



BUREAU DES MARCHES

B. P. 28

97425 LES AVIRONS

☎ 02 62 38 29 87- 📠 02 62 38 29 82

Mèl : groupecom-lycee-des-avirons@wanadoo.fr

**FOURNITURE DE MATERIELS DE RESTAURATION
CUISINE SATELLITE – CUISINE CENTRALE - MAPA/DGE 2017**

ANNEXE -

CODE ADM	ARTICLES	QTE	CARACTERISTIQUES
DGE 2017	CHARIOT DE SERVICE	1	2 niveaux – 800X580 cm
LOT 1	CHARIOTS DE SERVICE	2	3 niveaux - 1000x670 cm
	FOURCHETTES DE TABLE	25	Inox uni (douzaine)
	RAYONNAGE	1	4 niveaux (le lot)
	<u>CUVIERS + BACS GN 200</u>	3	<u>GN 200</u>
	TABLE MOBILE	1	Conception en acier inoxydable – châssis profil carré 25*25 mm épaisseur 1,5mm - plan de travail en tôle inox épaisseur 1,5 dimension 760*460mm avec rangement vertical pour couteaux sur le côté. Plots de calage pour planche à découper GN1/1- une tablette rabattable de 560*350mm sur le coté 4 roues diam 125mm en composite dont 2 avec frein
	BACS A FRITES 5 LITRES	20	GN1/1
LOT 2	BACS GASTRO	6	Inox gn 1/1- prof 200
	BACS INOX	10	Perforés s/anse GN 1/1 prof 100
	BACS INOX	40	Non perforés sans anse gn1/1 prof 100 plein 530*325
	TOILES DE CUISSON SURGELATION	20	58.5 x 38.5 cm
Lot 3	BACS	1	2 égouttoirs de plonge
	BACS	1	Légumerie 3 bacs prof + douchette pour lavage et désinfection des légumes sans étagère avec dossier arrière 20x100 profondeur 50 mm top épaisseur 12/10 ^{ème}

Lot 4	CASIER	10	lavage plateaux 50x50x8.2 cm
	CASIER 49 VERRES	15	50x50x14.3 cm
	CASIER A DOIGT P/LAVAGE	20	50x50 cm
	CASIER 16 VERRES	5	50X50X18.4 cm
	CASIER LAVAGE GRIS POUR RAVIER	10	50X50X14.9 cm
	GODETS PLASTIQUES BLANCS	80	11X11X14 cm

Cuisine satellite contact : Mme BOYER Edwige 0262 38 09 16 poste 408

CODE ADM	ARTICLES	QTE	CARACTERISTIQUES
Lot 5	ARMOIRES CHAUDES	2	Armoire de maintien en température – capacité 20 niveaux gn2/1 – construction en acier inox austénitique (alimentaire)- parois et porte réalisés en double parois injectées (polyuréthane sans CFC à haute densité). Porte ouverture à 120°, avec clenche verticale avec joint dans le cadre de la porte facilement remplaçable sans outils. Possibilité d'utilisation GN 2/ et GN1/1 espacement 60 mm. Chauffage par résistance et air pulsé, homogénéité de la température grâce à un ventilateur interne équipé de 4 roues pivotantes de 160 mm en acier inox dont 2 avec freins et insonorisée – pare choc périphériques, très résistant et non marquant. Poignées latérales très robustes, manutention aisée. Dispositif humidificateur, bac à eau avec système anti débordement. Panneau de commande intégré, avec thermostat de régulation de 0 à 90° et thermomètre analogique.
	ARMOIRES DE RANGEMENT	2	Portes battantes, toit pente avec paroi de séparation centrale, 4 étagères fixes, fermeture à clé – inox aisi 304 600*500*2050
	TRANCHEUR COURROIE	1	trancheur capacité de coupe 320*265 mm épaisseur de coupe de 0 à 15 mm 600*420*495mm 500 -700 couverts- lame extractible D350mm – étanchéité important autour de la poulie – équipé bagues de coulisseau – facile à nettoyer – à livrer avec housse de protection

*Cuisine centrale contact M. HOARAU Alphonse 0262 38 28 13