LOT MATERIEL DE RESTAURATION - RESTRUCTURATION

LYCEE GERMAINE TILLION - 25200 MONTBELIARD

Petit équipement	Qte
thermomètres d'ambiances :	25
- de – 20°c à + 50°c - intérieur et extérieur - sans mercure - dimensions : 150 x 35 mm	
✓ thermomètres réfrigérateur/congélateur :	25
- sans mercure - de - 40°c à + 50°c - de taille peu encombrante	
✓ distributeurs de gants en inox :	45
- situé tout proche des lave-mains - convient pour toute marque de gants jetables - hygiène garantie - économie sur les consommations - nettoyage facilité en machine ou à la main (s'enlève facilement et complètement du mur) - distributeur de gants jetables en acier Inox - ouverture rectangulaire sur face avant - visserie fournie - vos gants à disposition sur le lieu d'utilisation - idéal pour l'industrie agro-alimentaire - dimensions du distributeur (L x l x H) : 270 x 135 x 85 mm	
✓ Distributeur de calots	4
- fixation murale - tout inox - dimensions : 290 X 145 X 105 mm	
✓ thermomètres sonde :	20
- sonde avec câble de 1 mètre - gamme : - 50°c à +150°c - résolution : 0,1°c - précision : + ou – 0,3°c (de – 20°c à 90°c) - fourni avec pile : 1 x 1,5V/durée 3000 heures - touche de vérification de l'étalonnage - sonde acier inox	
✓ tableau blanc :	12
- encadrement PVC - surface magnétique laquée 4/10° - collé sur isolant 10 mm - réglette porte crayons 300 mm de longueur - fixations murales non visibles - position horizontale ou verticale - dimensions (L x l) : 1200 x 900 mm environ	

✓ dévidoirs à bobine :	16
- tirage central - ABS blanc - pour maxi bobine - fermeture à clés	
✓ Grande fourchette	1500
- longueur : 205 mm - épaisseur : 22 mm - poids : 36 gr - inox : 18 % - couvert possédant un fort pouvoir aimanté	
✓ Grand couteau	1500
- couteau à steak « bout rond » - lame inox de 107 mm - manche noir sans rivet - longueur totale : 208 mm - poids : 36 gr - couvert possédant un fort pouvoir aimanté	
✓ Petite Cuillère	3000
- inox 18 % - épaisseur : 18 mm - longueur : 100 mm - poids : 9 gr - couvert possédant un fort pouvoir aimanté	
✓ Grande cuillère	500
- inox : 18 % - épaisseur : 18 mm - longueur : 200 mm - poids : 32 gr - couvert possédant un fort pouvoir aimanté	
✓ Assiette plate à dessert / entrée :	3000
- verre trempé « Opal » avec décor effet pinceau inaltérable - excellente résistance aux chocs et au lave-vaisselle BLANC - hauteur : 18 mm - poids : 215 gr - ø 155 mm	
✓ Grande assiette :	3000
- assiette plate restaurant - verre trempé « Opal » avec décor effet pinceau inaltérable BLANC - excellente résistance aux chocs et au lave-vaisselle - hauteur : 26 mm - poids : 550 gr - ø 235 mm	
✓ Verrine 12 cl :	800
- verrine ultra robuste - diamètre : 70 mm BLANC - hauteur : 65 mm - contenance : 12 cl	

✓ Verrine 9 cl :	800
- diamètre : 60 mm - hauteur : 66 mm - contenance : 9 cl BLANC - verre trempé extra résistant - 5 fois plus résistant que le verre normal - pour un usage quotidien et intensif au micro-ondes et aux températures	
✓ Assiette à fromage :	1500
- mini ravier carré : 70 x 70 mm - couleur : Blanc - porcelaine - poids : 43 gr	
✓ Ravier carré pour entrées à gratiner :	800
- verre trempé « Opal »avec décor effet pinceau inaltérable - excellence résistance aux chocs et au lave-vaisselle - hauteur : 36 mm - poids : 190 gr - contenance : 16 cl - existe en différents coloris (Orange, Bleu ciel, Vert, Jaune et Cherry)	
✓ Ravier salade / salade composée salad'bar :	1000
- saladier rond - diamètre : 120 mm - verre trempé « Opal » avec décor effet pinceau inaltérable - excellence résistance aux chocs et au lave-vaisselle - hauteur : 47 mm - poids : 200 gr - contenance : 31.5 cl - existe en différents coloris (Orange, Bleu ciel, Vert, Jaune et Cherry)	
✓ Bol petit déjeuner :	300
- verre trempé «Opal » avec décor effet pinceau inaltérable - excellence résistance aux chocs et au lave-vaisselle - hauteur : 74 mm - poids : 270 gr - contenance : 51 cl - diamètre : 132 mm - existe en différents coloris (Orange, Bleu ciel, Vert, Jaune et Cherry)	
✓ Ravier rectangulaire :	800
- verre trempé : 5 fois plus fort que le verre normal - sécurité à l'usage : morceaux non coupants - haute résistance aux lavages quotidiens - empilable - contenance : 28 cl - dimensions : 140 x 87 x 35 mm - poids : 220 gr	
✓ Coupe à salade de fruit / glaces	100
- contenance 15 cl - verre pressé épais - diamètre : 95 mm - hauteur 64 mm	

✓ Coupe à crème brûlée	500
- diamètre : 120 mm - hauteur : 30 mm - porcelaine blanche - poids : 222 gr	
✓ Ramequin entremets / crèmes	800
- ramequin plissé blanc - diamètre : 84 mm - Hauteur : 45 mm - poids : 124 gr - porcelaine blanche culinaire	
✓ Verre de cantine	2500
- gobelet en verre trempé (morceaux non coupants) - duralex - haute résistance aux lavages quotidiens en lave-vaisselle professionnel - Empliable - diamètre : 75 mm - hauteur : 75 mm - contenance 20 cl - poids : 164 gr	
✓ Pichet de table	150
- pichet de table avec couvercle OU VERSION SANS COUVERCLE - ABS - coloris bleu avec couvercle blanc - température supportée jusqu'à + 85 °C - hauteur : 235 mm - contenance : 2.1 L	
✓ Pince nylon	30
- longueur : 350 mm - manche en inox	
✓ Pince / pelle à Burger	4
- pelle en inox - longueur : 240 mm	
✓ Spatule ajourée	6
- peut convenir au service mais également pour réaliser les opérations de cuisson - utilisation sur grill, sauteuse, etc.. - longueur : 370 mm - composite haute température : jusqu'à 250 °C	
✓ Pince inox manche couleur	30
- acier inoxydable monobloc - manche avec un revêtement PVC pour une meilleure préhension et isolation - choix du coloris dans nuancier (jaune, vert, bleu, rouge et noir) - longueur : 250 mm	
✓ Cuillère de service pleine	30
- manche Iso - cuillère pleine - longueur : 330 mm	
✓ Louche de service	20
- réalisée en inox monobloc 18 / 10 - diamètre : 100 mm - longueur : 370 mm - contenance : 25 cl - poids : 334 gr	

✓ Cuillère à sauce	20
- réalisée en inox - forme ovale - longueur : 360 mm - diamètre : 75 mm	
✓ Pelle fast-food	10
- manche en ABS pour une meilleure préhension - longueur : 290 mm - dimensions : 160 x 70 mm	
✓ Pelle gâteau / pizza	10
- en inox - manche hygiène - longueur : 280 mm	
✓ Spatule en nylon et inox	10
- réalisée en nylon et en inox - longueur : 360 mm	
✓ Pince Buffet	20
- inox 18/10 - manche PVC alimentaire noir - longueur : 240 mm	
✓ Pince ciseaux	0
- réalisée en ABS blanc - longueur 280 mm	
✓ Pince à cornichons	5
- réalisée en Copolyester - longueur : 160 mm	
✓ Louche à sauce en mélamine	10
- louche pour salades, sauces en mélamine - très résistant et durable - apparence à de la porcelaine - température de – 20°C à + 90 °C - passe au lave-vaisselle - ne pas utiliser au micro-ondes ou au four - coloris : blanc - longueur : 250 mm - contenance : 4 cl	
✓ Louche à Sauce en nylon	10
- louche pour salades, sauces - avec buttée antiglisse - réalisée en nylon - résistant jusqu'à + 210 °C - longueur : 280 mm - coloris : noir - contenance : 4 cl	
✓ Louche nylon et inox	10
- réalisée en inox et nylon - longueur 320 mm CHIFFRER "gaucher et droitier" - contenance : 8 cl	

✓ Chevalet plexi	50
- réalisé en altuglas incolore - épaisseur : 3 mm - largeur : 40 mm - hauteur : 100 mm - profondeur : 90 mm	
✓ bacs Gastro GN ½ Profondeur 65 mm	20
- plein avec couvercle - inox 18/10 AISI 304 - qualité supérieure - épaisseur 8/10 - intérieur poli satiné - bords renforcés - stockage et empilage très aisés - conforme aux normes EN 631-1 et EN 631-2 (fours / chariots) - résistance totale à l'oxydation - dimensions : GN ½ - 265 x 325 x 65 mm - contenance : 4,1 L	
✓ bacs Gastro GN ½ Profondeur 100 mm	20
- plein avec couvercle - inox 18/10 AISI 304 - qualité supérieure - épaisseur 8/10 - intérieur poli satiné - bords renforcés - stockage et empilage très aisés - conforme aux normes EN 631-1 et EN 631-2 (fours / chariots) - résistance totale à l'oxydation - dimensions : GN ½ - 265 x 325 x 100 mm - contenance : 6,1 L	
✓ bacs Gastro GN1/1 Profondeur 65 mm	20
- plein avec couvercle - inox 18/10 AISI 304 - qualité supérieure - épaisseur 8/10 - intérieur poli satiné - bords renforcés - stockage et empilage très aisés - conforme aux normes EN 631-1 et EN 631-2 (fours / chariots) - résistance totale à l'oxydation - dimensions : GN1/1 - 530 x 325 x 65 mm - contenance : 8,3 L	

✓ bacs Gastro GN1/1 Profondeur 100 mm	20
- plein avec couvercle - inox 18/10 AISI 304 - qualité supérieure - épaisseur 8/10 - intérieur poli satiné - bords renforcés - stockage et empilage très aisés - conforme aux normes EN 631-1 et EN 631-2 (fours / chariots) - résistance totale à l'oxydation - dimensions : GN1/1 - 530 x 325 x 100 mm - contenance : 14,2 L	
✓ bacs Gastro GN1/3 Profondeur 100 mm	20
- plein avec couvercle - inox 18/10 AISI 304 - qualité supérieure - épaisseur 8/10 - intérieur poli satiné - bords renforcés - stockage et empilage très aisés - conforme aux normes EN 631-1 et EN 631-2 (fours / chariots) - résistance totale à l'oxydation - dimensions : GN1/3 - 176 x 325 x 100 mm - contenance : 2,5 L	
✓ bacs Gastro GN1/4 Profondeur 65 mm	20
- plein avec couvercle - inox 18/10 AISI 304 - qualité supérieure - épaisseur 8/10 - intérieur poli satiné - bords renforcés - stockage et empilage très aisés - conforme aux normes EN 631-1 et EN 631-2 (fours / chariots) - résistance totale à l'oxydation - dimensions : GN1/4 - 265 x 162 x 65 mm - contenance : 1,7 L	
✓ bacs Gastro GN1/4 Profondeur 100 mm	20
- plein avec couvercle - inox 18/10 AISI 304 - qualité supérieure - épaisseur 8/10 - intérieur poli satiné - bords renforcés - stockage et empilage très aisés - conforme aux normes EN 631-1 et EN 631-2 (fours / chariots) - résistance totale à l'oxydation - dimensions : GN1/4 - 265 x 162 x 100 mm - contenance : 2,8 L	

✓ bacs Gastro GN1/6 Profondeur 100 mm	20
- plein avec couvercle - inox 18/10 AISI 304 - qualité supérieure - épaisseur 8/10 - intérieur poli satiné - bords renforcés - stockage et empilage très aisés - conforme aux normes EN 631-1 et EN 631-2 (fours / chariots) - résistance totale à l'oxydation - dimensions : GN1/6 - 176 x 162 x 100 mm - contenance : 1,6 L	
✓ bacs Gastro GN 2/4 Profondeur 100 mm	20
- plein avec couvercle - inox 18/10 AISI 304 - qualité supérieure - épaisseur 8/10 - intérieur poli satiné - bords renforcés - stockage et empilage très aisés - conforme aux normes EN 631-1 et EN 631-2 (fours / chariots) - résistance totale à l'oxydation - dimensions : GN2/4 - 530 x 161 x 100 mm - contenance : 6 ,2 L	
✓ bacs Gastro GN 1/9 Profondeur 65 mm	20
- plein avec couvercle - inox 18/10 AISI 304 - qualité supérieure - épaisseur 8/10 - intérieur poli satiné - bords renforcés - stockage et empilage très aisés - conforme aux normes EN 631-1 et EN 631-2 (fours / chariots) - résistance totale à l'oxydation - dimensions : GN1/9 - 176 x 108 x 65 mm - contenance : 0,60 L	
✓ bacs Gastro GN 2/3 Profondeur 100 mm	20
- plein avec couvercle - inox 18/10 AISI 304 - qualité supérieure - épaisseur 8/10 - intérieur poli satiné - bords renforcés - stockage et empilage très aisés - conforme aux normes EN 631-1 et EN 631-2 (fours / chariots) - résistance totale à l'oxydation - dimensions : GN2/3 - 320 x 350 x 100 mm - contenance : 8,7 L	

✓ bacs en polycarbonate GN 2/1 de profondeur 300 mm avec couvercle	20
✓ étagères en duralinox :	3
- dimensions (L x l x H) : 1200 x 500 x Hauteur facilitant le passage sous porte - étagères sur 3 niveaux - profilés en duralinox anodisé, avec renforts en duralinox anodisé - 4 roues pivotantes dont 2 à freins - constitués d'éléments ajourés amovibles en duralinox - lavables en machine - charge admissible par plateau : 160 kg mini - équipé d'un croisillon de renfort à l'arrière	

✓ chariot de service sur 3 niveaux :	5
- plateaux insonorisés et soudés sur toute la hauteur du plateau sans apport de métal pour une parfaite régularité des soudures et une résistance exceptionnelle - bords surélevés sur les 4 côtés - charge maxi : 150 kg - 4 roues pivotantes à chape polyamide (ø 125 mm) dont 2 à frein - espace entre les plateaux : 26 cm - dimensions plateaux (L x l) : 800 x 530 mm - dimensions hors tout (L x l x H) : 895 x 625 x 960 mm - construction soudée en acier inoxydable	
✓ marmites à soupe (voire 4 selon configuration des salles de restauration) :	4
- permet de maintenir à bonne température - cuve de 10 litres inox amovible, système bain-marie - thermostat automatique réglable de 70°c à 95°c - poids 4,5 kg - puissance : 450 W environ - voltage : 220 Mono - diamètre : 400 mm - hauteur : 380 mm	
✓ entonnoirs à piston :	2
- contenance 1,9 litre - fabrication tout inox - 3 débits - complétement étanche - pieds inox amovible	
✓ machines à injecter la crème :	2
- machine conçue pour fourrer choux, éclairs, beignets, religieuses, etc… - injecte des quantités de crème pouvant varier de 5 à 50 g. par réglage simple de butées avant arrière - entonnoir de 6 litres, acier inoxydable - l'appareil est doté de 4 seringues interchangeables, permettant les différentes garnitures - Ø 4, 6 et 8 mm en longueur 100 mm - Ø 8 mm en longueur 180 mm pour le garnissage des éclairs	
✓ seaux plastique :	4
- qualité forte, plastique blanc - qualité alimentaire - anse en acier inoxydable - hauteur 300 mm - Ø supérieur 360 mm - Ø inférieur 215 mm	
✓ chariots à ingrédients :	4
- le chariot à ingrédients grâce à la conception de son couvercle doit être facile d'utilisation et d'entretien - triple paroi en polypropylène résistant et non corrosif - couvercle en polycarbonate transparent pour une bonne visibilité - surface lisse, coins arrondis : facile à nettoyer - roues larges (Ø 76 mm) et pivotantes pour un déplacement aisé - doit se glisser aisément sous les plans de travail - capacité : 99 L (soit 70 kg de farine et 90 kg de sucre)	

✓ bains-marie à pompe :	2
- conçu pour la distribution de sauce chocolat et autres sauces sucrées ou salées - bain-marie tout inox équipé d'une pompe pouvant distribuer des doses de 7, 15, 21 ou 30 ml - utilisation en chauffage à air sec ou à eau - régulation par thermostat de + 35°C à + 93°C - cuve de capacité 2,8 L - s'utilise avec la cuve inox amovible - puissance 500 watts - monophasé 230 volts. 50 HZ - hauteur disponible sous pompe : 291 mm - distance corps/bec de la pompe : 130 mm	
✓ chalumeaux à gaz :	3
- applications : - caramélisation de la surface des entremets, des crèmes brûlées - collage des pièces en sucre - brûlage des volailles - porte cartouche ABS résistant aux chocs et très stable, conçu pour accueillir des cartouches sécurisées de 306 ml (à partir du 1er mars 2014, la réglementation Européenne n'autorise que l'utilisation de cartouches sécurisées évitant toute fuite de gaz en cas de déconnexion intempestive du chalumeau et de la cartouche) - système de préchauffage garantissant une meilleure stabilité de la flamme en toute position - réglage du débit de gaz - allumage automatique par piezo - poignée bi-matière antidérapante pour une meilleure prise en main - équipé d'un anneau de suspension	
✓ pèle-pommes trancheur :	5
- conçu en matériau composite inaltérable - couteau en acier inoxydable de type « coutellerie » (donne un excellent tranchant) - l'épaisseur d'épluchage, le diamètre des trognons et la pression du peleur doivent être réglables pour s'adapter à la variété de pomme utilisée - équipé d'un socle ventouse - système de dégagement du couteau peleur - pèle, étrogne et tranche tous les fruits ronds en une seule opération - équipé d'un serre-joint pour fixation sur un plan de travail rugueux - bâti surélevé afin de placer un récipient de récupération des épluchures - longueur : 340 mm - largeur : 100 mm - hauteur : 200 mm - épaisseur tranche : 4 mm - poids : 1,3 kg	
✓ moules à pain de mie et brioche Exoglass (14 parts/moule, 2T/part) :	60
- longueur : 290 mm - largeur base : 100 mm - largeur haute : 110 mm - hauteur : 100 mm - poids : 1 kg	
✓ plaques savarins ronds Flexipan :	24
- plaque de dimensions : 600 x 400 mm - nombre d'empreintes : 30 pièces - diamètre de l'empreinte : 66 mm - hauteur de l'empreinte : 20 mm - volume de l'empreinte : 50 ml	

✓ plaques à muffins Flexipan :	40
- plaque de dimensions : 600 x 400 mm - 24 empreintes par plaque - diamètre de l'empreinte : 73 mm - hauteur de l'empreinte : 40 mm - volume de l'empreinte : 125 ml	
✓ plaques à brioches cannelées Flexipan :	40
- plaques de dimensions : 600 x 400 mm - 24 empreintes par plaque - diamètre de l'empreinte : 78 mm - hauteur de l'empreinte : 30 mm - volume de l'empreinte : 105 ml	
✓ plaques madeleines Exopan (20 parts par plaque car 2 pièces /personne) :	40
- longueur 600 mm - largeur 400 mm - longueur de la madeleine 80 mm - nombre d'empreintes 40 pièces	
✓ pâtés long uni fond Exopan type « pâté en croûte » (25 parts/moule) :	25
- longueur : 400 mm - largeur : 75 mm - hauteur : 85 mm	
✓ plaques à éclairs Silform :	40
- plaques de dimensions : 600 x 400 mm - longueur de l'empreinte : 125 mm - largeur de l'empreinte : 25 mm - nombre d'empreintes par plaques : 18 pièces	
✓ plaques à Paris-Brest Silform :	40
- plaques de dimensions : 600 x 400 mm - diamètre de l'empreinte : 80 mm - hauteur de l'empreinte : 15 mm - nombre d'empreinte par plaque : 24 pièces	
✓ plaques à tartelette Silform :	40
- plaques de dimensions : 600 x 400 mm - diamètre de l'empreinte : 77 mm - profondeur de l'empreinte : 20 mm - nombre d'empreinte par plaque : 24 pièces	
✓ cadres à mousse standard :	24
- acier inoxydable, extra-fort, épaisseur 2 mm - dimensions (L x l x H) : 375 x 275 x 45 mm	
✓ caisses à génoise droite :	40
- dimensions (L x l x H) : 400 x 300 x 30 mm - Exoglass si possible et épaisseur 2 mm environ - 24 parts par plaque en salé et 50 en sucré	
✓ cuviers à niveau variable :	2
- charge maximale 60 kg - marquage CE - hauteur position haute 850 mm - L x l x H hors tout 700 x 968 x 1140 mm - capacité de chargement 1 bac GN2/1 H200 mm	

✓ bacs Gastro GN1/1 Profondeur 65 mm	30
- plein avec couvercle - inox 18/10 AISI 304 - qualité supérieure - épaisseur 8/10 - intérieur poli satiné - bords renforcés - stockage et empilage très aisés - conforme aux normes EN 631-1 et EN 631-2 (fours / chariots) - résistance totale à l'oxydation - dimensions : GN1/1 - 530 x 325 x 65 mm - contenance : 8,3 L	
✓ bacs Gastro GN1/1 Profondeur 100 mm	15
- plein avec couvercle - inox 18/10 AISI 304 - qualité supérieure - épaisseur 8/10 - intérieur poli satiné - bords renforcés - stockage et empilage très aisés - conforme aux normes EN 631-1 et EN 631-2 (fours / chariots) - résistance totale à l'oxydation - dimensions : GN1/1 - 530 x 325 x 100 mm - contenance : 14,2 L	
✓ bacs Gastro GN ½ Profondeur 65 mm	20
- plein avec couvercle - inox 18/10 AISI 304 - qualité supérieure - épaisseur 8/10 - intérieur poli satiné - bords renforcés - stockage et empilage très aisés - conforme aux normes EN 631-1 et EN 631-2 (fours / chariots) - résistance totale à l'oxydation - dimensions : GN ½ - 265 x 325 x 65 mm - contenance : 4,1 L	
✓ bacs Gastro GN ½ Profondeur 100 mm	20
- plein avec couvercle - inox 18/10 AISI 304 - qualité supérieure - épaisseur 8/10 - intérieur poli satiné - bords renforcés - stockage et empilage très aisés - conforme aux normes EN 631-1 et EN 631-2 (fours / chariots) - résistance totale à l'oxydation - dimensions : GN ½ - 265 x 325 x 100 mm - contenance : 6,1 L	

✓ bacs Gastro perforé GN1/1 Profondeur 65 mm	40
- fonds et bords Perforés - inox 18/10 AISI 304 - qualité supérieure - épaisseur 8/10 - intérieur poli satiné - bords renforcés - stockage et empilage très aisés - conforme aux normes EN 631-1 et EN 631-2 (fours / chariots) - résistance totale à l'oxydation - dimensions : GN1/1 - 530 x 325 x 65 mm - contenance : 8,3 L	
✓ bacs Gastro perforé GN1/1 Profondeur 100 mm	40
- fonds et bords Perforés - inox 18/10 AISI 304 - qualité supérieure - épaisseur 8/10 - intérieur poli satiné - bords renforcés - stockage et empilage très aisés - conforme aux normes EN 631-1 et EN 631-2 (fours / chariots) - résistance totale à l'oxydation - dimensions : GN1/1 - 530 x 325 x 100 mm - contenance : 14,2 L	
✓ Grilles inox GN 1/1	400
- inox 18/10 renforcé - cadre + 2 raidiseurs - diamètre 5 mm - 20 fils de 2 mm de diamètre - dimensions : GN 1/1 - 530 x 325 mm - poids 582 gr - pour chariots à glissières GN 1/1	
✓ Bacs gastro en Copolyester GN 1/1 profondeur 65	40
- bac plein - rigide, résiste aux tâches - stockage et empilage très aisés - supporte les températures de – 40°C à + 100°C - très résistant aux chocs, indéformable - GN 1/1 - dimensions : 530 x 325 x 65 mm - contenance : 8,3 Litres	
✓ Couvercles pour bac gastro en Copolyester GN 1/1	40
- rigide, résiste aux tâches - supporte les températures de – 40°C à +100°C - conforme aux normes EN 631-1 - très résistant aux chocs, indéformable - avec poignée - transparent - GN 1/1 - dimensions : 530 x 325 mm	

✓ Bacs gastro en Copolyester GN 1/1 profondeur 100	40
- bac plein - rigide, résiste aux tâches - stockage et empilage très aisés - supporte les températures de – 40°C à + 100°C - très résistant aux chocs, indéformable - GN 1/1 - dimensions : 530 x 325 x 100 mm - contenance : 14,2 Litres	
✓ Couvercles pour bac gastro en Copolyester GN 1/1	40
- rigide, résiste aux tâches - supporte les températures de – 40°C à +100°C - conforme aux normes EN 631-1 - très résistant aux chocs, indéformable - avec poignée - transparent - GN 1/1 - dimensions : 530 x 325 mm	
✓ Egouttoirs en polypropylène GN 1/1	20
- pour bacs gastro GN 1/1 - polypropylène Contact Alimentaire - passe au lave-vaisselle - dimensions : 530 x 325 mm	
✓ Bacs gastro en Copolyester GN 1/2 profondeur 65 mm	20
- bac plein - rigide, résiste aux tâches - stockage et empilage très aisés - supporte les températures de – 40°C à + 100°C - très résistant aux chocs, indéformable - GN 1/2 - dimensions : 265 x 325 x 65 mm - contenance : 4,1 Litres	
✓ Couvercles pour bac gastro en Copolyester GN 1/2	20
- rigide, résiste aux tâches - supporte les températures de – 40°C à +100°C - conforme aux normes EN 631-1 - très résistant aux chocs, indéformable - avec poignée - transparent - GN 1/2 - dimensions : 265 x 325 mm	
✓ Bacs gastro en Copolyester GN 1/2 profondeur 100 mm	20
- bac plein - rigide, résiste aux tâches - stockage et empilage très aisés - supporte les températures de – 40°C à + 100°C - très résistant aux chocs, indéformable - GN 1/2 - dimensions : 265 x 325 x 100 mm - contenance : 6,1 Litres	

✓ Couvercles pour bac gastro en Copolyester GN 1/2	20
- rigide, résiste aux tâches - supporte les températures de – 40°C à +100°C - conforme aux normes EN 631-1 - très résistant aux chocs, indéformable - avec poignée - transparent - GN 1/2 - dimensions : 265 x 325 mm	
✓ Egouttoirs en polypropylène GN 1/2	20
- pour bacs gastro GN 1/2 - polypropylène Contact Alimentaire - passe au lave-vaisselle - dimensions : 265 x 325 mm	
✓ Bacs gastro en Copolyester GN 1/3 profondeur 100 mm	10
- bac plein - rigide, résiste aux tâches - stockage et empilage très aisés - supporte les températures de – 40°C à + 100°C - très résistant aux chocs, indéformable - GN 1/3 - dimensions : 176 x 325 x 100 mm - contenance : 3,8 Litres	
✓ Couvercles pour bac gastro en Copolyester GN 1/3	10
- rigide, résiste aux tâches - supporte les températures de – 40°C à +100°C - conforme aux normes EN 631-1 - très résistant aux chocs, indéformable - avec poignée - transparent - GN 1/3 - dimensions : 176 x 325 mm	
✓ Bacs gastro en Copolyester GN ¼ profondeur 100 mm	10
- bac plein - rigide, résiste aux tâches - stockage et empilage très aisés - supporte les températures de – 40°C à + 100°C - très résistant aux chocs, indéformable - GN 1/4 - dimensions : 265 x 162 x 100 mm - contenance : 2,8 Litres	
✓ Couvercles pour bac gastro en Copolyester GN 1/4	10
- rigide, résiste aux tâches - supporte les températures de – 40°C à +100°C - conforme aux normes EN 631-1 - très résistant aux chocs, indéformable - avec poignée - transparent - GN 1/4 - dimensions : 265 x 162 mm	

✓ Bacs gastro en Copolyester GN 1/6 profondeur 100 mm	20
- bac plein - rigide, résiste aux tâches - stockage et empilage très aisés - supporte les températures de – 40°C à + 100°C - très résistant aux chocs, indéformable - GN 1/6 - dimensions : 176 x 162 x 100 mm - contenance : 1,6 Litre	
✓ Couvercles pour bac gastro en Copolyester GN 1/6	20
- rigide, résiste aux tâches - supporte les températures de – 40°C à +100°C - conforme aux normes EN 631-1 - très résistant aux chocs, indéformable - avec poignée - transparent - GN 1/6 - dimensions : 176 x 162 mm	
✓Sautoir sans couvercle ø 400 mm en inox	1
- réalisé en inox 18/10 - tous feux et induction - diamètre : 400 mm - hauteur : 160 mm - contenance : 20 litres	
✓Couvercle avec poignée ø 400 mm en inox	1
- réalisé en inox 18/10 - avec poignée - diamètre : 400 mm	
✓Casserole avec anse ø 240 mm en inox	1
- réalisé en inox 18/10 - tous feux et induction - diamètre : 240 mm - avec anse - hauteur : 120 mm - contenance : 5,4 litre	
✓Couvercle avec poignée ø 240 mm en inox	1
- réalisé en inox 18/10 - diamètre : 240 mm - avec poignée	
✓Spatule inox lame de 300 mm	10
- réalisée en inox - longueur de la lame : 300 mm - longueur totale avec manche : 420 mm	
✓Fouet manche composite longueur 300 mm	5
- réalisé avec un manche en composite - couleur : noir - équipé avec crochet - longueur : 300 mm - résistant à : 220°C	

✓Fouet manche composite longueur 450 mm	8
- réalisé avec un manche en composite - couleur : noir - équipé avec crochet - longueur : 450 mm - résistant à : 220°C	
✓Spatule monobloc 400 mm	8
- résistante à haute température - passe au lave-vaisselle - ne raye pas - longueur : 400 mm - poids : 103 gr	
✓Spatule monobloc 300 mm	8
- résistante à haute température - passe au lave-vaisselle - ne raye pas - longueur : 300 mm - poids : 50 gr	
✓Pelle à denrée	5
- réalisée en copolyester - contenance : 0,95 L - transparente	
✓Araignée inox ø 220 mm	3
- fabrication en fil d'inox - diamètre : 220 mm - longueur : 670 mm	
✓Pelle poisson / steak coudée	4
- réalisée en acier inox - manche en polypropylène ergonomique - encoches antiglisse - lavable en machine de plonge - longueur : 180 mm - livrée avec 5 pastilles de couleur idéale pour une meilleure identification	
✓Bassine / calotte ø 320 mm	8
- réalisée en inox 18/10 - diamètre : 320 mm - hauteur 110 mm - contenance : 6 litres	
✓Louche inox	10
- réalisée en inox 18/10 - monobloc - diamètre : 160 mm - longueur : 450 mm - contenance : 1 litre	
✓Louche inox	10
- réalisée en inox 18/10 - monobloc - diamètre : 100 mm - longueur : 370 mm - contenance : 0,25 litre - poids : 344 gr	

✓Chinois	5
- réalisé en inox 18/10 - diamètre : 220 mm	
✓Chinois étamine	5
- réalisé en inox 18/10 - avec toile métallique - diamètre : 200 mm	
✓Maryse	10
- lame en silicone - monobloc - résiste à une haute température de + 260 °C - longueur : 410 mm	
✓Corne racloir	3
- réalisée en nylon alimentaire - dimensions : 150 x 100 mm - épaisseur : 14 mm	
✓Pinceau pâtissier	10
- manche polypropylène - contact alimentaire - largeur : 35 mm - longueur de la soie : 44 mm	
✓Saupoudreuse à trous	3
- réalisée en inox - livrée avec couvercle plastique - diamètre des trous : 2 mm - diamètre : 70 mm - hauteur : 100 mm - contenance : 30 cl	
✓Couteau à génoise	3
- lame dentée - manche blanc - longueur de la lame : 300 mm	
✓Coupe pâte droit	2
- réalisé en inox - dimensions : 125 x 115 mm	
✓Portionneuse à glace eutectique	10
- réalisée en inox - la poignée contient un liquide facilitant le démoulage de la glace - poids : 136 gr	
✓Presse agrumes manuel	1
- tout inox	
✓Rouleau découpe pâte	2
- réalisé en inox - 5 lames extensibles	
✓Support poches et douilles	2
- pour poches pâtissières jetables ou en nylon	

✓Pichet gradué 1,9 L	5
- Idéal pour mesurer les ingrédients liquides - réalisé en copolyester - pichet gradué - contenance : 1,9 L - très résistant aux chocs et aux rayures - aspect cristal lumineux - température jusque 135°C - passe au lave-vaisselle et au micro-ondes	
✓Saupoudreuse maille	2
- réalisé en inox - livré avec couvercle en plastique - maille : (spéciale poudre) - diamètre : 70 mm - hauteur : 100 mm	
✓Rouleau pic vite	2
- longueur : 120 mm	
✓Brosse à farine	2
- polyester doux - monture et fibres hygiène alimentaire - coloris : jaune - longueur : 300 mm	
✓Fourchette chef	5
- entièrement en Acier inox - finition fer forgé satin - lame molybdène et vanadium - affutage rasoir - manche inox - étanchéité absolue - longueur : 300 mm	
✓Tamis tout inox	1
- inox monobloc - diamètre : 300 mm - diamètre mailles : 20 mm	
✓Ciseaux lames fortes inox	10
- réalisée en inox - pour droitier et gaucher - longueur : 230 mm	
✓Sécateur volailles	1
- réalisé tout inox - longueur 250 mm	
✓Coupe pommes manuel	4
- manche en alu - lames en inox - 2 poignées - diamètre : 85 mm	
✓Coupes œufs rondelles	5
- réalisé tout inox - dimensions : 77 mm x 94 mm	

✓Coupe œufs quartier	5
- réalisé tout inox - coupe œuf pince 6 sections - équipé d'un crochet de suspension - dimensions : 210 x 65 x 30 mm - poids : 128 gr	
✓Découpoir déco radis	4
- réalisé tout inox - dimensions : 165 x 51 x 19 mm - poids : 235 gr	
✓Planche à découper GN 1/1	10
- réalisé en polyéthylène alimentaire - équipée de patins antiglisse - sans rigole - coloris granit - dimensions GN 1/1 : 530 x 325 x 150 mm	
✓Découpoirs cannelés	1
- réalisé tout inox - boîte de 8 modèles cannelés - dimensions : 100 x 36 mm - diamètre : 3 mm	
✓Découpoirs unis	1
- réalisé tout inox - boîte de 8 modèles unis - dimensions : 100 x 40 mm - diamètre : 3mm	
✓Support planches à découper	2
- réalisé tout inox - modèle de table - distance entre les fils : 25 mm	
✓Couteau à Tomates Extra	5
- lame Inox - micro-denture	
✓Couteau Office Pro	20
- lame Inox Nitrum® - léger / Coupe parfaite - coloris Vert - longueur de lame: 9cm	
✓Désosseur Droit 13cm Jaune	2
- lame acier Inox Nitrum® - manche anti-glisse - compatible lave-vaisselle et stérilisateur - conformité Hygiène HACCP - coloris Jaune - longueur de lame: 13cm - couteau Filet de Sole - manche anti-glisse Bleu - longueur de lame: 17cm - longueur totale: 27,3cm - poids: 44g	

✓Couteau de Cuisine Acier Nitrum 25cm	2
- lame acier Inox Nitrum® - manche coloris Jaune - longueur de lame: 25cm - longueur totale: 38,5cm - poids: 230g	
✓Couteau de Boucher 25cm Rouge	2
- lame acier Inox Nitrum® - manche anti-glisse - compatible lave vaisselle et stérilisateur - conformité Hygiène HACCP - coloris Rouge - longueur de lame: 25cm - longueur totale: 40cm - poids: 228g	
✓Couteau de Cuisine Acier Nitrum 30cm	1
- lame acier Inox Nitrum® - manche coloris Vert - longueur de lame: 30cm	
- feuille Couperet	1
- grande résistance - longueur de lame: 25cm - poids: 1140g	
✓ couteau à Poisson	1
- dents Fines - manche anti-glisse Bleu - longueur: 35cm - couteau Saumon Alvéolé - longueur de lame: 27cm	
✓ fusil à Aiguiser Mèche Ovale Diamant	3
- fusil d'affûtage avec revêtement "Diamant" pour un aiguisage tranchant et aigu des lames de couteaux inox - aiguisage performant et rapide - mèche Ovale avec revêtement en particules de diamant naturel - manche Polypropylène Noir - longueur: 27cm	
✓ chariots à glissières spécialement pour rangement des plaques et moules à pâtisserie (échelles)	6
- dimension GN 2/1 soit 665 x 744 x 1817 mm environ - sur 20 niveaux - espace entre les niveaux 75 mm mini - châssis tube carré 25 x 25 - glissières à double butées d'arrêt et bords anti-coupures - 4 roues polyamide Ø 125 dont 2 à freins - charge 250 kg mini	

✓ dévidoirs carénés à poser sur table :	8
- pour rouleau alu et films étirables - coupe parfaite en un seul passage par réglette mobile - dimensions (L x l x H) : 560 x 140 x 130 mm environ - protection plexiglas - dérouleur à poser sur table - consommable disponible sur le long terme : - réglette mobile de rechange	
✓ palettes en polyéthylène :	15
- palette en polyéthylène, destinée à l'entreposage des gros conditionnements - 6 pieds, section 100 X 100 mm env. assurant une parfaite stabilité - dimensions (L x l x H) : 800 x 600 x 150 mm environ - dessus de type clayette, permettant la circulation de l'air sous les produits stockés - charge utile : 650 kg environ - manutention possible par tout transpalette	
✓ plate-forme mobile :	2
- idéalement conçue pour effectuer les travaux en hauteur - offrant une grande stabilité grâce à la large plate-forme et aux 4 patins - la sécurité est assurée par le garde-corps et les plinthes sur 3 côtés - matériau en acier - équipée de 4 marches - permettant une hauteur de travail de 3 m - hauteur de la plate-forme : 1 m - équipée de marches en aluminium - encombrement au sol de 1050 mm de longueur - encombrement au sol de 730 mm de largeur - largeur de la plate-forme : 600 mm - longueur de la plate-forme : 600 mm - charge maximum : 150 kg - norme EN : EN 14183 - facilement déplaçable	
✓ tables ergonomiques réglables manuellement en inox :	2
- plateau inox - dimensions (L x l x H) : 1400 x 700 mm - structure en inox - hauteur : de 600 mm à 1100 mm - 4 roues pivotantes dont 2 à freins - plan de travail insonorisé (ceinture de confort) - hauteur réglable à l'aide d'une manivelle avec une poignée ergonomique - table permettant le travail en position stationnaire sur un siège assis debout. - le système table à ciseau est à proscrire	

✓ horloge murale grande dimension :	16
- boîtier Ø 330 mm antichoc ABS - verre minéral de protection - chiffres noirs très lisibles sur fond blanc - trotteuse/ secondes mécanisme à quartz fonctionne avec 1 pile LR6/AA	
✓ balance électronique 0-5 kg :	2
- entre 0 et 5 kg de charge à peser - boîtier en fonte d'aluminium - plateau en acier inox AISIA 304 - dim. (L x l x H) 250 X 350 X 120 mm environ	
✓ dérouleur de housses jetables :	5
- fixation murale - structure fil inox Ø 10 mm - dim. 1010 x 190 x 235 mm environ - pour rouleaux de 300 housses environ	

✓ conteneurs bruts ronds avec couvercles:	10
- conteneurs bruts ronds - résistant aux chocs - résiste à la déformation - fermeture du couvercle par pression - contenance 122 litres - couleur blanc - Ø 560 mm - hauteur : 700 mm environ	
✓ socles 5 roues :	10
- adapté aux 14 conteneurs ronds - hauteur 170 mm - 5 roues pivotantes	
✓ conteneurs bruts rectangles avec couvercles :	10
- contenance 76 litres - avec couvercle clipsable hermétique - poignées creuses ergonomiques - fond renforcé - couleur blanc - dimension (L x l x H) : 710 x 440 x 385 mm environ	
✓ bacs rectangulaires :	10
- sans poignée - couleur blanc - dimensions (L x l x H) : 550 x 440 x 310 mm environ	
✓ 2 étagères en duralinox :	2
- dimensions (L x l x H) : 1200 x 500 x Hauteur facilitant le passage sous porte - étagères sur 3 niveaux - profilés en duralinox anodisé, avec renforts en duralinox anodisé - 4 roues pivotantes dont 2 à freins - constitués d'éléments ajourés amovibles en duralinox - lavables en machine - charge admissible par plateau : 160 kg mini - équipé d'un croisillon de renfort à l'arrière	
✓ centrale pour « produit décontaminant » :	2
- permet de pulvériser une solution dosée d'un liquide de de décontamination - pistolet anti-choc/raccord rapide - tuyau alimentaire long. 15 m - support inox pour bidon 5 L - avec sachet de 12 buses couleur/dosage produit - vanne inox 2 positions - décontamination avec aspiration produit + rinçage sans produit - équipé d'un mitigeur thermostatique 30 à 48 °c équipé avec raccords pour montage sur poste de centrale	
✓ chariot à linge sale de type « hospitalier » :	2
- transport et tri du linge - en toile renforcée lavable équipés de cordon bleu et clip de fermeture - structure robuste STRUCTUCFOAM et acier époxy - roues Ø 220 mm + protection - couvercles articulés - stockage pour 3 sacs de 100 litres - dimensions (L x l x H) : 1510 x 580 x 1480 mm environ	

✓ distributeur de charlotte sans visière :	12
- fixation murale - tout inox - NF - dimensions : 105 X 260 X 280 mm	
✓ thermomètre laser :	2
- mesure et contrôle de la température de surface sans contact - visée laser - sacoche de protection incluse - compact et facile à utiliser - gamme : - 50°c à + 460°c - précision < +2°c - temps de réponse : 0,5 seconde - alimentation : 2 piles AAA (fournies) - arrêt auto : 20 secondes - dimensions : 180 x 80 x 38 mm environ - longueur 62 cm	

✓ « Rolls » conteneur 3 côtés pour le stockage des cartons pliés :	6
- structure fil acier zingué - socle soudé sur cadre - 3 ridelles parfaitement emboitables et facilement démontables - 1 étagère clayette réglable - charge 100 kilos - 1 sangle élastique caoutchouc - dimensions (L x l x H) : 720 x 810 x Hauteur facilitant le passage sous porte - 4 roues polyamide Ø 100 pivotantes dont 2 à freins	
✓ plateformes de rétention en polyéthylène :	4
- solution adaptée pour contenir des déversements pendant les manœuvres de remplissage - équipée de clips intégrés destinés au raccord facile et sût de plusieurs plates formes afin de créer une surface de stockage selon le besoin - facilement emboîtable - manutentionable à vide par chariot élévateur - équipé de broches permettant de maintenir les grilles de surface à leur place - afin de prévenir la déformation des parois pour éviter le remplacement prématuré - dimensions L x l x H : 1301 x 480 x 1120 mm - capacité de rétention : 50 l - équipée d'un kit de drainage et de vidange pour plateforme de rétention	
✓ palettes en polyéthylène :	8
- palette en polyéthylène, destinée à l'entreposage des gros conditionnements - 6 pieds, section 100 X 100 mm env. assurant une parfaite stabilité - dimensions (L x l x H) : 800 x 600 x 150 mm environ - dessus de type clayette, permettant la circulation de l'air sous les produits stockés - charge utile : 650 kg environ - manutention possible par tout transpalette	