KEGIN ingénierie

1 avenue René Cassin - 22100 DINAN
Tél : 02 96 83 56 26
E. mail : kegin@kegin-ingenierie.fr

OPERATION

RESTAURANT SCOLAIRE LES COURS DU GOUËT

Place de la Mairie
22800 PLAINE HAUTE



MAITRE D'OUVRAGE

MAIRIE DE PLAINE HAUTE

2 Rte du Tronc
22800 Plaine-Haute

C.C.T.P

LOT N° 11

EQUIPEMENTS DE CUISINE

PHASE DCE - Le 25 JUIN 2026

Ce document est la propriété du Bureau d'Études KEGIN Ingénierie. Il ne peut être exploité, reproduit ou diffusé sans son autorisation conformément à la Loi n° 92-597 du 1 juillet 1992 relative au code de la propriété intellectuelle.

Table des matières

1 GENERALITES 5

1.1 Préambule 5

1.2 Nature du projet 5

1.3 Règlements applicables 5

1.3.1 En matière d'hygiènes et de mise en œuvre des équipements : 5
1.3.2 En matière de sécurité des équipements : 6
1.3.3 En matière de gestion des déchets : 6

1.4 Période de préparation 6

1.4.1 Plans de réservations : 6
1.4.2 Cahier des équipements : 6
1.4.3 Délai d'intervention 6

1.5 Chantier 7

1.5.1 Assistance aux réunions de chantier 7
1.5.2 Echantillons 7
1.5.3 Sécurité 7
1.5.4 Vérification des attentes et réservations 7
1.5.5 Equipements existants réutilisés 7
1.5.6 Livraison 7
1.5.7 Installation 7
1.5.8 Protection des équipements 7
1.5.9 Gestion des déchets 8
1.5.10 Situations de travaux 8

1.6 Réception des installations 8

1.6.1 Mise en service 8
1.6.2 Réception - Levée de réserves 8
1.6.3 Dossier des Ouvrages Exécutés (D.O.E.) 8

1.7 Prestations complémentaires dues au présent lot 9

1.7.1 Garanties 9
1.7.2 Parfait Achèvement 9
1.7.3 Formation du personnel 9

1.8 Préparation de la réponse 9

1.8.1 Application du C.C.T.P 9
1.8.2 Etat des lieux 9

1.9 Etablissement de la réponse 9

2 CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES 10

2.1 QUALITE DES ACIERS INOXYDABLES 10

2.2 CARACTERISTIQUES GENERALES DES INOX 10

2.3 SCHEMAS DE CONSTRUCTION DES INOX 11

2.4 CARACTERISTIQUES GENERALES DES ELEMENTS DE CUISSON 15

2.5 CARACTERISTIQUES GENERALES DES EQUIPEMENTS DE REFRIGERATION 15

2.6 CARACTERISTIQUES GENERALES DES PANNEAUX ISOTHERMES 17

3 DESCRIPTIF DES EQUIPEMENTS 18

3.1 HALL DE RECEPTION 18

3.2 BUREAU DU CHEF 21

3.3 SAS DECHETS 22
3.4 RESERVE ENTRETIEN 23
3.5 RESERVE EPICERIE 23
3.6 RESERVE FROIDE 25
3.7 DEGAGEMENT 28
3.8 LEGUMERIE DEBOITAGE 28
3.9 PREPARATION CHAUDE 32
3.10 PREPARATION FROIDE 41
3.11 SALLE A MANGER 47
3.12 LAVERIE VAISSELLE / PLONGE 48
3.13 STOCKAGE VAISSELLE / BATTERIE 52
3.14 LOCAL MENAGE 53
3.15 VESTIAIRES SANITAIRES H 54
3.16 VESTIAIRES SANITAIRES F 55
3.17 DIVERS 56
3.18 OPTION 57

1 GENERALITES

1.1 PRÉAMBULE

En complément des documents contractuels du présent dossier, ce Cahier des Clauses Techniques Particulières définit précisément les prestations à prendre en compte par l'entreprise pour l'établissement de sa réponse au lot :
Equipements de cuisine.

1.2 NATURE DU PROJET

L'opération a pour objet la construction du service de restauration du restaurant scolaire de PLAINE HAUTE (22).
Le service de restauration permettra la production et la distribution en liaison chaude de ~215 repas/jour.
Ces repas seront destinés aux maternelles et élémentaires en service à table.

1.3 RÈGLEMENTS APPLICABLES

Les travaux doivent obéir à l'ensemble des règles en vigueur, et tout particulièrement à celles qui sont rappelés ci-dessous :

1.3.1 En matière d'hygiènes et de mise en œuvre des équipements :

- "Paquet hygiène" composé de plusieurs textes législatifs adoptés par l'Union Européenne :
  - Le règlement (CE) n°178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
  - Le règlement (CE) n°183/2005 du parlement européen et du conseil du 12 janvier2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.
  - Le règlement (CE) n°852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
  - Le règlement (CE) n°853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
  - Le règlement (CE) n°854/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
  - Le règlement (CE) n°882/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.
  - Le règlement (CE) n°2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
  - La directive 2002/99/CE du conseil du 16 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
  - La directive 2004/41/CE du parlement européen et du conseil du 21 avril 2004 abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, et modifiant les directives 89/662/CEE et 92/118/CEE du Conseil ainsi que la décision 95/408/CE du Conseil.

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
  - Règlement (CE) n° 37/2005 de la commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.
  - Règlement (CE) n° 1935/2004 du parlement européen et du conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.
  - Directive 2007/19/CE de la commission du 2 avril 2007 portant modification de la directive 2002/72/CE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et de la directive 85/572/CEE du Conseil fixant la liste des simulants à utiliser pour vérifier la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Code du travail.
- Arrêté du 25 juin 1980, portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.
- Décret n°88-1056 du 14 novembre 1988 pris pour l'exécution des dispositions du livre II du code du travail (titre III : Hygiène, sécurité et conditions du travail) en ce qui concerne la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en œuvre des courants électriques.

- Décret n°2006-1099 du 31 août 2006 relatif à la lutte contre les bruits de voisinage et modifiant le code de la santé publique (dispositions réglementaires).
- Règlements applicables aux E.R.P.
- Normes relatives aux conditions de travail des personnels au sein des grandes cuisines.
- Normes relatives au traitement et au rejet des eaux usées.
- Normes relatives à la protection des réseaux d'alimentation d'eau.
- Arrêté ministériel du 25 avril 2003 relatif à la limitation du bruit dans les établissements d'enseignement.

1.3.2 En matière de sécurité des équipements :

- Directive 93/68/CEE relative au marquage CE du 22 juillet 1993.
- Décret n° 2009-697 du 16 juin 2009 relatif à la normalisation.
- Normes NF C.15-100 et UTEC 15-201 relatives aux installations électriques en grandes cuisines.
- Norme NF 32-275 relative aux appareils de grandes cuisines utilisant des combustibles gazeux.
- Les normes NF relatives à l'hygiène et à la sécurité des équipements.

1.3.3 En matière de gestion des déchets :

- Directive 2002/96/CE du parlement européen et du conseil du 27 janvier 2003 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- Décret n°94-609 du 13 juillet 1994 portant application de la loi n° 75-633 du 15 juillet 1975 relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux et relatif, notamment, aux déchets d'emballage dont les détenteurs ne sont pas les ménages.
- PREDIS : Plan régional d'élimination des déchets industriels spéciaux.

Les textes, normes et règlements essentiels rappelés ci-dessus ne constituent pas une liste exhaustive.

1.4 PÉRIODE DE PRÉPARATION

Dans un délai maximum de 10 jours calendaires, après passation de commande, l'entreprise titulaire devra présenter sur support papier et sous forme dématérialisée au format .dwg au maître d'œuvre les documents suivants :

1.4.1 Plans de réservations :

Les plans détaillés à l'échelle de 1/50ème d'implantation, d'attentes et de réservations des équipements :

- ☞ Plan d'implantation des équipements avec nomenclature.
  - Implantation et dimensions réelles des équipements à installer.
  - Nomenclature des équipements avec quantité, repère, marque et référence.
- ☞ Plan d'attentes et de réservations avec nomenclature des besoins.
  - Les différents besoins en fluides (EF, EC, Eau Adoucie, EU, Gaz, Electricité, Air comprimé, Extraction) des équipements, avec tableau de puissances, de débits et de pressions.
  - Les surcharges des équipements.
  - Les détails et coupes de mise en œuvre des équipements.
  - Les réservations de maçonnerie (décaissés et trémies) pour les équipements.
  - Les prises électriques complémentaires nécessaires aux équipements portables ou mobiles.
  - La cotation de l'ensemble des réservations par rapport à des repères fiables de la structure du bâtiment.
  - Les côtes impératives nécessaires à l'approvisionnement et à l'installation des équipements.
  - Le cheminement des canalisations frigorifiques.

Toute erreur ou omission dans les indications transmises par le titulaire du lot engendrant des frais lui seront facturés.
Une charte graphique sera transmise au titulaire pour la réalisation de ces plans, l'entreprise demandera par mail le(s) plan(s) informatique(s) à l'adresse suivante : kegin@kegin-ingenierie.fr

Ces plans seront transmis sur support papier et sous voie dématérialisée au format .dwg à KEGIN INGENIERIE pour vérification.
Après validation du bureau d'études KEGIN INGENIERIE, le titulaire procèdera à la diffusion de ces plans à l'ensemble des entreprises concernées et à l'ensemble de la maîtrise d'œuvre et à l'établissement d'un bordereau de diffusion de plans.

1.4.2 Cahier des équipements :

Les dossiers des documentations commerciales et des fiches techniques en français de tous les équipements de ce lot, suivant l'ordre du DPGF et portant mention du repère de chaque équipement.

1.4.3 Délai d'intervention

Tous les travaux préliminaires étant supposés exécutés par les autres corps d'état, l'adjudicataire du lot indiquera en jours calendaires la durée estimée d'intervention par tâche et par zone.

1.5 CHANTIER

1.5.1 Assistance aux réunions de chantier

Lorsque le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Œuvre en feront la demande, le titulaire déléguera au rendez-vous de chantier un responsable de son entreprise, connaissant le dossier, et habilité à prendre des décisions au nom de l'entreprise qu'il représente.
Toute absence injustifiée sera pénalisée selon les critères définis au marché.

1.5.2 Echantillons

Lorsque le maître d'ouvrage ou un représentant de la maîtrise d'œuvre en fera la demande, l'entreprise devra pouvoir montrer des échantillons, des équipements ou installations similaires.

1.5.3 Sécurité

Le titulaire du présent lot ne pourra commencer ses prestations d'installation qu'après remise et approbation de son P.P.S.P.S. par le coordonnateur sécurité.
L'entreprise devra respecter scrupuleusement toutes les normes de sécurité, conformément à la législation en vigueur.
L'ensemble des indications mentionnées dans le présent document, ainsi que dans le Plan Général de Coordination (P.G.C.) en matière de Sécurité et de Protection de la Santé seront prises en considération et respectées.

Au cours de l'installation, toutes dispositions devront être prises pour que la mise en œuvre des équipements ne présente aucun risque d'incendie ou autre, en conformité avec les règlements de sécurité.
Tous les outils, quelle que soit la source d'énergie, devront être conformes aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.
En cas de non-respect de ces normes, le Maître d'Œuvre pourra interdire l'utilisation de l'outil non conforme, sans que le titulaire du lot puisse justifier d'un éventuel retard de ce fait.
Le titulaire du présent lot prendra connaissance de l'éventuel rapport amiante joint au dossier de consultation et intègrera à son offre les prestations lui incombant.

1.5.4 Vérification des attentes et réservations

A la demande de la Maîtrise d'Œuvre, le titulaire vérifiera sur site la réalisation des différentes attentes et réservations demandées aux autres corps d'état.
Il contrôlera, pour tout équipement installé en angle ou entre murs, les dimensions, le parallélisme et l'équerrage de ces murs.
Il procédera à la vérification du respect des côtes de passages impératives pour l'approvisionnement de ces équipements, et des côtes d'implantation impératives préalablement signalées sur les plans de réservations réalisés.
Toute erreur ou omission constatée devra être signalée par écrit à la Maîtrise d'Œuvre dans un délai de trois jours.
Faute de rapport écrit sur cette vérification, les attentes et réservations seront considérées comme acceptées par l'entreprise, toute modification qui s'avérerait nécessaire par la suite sera alors à sa charge.

1.5.5 Equipements existants réutilisés

Lorsqu'une partie des équipements existants doit être réutilisée, le titulaire du lot procédera à son démontage, à son nettoyage, à son stockage pendant les travaux, à son transfert ainsi qu'à son installation à son emplacement indiqué sur le plan cuisine.
Au moment du démontage il peut être constaté un disfonctionnement, ou le mauvais état de pièces internes.
Un devis de réparation devra impérativement être établi et remis au Maître d'Ouvrage pour accord.

Ces équipements existants sont sous l'entière responsabilité du titulaire du lot auquel il figure, même s'il est stocké sur les lieux de l'installation. Il devra en assurer la protection contre les chocs et les dégradations.
Dans le cas où une détérioration de ces équipements surviendrait pendant les travaux, le titulaire devra sa remise en état.

1.5.6 Livraison

La livraison des équipements interviendra lorsque l'Ordre de Service signé sera remis à l'adjudicataire du lot par le Maître d'Ouvrage ou le représentant de la Maîtrise d'Œuvre.
Le titulaire devra alors livrer, réceptionner, installer, raccorder aux attentes et assurer la mise en service des équipements prévus à son lot.

1.5.7 Installation

Le raccordement des équipements du présent lot se fera sur les attentes amenées par les corps d'état concernés.
Pour les ensembles de cuisson, le titulaire du lot se raccordera sur les vannes d'arrêt EF, EC, gaz, et assurera la distribution vers ses équipements (un départ et une vanne de barrage par équipement).
Les raccordements seront réalisés en tube cuivre, avec colliers iso-phoniques.
Les réseaux seront peints aux couleurs conventionnelles et avec la signalétique appropriée aux équipements et aux fluides concernés.
Pour les équipements alimentés au gaz le titulaire fournira un certificat attestant que les raccordements ont bien été effectués par un ouvrier agréé pour ce type d'intervention et que l'installation est conforme aux normes et règlements en vigueur.
Pour les équipements raccordés à des groupes ou centrales frigorifiques à distance, l'étanchéité des réseaux de fluides frigorigène sera approuvée sous pression durant 48 h minimum, avec contrôle de la pression, avant toute mise en service.
Le titulaire fournira un certificat attestant la réalisation de ce test, ainsi que la notification des résultats obtenus.

1.5.8 Protection des équipements

Le titulaire sera responsable de la protection de l'ensemble des équipements de ce lot jusqu'à leur mise en service définitive.

1.5.9 Gestion des déchets

Le prestataire appliquera le plan d'évacuation et de traçabilité des déchets et matériels évacués joint à son offre.

Le titulaire sera responsable de l'évacuation quotidienne des emballages, caisses, palettes et gravats engendrés par l'approvisionnement et l'installation de ses équipements.

En cas de non-respect de ces consignes, le Maître d'Ouvrage ou le représentant de la Maîtrise d'Œuvre pourront, sans préavis, confier cet enlèvement à une entreprise extérieure, aux frais exclusifs du titulaire.

1.5.10 Situations de travaux

Les situations de travaux seront transmises au bureau d'études KEGIN INGENIERIE pour vérification avant diffusion au maître d'œuvre mandataire.

1.6 RÉCEPTION DES INSTALLATIONS

1.6.1 Mise en service

L'entreprise titulaire du lot assurera les réglages, les essais et la mise en service des équipements.
La mise à la terre des parties métalliques et l'isolation des conducteurs électriques des équipements seront systématiquement contrôlés.
Le contrôle de la régulation thermostatique, des sécurités et des alarmes sera réalisé.
Il sera procédé au contrôle du sens de rotation des pompes et divers moteurs, ainsi qu'à la fixation des accessoires.
Le contrôle d'étanchéité des organes destinés à recevoir de l'eau ou tout autre liquide sera effectué.
De plus, tous les équipements seront systématiquement vérifiés au niveau de :
- leur aspect : traces de chocs, rayures, ...
- leur sécurité : parties coupantes, angles vifs, ébavurages insuffisants, ...
- leur conformité au descriptif technique détaillé.
- leur propreté.

L'entreprise titulaire retirera l'ensemble des plastiques de protection de ses équipements.
Les équipements utilisant des consommables seront livrés avec une première charge de produit.

1.6.2 Réception - Levée de réserves

La réception des équipements aura lieu en présence d'un représentant de la société KEGIN INGENIERIE selon les exigences du C.C.A.P.
La levée des réserves s'effectuera selon les exigences du C.C.A.P.

1.6.3 Dossier des Ouvrages Exécutés (D.O.E.)

Lors de la réception, l'entreprise fournira les dossiers D.O.E., présentés sous classeurs et clés USB, 2 exemplaires papiers et 5 exemplaires sur clés USB.
Ces dossiers comprendront :
- Les plans d'implantation définitive des équipements avec repères et nomenclature format PDF et DWG.
- Les documentations techniques en français de chacun des équipements installés, avec vues éclatées, nomenclature et référence des pièces détachées.
- La notice technique d'utilisation et d'entretien de chaque équipement, en français.
- En première page du dossier seront reportés la liste des équipements suivant ordre du CCTP, les repères, les désignations, les marques, le numéro de modèle et le numéro de série.

Ce dossier technique sera complété des certificats de conformité des équipements installés et des installations réalisées.

Un exemplaire du D.O.E sera transmis au bureau d'études KEGIN INGENIERIE pour vérification avant diffusion au Maitre d'Ouvrage, à l'Architecte et au responsable du service de restauration.

1.7 PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES DUES AU PRÉSENT LOT

1.7.1 Garanties

Les équipements et fournitures seront couverts par une garantie de 24 mois minimum, pièces, main d'œuvre et déplacement.
Durant la période de garantie le titulaire devra 4 interventions d'entretien préventif, dont les dates seront à fixer avec l'utilisateur.

1.7.2 Parfait Achèvement

Pendant les 12 mois suivant la date de réception, ou la date de « levée des réserves » si celle-ci lui est postérieure, l'entreprise titulaire devra intervenir sans délai pour résoudre toute anomalie apparaissant liée à l'installation ou utilisation des équipements figurant à son lot, même si ces anomalies n'ont pas fait l'objet de réserves préalables.

1.7.3 Formation du personnel

L'entreprise devra prévoir 14 heures de formation et d'accompagnement.
8 heures de formation sur le fonctionnement, l'utilisation et l'entretien des équipements figurant à son lot comprenant :

- Explication complète du fonctionnement.
- Démonstration sur la mise en route et l'utilisation des équipements.
- Démonstration sur l'entretien quotidien et périodique des équipements.

6 heures d'accompagnement à la mise en route du service de restauration.

L'entreprise de formation devra faire signer une feuille d'émargement de présence, précisant la durée de formation et les documents fournis. L'entreprise devra faire parvenir au MO ce document. En son absence, l'entreprise pourra être mise en cause en cas de détérioration du matériel lié à sa mauvaise utilisation

1.8 PRÉPARATION DE LA RÉPONSE

1.8.1 Application du C.C.T.P

Les prescriptions de ce C.C.T.P sont des prescriptions minimales, au-dessous desquelles aucune dérogation ne sera admise, sauf stipulation explicite avec référence du texte auquel il est dérogé.

L'entreprise a toute liberté pour répondre avec les équipements de leur choix, sans autre restriction que la conformité aux spécifications techniques et qualitatives décrites.

Toute erreur ou omission éventuelle contenue dans le descriptif contractuel devra être signalée par écrit au Bureau d'Etudes KEGIN INGENIERIE avant passation de commande.

Toute indication dans le descriptif contractuel n'apparaissant pas sur les plans, ou vice-versa, doit être considérée comme mentionnée sur les deux. Cependant, en cas de contradiction flagrante entre les plans et le descriptif, celle-ci devra être signalée par écrit avant toute passation de commande.

1.8.2 Etat des lieux

L'entrepreneur doit se rendre compte sur plans et sur site des difficultés d'exécutions des travaux.

1.9 ETABLISSEMENT DE LA RÉPONSE

L'entrepreneur est réputé avoir pris connaissance de l'ensemble des pièces écrites et des pièces graphiques constitutives du dossier Projet et du Dossier de Consultation des Entreprises, y compris ceux des autres lots.
L'entrepreneur doit obligatoirement répondre aux solutions de base et aux éventuelles variantes imposées prévues au présent CCTP.
L'offre de l'entreprise devra impérativement comporter en deux exemplaires :

- Le tableau technique des équipements, avec précision impérative de la marque, du type, du modèle et de la référence.
- La Décomposition du Prix Global et Forfaitaire (D.P.G.F) indiquant les montants unitaires H.T de chaque équipement incluant le coût de livraison et d'installation.
- Les documentations techniques détaillées des équipements proposés présentées dans l'ordre du D.P.G.F et repérées.

Des extraits de plans avec cotation des équipements proposés pourront être joints à l'offre.

2 CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

2.1 QUALITE DES ACIERS INOXYDABLES

La qualité des aciers inoxydables pour la conception des équipements sera de type AISI 304 (EN 1.4301) ou AISI 304L (EN 1.4307) avec un minimum de 17.5% de Chrome.
L'utilisation de l'acier inoxydable AISI 441 (EN 1.4509) sera uniquement tolérée pour les surfaces sans contact avec les aliments.
Polissage grain 220.
Les soudures seront toutes meulées et polies afin de ne plus être apparentes, leur nombre sera le plus limité possible.

2.2 CARACTERISTIQUES GENERALES DES INOX

La finition de l'ensemble des équipements sera identique. (Polissage, aspect, bords tombés et dosserets)
Les plans de principe de fabrication des inox seront impérativement transmis pour validation au BET KEGIN Ingénierie avant réalisation.

DESSUS :

Le dessus des plans de travail sera d'épaisseur 20/10ème minimum avec renforts inox en profil de 60 x 30 mm épaisseur 20/10ème et insonorisation par plaques autocollantes, un bord tombé de 40 x 20 mm sur le pourtour et contre pli de 20 mm à 120°.
Les bords avant et arrière de l'ensemble des plans de travail adossés sera rayonné de 15 mm.
Pour les tables centrales les deux cotés longitudinaux seront rayonnés de 15 mm.
Buttoirs d'angle à proscrire.

DOSSERETS :

Les dosserets arrière et latéraux seront monoblocs de 100 x 20 mm, avec dessus penté (contre pli de 20 mm plié à 120° et retombée de 10 mm pliée à 60°) et seront habillés à l'arrière par une tôle inox jusqu'au châssis.

CHASSIS, PIETEMENTS et CONSOLES :

Les châssis seront composés de profils latéraux en tôle inox d'épaisseur 15/10ème reliés par des longerons en tube inox de section 60 x 60 et 60 x 30 mm soudés.
Les châssis seront collés aux dessus (colle à base de polyuréthane type 106 ou équivalent).
Les châssis seront décalés de 50 mm des extrémités au niveau des piètements pour faciliter l'entretien.
Les piètements seront en tube de diamètre 38 mm soudés sur les profils et reliés entre eux par des traverses basses en tube inox de diamètre 25 mm soudés.
La hauteur des traverses latérales sera de 200 mm du sol.
La hauteur de la traverse arrière sera de 300 mm du sol.
Les consoles seront réalisées en tube inox de diamètre 38 mm soudés sur les profils.
Les piètements et consoles seront obligatoirement montés sur vérins inox.

Les consoles murales seront centrées sur des platines inox diamètres 100 mm d'épaisseur 30/10ème fixées au mur par 3 vis inox avec cache.
Les piètements semi-suspendus auront une jambe de force sur la partie avant des consoles.

ETAGERES BASSES :

Les étagères basses seront démontables et composées de profils en tôle inox d'épaisseur 15/10ème soudés en eux.
Les étagères seront posées sur les traverses latérales et munies de clayettes polyéthylène amovibles.

ROUES :

Les roues seront pivotantes, à bande non marquante et antistatique, avec une chape en acier inoxydable ou polyamide.
Elles seront équipées de buttoirs de protection non marquant dans la mesure du possible.
Sauf indication contraire, le diamètre minimum sera de 125 mm.
Chaque équipement mobile comportera un minimum de deux roues avec frein double action.

BACS :

Les dimensions sont indiquées dans les spécifications de l'équipement.
La position des bacs est définie sur le plan.
Les bacs seront incorporés dans le plateau, les angles verticaux et horizontaux seront largement rayonnés, le fond sera penté vers la bonde.
Chaque bac sera équipé d'une crépine avec bonde surverse en laiton chromé.
Vidange sur caniveaux : Tube inox d'évacuation s'arrêtant à 200 mm au-dessus du caniveau.
Vidange sur tuyauterie du lot plomberie : Siphon en laiton chromé ∅ 40/49.

TIROIRS :

Les dimensions sont indiquées dans les spécifications de l'équipement.
Les glissières seront de type télescopique en acier inoxydable.
La façade en acier inoxydable comportera un système de préhension.
Chaque tiroir sera équipé d'un bac GN Copolyester profondeur 100 mm.

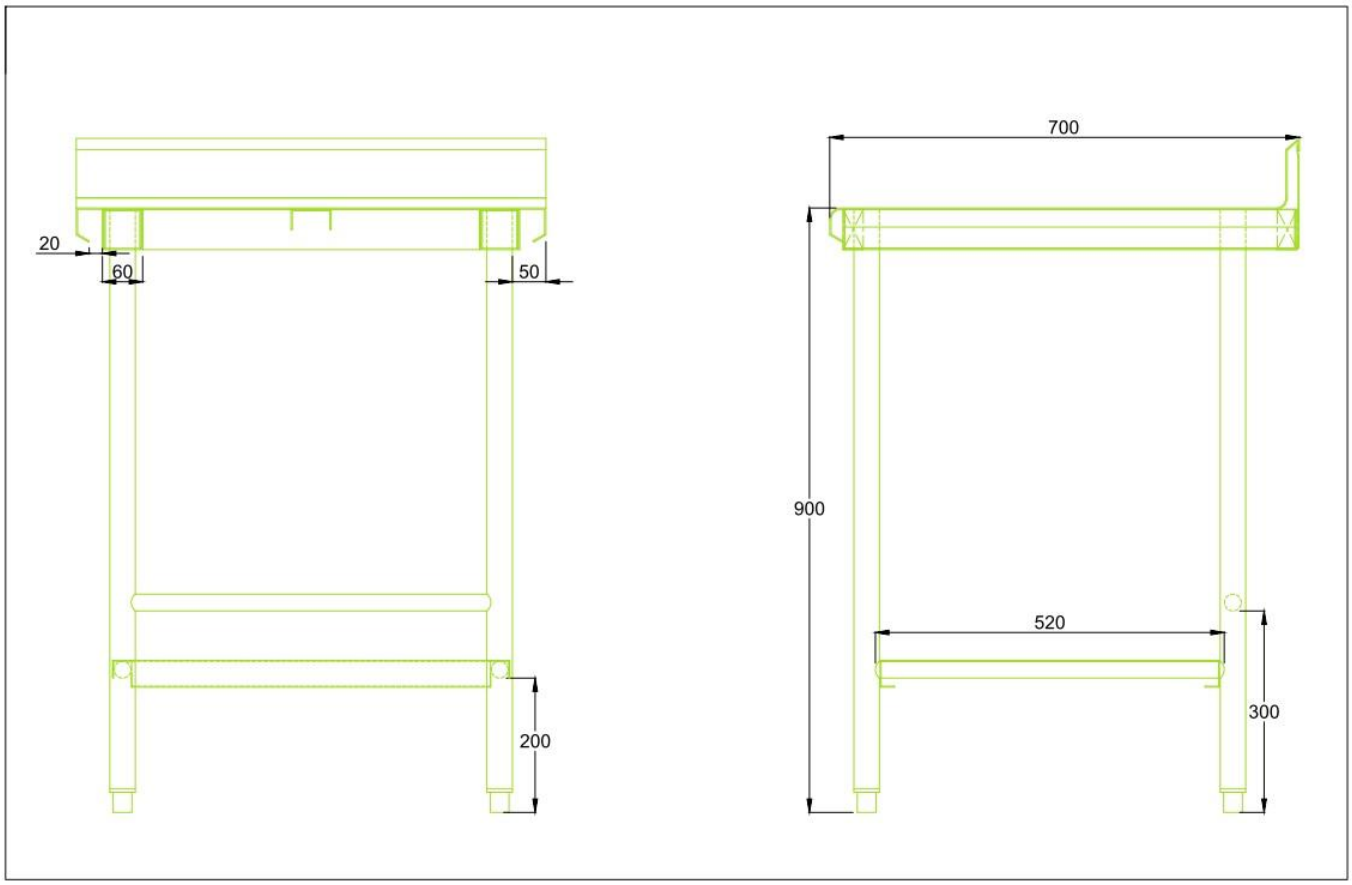
MEUBLES NEUTRES :

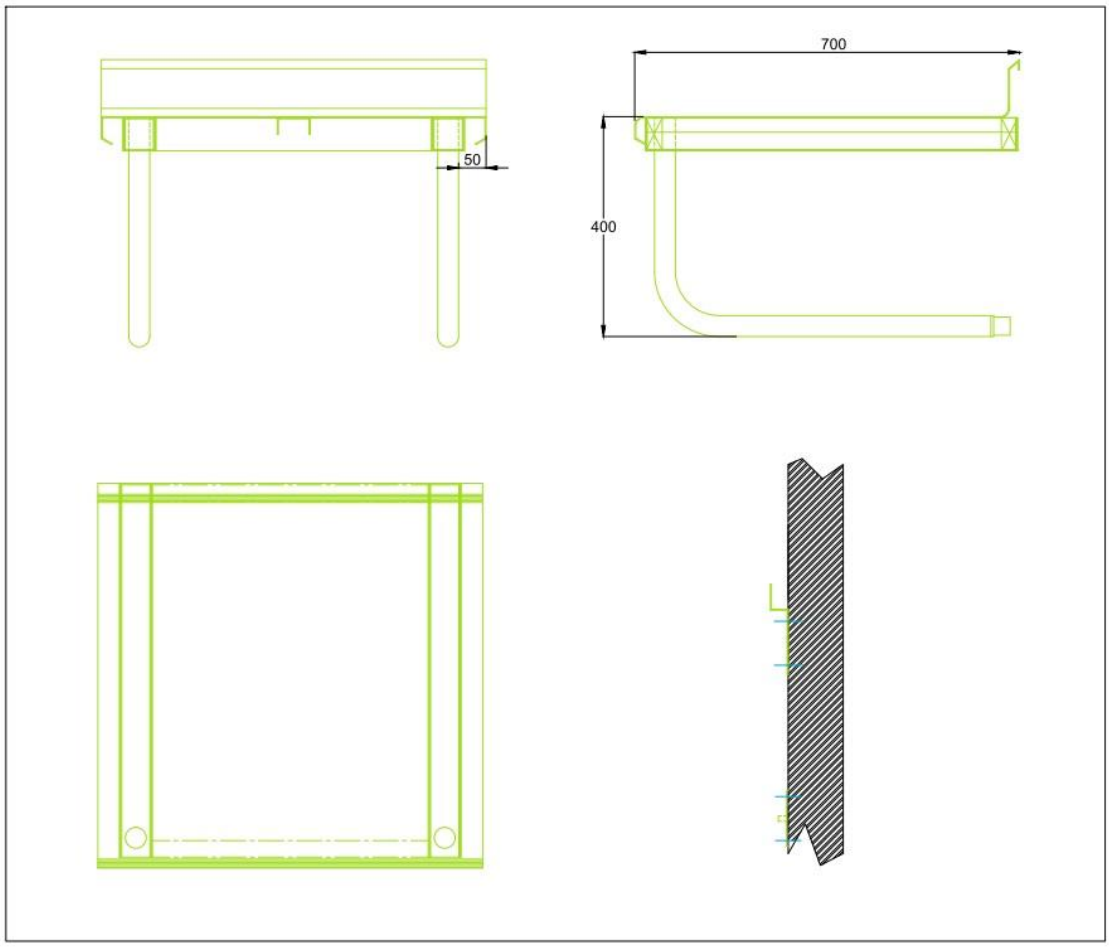
Construction du plan de travail suivant descriptif des dessus, hors décalage de 20 mm cotés latéraux.
Soubassement entièrement en tôle d'acier inoxydable d'épaisseur 12/10ème minimum, avec angles intérieurs rayonnés.
Poignée intégrée dans la porte.
Fermeture de porte à clé.
Porte(s) battante(s) doublée(s) avec charnière chromée type Fermod-401 et système d'accrochage par aimants.

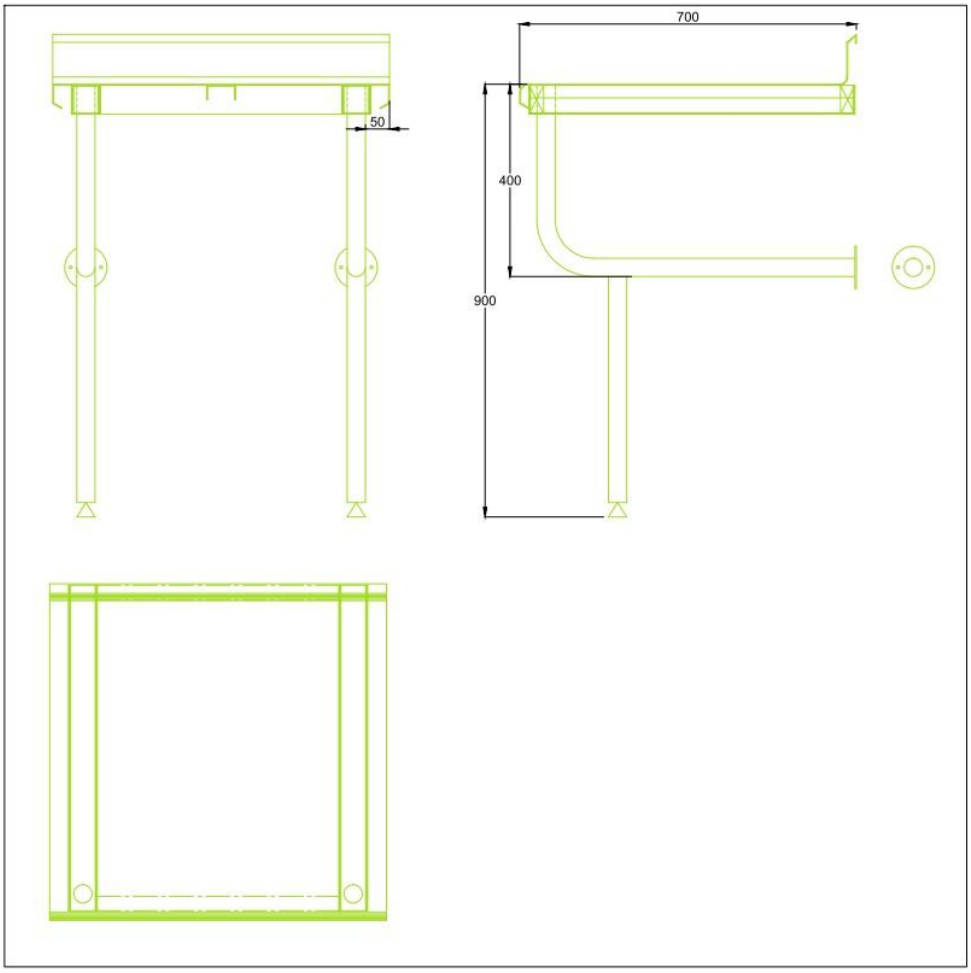
PLACARDS MURAUX ET ARMOIRES :

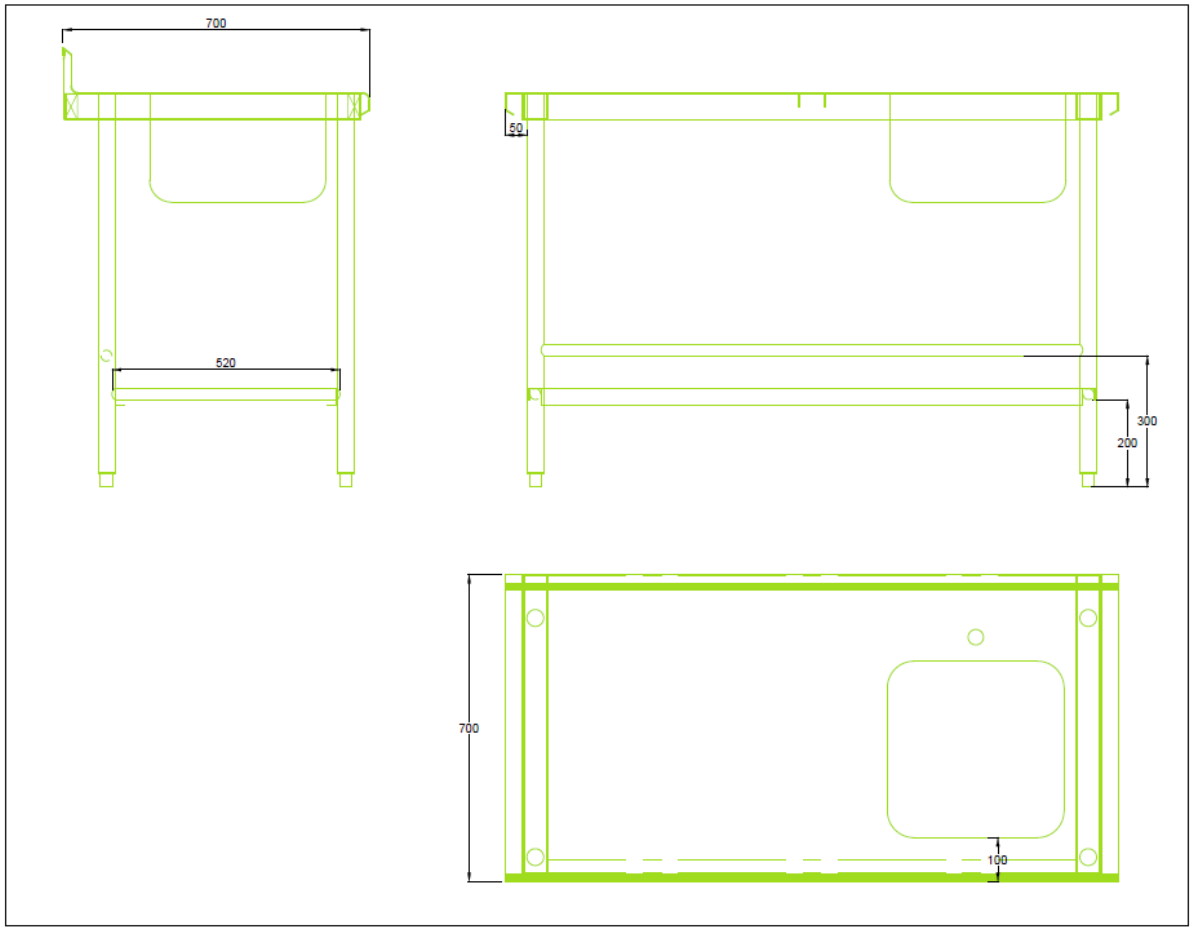
Construction entièrement en tôle d'acier inoxydable d'épaisseur 12/10ème minimum.
Tôle d'habillage arrière inox lisse et renforts non apparents.
Dessus inclinée à 10° minimum vers l'avant.
Poignée intégrée dans la porte.
Fermeture de porte à clé.
Porte(s) battante(s) doublée(s) avec charnière chromée type Fermod-401 et système d'accrochage par aimants.

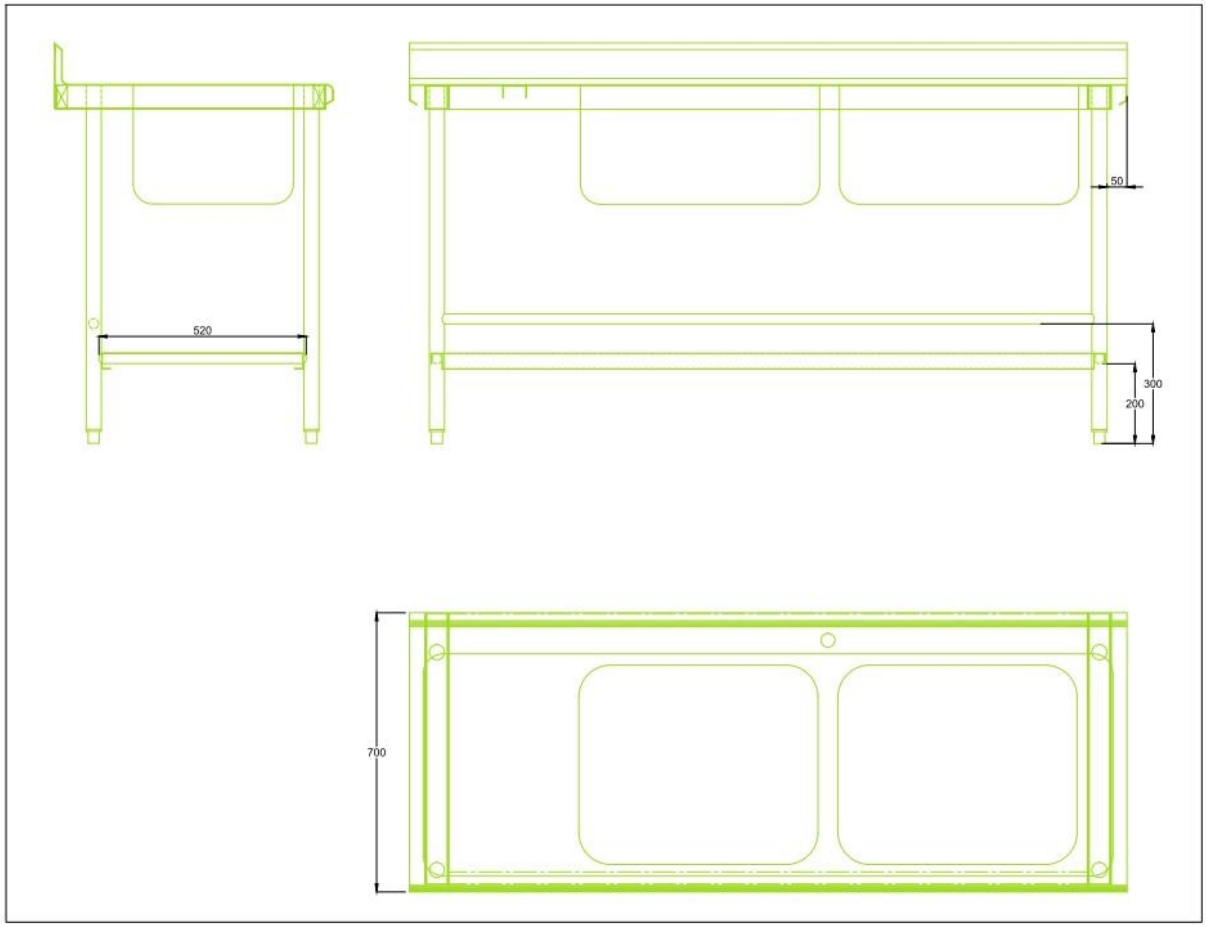
2.3 SCHEMAS DE CONSTRUCTION DES INOX

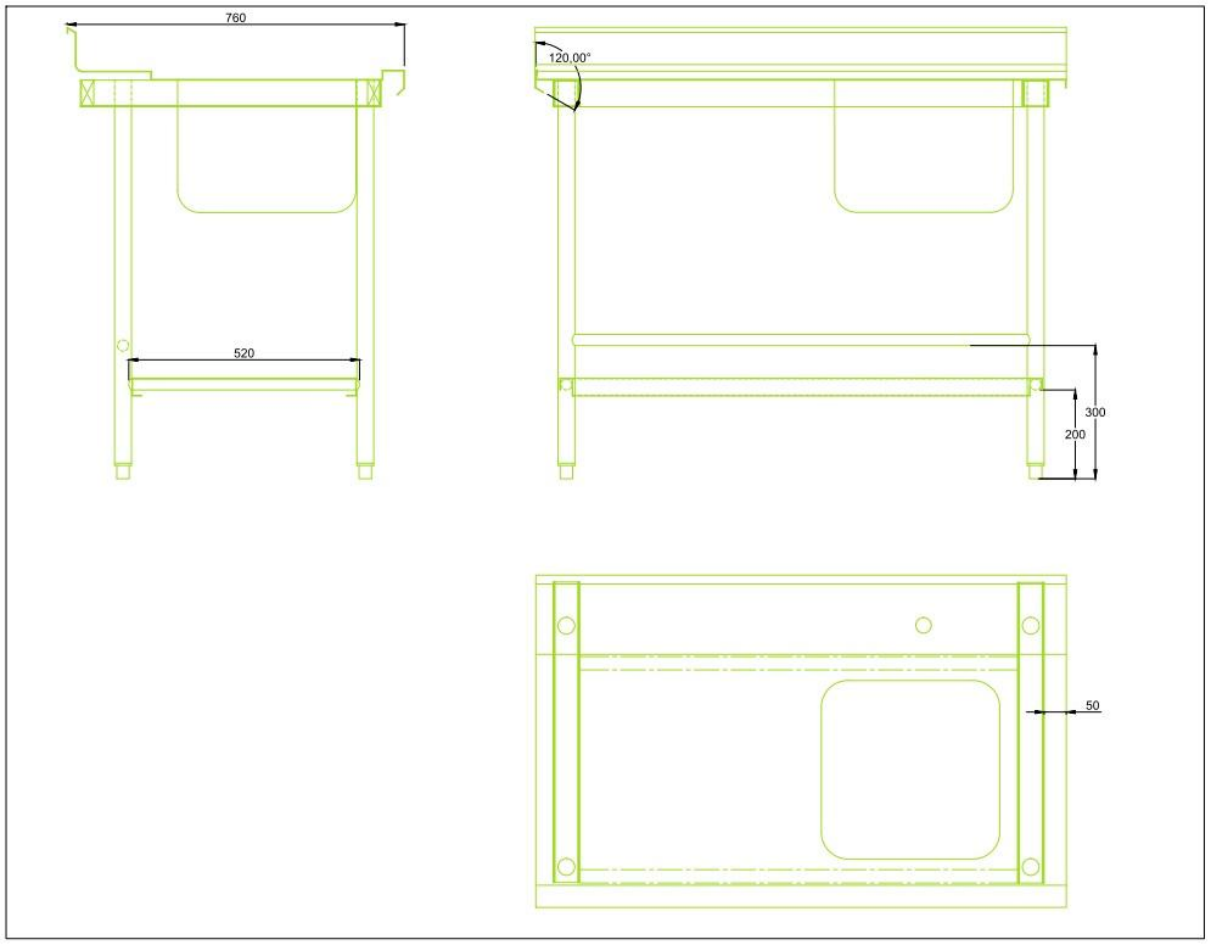



700
50
400


700
50
400
900


700
520
50
300
200
700
100


520
50
300
200
700



ROBINETTERIES :

Les robinetteries en pose sur « plage » seront toutes du type mélangeur mono trou à commande ¼ de tour avec clapets anti-retour :

Table du chef :	Chavonnet 5640T2 ou similaire
Plonge batterie, table d'entrée lave-vaisselle, table de déboitage :	Madial 553MA / Linum LKF-2413-000 ou similaire.
Plonge légumes :	Madial 552MA ou similaire

2.4 CARACTERISTIQUES GENERALES DES ELEMENTS DE CUISSON

La finition de l'ensemble du bloc de cuisson sera identique. (Polissage, aspect, bords tombés et mitre)

CONCEPTION :

La construction sera entièrement en acier inoxydable.
Les différents éléments seront assemblés en bords à bords jointifs.
Le dessus sera en tôle d'acier inoxydable de 30/10ème d'épaisseur minimum.
La structure sera de type :

- Châssis inox en tube carré de 35 x 35 mm avec habillages et façade inox d'une épaisseur de 10/10ème minimum.

Ou

- Mécano-soudée d'une épaisseur de 20/10ème minimum formant châssis, avec habillages inox d'une épaisseur de 10/10ème minimum et façade inox d'une épaisseur de 10/10ème minimum.

Ou

- Monocoque formant châssis, avec habillages inox soudés d'une épaisseur de 15/10ème minimum et façade inox d'une épaisseur de 10/10ème minimum.

Tous les éléments d'un même bloc de cuisson comporteront une mitre ou un bord relevé faisant office de dosseret de 100 mm minimum.
Dans tous les cas une uniformité du bloc de cuisson sera demandée.
Sauf indication contraire, les éléments de cuisson seront sur piétement vérin en acier inoxydable de 200 mm minimum réglable en hauteur.
L'entreprise veillera à limiter autant que possible le nombre de pieds du bloc de cuisson.
Les dessous des éléments comporteront une tôle de propreté en acier inoxydable, ajourée pour les équipements nécessitant une ventilation naturelle.
Un bloc de cuisson suspendu aura obligatoirement un espace libre, sous l'ensemble des éléments, de 350 mm minimum, hormis les friteuses et les marmites.

2.5 CARACTERISTIQUES GENERALES DES EQUIPEMENTS DE REFRIGERATION

L'entreprise joindra à son offre le tableau récapitulatif des évaporateurs et des groupes frigorifiques dûment complété.

FLUIDES FRIGORIGENES

L'ensemble des installations frigorifiques positives/négatives avec **groupes déportés** et équipement de type cellule de refroidissement fonctionneront avec du **fluide frigorigène à faible GWP (GWP impérativement inférieur à 150) selon la règlementation F-GAS.**

L'ensemble des installations frigorifiques positives/négatives avec **groupes logés** fonctionneront avec du **fluide frigorigène à faible GWP (GWP impérativement inférieur à 150) selon la règlementation F-GAS.**

Groupe de sécurité Classe A2L selon norme EN 378 pour les groupes déportés.

Groupe de sécurité Classe A2L ou A3 selon norme EN 378 pour les groupes logés.

Compte tenu des fluides utilisés (HFO) l'installation devra proposer 2 systèmes de sécurité, une détection de fuite et des vannes d'arrêt (coupure) accessibles.

TEMPERATURES :

Températures du local réfrigéré :
- Préparation froide : +12°C

CANALISATIONS FRIGORIFIQUES :

Cheminement des tuyauteries dans des chemins de câble.
Les tuyauteries seront correctement disposées dans le chemin de câble afin de faciliter leur repérage.
Les tuyauteries situées en extérieur possèderont une protection contre les intempéries (capotage aluminium laqué ou inox).
Dans le cas d'une installation de groupes apparents (par exemple sur une façade extérieure), le cheminement des tuyauteries frigorifiques visibles se fera sous goulotte PVC.
Une protection contre les intempéries sera prévue sur toutes les canalisations situées en extérieur (en toiture terrasse par exemple).
Les tuyauteries apparentes devront être peintes suivant les couleurs conventionnelles conformément à la norme NF X 08-100, depuis la production de froid jusqu'aux différents équipements.
Les tuyauteries d'aspiration seront isolées au moyen de manchons isolants anti-condensations non fendus de type ARMAFLEX (Classement au feu M1) ou équivalent, les diamètres intérieurs des manchons devront correspondre parfaitement aux diamètres des tuyauteries à isoler, l'épaisseur sera déterminée en fonction du type de tuyauterie (températures négatives et positives : 32 mm minimum). Les manchons devront être collés entre eux sur tous leurs périmètres et un adhésif viendra consolider la jointure entre chaque. En aucun cas les manchons ne devront être écrasés par les fixations des supports.
Les cheminements seront réalisés afin de permettre un retour d'huile naturel, de limiter au maximum les pertes de charge et d'empêcher l'accumulation d'huile. Des pièges à huile seront installés quand les remontées seront supérieures à trois mètres.
Les raccords de tuyauteries seront limités au strict minimum, s'il y a lieu ces dernières seront réalisées par brasures à l'azote.

L'entreprise titulaire du présent lot aura à sa charge le percement et le rebouchage de l'ensemble des trémies nécessaires au passage des tuyauteries frigorifiques et liaisons électriques (à l'exception des percements en dalle et en terrasse). Pour les cloisons présentant un degré coupe-feu, le calfeutrement en conséquence est à la charge du présent lot. Pour les percements en façade, il devra la fermeture des trémies par une crosses. Le calfeutrement de la crosse est à la charge du présent lot.

Le test d'étanchéité et l'essai de pression sont à la charge du présent lot conformément au décret 2007-737 du 7 Mai 2007, à l'arrêté du 7 Mai 2007 et suivant la Directive des Equipements Sous Pression (DESP) imposant :

- **Un test d'étanchéité avec rapport justificatif de ce contrôle.**
- **La réparation de toute fuite de fluide frigorigène constatée et d'en apporter le justificatif écrit.**

EVAPORATEURS

Locaux réfrigérés :
Casette de réfrigération à détente directe.
Caisson en tôle d'acier galvanisée avec double isolation.
Diffuseur en ABS lisse de couleur blanche.
Plots anti vibratiles sur le moteur pour réduire le niveau sonore.
Égouttoir sous la batterie.
Pompe de relevage des condensats (hauteur maximum de relevage 650 mm).
6 vitesses de moteurs (3 précâblés en standard).
4 volets réglables pour diffusion de l'air dans toutes les directions.
Caisson entièrement encastrable dans le faux plafond.

Nota :
Dans le cas où il n'y a pas de possibilité d'avoir de mur ou de cloison isotherme pour encastrer la vidange de l'évaporateur prévoir un système de double pompe de relevage péristaltiques pour évacuer les condensats.
Les écoulements d'eau seront réalisés en PVC blanc.

BOITIER DE REGULATION DU LOCAL REFRIGERE.

Le boitier de régulation, à la charge du présent lot, sera installé sur la façade de la préparation froide.
Le boîtier comprendra également tous les autres actionneurs : Les ventilateurs de l'évaporateur, le dégivrage, la lumière, le relais d'alarme (liaisons hors lot) possibilité de prise d'information par protocoles TeleNet ou ModBus RTU.
Protection IP 65.

Affichage digital et programmation des données :

- O Affichage de la température de l'enceinte.
- O Programmation de la température souhaitée.
- O Programmation du Delta T°.
- O Programmation des cycles de dégivrage selon l'heure réelle.
- O Contrôle marche-arrêt du ventilateur d'évaporateur.
- O Contrôle d'alarmes auxiliaires.
- O Eventuel contrôle d'une sortie auxiliaire.
- O Signaler les alarmes de haute température et de demande d'interventions de maintenance.

Le schéma de câblage des équipements sera soumis à l'avis du Bureau de Contrôle avant toute réalisation.
Un exemplaire de ce schéma sera joint au D.O.E.
L'entreprise aura à sa charge l'ensemble des démarches permettant l'obtention du visa du CONSUEL sur la production de froid.
La préparation froide ne fonctionnant pas en continu, prévoir une coupure déportée et accessible de l'équipement frigorifique.

ALARME PERSONNE ENFERMEE.
Système de sécurité pour Les chambres froides négatives ainsi que celles dont le volume utile est supérieur à 10 m3:

- Un boîtier de contrôle (sirène d'alarme et signal lumineux afin d'indiquer la provenance de l'alarme).
- Une batterie de secours (afin de maintenir le fonctionnement du coffret en cas de coupure de courant).
- Un bouton appel d'urgence (positionné dans la chambre froide et équipé d'un éclairage qui fonctionne en permanence).

Système conforme aux normes EN378-1

MISE EN ŒUVRE DU GROUPE FRIGORIFIQUE

Le groupe frigorifique sera installé à l'emplacement indiqué sur le plan cuisine sur consoles murale avec plots anti-vibratiles, à la charge du présent lot.

Le groupe de condensation sera équipé d'un capotage assurant les fonctions suivantes :

- Isolation phonique de l'ensemble du groupe de condensation, avec isolation phonique complémentaire pour le compresseur.
- Protection contre les intempéries (carrosserie en tôle d'acier peinte au four, résistante à la corrosion et à l'oxydation).
- Protection mécanique des composants (groupe de condensation et armoire électrique).

Ce capotage sera muni de trappes d'accès techniques nécessaires à l'entretien et à l'accès aux différents composants du groupe de condensation.

Toutes les dispositions seront prises par l'entreprise pour s'assurer que le fonctionnement du groupe permet le respect de la réglementation concernant les nuisances sonores (augmentation du niveau sonore ambiant inférieure à 3dB). Tous les équipements nécessaires au respect de cette réglementation seront prévus par l'entreprise, et intégrés à son offre.

GROUPES FRIGORIFIQUES INDEPENDANTS

Groupes indépendants à condensation à air.
Groupes silencieux de type Quiétis, Silensys ou équivalent.
Le niveau de pression sonore sera de 40 dB(A) maximum à 10 mètres.
Ventilateur basse vitesse : 900 tr/min maximum.
Fonctionnement pour une température ambiante de 43°C (groupe tropicalisé).
La puissance du groupe sera calculée en fonction de l'éloignement et du type d'équipement raccordé.

2.6 CARACTERISTIQUES GENERALES DES PANNEAUX ISOTHERMES

Le plafond de la préparation froide à température positive sera conçu en panneaux lisses de type industriel, à jonction par double emboîtement et recouvrement des tôles de parement. Epaisseur minimale de 60 mm (plafond).
Une trappe 600 x 600 mm sur charnières à prévoir pour maintenance.

DONNEES TECHNIQUES

Ame en mousse de polyuréthanne haute densité sans HCFC injectée entre deux parements en tôle d'acier.
Densité moyenne 40Kg/m³.
Conductivité thermique λ des panneaux :
Epaisseur 60 mm : 0,043 W/m.K maximum.

Classement au feu : B-s2,d0 minimum.
Parements laqués sur les faces visibles.

MISE EN OEUVRE

L'étanchéité sera renforcée après assemblage par un joint polyéthylène.
Les plafonds des locaux réfrigérés seront équipés d'une trappe de visite pour accéder au plénum afin d'effectuer les opérations d'entretien courantes.
Les angles rentrants sont habillés par des congés d'angle PVC destinés à l'habillage sanitaire.
De forme arrondie (rayon de ~ 45 mm) afin faciliter le nettoyage conformément aux règles d'hygiène.
Composé d'un profilé PVC clipsé sur une cornière fixée aux parois par vis ou rivets. Etanchéité par mastic sous la cornière support.
Une rosace de même couleur assurera la finition des angles de plafond.

Pour les locaux réfrigérés, hauteur intérieure sous plafond isotherme 2,70 m sauf indication contraire.

3 DESCRIPTIF DES EQUIPEMENTS

3.1 HALL DE RECEPTION

▪ BALANCE DE RÉCEPTION 60KG/10G - IP 67 - PLATEAU 600 X 600 MM

REPERE : A01

CONSTRUCTION :

Construction entièrement en acier inoxydable (plateau et indicateur) suivant caractéristiques générales des inox.
Portée de 60 Kg avec une précision de 10 grammes.
Fonctionnement en environnement humide et froid (-10°C à +40°C).
Plateau inox amovible.
Pieds réglables en matériaux composite.
Indicateur séparé avec support mural orientable.
Affichage LCD rétro-éclairé avec fonction :

- Date et heure.
- Pesage – Totalisation.
- Tare automatique.
- 10 mémoires de tare minimum.
- Comptage.
- 100 mémoires de poids de référence.
- Pourcentage (%).

SPECIFICATIONS :

Structure et indicateur IP67.
Sortie(s) RS232 pour liaison avec ordinateur ou imprimante.
Colonne inox support indicateur.

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Mono 230V + T – Puissance : 0,1 kW.
Alimentation secteur ou batterie rechargeable avec témoin d'autonomie.

DIMENSIONS :

Dimensions du plateau :
Longueur : 600 mm Profondeur : 600 mm Hauteur : ~150 mm

▪ TABLE MOBILE ADOSSÉE 900 X 700 MM

REPERE : A02

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Dosseret arrière suivant caractéristiques générales des inox.
Quatre pieds montés sur roue suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Etagère basse suivant caractéristiques générales des inox.
Tiroir GN1/1 suivant caractéristiques générales des inox.

DIMENSIONS :

Longueur : 900 mm Profondeur : 700 mm Hauteur : 900 mm + 100 mm

▪ LAVE MAINS MONOBLOC A COMMANDE NON MANUELLE

REPERE : A04

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristique générale des inox.
Cuve inox d'environ 350 x 275 mm, profondeur 100 mm.
Commande au genou sur la face avant.
Dosseret monobloc hauteur 340 mm minimum.
Robinet col de cygne avec pré-mélangeur eau chaude eau froide et clapets anti-retour.

SPECIFICATIONS :

Distributeur de savon intégré.
Brosse à ongles.
Corbeille, en matériau de synthèse, crochetable sous la cuve.
Siphon laiton chromé.

RACCORDEMENTS :

EC et EF ∅15/21.
Vidange ∅ 40.

DIMENSIONS :

Longueur : 400 mm Profondeur : 400 mm Hauteur : ~600 mm

▪ ENROULEUR AUTOMATIQUE INOX POUR CENTRALE DE DESINFECTION

REPERE : A05

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Support mural inox orientable avec goupille de sécurité servant aussi de butée latérale si besoin.

SPECIFICATIONS :

Prévoir la fourniture et la mise en place d'un mitigeur EC/EF pour la centrale de désinfection avec clapets anti-retour, et un système de disconnexion de type « CA ».

Tuyau de 15 mètres pour pression maxi de 20 bars.
Tuyau résistant aux graisses animales et végétales.
Diamètres du tuyau : intérieur 12 mm, extérieur 20 mm.
Plage de température : -10°C à + 70°C.
Pistolet de lavage à gâchette et jet réglable alléger. Corps en polypropylène, structure interne en PP renforcé avec fibre de verre, protection plastique souple et antichoc.
Coupleur rapide entre le pistolet et le tuyau.

RACCORDEMENTS :

EC et EF ∅15/21.

DIMENSIONS :

Longueur : 340 mm Profondeur : 760 mm Hauteur : 400 mm

▪ CANIVEAU DE SOL TELESCOPIQUE INOX A GRILLE 400 X 400 MM

REPERE : A06

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Caniveau avec boitier télescopique et platine d'étanchéité épaisseur 15/10ème.
Bordure de cuve renforcée.
Cuve emboutie.
Pattes de réglages et pattes de scellement.
Panier à déchets inox amovible avec poignée.
Siphon cloche amovible avec joint torique.
Grille caillebotis amovible inox crantée à maille carrée 19 x 19 mm.

SPECIFICATIONS :

Norme NF EN1253.
Garde d'eau de 50 mm minimum.
Connexion pour mise à la terre.
Caniveau adapté à la nature du sol, de la dalle, de l'étanchéité et du réseau.
Sortie diamètre 110 mm extérieur, débit mini de 5 litres/seconde.
Pose hors lot.
Livré avec une planche de protection de chantier de la dimension de la grille.

RACCORDEMENTS :

Vidange ∅ 110 intérieur minimum.

DIMENSIONS :

Longueur : 400 mm Profondeur : 400 mm Hauteur : 275/350 mm

- **RAYONNAGE MOBILE À CLAYETTES POLYMÈRE 4 NIVEAUX PROFONDEUR 560 MM**

REPERE : A07

CONSTRUCTION :

Structure, échelles et longerons, en alliage d'aluminium anodisé type Duralinox ou similaire.
Mise en œuvre sans outils, par simple emboitement des éléments.
Echelles montés sur roue suivant caractéristiques générales des inox.
Clayettes polymère, ajourées et amovibles, lavables en machine.

SPECIFICATIONS :

Quatre niveaux réglables en hauteur.
Certification NF hygiène alimentaire.

DIMENSIONS :

Longueur : suivant DPGF Profondeur : 560 mm Hauteur : 1 650 à 1 750 mm

3.2 BUREAU DU CHEF

▪ CENTRALE D'ENREGISTREMENT ET DE SURVEILLANCE MULTI-VOIES

REPERE : B01

CONSTRUCTION :

Centrale d'enregistrement de température et de surveillance avec visualisation des données sur écran couleur.
Implantation dans le bureau du chef de cuisine à proximité du poste informatique (hors fourniture).
Boîtier avec batterie de secours raccordé sur le poste informatique du chef de cuisine par câble RJ45.
Enregistrement des données sur mémoire interne durant 1 an minimum.
Gestion de 2 niveaux d'alarmes.
Affichage des températures en temps réel et archivage toute les minutes.
Centralisation et contrôle des données sur poste informatique.

Nombre et type de voies :
Chaque équipement ou local réfrigéré (y compris la cellule) sera équipé de sondes qui enverra ses données à l'enregistreur.
Les équipements nécessitants un enregistrement comportent la phrase « transmetteur pour centrale d'enregistrement et de surveillance » dans leur spécification technique détaillée.

- G01 - Armoire réfrigérée positive GN 2/1 - 600 litres mobile (transmetteur radio)
- G02 - Armoire réfrigérée positive GN 2/1 - 600 litres mobile (transmetteur radio)
- G03 - Armoire réfrigérée négative GN 2/1 - 1300 litres mobile (transmetteur radio)
- G04 - Armoire réfrigérée positive GN 2/1 - 1300 litres mobile (transmetteur radio)
- J14 - Cellule de refroidissement rapide 45 à 60 Kg/cycle avec groupe mobile (transmetteur radio)
- J15 - Armoire réfrigérée positive GN 2/1 - 600 litres mobile (transmetteur radio)
- K13 - Equipement frigorifique pour local réfrigéré à +12°C (filaire)

SPECIFICATIONS :

Acquisition automatique des températures.
Liaison filaire pour la préparation froide avec sondes de températures type PT100 4 fils et radiofréquence sur matériel mobile.
Plage de températures : -100°C à +300°C.
Contrôle et paramétrage de l'enregistreur depuis le poste informatique.
Transmission des alarmes par téléphone via transmetteur téléphonique connecté à une sortie alarme.
Transmetteur avec enregistrement d'un message vocal et appels en cascade sur au moins 2 numéros.
Transmission des alarmes par mail.
Installation et paramétrage du logiciel de traçabilité sur le poste informatique fourni par le maître d'ouvrage.
Formation du personnel.
Switch Ethernet pour liaison RJ45

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Mono 230V + T – Puissance : 0,2 kW.
Alimentation électrique Mono 230V + T – Puissance : 0,4 kW.
Prises RJ 45 et IP.

3.3 SAS DECHETS

▪ CANIVEAU DE SOL TELESCOPIQUE INOX A GRILLE 400 X 400 MM

REPERE : C02

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Caniveau avec boitier télescopique et platine d'étanchéité épaisseur 15/10ème.
Bordure de cuve renforcée.
Cuve emboutie.
Pattes de réglages et pattes de scellement.
Panier à déchets inox amovible avec poignée.
Siphon cloche amovible avec joint torique.
Grille caillebotis amovible inox crantée à maille carrée 19 x 19 mm.

SPECIFICATIONS :

Norme NF EN1253.
Garde d'eau de 50 mm minimum.
Connexion pour mise à la terre.
Caniveau adapté à la nature du sol, de la dalle, de l'étanchéité et du réseau.
Sortie diamètre 110 mm extérieur, débit mini de 5 litres/seconde.
Pose hors lot.
Livré avec une planche de protection de chantier de la dimension de la grille.

RACCORDEMENTS :

Vidange ∅ 110 intérieur minimum.

DIMENSIONS :

Longueur : 400 mm Profondeur : 400 mm Hauteur : 275/350 mm

▪ ROLL-CONTENEUR 3 COTÉS (POUR CARTONS)

REPERE : C03

CONSTRUCTION :

Revêtement acier zingué électrolytique.
Socle indéformable avec quatre angles renforcés.
Trois panneaux à mailles serrés.
Quatre roulettes caoutchoucs et type sandwichs ∅ 100 mm.
Possibilité de démontage du roll.
Socle empilable.
Deux sangles caoutchouc avec poignées de 40 mm.

SPECIFICATIONS :

Charge maximale 500 Kg.
Couleur ou plaque de personnalisation.

DIMENSIONS :

Longueur : 720 mm Profondeur : 810 mm Hauteur : 1 700 mm

3.4 RESERVE ENTRETIEN

▪ RAYONNAGE À CLAYETTES POLYMÈRE 4 NIVEAUX PROFONDEUR 460 MM AVEC BACS DE RETENTION

REPERE : D01

CONSTRUCTION :

Structure, échelles et longerons, en alliage d'aluminium anodisé type Duralinox ou similaire.
Mise en œuvre sans outils, par simple emboitement des éléments.
Echelles avec vérins de réglage en matériau composite.
Niveaux avec bac de rétention et caillebotis.
Clayettes polymère, ajourées et amovibles, lavables en machine.

SPECIFICATIONS :

Quatre niveaux réglables en hauteur.
Implantation suivant plan.
Certification NF hygiène alimentaire.

DIMENSIONS :

Longueur : suivant DPGF Profondeur : 460 mm Hauteur : 1 650 à 1 750 mm

▪ RAYONNAGE À CLAYETTES POLYMÈRE 5 NIVEAUX PROFONDEUR 460 MM

REPERE : D02

CONSTRUCTION :

Structure, échelles et longerons, en alliage d'aluminium anodisé type Duralinox ou similaire.
Mise en œuvre sans outils, par simple emboitement des éléments.
Echelles avec vérins de réglage en matériau composite.
Clayettes polymère, ajourées et amovibles, lavables en machine.

SPECIFICATIONS :

Cinq niveaux réglables en hauteur.
Implantation suivant plan avec retour d'angle si nécessaire.
Certification NF hygiène alimentaire.

DIMENSIONS :

Longueur : suivant DPGF Profondeur : 460 mm Hauteur : 2 050 à 2 100 mm

3.5 RESERVE EPICERIE

▪ RAYONNAGE À CLAYETTES POLYMÈRE 5 NIVEAUX PROFONDEUR 560 MM

REPERE : F01

CONSTRUCTION :

Structure, échelles et longerons, en alliage d'aluminium anodisé type Duralinox ou similaire.
Mise en œuvre sans outils, par simple emboitement des éléments.
Echelles avec vérins de réglage en matériau composite.
Clayettes polymère, ajourées et amovibles, lavables en machine.

SPECIFICATIONS :

Cinq niveaux réglables en hauteur.
Implantation suivant plan avec retour d'angle si nécessaire.
Certification NF hygiène alimentaire.

DIMENSIONS :

Longueur : suivant DPGF Profondeur : 560 mm Hauteur : 2 050 à 2 100 mm

▪ CANIVEAU DE SOL TELESCOPIQUE INOX A GRILLE 400 X 400 MM

REPERE : F02

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Caniveau avec boitier télescopique et platine d'étanchéité épaisseur 15/10ème.
Bordure de cuve renforcée.
Cuve emboutie.
Pattes de réglages et pattes de scellement.
Panier à déchets inox amovible avec poignée.
Siphon cloche amovible avec joint torique.
Grille caillebotis amovible inox crantée à maille carrée 19 x 19 mm.

SPECIFICATIONS :

Norme NF EN1253.
Garde d'eau de 50 mm minimum.
Connexion pour mise à la terre.
Caniveau adapté à la nature du sol, de la dalle, de l'étanchéité et du réseau.
Sortie diamètre 110 mm extérieur, débit mini de 5 litres/seconde.
Pose hors lot.
Livré avec une planche de protection de chantier de la dimension de la grille.

RACCORDEMENTS :

Vidange ∅ 110 intérieur minimum.

DIMENSIONS :

Longueur : 400 mm Profondeur : 400 mm Hauteur : 275/350 mm

▪ COLLECTEUR À DÉCHETS PVC CYLINDRIQUE AVEC SOCLE MOBILE ET COUVERCLE

REPERE : F03

CONSTRUCTION :

Construction en PVC.
Contenance de 75 litres
Poignée(s) de manutention.

SPECIFICATIONS :

Un couvercle PVC avec poignée.
Socle mobile indépendant avec cinq roues suivant caractéristiques générales des inox.

DIMENSIONS :

Diamètre : 520 mm Hauteur : 650 mm

3.6 RESERVE FROIDE

▪ ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE GN 2/1 - 600 LITRES MOBILE5 (VIANDES)

REPERE : G01

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Construction monocoque tout inox.
Isolation par mousse de polyuréthanne de 70 mm minimum sans CFC.
Enceinte intérieure avec angles largement rayonnés.
Ferrage de porte avec rappel automatique suivant plan.
Joint de porte magnétique démontable sans outil.
Eclairage intérieur à l'ouverture de porte.
Groupe froid à condensation par air en partie haute – tropicalisé prévu pour un fonctionnement en ambiance 43°C.
Evaporateur ventilé, traité anticorrosion, au plafond.
Fluide frigorigène suivant caractéristiques générales des équipements de réfrigération.
Dégivrage électrique et évaporation automatique des eaux de dégivrage.
Tableau de commande en partie haute comprenant :
- Un interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension.
- Un thermostat de régulation électronique à affichage digital (réglable de +1°C à +8°C).

Capacité utile de 600 litres.
Aménagement intérieur compatible GN2/1.
Quatre roues suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Classe climatique 5 selon règlement délégué (UE) 2015/1094.
Fermeture de porte à clé.
Glissières embouties ou aménagement en fil inox monobloc amovible.
4 grilles inox renforcée GN2/1 par porte.
Transmetteur pour centrale d'enregistrement et de surveillance.

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Mono 230V + T – Puissance : 0,6 kW.

DIMENSIONS :

Longueur : 750 mm Profondeur : 850 mm Hauteur : 2 100 mm

▪ ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE GN 2/1 - 600 LITRES MOBILE5 (F&L)

REPERE : G02

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Construction monocoque tout inox.
Isolation par mousse de polyuréthanne de 70 mm minimum sans CFC.
Enceinte intérieure avec angles largement rayonnés.
Ferrage de porte avec rappel automatique suivant plan.
Joint de porte magnétique démontable sans outil.
Eclairage intérieur à l'ouverture de porte.
Groupe froid à condensation par air en partie haute – tropicalisé prévu pour un fonctionnement en ambiance 43°C.
Evaporateur ventilé, traité anticorrosion, au plafond.
Fluide frigorigène suivant caractéristiques générales des équipements de réfrigération.
Dégivrage électrique et évaporation automatique des eaux de dégivrage.
Tableau de commande en partie haute comprenant :
- Un interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension.
- Un thermostat de régulation électronique à affichage digital (réglable de +1°C à +8°C).

Capacité utile de 600 litres.
Aménagement intérieur compatible GN2/1.
Quatre roues suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Classe climatique 5 selon règlement délégué (UE) 2015/1094.
Fermeture de porte à clé.

Glissières embouties ou aménagement en fil inox monobloc amovible.
4 grilles inox renforcée GN2/1 par porte.
Transmetteur pour centrale d'enregistrement et de surveillance.

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Mono 230V + T – Puissance : 0,6 kW.

DIMENSIONS :

Longueur : 750 mm Profondeur : 850 mm Hauteur : 2 100 mm

- **ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE GN 2/1 - 1300 LITRES MOBILE (SURGELÉS)**

REPERE : G03

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Construction monocoque tout inox.
Isolation par mousse de polyuréthanne de 70 mm minimum sans CFC.
Enceinte intérieure avec angles largement rayonnés.
Ferrage de porte avec rappel automatique suivant plan et cordon chauffant électrique.
Joint de porte magnétique démontable sans outil.
Eclairage intérieur et arrêt du groupe à l'ouverture de porte.
Groupe froid à condensation par air en partie haute – tropicalisé prévu pour un fonctionnement en ambiance 43°C.
Fluide frigorigène suivant caractéristiques générales des équipements de réfrigération.
Evaporateur ventilé, traité anticorrosion, au plafond.
Dégivrage électrique et évaporation automatique des eaux de dégivrage.
Tableau de commande en partie haute comprenant :
- Un interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension.
- Un thermostat de régulation électronique à affichage digital (réglable de -18°C à -25°C).
- Alarme sonore et visuel d'ouverture de porte prolongée.

Capacité utile de 1300 litres.
Soupape de décompression.
Aménagement intérieur compatible GN2/1.
Quatre roues suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Classe climatique 5 selon règlement délégué (UE) 2015/1094.
Fermeture de porte à clé.
Glissières embouties ou aménagement en fil inox monobloc amovible.
4 grilles inox renforcée GN2/1 par porte.
Transmetteur pour centrale d'enregistrement et de surveillance.

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Mono 230V + T – Puissance : 1 kW.

DIMENSIONS :

Longueur : 1 500 mm Profondeur : 850 mm Hauteur : 2 100 mm

- **ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE GN 2/1 - 1300 LITRES MOBILE (B.O.F)**

REPERE : G04

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Construction monocoque tout inox.
Isolation par mousse de polyuréthanne de 70 mm minimum sans CFC.
Enceinte intérieure avec angles largement rayonnés.
Ferrage de porte avec rappel automatique suivant plan.
Joint de porte magnétique démontable sans outil.
Eclairage intérieur à l'ouverture de porte.
Groupe froid à condensation par air en partie haute – tropicalisé prévu pour un fonctionnement en ambiance 43°C.
Fluide frigorigène suivant caractéristiques générales des équipements de réfrigération.
Evaporateur ventilé, traité anticorrosion, au plafond.
Dégivrage électrique et évaporation automatique des eaux de dégivrage.
Tableau de commande en partie haute comprenant :
Un interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension.
Un thermostat de régulation électronique à affichage digital (réglable de +1°C à +8°C).
Capacité utile de 1300 litres.
Aménagement intérieur compatible GN2/1.
Quatre roues suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Classe climatique 5 selon règlement délégué (UE) 2015/1094.
Fermeture de porte à clé.
Glissières embouties ou aménagement en fil inox monobloc amovible.
4 grilles inox renforcée GN2/1 par porte.
Transmetteur pour centrale d'enregistrement et de surveillance.

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Mono 230V + T – Puissance : 0,8 kW.

DIMENSIONS :

Longueur : 1 500 mm Profondeur : 850 mm Hauteur : 2 100 mm

3.7 DEGAGEMENT

▪ CANIVEAU DE SOL TELESCOPIQUE INOX A GRILLE 400 X 400 MM

REPERE : G05

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Caniveau avec boitier télescopique et platine d'étanchéité épaisseur 15/10ème.
Bordure de cuve renforcée.
Cuve emboutie.
Pattes de réglages et pattes de scellement.
Panier à déchets inox amovible avec poignée.
Siphon cloche amovible avec joint torique.
Grille caillebotis amovible inox crantée à maille carrée 19 x 19 mm.

SPECIFICATIONS :

Norme NF EN1253.
Garde d'eau de 50 mm minimum.
Connexion pour mise à la terre.
Caniveau adapté à la nature du sol, de la dalle, de l'étanchéité et du réseau.
Sortie diamètre 110 mm extérieur, débit mini de 5 litres/seconde.
Pose hors lot.
Livré avec une planche de protection de chantier de la dimension de la grille.

RACCORDEMENTS :

Vidange ∅ 110 intérieur minimum.

DIMENSIONS :

Longueur : 400 mm Profondeur : 400 mm Hauteur : 275/350 mm

3.8 LEGUMERIE DEBOITAGE

▪ EPLUCHEUSE 10 KG PAR OPÉRATION À CYLINDRE ABRASIF SUR TABLE FILTRE

REPERE : H01

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Parois et plateau abrasifs.
Plateau facilement démontable.
Couvercle métallique ou transparent.
Porte en façade avec poignée.
Système d'arrêt du moteur à l'ouverture du couvercle ou de la porte en façade.
Contact sec pour commande de l'électrovanne du séparateur à fécules.
Remplissage d'eau par le haut du cylindre.
Capacité : ~ 10 kg de tubercules par opération.
Tableau de commande avec touches :
- Marche / arrêt avec voyant de mise sous tension.
- Minuterie avec position marche continue.

SPECIFICATIONS :

Piétement monté sur patins réglable anti-vibration, avec panier filtre amovible et dispositif anti-mousse intégré.

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Tri 400V + N + T – Puissance : 0,4 kW.
EF ∅15/21.
Vidange ∅ 60 ou caniveau.

DIMENSIONS :

Longueur : 450 mm Profondeur : 700 mm Hauteur : 1 250 mm

CANIVEAU DE SOL TELESCOPIQUE INOX A GRILLES 600 X 300 MM

REPERE : H02

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Caniveau avec boitier télescopique et platine d'étanchéité épaisseur 15/10ème.
Bordure de cuve renforcée.
Cuve emboutie.
Pattes de réglages et pattes de scellement.
Panier à déchets inox amovible avec poignée.
Siphon cloche amovible avec joint torique.
Grille caillebotis amovible inox crantée à maille carrée 19 x 19 mm.

SPECIFICATIONS :

Norme NF EN1253.
Garde d'eau de 50 mm minimum.
Connexion pour mise à la terre.
Caniveau adapté à la nature du sol, de la dalle, de l'étanchéité et du réseau.
Sortie diamètre 110 mm extérieur, débit mini de 5 litres/seconde.
Pose hors lot.
Livré avec une planche de protection de chantier de la dimension de la grille.

RACCORDEMENTS :

Vidange ∅ 110 intérieur minimum.

DIMENSIONS :

Longueur : 600 mm Profondeur : 300 mm Hauteur : 275/350 mm

PLONGE SUSPENDUE 2 BACS 1500 X 700 MM

REPERE : H03

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Deux bacs 600 x 500 x 300 mm.
Bords anti-ruissellement.
Dosseret arrière suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Emplacement des bacs suivant plan.
Robinetterie suivant caractéristiques générales des inox, paragraphe robinetteries.

RACCORDEMENTS :

EC et EF ∅20/27.
Vidange ∅ 40.

DIMENSIONS :

Longueur : 1 500 mm Profondeur : 700 mm Hauteur : 900 mm + 100 mm

- **PORTE SACS 110 LITRES À PINCE SEMI-MOBILE**

REPERE : H04

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Bec avec plots antidérapants et pince sur chaque face pour maintenir le sac.
Ouverture commandée par pédale : ouverture du bec.
Tablette support amovible en ABS lavable.
Deux roulettes pivotantes ∅ 75 mm suivant caractéristiques générales des inox et deux pieds.

SPECIFICATIONS :

Adapté pour des sacs-poubelle de 70 à 110 litres.

DIMENSIONS :

Longueur : 600 mm Profondeur : 500 mm Hauteur : 980 mm

- **LAVE MAINS MONOBLOC A COMMANDE NON MANUELLE**

REPERE : H05

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristique générale des inox.
Cuve inox d'environ 350 x 275 mm, profondeur 100 mm.
Commande au genou sur la face avant.
Dosseret monobloc hauteur 340 mm minimum.
Robinet col de cygne avec pré-mélangeur eau chaude eau froide et clapets anti-retour.

SPECIFICATIONS :

Distributeur de savon intégré.
Brosse à ongles.
Corbeille, en matériau de synthèse, crochetable sous la cuve.
Siphon laiton chromé.

RACCORDEMENTS :

EC et EF ∅15/21.
Vidange ∅ 40.

DIMENSIONS :

Longueur : 400 mm Profondeur : 400 mm Hauteur : ~600 mm

- **OUVRE-BOÎTE MANUEL INOX À VISSER**

REPERE : H06

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Socle plaque à visser et tige en acier inoxydable.
Ouverture de toutes formes de boites.
Système mécanique simple et efficace, à pression réglable.
Lame en acier inox réversible.

DIMENSIONS :

Longueur : 120 mm Profondeur : 220 mm Hauteur : 780 mm

- **TABLE DE DÉBOÎTAGE SUSPENDUE AVEC CUVE GN 2/1 ET DOUCHETTE 1 200 X 700 MM**

REPERE : H07

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Une cuve de dimensions adaptées à deux bacs GN 1/1 prof. 200 mm.
Bords anti-ruissellement.
Un égouttoir lisse.
Dosseret arrière suivant caractéristiques générales des inox.
Consoles suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Emplacement de la cuve suivant plan.
Robinetterie suivant caractéristiques générales des inox, paragraphe robinetteries.

RACCORDEMENTS :

EC et EF ∅20/27.
Vidange ∅ 40.

DIMENSIONS :

Longueur : 1 200 mm Profondeur : 700 mm Hauteur : 900 mm + 100 mm

- **CHARIOT À GLISSIÈRES GASTRONORME 20 NIVEAUX GN 1/1**

REPERE : H08

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Structure entièrement soudée avec barres de renfort pour assurer la rigidité.
Glissières avec butées de blocage pour éviter la chute des bacs ou grilles.
20 niveaux compatible GN1/1.
Charge maximale par glissière 20 Kg.
Quatre roues suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

DIMENSIONS :

Longueur : 450 mm Profondeur : 650 mm Hauteur : 1 700 mm

3.9 PREPARATION CHAUDE

▪ LAVE MAINS MONOBLOC A COMMANDE NON MANUELLE

REPERE : J01

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristique générale des inox.
Cuve inox d'environ 350 x 275 mm, profondeur 100 mm.
Commande au genou sur la face avant.
Dosseret monobloc hauteur 340 mm minimum.
Robinet col de cygne avec pré-mélangeur eau chaude eau froide et clapets anti-retour.

SPECIFICATIONS :

Distributeur de savon intégré.
Brosse à ongles.
Corbeille, en matériau de synthèse, crochetable sous la cuve.
Siphon laiton chromé.

RACCORDEMENTS :

EC et EF ∅15/21.
Vidange ∅ 40.

DIMENSIONS :

Longueur : 400 mm Profondeur : 400 mm Hauteur : ~600 mm

▪ TABLE SUSPENDUE ADOSSÉE AVEC BAC 1 000 X 700 MM

REPERE : J02

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Un bac de dimensions 400 x 400 x 250 mm.
Dosseret arrière suivant caractéristiques générales des inox.
Consoles suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Emplacement du bac suivant plan.
Robinetterie suivant caractéristiques générales des inox, paragraphe robinetteries.

RACCORDEMENTS :

EC et EF ∅15/22.
Vidange.

DIMENSIONS :

Longueur : 1 000 mm Profondeur : 700 mm Hauteur : 900 mm + 100 mm

- **ARMOIRE DE STÉRILISATION - 20 COUTEAUX AVEC GRILLE EN FIL INOX**

REPERE : J03

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Rayonnement UV par tube germicide.
Support 20 couteaux par grille en fil inox.
Porte transparente fumée avec poignée incorporée.
Arrêt du rayonnement UV à l'ouverture de la porte.
Minuterie réglable de 0 à 120 minutes.

SPECIFICATIONS :

Dessus arrondi ou penté.
Fermeture à clé.
Protection IP 21
Tube à ballast électronique pour augmenter la durée de vie et réduire la consommation électrique.

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Mono 230V + T – Puissance : 0,02 kW.

DIMENSIONS :

Longueur : 590 mm Profondeur : 140 mm Hauteur : 740 mm

- **MEUBLE DE RANGEMENT ADOSSÉ MOBILE DEUX PORTES AVEC PLAN DE TRAVAIL 1 300 X 700 MM**

REPERE : J04

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Dosseret arrière suivant caractéristiques générales des inox.
Quatre roues suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Une étagère intermédiaire inox démontable renforcée et insonorisée réglable en hauteur.
Deux portes battantes doublées avec charnière inox et système d'accrochage par aimants.
Fermeture à clé des portes.

DIMENSIONS :

Longueur : 1 300 mm Profondeur : 700 mm Hauteur : 900 mm + 100 mm

- **PLAN DE TRAVAIL INOX ADOSSÉ 1 300 X 700 MM**

REPERE : J05

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Dosseret arrière suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Adapté à l'équipement sur lequel il est posé.
Plateau à 900 mm du sol fini.

DIMENSIONS :

Longueur : 1 300 mm Profondeur : 700 mm Hauteur : ~50 mm + 100 mm

- **TABLE MOBILE CENTRALE AVEC ÉTAGÈRE BASSE 1 000 X 700 MM**

REPERE : J06

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Quatre pieds montés sur roue suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Etagère basse suivant caractéristiques générales des inox.
Tiroir GN1/1 suivant caractéristiques générales des inox.

DIMENSIONS :

Longueur : 1 000 mm Profondeur : 700 mm Hauteur : 900 mm

- **CANIVEAU DE SOL TELESCOPIQUE INOX A GRILLE 400 X 400 MM**

REPERE : J07

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Caniveau avec boitier télescopique et platine d'étanchéité épaisseur 15/10ème.
Bordure de cuve renforcée.
Cuve emboutie.
Pattes de réglages et pattes de scellement.
Panier à déchets inox amovible avec poignée.
Siphon cloche amovible avec joint torique.
Grille caillebotis amovible inox crantée à maille carrée 19 x 19 mm.

SPECIFICATIONS :

Norme NF EN1253.
Garde d'eau de 50 mm minimum.
Connexion pour mise à la terre.
Caniveau adapté à la nature du sol, de la dalle, de l'étanchéité et du réseau.
Sortie diamètre 110 mm extérieur, débit mini de 5 litres/seconde.
Pose hors lot.
Livré avec une planche de protection de chantier de la dimension de la grille.

RACCORDEMENTS :

Vidange ∅ 110 intérieur minimum.

DIMENSIONS :

Longueur : 400 mm Profondeur : 400 mm Hauteur : 275/350 mm

- **PORTE SACS 110 LITRES À PINCE SEMI-MOBILE**

REPERE : J08

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Bec avec plots antidérapants et pince sur chaque face pour maintenir le sac.
Ouverture commandée par pédale : ouverture du bec.
Tablette support amovible en ABS lavable.
Deux roulettes pivotantes ∅ 75 mm suivant caractéristiques générales des inox et deux pieds.

SPECIFICATIONS :

Adapté pour des sacs-poubelle de 70 à 110 litres.

DIMENSIONS :

Longueur : 600 mm Profondeur : 500 mm Hauteur : 980 mm

▪ FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE À ÉCHELLE 10 NIVEAUX GN 1/1 À FONCTIONS AVANCÉES

REPERE : J09

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Habillages inox épaisseur 12/10ème.
Moufle de cuisson inox à angles rayonnés et entièrement soudé.
Porte battante ou escamotable à double vitrage.
Goulotte de récupération des condensats en bas de porte.
Sécurité d'ouverture de porte.
Enceinte avec éclairage intérieur par hublot étanche ou led.
Piètements réglables en hauteur.
Générateur de vapeur (chaudière) avec système de remplissage automatique et vidange ou chaudière et injection.
Système de filtration des graisses.
Douchette de nettoyage intégrée avec enrouleur automatique.

Tableau de commande comprenant :
Un interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension.
Un écran tactile avec affichage de la fonction en cours.
Un thermostat de régulation électronique à affichage digital (réglable de 30°C à 300°C mini).
Une minuterie.
Mode de cuisson manuel : Sélection et affichage du cycle de cuisson, de la température et du temps de cuisson.
Mode de cuisson automatique : Sélection et affichage de la famille d'aliment, du mode de cuisson et du type d'aliment.

- Cuisson Vapeur : de 100°C à 130°C mini.
- Cuisson Vapeur basse température : de 30 à 99°C.
- Cuisson Air pulsé : de 30 à 300°C mini.
- Cuisson Mixte : de 100 à 300°C mini.
- Fonction Remise en température.
- Fonction refroidissement rapide de l'enceinte.

Trente programmes préenregistrés et personnalisables avec un minimum de 8 étapes.
Port USB.
Mesure et régulation automatique de l'humidité dans tous les modes de cuisson.
Régulation de la cuisson par sonde à cœur multi capteur.
Fonction 1/2 vitesse de ventilation pour les produits délicats.
Système d'autodiagnostic des pannes.

SPECIFICATIONS :

Système de nettoyage automatique de l'enceinte du four avec mode de veille automatique.
Echelles inox amovibles 10 niveaux GN1/1 au pas de 65 mm mini.
Enregistrement des données HACCP et édition via un port USB.
Interface RS 232.
Kit pour raccordement à un optimiseur d'énergie.

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Tri 400V + N + T – Puissance : 19 kW.
EF ∅20/27. EFAD ∅20/27.
Vidange ∅ 50 - haute température.

DIMENSIONS :

Longueur : 900 mm Profondeur : 850 mm Hauteur : 1 050 mm

▪ SUPPORT DE FOUR OUVERT

REPERE : J10

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox. Support de marque identique au four.
Piètements suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Une étagère basse renforcée et insonorisée. 6 à 7 niveaux de glissières GN1/1 pour le stockage des bacs ou grilles.

DIMENSIONS :

Longueur : 900 mm Profondeur : 800 mm Hauteur : adaptée au four

- **FOYERS RAYONNANTS SUR PLACARD LARGEUR 400 MM**

REPERE : J11

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des éléments de cuisson.
Deux foyers radiants sous une plaque vitrocéramique de 6 mm affleurante.
Sécurité thermique pour chaque foyer.
Interrupteur Marche / Arrêt avec voyant en façade protégés.
Régulation indépendante par thermostat avec voyant de contrôle en façade protégés.

SPECIFICATIONS :

Soubassement neutre avec angle arrondi largement rayonné.
Une porte battante.

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Tri 400V + N + T – Puissance : 8 kW.
Kit pour raccordement à un optimiseur d'énergie.

DIMENSIONS :

Longueur : 400 mm Profondeur : 900/950 mm Hauteur : 900 mm

- **SAUTEUSE MULTIFONCTIONS ÉLECTRIQUE 39 DM² LARGEUR 1030 MM AVEC ACCESSOIRES**

REPERE : J12

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des éléments de cuisson.
Capacité de cuve 39 dm², 2 bacs GN1/1 – ~100 litres utiles.
Vidange des eaux de cuisson et lavage intégrée à la cuve (sans basculement, sans caniveau de sol).
Dispositif de remplissage automatique de la cuve en eau intégré dans le couvercle.
Basculement de cuve motorisé.
Cuve de cuisson à angles rayonnés.
Douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable.

Mode manuel :
Cuisson avec réglage de la température du bain ou de la sole de cuve ou de l'huile.

Mode automatique :
Les temps et les températures sont calculés automatiquement et ajustés en permanence.

Affichage du temps de cuisson restant.
Température réglable de +30 à +250°C.
Sonde à cœur avec 6 points de mesure.
Ecran de commande tactile, lisible sous tous les angles.
Affichages en texte clair. Affichage numérique des températures.
Affichage des valeurs programmées et réelles.
Minuterie réglable de 0 à 24 h, mode direct, mode préchauffage, réglage en heures/minutes ou minutes/secondes.
Tableau de commande facile à nettoyer.
Cuisson régulée par microprocesseur.
Enregistrement automatique des données HACCP et édition vers un port USB.
Port USB et port Ethernet.
Prise de courant 220 V intégrée.
Interface WLAN intégrée et sans antenne externe.
Raccordement Ethernet RJ45.

SPECIFICATIONS :

Soubassement avec pieds en acier inoxydable.
Spatule de brassage et Spatule pour retourner les aliments.
Pelle à omelette.
Bras de relevage pour cuissons en paniers.
2 paniers de cuisson.
2 paniers pour friteuse.
Cadre Bain Marie (uniquement avec l'option plaque vitrocéramique).
Egouttoir.
2 grilles de fond de cuve.
Enregistrement automatique des données HACCP et édition vers un port USB.
Pré raccordement à un optimiseur d'énergie.

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Tri 400V + N + T – Puissance : 27 kW.
EF ∅20/27.
Vidange sur caniveau haute température.

DIMENSIONS :

Longueur : 1 030 mm Profondeur : 890 mm Hauteur : 1 100 mm

- **CANIVEAU DE SOL TELESCOPIQUE INOX A GRILLES 1000 X 500 MM**

REPERE : J13

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Caniveau avec boitier télescopique et platine d'étanchéité épaisseur 15/10ème.
Bordure de cuve renforcée.
Cuve emboutie.
Pattes de réglages et pattes de scellement.
Panier à déchets inox amovible avec poignée.
Siphon cloche amovible avec joint torique.
Deux grilles caillebotis amovibles inox crantées à maille carrée 19 x 19 mm.

SPECIFICATIONS :

Norme NF EN1253.
Garde d'eau de 50 mm minimum.
Connexion pour mise à la terre.
Caniveau adapté à la nature du sol, de la dalle, de l'étanchéité et du réseau.
Sortie diamètre 110 mm extérieur, débit mini de 5 litres/seconde.
Pose hors lot.
Livré avec une planche de protection de chantier de la dimension de la grille.

RACCORDEMENTS :

Vidange ∅ 110 intérieur minimum.

DIMENSIONS :

Longueur : 1 000 mm Profondeur : 500 mm Hauteur : 275/350 mm

▪ CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 45 À 60 KG/CYCLE AVEC GROUPE MOBILE

REPERE : J14

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Construction monocoque tout inox.
Encadrement de façade comportant un dispositif anti-condensation.
Isolation par mousse de polyuréthanne de 60 mm minimum sans CFC ou HCFC.
Enceinte intérieure avec angles largement rayonnés.
Ferrage de porte avec rappel automatique suivant plan.
Joint de porte magnétique démontable sans outil.
Groupe froid à condensation par air – tropicalisé prévu pour un fonctionnement en ambiance 43°C.
Puissance frigorifique minimale du compresseur : 2 CV.
Fluide frigorigène suivant caractéristiques générales des équipements de réfrigération.
Evaporateur ventilé, traité anticorrosion, avec détendeur thermostatique.
Ventilateur monté sur volet en acier inoxydable pivotant.
Dégivrage électrique et évaporation automatique des eaux de dégivrage.
Régulation électronique.
Arrêt automatique du cycle dès que la température “à cœur” du produit est atteinte.
Signalisation sonore et visuelle de la fin du cycle.
Maintien en température après le cycle suivant température de consigne.
Tableau de commande lisse et étanche comprenant :
- Un interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension.
- Un sélecteur du mode de fonctionnement avec réglage de la durée du cycle suivant le mode.
- Un affichage digital de la température de l’enceinte ou à cœur et du temps restant avant fin de cycle.
- Affichage des besoins de dégivrage, du nettoyage du condenseur et des alarmes.

Capacité de refroidissement de **45 Kg** de +65 °C à +10 °C à cœur en 120 minutes, **selon la norme NF**.
Capacité de refroidissement de 60 Kg maxi de +65 °C à +10 °C à cœur en 120 minutes.
Aménagement intérieur compatible GN1/1.
Quatre roues suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

14 paires de glissières embouties ou aménagement en fil inox monobloc amovible.
Espacement de 70 mm minimum.
Sonde à piquer en acier inoxydable 304 L, munie de 3 capteurs.
Conformités CE.
Transmetteur pour centrale d’enregistrement et de surveillance. (Enregistrement de la température à cœur du produit)

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Mono 230V + T – Puissance : 3,4 kW.
Par fiche mâle sur câble spiralé.

DIMENSIONS :

Longueur : 800 mm Profondeur : 850 mm Hauteur : 2 250 mm

▪ ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE GN 2/1 - 600 LITRES MOBILE5 (PRODUITS ENTAMÉS ET PLATS TÉMOINS)

REPERE : J15

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Construction monocoque tout inox.
Isolation par mousse de polyuréthanne de 70 mm minimum sans CFC.
Enceinte intérieure avec angles largement rayonnés.
Ferrage de porte avec rappel automatique suivant plan.
Joint de porte magnétique démontable sans outil.
Eclairage intérieur à l'ouverture de porte.
Groupe froid à condensation par air en partie haute – tropicalisé prévu pour un fonctionnement en ambiance 43°C.
Evaporateur ventilé, traité anticorrosion, au plafond.
Fluide frigorigène suivant caractéristiques générales des équipements de réfrigération.
Dégivrage électrique et évaporation automatique des eaux de dégivrage.
Tableau de commande en partie haute comprenant :
Un interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension.
Un thermostat de régulation électronique à affichage digital (réglable de +1°C à +8°C).
Capacité utile de 600 litres.
Aménagement intérieur compatible GN2/1.
Quatre roues suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Classe climatique 5 selon règlement délégué (UE) 2015/1094.
Fermeture de porte à clé.
Glissières embouties ou aménagement en fil inox monobloc amovible.
4 grilles inox renforcée GN2/1 par porte.
Transmetteur pour centrale d'enregistrement et de surveillance.

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Mono 230V + T – Puissance : 0,6 kW.

DIMENSIONS :

Longueur : 750 mm Profondeur : 850 mm Hauteur : 2 100 mm

▪ ARMOIRE MOBILE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE CHAUDE 17 NIVEAUX GN 1/1

REPERE : J16

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Construction monocoque tout inox.
Isolation par mousse de 60 mm minimum sans CFC.
Enceinte intérieure avec angles largement rayonnés.
Butoirs de protection sur les quatre coins.
Poignée(s) de manutention ergonomique.
Chauffage ventilé avec régulation de 60 à 85°C par thermostat électronique à affichage digital.
Arrêt automatique de la résistance et du ventilateur dès l'ouverture de la porte.
Allumage différé programmable.
Dosage d'humidité manuel avec réservoir d'eau (réserve d'eau amovible de 4 litres).
Humidification réglable.
Autodiagnostic SAV avec message visuel.
Quatre roues diamètre 160 mm suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Aménagement intérieur 17 niveaux de glissières GN1/1 embouties ou aménagement en fil inox monobloc amovible.
Pas de 65 mm mini. Porte pleine inox. Possibilité d'inversion du sens d'ouverture de porte.

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Mono 230V + T – Puissance : 1,8 kW.
Cordon de raccordement électrique spiralé avec support de fiche.

DIMENSIONS :

Longueur : 585 mm Profondeur : 845 mm Hauteur : 1 575 mm

▪ ENROULEUR AUTOMATIQUE INOX POUR CENTRALE DE DESINFECTION

REPERE : J17

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Support mural inox orientable avec goupille de sécurité servant aussi de butée latérale si besoin.

SPECIFICATIONS :

Prévoir la fourniture et la mise en place d'un mitigeur EC/EF pour la centrale de désinfection avec clapets anti-retour, et un système de disconnexion de type « CA ».

Tuyau de 15 mètres pour pression maxi de 20 bars.
Tuyau résistant aux graisses animales et végétales.
Diamètres du tuyau : intérieur 12 mm, extérieur 20 mm.
Plage de température : -10°C à + 70°C.
Pistolet de lavage à gâchette et jet réglable alléger. Corps en polypropylène, structure interne en PP renforcé avec fibre de verre, protection plastique souple et antichoc.
Coupleur rapide entre le pistolet et le tuyau.

RACCORDEMENTS :

EC et EF ∅15/21.

DIMENSIONS :

Longueur : 340 mm Profondeur : 760 mm Hauteur : 400 mm

▪ CANIVEAU DE SOL TELESCOPIQUE INOX A GRILLES 1000 X 500 MM

REPERE : J18

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Caniveau avec boitier télescopique et platine d'étanchéité épaisseur 15/10ème.
Bordure de cuve renforcée.
Cuve emboutie.
Pattes de réglages et pattes de scellement.
Panier à déchets inox amovible avec poignée.
Siphon cloche amovible avec joint torique.
Deux grilles caillebotis amovibles inox crantées à maille carrée 19 x 19 mm.

SPECIFICATIONS :

Norme NF EN1253.
Garde d'eau de 50 mm minimum.
Connexion pour mise à la terre.
Caniveau adapté à la nature du sol, de la dalle, de l'étanchéité et du réseau.
Sortie diamètre 110 mm extérieur, débit mini de 5 litres/seconde.
Pose hors lot.
Livré avec une planche de protection de chantier de la dimension de la grille.

RACCORDEMENTS :

Vidange ∅ 110 intérieur minimum.

DIMENSIONS :

Longueur : 1 000 mm Profondeur : 500 mm Hauteur : 275/350 mm

3.10 PREPARATION FROIDE

LAVE MAINS MONOBLOC A COMMANDE NON MANUELLE

REPERE : K01

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristique générale des inox.
Cuve inox d'environ 350 x 275 mm, profondeur 100 mm.
Commande au genou sur la face avant.
Dosseret monobloc hauteur 340 mm minimum.
Robinet col de cygne avec pré-mélangeur eau chaude eau froide et clapets anti-retour.

SPECIFICATIONS :

Distributeur de savon intégré.
Brosse à ongles.
Corbeille, en matériau de synthèse, crochetable sous la cuve.
Siphon laiton chromé.

RACCORDEMENTS :

EC et EF ∅15/21.
Vidange ∅ 40.

DIMENSIONS :

Longueur : 400 mm Profondeur : 400 mm Hauteur : ~600 mm

MEUBLE DE RANGEMENT ADOSSÉ MOBILE DEUX PORTES AVEC PLAN DE TRAVAIL 1 400 X 700 MM

REPERE : K02

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Dosseret arrière suivant caractéristiques générales des inox.
Quatre roues suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Une étagère intermédiaire inox démontable renforcée et insonorisée réglable en hauteur.
Deux portes battantes doublées avec charnière inox et système d'accrochage par aimants.
Fermeture à clé des portes.

DIMENSIONS :

Longueur : 1 300 mm Profondeur : 700 mm Hauteur : 900 mm + 100 mm

PLAN DE TRAVAIL INOX ADOSSÉ 1 400 X 700 MM

REPERE : K03

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Dosseret arrière suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Adapté à l'équipement sur lequel il est posé.
Plateau à 900 mm du sol fini.

DIMENSIONS :

Longueur : 1 400 mm Profondeur : 700 mm Hauteur : ~50 mm + 100 mm

- **EXISTANT - BALANCE ÉLECTRONIQUE AUTONOME ABS 6 KG**

REPERE : K04

SPECIFICATIONS :

Dépose, nettoyage du matériel récupéré.
Stockage sous l'entière responsabilité de l'entreprise.
Protection nécessaire à mettre en place si besoin.
Mise en place à son emplacement.
Mise en service.

- **TABLE MOBILE CENTRALE AVEC ÉTAGÈRE BASSE 2 000 X 700 MM**

REPERE : K05

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Quatre pieds montés sur roue suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Etagère basse suivant caractéristiques générales des inox.
Tiroir GN1/1 suivant caractéristiques générales des inox.

DIMENSIONS :

Longueur : 2 000 mm Profondeur : 700 mm Hauteur : 900 mm

- **TABLE MOBILE CENTRALE AVEC ÉTAGÈRE BASSE 1 000 X 700 MM**

REPERE : K06

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Quatre pieds montés sur roue suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Etagère basse suivant caractéristiques générales des inox.
Tiroir GN1/1 suivant caractéristiques générales des inox.

DIMENSIONS :

Longueur : 1 000 mm Profondeur : 700 mm Hauteur : 900 mm

- **BATTEUR MÉLANGEUR 20 LITRES À VARIATION DE VITESSE ÉLECTRONIQUE**

REPERE : K07

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Corps en aluminium ou acier inoxydable.
Capot en matériau composite alimentaire.
Bol en acier inoxydable de 20 litres.
Mouvement planétaire de l'outil dans le bol.
Levier pour monter ou baisser le bol.
Ecran ou grille de sécurité.
Sécurité de détection et de position du bol et de la grille.
Tableau de commande avec :
- Marche / arrêt avec voyant de mise sous tension.
- Variateur de vitesse électronique.
- Minuterie.
- Arrêt d'urgence.

SPECIFICATIONS :

Spirale palette et fouet.
Equipement de réduction 10 litres (cuve et trois outils).

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Mono 230V + T – Puissance : 1 kW.

DIMENSIONS :

Longueur : 550 mm Profondeur : 650 mm Hauteur : 1 200 mm

- **COMBINÉ CUTTER 5,5 LITRES / COUPE-LÉGUMES DE TABLE 250 KG/HEURE**

REPERE : K08

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Vitesse variable de 300 à 3300 tr/mn.
Fonction pulse
Cuve de 5,5 litres en inox.
Couvercle transparent en polycarbonate démontable.
Trémie inox amovible.
Tableau de commande avec touches :
- Marche / arrêt.
- Une touche pour la fonction pulse.
- Variateur de vitesse.

Sécurité magnétique sur cuve et couvercle.
Sécurité manque de tension.

SPECIFICATIONS :

Un couteau lisse deux lames.
Un couteau cranté deux lames.
Un disque râpeur 2 mm
Un disque éminceur 2 mm
Un disque éminceur 5 mm
Un disque effileur 2 x 2 mm
Un disque trancheur 8 x 8 mm
Une grille macédoine 8 x 8 mm
Une grille frites 8 x 8 mm

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Mono 230V + T – Puissance : 1,3 kW.

DIMENSIONS :

Longueur : 250 mm Profondeur : 500 mm Hauteur : 500 mm

- **TABLE MOBILE CENTRALE AVEC ÉTAGÈRE BASSE 500 X 630 MM**

REPERE : K09

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Quatre pieds montés sur roue suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Etagère basse suivant caractéristiques générales des inox.
Tiroir GN1/1 suivant caractéristiques générales des inox.

DIMENSIONS :

Longueur : 500 mm Profondeur : 630 mm Hauteur : 900 mm

▪ TABLE SUSPENDUE ADOSSÉE AVEC BAC 1 100 X 700 MM

REPERE : K10

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Un bac de dimensions 400 x 400 x 250 mm.
Dosseret arrière suivant caractéristiques générales des inox.
Consoles suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Emplacement du bac suivant plan.
Robinetterie suivant caractéristiques générales des inox, paragraphe robinetteries.

RACCORDEMENTS :

EC et EF ∅15/22.
Vidange ∅ 40.

DIMENSIONS :

Longueur : 1 100 mm Profondeur : 700 mm Hauteur : 900 mm + 100 mm

▪ ARMOIRE MOBILE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE FROIDE 14 NIVEAUX GN 1/1

REPERE : K11

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Construction monocoque tout inox.
Isolation par mousse de polyuréthanne de 60 mm minimum sans CFC.
Enceinte intérieure avec angles largement rayonnés.
Ferrage de porte avec rappel automatique suivant plan.
Joint de porte magnétique démontable sans outil.
Butoirs de protection sur les quatre coins.
Poignée(s) de manutention ergonomique.
Groupe froid sur tiroir à condensation par air.
Fluide frigorigène suivant caractéristiques générales des équipements de réfrigération.
Evaporateur ventilé, traité anticorrosion.
Bac de récupération des condensats amovible.
Tableau de commande (tactile) en partie haute comprenant :
Une commande marche/arrêt avec voyant de mise sous tension.
Un thermostat de régulation électronique à affichage digital (réglable de +1°C à +8°C).
Allumage différé programmable.
Autodiagnostic SAV avec message visuel.
Quatre roues diamètre 160 mm suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Aménagement intérieur 14 niveaux de glissières GN1/1 embouties ou aménagement en fil inox monobloc amovible.
Pas de 71 mm mini.
Porte pleine inox.
Fermeture de porte à clé.
Possibilité d'inversion du sens d'ouverture de porte.
Transmetteur pour centrale d'enregistrement et de surveillance.

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Mono 230V + T – Puissance : 0,3 kW.
Cordon de raccordement électrique spiralé avec support de fiche.

DIMENSIONS :

Longueur : 585 mm Profondeur : 910 mm Hauteur : 1 575 mm

- **CANIVEAU DE SOL TELESCOPIQUE INOX A GRILLE 400 X 400 MM**

REPERE : K12

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Caniveau avec boitier télescopique et platine d'étanchéité épaisseur 15/10ème.
Bordure de cuve renforcée.
Cuve emboutie.
Pattes de réglages et pattes de scellement.
Panier à déchets inox amovible avec poignée.
Siphon cloche amovible avec joint torique.
Grille caillebotis amovible inox crantée à maille carrée 19 x 19 mm.

SPECIFICATIONS :

Norme NF EN1253.
Garde d'eau de 50 mm minimum.
Connexion pour mise à la terre.
Caniveau adapté à la nature du sol, de la dalle, de l'étanchéité et du réseau.
Sortie diamètre 110 mm extérieur, débit mini de 5 litres/seconde.
Pose hors lot.
Livré avec une planche de protection de chantier de la dimension de la grille.

RACCORDEMENTS :

Vidange ∅ 110 intérieur minimum.

DIMENSIONS :

Longueur : 400 mm Profondeur : 400 mm Hauteur : 275/350 mm

- **EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE POUR LOCAL RÉFRIGÉRÉ À +12°C**

REPERE : K13

CONSTRUCTION :

Groupe frigorifique, évaporateur et canalisations suivant caractéristiques générales des équipements de réfrigération.
Fluide frigorigène suivant caractéristiques générales des équipements de réfrigération.

SPECIFICATIONS :

Groupe et évaporateur adaptés au volume du local à réfrigérer.
La détermination de la puissance du groupe tiendra compte de la distance entre le groupe et l'évaporateur.
Mise en œuvre suivant caractéristiques générales des équipements de réfrigération.
Implantation suivant plan cuisine.
Tableau du/des groupe(s) et évaporateur(s) à compléter.

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique.
Vidange ∅ 40.

DIMENSIONS :

Groupe frigorifique : suivant puissance.
Longueur : 1 000/1 200 mm Profondeur : 300 à 500 mm Hauteur : 500 à 1 200 mm

- **PANNEAU ISOTHERME À TEMPÉRATURE POSITIVE - ÉPAISSEUR 60 MM (PLAFOND)**

REPERE : K14

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
Surface de panneaux suivant plan et DPGF.

SPECIFICATIONS :

Trappe suivant généralités.

DIMENSIONS :

Longueur : suivant plan Epaisseur : 60 mm Hauteur : 2 700 mm

▪ TRANCHEUR GRAVITAIRE À VIANDE MANUEL À PIGNON - LAME DIAMÈTRE 300 MM

REPERE : K15

CONSTRUCTION :

Entièrement en alliage d'aluminium.
Système d'entraînement par pignon.
Chariot pousse talon avec poignée.
Protection couvre lame en inox.
Nettoyage facile et démontage sans outil de la lame.
Synchronisation du couteau et du chariot.
Moteur ventilé.
Tableau de commande avec touche :
- Marche / arrêt.
- Réglage de l'épaisseur de coupe.

SPECIFICATIONS :

Affûteur de lame incorporé avec sécurité.
Extracteur de lame.
Epaisseur de coupe réglable de 0 à 25 mm.

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Mono 230V + T – Puissance : 0,5 kW.

DIMENSIONS :

Longueur : 700 mm Profondeur : 600 mm Hauteur : 500 mm

3.11 SALLE A MANGER

▪ FONTAINE À EAU NON RÉFRIGÉRÉE 1 COLONNE AVEC 1 BAC INOX ENCASTRÉ

REPERE : L01

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Cuve inox à encastrer avec profil anti-ruissellement 321 x 270 x 38 mm.
Bonde d'évacuation
Support colonnette Ht
1 colonnette inox avec bague de fixation sur cuve et poussoir type B12-10 de T&S Brass (Horecatiger), LHW-1200 de LINUM ou équivalent
Zone plane amovible (grille ou plaque perforée) pour mise en place de carafe sous le robinet colonne.

RACCORDEMENTS :

EF ∅15/21.
Vidange ∅ 40

DIMENSIONS :

Longueur : 321 mm Profondeur : 270 mm Hauteur colonne : mini 238 mm

▪ CHARIOT DE SERVICE TROIS PLATEAUX DE 800 X 530 MM

REPERE : L05

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Plateaux insonorisés avec bord anti-ruissellement.
Poignées en tube inox.
Charge maximale 50 Kg par plateau.
Quatre roues suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

DIMENSIONS :

Longueur : 900 mm Profondeur : 600 mm Hauteur : 1 000 mm

▪ COUPE-PAIN ÉLECTRIQUE SUR SOCLE AVEC BAC GASTRONORME

REPERE : L06

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Lame inox facilement démontable.
Goulotte permettant l'introduction de tous types de pain.
Sécurité d'accès aux éléments de coupe.
Epaisseur des tranches de 8 à 60 mm minimum.
Tableau de commande avec touches :
- Marche / arrêt.
- Réglage de l'épaisseur des tranches.
- Arrêt d'urgence.

SPECIFICATIONS :

Débit de 180 à 230 tranches à la minute.
Socle semi-mobile inox avec tablette support bac GN1/1 pour réception des tranches de pain.
Un bac GN1/1 Copolyester profondeur 200 mm fourni.

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Mono 230V + T – Puissance : 0,4 kW.

DIMENSIONS :

Longueur : 450 mm Profondeur : 400 mm Hauteur : 1 400 mm

3.12 LAVERIE VAISSELLE / PLONGE

▪ TABLE D'ENTRÉE MACHINE AVEC 2 BACS DE 500 X 400 MM 1 870 X 760 MM

REPERE : M01

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Deux bacs de dimensions 500 x 400 x 300 mm.
Bords anti-ruissellement sur trois côtés.
Décaissé pour le passage des paniers prof 20 mm largeur 520 mm.
Plage arrière avec dosseret monobloc avec retour coté machine à laver.
Profil adapté à la machine à laver.

SPECIFICATIONS :

Emplacement des bacs suivant plan.
Robinetterie suivant caractéristiques générales des inox, paragraphe robinetteries.
Panier filtre à déchets en fond de bac.

RACCORDEMENTS :

EC et EF ∅20/27.
Vidange ∅ 40.

DIMENSIONS :

Longueur : 1 870 mm Profondeur : 760 mm Hauteur : 900 mm + 100 mm

▪ COLLECTEUR À DÉCHETS PVC CYLINDRIQUE AVEC SOCLE MOBILE ET COUVERCLE

REPERE : M02

CONSTRUCTION :

Construction en PVC.
Contenance de 75 litres
Poignée(s) de manutention.

SPECIFICATIONS :

Un couvercle PVC avec poignée.
Socle mobile indépendant avec cinq roues suivant caractéristiques générales des inox.

DIMENSIONS :

Diamètre : 520 mm Hauteur : 650 mm

▪ LAVE VAISSELLE A CAPOT

REPERE : M03

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales.
Châssis porteur entièrement en acier inoxydable.
Carrosserie en tôles d'acier inoxydable, épaisseur 10/10ème mini.
Piétements avec vérins réglables en matériau inoxydable et résistant aux agressions chimiques.
Isolation thermique et phonique.
Capot à double paroi inox avec poignées de relevage associé à des ressorts de compensation.
Hauteur de passage utile de 400 mm minimum.
Habillage arrière inox.
Cuve inox, à angles arrondis, pentée vers la vidange d'une capacité de 30 litres minimum.
Résistance de cuve traitée anticorrosion, d'une puissance minimale de 1,8 kW.
Support de casiers de lavage 500 x 500 mm.
Tourniquets et gicleurs de lavage et de rinçage en matériau inoxydable, facilement extractibles sans outil.
Remplissage automatique de cuve.
Double filtre de cuve extractibles manuellement.
Pompe de lavage auto-vidangeable avec débit adapté au volume de la cuve, puissance minimale de 0,75 kW.
Corps de pompe et turbine en acier inoxydable ou polypropylène.
Pompe de vidange.
Surchauffeur de rinçage en acier inoxydable calorifugé d'une puissance minimale de 6 kW.
Tableau de commande électromécanique.

SPECIFICATIONS :

Deux cycles de lavages minimums dont un à 120 secondes.
Lavage à 55°C minimum et rinçage à 85°C.
Rinçage alimenté par pompe garantissant une pression continue en sortie de gicleurs de rinçage.
Fonctionnement alterné des résistances de cuve et de surchauffeur de rinçage.
Doseur de produits de rinçage.
Kit pour raccordement à un optimiseur d'énergie.

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Tri 400V + N + T – Puissance : 10,5 kW maxi.
EF∅20/27.
ECAD ∅20/27.
Vidange ∅50.

DIMENSIONS :

Longueur : 650 mm Profondeur : 770 mm Hauteur : 1 450/1 950 mm

▪ TABLE DE SORTIE LISSE SUSPENDUE SUR MESURE

REPERE : M04

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Bords anti-ruissellement sur trois côtés.
Décaissé pour le passage des paniers prof 20 mm largeur 520 mm.
Plage arrière avec dosseret monobloc avec retour coté machine à laver.
Profil adapté à la machine à laver.

SPECIFICATIONS :

Pointe de diamant avec bonde de vidange et siphon au centre de la table.

RACCORDEMENTS :

Vidange ∅ 40.

DIMENSIONS :

Longueur : suivant DPGF Profondeur : 760 mm Hauteur : 900 mm + 100 mm

- **ETAGÈRE INOX SUPPORT PRODUITS LESSIVIELS PROFONDEUR 300 MM**

REPERE : M05

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Etagère barreaudée en tubes, ronds ou carrés, soudés.

SPECIFICATIONS :

Fixations murales.

DIMENSIONS :

Longueur : Suivant DPGF Profondeur : 300 mm Hauteur : 200 mm

- **ETAGÈRE INOX HORIZONTALE DE STOCKAGE CASIERS PROFONDEUR 500 MM**

REPERE : M06

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Etagère barreaudée en tubes, ronds ou carrés, soudés.

SPECIFICATIONS :

Stockage des casiers sur chant.
Fixations murales.

DIMENSIONS :

Longueur : Suivant DPGF Profondeur : 500 mm Hauteur : 300 mm

- **CHARIOT DE SERVICE TROIS PLATEAUX DE 800 X 530 MM**

REPERE : M07

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Plateaux insonorisés avec bord anti-ruissellement.
Poignées en tube inox.
Charge maximale 50 Kg par plateau.
Quatre roues suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

DIMENSIONS :

Longueur : 900 mm Profondeur : 600 mm Hauteur : 1 000 mm

- **CANIVEAU DE SOL TELESCOPIQUE INOX A GRILLE 400 X 400 MM**

REPERE : M08

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Caniveau avec boitier télescopique et platine d'étanchéité épaisseur 15/10ème.
Bordure de cuve renforcée.
Cuve emboutie.
Pattes de réglages et pattes de scellement.
Panier à déchets inox amovible avec poignée.
Siphon cloche amovible avec joint torique.
Grille caillebotis amovible inox crantée à maille carrée 19 x 19 mm.

SPECIFICATIONS :

Norme NF EN1253.
Garde d'eau de 50 mm minimum.
Connexion pour mise à la terre.
Caniveau adapté à la nature du sol, de la dalle, de l'étanchéité et du réseau.
Sortie diamètre 110 mm extérieur, débit mini de 5 litres/seconde.
Pose hors lot.
Livré avec une planche de protection de chantier de la dimension de la grille.

RACCORDEMENTS :

Vidange ∅ 110 intérieur minimum.

DIMENSIONS :

Longueur : 400 mm Profondeur : 400 mm Hauteur : 275/350 mm

- **ENROULEUR AUTOMATIQUE INOX POUR CENTRALE DE DESINFECTION**

REPERE : M09

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Support mural inox orientable avec goupille de sécurité servant aussi de butée latérale si besoin.

SPECIFICATIONS :

Prévoir la fourniture et la mise en place d'un mitigeur EC/EF pour la centrale de désinfection avec clapets anti-retour, et un système de disconnexion de type « CA ».

Tuyau de 15 mètres pour pression maxi de 20 bars.
Tuyau résistant aux graisses animales et végétales.
Diamètres du tuyau : intérieur 12 mm, extérieur 20 mm.
Plage de température : -10°C à + 70°C.
Pistolet de lavage à gâchette et jet réglable alléger. Corps en polypropylène, structure interne en PP renforcé avec fibre de verre, protection plastique souple et antichoc.
Coupleur rapide entre le pistolet et le tuyau.

RACCORDEMENTS :

EC et EF ∅15/21.

DIMENSIONS :

Longueur : 340 mm Profondeur : 760 mm Hauteur : 400 mm

- **CUVE DE TREMPAGE INOX 100 LITRES HAUTEUR 900 MM**

REPERE : M10

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Châssis tube de 25 x 25 mm avec quatre traverses.
Cuvier capacité 100 litres.
Bac 600 x 600 x 300 mm.
Bonde de vidange avec vanne quart de tour.
Tube inox pour évacuation ∅ 42 mm jusqu'à 130 mm du sol.
Quatre roues suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Hauteur ergonomique.

DIMENSIONS :

Longueur : 740 mm Profondeur : 740 mm Hauteur : 900 mm

- **LAVE MAINS MONOBLOC A COMMANDE NON MANUELLE**

REPERE : M11

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristique générale des inox.
Cuve inox d'environ 350 x 275 mm, profondeur 100 mm.
Commande au genou sur la face avant.
Dosseret monobloc hauteur 340 mm minimum.
Robinet col de cygne avec pré-mélangeur eau chaude eau froide et clapets anti-retour.

SPECIFICATIONS :

Distributeur de savon intégré.
Brosse à ongles.
Corbeille, en matériau de synthèse, crochetable sous la cuve.
Siphon laiton chromé.

RACCORDEMENTS :

EC et EF ∅15/21.
Vidange ∅ 40.

DIMENSIONS :

Longueur : 400 mm Profondeur : 400 mm Hauteur : ~600 mm

3.13 STOCKAGE VAISSELLE / BATTERIE

- **CHARIOT HAUT 2 NIVEAUX 300 ASSIETTES OU 160 PLATEAUX**

REPERE : M12

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Deux niveaux – 300 assiettes ou 160 plateaux.
Inclinaison ergonomique pour faciliter les manipulations.
Trous d'évacuations sur chaque niveau.
Quatre roues suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Housse de protection alimentaire.
Premier niveau à environ 450 mm minimum du sol, second à environ 900 mm (hauteur ergonomique).

DIMENSIONS :

Longueur : 870 mm Profondeur : 580 mm Hauteur : 1 400 mm

- **RAYONNAGE MOBILE À CLAYETTES POLYMÈRE 4 NIVEAUX PROFONDEUR 460 MM**

REPERE : M13

CONSTRUCTION :

Structure, échelles et longerons, en alliage d'aluminium anodisé type Duralinox ou similaire.
Mise en œuvre sans outils, par simple emboitement des éléments.
Echelles montés sur roue suivant caractéristiques générales des inox.
Clayettes polymère, ajourées et amovibles, lavables en machine.

SPECIFICATIONS :

Quatre niveaux réglables en hauteur.
Certification NF hygiène alimentaire.

DIMENSIONS :

Longueur : suivant DPGF Profondeur : 460 mm Hauteur : 1 650 à 1 750 mm

- **CHARIOT PORTE BACS GN 1/1 - 4 NIVEAUX LONGUEUR 1270 MM**

REPERE : M14

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Stockage des bacs gastronormes et couvercles sur champ.
Structure en tube inox 25 x 25 mm.
Supports en fil inox.
Quatre roues suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

DIMENSIONS :

Longueur : 1 270 mm Profondeur : 600 mm Hauteur : 1 800 mm

- **CANIVEAU DE SOL TELESCOPIQUE INOX A GRILLE 400 X 400 MM**

REPERE : M15

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Caniveau avec boitier télescopique et platine d'étanchéité épaisseur 15/10ème.
Bordure de cuve renforcée.
Cuve emboutie.
Pattes de réglages et pattes de scellement.
Panier à déchets inox amovible avec poignée.
Siphon cloche amovible avec joint torique.
Grille caillebotis amovible inox crantée à maille carrée 19 x 19 mm.

SPECIFICATIONS :

Norme NF EN1253.
Garde d'eau de 50 mm minimum.
Connexion pour mise à la terre.
Caniveau adapté à la nature du sol, de la dalle, de l'étanchéité et du réseau.
Sortie diamètre 110 mm extérieur, débit mini de 5 litres/seconde.
Pose hors lot.
Livré avec une planche de protection de chantier de la dimension de la grille.

RACCORDEMENTS :

Vidange ∅ 110 intérieur minimum.

DIMENSIONS :

Longueur : 400 mm Profondeur : 400 mm Hauteur : 275/350 mm

3.14 LOCAL MENAGE

- **RAYONNAGE À CLAYETTES POLYMÈRE 5 NIVEAUX PROFONDEUR 560 MM**

REPERE : N01

CONSTRUCTION :

Structure, échelles et longerons, en alliage d'aluminium anodisé type Duralinox ou similaire.
Mise en œuvre sans outils, par simple emboitement des éléments.
Echelles avec vérins de réglage en matériau composite.
Clayettes polymère, ajourées et amovibles, lavables en machine.

SPECIFICATIONS :

Cinq niveaux réglables en hauteur.
Implantation suivant plan avec retour d'angle si nécessaire.
Certification NF hygiène alimentaire.

DIMENSIONS :

Longueur : suivant DPGF Profondeur : 560 mm Hauteur : 2 050 à 2 100 mm

3.15 VESTIAIRES SANITAIRES H

▪ CASE VESTIAIRE SUSPENDUE À INDUSTRIE SALISSANTE EN MÉTAL PEINT 400 X 500 MM

REPERE : P01

CONSTRUCTION :

Monobloc soudée.
Tôle électrozinguée épaisseur 9/10ème mini.
Une porte battante avec angles et oméga de renfort (sur toute la hauteur) soudés.
Tampons en caoutchouc pour amortir le bruit.
Peinture glycérophtalique cuite au four à 180°.
Aménagement intérieur :
- Une tablette porte-chapeau.
- Une tringle porte-manteau.
- Une cloison verticale séparant les vêtements de ville des vêtements de travail.

SPECIFICATIONS :

Dessus penté à 10°.
Fermeture à clé par code ou cadenas (cadenas non fourni).
Porte de couleur suivant nuancier de 8 couleurs, au choix du maître d'ouvrage.
Porte-étiquette embouti.
Aération haute et basse sur la porte.

DIMENSIONS :

Longueur : 400 mm Profondeur : 500 mm Hauteur : 1 800/1 950 mm

▪ LAVE MAINS MONOBLOC A COMMANDE NON MANUELLE

REPERE : P02

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristique générale des inox.
Cuve inox d'environ 350 x 275 mm, profondeur 100 mm.
Commande au genou sur la face avant.
Dosseret monobloc hauteur 340 mm minimum.
Robinet col de cygne avec pré-mélangeur eau chaude eau froide et clapets anti-retour.

SPECIFICATIONS :

Distributeur de savon intégré.
Brosse à ongles.
Corbeille, en matériau de synthèse, crochetable sous la cuve.
Siphon laiton chromé.

RACCORDEMENTS :

EC et EF ∅15/21.
Vidange ∅ 40.

DIMENSIONS :

Longueur : 400 mm Profondeur : 400 mm Hauteur : ~600 mm

3.16 VESTIAIRES SANITAIRES F

▪ CASE VESTIAIRE SUSPENDUE À INDUSTRIE SALISSANTE EN MÉTAL PEINT 400 X 500 MM

REPERE : P03

CONSTRUCTION :

Monobloc soudée.
Tôle électrozinguée épaisseur 9/10ème mini.
Une porte battante avec angles et oméga de renfort (sur toute la hauteur) soudés.
Tampons en caoutchouc pour amortir le bruit.
Peinture glycérophtalique cuite au four à 180°.
Aménagement intérieur :
- Une tablette porte-chapeau.
- Une tringle porte-manteau.
- Une cloison verticale séparant les vêtements de ville des vêtements de travail.

SPECIFICATIONS :

Dessus penté à 10°.
Fermeture à clé par code ou cadenas (cadenas non fourni).
Porte de couleur suivant nuancier de 8 couleurs, au choix du maître d'ouvrage.
Porte-étiquette embouti.
Aération haute et basse sur la porte.

DIMENSIONS :

Longueur : 400 mm Profondeur : 500 mm Hauteur : 1 800/1 950 mm

▪ LAVE MAINS MONOBLOC A COMMANDE NON MANUELLE

REPERE : P04

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristique générale des inox.
Cuve inox d'environ 350 x 275 mm, profondeur 100 mm.
Commande au genou sur la face avant.
Dosseret monobloc hauteur 340 mm minimum.
Robinet col de cygne avec pré-mélangeur eau chaude eau froide et clapets anti-retour.

SPECIFICATIONS :

Distributeur de savon intégré.
Brosse à ongles.
Corbeille, en matériau de synthèse, crochetable sous la cuve.
Siphon laiton chromé.

RACCORDEMENTS :

EC et EF ∅15/21.
Vidange ∅ 40.

DIMENSIONS :

Longueur : 400 mm Profondeur : 400 mm Hauteur : ~600 mm

3.17 DIVERS

▪ PARE-CHOCS À VISSER

REPERE : NR

CONSTRUCTION :

Fourniture et pose de pare-chocs sur deux niveaux.
Coussinets de fixations en aluminium servant de support à un profilé amortisseur filant bi-dureté.
Profilé de finitions antichocs, lisse, non poreux, teinté dans la masse et classé au feu M1, clipsé dessus.
Entraxe moyen entre 2 coussinets de fixations de 600 mm.
Pare-chocs équipés de lèvres souples d'étanchéité hautes et basses assurant une parfaite finition.
Suivant l'implantation des pare chocs, prévoir les embouts d'extrémités et les embouts d'angles externes nécessaires.

Pare-chocs type ARONDE 170 de chez C/S France ou similaire.

SPECIFICATIONS :

Couleurs au choix du maître d'œuvre parmi environs 30 teintes.
Pare chocs hauts : axe à 900 mm du sol fini.
Pare chocs bas : axe à 220 mm du sol fini.
Laisser un espace de 50 mm entre les lisses et les huisseries.

DIMENSIONS :

Longueur : suivant DPGF Profondeur : 35 mm Hauteur : 170 mm
La longueur indiquée au DPGF correspond à la longueur totale de pare-chocs.

▪ DOSSIER DES OUVRAGES EXECUTES

SPECIFICATIONS :

Création et fourniture des dossiers D.O.E. sous classeur et Clés USB.
Leur nombre et les éléments composants ce dossier figurent dans les généralités du présent CCTP.

▪ GARANTIES

SPECIFICATIONS :

Les équipements et fournitures seront couverts par une garantie de 24 mois minimum, pièces, main d'œuvre et déplacement. Durant la période de garantie le titulaire devra 4 interventions d'entretien préventif, dont les dates seront à fixer avec l'utilisateur.

3.18 OPTION

- **SAUTEUSE MULTIFONCTIONS ÉLECTRIQUE 2 BACS 19 DM² LARGEUR 1100 MM AVEC ACCESSOIRES - PIEDS INOX**

REPERE : J19

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des éléments de cuisson.
Capacité de cuves 19 dm² chacune, 2 x 25 litres utiles.
Vidange des eaux de cuisson et lavage intégrée aux cuves (sans basculement, sans caniveau de sol).
Dispositif de remplissage automatique des cuves en eau intégré dans le couvercle.
Basculement des cuves motorisé.
Cuve de cuisson à angles rayonnés.
Une douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable.

Mode manuel :
Cuisson avec réglage de la température du bain ou de la sole des cuves ou de l'huile.

Mode automatique :
Les temps et les températures sont calculés automatiquement et ajustés en permanence.

Affichage du temps de cuisson restant.
Température réglable de +30 à +250°C.
1 sonde à cœur avec 6 points de mesure par cuve.
Ecran de commande tactile, lisible sous tous les angles.
Affichages en texte clair. Affichage numérique des températures.
Affichage des valeurs programmées et réelles.
Minuterie réglable de 0 à 24 h, mode direct, mode préchauffage, réglage en heures/minutes ou minutes/secondes.
Tableau de commande facile à nettoyer.
Cuisson régulée par microprocesseur.
Enregistrement automatique des données HACCP et édition vers un port USB.
Port USB et port Ethernet.
Prise de courant 220 V intégrée.
Interface WLAN intégrée et sans antenne externe.
Raccordement Ethernet RJ45.

SPECIFICATIONS :

Table de soubassement avec pieds en acier inoxydable.
Soubassement avec deux tablettes coulissantes et 6 paires de glissières GN1/1.

Spatule pour retourner les aliments.
Pelle à omelette.
Bras de relevage pour cuissons en paniers.
2 paniers pour pochage.
2 paniers pour friteuse.
2 kits de 6 paniers portion.
Egouttoir.
2 grilles de fond de cuve.
Enregistrement automatique des données HACCP et édition vers un port USB.
Pré raccordement à un optimiseur d'énergie.

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Tri 400V + N + T – Puissance : 21 kW.

EF ∅20/27.
Vidange sur caniveau haute température.

DIMENSIONS :

Longueur : 1 100 mm Profondeur : 940 mm Hauteur : 1 100 mm