MARCHE PASSE SELON UNE PROCEDURE ADAPTEE (MAPA)

ENTRETIEN MATERIEL DE CUISINE (CHAUD ET FROID) ENTRETIEN MATERIEL DE LINGERIE

Liste (non exhaustive) du matériel

La liste ci-dessous est donnée à titre indicatif. Il est fortement recommandé à chaque candidat de venir sur place pour dresser un inventaire du matériel avant de déposer son dossier.

SITE	DESIGNATION	NOMBRE
	Hotte cuisine (2010)	2
	Extracteur désenfumage cuisine (2010)	1
	Extracteur plonge cuisine	1
	Sauteuse « Bonnet » (2010)	2
	Fourneau « Bonnet » (2010)	1
	Bain Marie « Bonnet » (2010)	2
	Marmite « Bonnet » (2010)	1
	Four vapeur « Bonnet » (2010)	1
	Friteuse « Bonnet » (2010)	3
	Etuve « Vauconsant » (2010)	1
	Table chauffante « Vauconsant » (2010)	1
	Four pâtisserie « Bonnet »	3
	Chambre froide négative « Telewig » (2010)	1
	Chambre froide positive (2010)	3
a	Chambre froide double porte « Bonnet »	1
<u>=</u>	Cellule de refroidissement (2010)	1
ja j	Lave-vaisselle « Hobart » (2010)	1
G	Lave-batterie « Hobart » (2010)	1
de	Chariot assiette chauffant « Tournus » (2010)	1
ot al	Chariot assiette chauffant « Hupfer »	1
erc ér	Chariot assiette chauffant « Blanco »	2
iđ	Salad-bar « Vauconsant » (2010)	1
ם פֿ	Fromage-bar « Cozum Mutfak as »	1
Site Diderot 21, avenue du Général de Gaulle	Self meuble vitrine réfrigéré « Vauconsant » (2010)	2
	Self chaud « Vauconsant » (2010)	1
	Self Armoire chaude « Bonnet » (2010)	1
	Ouvre boîte « Tellier »	1
	Presse purée « Electrolux »	1
	Table basse réfrigérée « Bonnet »	1
	Fontaine à eau « Mistral »	1
	Fontaine à eau « Dieau-Edafin »	1
	Armoire froide double porte « Dubonnet »	1
	Armoire froide simple porte « Dubonnet »	1
	Batteur mélangeur « VMI »	1
	Cutter « Robot coupe »	1
	Trancheuse à pain	1
	Micro-ondes « Panasonic »	1
	Coupe légumes « Robot coupe »	1
	Eplucheuse « Robot coupe »	1
	Essoreuse « Robot coupe »	1
	Lave-linge « Miele »	2
	Sèche-linge « Electrolux »	1
	Calandreuse « Danube »	1
	Mini repasseuse vapeur « Domina »	1

	Dah at assure	1
	Robot coupe Bain marie	1
		1
	Sauteuse « Bonnet » type SBX80	1
	Sauteuse « Bonnet » type SBX50	4
	Friteuse « Bonnet » Marmite « Bonnet »	1
	Cellule refroidissement « Bonnet »	1
	Four mixte « Metos »	1
	Four mixte « Frima »	_
		1
	Chambre froide produits finis	1
	Lave batterie « Hobart » Lave vaisselle « Hobart »	1
	Salle préparation froide	1
a	Robot coupe CL60	1
<u>ā</u>	Trancheur « Mathieu » type HFN30	1
nr.	Armoire positive « Bonnet »	1
his Æ	Trancheuse à pain	1
וסר פ (Chambre froide négative	1
र्च जु	Chambre froide negative Chambre froide viande	
н П		1
Site les Franchises 3, avenue de l'Euro	Chambre froide « BOF »	1
e l	Chambre froide fruits et légumes Armoire froide mobile « Bonnet »	1
, <u>a</u>		2
Site les Franchises 713, avenue de l'Europe	Armoire chaud » mobile « Bonnet »	2
7	Vitrine « Vauconsant »	2
	Plaque chauffante	2
	Chariot assiettes	1
	Salad-Bar « Vauconsant »	2
	Fontaine à eau « Cosmetal »	4
	Percolateur lait	1
	Percolateur eau	1
	Micro-ondes	4
	Essoreuse « Dito »	1
	Eplucheuse « Dito »	1
	Lave linge	3
	Séchoir	1
	Sécheuse repasseuse	1
	Centrale de repassage	1
	Groupe soufflage/extraction	1
	Extracteur pâtisserie	1
	Ensemble fourneaux 16 feux	1
	Fourneaux « Thirode »	2
	Friteuse « Thirode »	4
	Grill « Thirode »	4
Ę	Plaque à induction « Thirode »	2
. •	Bain Marie « Thirode »	2
ré	Four mixte « Thirode »	1
E G	Four « Bonnet »	2
es es	Lave verres « Elletrobar » (2016)	1
hô qu	Chambre froide négative	1
Section hôtelière 258, rue Jacques Prévert	Chambre froide positive	3
e J	Lave Batterie « Colged »	1
S E	Lave vaisselle Wintherhalter (2009)	1
, S	Meuble réfrigéré 2 portes « Infrico » (1995)	2
23	Meuble bar réfrigéré 2 portes (1995)	1
74	Machine à glaçons (2009)	1
	Fabrique de glaçe paillettes (1995)	1
	Cuiseur pasteurisateur glacier (2000)	1
	Machine à café	1
	Passe chaud « Altinox »	1
	Passe froid « Chiller »	1
	Armoire positive « Thirode »	3

Armoire positive vitrée « Rosinox »	1
Armoire positive « Odic »	1
Armoire positive « MBM »	1
Armoire positive double porte « Odic »	1
Armoire positive double porte « Chiller »	1
Armoire négative double porte « Enodis »	1
Cellule de refroidissement « Rosières »	1
Machine sous-vide « Webomatic »	1
Four vapeur pression « Thirode »	1
Four mixte « rational »	1
Salad-bar « Guyon »	1