque brûleur

Sécurité gaz : thermocouple sur chaque brûleur (coupure automatique en cas d'extinction de flamme)

Commandes : manettes frontales ergonomiques, résistantes à la chaleur et aux projections

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Matériel adapté à un usage intensif en restauration collective
Facilité d'entretien : surfaces lisses, démontage simple des grilles et brûleurs
Résistance à la corrosion, aux produits d'entretien professionnels et aux nettoyages fréquents
Sécurité renforcée pour usage en cuisine professionnelle (prévention des fuites de gaz et surchauffe)

ARTICLE 5 : LOT N° 3 CUISSON HORIZONTALE - LOCATION

Sauteuse basculante électrique 150L type Ivario cooking en location

Description générale :

Fourniture en location d'une sauteuse basculante électrique professionnelle de grande capacité, destinée à un usage intensif en restauration collective. L'équipement devra permettre des cuissons polyvalentes avec automatisation des processus et optimisation des performances énergétiques, de type Ivario cooking ou équivalent.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : sauteuse basculante électrique professionnelle à relevage automatique

Capacité utile : minimum 150 litres

Construction : entièrement en acier inoxydable (tout inox)

Cuve :

Cuve inox avec revêtement antiadhésif

Diffusion homogène de la chaleur

Fond de cuve divisible en plusieurs zones de chauffe indépendantes

Puissance électrique : minimum 41 kW

Alimentation électrique : raccordement sur réseau électrique avec prise sécurisée conforme à la réglementation en vigueur

Raccordement hydrique :

Arrivée d'eau chaude et froide requise

Système de remplissage automatique de la cuve

Commande programmée des apports en eau

Kit de raccordement à l'écoulement fourni

Performances :

Montée en température rapide (environ 2,5 minutes pour atteindre 200°C)

Capacité à maintenir et ajuster rapidement les variations de température

Programmation automatique des modes de cuisson

Fonctionnalités :

Relevage automatique de la cuve

Système de vidange automatique

Fermeture du couvercle manuelle et/ou automatique

Pilotage de la température (sonde en option)

Fonctionnement permettant la cuisson différenciée sur plusieurs zones

Système de cuisson de nuit avec suivi et enregistrement des températures (USB, Wifi ou connexion filaire avec logiciel)

Équipements inclus :

1 égouttoir

Système de compatibilité avec 4 pieds inox

Exigences complémentaires :

Appareil conforme aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Matériaux aptes au contact alimentaire et compatibles avec un usage intensif
Dispositifs de sécurité intégrés (protection contre la surchauffe, arrêt automatique)
Entretien facilité (accessibilité des composants, nettoyage aisé)
Ergonomie adaptée à un usage en restauration collective
Location incluant, le cas échéant, maintenance et assistance technique

Options :

Sonde

Panier(s) de type friteuse avec un système de levage automatique des paniers

ARTICLE 6 : LOT N° 4 CUISSON VERTICALE

Four professionnel 10 niveaux GN 1/1 gaz

Description générale :

Fourniture d'un four professionnel à 10 niveaux, destiné à un usage intensif en restauration collective, permettant tous types de cuisson (mixte, vapeur, convection) avec programmation et suivi de la traçabilité.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : four professionnel 10 niveaux GN 1/1 à gaz

Capacité : 10 niveaux pour plaques GN 1/1

Type de cuisson : mixte (convection, vapeur, basse température)

Matériaux : tout inox, châssis et cuve aptes au contact alimentaire

Puissance :

Gaz : 17 à 25 kW

Auxiliaire électrique : 0,6 à 1,5 kW

Régulation : thermostat manuel et programmable pour différents modes de cuisson

Production vapeur : chaudière intégrée

Cuisson basse température : possibilité pour cuisson de nuit

Programmation et contrôle :

Programmation automatique des cuissons et nettoyage

Traçabilité intégrée pour suivi des températures via sonde (clé USB, Wi-Fi, filaire, logiciel)

Vidange : automatique

Structure : sur pieds fixes

Sécurité : prise de courant sécurisée

Entretien : nettoyage automatique et facile, surface résistante à l'usage intensif

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Robustesse adaptée à un usage intensif en restauration collective

Dispositifs de sécurité intégrés : protection contre surchauffe et fuite de gaz

Four professionnel 20 niveaux GN 1/1 gaz

Description générale :

Fourniture d'un four professionnel à 20 niveaux, destiné à un usage intensif en restauration collective, permettant tous types de cuisson (mixte, vapeur, basse température), avec programmation, traçabilité et chargement par chariot amovible (roll-in).

Caractéristiques techniques minimales :

Type : four professionnel 20 niveaux GN 1/1 à gaz

Capacité : 20 niveaux pour plaques GN 1/1

Chargement : chariot amovible (roll-in), option pour 2ème chariot

Type de cuisson : mixte (convection, vapeur, basse température)

Matériaux : tout inox – acier inox AISI 304, châssis et cuve aptes au contact alimentaire
 Puissance :
 Gaz naturel : 40 à 50 kW
 Auxiliaire électrique : 1 à 2 kW
 Régulation : thermostat manuel et programmable pour différents modes de cuisson
 Production vapeur : chaudière intégrée
 Cuisson basse température : possibilité pour cuisson de nuit
 Programmation et contrôle :
 Programmation automatique des cuissons et nettoyage
 Traçabilité intégrée pour suivi des températures via sonde (clé USB, Wi-Fi, filaire, logiciel)
 Sonde à cœur et sonde de pilotage
 Joint de porte : démontable pour entretien
 Vidange : automatique
 Structure : sur pieds fixes
 Sécurité : prise de courant sécurisée
 Entretien : nettoyage automatique et facile, surface résistante à l'usage intensif

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
 Robustesse adaptée à un usage intensif en restauration collective
 Dispositifs de sécurité intégrés : protection contre surchauffe et fuite de gaz

Four professionnel 10 niveaux GN 1/1

Description générale :

Fourniture d'un four professionnel à 10 niveaux GN 1/1, à cuisson mixte (vapeur et convection), destiné à un usage intensif en restauration collective, avec programmation complète, suivi de traçabilité et nettoyage automatique.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : four professionnel mixte 10 niveaux GN 1/1
 Modes de cuisson :
 Vapeur
 Convection pulsée
 Combinaison vapeur et air pulsé
 Cuisson basse température pour cuisson de nuit
 Régulation : mesure et régularisation de l'humidité, sonde de régulation de température
 Programmation :
 Système de programmation de tous les modes de cuisson
 Enregistrement automatique des recettes et cuissons
 Programmation automatique du nettoyage de l'enceinte
 Capacité : 10 niveaux GN 1/1 avec chariot inclus (support de four inox en option)
 Alimentation : électrique triphasé
 Puissance : environ 18 kW
 Matériaux : tout inox pour cuve et châssis, adapté au contact alimentaire
 Production vapeur : générateur vapeur par chaudière intégrée
 Vidange : automatique
 Douchette : intégrée pour rinçage et remplissage
 Glissières : pour insertion des plaques GN 1/1
 Traçabilité : suivi des températures par Wi-Fi et câble, avec alertes en cas de dysfonctionnement
 Entretien : nettoyage automatique et facile, surface résistante à un usage intensif
 OPTION : Support en inox avec roues pour des déplacements fréquents pour des événements

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Robustesse adaptée à un usage intensif en restauration collective
Dispositifs de sécurité intégrés : protection contre surchauffe et dysfonctionnement

Four professionnel 20 niveaux GN 1/1

Description générale :

Fourniture d'un four professionnel à 20 niveaux GN 1/1, destiné à un usage intensif en restauration collective, permettant tous types de cuisson (mixte vapeur et convection) avec programmation, suivi de traçabilité et nettoyage automatique. Livré avec chariot compatible et possibilité d'option pour chariot supplémentaire.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : four professionnel mixte 20 niveaux GN 1/1

Modes de cuisson :

Vapeur

Convection pulsée

Combinaison vapeur et air pulsé

Cuisson basse température pour cuisson de nuit

Régulation : sonde de régulation de température

Programmation :

Programmation de tous les modes de cuisson

Enregistrement automatique des recettes et cuissons

Programmation automatique du nettoyage de l'enceinte

Capacité : 20 niveaux GN 1/1 avec chariot inclus

Chariot compatible avec cellules de refroidissement 20 niveaux

Chariot supplémentaire en option

Alimentation : électrique triphasé

Puissance : environ 67,9 kW

Matériaux : tout inox pour cuve et châssis, adapté au contact alimentaire

Production vapeur : générateur vapeur par chaudière intégrée

Vidange : automatique

Douchette : intégrée pour rinçage et remplissage

Prise d'échelle : prévue pour sortie de four

Traçabilité : suivi des températures par Wi-Fi et câble avec alertes en cas de problème (option)

Structure : sur pieds fixes

Entretien : nettoyage automatique et facile, surface résistante à un usage intensif

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Robustesse adaptée à un usage intensif en restauration collective

Dispositifs de sécurité intégrés : protection contre surchauffe et dysfonctionnement

Four professionnel 20 niveaux GN 2/1

Description générale :

Fourniture d'un four professionnel à 20 niveaux GN 2/1, destiné à un usage intensif en restauration collective, permettant tous types de cuisson (mixte vapeur et convection) avec programmation complète, suivi de traçabilité et nettoyage automatique. Livré avec chariot compatible pour insertion et retrait des plaques.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : four professionnel mixte 20 niveaux GN 2/1

Modes de cuisson :

Vapeur

Convection pulsée

Combinaison vapeur et air pulsé
Cuisson basse température pour cuisson de nuit
Régulation : sonde de régulation de température
Programmation :
Programmation de tous les modes de cuisson
Enregistrement automatique des recettes et cuissons
Programmation automatique du nettoyage de l'enceinte
Capacité : 20 niveaux GN 2/1 avec chariot inclus
Chariot compatible avec cellules de refroidissement 20 niveaux
Alimentation : électrique triphasé
Puissance : environ 67,9 kW
Matériaux : tout inox pour cuve et châssis, adapté au contact alimentaire
Production vapeur : générateur vapeur par chaudière intégrée
Vidange : automatique
Douchette : intégrée pour rinçage et remplissage
Traçabilité : suivi des températures par Wi-Fi et câble avec alertes en cas de problème
Structure : sur pieds fixes
Entretien : nettoyage automatique et facile, surface résistante à un usage intensif

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Robustesse adaptée à un usage intensif en restauration collective
Dispositifs de sécurité intégrés : protection contre surchauffe et dysfonctionnement

ARTICLE 7 : LOT N° 5 CUISSON VERTICALE - LOCATION

Four mixte électrique en location

Description générale :

Fourniture en location d'un four mixte électrique professionnel, destiné à un usage intensif en restauration collective. L'équipement devra permettre différents modes de cuisson (vapeur, convection, combiné) avec automatisation des processus, précision de régulation et traçabilité des données.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : four mixte électrique professionnel (air pulsé / vapeur / combiné)
Construction : entièrement en acier inoxydable (tout inox)

Modes de cuisson :

Cuisson convection (air pulsé)
Cuisson vapeur
Cuisson combinée vapeur + air pulsé
Cuisson basse température adaptée aux cycles longs et cuisson de nuit

Fonctions de régulation :

Mesure et régulation automatique de l'humidité dans l'enceinte de cuisson
Réglage du thermostat (manuel et/ou programmé)
Sonde de température à cœur intégrée
Régulation précise et stable des températures

Performances :

Puissance électrique minimale : 18 kW

Générateur de vapeur intégré (type chaudière)

Homogénéité de cuisson sur l'ensemble des niveaux

Alimentation et raccordements :

Alimentation électrique en triphasé avec prise sécurisée conforme à la réglementation en vigueur

Raccordement à l'eau requis

Système de vidange automatique

Fonctionnalités :

Programmation automatique des cycles de cuisson

Enregistrement et mémorisation des recettes et processus de cuisson

Traçabilité des données de cuisson (températures, cycles) avec :

Enregistrement des données

Transmission via Wifi et/ou connexion filaire

Système d'alerte en cas d'anomalie

Système de nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson avec programmation possible

Système de douchette intégré

Glissières adaptées aux supports de cuisson

Équipements inclus :

Système de nettoyage automatique complet

Générateur de vapeur intégré

Sonde de température

Glissières

Exigences complémentaires :

Appareil conforme aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Matériaux aptes au contact alimentaire

Dispositifs de sécurité intégrés comprenant a minima :

Protection contre la surchauffe

Arrêt automatique en cas de dysfonctionnement

Entretien facilité (accessibilité des composants, nettoyage aisé)

Ergonomie adaptée à un usage intensif en restauration collective

Dans le cadre de la location :

Possibilité d'intégrer maintenance préventive et corrective

Assistance technique en cas de panne

Fourniture d'une documentation technique complète

Options :

Support inox pour four

Support inox avec roues pour déplacements fréquents (événementiel)

Chariot de transport

ARTICLE 8 : LOT N° 6 DISTRIBUTION ET INOX

Chariot niveau constant pour assiettes, parois ajourées, spécial liaison froide

Description générale :

Fourniture d'un chariot niveau constant à assiettes pour usage professionnel en liaison froide. L'équipement doit permettre un stockage et une manutention sécurisés des assiettes, garantir une distribution homogène et un niveau constant, tout en facilitant le nettoyage et l'hygiène grâce à des matériaux adaptés.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chariot niveau constant pour assiettes, parois ajourées, spécial liaison froide
Capacité utile : environ 130 assiettes rondes
Construction : matériaux inox et neutres, structure robuste adaptée à un usage intensif
Cuve / Silos : 2 silos réglables pour maintien du niveau constant des assiettes
Tube de stockage : diamètre réglable selon taille des assiettes
Manutention : poignée ergonomique pour déplacement facile
Roues : roues chape inox pour mobilité et résistance
Plateaux / Supports : neutres et perforés pour circulation de l'air et hygiène
Charge maximale : environ 160 kg

Fonctions supplémentaires :

Maintien automatique du niveau constant des assiettes
Compatible avec l'usage en liaison froide et nettoyage fréquent

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Facilité d'entretien et nettoyage (démontage simple des parties en contact avec les assiettes)
Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Chariot de stockage et de transport pour bac GN 1/1 entrée 325mm

Description générale :

Fourniture d'un chariot de stockage et de transport pour bacs GN 1/1, destiné à un usage professionnel en restauration collective. L'équipement doit permettre un stockage sécurisé et un transport facile des bacs, tout en garantissant une bonne ergonomie, une hygiène optimale et une robustesse adaptée à un usage intensif.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chariot de transport et de stockage pour bacs gastronorme 1/1, entrée 325 mm
Construction : structure en tube carré inox environ 25 x 25 mm, robuste et résistante à un usage intensif
Panier / Supports : panier en fil inox avec butée pour maintien sécurisé des bacs
Hauteur de dépose : zone de dépose à environ 600 mm du sol
Épaisseur des matériaux : 12/10
Poignée : poignée de manutention en tube inox environ 25 mm pour déplacement facile
Renforts : barre de renfort en bas du chariot pour stabilité et solidité
Roues : 4 roues chape inox, dont 2 avec frein pour sécurité et mobilité

Fonctions supplémentaires :

Transport sécurisé des bacs GN 1/1
Stockage ergonomique pour faciliter la manutention et l'organisation

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Facilité d'entretien et nettoyage (démontage simple des parties en contact avec les bacs)
Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Cuve mobile inox

Description générale :

Fourniture d'une cuve mobile en inox destinée à un usage professionnel en restauration collective. L'équipement doit permettre un stockage, un transport et une vidange sécurisés des liquides ou préparations alimentaires, tout en assurant une grande maniabilité et un entretien facile.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : cuve mobile en inox

Dimensions extérieures : environ 700 x 700 x 900 mm

Dimensions cuve : environ 600 x 600 x 300 mm

Vidange : bonde de vidange avec tube en inox et vanne d'écoulement

Mobilité : 4 roues chape composite pour déplacement facile et sécurisé

Construction : matériaux inox de qualité professionnelle, adaptés à un usage intensif et au nettoyage fréquent

Fonctions supplémentaires :

Transport et vidange sécurisés des préparations alimentaires

Compatibilité avec les procédures d'hygiène en restauration collective

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Facilité d'entretien et nettoyage (démontage simple des parties en contact avec les aliments)

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Echelle gastronorme inox GN 1/1
--

Description générale :

Fourniture d'une échelle à glissières GN 1/1 en inox, destinée au transport et au stockage de bacs et plateaux en restauration collective, avec robustesse adaptée à un usage intensif et mobilité aisée.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chariot échelle à glissières GN 1/1

Structure : tout inox renforcé structure à arceaux cintrés en tube carré inox environ 25x25mm renforcé, soudure par résistance 2 points

Frein : chape inox pour sécurité

Dimensions : environ H 177 x L 60 x l 68 cm

Poids : à préciser par le fournisseur

Roues : diamètre +/- 150 mm, pivotantes pour manœuvrabilité chape et roulement inox

Espacement des glissières : environ 7,5 cm

Tube : diamètre environ 1,8 cm

Capacité de charge : environ 200 kg

Livraison : chariot livré monté / assemblé

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Matériaux aptes au contact alimentaire

Résistance adaptée à un usage intensif en restauration collective

Echelle gastronorme inox GN 2/1
--

Description générale :

Fourniture d'une échelle gastronorme professionnelle inox de type GN 2/1, destinée au stockage, au transport et à la manutention de bacs en restauration collective. L'équipement devra être robuste, adapté à un usage intensif et garantir stabilité, sécurité et facilité de déplacement.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chariot à glissières gastronomes GN 2/1

Structure :
Construction : tout inox
Structure renforcée adaptée à un usage intensif

Dimensions indicatives :
Hauteur : environ 177 cm
Longueur : environ 60 cm
Largeur : environ 68 cm
(Tolérance dimensionnelle acceptable : $\pm 5\%$)

Poids : à préciser par le titulaire dans son offre

Capacité et configuration :
Format compatible GN 2/1
Espacement des glissières : environ 7,5 cm
Charge utile minimale : 200 kg

Mobilité :
Roues pivotantes adaptées à un usage professionnel
Diamètre des roues : environ 12,5 cm
Équipement de freins sur au moins deux roues
Chapes inox

Équipements et finition :
Glissières solides et adaptées aux bacs GN 2/1
Finition permettant un nettoyage facile et rapide
Absence d'aspérités ou d'angles vifs
Livré monté

Exigences complémentaires :

Matériaux aptes au contact alimentaire
Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE si applicable)
Stabilité garantie en charge et en déplacement
Entretien aisé (nettoyage facile, résistance aux produits de nettoyage professionnels)
Adapté aux contraintes de la restauration collective (manutention fréquente, lavage intensif)

Chariot isotherme type roll GN 1/1

Description générale :

Fourniture d'un chariot isotherme type « roll » destiné au transport et maintien au chaud ou au froid de bacs gastronorme GN 1/1 en restauration collective, avec performance thermique et mobilité adaptées.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chariot isotherme type Cambro / roll GN 1/1
Capacité : 18 niveaux pour bacs GN 1/1 environ 65 mm de hauteur
Glissières : intégrées pour maintien et guidage des bacs
Maintien thermique : au minimum 4 heures grâce à plaques eutectiques ou isolation équivalente
Roues : diamètre minimum 12,5 cm, pivotantes pour maniabilité
Structure : tout inox ou matériau alimentaire isolant robuste
Livraison : chariot livré monté et prêt à l'emploi

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Matériaux aptes au contact alimentaire
Résistance adaptée à un usage intensif en restauration collective

Conteneur isotherme 6 niveaux GN 1/1

Description générale :

Fourniture d'un conteneur isotherme type « roll » destiné au transport et maintien au chaud ou au froid de bacs gastronorme GN 1/1 en restauration collective, avec performance thermique et mobilité adaptées.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : conteneur isotherme type Cambro / roll GN 1/1

Capacité : 6 niveaux pour bacs GN 1/1 environ 65 mm de hauteur

Glissières : intégrées pour maintien et guidage des bacs

Maintien thermique : au minimum 4 heures grâce à plaques eutectiques ou isolation équivalente

Roues : diamètre minimum 12,5 cm, pivotantes pour maniabilité

Structure : tout inox ou matériau alimentaire isolant robuste

Livraison : conteneur livré monté et prêt à l'emploi

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Matériaux aptes au contact alimentaire

Résistance adaptée à un usage intensif en restauration collective

Chariot inox portes assiettes rehoussé double niveaux

Description générale :

Fourniture d'un chariot inox destiné au transport et au rangement d'assiettes en restauration collective, ergonomique et adapté à un usage intensif. Chariot haut avec 2 étagères inclinées pour faciliter la manipulation.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chariot vaisselle portes assiettes, 2 niveaux

Structure : inox 18/10, robuste et adapté au contact alimentaire

Ergonomie : hauteur d'homme pour manipulation aisée

Capacité de charge : environ 60 kg par niveau

Étagères : inclinées, 2 niveaux

Dimensions des plateaux : 870 × 540 × 300 mm

Épaisseur entre les plateaux : environ 540 mm

Dimensions globales : environ 990 × 660 × 1400 mm

Roues : chape composite, pivotantes, avec 2 freins pour stabilité et sécurité

Livraison : chariot livré monté et prêt à l'usage

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Résistance et durabilité adaptées à un usage intensif en restauration collective

Matériaux faciles à nettoyer et à désinfecter

Chariot niveau constant à casiers

Description générale :

Fourniture d'un chariot niveau constant ouvert, destiné au stockage et à la distribution ergonomique de casiers (type vaisselle, laverie ou stockage), permettant le maintien automatique du niveau de charge pour faciliter la prise et le dépôt des éléments. L'équipement devra être adapté à un usage intensif en restauration collective.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chariot niveau constant ouvert pour casiers

Structure :

Construction robuste adaptée à un usage professionnel intensif

Matériaux résistants à la corrosion et compatibles avec un environnement de laverie

Fonctionnement :

Système de niveau constant par mécanisme compensé (ressort ou équivalent)

Maintien automatique du niveau supérieur des casiers lors du chargement et déchargement

Capacité :

Charge utile minimale : 120 kg

Système réglable permettant l'adaptation à différents formats ou poids de casiers

Diamètre ou réglage du tube de guidage adaptable selon les casiers utilisés

Mobilité :

Poignée(s) de manutention ergonomique(s)

Roues pivotantes adaptées à un usage intensif

Chapes en inox

Système de freinage sur au moins deux roues

Ergonomie et sécurité :

Chargement et déchargement facilités sans effort excessif

Stabilité garantie en charge et en déplacement

Dispositifs évitant les risques de pincement ou de basculement

Exigences complémentaires :

Matériaux aptes à un usage en environnement alimentaire (zone propre / laverie)

Résistance aux produits de nettoyage et aux lavages fréquents

Entretien facile (nettoyage rapide, accès aux composants)

Conception sans zones de rétention d'eau

Plan de travail inox mobile 100cm

Description générale :

Plan de travail en inox destiné à un usage professionnel, mobile et réglable en hauteur, pour préparation alimentaire ou autres opérations en cuisine.

Caractéristiques techniques minimales :

Construction : tout inox non ferritique AISI 304 (18/10), résistant à la corrosion et facile à nettoyer

Mobilité : équipé de 4 roues pivotantes en inox, dont 2 avec freins

Dimensions :

Longueur : environ 100 cm

Largeur : selon modèle standard (à préciser si nécessaire)

Hauteur variable : 80 à 100 cm

Solidité et hygiène : surface plane en inox pour une utilisation intensive, résistante aux produits de nettoyage et désinfection

Exigences complémentaires :

Capacité de charge adaptée aux besoins de la cuisine

Plan de travail inox mobile 150cm

Description générale :

Plan de travail en inox pour usage professionnel, mobile et réglable en hauteur, adapté à la préparation alimentaire et au rangement grâce à une étagère basse intégrée.

Caractéristiques techniques minimales :

Construction : tout inox non ferritique AISI 304 (18/10), résistant à la corrosion et facile à nettoyer

Mobilité : 4 roues pivotantes en inox, dont 2 avec freins

Dimensions :

Longueur : environ 150 cm

Largeur : standard (à préciser si nécessaire)

Hauteur variable : 80 à 100 cm

Étagère basse : intégrée pour rangement d'ustensiles ou petits équipements

Solidité et hygiène : surface plane en inox pour usage intensif, résistante aux produits de nettoyage et désinfection

Exigences complémentaires :

Capacité de charge adaptée aux besoins de la cuisine

Plan de travail inox mobile 200cm

Description générale :

Plan de travail en inox pour usage professionnel, mobile et réglable en hauteur, équipé d'une étagère basse pour rangement et conçu pour une utilisation intensive en cuisine.

Caractéristiques techniques minimales :

Construction : tout inox non ferritique AISI 304 (18/10), résistant à la corrosion et facile à nettoyer

Mobilité : 4 roues pivotantes en inox, dont 2 avec freins

Dimensions :

Longueur : environ 200 cm

Largeur : standard (à préciser si nécessaire)

Hauteur variable : 80 à 100 cm

Étagère basse : intégrée pour rangement d'ustensiles ou petits équipements

Solidité et hygiène : surface plane en inox pour usage intensif, résistante aux produits de nettoyage et désinfection

Exigences complémentaires :

Capacité de charge adaptée aux besoins de la cuisine

Table de travail inox murale 150cm

Description générale :

Table de travail professionnelle en inox, fixée au mur, conçue pour les cuisines collectives. Surface plane et hygiénique, adaptée aux manipulations alimentaires et résistante aux nettoyages fréquents.

Caractéristiques techniques minimales :

Construction : tout inox non ferritique AISI 304 (18/10), surface résistante à la corrosion et facile à nettoyer

Fixation : murale, avec rebord adossé pour sécurité et stabilité

Dimensions :

Longueur : environ 150 cm

Largeur : standard (à préciser si nécessaire)

Hauteur variable : 80 à 100 cm

Étagère basse : optionnelle, intégrée pour rangement d'ustensiles ou petits équipements

Pieds : réglables si nécessaire pour assurer la stabilité et compenser les irrégularités du sol

Solidité et hygiène : plan de travail lisse et durable, adapté à un usage intensif en milieu professionnel

Exigences complémentaires :

Capacité de charge adaptée à l'activité prévue

Table de travail inox murale 200cm

Description générale :

Table de travail professionnelle en inox pour cuisines collectives, conçue pour un usage intensif. Surface plane, hygiénique et facile à nettoyer.

Caractéristiques techniques minimales :

Construction : tout inox non ferritique AISI 304 (18/10), résistant à la corrosion et aux nettoyages fréquents

Fixation : murale, avec rebord adossé pour sécurité et stabilité

Dimensions :

Longueur : environ 200 cm

Largeur : standard (à préciser si nécessaire)

Hauteur variable : 80 à 100 cm

Étagère basse : optionnelle, pour rangement d'ustensiles ou petits équipements

Pieds : réglables pour stabilité et compensation des irrégularités du sol

Solidité et hygiène : plan lisse et durable, adapté aux manipulations alimentaires professionnelles

Exigences complémentaires :

Capacité de charge adaptée aux besoins du service

Meuble armoire murale L : 1400mm

Description générale :

Fourniture d'un meuble armoire murale professionnel, destiné au rangement de matériel et denrées en environnement de restauration collective. L'équipement devra être robuste, hygiénique et adapté à un usage intensif en cuisine professionnelle.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : armoire murale professionnelle

Dimensions :

Longueur : 1400 mm

Tolérance dimensionnelle acceptable : $\pm 5 \%$

Structure :

Construction entièrement en acier inoxydable (tout inox)

Structure rigide et renforcée adaptée à une fixation murale

Configuration :

Fermeture par portes (battantes ou coulissantes)

Étagère(s) intérieure(s) réglable(s) en hauteur

Fond, côtés et dessus fermés

Fixation :

Système de fixation murale sécurisé fourni

Adapté à une installation en environnement professionnel

Finition et hygiène :

Surfaces lisses, faciles à nettoyer

Angles arrondis ou sans aspérités

Conception limitant les zones de rétention de salissures

Capacité :

Charge adaptée à un usage professionnel (charge maximale à préciser par le titulaire dans son offre)

Exigences complémentaires :

Matériaux aptes au contact alimentaire

Conformité aux normes européennes en vigueur
Résistance à la corrosion et aux produits de nettoyage professionnels
Entretien facile et accès aisé aux surfaces internes

Meuble armoire sur pieds l : 1200mm x 580mm x1950 mm

Description générale :

Fourniture d'un meuble armoire de rangement professionnel en inox, destiné à un usage intensif en restauration collective. L'équipement devra permettre un stockage sécurisé, hygiénique et ergonomique des denrées et matériels.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : armoire de rangement professionnelle sur pieds ou mobile

Dimensions :

Dimensions hors tout (L x P x H) : 1200 x 580 x 1950 mm

Tolérance dimensionnelle acceptable : $\pm 5\%$

Hauteur utile de façade : environ 1800 mm

Dimensions utiles des étagères : environ 1190 x 480 mm

Structure :

Construction entièrement en acier inoxydable qualité alimentaire type AISI 441 ou équivalent

Structure rigide et renforcée adaptée à un usage intensif

Configuration :

4 étagères au total dont 3 réglables en hauteur

Charge admissible minimale : 70 kg par étagère

Portes coulissantes

Portes doublées pour une meilleure rigidité

Fermeture sécurisée avec serrure à clé

Partie supérieure :

Toit incliné (environ 15°)

Conçu pour empêcher le dépôt d'objets et faciliter le nettoyage

Mobilité et implantation :

Équipement monté sur roues pour faciliter le nettoyage et les déplacements

Roues adaptées à un usage professionnel intensif

Système de freinage sur au moins deux roues

En complément ou alternative : pieds inox avec vérins de réglage (selon configuration proposée)

Finition et hygiène :

Surfaces lisses et faciles à nettoyer

Angles arrondis ou sans aspérités

Conception limitant les zones de rétention de salissures

Résistance aux produits de nettoyage professionnels

Exigences complémentaires :

Matériaux aptes au contact alimentaire

Conformité aux normes européennes en vigueur

Stabilité garantie en charge et en déplacement

Entretien facile (accès aux surfaces et composants)

Adapté aux contraintes de la restauration collective

Plonge en inox 2 bacs

Description générale :

Fourniture d'une plonge professionnelle en acier inoxydable à deux bacs, destinée aux opérations de lavage en restauration collective. L'équipement devra être robuste, ergonomique et conforme aux exigences d'hygiène en milieu professionnel.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : plonge inox professionnelle à 2 bacs

Dimensions :

Longueur : 1800 mm

Tolérance dimensionnelle acceptable : $\pm 5\%$

Structure :

Construction en acier inoxydable qualité alimentaire type 18/10 ou équivalent

Structure rigide et renforcée

Présence d'une barre de renfort pour assurer la stabilité de l'ensemble

Configuration :

Nombre de bacs : 2

Égouttoir intégré positionné à droite

Bacs emboutis ou soudés avec finition adaptée à un usage intensif

Robinetterie :

Robinetterie incluse ou équipement compatible avec un raccordement standard

Pré-équipement permettant l'installation d'une robinetterie professionnelle

Ergonomie :

Hauteur de travail adaptée à un usage professionnel (ergonomique)

Accès facilité aux bacs et à la zone d'égouttage

Implantation :

Pieds inox réglables permettant la mise à niveau sur sol irrégulier

Stabilité garantie en charge

Finition et hygiène :

Surfaces lisses, faciles à nettoyer

Angles arrondis ou sans aspérités

Conception limitant les zones de rétention d'eau et de salissures

Résistance aux produits de nettoyage professionnels

Exigences complémentaires :

Matériaux aptes au contact alimentaire

Conformité aux normes européennes en vigueur

Entretien facile et accessibilité des composants

Adapté à un usage intensif en restauration collective

Chariot Isotherme Type Roll Tractable Petit
--

Description générale :

Fourniture d'un chariot isotherme tractable de type roll, destiné au transport et au maintien en température de préparations alimentaires en restauration collective. L'équipement devra garantir une conservation thermique optimale et une manutention aisée.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chariot isotherme tractable (type roll)

Dimensions :

Hauteur : environ 1480 mm

Longueur : environ 930 mm

Largeur : environ 710 mm

Tolérance dimensionnelle acceptable : $\pm 5 \%$

Structure et matériaux :

Corps en matériau plastique alimentaire à forte résistance

Isolation thermique intégrée adaptée au maintien en température chaude ou froide

Conception robuste adaptée à un usage intensif en restauration collective

Capacité :

Compatibilité gastronorme : GN 1/1

Capacité minimale : environ 10 niveaux GN 1/1

Glissières adaptées au maintien sécurisé des bacs ou plaques

Performances thermiques :

Maintien en température des préparations alimentaires pendant transport

Isolation garantissant une stabilité thermique conforme aux exigences de la restauration collective

Manutention et mobilité :

Équipement tractable

Poignée(s) ergonomique(s) de manutention

Roues adaptées à un usage intensif professionnel

Système de roulage facilitant les déplacements en cuisine et en liaison froide/chaude

Finition et hygiène :

Surfaces lisses et facilement nettoyables

Matériaux compatibles avec les produits de nettoyage professionnels

Conception limitant les zones de rétention

Exigences complémentaires :

Matériaux aptes au contact alimentaire

Conformité aux normes européennes en vigueur

Résistance aux chocs et à un usage intensif

Entretien facile et hygiène renforcée

Adapté aux contraintes de transport en restauration collective

Chariot type roll conteneur

Description générale :

Fourniture d'un conteneur isotherme de type roll destiné au transport et au maintien en température de denrées alimentaires en restauration collective. L'équipement devra assurer une conservation thermique performante et une manutention sécurisée en liaison chaude ou froide selon les besoins d'exploitation.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chariot roll conteneur isotherme

Capacité :

Volume intérieur utile : environ 370 L (minimum 360 L accepté)

Dimensions :

Dimensions extérieures : environ 600 x 800 x 1670 mm

Dimensions intérieures : environ 435 x 620 x 1350 mm

Tolérance dimensionnelle acceptable : $\pm 5 \%$

Structure et matériaux :

Isolation en mousse polyuréthane haute densité

Structure robuste adaptée à un usage intensif en restauration collective

Compatibilité avec cagettes format 600 x 400

Performances thermiques :

Coefficient global de transfert thermique : $k \leq 0,31 \text{ W/m}^3 \cdot \text{K}$

Maintien performant des températures adaptées aux exigences de la restauration collective

Adapté aux usages de transport en liaison chaude et/ou froide

Équipements et configuration :

Glissières ou supports compatibles GN/cagettes 600 x 400

Poignée de fermeture avec système de verrouillage sécurisé

Porte ou système de fermeture étanche garantissant le maintien thermique

Mobilité :

Équipement monté sur roues adaptées à un usage professionnel intensif

Système de freinage sur au moins deux roues

Option tractable possible

Ergonomie et sécurité :

Manutention facilitée par poignées ergonomiques

Système de verrouillage sécurisé empêchant toute ouverture involontaire

Stabilité garantie en charge

Finition et hygiène :

Surfaces lisses et faciles à nettoyer

Matériaux compatibles avec les produits de nettoyage professionnels

Conception limitant les zones de rétention et facilitant l'entretien

Exigences complémentaires :

Matériaux aptes au contact alimentaire

Conformité aux normes européennes en vigueur

Résistance aux chocs et à un usage intensif en restauration collective

Entretien facile et durable

Adapté aux contraintes logistiques de transport alimentaire

Chariot Isotherme Type Roll

Description générale :

Fourniture d'un chariot isotherme de type « Roll » destiné à un usage professionnel pour le transport et le maintien en température des préparations alimentaires. L'équipement doit permettre de conserver une température interne stable, être robuste, maniable et compatible avec des bacs gastronormes.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chariot isotherme type Roll

Dimensions extérieures : environ $51 \times 69 \times 137 \text{ cm}$ (L x l x H)

Dimensions intérieures : environ $33,5 \times 54 \times 49 \text{ cm}$ (L x l x H)

Fonction : maintien d'une température interne stable

Compatibilité : rails pour gastronormes GN 1/1

Options et accessoires : tractable en option, poignées de manutention

Fonctions supplémentaires :
Transport sécurisé et ergonomique des préparations
Maintien efficace de la température

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Facilité d'entretien et nettoyage
Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Chariot plateaux à niveau constant

Description générale :

Fourniture d'un chariot à plateaux à niveau constant destiné à un usage professionnel en restauration collective. L'équipement doit permettre le stockage et la manutention sécurisés des plateaux tout en maintenant un niveau constant pour un service efficace, et assurer robustesse et maniabilité dans un environnement intensif.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chariot à plateaux à niveau constant
Capacité : environ 120 plateaux
Construction : tout inox pour résistance et hygiène
Roues : 4 roues équipées de freins pour mobilité et sécurité

Fonctions supplémentaires :
Maintien automatique du niveau constant des plateaux
Manipulation facile et sécurisée pour le personnel

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Facilité d'entretien et nettoyage
Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

ARTICLE 9 : LOT N° 7 DISTRIBUTION SELF

Chariot bain-marie 3 bacs pour liaison chaude
--

Description générale :

Fourniture d'un chariot bain-marie destiné au transport et maintien au chaud de préparations culinaires pour liaison chaude en restauration collective, avec chauffage par cuves individuelles, construction inox robuste et mobilité aisée.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chariot bain-marie pour liaison chaude avec 3 cuves GN 1/1
Construction : tout inox sur châssis autoportant
Cuves : isolées, avec résistances électriques en inox
Vidange : actionnée par vannes 3/4 pour chaque cuve
Étagère : inférieure pour rangement
Roues : 4 roues inoxydables en polyamide, diamètre environ 125 mm, pivotantes, avec 2 freins
Chauffage : par cuves individuelles, résistance en inox 0,7 kW par cuve
Thermostat : réglable de 30 à 95 °C
Capacité : environ 50 personnes
Isolation : laine minérale ou équivalent
Norme de protection : IPX4
Puissance totale : environ 2,1 kW
Livraison : chariot livré monté et prêt à l'emploi

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Matériaux aptes au contact alimentaire

Résistance adaptée à un usage intensif et transport fréquent

Chariot bain-marie 4 bacs pour liaison chaude

Description générale :

Fourniture d'un chariot bain-marie destiné au transport et maintien au chaud de préparations culinaires pour liaison chaude en restauration collective, avec chauffage par cuves individuelles, construction inox robuste et mobilité aisée.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chariot bain-marie pour liaison chaude avec 4 cuves GN 1/1

Construction : tout inox sur châssis autoportant

Cuves : isolées, avec résistances électriques en inox

Vidange : actionnée par vannes 3/4 pour chaque cuve

Étagère : inférieure pour rangement

Roues : 4 roues inoxydables en polyamide, diamètre environ 125 mm, pivotantes, avec 2 freins

Chauffage : par cuves individuelles, résistance en inox 0,7 kW par cuve

Thermostat : réglable de 30 à 95 °C

Capacité : environ 50 personnes

Isolation : laine minérale ou équivalent

Norme de protection : IPX4

Puissance totale : environ 2,8 kW

Charge maximale : environ 180 kg

Dimensions : environ 678 × 1545 × 900 mm

Livraison : chariot livré monté et prêt à l'emploi

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Matériaux aptes au contact alimentaire

Résistance adaptée à un usage intensif et transport fréquent

Meuble bain-marie 4 bacs pour self

Description générale :

Fourniture d'un meuble bain-marie destiné au maintien au chaud de préparations culinaires en restauration collective, avec commandes électroniques, construction robuste en inox et possibilité de mobilité.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : meuble bain-marie avec 4 bacs GN 1/1

Dimensions : environ 1400 × 700 × 1200 mm

Hauteur des bacs : 150 mm

Plage de chauffe : +70 à +90 °C

Puissance minimale : 2,6 kW

Alimentation : 230 V monophasé

Construction : inox AISI 304 18/8-10, résistant au contact alimentaire

Thermostat : électronique pour régulation précise de la température

Pieds : 4 pieds réglables en hauteur

Portes : 2 portes coulissantes sur placard neutre

Maintien au chaud : partie basse (placard fermé)

Chauffe : sèche (sans eau)

Option : 4 roulettes pour mobilité du meuble

Option : Habillage

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Matériaux faciles à nettoyer et résistants à un usage intensif en restauration collective

Robuste et stable pour maintien de température uniforme

Meuble bain-marie 4 bacs avec vitrine

Description générale :

Fourniture d'un meuble bain-marie destiné au maintien au chaud de préparations culinaires en restauration collective, avec vitrine de protection type SECURIT, commandes électroniques, remplissage automatique et construction inox robuste.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : meuble bain-marie avec 4 bacs GN 1/1 et vitrine

Dimensions : environ 1400 × 700 × 1200 mm

Hauteur des bacs : 150 mm

Plage de chauffe : +70 à +90 °C

Puissance minimale : 2,6 kW

Alimentation : 230 V monophasé

Construction : inox AISI 304 18/8-10, résistant au contact alimentaire

Vitrine : type SECURIT au-dessus des bacs pour protection hygiénique

Thermostat : électronique pour régulation précise de la température

Pieds : 4 pieds réglables en hauteur

Portes : 2 portes coulissantes sur placard neutre

Maintien au chaud : partie basse (placard fermé)

Arrivée d'eau et remplissage automatique des bacs

Équipements complémentaires :

Rampe à plateaux

Placards coulissants neutres

Étagères passe-plat en inox

Possibilité de personnalisation des façades

Chauffe : sèche (sans eau)

Livraison : meuble livré monté et prêt à l'usage

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Matériaux faciles à nettoyer et résistants à un usage intensif en restauration collective

Vitrine sécurisée et hygiénique pour le service

Robuste et stable pour maintien de température uniforme

Meuble présentoir froid rectangulaire

Description générale :

Fourniture d'un meuble présentoir réfrigéré horizontal de type rectangulaire, destiné à la présentation et à la conservation de préparations alimentaires en restauration collective. L'équipement devra assurer le maintien en température des denrées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : meuble présentoir réfrigéré froid positif rectangulaire

Dimensions :

Format rectangulaire horizontal

Adapté à une implantation en self-service ou ligne de distribution

Température de fonctionnement :

Maintien en froid positif : +2°C à +8°C (ou plage équivalente)

Régulation électronique précise et stable

Capacité et présentation :

Surface de présentation adaptée à un usage en libre-service

Compatibilité avec bacs gastronormes ou plateaux de service

Organisation modulable de la zone de présentation

Structure :

Construction en matériaux adaptés au contact alimentaire

Habillage inox ou matériaux équivalents résistants à un usage intensif

Vitrage ou protection transparente (si applicable) pour la présentation des denrées

Système frigorifique :

Groupe frigorifique intégré ou déporté selon configuration

Répartition homogène du froid sur toute la surface de présentation

Dégivrage automatique

Alimentation et raccordements :

Alimentation électrique conforme aux normes en vigueur

Prise sécurisée

Évacuation des condensats si nécessaire

Ergonomie et utilisation :

Accès facile aux produits pour le service et les usagers

Commandes simples et accessibles

Affichage de la température de fonctionnement

Finition et hygiène :

Surfaces lisses et facilement nettoyables

Matériaux résistants aux produits de nettoyage professionnels

Conception limitant les zones de rétention

Respect des règles HACCP

Exigences complémentaires :

Appareil conforme aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Adapté à un usage intensif en restauration collective

Maintenance facilitée (accès groupe froid, filtres)

Stabilité des performances en fonctionnement continu

Entretien simple et rapide

Meuble bain-marie 5 bacs avec vitrine

Description générale :

Fourniture d'un meuble bain-marie destiné au maintien au chaud de préparations culinaires en restauration collective, avec vitrine de protection type SECURIT, commandes électroniques, remplissage automatique et construction inox robuste.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : meuble bain-marie avec 5 bacs GN 1/1 et vitrine

Dimensions : environ 1925 × 840 × 900 mm

Hauteur des bacs : 150 mm

Plage de chauffe : +70 à +90 °C
 Puissance minimale : 2,6 kW
 Alimentation : 230 V monophasé
 Construction : inox AISI 304, résistant au contact alimentaire
 Vitrine : type SECURIT au-dessus des bacs pour protection hygiénique
 Thermostat : électronique pour régulation précise de la température
 Pieds : 4 pieds réglables en hauteur
 Portes : 2 portes coulissantes sur placard neutre
 Maintien au chaud : partie basse (placard fermé)
 Arrivée d'eau et remplissage automatique des bacs
 Équipements complémentaires :
 Rampe à plateaux
 Étagères passe-plat en inox
 Possibilité de personnalisation des façades
 Chauffe : sèche (sans eau)
 Livraison : meuble livré monté et prêt à l'usage

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
 Matériaux faciles à nettoyer et résistants à un usage intensif en restauration collective
 Vitrine sécurisée et hygiénique pour le service
 Robuste et stable pour maintien de température uniforme

Meuble froid octogonal

Description générale :

Fourniture d'un meuble froid octogonal destiné à la distribution en libre-service, avec maintien des préparations à température sécurisée, construction inox robuste et équipements hygiéniques adaptés aux bacs GN.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : meuble froid octogonal pour îlot central
 Forme : octogonale
 Distribution : libre-service
 Plage de température : +2 à +10 °C
 Froid : ventilé pour homogénéité de la température
 Couvercle : inox alimentaire, adapté aux bacs GN
 Structure : acier inoxydable avec habillage en option
 Diamètre de l'îlot : environ 160 cm
 Éclairage : intégré pour mise en valeur des produits
 Évacuation condensats : intégrée
 Pieds : réglables pour stabilité
 Équipements complémentaires :
 Rampe à plateaux en inox
 Pare-haleine
 Construction : inox AISI 304 (18/10) pour hygiène et durabilité
 Livraison : meuble livré monté et prêt à l'usage

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
 Matériaux faciles à nettoyer et résistants à un usage intensif en restauration collective
 Froid ventilé garantissant maintien homogène des préparations

ARTICLE 10 : LOT N° 8 FROID VENTILATION

Cellule de refroidissement à chariot 6 à 11 niveaux GN 1/1

Description générale :

Fourniture d'une cellule de refroidissement destinée au stockage rapide et sécurisé de préparations culinaires, compatible avec des chariots GN 1/1, équipée d'évaporateurs ventilés et d'une isolation performante.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : cellule de refroidissement à chariot

Capacité : 6 à 11 niveaux GN 1/1

Charge maximale : environ 30 kg de marchandises par cycle

Évaporateur : ventilé, avec revêtement anti-corrosion

Porte : avec cordon chauffant électrique et joint à lèvres pour étanchéité

Pieds : vérins réglables, environ 150 mm

Grille ventilateur : inox alimentaire

Épaisseur isolation : environ 60 mm

Tableau électrique : accessible en façade pour faciliter d'entretien

Fond de cuve : isolé, équipé d'un siphon pour vidange ou raccordement sur bac

Dégivrage : par mode forcé automatique

Puissance frigorifique : environ 2380 W à -10 °C

Fluide frigorigène : R290

Évaporateurs : 2 verticaux ventilés

Sonde : sonde à piquer pour contrôle interne des préparations

Accessoires : paire de glissières incluse

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Matériaux résistants à un usage intensif en restauration collective

Ventilation homogène pour maintien optimal des produits

Facilité de nettoyage et entretien

Cellule de refroidissement à chariot 20 niveaux GN 2/1

Description générale :

Fourniture d'une cellule de refroidissement destinée à la restauration collective, compatible avec des échelles GN 2/1, équipée d'un pilotage automatique, d'un système de traçabilité et d'un groupe frigorifique déporté.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : cellule de refroidissement à chariot

Capacité : 20 niveaux, compatible avec échelles GN 2/1

Alimentation : électrique, avec prise sécurisée

Cycle de refroidissement rapide : inférieur à 120 minutes à partir de +63 °C

Surgélation : capacité jusqu'à 20 kg par cycle de 120 minutes

Groupe frigorifique :

Standard : intégré à la cellule

Option : groupe déporté (pose chiffrée séparément en option)

Programmation : cycles de refroidissement automatiques, accessibles en façade

Sécurité : alarme de fin de cycle visuelle et sonore

Traçabilité : suivi informatisé des températures (Wi-Fi, clé USB ou filaire) avec logiciel dédié

Vidange : système intégré pour évacuation des liquides

Sonde intégrée : pilotage automatique de la température

Option : version traversante disponible

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Construction robuste en inox pour usage intensif en restauration collective
Ventilation homogène pour maintien et surgélation uniforme des produits
Facilité de nettoyage et maintenance

Cellule de refroidissement à chariot 20 niveaux GN 1/1 moteur intégré à la cellule
--

Description générale :

Fourniture d'une cellule de refroidissement destinée à la restauration collective, compatible avec des échelles GN 1/1, équipée d'un groupe frigorifique intégré, d'un pilotage automatique et d'un système de traçabilité.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : cellule de refroidissement à chariot
Capacité : 20 niveaux, compatible avec échelles GN 1/1
Alimentation : électrique, avec prise sécurisée
Cycle de refroidissement rapide : inférieur à 120 minutes à partir de +63 °C
Surgélation : capacité jusqu'à 20 kg par cycle de 120 minutes
Groupe frigorifique : intégré à la cellule
Programmation : cycles de refroidissement automatique, accessible en façade
Sécurité : alarme de fin de cycle visuelle et sonore
Traçabilité : suivi informatisé des températures (Wi-Fi, clé USB ou filaire ou logiciel dédié)
Vidange : système intégré pour évacuation des liquides
Sonde intégrée : pilotage automatique de la température
Option : version traversante disponible

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Construction robuste en inox pour usage intensif en restauration collective
Ventilation homogène pour maintien et surgélation uniforme des produits
Facilité de nettoyage et maintenance

Cellule de refroidissement à chariot 20 niveaux GN 2/1 moteur intégré à la cellule
--

Description générale :

Fourniture d'une cellule de refroidissement destinée à la restauration collective, compatible avec des échelles GN 2/1, équipée d'un groupe frigorifique intégré, d'un pilotage automatique et d'un système de traçabilité.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : cellule de refroidissement à chariot
Capacité : 20 niveaux, compatible avec échelles GN 2/1
Alimentation : électrique, avec prise sécurisée
Cycle de refroidissement rapide : inférieur à 120 minutes à partir de +63 °C
Surgélation : capacité jusqu'à 20 kg par cycle de 120 minutes
Groupe frigorifique : intégré à la cellule
Programmation : cycles de refroidissement automatique, accessibles en façade
Sécurité : alarme de fin de cycle visuelle et sonore
Traçabilité : suivi informatisé des températures (Wi-Fi, clé USB ou filaire) avec logiciel dédié
Vidange : système intégré pour évacuation des liquides
Sonde intégrée : pilotage automatique de la température
Option : version traversante disponible

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Construction robuste en inox pour usage intensif en restauration collective
Ventilation homogène pour maintien et surgélation uniforme des produits

ARTICLE 11 : LOT N° 9 FROID VERTICAL

Armoire froide 600L GN 2/1

Description générale :

Fourniture d'une armoire réfrigérée ventilée, compatible avec bacs GN 2/1, destinée à la conservation d'aliments, équipée d'air pulsé, d'affichage externe de température et de mobilité intégrée.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : armoire réfrigérée ventilée (air pulsé)

Capacité : environ 600 L

Compatibilité bacs : GN 2/1

Plage de température : +0 °C à +8 °C

Alimentation : électrique, avec prise sécurisée

Construction : tout inox, intérieur et extérieur, conforme aux normes sanitaires

Affichage : indicateur de température interne visible depuis l'extérieur

Grilles internes : 4 grilles incluses

Mobilité : roulettes intégrées, blocables

Portes : plein inox

Sécurité et conformité : marquage CE, normes européennes de sécurité électrique et alimentaire

Option : version froid tropicalisé pour usage dans environnement >32 °C

Exigences complémentaires :

Isolation thermique performante pour maintien homogène de la température

Ventilation interne pour homogénéité de la conservation

Joints amovibles pour nettoyage facile

Facilité de maintenance et accès aux composants électriques

Armoire froide 1300L GN 2/1

Description générale :

Fourniture d'une armoire réfrigérée ventilée à double porte, destinée à la conservation d'aliments, compatible avec bacs GN 2/1, équipée d'affichage externe de température et possibilité de mobilité intégrée.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : armoire réfrigérée ventilée (air pulsé)

Capacité : environ 1300 L

Compatibilité bacs : GN 2/1

Plage de température : +0 °C à +8 °C

Construction : tout inox, intérieur et extérieur, conforme aux normes sanitaires

Portes : double porte plein inox

Colonnes : 2 colonnes GN 2/1

Alimentation : électrique, avec prise sécurisée

Affichage : indicateur de température interne visible depuis l'extérieur

Pieds : fixes (option roulettes pour mobilité)

Sécurité et conformité : marquage CE, normes européennes de sécurité électrique et alimentaire

Option : version froid tropicalisé pour usage dans environnement >32 °C

Exigences complémentaires :

Isolation thermique performante pour maintien homogène de la température
Ventilation interne pour homogénéité de la conservation
Joints amovibles pour nettoyage facile
Facilité de maintenance et accès aux composants électriques

Armoire négative 600L GN 2/1

Description générale :

Fourniture d'une armoire réfrigérée à température négative, compatible avec bacs gastronorme GN 2/1, destinée à la conservation des aliments surgelés, avec affichage de température et équipement intérieur adapté.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : armoire réfrigérée négative, ventilée ou statique
Capacité : environ 600 L
Plage de température : $\leq -18\text{ °C}$
Alimentation : 230 V / 50 Hz, avec prise sécurisée
Construction : tout inox alimentaire
Portes : pleine, avec joints amovibles pour nettoyage
Équipement intérieur : grilles GN 2/1 amovibles
Thermostat : réglable, accessible depuis l'extérieur
Affichage : T°C interne visible depuis l'extérieur
Sécurité et conformité : marquage CE, normes européennes de sécurité électrique et alimentaire
Mobilité : pieds fixes ou roulettes en option

Exigences complémentaires :

Isolation thermique performante pour maintien homogène de la température
Facilité de maintenance et accès aux composants électriques

Machine à glaçons

Description générale :

Fourniture d'une machine à glaçons professionnelle adaptée à un usage intensif, avec bac de stockage intégré et matériaux conformes au contact alimentaire.

Caractéristiques techniques minimales :

Production journalière : environ 25 kg de glace / 24 h
Type de refroidissement : par air
Alimentation : électrique, avec prise sécurisée
Bac de stockage : intégré, capacité adaptée à la production
Matériaux : conformes aux normes alimentaires et faciles à nettoyer
Filtre : accessible en façade, nettoyage aisé
Plage de température ambiante : 1 °C à 40 °C
Plage de pression d'eau : 0,7 à 8 bar
Gaz réfrigérant : conforme CE (type autorisé pour usage alimentaire)

Exigences complémentaires :

Machine conforme aux normes CE pour les appareils électriques et alimentaires
Maintenance simple et accessibilité aux composants pour nettoyage et entretien

Armoire négative congélateur 2 portes

Description générale :

Fourniture d'une armoire congélateur professionnelle à deux portes, destinée à la conservation des denrées alimentaires en froid négatif en restauration collective. L'équipement devra garantir une conservation fiable et homogène des produits surgelés, avec suivi des températures et compatibilité avec échelles GN 2/1.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : armoire frigorifique négative professionnelle 2 portes

Dimensions :

Dimensions hors tout : environ 1700 x 960 x 2250 mm

Tolérance dimensionnelle acceptable : $\pm 5\%$

Compartiments internes : environ 2 x 690 x 782 x 1700 mm

Température de fonctionnement :

Plage de température : -10°C à -25°C minimum

Régulation électronique précise et stable

Maintien en température homogène dans les deux compartiments

Capacité et compatibilité :

Capacité : compatible avec 2 échelles GN 2/1

Adaptée au stockage intensif de produits surgelés

Structure et matériaux :

Construction en acier inoxydable qualité alimentaire type AISI 304 ou équivalent

Isolation thermique renforcée d'épaisseur minimale 80 mm

Sol intérieur inox renforcé adapté aux charges lourdes

Structure robuste adaptée à un usage intensif en restauration collective

Système frigorifique :

Groupe frigorifique intégré ou équivalent performant

Répartition homogène du froid dans l'enceinte

Dégivrage automatique ou assisté

Alimentation et raccordement :

Alimentation électrique conforme aux normes en vigueur

Prise sécurisée adaptée à un usage professionnel

Fonctionnalités :

Enregistrement et affichage des températures intérieures

Interface de contrôle en façade

Alarmes de température en cas de dépassement des seuils critiques (option ou intégré selon modèle)

Finition et hygiène :

Surfaces lisses et facilement nettoyables

Matériaux résistants aux produits de nettoyage professionnels

Conception limitant les zones de rétention

Respect des règles HACCP

Exigences complémentaires :

Appareil conforme aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Adapté à un usage intensif en restauration collective

Entretien facilité (accès groupe froid, joints, etc.)

Stabilité des performances en fonctionnement continu

Sécurité de conservation des denrées surgelées

ARTICLE 12 : LOT N° 10 HYGIENE

Tapis de désinfection

Description générale :

Tapis destiné à la désinfection des semelles de chaussures dans les zones de circulation professionnelles afin de limiter la contamination et maintenir l'hygiène.

Caractéristiques techniques minimales :

Fonction : désinfection des semelles

Matériau : caoutchouc résistant et antidérapant

Dimensions disponibles :

Environ 90 × 60 × 4 cm

Entretien : facile à nettoyer et à désinfecter

Usage : adapté à la circulation piétonne dans les zones alimentaires ou industrielles

Exigences complémentaires :

Résistant aux produits désinfectants usuels

Surface antidérapante pour sécurité des utilisateurs

Tapis d'entrée capteur de poussières

Description générale :

Fourniture d'un tapis d'entrée avec capteur de poussières destiné à un usage professionnel. L'équipement doit permettre la captation efficace des particules et impuretés à l'entrée des locaux, garantir une bonne adhérence au sol et contribuer à la propreté et à l'hygiène des zones de circulation sans nécessiter de consommables.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : tapis antistatique et antidérapant avec capteur de poussières

Installation : pose directe sur le sol, sans fixation ni adhésif, bonne adhérence aux carrelages

Dimensions : environ 2000 x 600 cm

Épaisseur : environ 3 mm

Fonction : captation efficace des particules et puretés

Matériau : PVC plastisol ou équivalent, résistant aux produits chimiques, sans produit chimique supplémentaire ni consommable

Fonctions supplémentaires :

Nettoyage quotidien facile

Sécurité renforcée grâce à l'effet antidérapant

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur

Facilité d'entretien et nettoyage

Robustesse et durabilité adaptées à un usage intensif

ARTICLE 13 : LOT N° 11 LAVERIE

Lave-vaisselle professionnel ouverture frontale achat

Description générale :

Lave-vaisselle professionnel pour usage stationnaire, ouverture frontale. Conçu pour un nettoyage intensif et hygiénique des vaisselles et ustensiles en cuisine collective.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : ouverture frontale, usage stationnaire intérieur uniquement

Capacité : casier 500 x 500 mm

Branchement : électrique

Raccordement eau : eau froide 20°C max et eau chaude 65°C max

Puissance minimale : 6 kW

Adoucisseur : intégré (à préciser selon modèle)

Condenseur : intégré

Programmation : système conforme à la réglementation sur le couple temps/température

Lavage : $\geq 55^{\circ}\text{C}$

Rinçage : $\geq 85^{\circ}\text{C}$

Sécurité : prise de courant sécurisée

Ouverture : frontal, capot double paroi

Réglages : 4 positions de réglage en hauteur pour le panier

Cuve : emboutie avec angles arrondis pour hygiène et facilité de nettoyage

Bras : lavage et rinçage rotatifs et démontables

Cycle de lavage : court 80–120 s, cycle long disponible

Vidange : par gravité, option pompe de vidange automatique

Exigences complémentaires :

Matériaux conformes aux normes alimentaires

Entretien et nettoyage faciles

Système fiable pour usage intensif en restauration collective

Lave-vaisselle capot achat

Description générale :

Lave-vaisselle professionnel pour usage intensif, avec ouverture par capot. Conçu pour un nettoyage efficace et hygiénique des vaisselles et ustensiles en restauration collective.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : ouverture par capot, usage stationnaire intérieur uniquement

Capacité bac : environ 22 L

Hauteur d'entrée machine : environ 440 mm

Branchement : électrique

Raccordement eau : eau froide max 20°C, eau chaude max 65°C

Puissance minimale : 12 kW

Adoucisseur : intégré (à préciser selon modèle)

Condenseur : intégré

Programmation : cycles de lavage automatiques

Sécurité : prise de courant sécurisée

Porte : type capot

Vidange : par gravité, option pompe de vidange automatique

Exigences complémentaires :

Matériaux conformes aux normes alimentaires

Entretien et nettoyage faciles

Convient pour un usage intensif en restauration collective

Lave-vaisselle capot à double paroi achat

Description générale :

Fourniture d'un lave-vaisselle à capot à double paroi destiné à un usage professionnel en restauration collective. L'équipement doit permettre un lavage efficace et hygiénique de la vaisselle avec plusieurs cycles programmables, garantir une sécurité d'utilisation optimale, une consommation maîtrisée et une maintenance simple.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : lave-vaisselle à capot à double paroi avec pompe de vidange

Dimensions approximatives : L 1180 mm x P 790 mm x H 1500 mm (H 1590 mm porte ouverte)

Températures : eau d'arrivée 55°C, rinçage 85°C

Construction : corps en inox AISI 304, cuve emboutie, bras de lavage et rinçage rotatifs en inox

Réservoir : capacité environ 80 L, avec double filtre et détecteur de présence de filtre

Système de lavage : lavage en croix, relevage automatique du plateau

Cycles programmables :

Programme 1 : 60 s

Programme 2 : 120 s

Programme 3 : 180 s

Programme 4 : 480 s

Alimentation électrique : 6 à 10 kW, commande électronique ou électromécanique simple

Pompes : inox, puissance minimale 1 à 1,5 kW

Accessoires : livré avec 4 casiers

Option : condensateur récupérateur d'énergie obligatoire

Fonctions supplémentaires :

Lavage rapide et efficace pour différents volumes de vaisselle

Optimisation énergétique avec récupération d'énergie

Entretien et nettoyage simplifiés

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes et de sécurité électrique et alimentaire (marquage CE)

Facilité d'entretien et nettoyage

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Table d'entrée pour lave-vaisselle 1000 à 1400 x 760 x 880 mm

Description générale :

Table d'entrée pour préparation et pré-rinçage avant lave-vaisselle, conçue pour usage professionnel intensif, en inox pour durabilité et hygiène. Convient aux lave-vaisselles de différentes largeurs grâce à ses dimensions ajustables.

Caractéristiques techniques minimales :

Dimensions totales : environ L 1000 à 1400 x P 760 x H 880 mm

Construction : acier inoxydable, dessus inox épaisseur 15/10 mm

Glissière lave-vaisselle : environ largeur 520 mm

Dosseret : environ 30 mm, hauteur 100 mm

Piètement : tube inox diamètre environ 45 mm avec entretoises soudées, équipé de vérins réglables pour mise à niveau

Bac intégré : 1 bac environ 400 x 400 x 250 mm avec bonde et siphon

Perçage robinetterie : environ diamètre 33 mm (cote d'accroche à préciser à la commande)

Configuration : 2 pieds raccordables à gauche

Usage : table standard d'entrée MAL avec plage de travail et dosseret, compatible avec lave-vaisselles à ouverture frontale

Exigences complémentaires :

Matériaux conformes aux normes alimentaires
Facile à nettoyer et résistant à la corrosion
Stable et réglable pour s'adapter au plan de travail et au lave-vaisselle

Table de sortie pour lave-vaisselle

Description générale :

Table de sortie conçue pour récupérer et stocker la vaisselle après le passage au lave-vaisselle, avec rangement temporaire pour séchage ou mise en attente. Compatible avec installations professionnelles de type MAL.

Caractéristiques techniques minimales :

Construction : acier inoxydable pour solidité et hygiène
Dessus : inox épaisseur environ 16/10e
Piètement : 2 pieds inox robustes
Stockage : minimum 2 casiers pour vaisselle en attente de séchage
Raccordement possible à droite ou à gauche du lave-vaisselle
Cote d'accroche : à préciser à la commande
Usage : zone de sortie MAL pour vaisselle propre, stable et résistante à la corrosion

Exigences complémentaires :

Surface facile à nettoyer et conforme aux normes alimentaires
Hauteur ergonomique adaptée à la manipulation de la vaisselle

Lave-vaisselle convoyeur

Description générale :

Lave-vaisselle professionnel conçu pour le traitement en continu des casiers de vaisselle, adapté aux grandes cuisines ou restauration collective. L'avancement automatique du convoyeur permet un lavage homogène et rapide, avec toutes les étapes intégrées.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : lave-vaisselle à convoyeur (avancement automatique des casiers)
Étapes de lavage : pré-lavage, lavage, double rinçage, séchage
Cuve : angle sans soudure, facile à nettoyer
Surchauffeur : intégré pour rinçage haute température
Traction : double traction sur rails
Sécurité : débrayage automatique en cas de blocage
Isolation : portes avec système d'isolation thermique
Pieds : acier réglable pour mise à niveau
Vidange : système automatique de vidange des cuves
Modules : pré-lavage, lavage, double rinçage
Pression d'eau : réducteur de pression intégré

Convoyeur automatique pour un flux continu et régulier
Nettoyage et rinçage haute efficacité
Construction robuste et hygiénique
Sécurité intégrée pour éviter tout accident ou surpression

ARTICLE 14 : LOT N° 12 LAVERIE - LOCATION
--

Lave-vaisselle capot location

Description générale :

Fourniture d'un lave-vaisselle à capot destiné à un usage professionnel en location. L'équipement doit permettre un lavage efficace et hygiénique de la vaisselle, garantir une ergonomie optimale pour l'utilisateur et inclure toutes les options nécessaires pour un fonctionnement sécurisé et fiable. La maintenance, le déplacement et les pièces détachées doivent être inclus.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : lave-vaisselle à capot pour usage professionnel (location)

Capacité : contenu du bac environ 22 L

Alimentation électrique : raccordement réseau, puissance minimale 12 kW, prise sécurisée

Alimentation en eau : raccordement eau froide (max 20°C) et eau chaude (max 65°C)

Hauteur d'entrée machine : environ 440 mm

Programmation : cycles de lavage automatiques

Porte : système à capot pour ouverture et fermeture facile

Options :

Adoucisseur intégré (à préciser)

Condenseur intégré

Évacuation par gravité (option pompe de vidange)

Fonctions supplémentaires :

Maintenance, déplacement et pièces détachées comprises

Lavage sécurisé et hygiénique conforme aux normes professionnelles

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Facilité d'entretien et nettoyage

Robustesse et fiabilité adaptées à un usage intensif et répétitif

ARTICLE 15 : LOT N° 13 MAINTIEN EN T°

Container à soupe 4L en inox

Description générale :

Container conçu pour le transport et le maintien au chaud de soupes et préparations liquides. Adapté à un usage professionnel, empilable et compatible avec le lave-vaisselle pour une hygiène optimale.

Caractéristiques techniques minimales :

Capacité utile : 4 litres

Construction : Double paroi, inox AISI 304 ou équivalent pour une robustesse et hygiène optimales

Isolation : Polyuréthane intégré, limitant la déperdition thermique à ≤ 3 °C/heure

Équipements :

Anse ergonomique pour transport et manipulation facile

Design empilable pour rangement compact

Compatible lave-vaisselle pour nettoyage efficace

Matériaux : Conformés au contact alimentaire, résistants à la corrosion et à l'usage intensif

Exigences complémentaires :

Hygiène : Surfaces lisses, faciles à nettoyer, matériaux certifiés contact alimentaire

Durabilité : Inox résistant aux chocs et à la corrosion

Sécurité : Poignées et bords conçus pour manipulation sécurisée

Ergonomie : Léger et maniable pour un usage quotidien en cuisine professionnelle

Container à soupe 6L en inox

Description générale :

Fourniture d'un container à soupe en inox destiné à un usage professionnel pour le transport et le maintien en température des préparations liquides. L'équipement doit permettre une conservation efficace de la chaleur, être robuste, hygiénique et compatible avec un usage intensif et le lavage en lave-vaisselle.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : container à soupe à double paroi

Capacité utile : 6 litres

Construction : inox avec double paroi en polyuréthane pour isolation thermique

Équipements : anse pour manutention, empilable, compatible lave-vaisselle

Isolation thermique : déperdition de température $\leq 3^{\circ}\text{C}/\text{heure}$

Fonctions supplémentaires :

Maintien efficace de la température des préparations

Ergonomie pour transport et service

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Facilité d'entretien et nettoyage

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Container à soupe 6L

Description générale :

Fourniture d'un container à soupe ou boisson destiné à un usage professionnel pour le transport et le maintien en température des liquides chauds ou froids. L'équipement doit permettre un maintien efficace de la température, être hygiénique et compatible avec un usage intensif.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : container à boisson chaude et froide à coque monobloc

Capacité utile : 6 litres

Construction : double paroi en polyéthylène, sans soudure

Joint : amovible pour nettoyage facile

Maintien en température : minimum 3 heures

Fonctions supplémentaires :

Maintien efficace de la température pour boissons chaudes et froides

Ergonomie pour transport et service

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Facilité d'entretien et nettoyage

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Container à soupe 8L

Description générale :

Fourniture d'un container à soupe destiné à un usage professionnel pour le transport et le maintien en température des préparations liquides. L'équipement doit permettre une conservation efficace de la chaleur, être robuste, hygiénique et compatible avec un usage intensif et le lavage en lave-vaisselle.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : container à soupe à double paroi

Capacité utile : 8 litres

Construction : double paroi en polyuréthane pour isolation thermique

Équipements : anse pour manutention, empilable, compatible lave-vaisselle

Isolation thermique : déperdition de température $\leq 3^{\circ}\text{C}/\text{heure}$

Fonctions supplémentaires :

Maintien efficace de la température des préparations

Ergonomie pour transport et service

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Facilité d'entretien et nettoyage

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Container à soupe 10L

Description générale :

Fourniture d'un container à soupe destiné à un usage professionnel pour le transport et le maintien en température des préparations liquides. L'équipement doit permettre une conservation efficace de la chaleur, être robuste, hygiénique et compatible avec un usage intensif et le lavage en lave-vaisselle.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : container à soupe à double paroi

Capacité utile : 10 litres

Construction : double paroi en polyuréthane pour isolation thermique

Équipements : anse pour manutention, empilable, compatible lave-vaisselle

Isolation thermique : déperdition de température $\leq 3^{\circ}\text{C}/\text{heure}$

Fonctions supplémentaires :

Maintien efficace de la température des préparations

Ergonomie pour transport et service

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Facilité d'entretien et nettoyage

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Chauffe brique 3x1L

Description générale :

Fourniture d'un chauffe-brique destiné à un usage professionnel pour le maintien en température de briques de liquide. L'équipement doit permettre un chauffage uniforme par bain-marie, garantir une sécurité d'utilisation optimale et être adapté à un usage intensif.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chauffe-brique à bain-marie

Capacité : jusqu'à 3 briques de 1 litre

Alimentation : électrique, avec prise sécurisée

Installation : fixe, sans roulettes

Régulation de température : thermostat réglable de 15 à 75°C

Fonctions supplémentaires :

Maintien homogène de la température des liquides

Sécurité et maniabilité pour l'utilisateur

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Facilité d'entretien et nettoyage

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Chauffe brique 3x1L sec

Description générale :

Fourniture d'un chauffe-brique à sec destiné à un usage professionnel pour le maintien en température de briques de liquide. L'équipement doit permettre un chauffage uniforme par contact sec, garantir sécurité et fiabilité pour un usage intensif, et être simple à utiliser et entretenir.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chauffe-brique à sec

Capacité : jusqu'à 3 briques de 1 litre

Alimentation : électrique, avec prise sécurisée

Installation : fixe, sans roulettes

Régulation de température : thermostat réglable de 15 à 75°C

Fonctions supplémentaires :

Maintien homogène de la température des liquides

Sécurité et maniabilité pour l'utilisateur

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Facilité d'entretien et nettoyage

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Chauffe brique 4x1L

Description générale :

Fourniture d'un chauffe-brique destiné à un usage professionnel pour le maintien en température de briques de liquide. L'équipement doit permettre un chauffage uniforme par bain-marie, garantir une sécurité d'utilisation optimale et être adapté à un usage intensif.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chauffe-brique à bain-marie

Capacité : jusqu'à 4 briques de 1 litre

Alimentation : électrique, avec prise sécurisée

Installation : fixe, sans roulettes

Régulation de température : thermostat réglable de 15 à 75°C

Fonctions supplémentaires :

Maintien homogène de la température des liquides

Sécurité et maniabilité pour l'utilisateur

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Facilité d'entretien et nettoyage

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Chauffe brique 4x1L sec

Description générale :

Fourniture d'un chauffe-brique à sec destiné à un usage professionnel pour le maintien en température de briques de liquide. L'équipement doit permettre un chauffage uniforme par contact sec, garantir sécurité et fiabilité pour un usage intensif, et être robuste et facile à entretenir.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chauffe-brique à sec

Capacité : jusqu'à 4 briques de 1 litre

Alimentation : électrique, avec prise sécurisée

Installation : fixe, sans roulettes

Régulation de température : thermostat réglable de 15 à 75°C

Chauffage : environ 60 minutes pour atteindre la température souhaitée

Construction : tout inox

Puissance : environ 1500 W

Fonctions supplémentaires :

Maintien homogène de la température des liquides

Sécurité et maniabilité pour l'utilisateur

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Facilité d'entretien et nettoyage

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Chauffe brique 6x1L

Description générale :

Fourniture d'un chauffe-brique destiné à un usage professionnel pour le maintien en température de briques de liquide. L'équipement doit permettre un chauffage uniforme par bain-marie, garantir une sécurité d'utilisation optimale et être adapté à un usage intensif.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chauffe-brique à bain-marie

Capacité : jusqu'à 6 briques de 1 litre

Alimentation : électrique, avec prise sécurisée

Installation : fixe, sans roulettes

Régulation de température : thermostat réglable de 15 à 75°C

Fonctions supplémentaires :

Maintien homogène de la température des liquides

Sécurité et maniabilité pour l'utilisateur

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Facilité d'entretien et nettoyage

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Chauffe brique 6x1L sec

Description générale :

Fourniture d'un chauffe-brique à sec destiné à un usage professionnel pour le maintien en température de briques de liquide. L'équipement doit permettre un chauffage uniforme par contact sec, garantir sécurité et fiabilité pour un usage intensif, et être robuste et facile à entretenir.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chauffe-brique à sec

Capacité : jusqu'à 6 briques de 1 litre

Alimentation : électrique, avec prise sécurisée

Installation : fixe, sans roulettes

Régulation de température : thermostat réglable de 15 à 75°C

Chauffage : environ 60 minutes pour atteindre la température souhaitée

Construction : tout inox

Puissance : environ 2 200 W

Fonctions supplémentaires :

Maintien homogène de la température des liquides

Sécurité et maniabilité pour l'utilisateur

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Facilité d'entretien et nettoyage

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

ARTICLE 16 : LOT N° 14 PREPARATION

Balance

Description générale :

Balance électronique destinée à la pesée précise de denrées alimentaires en cuisine professionnelle, utilisable en zone froide et conçue pour un usage intensif.

Caractéristiques techniques :

Capacité : Entre 10 et 15 kg, avec précision minimale ± 1 g

Alimentation : Électrique, avec prise sécurisée, et batterie intégrée rechargeable sur secteur

Affichage : Cadran ou écran numérique face à l'utilisateur pour une lecture facile

Fonction tare : Permet la soustraction automatique du poids du récipient

Construction : Matériaux robustes et résistants à l'humidité, compatibles avec les zones froides

Pieds : Antidérapants et réglables pour une mise à niveau stable sur surfaces irrégulières

Homologation : Conforme aux exigences d'étalonnage, avec contrôle de précision au démarrage

Exigences complémentaires :

Hygiène : Surface facilement nettoyable et résistante à l'humidité et aux projections d'eau

Sécurité : Protection électrique conforme aux normes en vigueur

Durabilité : Matériaux résistants à l'usage intensif et à la corrosion

Ergonomie : Affichage lisible et commandes simples d'utilisation

Balance de réception 100 kg affichage déporté

Description générale :

Fourniture d'une balance de réception électronique destinée à un usage professionnel en restauration ou production alimentaire. L'équipement doit permettre une pesée précise jusqu'à 100 kg, faciliter la lecture grâce à un affichage déporté et garantir fiabilité et robustesse pour un usage intensif.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : balance de réception électronique

Capacité : 100 kg

Plateau : inox, robuste et hygiénique

Affichage : déporté, distance environ 1,6 mètre

Fonctions supplémentaires : extinction automatique de l'indicateur après 5 minutes

Alimentation : secteur, piles ou batterie pour flexibilité d'usage

Fonctions supplémentaires :

Pesée précise et fiable pour réception de produits

Lecture facile grâce à l'affichage déporté

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Facilité d'entretien et nettoyage

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Essoreuse à salade 10 kg

Description générale :

Essoreuse à salade professionnelle conçue pour essorer efficacement tout type de légumes, adaptée à un usage intensif en cuisine professionnelle. Construction tout inox pour durabilité et hygiène.

Caractéristiques techniques :

Construction : Tout inox AISI 304, robuste et hygiénique

Cuve : Volume d'environ 65 L, compatible avec légumes de différentes tailles

Panier : En inox, adapté à la cuve et facile à nettoyer

Capacité : 1 à 10 kg par cycle

Alimentation : Triphasée 400 V

Puissance : Environ 370 W

Minuterie : Intégrée pour réglage du temps d'essorage

Sécurité : Arrêt automatique à l'ouverture du couvercle

Mobilité : Sur pieds stables et réglables

Usage : Pour tous types de légumes, essorage rapide et efficace

Exigences complémentaires :

Matériaux conformes au contact alimentaire

Surfaces et panier faciles à nettoyer

Protection contre surchauffe ou surcharge

Ergonomie : manipulation simple de la cuve et du panier

Durabilité : matériaux résistants à la corrosion et usage intensif

Essoreuse à salade 5 kg

Description générale :

Essoreuse à salade professionnelle conçue pour un essorage rapide et efficace de légumes et salades. Structure inox et cuve amovible en résine pour un usage hygiénique et facile à nettoyer. Sécurisée pour un fonctionnement en environnement professionnel.

Caractéristiques techniques minimales :

Construction : Châssis en inox, robuste et hygiénique

Cuve : Volume d'environ 32 L, en résine amovible, facile à nettoyer

Panier : En résine, compatible avec la cuve

Capacité : Environ 5 kg par cycle

Alimentation : Électrique 220-240 V

Cycle d'essorage : Courte durée, environ 1 à 2 minutes
Sécurité : Frein moteur à l'ouverture du couvercle
Évacuation : Par tuyau de vidange intégré
Usage : Pour gros légumes ou salades, cycle rapide et efficace

Exigences complémentaires :

Matériaux conformes au contact alimentaire
Surfaces et cuve faciles à nettoyer
Sécurité : arrêt automatique à l'ouverture du couvercle
Durabilité : matériaux résistants à la corrosion et usage intensif
Ergonomie : manipulation simple et sécurisée de la cuve et du panier

Hachoir 300 à 350kg/heure

Description générale :

Hachoir conçu pour un usage professionnel, permettant de hacher viandes et produits alimentaires avec un débit moyen de 300 à 350 kg/h. Construction tout inox facile à nettoyer et conforme aux normes d'hygiène HACCP.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : Hachoir électrique professionnel
Débit de production : Environ 300 à 350 kg/h
Construction : Tout inox, robuste, surfaces lisses pour nettoyage facile
Sécurité : Commandes basse tension 24 V, protections intégrées
Alimentation : Électrique, monophasé, puissance environ 0,75 kW (1 CV)
Motoréducteur : Bain d'huile pour fonctionnement durable et silencieux
Équipements fournis :
1 grille INOX trous diamètre environ 6 mm avec couteau INOX auto-affûtant
1 vis sans fin INOX
1 plateau de chargement INOX diamètre environ 24 cm
1 plateau de réception INOX 26 x 20 cm
Dimensions : environ L 540 x P 250 x H 430 mm
Poids : environ 20 kg

Exigences complémentaires :

Hygiène : Matériaux conformes au contact alimentaire, démontage facile pour nettoyage
Durabilité : Inox résistant à la corrosion et usage intensif
Sécurité : Protection contre le démarrage accidentel, dispositifs de sécurité selon normes CE
Ergonomie : Plateau de chargement et de réception adaptés pour manipulation sécurisée
Accessoires optionnels : Grilles et couteaux supplémentaires pour différents calibres de hachage

Mixeur à main plongeant

Description générale :

Mixeur plongeant professionnel destiné au mixage, broyage et homogénéisation de préparations liquides ou semi-liquides en cuisine collective. Conçu pour un usage intensif avec régulation de la vitesse selon le type de préparation.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : Mixeur à main plongeant, tube fixe en inox AISI 304
Alimentation : Électrique, 400 V, triphasé
Puissance et vitesse : Environ 9 000 tr/min, variateur de vitesse intégré pour ajustement selon les préparations
Longueur du tube : environ 40 cm
Pieds : Amovibles pour stabilisation et sécurité pendant l'utilisation
Sécurité : Démarrage uniquement lorsque le mixeur est en position de travail
Construction : Tube inox robuste et hygiénique, facile à nettoyer
Optionnel : Cloche de protection, couteau additionnel, câble amovible, support mural de rangement

Exigences complémentaires :

Hygiène : Matériaux au contact alimentaire conformes aux normes, faciles à nettoyer

Sécurité : Protection contre surchauffe, système de verrouillage de sécurité

Ergonomie : Poignée adaptée pour manipulation prolongée et confortable

Durabilité : Matériaux inox résistants à la corrosion et à un usage intensif

Mixeur à main plongeant avec variateur
--

Description générale :

Mixeur plongeant professionnel manuel, conçu pour le mixage, le broyage et l'homogénéisation de préparations liquides ou semi-liquides en cuisine collective. Permet d'ajuster la vitesse selon le type de préparation grâce à un variateur intégré.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : Mixeur plongeant manuel avec variateur de vitesse

Tube : Inox AISI 304, robuste et hygiénique

Alimentation : Électrique, 220 V, monophasé

Vitesse : Environ 9 000 tr/min, réglable via variateur

Longueur du tube : 40 à 50 cm

Sécurité : Démarrage uniquement lorsque le mixeur est en position de travail

Construction : Matériaux conformes au contact alimentaire, faciles à nettoyer

Options : Cloche de protection, couteau additionnel, câble amovible, support mural de rangement

Exigences complémentaires :

Hygiène : Surfaces faciles à nettoyer et résistantes à la corrosion

Sécurité : Protection contre surchauffe et dispositif de verrouillage de sécurité

Ergonomie : Poignée adaptée pour manipulation prolongée et confortable

Durabilité : Matériaux inox résistants à un usage intensif

Ouvre boîte automatique 220V haut débit

Description générale :

Ouvre-boîte automatique professionnel à haut débit, en inox, destiné à l'ouverture rapide et sécurisée de boîtes de conserve dans un environnement de cuisine collective.

Caractéristiques techniques minimales :

Construction : Tout inox, robuste et hygiénique, résistant à un usage intensif

Fixation : À poser sur table inox stable

Alimentation : Électrique 220 V

Puissance : Environ 260 W

Mode de fonctionnement : Automatique, avec déplacement vertical assisté par ressort pneumatique

Hauteur : Modulable pour s'adapter aux différentes tailles de boîtes

Commande : Pédale de commande incluse pour sécurité et confort de l'opérateur

Sécurité : Dispositif magnétique de retenue du couvercle

Protection : IP 55 pour utilisation en milieu humide

Débit : 300 à 500 boîtes par heure

Entretien : Compatible lave-vaisselle

Exigences complémentaires :

Matériaux conformes au contact alimentaire

Surface facile à nettoyer et résistante à la corrosion

Ergonomie et sécurité pour l'utilisateur

Maintenance aisée (lame et moteur facilement accessibles)

Ouvre boîte automatique 380V

Description générale :

Ouvre-boîte automatique professionnel à haut débit, en inox, conçu pour l'ouverture rapide et sécurisée de boîtes de conserve dans un environnement de cuisine collective.

Caractéristiques techniques minimales :

Construction : Tout inox, robuste, hygiénique et adapté à un usage intensif

Fixation : À poser sur table inox stable

Alimentation : Électrique 380 V

Puissance : Environ 260 W

Mode de fonctionnement : Automatique, déplacement vertical assisté par ressort pneumatique

Hauteur : Modulable pour s'adapter aux différentes tailles de boîtes

Commande : Pédale de commande incluse pour sécurité et confort de l'opérateur

Sécurité : Dispositif magnétique de retenue du couvercle

Protection : IP 55 pour utilisation en milieu humide

Débit : 400 à 500 boîtes par heure

Entretien : Compatible lave-vaisselle

Exigences complémentaires :

Matériaux conformes au contact alimentaire

Surface facile à nettoyer et résistante à la corrosion

Ergonomie et sécurité pour l'utilisateur

Maintenance aisée (lame et moteur facilement accessibles)

Ouvre-boîte manuel

Description générale :

Ouvre-boîte manuel professionnel en inox, destiné à l'ouverture sécurisée et hygiénique de boîtes de conserve en cuisine collective.

Caractéristiques techniques minimales :

Construction : Tout inox (tête, tige et socle), robuste et facile à nettoyer

Fixation : Sur table inox, stable pour usage intensif

Hauteur : Modulable pour s'adapter aux différentes tailles de boîtes

Sécurité : Dispositif magnétique de retenue du couvercle pour éviter les accidents

Entretien : Compatible lave-vaisselle

Accessoires : Lame interchangeable en option

Exigences complémentaires :

Conformité au contact alimentaire

Matériaux résistants à la corrosion et à un usage intensif

Ergonomie : utilisation facile et sécurisée pour l'opérateur

Robot batteur 20L

Description générale :

Robot professionnel tout inox pour cuisine collective, destiné au mélange, pétrissage et fouettage de préparations jusqu'à 20 L. Équipé d'un bras relevable et d'accessoires interchangeables (fouet, palette, crochet), avec protections pour l'utilisateur.

Caractéristiques techniques minimales :

Alimentation : Électrique, 230 V monophasé ou 400 V triphasé

Puissance minimale : 0,9 kW

Capacité : 20 L, pétrissage jusqu'à 6 kg

Éléments de mélange : Fouet, palette, crochet
Réglages : Variateur de vitesse, relevage bras manuel ou automatique
Sécurité : Grille de protection
Construction : Tout inox, hygiénique et facile à nettoyer
Pieds : Réglables pour stabilité

Exigences complémentaires :

Surfaces conformes au contact alimentaire
Commandes faciles et sécurisées
Résistant à un usage intensif

Robot batteur 30L

Description générale :

Robot professionnel tout inox pour cuisine collective, destiné au mélange, pétrissage et fouettage de préparations jusqu'à 30 L. Équipé d'un bras relevable avec relevage manuel ou automatique et commandes sécurisées.

Caractéristiques techniques minimales :

Alimentation : Électrique, 230 V monophasé ou 400 V triphasé
Puissance minimale : 1,1 kW
Capacité : 30 L, pétrissage jusqu'à 7 kg
Réglages : Variateur de vitesse et thermostat manuel
Sécurité : Grille de protection et bras relevable
Construction : Tout inox, surfaces faciles à nettoyer et hygiéniques
Pieds : Réglables pour stabilité

Exigences complémentaires :

Surfaces conformes au contact alimentaire
Commandes simples et sécurisées
Résistant à un usage intensif

Robot batteur 60L

Description générale :

Robot professionnel tout inox pour cuisine collective, destiné au mélange, pétrissage et fouettage de préparations jusqu'à 60 L. Équipé d'un bras relevable manuel, d'un variateur de vitesses et de dispositifs de sécurité.

Caractéristiques techniques minimales :

Alimentation : Électrique, triphasée
Puissance minimale : 4 kW (moteur environ 1,5 kW)
Capacité : 60 L, pétrissage jusqu'à 20 kg
Accessoires : Fouet, palette, crochet, cuve 60 L
Réglages : Variateur de vitesse et thermostat manuel, minuterie intégrée
Sécurité : Grille de protection, écran de sécurité en inox, détection de présence de cuve
Construction : Tout inox AISI 302, surfaces hygiéniques et faciles à nettoyer
Pieds : Réglables pour stabilité

Exigences complémentaires :

Conformité au contact alimentaire
Commandes simples et sécurisées
Matériaux résistants à un usage intensif
Fiabilité et durabilité en cuisine professionnelle

Robot coupe légumes

Description générale :

Robot professionnel conçu pour le tranchage, le râpage, l'éminçage et l'effilage des légumes. Permet un débit de production élevé et précis pour les cuisines collectives, tout en garantissant une hygiène optimale grâce à ses composants facilement démontables et lavables.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : Robot coupe-légumes multifonctions

Capacité de production : Environ 250 à 500 kg/h

Fonctions : Tranchage, râpage, éminçage, effilage, fonction pulpe pour coupe précise

Couvercle : Sécurisé et compatible lave-vaisselle

Chambre de coupe : Démontable, lavable au lave-vaisselle, démontage facile sans outil

Disques :

Inox, lavables, éjecteurs inclus

Plateaux à râper : 3 mm et 4 mm

Trancheurs inox : lame en S, épaisseur environ 4 mm

Alimentation : Électrique, puissance environ 500 W

Construction : Tout inox, robuste et hygiénique, conforme au contact alimentaire

Sécurité : Dispositif empêchant le fonctionnement si le couvercle n'est pas correctement en place

Exigences complémentaires :

Hygiène : Tous les composants en contact avec les aliments doivent être facilement démontables et lavables, compatibles lave-vaisselle

Sécurité : Protection contre démarrage accidentel et dispositifs de sécurité normalisés

Ergonomie : Commandes simples et accessibles pour un usage intensif

Durabilité : Matériaux inox résistants à la corrosion et à un usage intensif

Accessoires optionnels : Disques supplémentaires pour différentes tailles de tranches ou râpage

Robot cutter professionnel 4,5L

Description générale :

Robot cutter professionnel destiné au mixage, hachage et émulsion des préparations alimentaires. Conçu pour un usage intensif en cuisine professionnelle, avec sécurité intégrée et facilité de nettoyage.

Caractéristiques techniques minimales :

Cuve : Capacité d'environ 4,5 L, construction tout inox AISI 304, résistante à la corrosion et facile à nettoyer

Couvercle : Transparent, avec orifice pour ajout d'ingrédients pendant le fonctionnement

Racloir : Intégré au couvercle pour homogénéité des préparations, démontable pour nettoyage complet

Variateur de vitesse : Permet d'adapter le mixage selon le type de préparation

Sécurité : Système de verrouillage du couvercle empêchant le démarrage si mal fermé

Alimentation : Électrique, tension et puissance selon fournisseur (à préciser)

Construction : Matériaux inox robustes, adaptés à un usage intensif et conforme au contact alimentaire

Exigences complémentaires :

Hygiène : surfaces et composants en contact avec les aliments faciles à nettoyer et désinfecter

Sécurité : protection contre le fonctionnement avec couvercle ouvert, protection électrique conforme aux normes en vigueur

Ergonomie : commandes accessibles et simples d'utilisation

Durabilité : matériaux inox résistants à l'usage intensif et à la corrosion

Robot cutter professionnel 7,5L

Description générale :

Robot cutter professionnel destiné au mixage, hachage et émulsion des préparations alimentaires. Conçu pour un usage intensif en cuisine professionnelle, avec sécurité intégrée et facilité de nettoyage.

Caractéristiques techniques minimales :

Cuve : Capacité d'environ 7,5 L, construction tout inox AISI 304, résistante à la corrosion et facile à nettoyer
 Couvercle : Transparent, avec orifice pour ajout d'ingrédients pendant le fonctionnement
 Racloir : Intégré au couvercle pour homogénéité des préparations, démontable pour nettoyage complet
 Variateur de vitesse : Réglable, environ 300 à 3500 TR / MN, pour adapter le mixage selon le type de préparation
 Lame : Dentée en inox, capuchon démontable inclus
 Sécurité : Système de verrouillage du couvercle empêchant le démarrage si mal fermé
 Alimentation : Électrique, monophasé 230 V, puissance environ 1500 W
 Minuterie : Intégrée pour contrôle précis de la durée de mixage
 Construction : Matériaux inox robustes, adaptés à un usage intensif et conforme au contact alimentaire

Exigences complémentaires :

Hygiène : surfaces et composants en contact avec les aliments faciles à nettoyer et désinfecter
 Sécurité : protection contre le fonctionnement avec couvercle ouvert, protection électrique conforme aux normes en vigueur
 Ergonomie : commandes accessibles et simples d'utilisation
 Durabilité : matériaux inox résistants à l'usage intensif et à la corrosion

Trancheur semi-automatique 350mm diamètre

Description générale :

Trancheur semi-automatique professionnel conçu pour la découpe régulière de charcuterie, viande et produits froids.
 Conception hygiénique en inox pour un usage intensif en cuisine collective.

Caractéristiques techniques minimales :

Construction : Tout inox, robuste, hygiénique et facile à nettoyer
 Diamètre de lame : 350 mm
 Épaisseur des tranches : Réglable de 0 à 25 mm
 Mode de fonctionnement : Semi-automatique
 Affutage : Affuteur intégré fourni
 Lubrification : Burette de lubrification intégrée pour lame
 Chariot : Démontable pour nettoyage et manutention aisée
 Compatibilité : Adapté au travail de produits au froid
 Alimentation : Électrique 220 V
 Puissance : Minimum 0,300 kW
 Lame : Antiadhésive en téflon avec extraction sans outil
 Étanchéité : IP 54 pour l'ensemble de la machine, commandes IP 67

Exigences complémentaires :

Matériaux conformes au contact alimentaire
 Surfaces et pièces amovibles faciles à nettoyer
 Sécurité : protection contre le contact avec la lame, arrêt d'urgence
 Ergonomie : manipulation simple et sécurisée du chariot et des commandes
 Durabilité : matériaux inox résistants à la corrosion et usage intensif

Trancheur semi-automatique 350mm diamètre pignon

Description générale :

Trancheur semi-automatique professionnel équipé d'un pignon pour assurer un tranchage précis et régulier. Conçu pour découper charcuterie, viande et produits froids. Structure en inox pour un usage intensif, hygiénique et conforme aux normes alimentaires.

Caractéristiques techniques minimales :

Construction : Tout inox, robuste et hygiénique, facile à nettoyer
 Diamètre de lame : 350 mm
 Épaisseur des tranches : Réglable de 0 à 25 mm

Mode de fonctionnement : Semi-automatique
Pignon : Transmission par pignon pour précision du tranchage
Affutage : Affuteur intégré fourni
Lubrification : Burette intégrée pour lame
Chariot : Démontable pour nettoyage et manutention aisée
Compatibilité : Adapté au travail de produits au froid
Alimentation : Électrique 220 V
Puissance : Minimum 0,70 kW
Programmation : Possibilité de programmer différents types de tranchages
Étanchéité : IP 54 pour l'ensemble de la machine, commandes IP 67

Exigences complémentaires :

Matériaux conformes au contact alimentaire
Surfaces et pièces amovibles faciles à nettoyer
Sécurité : protection contre le contact avec la lame, arrêt d'urgence
Ergonomie : manipulation simple et sécurisée du chariot et des commandes
Durabilité : matériaux inox résistants à la corrosion et usage intense

Turbo broyeur capacité 200L

Description générale :

Appareil professionnel destiné au mélange, broyage et homogénéisation de potages, purées et autres préparations liquides ou semi-liquides en marmites ou braisières jusqu'à 200 L. Conçu pour un usage intensif en cuisine collective.

Caractéristiques techniques minimales :

Capacité : Convient pour marmites ou récipients de cuisson jusqu'à 200 L de liquide ou 100 kg de produits
Construction : Tout inox AISI 304 pour le tube, l'arbre, le palier et le rotor, démontables sans outil pour nettoyage (hors roulements)
Hauteur ajustable : Bloc moteur réglable entre 150 et 300 mm pour s'adapter aux différents récipients
Outils : 4 outils interchangeables pour mélanger et mixer les potages, purées et préparations diverses
Vitesse : Variateur progressif de 500 à 2000 tr/min pour un démarrage lent et augmentation graduelle
Sécurité : Démarrage uniquement lorsque l'appareil est en position de travail
Commande : Panneau de commande étanche IP65, protection machine IP23
Mobilité : Chariot inox à 4 roues pivotantes avec freins
Hauteur de bras : Environ 65 cm
Réglage : Manivelle pour ajustement rapide et précis de la hauteur

Exigences complémentaires :

Hygiène : Tous les composants au contact des aliments lavables au lave-vaisselle, surfaces inox faciles à nettoyer
Sécurité : Protection électrique conforme aux normes en vigueur, dispositif de verrouillage de sécurité
Durabilité : Matériaux robustes et résistants à la corrosion et à l'usage intensif
Ergonomie : Manipulation facile, montage/démontage rapide pour nettoyage et entretien

ARTICLE 17 : LOT N° 15 CONVOYEUR A BANDE CHAÎNE DE DISTRIBUTION PLATEAUX

Convoyeur à bande (chaîne de distribution 5 mètres)

Description générale :

Fourniture d'un convoyeur à bande linéaire de 5 mètres, destiné à la distribution de plateaux repas dans un environnement de restauration collective, avec sécurité intégrée, facilité de nettoyage et alimentation électrique.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : convoyeur à bande linéaire (sans virage)
Longueur : 5 mètres
Alimentation : électrique 220 V
Tapis : bande modulaire alimentaire, motorisée
Structure : tout inox AISI 304 pour châssis et entourage, facilement nettoyable et désinfectable
Piètement : réglable pour adaptation à hauteur de travail 850 à 900 mm
Rendement : 6 à 7 plateaux repas par minute (à vérifier lors de la mise en service)
Sécurité :
Système de coupure automatique en fin de chaîne
Frein d'urgence intégré
Starter de protection
Tension : système de tension de bande intégré
Entretien : motorisation et bande modulaires pour démontage et nettoyage facile
En Option : mètre supplémentaire

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Matériaux aptes au contact alimentaire
Robustesse adaptée à un usage intensif en restauration collective

Convoyeur à bande (chaîne de distribution 8 mètres)

Description générale :

Fourniture d'un convoyeur à bande linéaire de 8 mètres, destiné à la distribution de plateaux repas en restauration collective, avec sécurité intégrée, facilité de nettoyage et alimentation électrique.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : convoyeur à bande linéaire (sans virage)
Longueur : 8 mètres
Alimentation : électrique 220 V
Tapis : bande modulaire alimentaire, motorisée
Structure : tout inox AISI 304 pour châssis et entourage, facilement nettoyable et désinfectable
Piètement : réglable pour adaptation à hauteur de travail 850 à 900 mm
Rendement : 6 à 7 plateaux repas par minute
Sécurité :
Système de coupure automatique en fin de chaîne
Frein d'urgence intégré
Starter de protection
Tension : système de tension de bande intégré
Entretien : motorisation et bande modulaires pour démontage et nettoyage facile
Option : mètre supplémentaire

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Matériaux aptes au contact alimentaire
Robustesse adaptée à un usage intensif en restauration collective

ARTICLE 18 : LOT N° 16 LAVE SEMELLE

Désinfection chaussures et bottes de sécurité (lave-semelle)

Description générale :

Dispositif mural destiné au nettoyage et à la désinfection des semelles de chaussures et bottes de sécurité, adapté à un usage professionnel. L'équipement doit permettre un nettoyage complet et efficace par paire de chaussures, avec

activation automatique par capteur, dosage précis du détergent ou désinfectant, et installation possible dans un sas ou couloir pour une hygiène optimale.

Caractéristiques techniques minimales :

Alimentation : électrique, avec prise sécurisée

Puissance minimale : 180 W

Structure : tout inox, murale, résistante à la corrosion et facile à nettoyer

Brosses motorisées : 2 brosses en nylon de bonne qualité pour nettoyage des semelles et des bords de semelles

Lavabo intégré : pour rinçage

Évacuation : eaux usées avec raccordement standard

Système de dosage : automatique ou semi-automatique pour détergent et désinfectant

Capacité de nettoyage : 1 paire de chaussures à la fois

Activation : capteur dans les deux sens, pour entrée et sortie

Installation : aménagement dans un sas ou couloir, rampe des 2 côtés

Dimensions approximatives : 800 mm x H 1300 mm, rampe comprise

Pieds : robustes, réglables en hauteur, en acier inoxydable

Marches : 2 marches démontables pour entrée et sortie

Sécurité : bouton d'arrêt d'urgence intégré

Fonctions supplémentaires :

Nettoyage et désinfection automatisés par paire de chaussures

Dosage précis des produits d'entretien pour efficacité et économie

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes électriques CE

Matériaux et conception adaptés aux produits chimiques de nettoyage et désinfection

Maintenance simple avec accès facile aux brosses et systèmes de dosage

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

ARTICLE 19 : LOT N° 17 CHARIOT REMISE EN T°

Chariot de maintien ou de remise en température

Description générale :

Fourniture d'un chariot destiné au maintien ou à la remise en température des préparations alimentaires pour un usage professionnel. L'équipement doit permettre un contrôle précis de la température, être maniable et robuste, et offrir des options de suivi automatique.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chariot de maintien ou de remise en température (chariot Maître d'Hôtel)

Fonction : maintien ou remise en température des préparations

Option : sonde automatique pour régulation précise de la température

Option : Tractable

Fonctions supplémentaires :

Maintien uniforme et sécurisé des plats

Compatibilité avec différents types de préparations alimentaires

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Facilité d'entretien et nettoyage

Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Chariot repas plateaux individuels entre 16 et 20 plateaux (plaque thermo contact ou chaleur tournante avec ou sans borne)

Description générale :

Fourniture d'un chariot de distribution de repas destiné à un usage professionnel pour le transport et la distribution de plateaux individuels. L'équipement doit permettre le maintien des repas à température contrôlée, assurer la traçabilité et être compatible avec une liaison chaude ou froide selon les besoins.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chariot repas pour plateaux individuels
Capacité : entre 16 et 20 plateaux
Chauffage : par plaque chauffante dissociée
Fonction : maintien des repas en liaison chaude et froide
Compatibilité : avec ou sans borne de commande pour plaque thermo-contact
Traçabilité : suivi et contrôle de la température des repas
Option : tractable

Fonctions supplémentaires :

Distribution sécurisée et ergonomique des repas
Maintien efficace de la température pour chaque plateau

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Facilité d'entretien et nettoyage
Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Chariot repas plateaux individuels entre 20 et 24 plateaux (plaque thermo contact ou chaleur tournante avec ou sans borne)

Description générale :

Fourniture d'un chariot de distribution de repas destiné à un usage professionnel pour le transport et la distribution de plateaux individuels. L'équipement doit permettre le maintien des repas à température contrôlée, assurer la traçabilité et être compatible avec une liaison chaude ou froide selon les besoins.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chariot repas pour plateaux individuels
Capacité : entre 20 et 24 plateaux
Chauffage : par plaque chauffante dissociée
Fonction : maintien des repas en liaison chaude et froide
Compatibilité : avec ou sans borne de commande pour plaque thermo-contact
Traçabilité : suivi et contrôle de la température des repas
Option : tractable

Fonctions supplémentaires :

Distribution sécurisée et ergonomique des repas
Maintien efficace de la température pour chaque plateau

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Facilité d'entretien et nettoyage
Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

Chariot repas plateaux individuels entre 30 et 34 plateaux (plaque thermo contact ou chaleur tournante avec ou sans borne)

Description générale :

Fourniture d'un chariot de distribution de repas destiné à un usage professionnel pour le transport et la distribution de plateaux individuels. L'équipement doit permettre le maintien des repas à température contrôlée, assurer la traçabilité et être compatible avec une liaison chaude ou froide selon les besoins.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chariot repas pour plateaux individuels
Capacité : entre 30 et 34 plateaux
Chauffage : par plaque chauffante dissociée
Fonction : maintien des repas en liaison chaude et froide
Compatibilité : avec ou sans borne de commande pour plaque thermo-contact
Traçabilité : suivi et contrôle de la température des repas
Option : tractable

Fonctions supplémentaires :

Distribution sécurisée et ergonomique des repas
Maintien efficace de la température pour chaque plateau

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Facilité d'entretien et nettoyage
Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

ARTICLE 20 : LOT N° 18 CHARIOT DE MAINTIEN EN T°

Chariot maintien en T° au chaud (+63°) avec humidificateur 20 niveaux

Description générale :

Fourniture d'un chariot professionnel destiné au maintien en température des préparations alimentaires, avec humidificateur intégré pour préserver la qualité et l'humidité des plats. L'équipement doit permettre un contrôle précis de la température, une mobilité aisée, et offrir des options de personnalisation et d'accessoires pour un usage intensif.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chariot de maintien en température au chaud (+63 °C) avec humidificateur intégré
Capacité : 20 niveaux GN 1/1
Alimentation : électrique, 220 V, prise sécurisée
Construction : tout inox, ventilé
Humidificateur : bac intégré pour maintien optimal de l'humidité
Puissance : environ 1 500 W
Réglages : programmation de la chauffe, panneaux de commande avec réglages de température
Mobilité : équipé de roues de 125 mm de diamètre, 2 poignées latérales et barre arrière pour faciliter les déplacements

Options et accessoires :

Porte semi-vitrée pour visualisation des plats
Autres accessoires disponibles selon besoins et configuration

Fonctions supplémentaires :

Maintien uniforme et sécurisé des préparations
Ventilation homogène et contrôle de l'humidité

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Facilité d'entretien et nettoyage
Robustesse et stabilité adaptées à un usage intensif

ARTICLE 21 : LOT N° 19 CHARIOT DE MAINTIEN EN T° - LOCATION

Chariot multiportions de maintien en température chaud, avec plan de réchauffe, 8 x GN1/1 x2, en Location

Description générale :

Fourniture en location d'un chariot multiportions en vrac, mobile sur roulettes, destiné à la remise en température, au maintien en température chaude et à la distribution de repas en restauration collective.

L'équipement devra intégrer un dispositif de réchauffe ainsi qu'un plan de travail permettant un service ergonomique.

Caractéristiques techniques minimales :

Type :

Chariot chauffant multiportions en vrac, mobile, avec plateau chauffant supérieur intégré.

Capacité :

Capacité indicative : environ 10 niveaux GN 1/1 (tolérance ± 2 niveaux)

Compatibilité avec bacs gastronomes GN 1/1 ou format équivalent

Glissières embouties ou système équivalent garantissant la stabilité et l'anti-basculement des bacs

Espacement entre niveaux : environ 60 mm (tolérance ± 10 mm)

Structure et configuration :

Construction robuste adaptée à un usage intensif en restauration collective

Armoire chauffante intégrée positionnée à hauteur de service ou équivalent ergonomique

Plateau chauffant supérieur intégré

Deux tablettes rabattables ou dispositif équivalent permettant l'extension du plan de travail

Performances thermiques :

Fonction de maintien en température chaude et de remise en température

Régulation électronique avec affichage digital ou système équivalent assurant un contrôle précis

Puissance indicative : environ 2 kW (tolérance ± 20 %)

Alimentation : 220 V monophasé ou équivalent compatible avec les installations standards

Mobilité :

Équipement monté sur 4 roulettes professionnelles ou dispositif équivalent

Diamètre des roues : environ 150 mm (tolérance ± 20 mm)

Système de freinage sur au moins 2 roues

Maniabilité adaptée aux déplacements en cuisine et en zone de distribution

Ergonomie et utilisation :

Hauteur et conception adaptées à la distribution des repas

Accès facile et sécurisé aux niveaux GN

Tablettes ou dispositifs facilitant la préparation et le service

Commandes simples, lisibles et accessibles

Finition et hygiène :

Surfaces lisses, non poreuses et facilement nettoyables

Matériaux compatibles avec le contact alimentaire

Résistance aux produits de nettoyage professionnels

Conception limitant les zones de rétention

Respect des principes HACCP ou équivalent

Exigences complémentaires :

Conformité aux normes européennes en vigueur (marquage CE)
Dispositifs de sécurité (protection contre la surchauffe, arrêt de sécurité ou équivalent)
Adapté à un usage intensif en restauration collective
Entretien courant et maintenance facilités
Stabilité thermique en fonctionnement continu

Chariot plateau repas chaud / froid en Location

Description générale :

Fourniture en location d'un chariot de distribution de plateaux repas ventilé de type électrocalorique, destiné à la remise en température et au maintien en température des repas en restauration collective. L'équipement devra permettre une distribution en liaison chaude et/ou froide avec une maîtrise homogène des températures.

Caractéristiques techniques minimales :

Type : chariot de distribution de plateaux repas ventilé électrocalorique chaud/froid

Capacité :

Capacité minimale : 24 niveaux
Compatibilité avec plateaux repas complets
Glissières adaptées au maintien sécurisé des plateaux

Système de chauffage et de refroidissement :

Technologie ventilée assurant une diffusion homogène de la température
Fonction maintien en température chaude (électrocalorique)
Fonction maintien en température froide compatible liaison froide
Plaque chauffante intégrée
Puissance adaptée à un usage professionnel intensif (à préciser par le titulaire dans son offre)

Performances thermiques :

Maintien homogène des températures sur l'ensemble des niveaux
Stabilité thermique en fonctionnement continu
Adapté à la distribution de repas en restauration collective
Respect des exigences de liaison chaude et/ou froide selon organisation de service

Structure et configuration :

Construction robuste adaptée à un usage intensif
Glissières solides assurant la stabilité des plateaux
Tablette(s) rabattable(s) intégrée(s) pour faciliter la distribution et la préparation

Mobilité :

Équipement monté sur roulettes professionnelles
Système de freinage sur au moins deux roues
Déplacement facilité en environnement de restauration collective

Alimentation et commandes :

Alimentation électrique conforme aux normes en vigueur
Prise sécurisée adaptée à un usage professionnel
Régulation électronique de la température avec affichage

Ergonomie et utilisation :

Accès facile aux niveaux pour service rapide
Commandes simples et accessibles
Conception adaptée à la distribution en milieu collectif

Finition et hygiène :

Surfaces lisses et facilement nettoyables

Matériaux compatibles contact alimentaire

Résistance aux produits de nettoyage professionnels

Conception limitant les zones de rétention

Respect des règles HACCP

Exigences complémentaires :

Appareil conforme aux normes européennes en vigueur (marquage CE)

Adapté à un usage intensif en restauration collective

Sécurité de fonctionnement (protection contre surchauffe, arrêt automatique si nécessaire)

Entretien facilité et maintenance simplifiée

Stabilité des performances thermiques en fonctionnement continu

ARTICLE 22 : PRIX DES PRESTATIONS

I/ CARACTERISTIQUES DES PRIX POUR LES LOTS EN ACHAT

⇒ Achat sur catalogue

Pour chacun des lots exécutés sous la forme d'un accord-cadre à bons de commande, le marché intègre, le cas échéant, les rubriques du catalogue tarifaire du titulaire strictement afférentes à des produits de même nature que ceux faisant l'objet du présent accord-cadre, mais non expressément référencés dans les lots et dont l'utilisation présente un caractère ponctuel.

Les établissements parties au GHT se réservent la possibilité d'acquérir ces produits via le catalogue du titulaire, dès lors qu'ils relèvent de la même famille d'achats et présentent un lien direct avec l'objet du marché.

Les achats réalisés sur catalogue seront effectués sur la base des prix unitaires figurant au catalogue tarifaire du titulaire applicable à la date de la commande. Le titulaire proposera une remise en % sur le prix catalogue.

II/ CARACTERISTIQUES DES PRIX POUR LES LOTS EN LOCATION

Pour les lots faisant l'objet d'une location, les candidats devront obligatoirement proposer une offre conforme aux modalités suivantes :

1. Durée de la location

La durée de location est fixée à **7 (sept) ans**, à compter de la date de mise en service des équipements. Cette durée est ferme et non révisable, sauf dispositions contractuelles spécifiques précisées dans l'offre.

2. Contenu de la prestation de location

Le prix de location devra être exprimé sous forme de **loyer périodique (mensuel)** et inclure obligatoirement :

- La mise à disposition des équipements
- La livraison, l'installation et la mise en service
- La maintenance préventive et curative

- Les déplacements et la main-d'œuvre,
- Les pièces d'usure,
- La fourniture des pièces détachées
- Le remplacement du matériel en cas de panne immobilisante (dans des délais à préciser)

Aucun coût supplémentaire ne devra être appliqué hors conditions explicitement prévues dans le contrat.

3. Option d'achat

Les candidats devront obligatoirement proposer une **option d'achat en fin de contrat**, précisant :

- Le montant de rachat des équipements à l'issue des 7 ans
- Les conditions d'exercice de cette option
- L'état du matériel au moment du rachat,
- Remise en état des équipements avant l'option d'achat

Cette option devra être clairement identifiée dans l'offre financière.

4 Condition de reprise en cas de non-levée de l'option d'achat

En cas de non-exercice de l'option d'achat par le pouvoir adjudicateur :

- Le titulaire assurera, à ses frais, la reprise et l'enlèvement des équipements ;
- Les opérations de désinstallation et d'évacuation devront être réalisées sans interruption excessive du service,
- Les équipements devront être repris dans un état correspondant à un usage normal ;
- Aucune pénalité ou indemnité complémentaire ne pourra être réclamée au pouvoir adjudicateur au titre de l'usure normale des matériels ;
- Le titulaire précisera les modalités logistiques et les délais de reprise.

5. Présentation de l'offre financière

L'offre devra faire apparaître de manière distincte :

- Le montant du loyer (mensuel)
- Le coût total de la location sur 7 ans
- Le montant de l'option d'achat
- Le coût global (location + option d'achat)

Les candidats devront fournir un détail clair et lisible permettant l'analyse comparative des offres.

6. Révision des prix

Les loyers sont réputés fermes pendant toute la durée du contrat.

7. Résiliation anticipée

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier le contrat à chaque date anniversaire, sous réserve du respect d'un préavis de trois (3) mois notifié par lettre recommandée avec accusé de réception.

ARTICLE 23 : CONDITIONS D'EXECUTION

I/ DISPOSITIONS GENERALES

Le titulaire s'engage à exécuter les prestations conformément aux stipulations du présent CCTP, aux règles de l'art, ainsi qu'aux normes et réglementations en vigueur applicables aux équipements de restauration professionnelle.

Il est tenu à une obligation de résultat concernant la conformité, le bon fonctionnement et la sécurité des équipements fournis.

II/ DELAI DE LIVRAISON

Le candidat indiquera dans son offre le délai de livraison des équipements, exprimé en jours ouvrés. Ce délai est décompté à compter de la date de réception du bon de commande ou de la notification du marché subséquent.

III/ LIVRAISON ET MISE EN SERVICE

La livraison, l'installation et la mise en service des équipements sont intégralement assurées par le titulaire du marché. Les dates d'intervention seront arrêtées d'un commun accord entre le titulaire, le responsable restauration et le référent technique du pouvoir adjudicateur. Le titulaire devra proposer un délai de livraison dans son offre et confirmer une date prévisionnelle de livraison à compter de l'envoi du bon de commande ou de la notification du marché subséquent.

Tous les frais liés à la prestation sont réputés inclus dans les prix unitaires des équipements, notamment les frais de transport, de livraison, de manutention, d'installation et de mise en service.

1. Prestations à la charge du titulaire

Le titulaire devra prévoir et assurer, sans que cette liste soit limitative :

- Le transport des équipements jusqu'au lieu de livraison ;
- Le déchargement et la manutention sur site, avec les moyens adaptés (transpalette, chariot...) ;
- Le déballage des équipements ;
- L'installation complète des matériels ;
- La fourniture, la pose et le raccordement de l'ensemble des éléments nécessaires au bon fonctionnement des équipements (y compris accessoires, équipements annexes et dispositifs de sécurité) ;
- La réalisation des essais, réglages et vérifications permettant de s'assurer du parfait fonctionnement des installations ;
- L'évacuation de l'ensemble des emballages et déchets liés à la livraison ;
- Le nettoyage du site d'intervention et, le cas échéant, la remise en état des locaux en cas de dégradations imputables à l'installation.

2. Mise en service et réception

La mise en service comprend la vérification du bon fonctionnement des équipements dans des conditions normales d'utilisation.

Un procès-verbal ou bordereau de mise en service sera établi contradictoirement et signé par les parties. Il conditionne le point de départ de la garantie.

3. Documents à fournir

Lors de la livraison et de la mise en service, le titulaire devra remettre au pouvoir adjudicateur :

- Un bordereau ou procès-verbal de mise en service ;
- Les notices d'utilisation et d'entretien en langue française ;
- Les documents techniques relatifs aux équipements (fiches techniques, schémas, certificats de conformité le cas échéant).

IV/ FORMATION

1. Principe général

Le titulaire du marché assurera la formation du personnel utilisateur à l'utilisation, au fonctionnement et à l'entretien courant des équipements fournis.

Cette formation est incluse dans les prix du marché et ne donnera lieu à aucune facturation supplémentaire.

2. Objectifs de la formation

La formation devra permettre aux utilisateurs :

- De maîtriser la mise en service et l'arrêt des équipements ;
- D'utiliser les matériels dans des conditions optimales de sécurité et de performance ;
- De connaître les bonnes pratiques d'utilisation et d'entretien courant ;
- D'identifier les dysfonctionnements simples et d'adopter les bons gestes appropriés ;
- De respecter les consignes d'hygiène et de sécurité applicables
- De maîtriser les fonctionnalités numériques et logicielles des équipements,
- D'assurer l'utilisation des outils de suivi, d'enregistrement et de traçabilité lorsque les équipements en sont dotés.

3. Modalités de formation

La formation sera réalisée sur site, lors de la mise en service des équipements ou à une date convenue avec le pouvoir adjudicateur.

Elle devra être dispensée par du personnel qualifié du titulaire ou par un représentant agréé du fabricant.

Le titulaire s'adaptera aux contraintes d'exploitation du site (horaires, organisation du service, nombre d'agents à former).

4. Durée et contenu

La durée de la formation devra être adaptée à la complexité des équipements et au nombre d'utilisateurs.

Le contenu de la formation portera notamment sur :

- La présentation des équipements ;
- Les fonctionnalités principales ;
- Les procédures d'utilisation ;
- Les opérations d'entretien courant ;
- Les consignes de sécurité.

5. Supports et traçabilité

Le titulaire remettra, à l'issue de la formation :

- Un support de formation en langue française (papier ou numérique) ;
- Une fiche récapitulative des bonnes pratiques d'utilisation et d'entretien ainsi que les consignes de sécurité ;
- Une attestation ou feuille d'émargement signée par les participants.

V/ GARANTIE

Chacun des équipements faisant l'objet de la présente consultation bénéficie d'une garantie totale couvrant les pièces, la main-d'œuvre et les frais de déplacement, pour une durée minimale de deux (2) ans.

La durée de garantie proposée devra être précisée par le candidat dans son mémoire technique pour le lot en achat concerné. Toute durée supérieure à deux (2) ans sera prise en compte dans l'analyse des offres.

1. Étendue de la garantie

La garantie couvre :

- Les pièces détachées ;
- La main-d'œuvre ;
- Les frais de déplacement ;

- Les opérations de maintenance préventive et curative conformément aux préconisations du fabricant et de ses représentants agréés.

Elle s'applique à compter de la date de livraison et d'installation des équipements, constatée contradictoirement.

2. Délai d'intervention

Pendant toute la durée de la garantie, le candidat indiquera dans son offre le délai d'intervention, exprimé en heures, à compter de la notification de la panne.

Le titulaire mettra en œuvre tous les moyens nécessaires afin de rétablir le bon fonctionnement des équipements dans les meilleurs délais.

3. Continuité de service

En cas d'immobilisation d'un équipement supérieure à 72 heures ouvrées, le titulaire devra, sans frais supplémentaires pour le pouvoir adjudicateur :

- Soit procéder au remplacement provisoire par un matériel équivalent,
- Soit transmettre un plan d'action sous 48 heures, précisant les mesures mises en œuvre, les délais prévisionnels de remise en état et, le cas échéant, les solutions temporaires proposées.

Ce plan d'action devra être validé par le pouvoir adjudicateur.

Les réparations devront garantir un fonctionnement normal et sécurisé des équipements. En cas de défaillances répétées ou d'impossibilité de remise en état dans un délai raisonnable, et au plus tard dans un délai de dix (10) jours ouvrés à compter du signalement de la panne, le pouvoir adjudicateur pourra exiger le remplacement du matériel concerné par un équipement équivalent ou supérieur, sans surcoût.

4. Suivi des interventions

Le titulaire est tenu de fournir, à l'issue de chaque intervention, un compte rendu écrit précisant :

- La nature de la défaillance ;
- Les opérations réalisées ;
- Les pièces remplacées ;
- La date et la durée de l'intervention.

5. Pièces détachées

Le titulaire garantit la disponibilité des pièces détachées pendant une durée minimale de dix (10) ans à compter de la date de livraison des équipements.

6. Exclusions

Sont exclus de la garantie :

- Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou d'un défaut d'entretien imputable à l'utilisateur ;
- Les interventions réalisées par un tiers non agréé par le titulaire ;
- Les consommables et pièces d'usure, sauf défaillance anormale ou prématurée.

VI/ ATTESTATIONS DE CONFORMITE ET GARANTIE DES VICES CACHES

Les candidats seront tenus de fournir, à l'appui de leur offre, un certificat de conformité des aciers utilisés, ainsi qu'un engagement de mise en conformité en cas de vice caché lié à la qualité des aciers utilisés.

1. Attestations de conformité

Les candidats devront fournir, à l'appui de leur offre, les attestations ou certificats de conformité relatifs aux matériaux utilisés pour la fabrication des équipements, et notamment des aciers.

Ces documents devront permettre de justifier la conformité aux normes en vigueur, en particulier en matière de sécurité, de résistance, de durabilité et d'aptitude au contact alimentaire le cas échéant.

2. Garantie des vices cachés

Le titulaire est tenu à la garantie des vices cachés dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

À ce titre, il s'engage à assurer, sans frais supplémentaires pour le pouvoir adjudicateur, la mise en conformité, la réparation ou le remplacement de tout équipement affecté d'un vice caché, notamment lié à la qualité des matériaux utilisés, et en particulier des aciers.

Cette obligation s'applique indépendamment de la garantie contractuelle prévue au présent marché.

3. Engagement du titulaire

Le candidat devra fournir, à l'appui de son offre, un engagement écrit précisant qu'il prendra en charge toute conséquence liée à un défaut de qualité des matériaux, incluant :

- Les opérations de réparation ou de remplacement ;
- Les frais annexes (dépose, repose, transport) ;
- Les éventuelles conséquences sur le fonctionnement des installations.

ARTICLE 24 : CLAUSE ENVIRONNEMENTALE

Les Hôpitaux Hainaut Cambrésis s'inscrivent dans une démarche d'achats écologiquement responsables.

Dans ce cadre, le candidat pourra proposer :

- Des équipements à faible consommation énergétique,
- Des matériaux recyclables,
- Un plan de gestion des déchets ou d'emballages.

Le GHT s'inscrit dans une démarche d'achats publics écologiquement responsables et de réduction de l'impact environnemental de ses activités.

Dans ce cadre, le candidat est invité à intégrer dans son offre toute proposition visant à améliorer la performance environnementale des équipements et de leur mise en œuvre.

À ce titre, le candidat pourra notamment proposer :

- Des équipements présentant une faible consommation énergétique et une performance énergétique optimisée ;
- L'utilisation de matériaux recyclables, recyclés ou issus de filières responsables ;
- Des solutions limitant l'impact environnemental des emballages (réduction, réemploi, recyclabilité) ;
- Un dispositif de gestion et de valorisation des déchets générés lors de la livraison, de l'installation ou du remplacement des équipements.
- Des pièces détachées reconditionnées

Les engagements et propositions du candidat en matière de développement durable seront pris en compte dans l'analyse des offres.

ARTICLE 25 : DOCUMENTS A FOURNIR

Le candidat devra fournir, à l'appui de son offre, les documents suivants.

1. Documents obligatoires

- Les fiches techniques détaillées de chaque matériel proposé, permettant d'en apprécier les caractéristiques essentielles (dimensions, capacités, performances, consommations, contraintes d'installation, modèle et

référence constructeur) ; les fiches techniques devront être transmises selon le format suivant : FT_n° lot_NomEquipement

- Les plans, schémas ou notices d'implantation, précisant les encombrements et les besoins en raccordements (électricité, eau, évacuation, ventilation, réservation éventuelle...) ;
- Le mémoire technique ;
- La documentation utilisateur, en langue française (notice d'utilisation, d'entretien et de nettoyage) ;
- Les certificats de conformité et marquages réglementaires, attestant du respect des normes en vigueur (notamment marquage CE et exigences en matière de sécurité et d'hygiène HACCP) ;
- Le certificat d'alimentarité des matériaux au contact des denrées alimentaires ;
- Les attestations ou certificats de conformité relatifs aux matériaux utilisés ;
- Un engagement écrit sur la prise en charge de toute conséquence liée à un défaut de qualité des matériaux. ;
- Le cadre de réponse dûment complété, transmis selon le format suivant : CR_n° lot_TypologieEquipement

2. Documents complémentaires

Ces documents permettent d'apprécier la qualité technique et la valeur de l'offre :

- La documentation technique de maintenance, incluant les procédures d'intervention, les préconisations d'entretien et les conditions de maintenance ;
- La liste des pièces détachées et leurs délais de disponibilité ;
- Les engagements en matière de service après-vente (délais d'intervention, organisation du support) ;
- Tout document relatif aux performances environnementales des équipements (consommations énergétiques, durabilité, recyclabilité) ;
- Plus généralement, tout élément permettant d'apprécier la qualité, la robustesse et la pérennité des matériels proposés ;
- Le catalogue tarifaire des produits appartenant à la même famille que l'objet du lot