

Liste du matériel à entretenir

Local déchets – Décartonnage :

* 1 Broyeur
* 1 Evaporateur plafonnier MR270

Légumerie déboîtage :

* 1 Eplucheuse / essoreuse avec panier filtre
* 1 Ouvre boîte électrique

Préparation froide :

* 1 Batteur mélangeur 40 litres
* 1 Trancheur à pignon lame 320
* 1 Cutter mélangeur 5.5 litres
* 1 Coupe légume
* 1 Armoire froide de jour 600litres
* 1 Robot coupe
* 1 Balance de préparation 15kg/précision 2g

Préparation chaude :

* 1 Elément 2 feux vifs
* 2 Friteuses 25 litres
* 1 Bac de salage avec système de filtrage des huiles intégré
* 1 Marmite bain-marie 150 litres GAZ
* 1 Sauteuse 50 dm² GAZ
* 1 Armoire gastronome positive 1300 litres
* 1 Four mixte 12 niveaux GN 2/1
* 1 Four mixte électrique 10 niveaux GN 1/1
* 1 cellule mixte à glissières

Distribution :

* 1 Armoire réfrigérée à 2 chariots GN 2/1
* 1 Armoire chaude mobile
* 2 Meubles réfrigérés baie libre
* 4 Distributeurs à assiettes chauffante encastré
* 1 Meubles bain-marie baie libre avec présentoir
* 1 Distribution chaude avec vitrocéramique
* 1 Coupe pain électrique sur pied mobile

Laverie vaisselle :

* 1 Tapis de dépose bi-corde (6.5ml)
* 2 Tapis de dépose bi-corde courbe à 90°
* 1 Tapis de dépose bi-corde intérieur laverie (0.5ml)
* 1 Tapis de dépose bi-corde intérieur laverie (6.5 ml)
* 1 Station de triage 2 postes avec bac de prélavage table d’entrée + coupe mécanisée
* 1 Machine à laver à avancement automatique 120/180 casiers heure
* 1 Pompe à chaleur
* 1 Tunnel de séchage

Lingerie :

* 1 Machine à laver le linge
* 1 Machine à sécher le linge

Salle à manger :

* 2 Fontaine d’eau réfrigéré 100 litres
* 2 Fours micro-ondes touche unique

Local groupes compresseurs :

* 1 Armoires électrique
* 1 Centrale frigorifique
* 1 Equipement frigorifique CF surgelés