

Inventaire des matériels CUISINE classés par lieux, à entretenir mis à jour le 07/10/2019

Descriptif	Marque du matériel	Année de mise en service	Localisation	Observations
1 - PLONGE/LAVERIE				
1 lave batterie	Granuldisk	2006	Laverie grosse plonge côté Versailles	
1 adoucisseur volumétrique pour le lave batterie Granuldisk	CTA Rondeo 2	2006	Laverie grosse plonge coté Versailles	
1 convoyeur à plateaux polycordes CC12	Tracks	?	Laverie	
1 lave plateaux	Hobart	?	Laverie	
1 lave-vaisselle auto	Hobart	1996	Laverie	
lave-mains (LM N° 8)	Bourgeat	Mars 2017	Laverie	
Bac de trempage	Laminox	28/03/2018	Laverie côté Paris	Garantie jusqu'en mars 2020
2 - LEGUMERIE				
1essoreuse à salade	Dito Sama	Avril 2010	légumerie	
1 éplucheuse	Dito Sama	Avril 2010	légumerie	
1 ouvre-boîtes électrique	Le Tellier	2003	légumerie	
1 coupe légumes CL 52- 2V + lames + support porte-lames	Robot Coupe	22/11/2016	légumerie	
1 armoire de stérilisation à couteaux ARM50P	BRC	15/01/2018	légumerie	Garantie jusqu'en janvier 2020.
1 coupe tomates en quartiers	LT ou MATFER	?	légumerie	Marque à vérifier et numéro de série à mettre
1 coupe tomates tranches	LT	?	légumerie	Marque à vérifier et numéro de série à mettre
Lave- mains (LM N° 2)	Bourgeat	01/02/2017	légumerie	
1 cutter R301 de table	Robot Coupe	1996	légumerie/ tranchage	
Lave- mains (LM N° 1)	Bourgeat	Mars 2017	légumerie/ déboitage	
1 armoire de stérilisation à couteaux	BM Production	?	légumerie/ déboitage	Ancienne armoire qui était dans la légumerie et mise en place en 2016

Descriptif	Marque du matériel	Année de mise en service	Localisation	Observations
3 - PREPARATION FROIDE				
Evaporateur refroidissement du local (au plafond)	Silag Guntner	2011	Préparation froide	
Chambre froide (2 portes)	Dagard/Gunter/ Master Cella	2011	Préparation froide	
Lave- mains (LM N° 3)	Bourgeat	01/02/2017	Préparation froide	
4 - SELF				
1 meuble self bain-marie à eau (côté cuisine)	ENODIS Guyon	Mai 2019	Self	Garanti jusqu'en mai 2021
1 meuble self bain-marie à eau (côté restauration des élèves)	ENODIS Guyon	Mai 2019	Self	Garanti jusqu'en mai 2021
Bar à salade (côté Versailles)	ENODIS Guyon	Mai 2019	Self	Garanti jusqu'en mai 2021
Bar à salade (côté Paris)	ENODIS Guyon	Mai 2019	Self	Garanti jusqu'en mai 2021
3 armoires de maintien en température (E416164, E423980, E416165)	Foster	?	Self	
6 chauffe-assiettes (N° 1 à N° 6)	Blanco	anciens	Réfectoire/ Self	Les chauffe-assiettes sont à numéroté
1 chauffe-assiettes 130A N° 7 sans calandre N° 19 239102 68	Tournus	Mai 2019	Self	Garanti jusqu'en mai 2021
1 chauffe-assiettes 130A N° 8 sans calandre N° 19 231983 57	Tournus	Mai 2019	Self	Garanti jusqu'en mai 2021
1 meuble chaud dessus Vitroceram sur étuve	Emainox	Septembre 2014	Self	La vitre du dessus est déjà rayée
3 meubles self vitrines réfrigérées	Emainox	Septembre 2014	Self	
Groupe de condensation à distance	TECUM SEH	Septembre 2014	Sur le toit du self	Pour les 3 vitrines Emainox
1 meuble chaud dessus Vitroceram	Tournus	Avril 2011	Self	
3 meubles self vitrines réfrigérées	Tournus	2011	Self	
Groupe de condensation à distance	?	2011	Sur le toit du self	Pour les 3 vitrines Tournus
Lave- mains (LM N° 4)	Sofinor	?	Self/ Plats chauds	Ancien modèle

Descriptif	Marque du matériel	Année de mise en service	Localisation	Observations
5 - PREPARATION CHAUDE/CUISSON				
1 friteuse 4 bacs (N°1, 2, 3 ,4)	Frymaster	Mai 2008	Cuisson	Les friteuses N° 1 et 2 ne fonctionnent pas. Le matériel a été isolé.
1 sauteuse VCC 311 avec hotte d'extraction (celle de droite)	Frima	Février 2011	Cuisson	
1 sauteuse multifonction VCC 311 avec hotte d'extraction (celle de gauche)	Frima	Mai 2014	Cuisson	
1 four mixte à chariot 20 niveaux électronique OEB 20.20 EB 7EB 06 62	Convotherm Enodis	2008	Cuisson	
1 four mixte à chariot 20 niveaux électronique EOB 20.20 07 R 04 30 585	Convotherm	Mai 2008	Cuisson	
Adoucisseur d'eau pour les 2 fours Convotherm	CTA	2011		
1 four mixte à chariot 20 niveaux électronique	Lainox	?	Cuisson	Fonctionne sans vapeur
1 sauteuse gaz	Charvet	?	Cuisson	Remplacement de la poulie et de la manivelle à faire
1 marmite bain-marie gaz	Charvet	?	Cuisson	
1 Demi-service 2 feux gaz	Charvet	?		
1 mixeur à main (girafe) MP 450 ULTRA plongeant	Robot coupe	?	Cuisson	
1 Armoire de stérilisation à couteaux	BRC	Janvier 2018		Garantie jusqu'en janvier 2020
1 cellule de refroidissement	Friginox	2012		
1 trancheur à viandes	Major	Avril 2010	Cuisson	
Lave- mains (LM N° 6)	Bourgeat	Mars 2017	Cuisson	

Descriptif	Marque du matériel	Année de mise en service	Localisation	Observations
6 - REPECTOIRE				
1 machine à glaçons	Manitoxoc	2009	Réfectoire	Mise en place le 22/06/2017 dans le réfectoire avec sortie d'eau et électricité
1 fontaine à eau réfrigérée	Cosmetal	2010	Réfectoire (salle des profs)	
1 fontaine à eau réfrigérée	Sifex	1997	Réfectoire	
1 fontaine à eau réfrigérée 03 10 00 78 90 57 245 (au coin du claustra côté Paris)	Dieau Edafim	2010	Réfectoire	
1 fontaine à eau réfrigérée 03 10 00 78 90 57 246 (juste à droite après les plats chauds)	Dieau Edafim	2010	Réfectoire	
1 fontaine à eau réfrigérée (côté sortie plonge Paris)	Mistral	Octobre 2018		
1 four micro-ondes (salle de restauration côté Versailles)	Samsung	2012	Réfectoire	
1 four micro-ondes (salle de restauration côté Paris)	Samsung	2011	Réfectoire	
1 four micro-ondes (salle à manger des professeurs en cantine)	Funix	2012	Réfectoire	
1 four micro-ondes Spécial élèves PAI (à l'entrée proche de la borne)	Samsung	Fin 2016	Réfectoire	
Armoire froide 3 chariots avec serrure (dans alcôve)	Actif	Juin 2017	Réfectoire	

Descriptif	Marque du matériel	Année de mise en service	Localisation	Observations
7- SOUS-SOL				
1 chambre froide négative	MISA	2006	Quai de livraison	
1 chambre froide positive Fruits et légumes	Dagard	?	Sous-sol	Gaz R 404 A N° 5 mis en place le 10/09/2016
1 chambre froide positive BOFY	Dagard	?	Sous-sol	Changement de l'équipement frigorifique à prévoir
1 chambre froide positive/SAS de décongélation	Dagard	?	Sous-sol	Changement de l'équipement frigorifique à prévoir
1 chambre froide négative en continuité su SAS	Dagard	?	Sous-sol	
1 chambre froide positive Viandes	Dagard	?	Sous-sol	Gaz R 404 A N° 5 mis en place le 10/09/2016
Lave- mains (LV N° 7)	Bourgeat	Mars 2017	Sous-sol/décartonnage	

Inventaire des matériels CUISINE à vérifier à chaque visite annuelle si en état de fonctionnement et à entretenir

Descriptif	Marque du matériel	Année de mise en service	Observations
8 – RESERVES DU SOUS-SOL			
1 coupe légumes R 302 PLUS/CL 55D -2V	Robot coupe		A conserver pour les pièces détachées
1 coupe légumes R 301B	Robot coupe	?	A conserver pour les pièces détachées
1 coupe légumes TRS	Dito Sama	?	A conserver pour les pièces détachées
1 trancheur CORONA 292 INOX	Kelsen Bretin	2006	
1 coupe pain CPS	Dito Sama	?	
1 chauffe-assiettes 2 SHE21-26 ART 59 10 04 FD 97 06	Blanco	?	
1 soupière 18 14 46	Tradibio	?	
1 soupière	Tradibio	?	Sans numéro de série
2 machines à café 15 litres	Coffeemaker	?	A numéroté
1 machine à café 20 litres (N5020)	Coffeemaker	?	A numéroté