

# Liste du matériel à inclure dans le contrat

Désignation du matériel	Marque	Type
<b>LAVERIE</b>		
Lave-batterie	DIHR	LP 3+
Lave-vaisselle à avancement	DIHR	
<b>MATÉRIEL DE PRÉPARATION - LEGUMERIE</b>		
Coupe-légumes (salle préparation)	ROBOT COUPE	CL55
Cutter	Robot coupe	R6VV
Trancheur	KELSEN	KB250S
Batteur	DITO SAMA	BE8
Coupe pain	SAMMIC	CPL50
Batteur (salle préparation)	FRANSTAL	
Essoreuse	DITO SAMA	EL40
Mixer plongeant	DYNAMIC	
Balance	OHAUS	ES Séries
Armoire de stérilisation couteaux	TOURNUS	
Armoire de stérilisation couteaux (salle préparation)	TOURNUS	
<b>CUISSON</b>		
Four rational 5 SNES	FRIMA	
Four rational SCC	FRIMA	
Sauteuse 2 cuves	FRIMA	VCC 112
Sauteuse VCC multifonctions	FRIMA	VCC311
2 plaques à induction	ADVENTIS	
Chariot réserve d'huile	RATIONNAL	
<b>SELF SERVICES</b>		
Chauffe-assiettes	BLANCO	
Chauffe-assiettes	BLANCO	
Chauffe-assiettes	TOURNUS	
Bain marie 3 bacs		
Bain marie 4 bacs		
Bar à salades	TECFRIGO	
<b>EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE</b>		
Cellule de refroidissement à chariot	FOSTER	BCCFR11-A
Chambre froide positive fruits et légumes		
Chambre froide positive produits frais		
Chambre froide positive produits finis		
Chambre froide positive viandes		
Chambre froide négative		
Chambre froide négative SAS		
Salle de préparation froide climatisation		
Vitrine réfrigérée		
Armoire négative 1400L GN2/1	LIEBHERR	