

ANNEXE 1

LISTE DES MATERIELS DE RESTAURATION

(Tout remplacement ou acquisition de matériel par le lycée fera l'objet d'une notification au titulaire sans que le marché soit modifié dans la mesure où le nombre d'appareils n'augmente pas)

CUISSON

- 4 friteuses gaz FRYMASTER avec filtration automatique
- 1 petite plaque chromée
- 1 grande plaque chromée
- 1 sauteuse basculement manuel
- 1 Fourneau simple service sans four
- 1 four mixte 20 niveaux GN 1/1 gaz FRIMA
- 1 four mixte 20 niveaux GN 1/1 gaz ROSIERE
- 1 four mixte 20 niveaux GN 1/1 gaz RATIONNAL
- 1 sauteuse OPTIMA
- 1 sauteuse FRIMA après garantie

MATERIEL LAVERIE

- 1 lave batterie GRANULDISK
- 1 douchette
- 1 Lave vaisselle HOBART à convoyeur avec système poclim, adoucisseur et polycordes.

MECANIQUE

- 1 trancheur lame 300
- 1 batteur BONNET 60L
- 1 cutter DITO SAMA K 115
- 2 coupes pains DITO SAMA CPS
- 2 douchettes (espace déboitage)
- 1 éplucheuse DITO SAMA ST25
- 1essoreuse DITO SAMA EL65
- 1 robot coupe CL50
- 2 machines à café ANIMO MV10
- 1 machine à café ANIMO MV20
- 1 percolateur à café

FROID POSITIF

Ensemble de chambre froide groupe en terrasse comprenant :

- 1 chambre froide de jour N°7
- 1 chambre froide hors d'œuvre desserts N°8
- 1 chambre froide poisson N°5
- 1 sas congélation N°6
- 1 chambre froide viande N°3
- 1 chambre froide légumes N°1
- 1 système enregistreur Woodley T°C C.F.
- 1 chambre froide BOF N°2

Autres

- 2 armoires froides FOSTER gastro pro 600HT
- 1 armoire double SEDA
- 1 armoire ODIC (distribution)
- 1 cellule refroidissement FOSTER groupe en terrasse.
- 1 meuble réfrigéré mobile préparations froides

FROID NEGATIF

- 1 chambre froide N°4 avec groupe en terrasse R404

SELF (distribution)

- 1 vitro 1400 froid
- 3 vitro 2000 froid
- 2 dessus chauffants 1400
- 3 fontaines doubles sur meuble SAMSON FROID POSITIF
- 2 bain-marie à air ventilé Samson
- 1 bain marie à air ventilé Pyrenox
- 2 armoires à ozone
- 2 armoires chaudes FOSTER banque master 90
- 2 armoires chaudes Blanco
- 1 armoire chaude Tournus
- 6 chariots chauffe-assiettes double SAMSON
- 2 salad'bar réfrigérant ENODIS
- 1 Fontaine réfrigérante à eau MISTRAL
- 1 Table de préparation froide

ANNEXE 2

DETAIL DES OPERATIONS DE MAINTENANCE PREVENTIVE

MATERIEL FONCTIONNANT AU GAZ

Contrôle de :

- veilleuses
- thermocouples
- allumage électrique
- graissage des robinetteries gaz
- régulation thermostatique
- fuites gaz-eau
- vanne de vidange
- fermeture des portes

MATERIEL FONCTIONNANT A L'ELECTRICITE

Contrôle de :

- moteurs
- cosses
- contacteurs, disjoncteurs
- régulation, mécanique et électronique, minuterie
- sondes
- sécurités
- chaudières
- fuites d'eau
- circuits électriques
- fermeture de porte
- moteurs

MATERIEL MECANIQUE

Contrôle de :

- moteurs
- entraînements : courroie, pignon, manivelle
- circuits électriques
- affûtage
- niveau d'huile
- graissage
- sécurités
- abrasifs
- fuites d'eau
- contacteurs et disjoncteurs
- variateur de vitesse
- fermeture de porte
- roulettes
- minuterie

ANNEXE 2 (suite)

DETAIL DES OPERATIONS DE MAINTENANCE PREVENTIVE

MATERIEL FRIGORIFIQUE

Contrôle de :

- groupe frigorifiques
- nettoyage des condensateurs à air
- charge en gaz frigorifique
- régulation électronique et mécanique
- circuits électriques
- réglages des températures
- fuite d'eau
- niveau d'huile
- moteurs condensateur et évaporateur

MATERIEL INOX

Contrôle de :

- robinetteries (col de cygne, clapet)
- siphons
- fuite d'eau EC/EF
- vidange
- roulettes