

APPAREIL	QUANTITE	DESCRIPTIF	PUISSANCE	DIMENSIONS
Station de cuisson mobile en acier inoxydable vitré et avec 2 tiroirs réfrigérés 0°C +10 °C	2	<ul style="list-style-type: none"> Station de cuisson mobile en acier inoxydable vitré et 2 tablettes amovibles pouvant recevoir une charge de 20 kg chacune Fabrication en inox AISI 304 résistant. Emplacement prévu jusqu'à 3 modules de cuisson.(4 prises 220v) Possibilité de combiner les modules de cuisson : plaque à induction, wok à induction, plancha à induction 2 tiroirs réfrigérés intégrés en acier inoxydable d'une capacité de 37 l acceptant les bacs GN 1/1, T°C entre 0 et +10 °C Passerelle vitré et éclairage LED pour une meilleure visibilité côté client Réglage automatique de la ventilation en fonction de l'intensité de cuisson Système de filtration d'air intégré filtrant jusqu'à 95 % des mauvaises odeurs et graisses Câble (minimum 3 à 4 m de longueur de fils) et prises de raccordement incluses 4 pieds réglables 	<p>Ampères : 32 - 380 - 415V / 3N/ 50 Hz 380 - 400V / 3N/ 60 Hz</p>	(L*P*H) 1653 * 788 * 1284
Station de cuisson mobile sans tiroirs réfrigérés	5	<ul style="list-style-type: none"> Station de cuisson mobile en acier inoxydable et 2 tablettes amovibles pouvant recevoir une charge de 20 kg chacune Fabrication en inox AISI 304 résistant. Emplacement prévu jusqu'à 3 modules de cuisson Possibilité de combiner les modules de cuisson : plaque à induction, wok à induction, plancha à induction Passerelle vitré et éclairage Led pour une meilleure visibilité côté client Réglage automatique de la ventilation en fonction de l'intensité de cuisson Système de filtration d'air intégré filtrant jusqu'à 95 % des mauvaises odeurs et graisses Câble (minimum 3 à 4 m de longueur de fils) et prises de raccordement incluses 4 pieds réglables 	<p>Ampères : 32 - 380 - 415 V / 3N/ 50 - 60 Hz</p>	1653 * 788 * 1284
Plaque à induction A POSER 2 ZONES 230 V	8	<ul style="list-style-type: none"> Plaque à induction double zone monophasé prêt à brancher Chassis unique en AISI 304 de 2 mm d'épaisseur et surface de cuisson résistante en vitrocéramique scellée, 4 mm d'épaisseur Fonction Bridge pour combiner 2 zones de cuisson séparées créant une seule grande surface rectangulaire (taille maxi 350 mm * 450 mm). Ecran tactile sur le dessus pour une visibilité maximale avec réglages de puissance et minuterie. Interface utilisateur bicolore pour une meilleure lisibilité. Fonction verrouillage. Respect des règles de sécurité (avertissement risque de brûlures) Détection automatique de la casserole pour transférer l'énergie uniquement si une casserole est présente. Transfert rapide de chaleur directement dans la casserole, pas de dispersion de chaleur dans l'environnement. Protection contre l'eau IP*4. Câble et prise inclus. 4 pieds réglables Adapté aux contenants avec un fond de diamètre de 120 à 240 mm 	<p>220 V. 240 V /1N/50-60 3,5 KW</p>	(L*P*H) 400 * 600 * 152

APPAREIL	QUANTITE	DESSCRIPTIF	PUISSANCE	DIMENSIONS
WOK A INDUCTION PRÊT A POSER	2	<p>Wok à induction simple zone et 2 casseroles WOK induction avec poignées inox, diam 350 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Châssis monobloc très robuste en inox AISI 304, 2 mm d'épaisseur • Cuvette Wok à induction de 6 mm d'épaisseur • Détection automatique de la casserole pour transférer l'énergie uniquement si une casserole est présente. • Wok avec surface en vitre céramique résistant aux chocs, pour conjuguer durabilité et nettoyage facile. • A utiliser avec une poêle de wok à induction. • Aucune émission de chaleur dans l'environnement de travail, mais uniquement dans le wok à induction. • Les rebords lisses et arrondis garantissent un montage parfait entre les modules. • Affichage numérique du niveau de puissance et panneau de commande tactile. • Protection contre les projections d'eau IPX4. • Câble et prise inclus + Grattoir inclus • Filtres à air (sous le module de cuisson) faciles à nettoyer et à retirer pour un nettoyage mensuel. • Niveau de puissance réglable de 1 à 10 • Fonction minuterie permettant de désactiver automatiquement les zones de cuisson à la fin du temps programmé * Autodiagnostic : un code d'erreur s'affiche en cas de dysfonctionnement 	3,5 KW / 220-240 V / 1 N / 50-60	400 * 600 * 229
Petit matériel : séries de casseroles à induction	3	Petites, moyennes , grandes contenances		
Petit matériel : séries de pôeles à induction	2	Petites et grandes		

APPAREIL	QUANTITE	DESCRIPTIF	PUISSANCE	DIMENSIONS
Ensemble tour compact (cellule/four/hotte à condensation)	2	<p>MODULE UNIFORMISE SUR ROUES : FOUR MIXTE-HOTTE A CONDENSATION SUR CELLULE DE REFROIDISSEMENT (ensemble mobile)</p> <p>1 Four mixte 6 niveaux avec interface à écran tactile haute résolution, multilingue</p> <ul style="list-style-type: none"> - Générateur intégré de vapeur : contrôle de l'humidité par sonde - Système de distribution d'air avec au minimum 7 vitesses de ventilation - Système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. <p>5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement) avec économiseur d'énergie (eau, produits de lavage et rinçage)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modes de cuisson : - Automatique (pré-enregistré de recettes et/ou catégories d'aliments) et manuel (cycles vapeur, combi et convection). - régénération, cuisson à basse température, cuisson au four, sous vide, pasteurisation, déshydratation, planification de tâches, communication interactive synchronisée avec la cellule de refroidissement, enregistrement automatique. - Port USB pour télécharger les données HACCP, les programmes et autres paramètres - Sonde de température centrale multi-capteurs à 6 points - Double porte en verre éclairée - Construction en acier inoxydable - Support GN1/1, pas de 67 mm. 	<p>puissance Electrique (11.1kW)</p>	
		<p>HOTTE : Moteur de ventilateur intégré à 3 vitesses automatiques qui contrôle automatiquement la capacité d'air en fonction de la quantité de vapeur produite</p> <ul style="list-style-type: none"> - Système de ventilation complet qui élimine le besoin d'un conduit d'évacuation avec raccordement externe - Construit en acier inoxydable - Equipé de filtres à labyrinthe en acier inoxydable (positionné à l'avant), d'un filtre antibuée et d'un séparateur de gouttelettes supplémentaire servant de séparateur vapeur liquide - La ventilation frontale est activée lorsque la porte du four est ouverte et grâce à une connexion directe au four, la hotte active automatiquement la puissance du ventilateur lors de l'activité réelle du four. - Imbriquer sur le four électriques (tout en un), Puissance Electrique (kW) 0,4 - Certification « ERGOCERT 4 	<p>KW 0.4</p>	<p>Largeur extérieure 520 mm Hauteur extérieure 300 mm Profondeur extérieure 1022 mm</p>

APPAREIL	QUANTITE	DESCRIPTIF	PUISSANCE	DIMENSIONS
		<p>CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET CONGELATION avec interface à écran tactile haute résolution et multilingue - Pour 6 bacs GN 1/1 et/ou 600x400 mm.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacité de charge : refroidissement 30 kg ; congélation 30 kg - Système de distribution d'air avec 7 vitesses de ventilation (respect produits) - Modes de refroidissement / congélation : Automatique et manuel (refroidissement doux, refroidissement dur, congélation, maintien, refroidissement turbocompressé et cycles à basse température); - Cycles spécifiques : pousse, pousse différée, décongélation rapide, chocolat, fermentation de produits laitiers, estimation du temps restant pour les cycles pilotés par sonde - Fonctions spéciales : planification de tâches, communication interactive synchronisée avec le four, enregistrement automatique des courbes de refroidissement - Déglivage et séchage automatiques et manuels - Port USB pour télécharger les données HACCP, les programmes et autres données, sonde de température centrale à capteurs multiples - Encinte intérieure avec angles arrondis - Groupe de réfrigération intégré - Gaz réfrigérant R452a - Performance garantie à des températures ambiantes de + 43 ° C (classe climatique S) - Doit supporter le four dans un « ensemble ergonomique pour une puissance Electrique (kW) 2,7 	KW 2.7	<p>Conçu pour une installation en tour avec le four et la hotte</p> <p>Largeur extérieure 760 mm Hauteur extérieure 760 mm Profondeur extérieure 970 mm</p>

POUR L'ENSEMBLE : RACCORDEMENT ET ANALYSE DES RACCORDEMENTS EXISTANTS : EAUX COURANTES ET EVACUATION VISITE OBLIGATOIRE (DATES) GARANTIE MINIMUM DE 2 ANS (pièces-main d'œuvre & déplacements-intervention en moins de 2h après appel) -Module de formations : utilisation, programmation, entretien et nettoyage, extraction et utilisation des données) HACCP... 2 adoucisseurs à cartouches (si besoin suite à l'analyse de l'eau à développer lors de la visite) POSSIBILITE POUR LE FOURNISSEUR DE STOCKER LES CUISINES MOBILES QUELQUES MOIS APRES LE REGLEMENT

LIVRAISON ET INSTALLATION : Livraison, déballage, mise en place, assemblage du nouveau matériel. Raccordement au tableau d'alimentation électrique, hydraulique et vidange. Essai réglages, mise en service et formation du personnel.

LYCEE POLYVALENT EUROPEEN
STÉPHANE HESSEL
CS 60506
51331 EPERNAY CEDEX
Tél. 03 26 55 26 94

Le **Pro**visseur
O. HELOUX