

ANNEXE 1

DESCRIPTIF DES MATERIELS PRIS EN CHARGE

LISTE DU MATERIELS

ARMOIRE chaude COMBI	<i>Frima</i>	NE 0011 12 2317
ARMOIRE DOUBLE POSITIVE	<i>ENODIS</i>	1er étage
ARMOIRE DOUBLE POSITIVE	<i>ACTIF</i>	Non défini
ARMOIRE DOUBLE POSITIVE	<i>ACTIF</i>	2ème étage
ARMOIRE DOUBLE TRAVERSANTE	<i>Actif</i>	1er étage
BAIN MARIE À Air	<i>GUYON</i>	1er etage
BAIN MARIE À Air	<i>GUYON</i>	1er étage côté salle
BAIN MARIE À Air	<i>GUYON</i>	2ème étage
CHAMBRE FROIDE 1 / LEGUMES	<i>Eco</i>	Non défini
CHAMBRE FROIDE NEGATIVE	<i>Eco</i>	Non défini
CHAMBRE FROIDE VIANDE	<i>Eco</i>	Non défini
CHAUFFE ASSIETTE 1	<i>HUPFER 1er étage</i>	TEH / 01.1642.5
CHAUFFE ASSIETTE 2	<i>HUPFER- 1er étage</i>	TEH / 01.1642.5
CHAUFFE ASSIETTE 3	<i>HUPFER- 1er étage</i>	TEH / 01.1642.5
CHAUFFE ASSIETTE 4	<i>HUPFER</i>	2ème étage
CHAUFFE ASSIETTE 5	<i>HUPFER</i>	2ème étage
CHAUFFE ASSIETTE 6	<i>HUPFER</i>	2ème étage
ETUVE MOBILE	<i>Tournus</i>	17-161619-3
ETUVE MOBILE	<i>TOURNUS</i>	17-161619-4
FONTAINE A EAU	<i>EDAFIM</i>	2ème étage
FONTAINE A EAU	<i>EDAFIM</i>	2ème étage
FONTAINE A EAU D	<i>Cosmetal</i>	1234 - 1er étage
FONTAINE A EAU G	<i>Cosmetal</i>	1234 - 1er étage
Four mixte centre	<i>Convotherm</i>	OGB 20 10
Four mixte droite	<i>Rational</i>	
Four mixte gauche	<i>Convotherm</i>	OGB 20 10
Fourneaux 2 feux vif	<i>Capic</i>	Feux
FRITEUSE double bac 1er étage	<i>FRYMASTER</i>	9610IB0003 / 961IB0004

FRITEUSE double bac 2ème étage FRYMASTER

9612IB0007 / 9612IB0008

LAVE-VAISSELLE	Meiko	HM 3 / 10398627
LAVE-VAISSELLE A AVANCEMENT	Meiko	KF / 10398074
MEUBLE REFRIGEREE Droite	GUYON	1er étage
MEUBLE REFRIGEREE D	GUYON	1er étage côté salle
MEUBLE REFRIGEREE D	GUYON	2ème étage
MEUBLE REFRIGEREE G	GUYON	1er étage côté salle
MEUBLE REFRIGEREE G	GUYON	2ème étage
MEUBLE REFRIGEREE Gauche	GUYON	1er étage
PLAQUE ELECTRIQUE VITRAUX	KUPPERSBUSCH - 1er étage	Kjm 0065
Vario cooking	Frima	VCC 211
Vario cooking	Frima	VCC 311+
Vario cooking	Frima	VCC 311+