

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

FOURNITURE MATERIEL DE CUISINE ET ELECTROMENAGER

CUISINE-ELECTROMENAGER 2026

Marché de fournitures

Acheteur	IFPRA (Institut de la Formation Professionnelle en Région Académique) 2, rue du Professeur Fleury CS 90102 76137 MONT SAINT AIGNAN Cedex SIRET 187 609 094 00029 Etablissement public administratif de l'Etat
-----------------	--

DESCRIPTION DES MATERIELS

Le présent marché public a pour objet la fourniture de matériel de cuisine et d'électroménager pour les formations CAP cuisine, CAP PSR, CS desserts de restaurant, BP boulangerie, BAC PRO cuisine et BAC PRO MHR, pour des établissements situés sur les 5 départements normands.

Les équipements devront être neufs.

Le niveau de gamme souhaité est de qualité professionnelle.

L'ensemble du matériel fourni devra présenter toutes les conditions requises en matière d'innocuité, de durabilité, d'ergonomie et de qualité. Ils seront conformes aux normes françaises ou européennes en vigueur et à la réglementation attenante à la prévention des risques professionnels.

Le candidat devra fournir des fiches techniques détaillées sur les matériels avec leur durée de garantie ainsi que les modes d'emploi. En ce sens, le fournisseur devra donner un maximum d'informations quant aux caractéristiques techniques des produits proposés.

Les documents fournis devront être rédigés en français.

Concernant la garantie des équipements, le fournisseur devra préciser dans son dossier technique la durée de garantie et les modalités de prise en charge d'un matériel défectueux.

Le fournisseur devra préciser dans son dossier technique le délai de livraison qui ne pourra pas être supérieur au délai précisé dans le CCAP. En cas de période de vacances scolaires, le fournisseur devra s'assurer préalablement de l'ouverture de l'établissement et/ou suivre les consignes indiquées sur le bon de commande.

Un devis correspondant au montant du BPU sera joint à l'offre, détaillant les caractéristiques des équipements, les accessoires joints éventuellement.

Les frais de livraison, d'installation et de formation (si nécessaire) seront compris dans le prix de l'équipement.

L'enlèvement de l'ancien matériel pourra être demandé au fournisseur.

LOT 1 : EQUIPEMENTS PRODUCTION DE FROID

1 ARMOIRE REFRIGEREE BI-TEMPERATURE - Livraison au CFA le Hurlevent – LE TREPORT

Caractéristique attendue

Propriétés :

Deux compartiments indépendants avec fonctionnement et contrôle de température indépendante.

Capacité de stockage total : 610 litres

Dimensions extérieures :

Longueur : 680 mm environ

Profondeur : 850 mm environ

Hauteur : 2190 mm environ

Réfrigération ventilée

Température réglable compartiment 1 : de -2°C à +8°C minimum

Température réglable compartiment 2 : de -4°C à +4°C minimum

3 paires de glissières en inox profilé en U pour chaque compartiment

3 grilles GN 2/1 plastifiées

3 bacs plastique alimentaire GN 2/1 à double fond pour le compartiment poissons

Porte pleine

Epaisseur de l'isolation : 60 mm minimum

Évaporateur avec protection anticorrosion

Piètement : pieds réglables

Système de dégivrage automatique

Thermostat électronique

Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 ou équivalent

Étanchéité intérieure par joints silicone

Eclairage intérieur à LED

Fond de cuve arrondi pour faciliter le nettoyage

Fermeture à clé

Porte à fermeture automatique avec joint magnétique

Groupe froid conçu pour un fonctionnement pour une température d'air ambiant de 40 °C minimum

Fluide frigorigène : R-290 ou équivalent

Alimentation : 230 V

1 TIMBRE REFRIGERE BOUTEILLES - Livraison au CFA le Hurlevent – LE TREPORT

Caractéristique attendue

Dimensions et capacités :

Longueur : 1434 mm environ

Profondeur : 512 mm environ

Hauteur : 860 mm environ

2 Niveaux ajustables

Capacité : 350 bouteilles 33cl environ

Fonctionnement :

Puissance : 180 W minimum

Système de froid ventilé

Température ajustable de +2°C à 18°C minimum

Ré-évaporation automatique des eaux de condensats

Groupe froid conçu pour un fonctionnement pour une température d'air ambiant de 40 °C minimum

Fluide frigorigène : R290a ou équivalent

Alimentation : 230 V

Finition :

Portes Pleines

Couleur : anthracite

Pieds ajustables

Poignées de porte ergonomiques

1 ARMOIRE REFRIGEREE PORTE VITREE - Livraison Lycée Jean Baptiste Décretot – LOUVIERS

Caractéristique attendue

Propriétés :

Capacité de stockage : 700 litres

Réfrigération ventilée

Température réglable : de -18°C à -22°C minimum

3 paires de glissières en inox profilé en U

3 grilles GN 2/1 plastifiées

Dimensions extérieures :

Longueur : 720 mm environ

Profondeur : 815 mm environ

Hauteur : 2080 mm environ

Porte réversible vitrée

Épaisseur de l'isolation : 60 mm minimum

Évaporateur avec protection anticorrosion

Piètement : pieds réglables

Système de dégivrage automatique

Thermostat électronique

Extérieur et intérieur en inox AISI 304 ou équivalent

Étanchéité intérieure par joints silicone

Eclairage intérieur à LED

Fond de cuve arrondi pour faciliter le nettoyage

Fermeture à clé

Porte à fermeture automatique avec joint magnétique

Groupe froid conçu pour un fonctionnement pour une température d'air ambiant de 40 °C minimum

Fluide frigorigène : R-290 ou équivalent

Alimentation : 230 V

2 MACHINES A GLAÇONS + ADOUCISSEUR A CARTOUCHE - Livraison Lycée Jean Baptiste Décretot – LOUVIERS

Caractéristique attendue

Propriétés

Type de glaçons : plein

Système de production : à aspersion

Production : 23kg en 24h

Capacité de la réserve : 6 kg

Dimensions extérieures :

Profondeur : 480 mm environ

Hauteur : 600 mm environ

Refroidissement condenseur : à l'air

Panneau de commande électronique de type tactile ou équivalent

Signalisation de fonctionnement et de défaut par indicateurs lumineux et/ou alarme sonore

Système de signalisation des anomalies de fonctionnement (conformité hygiène et sécurité alimentaire type HACCP)

Pilotage de la machine avec une application compatible Android et IOS

Réglage du poids du glaçon

Réglage du niveau de la glace dans le réservoir

Possibilité de consultation ou d'export des données de fonctionnement et d'anomalies

Système de ventilation frontale

Lavage automatique

Dispositif de contrôle électronique des conditions de fonctionnement de la machine

Groupe froid conçu pour un fonctionnement pour une température d'air ambiant de 40 °C minimum

Fluide frigorigène : R-290 ou équivalent

Alimentation : 230 V

Finition :

Structure : acier inox ou équivalent

Accessoire :

Système de filtration d'eau de type modulaire, composé d'une tête de raccordement et d'une cartouche filtrante remplaçable, dédié à la machine à glaçons et destiné à la réduction du tartre

1 ARMOIRE FROIDE A BOISSON DE COMPTOIR - Livraison Lycée Françoise de Grâce – LE HAVRE

Caractéristique attendue

Propriétés

Longueur : 600 mm environ

Profondeur : 520 mm environ

Hauteur : 900 mm environ

Plage de température intérieure : 0°C à +10°C

Système de froid ventilé

Nombre de porte : 1 porte battante

Nombre de clayettes : 2

Système de fermeture à clé

Système de dégivrage automatique

Eclairage intérieur LED

Colorie extérieur : noire

Intérieure en aluminium avec glissières intégrées pour clayettes

Groupe froid conçu pour un fonctionnement pour une température d'air ambiant de 40 °C minimum

Fluide frigorigène : R290A ou équivalent

Alimentations : 230V

1 ARMOIRE FROIDE NEGATIVE - Livraison Lycée Françoise de Grâce – LE HAVRE

Caractéristique attendue

Propriétés

Capacité de stockage : 650 litres

Réfrigération ventilée

Température réglable : de -18°C à -22°C minimum

Capacité maximale de niveaux : 22 environ

Entraxe entre les niveaux : 40 mm environ

Livré avec 3 grilles

Dimensions intérieures :

Longueur : 620 mm environ

Profondeur : 680 mm environ

Hauteur : 1410 mm environ

Porte réversible

Epaisseur de l'isolation : 60 mm minimum

Évaporateur avec protection anticorrosion

Piètement : 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins minimum

Diamètre des roulettes : 100 mm minimum

Système de dégivrage automatique

Thermostat électronique

Extérieur et intérieur en inox AISI 304 ou équivalent

Étanchéité intérieure par joints silicone

Eclairage intérieur à LED

Fond de cuve arrondi pour faciliter le nettoyage

Fermeture à clé

Porte à fermeture automatique avec joint magnétique

Groupe froid conçu pour un fonctionnement pour une température d'air ambiant de 40 °C minimum

Fluide frigorigène : R-290 ou équivalent

Alimentation : 230 V

1 ARMOIRE FROIDE POSITIVE - Livraison Lycée Françoise de Grâce – LE HAVRE

Caractéristique attendue

Dimensions et capacités :

Capacité de stockage : 650 litres

Réfrigération ventilée

Température réglable : de -2°C à +8°C minimum

Capacité maximale de niveaux : 22 environ

Entraxe entre les niveaux : 40 mm environ

Livré avec 3 grilles

Dimensions intérieures :

Longueur : 620 mm environ

Profondeur : 680 mm environ

Hauteur : 1410 mm environ

Porte réversible

Épaisseur de l'isolation : 60 mm minimum

Évaporateur avec protection anticorrosion

Piètement : 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins minimum

Diamètre des roulettes : 100 mm minimum

Système de dégivrage automatique

Thermostat électronique

Extérieur et intérieur en inox AISI 304 ou équivalent

Étanchéité intérieure par joints silicone

Éclairage intérieur à LED

Fond de cuve arrondi pour faciliter le nettoyage

Fermeture à clé

Porte à fermeture automatique avec joint magnétique

Groupe froid conçu pour un fonctionnement pour une température d'air ambiant de 40 °C minimum

Fluide frigorigène : R-290 ou équivalent

Alimentation : 230 V

1 TABLE REFRIGEREE AVEC PLAN DE TRAVAIL - Livraison Lycée Jules LECESNE – LE HAVRE

Caractéristique attendue

Dimensions et capacités :

Longueur : 2185 mm environ

Profondeur : 800 mm environ

Hauteur : 850 mm environ

Capacité : 625 L environ

Fonctionnement :

Type : Tour avec plan de travail

Température de fonctionnement : 0 °C à +8 °C minimum

Nombre de niveaux : 3

Thermostat : Tactile (indice de protection IP65 ou équivalent)

Groupe froid conçu pour un fonctionnement pour une température d'air ambiant de 40 °C minimum

Gaz réfrigérant : R290 ou équivalent

Alimentation : 230 V

Finition :

Matériaux : Acier Inoxydable ou équivalent

Epaisseur de l'isolant : 70 mm minimum

Eclairage LED

Type de porte : porte à double vitrage trempé

Nombre de portes : 3 portes battantes

Angles intérieurs arrondis

Type de pieds : Pieds en acier inoxydable à hauteur réglable

1 CELLULE DE REFROIDISSEMENT - Livraison Lycée Maurice Marland – GRANVILLE

Caractéristique attendue

Propriétés

Fonctions froides :

-Refroidissement rapide

-Surgélation

Fonctions chaudes :

-Décongélation

Dimensions :

Longueur : 750 mm environ

Profondeur : 750 mm environ

Hauteur : 850 mm environ

Plage de température : de -40 °C à +45 °C minimum

Capacité de refroidissement : 25 kg de produit, de +90 °C à +3 °C à cœur en 90 minutes minimum

Capacité de refroidissement : 15 kg de produit, de +90 °C à -18 °C à cœur en 240 minutes minimum

Système de condensation à air

Dégivrage automatique intégré

Système de refroidissement à air ventilé.

Bac de récupération des eaux intégré

Nombre de niveaux : 5

Dimension des grilles : GN 1/1

Piètement réglable en hauteur.

Écran tactile de commande et d'affichage

Joint de porte magnétique

Extérieur : acier inoxydable AISI 304 ou équivalent

Intérieur : acier inoxydable AISI 304 ou équivalent

Groupe froid conçu pour un fonctionnement pour une température d'air ambiant de 40 °C minimum

Fluide frigorigène : R290 ou équivalent

Alimentation : 230 V

1 MACHINE A GLACONS - Livraison Lycée Paul Cornu – LISIEUX

Caractéristique attendue

Propriétés

Type de glaçons : creux

Système de production : à doigts/palettes

Fonctionnement électro mécanique

Nettoyage du bac à eau à chaque cycle

Production à 21°C air / 15°C eau : 22 Kg sur 24h

Refroidissement condenseur : à l'air

Pression de fonctionnement arrivé d'eau : 1 bar min / 6 bars max

Capacité de la réserve : 8 kg

Réserve intégrée

Niveau sonore : 48.5 dB maximum

Dimensions extérieures :

Longueur : 385 mm environ

Profondeur : 468 mm environ

Hauteur : 687 mm environ

Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement en façade

Sonde pour arrêt automatique de la production (réglable)

Filtre à poussière sur condenseur en façade démontable sans outil, pour une maintenance facilitée.

Vidange par gravité

Groupe froid conçu pour un fonctionnement pour une température d'air ambiant de 40 °C minimum

Fluide frigorigène : R-290 ou équivalent

Alimentation : 230 V

Finitions :

Structure : acier inox ou équivalent

Réserve en ABS alimentaire avec angles arrondis

Accessoires :

Tuyau d'arrivée d'eau

Tuyau d'évacuation des eaux

Pelle à glace

1 CHAMBRE DE FERMENTATION - Livraison Lycée François RABELAIS – IFS

Caractéristique attendue

Propriétés :

Largeur : 760 mm environ

Profondeur : 1115 mm environ

Hauteur : 2200 mm environ

Nombre de compartiment : 2

Nombre de niveaux par compartiment : 10

Espacement des niveaux : 63 mm environ

Compatibilité avec grilles de 400 x 600 mm

Nombre de portes : 2

Températures programmables de -15°C à + 40 °C minimum

Hygrométrie programmable de 30% à 95 % minimum

Epaisseur isolation : 60 mm minimum

Amortisseur de porte intégré

Joint de porte magnétique

Fonction programmation de cycle intégré

Fluide frigorigène : R455 ou équivalent

Groupe froid conçu pour un fonctionnement pour une température d'air ambiant de 40 °C minimum

Diamètre de raccordement de l'arrivée d'eau : Ø 15/21 mm (1/2")

Alimentation : 230 V

LOT 2 : EQUIPEMENTS PRODUCTION DE CHAUD

2 FOURS 7 NIVEAUX – Livraison Lycée Jules LECESNE – LE HAVRE

Caractéristique attendue

Propriétés :

Puissance : 11 kW minimum

Dimensions extérieures :

Longueur : 750 mm environ

Profondeur : 783 mm environ

Hauteur : 843 mm environ

7 niveaux d'enfournement longitudinaux pour accessoires GN1/1

Distance entre les niveaux : 67 mm minimum

Fonctionnement vapeur : 50°-130° minimum

Fonctionnement air chaud : 30°- 260° minimum

Fonctionnement vapeur et air chaud combiné : 50°- 300° minimum

Régulation de l'humidité de l'enceinte de cuisson avec paramétrage du niveau de vapeur

Programmes de cuisson à étapes multiples, paramétrables et mémorisables

Interface de commande à écran tactile pour pilotage et programmation des fonctions de l'équipement.

Dispositif intégré de récupération des graisses de cuisson, sans filtre consommable, avec collecte en bac amovible pour entretien

Sonde de température à cœur embrochable intégrée à l'équipement

Éclairage de l'enceinte de cuisson par LED intégrées

Four équipé d'un système de lavage automatique intégré de la chambre de cuisson

Arrivée d'eau (flexible d'alimentation) : 3/4"

Alimentation électrique : 400 V (triphase)

Finition :

Piètement haut sur roulettes freinées

Porte à triple vitrage

Évacuation des buées et condensats assurée par kit de condensation avec raccordement à l'évacuation

Mise à disposition de l'ensemble des consommables pour une mise en service

Matériau intérieur et extérieur : acier inoxydable

Enceinte de cuisson hygiénique sans soudure avec coins arrondis

Formation : 1/2 journée

2 FOURS MIXTES – Livraison Lycée Jean Baptiste DECRETOT – LOUVIERS

Caractéristique attendue

Propriétés :

Puissance : 16 kW minimum

Dimensions extérieures :

Longueur : 850 mm environ

Profondeur : 842 mm environ

Hauteur : 1014 mm environ

10 niveaux d'enfournement longitudinaux pour accessoires GN1/1

Distance entre les niveaux : 68 mm minimum

Fonctionnement vapeur : 50°-130° minimum

Fonctionnement air chaud : 30°- 300° minimum

Fonctionnement vapeur et air chaud combiné : 30°- 300° minimum

Dispositif intégré de récupération des graisses de cuisson, sans filtre consommable, avec collecte en bac amovible pour entretien

Sonde de température à cœur embrochable intégrée à l'équipement

Éclairage de l'enceinte de cuisson par LED intégrées

Programmes de cuisson à étapes multiples, paramétrables et mémorisables

Régulation de l'humidité de l'enceinte de cuisson avec paramétrage du niveau de vapeur

Thermostat de sécurité électronique pour générateur de vapeur et chaleur sèche

Système de nettoyage et d'entretien automatique pour l'enceinte de cuisson et le générateur de vapeur

Système de détartrage automatique du générateur de vapeur

Interface de commande à écran tactile pour pilotage et programmation des fonctions de l'équipement.

Arrivée d'eau (flexible d'alimentation) : 3/4"

Alimentation électrique : 400 V (triphase)

Finition :

Porte à double vitrage

Matériau intérieur et extérieur : acier inoxydable

Enceinte de cuisson hygiénique sans soudure avec coins arrondis

Formation : 1/2 journée

Installation du matériel attendu

1 ARMOIRE CHAUFFE ASSIETTES - Livraison Lycée Françoise de Grâce – LE HAVRE

Caractéristique attendue

Propriétés :

Structure : acier inoxydable isolée double paroi

Isolation à double paroi

3 étagères amovibles sur rails

Capacité d'accueil des assiettes : Ø 300 mm minimum

Capacité : 60 assiettes

Dimension :

Longueur : 600 mm environ

Profondeur : 530 mm environ

Hauteur : 759 mm environ

Ventilateur intégré pour assurer un chauffage uniforme de l'air

Température réglable de +35°C à +85°C avec voyant lumineux

Nombre de portes : 1

Piètement : 4 roulettes avec freins

Alimentation : 230 V

LOT 3 : PETIT EQUIPEMENT DE CUISINE

4 BLENDERS – Livraison Lycée Maurice MARLAND – GRANVILLE

Caractéristique attendue

Propriétés:

Puissance : 1100W minimum

Capacité de la cuve : 3L

Matière de la cuve : acier inoxydable

Fonction pulse

Fonction minuterie

Bouchon amovible permettant d'ajouter des ingrédients en cours de fonctionnement

Couteau 4 lames asymétriques en acier inoxydable

Variateur de vitesse : 500 à 12 600 tr/min minimum

Alimentation : 230 V

2 CREPIERES EN FONTE – Livraison Lycée Maurice MARLAND – GRANVILLE

Caractéristique attendue

Propriétés:

Puissance : 3600W minimum

Type de résistance : en serpentin ou équivalent

Matière de la plaque : fonte

Diamètre de la plaque : 40cm minimum

Régulation thermostatique de 50 à 300°C

Témoin de chauffe lumineux

La forme du châssis doit faciliter le nettoyage

Matière du châssis : acier inoxydable

Alimentation : 230 V

2 GAUFFRIERS PROFESSIONNELS – Livraison Lycée Maurice MARLAND – GRANVILLE

Caractéristique attendue

Propriétés :

Type de Gaufres : Bruxelles

Format des empreintes : 4 x 6

Plateau récupérateur intégré

Régulation thermostatique de 50 à 300°C minimum

Ouverture à 90 °

Plaques de cuisson à double empreinte permettant la réalisation simultanée de deux gaufres

Fers démontables facilement pour un nettoyage simplifié

Alimentation : 230 V

Puissance : 1800 W

Finition :

Matière du châssis : inox

Matière des fers : fonte alimentaire

6 BALANCES DE CUISINE - Livraison Lycée Françoise de Grâce – LE HAVRE

Caractéristique attendue

Propriétés :

Structure : ABS

Plateau : inox AISI 304 ou équivalent

Indice de protection : IP56

Butée de protection contre les surcharges

Capacité de la balance : 0,2 gr à 6 kg

Affichage LCD rétro-éclairé

Fonction attendue au minimum : Pesage, tarage

Unité de mesure : gramme / kilogramme au minimum

Fonctionnement sur secteur et batterie

Alimentation : 230 V

1 ROBOT BATTEUR - Livraison Lycée Paul Cornu – LISIEUX *

Caractéristique attendue

Capacités et puissance :

Capacité de la cuve : 6 L minimum

Vitesse variable

Puissance : 375 W minimum

Alimentation : 230 V

Accessoires :

Batteur plat

Batteur plat à bord flexible

Crochet pétrisseur

Fouet à fils

Couvercle antiprojection

Finition :

Matière du bol principal : acier inoxydable

Matière du fouet : acier inoxydable

Matière du crochet pétrisseur : acier inoxydable

Matière du batteur : acier inoxydable

Finition du corps : métal

Pieds anti-dérapants

Coloris : rouge

1 HACHOIR – Livraison Lycée Paul Cornu – LISIEUX *

Caractéristique attendue

Propriétés :

Hachoir à viande compatible avec le robot batteur ci-dessus

Matière : Aluminium ou équivalent

Accessoires :

Grille de hachage 3 mm en acier inoxydable

Grille de hachage 4,5 mm en acier inoxydable

Grille de hachage 8 mm en acier inoxydable

Lame en acier inoxydable

Tubes à farcir pour grandes saucisses 19 mm

Tubes à farcir pour petites saucisses 9.5 mm

Poussoir d'aliments

Brosse de nettoyage

1 ROBOT PLONGEANT FOUET – Livraison Lycée Paul Cornu – LISIEUX

Caractéristique attendue

Propriétés :

Fonction combinée : mixer et fouetter

Vitesses variables :

- mode mix de 2300 à 9600 tr/mn minimum

- mode fouet de 500 à 1800 tr/mn minimum

Matière outils : inox

Matière Cloche : inox

Matière Tube : inox

Matière bloc moteur : inox

Démontage du tube et des outils pour un nettoyage facile

Longueur totale : 250 mm minimum

Alimentation : 230 V

Accessoires :

Fouet plongeant

Couteau inox 2 lames

Outil de démontage

1 ROBOT PLONGEANT - Livraison Lycée Paul Cornu – LISIEUX

Caractéristique attendue

Propriétés :

Fonction combinée : émulsionner et hacher

Vitesses variables : de 1500 à 14000 tr/mn

Matière outils : inox

Matière Cloche : inox

Matière Tube : inox

Matière bloc moteur : inox

Démontage du tube et des outils pour un nettoyage facile

Cordon spirale extensible pour une manipulation facilitée.

Alimentation : 230 V

Accessoires :

Aeromix inox ou équivalent

Couteau inox 2 lames

Outil de démontage

Support mural

1 ROBOT COUPE - Livraison Lycée Paul Cornu – LISIEUX

Caractéristique attendue

Propriétés :

Fonction combiné coupe légume et cutter

Outils interchangeables entre coupe légume et cutter

Fonction pulse intégrée

Moteur industriel asynchrone pour une très grande fiabilité et longévité

Moteur en prise directe avec l'accessoire

Arbre moteur en inox

Puissance : 650 W minimum

Alimentation : 230 V

Fonction cutter :

Matériaux cuve cutter : inox

Capacité cuve cutter : 3,5 L minimum

Fonction coupe légume :

Nombre de Goulottes d'insertion : 2

Type de goulotte :

-Goulotte demi-lune : surface d'insertion 100 cm² environ

-Goulotte cylindrique Ø 58 mm environ

Ejection latérale permettant de recevoir des bacs gastros

Accessoires :

Fonction cutter :

1 Couteau cranté : pétrissages et broyages

1 Couteau denté : hachage d'herbes et épices

Fonction coupe légume :

1 disques inox éminceur 2 mm

1 disques inox éminceur 4 mm

1 disques inox rappeur 2 mm

1 disques inox bâtonnets 2x2 mm

1 OUVERE BOÎTE MANUEL PROFESSIONNEL - Livraison Lycée Françoise de Grâce – LE HAVRE

Caractéristique attendue

Propriétés :

Ouvre-boîte manuel professionnel sur table avec structure métallique

Fixation par serre-joint

Système d'ouverture par manivelle

Hauteur : jusqu'à 550 mm

Tige ajustable pour adaptation à la taille des conserves

Dispositif de serrage de la conserve pour une utilisation simplifiée

1 MANDOLINE PROFESSIONNELLE - Livraison Lycée Françoise de Grâce – LE HAVRE

Caractéristique attendue

Propriétés :

Pieds repliables et antidérapants

Poussoir protecteur en plastique

Lame alvéolée pour limiter l'adhérence

1 peigne effileurs 4 mm

1 peigne effileurs 10 mm

Epaisseur de coupe de 0,5 à 10 mm minimum

Largeur de coupe : 95mm minimum

Matière : acier inoxydable

1 BLENDER PICHET INOX - Livraison Lycée Françoise de Grâce – LE HAVRE

Caractéristique attendue

Propriétés :

Puissance absorbée maximale : 1550 W

Vitesse variable : jusqu'à 15 000 tr/min minimum

Fonction pulse : jusqu'à 18 000 tr/min ou équivalent

Moteur professionnel adapté à un usage intensif

Système de verrouillage du bol et du couvercle pour utilisation mains libres

Bouchon amovible permettant d'ajouter des ingrédients en cours de fonctionnement

Couteaux haute résistance adaptés au broyage de glaçons et crustacés ou équivalent

Pichet 4 Litres

Pichet en acier inoxydable

Alimentation : 230 V

1 BATTEUR MELANGEUR 10 L – Livraison Lycée Maurice MARLAND – GRANVILLE

Caractéristique attendue

Propriétés :

Puissance : 750 W minimum

Capacité de la cuve : 10 L minimum

Matière de la cuve : acier inoxydable AISI 304 ou équivalent

Moteur adapté à un usage intensif

Variation progressive de la vitesse de rotation

Vitesse de rotation du planétaire : 26 à 180 tr/min minimum

Écran de sécurité plein et transparent, amovible sans outil spécifique pour faciliter le nettoyage et l'entretien

Dispositif de sécurité avec détection de cuve et contrôle de fermeture de l'écran de sécurité

Alimentation : 230 V

Accessoires :

Fouet en acier inoxydable

Batteur plat en acier inoxydable

Crochet semi spiral en acier inoxydable

4 BATTEUR MELANGEUR 5 L – Livraison Lycée Maurice MARLAND – GRANVILLE

Caractéristique attendue

Propriétés :

Puissance : 500W minimum

Capacité de la cuve : 5 L minimum

Matière de la cuve : acier inoxydable AISI 304 ou équivalent

Moteur adapté à un usage intensif

Variation progressive de la vitesse de rotation

Vitesse de rotation du planétaire : 40 à 240 tr/min minimum

Écran de sécurité plein et transparent, amovible sans outil spécifique pour faciliter le nettoyage et l'entretien

Dispositif de sécurité avec détection de cuve et contrôle de fermeture de l'écran de sécurité

Alimentation : 230 V

Accessoires :

Fouet en acier inoxydable

Batteur plat en acier inoxydable

Crochet semi spiral en acier inoxydable

1 PETRIN A SPIRALE CUVE 12 L – Livraison Lycée Maurice MARLAND – GRANVILLE

Caractéristique attendue

Propriétés :

Puissance totale : 0,55 kW

Alimentation : 400 V / 3N ph / 50 Hz (triphase)

Vitesse unique : Optimisée pour un pétrissage efficace

Encombrement :

Largeur : 280 mm environ

Profondeur : 520 mm environ

Hauteur : 580 mm environ

Capacité de la cuve : 12 L

Cuve inox

Fond de cuve incurvé pour garantir un nettoyage optimisé

Barre de pétrissage en inox

180 MOULES FORMES INNOVANTES - Livraison Lycée François RABELAIS – IFS

Caractéristique attendue

Propriétés:

60 Cadre de cuisson micro-perforé en acier inoxydable

- Dimensions : 12,5 x 7,4 x h 4,5 cm
- Forme : ellipse

60 Cadre de cuisson micro-perforé en acier inoxydable

- Dimensions : 10,2 x 9,8 x h 4,5 cm
- Forme : trèfle

60 Cadre de cuisson micro-perforé en acier inoxydable

- Dimension : Dimensions ø 10 x h 4,5 cm
- Forme : fleur