

*Ministère de l’Education Nationale*

*Académie de La Réunion*

**BUREAU DES MARCHES**

**20 Rue du lycée**

## 97425 LES AVIRONS

**🕿 02 62 38 29 87- 🖳 02 62 38 29 82**

**Mèl :** [**groupcom-lycee-des-avirons@wanadoo.fr**](mailto:groupcom-lycee-des-avirons@wanadoo.fr)

**Annexe 2.**

**FOURNITURE DE MATERIELS de RESTAURATION**

**CUISINE centrale**

**mapa dotation equipement SPeCIFIQUE - cuisine centrale**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CODE ADM** | **ARTICLES** | **QTE** | **CARACTERISTIQUES** |
|  | **CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE** | 1 | Températures atteintes en refroidissement de 63°C à +10°C à cœur, +3°C en moyenne produit.  1 chariot GN 2/1 - 20 niveaux compatible avec chariot de four GN 2/1 FRIMA, ANGELO PO – revêtement intérieur/extérieur inox AISI 304  200 Kg cycle 110 min – norme NF de référence.  Groupe 8CV HA à distance |
|  | **SAUTEUSE Á GAZ** | 1 | Basculement manuel ou électrique  capacité : 250 à 300 l  Douchette flexible eau chaude et froide  Matière Inox  Puissance 31 KW minimum  Dimension avoisinant 1500x600x350. |

Contact cuisine centrale : M. Alphonse HOARAU – 0262 38 28 13 - 0262 38 09 16