

7 - AMENAGEMENT IDETHEQUE- R+1

7.1 - LOCAL RESERVES

7.1.1 - Rayonnages 4 niveaux - REPERE A1

*Longueur et agencement suivant plan, 4 niveaux
Montants DURALINOX
Clayettes amovibles en polymère
Vérins de réglages
Charge admissible minimum : 120kg/niveau*

7.1.2 - Placard entretien et raclettes - REPERE A2

*Construction inox épaisseur 10/10
Panneaux latéraux doublés
Piètement rond inox réglable
Dessus incliné
Porte doublée avec fermeture à clé
Livré avec 3demi-étagères réglables et une inférieure fixe
Dimensions approximatives 600x500x1900 HT*

7.2 - ZONE PREPARATIONS FROIDES ET CHAUDES

7.2.1 - Armoire froide négative une porte - REPERE B1

*Armoire froide négative 1 porte
Capacité 600litres
Carrosserie acier inox 18/10 y compris sur le dessus et l'arrière de l'armoire, isolation minimum 80 mm
Piètement en acier inox 18/10 de hauteur minimum 150mm
Joint de porte démontable sans outils
Fermeture à clé
Pédale d'ouverture de porte
Cuve inox 18/10 avec glissières embouties, espacées de 55 mm
Livrées avec 5 claies inox GN2/1 renforcées par porte
Soupape de décompression
Groupe logé - tropicalisé
Evaporateur ventilé à l'extérieur de la cuve, traité anti corrosion
Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes
Régulation électronique avec écran LCD, alarmes température et portes
Refroidissement ventilé indirect
Traçabilité HACCP intégrée avec possibilité d'archivage sur PC via navette infrarouge ou sortie RS485
Dégivrage avec ré évaporation des condensats
Température -26 /-10°C
Puissance 700 wats – consommation moyenne inférieure à 6,5kWh/24h
Fluide : R290
Dimensions approximatives : 2150 htx700x800*

7.2.2 - Armoire froide positive 1 porte - REPERE B2

*Capacité 650 litres utile - GROUPE INCOPORE avec fluide R290
La température sera inférieure aux produits conservés soit de -2 à +12°C.
Capacité 20 GN2/1 au pas de 55 mm minimum
Livrée avec 5 grilles inox renforcée
Construction Intérieur et extérieur inox (y compris arrière et dessous)
Evaporateur traité anti- corrosion situé à l'extérieur de la cuve.
Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la cuve
Rappel de porte assurant la fermeture automatique
Cuve intérieure emboutie rayonnée avec les coins réalisés sans pièces rapportées et sans seuil dans le fond pour éviter les rétentions et la pénétration d'eau dans la mousse
Joint de porte magnétique clipsé pour faciliter le remplacement et le nettoyage
La porte aura sa contre porte plane pour un nettoyage rapide et efficace et sera équipée d'une pédale d'ouverture
Pieds de 150 mm minimum pour permettre le nettoyage sous l'armoire
Température ambiante +43°C.
Evaporateur ventilé traité anticorrosion.
Régulation électronique avec affichage digital et pendule de dégivrage intégrée
Ouvertures successives facilitées grâce à la Soupape de décompression qui évite les phénomènes d'aspiration de porte*

*Parois latérales embouties au format GN de sorte à ne pas avoir de glissières amovibles.
Isolation sans CFC, épaisseur minimale : 82mm
Ré évaporation des eaux de dégivrage automatique par gaz chauds
Bandeau de commande lisse et étanche
Le capot de l'évaporateur sera en inox
Dimensions approximatives : 2150 htx700x800*

7.2.3 - Four mixte 6 niveaux GN1/1 ELECTRIQUE - REPERE B3

*Four électrique mixte à convection vapeur
6 niveaux GN1/1 au pas de 65 mm (bac profondeur 40)
Construction inox extérieur et intérieur
Enceinte à angles rayonnés
Support construction inox avec échelle support plâtrerie GN1/1 avec vérins de réglage pouvant recevoir 8 grilles au pas de 8mm
Panneau de commande latérale avec voyants témoins de fonction
Programmation simple
Dimensions intérieures 550x345x428 mini
Production de vapeur par injection directe
Porte à hublot avec vitre articulée
Gouttière de récupération des condensats
Oura d'évacuation des buées réglable
Eclairage intérieur
Inversion de porte possible
Echelle support plâtrerie amovible
Refroidissement rapide de la cavité entre 2 cycles
Livré avec 3 bacs pleins prof 40- 3 bacs perforés prof40- 3 plaques pâtisserie- 6 grilles inox GN1/1 renforcées
Livré avec ADOUCISSEUR spécifique à ce four
Puissance électrique 7.5 kw
Dimensions extérieures approximatives 800*700*700+900*

7.2.4 - Module de cuisson type vitrocéramique- 2 foyer rayonnants- REPERE B4

*Construction inox
Module de cuisson à poser sur piétement
Dessus composé d'une table vitrocéramique comprenant 2 foyers ronds de 2.1 kW chacun
Diamètre 210 mm minimum
Puissance totale 4.2 kW
Piétement support avec vérins de réglages et plancher formant étagère
Dimensions 400x650x (300+600)
L 400 - P 650 - H 300*

7.2.5 - Module type friteuse électrique -REPERE B5

*Construction inox
Capacité 8 litres
Cuve inox emboutie fixe
Zone froide,
Vanne de vidange
Thermostat de réglage et de sécurité (température de 60/180°)
Résistance amovible, livré avec in grand panier
Piétement support inox ave vérins de réglages et plancher bas formant étagère
Puissance électrique 7.5 kW
Dimensions 400x600x (300+600)*

NOTA : impérativement de même marque et même gamme que le repère B4

7.2.6 - Module de cuisson dessus neutre - REPERE B6

*Construction inox
Module de cuisson à poser sur piétement
Dessus neutre lisse.
Piétement support avec vérins de réglages et plancher formant étagère
Dimensions 400 x 650x (300+600)
Nota : de même fournisseur et même marque que les repères B4-B5*

7.2.7 - Support sac poubelle à pince - REPERE B8

*Structure en tube inox de 20 mm
Fermeture du sac par pincement (sans couvercle)*

*Réceptacle en ABS amovible
Equipé de 2 roulettes pivotantes de 100 mm et bandage de roue non tachant.*

7.2.8 - Lave main avec corbeille - REPERE B9

*Construction inox
Cuve ovale de dimensions minimales : 350*280mm
Cuve et dossier embouti d'une seule pièce en acier inox monobloc. Le dossier rapporté ne sera pas accepté.
Commande fémorale par panneau articulé
Livré avec brosse à ongles sur le lave-mains
Poubelle livrée avec support fil inox adaptable par suspension
Flexible inox de raccordement, pré-mélangeur et siphon fournis.
Forme arrondie
Dimensions approximatives : 430*380*580mm*

7.2.9 - Centrale de désinfection - REPERE B10

*De type mural
Ossature en PVC livré avec tuyau longueur 15 mètres et pistolet antichoc
La centrale maîtrisera le gaspillage en eau et des produits utilisés
Version 1 produit + rinçage par sélecteur BY PASS
Livrée avec panier pouvant recevoir 1 bidon de 5 litres
Mitigeur et flexible inox de raccordement inclus*

7.2.10 - Table du chef centrale avec piètement - bac à DROITE - REPERE B11

*Construction inox
Aucune vis apparentes
Dessus poli satiné. Epaisseur 15/10 anti rebond
Insonorisation par panneau mélaminé 6 faces de 16 mm minimum
Châssis en acier inox avec angles, assemblage inox entièrement soudé
Ceinture profilée de HT 100mm
Tiroir avec façade, bac GN1/1 en polyéthylène
Piètement en tube rond de diamètre 40 mm démontable et vérins de réglages
Bac encastré inox dimensions 400x400 x250,
Robinetterie type grande cuisine
Dimensions : 1400 x700x900ht*

7.2.11 - Meuble neutre central - REPERE B12

*Construction inox
Aucune vis apparentes
Dessus poli satiné. Epaisseur 15/10 anti rebond
Insonorisation par panneau mélaminé 6 faces de 16 mm minimum
Châssis en acier inox avec angles, assemblage inox entièrement soudé
Portes coulissantes sur une seule face coté laverie, dos inox
Piètement en tube rond de diamètre 45 mm démontable, livré avec 4 roulettes inox dont 2 avec freins.
Etagère intérieure réglable en hauteur
Dimensions : 2000x700x900ht*

7.2.12 - Four micro- ondes à poser - REPERE B13

*Four micro-ondes carrosserie laquée
Porte avec charnières à gauche
Minuterie 60 mm
5 niveaux de puissance MO- 900W-600W-360W-180W-90W
Volume mini 25litres
Plateau tournant en verre diamètre 31.5cm
Eclairage intérieur
Livré avec câble de raccordement et prise
Puissance de raccordement approximative 1,5 kW*

7.3 - ESPACE LAVERIE - BATTERIE**7.3.1 - Table murale avec dossier - REPERE C1**

*Construction inox
Aucune vis apparentes
Dessus poli satiné. Epaisseur 15/10 anti rebond
Dossier arrière de 100*20mm, obturé aux extrémités Y compris dossier latéral gauche
Insonorisation par panneau mélaminé 6 faces de 16 mm minimum
Châssis en acier inox avec angles, assemblage inox
Piètement en tube rond de diamètre 45 mm démontable, monté sur vérins réglables
Trou vide déchets avec collerette caoutchouc
Dimensions: 600x700x900ht*

7.3.2 - Table entrée avec bacs machine - REPERE C2

*Construction inox
Plateau inox brossé avec bord avant rayonné
Piètement support diamètre 45 sur un côté
Accrochage machine
Dossier arrière même profil que la table repère C1
Bord anti ruissellement sur les 3 faces
2 bacs de 600x500x300 encastré avec bonde de vidange
Perçage robinetterie mono trou
Livré avec robinetterie mixte douchette +col de cygne type grande cuisine
Etagère basse
Flexible de raccordement inox
Dimensions approximatives: 1900 x700mm*

7.3.3 – Lave- vaisselle a capot avec adoucisseur incorporé-REPERE C3

*Machine à laver à capot double paroi– 60 casiers heure
Construction sur châssis inox 18-10n cuve isolée par panneaux habillage
Panneau habillage arrière toute hauteur
Machine acceptant les casiers de 600x500 et 500x500
4 temps de lavage 60/120/180/480’’
Cuve moulée avec angles arrondis, forme toboggan
Pompe auto-vidangeable- double filtrage sur cuve avec panier récupérateur
Pompe de vidange montage usine
Automatisme intégral depuis le remplissage
Cycles pré réglés – lavage – égouttage – rinçage
2 bras de lavage et 2 de rinçage inox formant tourniquet
Machine livré avec condenseur récupérateur monté en usine
Doseur intègre de lavage et de séchage
Livré avec 1 casier verres, 1 casiers assiettes, 1 fourre-tout et 3 godets couverts
Prévoir adoucisseur intégré ou a positionner sous table entrée
Puissance électrique 12 kW
Dimensions 2100htx720x750*

7.3.4 - Table de sortie machine à laver - REPERE C4

*Construction inox 18-10
Dessus épaisseur 15/10eme
Bords anti ruissellement
Piètement rond identique table entrée et table a goulotte avec vérins de réglage
Bâti soudé avec double traverse pour stockage des casiers vide
Accrochage adapté à la machine
Dimensions longueur 1200*

7.3.5 - Caniveau de sol 300x300 - REPERE C5

*Construction inox
Télescopique avec pentes incorporées
Bavette circulaire formant platine d'étanchéité
Panier amovible de récupération des déchets de capacité minimale de 1.7 litres
Sortie verticale ou horizontale en fonction des exigences
Grille caillebotis en inox
4 pattes d'ancrage et de positionnement sur le pourtour avec orifice de mise à la terre
Prévoir plaque de bois qui remplacera la grille inox durant toute la durée du chantier. Les caniveaux seront fournis au maçon ou au carreleur pour pose à leur charge. Les accessoires non scellés seront conservés chez le titulaire du présent lot pour éviter les pertes.*

7.4 - COMPTOIR BAR

7.4.1 - Chauffe saucisses à poser 4 PLOTS - REPERE D1

*Appareil avec 4 plots aluminium
Thermostat de précision
Résistance blindée
Bac à eau amovible en inox et couvercle inox
Manchon en verre
Carter inox (AISI 304)
Débit/heure : 120 pièces
Puissance 800w
Dimensions 350x325x450*

7.4.2 - Crêpière 1 plaque ronde à poser - REPERE D2

*Construction tout inox, châssis carré
Plaque ronde fonte épaisseur 12 mm diamètre 35
Thermostat de précision
Voyant de contrôle
Alimentation mono 230v
Puissance 2400w*

7.4.3 - Appareil grill panini rainuré - REPERE D3

*Construction châssis inox AISI 430
Composé de plaque de fonte rainurée (inférieure et supérieure)
Carter supérieur et inférieur chromés polis
Récupérateur amovible
Voyant de contrôle
Minuterie
Thermostat 300°C
Pouvant cuire 2 pièces en simultané
Débit 50/60 pièce/ heure
Dimensions surface utile 250x200mm
Dimensions hors tout 260x460x500
Puissance Mono +T 230V – 2200W*