

LISTE MATERIEL DE CUISINE -SERVICE (ANCIEN MARCHE – A REVOIR AVEC LES ESPACES ET LA LIASON MIXTE)

CASONE (données à titre indicatif, soumises à modification)

Ligne de self- service :

- 1 chariot bain marie (équipé d'une vasque à 3 compartiments)
- 2 vitrines réfrigérées long. min. 110cm
- 1 meuble présentoir pour plateaux et pain

Service à table :

- 2 chariots bain marie (chacun équipé d'une vasque à 3 compartiments)
- 2 chariots simples pour la préparation des assiettes

Zone cuisine :

- 2 fours électriques à chaleur tournante grande capacité
- 1 bac de cuisson pour les pâtes 2 compartiments
- 1 hôte murale avec filtre 240x140 cm
- 1 frigo 1 porte 400L
- 1 frigo 2 portes 1430L
- 1 freezer 1 porte 400L
- 1 lave-vaisselle industriel à capot
- 1 station de lavage avec évier inox
- 1 lave main
- meubles et/ou étagères pour le stockage des petits matériels et aliments

Zone vestiaire :

- bancs et casiers (fonction du nombre de personnels)

Zone réfectoire :

- 1 fontaine à eau
- poubelles pour tri sélectif

MORESCO (données à titre indicatif, soumises à modification) :

Pour la ligne de self :

- 1 chariot bain marie long. 200 cm (6 compartiments)
- 1 vitrine réfrigérée long. 160 cm
- 1 meuble neutre long. 160 cm
- 1 meuble d'angle

Zone cuisine :

- 2 fours électriques à chaleur tournante grande capacité
- 1 bac de cuisson pour les pâtes 2 compartiments
- 1 hôte murale avec filtre 240x140 cm
- 1 frigo 1 porte 400L
- 1 frigo 2 portes 1430L
- 1 freezer 1 porte 400L
- 1 lave-vaisselle industriel à capot
- 1 station de lavage avec évier inox
- 1 chariot bain marie (chacun équipé d'une vasque à 3 compartiments)
- 1 lave main

Pour le service:

- 2 chariots simples pour la préparation des assiettes
- poubelles pour tri sélectif

Zone stockage

- meubles et/ou étagères pour le stockage des petits matériels et aliments secs

Zone vestiaire :

- meubles et/ou étagères pour le stockage matériels et aliments
- bancs et casiers (fonction du nombre de personnels)