

LOT N°1**postes de travail boulangerie****QTE**

20 schéma à votre disposition (03 29 69 21 80)
dim. hors tout 1200/800/920
chariot tout inox fermé sur 3 faces
équipé de
à gauche: 5 paires de glissières pour grilles 800x600
à droite: 5 paires de glissières pour grilles 400x600
roulettes inox dont 2 à freins
plan de travail en hêtre ép. 40mm dim1200x800x40
livré installé

LOT N°2**postes travail boucherie**

20 schéma à votre disposition (03 29 69 21 80)
dim. hors tout 1200/550et 200/900 et 100 et 800 mm
ossature 35/35/2 tout inox
comprenant
portique arrière larg. 1200/h1800mm tube inox
35/35/2 soudé
composé
traverse horizontale haute type barre à dent
et dents inox 8 mm (10 pièces)
traverse horizontale intermédiaire accroche en u perforée
ossature porteuse 35/35 prof 750 hauteur860 mm
tube inox 35/35/2 soudé
plaque inox perforée sous plan de travail pour support bac
à os/mallettes outils
pieds en 3inox section 35/35/2soudés montés sur vérins (niveau)
plan de travail en polyéthylène rouge 40mm
dim. 1200/550/40 mm
plan de travail arrière en inox18/10eme brossé dim. 1200/200/40 et 10mm
bord tombe périphérique inox 40 et 10
dosseret arrière inox 100 et10
l'ensemble livré et installé

option
caisson tiroir en tube inox section 35/35/2
prof 750xht 600 larg. 500 mm
équipé de 3 paires de cornières (pour grilles légumes)

LOT N°3**étagères en polymère
pour chambres froides**

structure aluminium et clayettes thermo plastique
boulonnerie en acier inoxydable
rayonnages résistants à des températures de -25 à + 90°
Robustesse : 250kg par niveau
toutes les pièces de liaison entre chaque structure sont prévues

cotes des chambres froides à équiper:charcuterie

longueur 1500

largeur 1400

profondeur étagères 0,37

hauteur 1700 sur 3 niveaux

2 chambres froides à équiper selon les cotes ci-dessus
aménagement en L

pâtisserie

longueur 1500

largeur 1400

profondeur étagères 0,37

hauteur : 1700 sur 3 niveaux

4 chambres froides à équiper selon les cotes ci-dessus
aménagement en L

boulangerie

Longueur 1800

largeur 1400

profondeur 0,37

hauteur 1700 sur 4 niveaux

2 chambres froides à équiper selon les cotes ci-dessus
aménagement en U

Boucherie

5 unités :

hauteur 1700

longueur 1300

profondeur 0,56

sur 4 niveaux

LOT N° 4**PLONGE**

1 Tout inox
2100x700
2 bacs
2 égouttoirs
1 dossier
piètement inox 18/10
1 robinet mitigeur/douchette
1 vidage avec siphon
compris raccordement

LOT N° 5

lave mains

6 dim. 300x400
robinetterie /mitigeur
commande fémorale
siphon et bonde

LOT N° 6

hotte charcuterie

1 toute inox
dim. 2000/1500/555
filtres
moteur d'aspiration

LOT N° 7

chariot plateforme

2 chariot plateforme à claires voies
construction acier alimentaire
plateau de 100x60 cm
4 roues dont 2 pivotantes
charge utile 350 kg maxi

LOT N° 8

**ARMOIRE DE FERMENTATION
20GRILLES**

20 niveaux 40 coulisses
équipé de 20 grilles inox
panneaux isothermes de 60 mm en tôle galva 6/10
recouverte d'une protection pvc alimentaire de 120 microns
évaporateur plafonnier en aluminium
raccordement en eau diam 12
écoulement de l'eau diam 32
groupe monté sur dessus de l'armoire
dim. 720x1265xh2286

LOT N°9

**ARMOIRE DE VIENNOISERIES
48 PLAQUES**

48 plaques sur 24 niveaux
livré sans grille
sans électrovanne eau: sans hygrostat
panneaux isothermes de 60 mm en tôle galva 6/10
recouverte d'une protection pvc alimentaire de 120 microns
évaporateur plafonnier en aluminium
raccordement en eau diam 12
écoulement de l'eau diam 32
groupe monté sur dessus de l'armoire
dim. 760x1265xh2286
4 crémaillères verticales de 73 niveaux