

ANNEXE A

DESCRIPTION TECHNIQUE DES INSTALLATIONS

CUISINE CENTRALE

MATERIEL DE CUISSON

2 visites par an matériel de cuisson

DESCRIPTIF DES MATERIELS PRIS EN CHARGE

1 trancheur à viandes Mathieu
3 sauteuses gaz Rosinox
1 fourneau 4 feux vifs gaz Rosinox
2 grillades gaz Rosinox
1 marmite bain marie gaz Rosinox
2 friteuses gaz Rosinox
1 fourneau 4 feux vifs gaz Rosinox
3 fours mixtes 20 GN1/1 électrique Rational
1 four mixte 10 GN1/1 électrique Rational
1 four mixte 10 GN1/1 électrique Olis
1 lave batterie à granules traversant Metos
1 lave cassettes Comenda
1 lave vaisselle à avancement automatique Comenda
1 Lave vaisselle frontal Comenda
1 meuble bain marie sur étuve Réminox
2 thermo-scelleuse Gecam
1 armoire de maintien en température
3 désinsectiseurs
3 armoires à couteaux

ANNEXE A

DESCRIPTION TECHNIQUE DES INSTALLATIONS

CUISINE CENTRALE

MATERIEL DE REFROIDISSEMENT

2 visites par an matériel de refroidissement

DESCRIPTIF DES MATERIELS PRIS EN CHARGE

1 soubassement réfrigéré Friginox
1 armoire froide 1400L Foster
1 armoire froide 1400L
2 meubles réfrigérés avec vitrines
1 vitrine d'exposition
1 Chambre froide négative avec double équipements
1 Chambre froide négative
3 Groupe froid négatif à distance
7 Chambres froide positives et 4 locaux à température dirigée
1 Centrale froid positif à 3 compresseurs sur condenseur extérieur
2 Cellules de refroidissement rapide
2 Compresseurs sur condenseur extérieur
1 Armoire électrique

ANNEXE A

DESCRIPTION TECHNIQUE DES INSTALLATIONS

OFFICE DE RESTAURATION

STRUCTURES INTRA

2 visites par an équipements chaud et froid

DESCRIPTIF DES MATERIELS PRIS EN CHARGE

14 armoires froides 1400 litres Sagi
17 armoires froides 700 litres Sagi
18 fours de remises en température Bourgeois
4 laves vaisselle frontal Hobart
10 laves vaisselle à capot Hobart