

ANNEXE 3 : DETAIL DES EQUIPEMENTS

1. Cuisine

- Réserves / réception :
 - Lave main à commande fémorale
 - Désinsectiseur
 - Combi réfrigérateur « légumes 141 litres / viandes 141 litres »
 - Combi réfrigérateur « BOF 141 litres / congélateur 143 litres »
 - Armoire frigorifique positive 650 litres
 - Armoire frigorifique négative 650 litres
 - Rayonnage pour réserves sèches
- Préparation
 - Friteuse électrique
 - Fourneau électrique
 - Four mixte vapeur et convection 6 niveaux – chauffage électrique
 - Stérilisateur à couteaux
 - Table de travail sur roues 1000mm
 - Armoire frigorifique produits jour 650 litres
 - Table de chef 1200mm
 - Poste de lavage et désinfection
 - Lave main à commande fémorale
- Laverie
 - Plonge à batterie
 - Table d'entrée laveuse avec bac de pré lavage
 - Machine à laver la vaisselle à capot 70 casiers/h
 - Table de sortie laveuse à capot

2. Bar

- Meuble bar avec évier et compartiment réfrigéré de 300 litres
- Lave-verres
- Machine à glaçons
- 4 tabourets haut de chez LAFA modèle SAX

3. Salle hors sac

- 60 chaises empilables
- 16 tables carrées de 80 X 80 cm basculantes sur roulettes
- 1 tables 120 x 80 cm basculantes sur roulettes
- 4 tables 180 X 80 cm basculantes sur roulettes
- 4 tabourets de bar
- 4 tables basses
- 10 pouf orange
- 1 micro-onde