

## Collège Trois Mares

<b>Désignation</b>	<b>Ligne self</b>
<b>Nombres d'élément</b>	<b>5</b>

**Élément n° 1 :**

<b>Chariot à niveau constant pour verres</b>	
<b>Quantité</b>	<b>5</b>

**Descriptif**

<b>Ligne 1</b>	<b>Structure en acier inoxydable alimentaire</b>	
<b>Ligne 2</b>	<b>Niveau de présentation réglable</b>	
<b>Ligne 3</b>	<b>Equipé d'un couvercle de protection</b>	
<b>Ligne 4</b>	<b>Fond en forme de pointe de diamant avec orifice d'évacuation des eaux résiduelles</b>	
<b>Ligne 5</b>	<b>Structure équipée de 4 roues composites dont deux avec freins, diamètre 125 mm (minimum)</b>	
<b>Ligne 6</b>	<b>Equipé d'une poignée de guidage en acier inoxydable de diamètre 25 mm (minimum)</b>	
<b>Ligne 7</b>	<b>Equipé de 4 butoirs de protection moulés</b>	
<b>Ligne 8</b>	<b>Entretien et nettoyage aisé</b>	
<b>Ligne 9</b>	<b>Livraison et test du matériel sur site (à charge complète)</b>	
<b>Ligne 10</b>	<b>Charge maximale comprise entre 100 et 120 kg</b>	
<b>Ligne 11</b>	<b>Options :</b>	
	Tôle pleine	<b>x</b>
	Tôle perforée	

**Elément n° 2 :**

<b>Meuble froid « entrées »</b>	
<b>Quantité</b>	<b>1</b>

**Descriptif**

<b>Ligne 1</b>	<b>Structure en acier inoxydable alimentaire</b>	
<b>Ligne 2</b>	<b>Vitrine panoramique équipée de 3 niveaux d'étagères</b>	
<b>Ligne 3</b>	<b>Présentation verre trempé</b>	
<b>Ligne 4</b>	<b>Les fermetures côté service ( par porte coulissante ) et côté client ( par rideau thermique) doivent offrir les garanties pour un maintien en température conforme aux règles en vigueur</b>	
<b>Ligne 5</b>	<b>L'enceinte du meuble doit garantir le maintien des denrées en température conforme aux règles en vigueur</b>	
<b>Ligne 6</b>	Meuble avec réserve	<b>x</b>
	Meuble sans réserve	
<b>Ligne 7</b>	<b>Décaissement de la cuve</b>	
	≤ à 20 mm	
	30 mm	<b>x</b>
	90 mm	
<b>Ligne 8</b>	<b>Eclairage LED au plafond</b>	
<b>Ligne 9</b>	<b>Longueur</b>	
	de	1500
	à	1600
<b>Ligne 10</b>	<b>Appareil tropicalisé</b>	
<b>Ligne 11</b>	<b>Réfrigérant : pas de R404A</b>	
<b>Ligne 12</b>	<b>L'indice de protection de l'appareil doit offrir une protection et une résistance suffisante, à toutes les opérations liées au nettoyage ( projection d'eau)</b>	
<b>Ligne 13</b>	<b>Meuble équipé d'une prise :</b>	
	Oui	<b>x</b>
	Non	
	<b>Positionnement de la prise</b>	
	Droite	<b>x</b>
	Gauche	

## Collège Trois Mares

---

	<b>L'indice de protection de la prise doit offrir une protection et une résistance suffisante, à toutes les opérations liées au nettoyage ( projection d'eau)</b>	
<b>Ligne 14</b>	<b>Commande :</b>	
	<b>A bouton</b>	<b>x</b>
	<b>Tactile</b>	<b>x</b>
<b>Ligne 15</b>	<b>Equipé d'un affichage de la température</b>	
<b>Ligne 16</b>	<b>Equipé d'un tableau permettant de modifier la température</b>	
<b>Ligne 17</b>	<b>Piètement réglable</b>	
<b>Ligne 18</b>	<b>Habillage :</b>	
	<b>Acier inoxydable</b>	<b>x</b>
	<b>Panneau mélaminé hydrofuge double face</b>	
<b>Ligne 19</b>	<b>Niveau sonore conforme à la réglementation</b>	

Élément n°3 :

<b>Meuble froid « desserts »</b>	
<b>Quantité</b>	<b>1</b>

**Descriptif**

<b>Ligne 1</b>	<b>Structure en acier inoxydable alimentaire</b>	
<b>Ligne 2</b>	<b>Vitrine panoramique équipée de 3 niveaux d'étagères</b>	
<b>Ligne 3</b>	<b>Présentation verre trempé</b>	
<b>Ligne 4</b>	<b>Les fermetures côté service ( par porte coulissante ) et côté client ( par rideau thermique) doivent offrir les garanties pour un maintien en température conforme aux règles en vigueur</b>	
<b>Ligne 5</b>	<b>L'enceinte du meuble doit garantir le maintien des denrées en température conforme aux règles en vigueur</b>	
<b>Ligne 6</b>	Meuble avec réserve	
	Meuble sans réserve	<b>X</b>
<b>Ligne 7</b>	<b>Décassement de la cuve</b>	
	≤ à 20 mm	
	30 mm	<b>x</b>
	90 mm	
<b>Ligne 8</b>	<b>Eclairage LED au plafond</b>	
<b>Ligne 9</b>	<b>Longueur</b>	
	de	1400
	à	1500
<b>Ligne 10</b>	<b>Appareil tropicalisé</b>	
<b>Ligne 11</b>	<b>Réfrigérant : pas de R404A</b>	
<b>Ligne 12</b>	<b>L'indice de protection de l'appareil doit offrir une protection et une résistance suffisante, à toutes les opérations liées au nettoyage ( projection d'eau)</b>	
<b>Ligne 13</b>	<b>Meuble équipé d'une prise :</b>	
	Oui	<b>x</b>
	Non	
	<b>Positionnement de la prise</b>	
	Droite	<b>x</b>
	Gauche	
<b>L'indice de protection de la prise doit offrir une protection et une résistance suffisante, à toutes les opérations liées au nettoyage ( projection d'eau)</b>		

<b>Ligne 14</b>	<b>Commande :</b>	
	<b>A bouton</b>	<b>x</b>
	<b>Tactile</b>	<b>x</b>
<b>Ligne 15</b>	<b>Equipé d'un affichage de la température</b>	
<b>Ligne 16</b>	<b>Equipé d'un tableau permettant de modifier la température</b>	
<b>Ligne 17</b>	<b>Piètement réglable</b>	
<b>Ligne 18</b>	<b>Habillage :</b>	
	<b>Acier inoxydable</b>	<b>x</b>
	<b>Panneau mélaniné hydrofuge double face</b>	
<b>Ligne 19</b>	<b>Niveau sonore conforme à la réglementation</b>	

Élément n°4 :

<b>Chariot à niveau constant pour assiettes</b>	
<b>Quantité</b>	<b>8</b>

**Descriptif**

<b>Ligne 1</b>	<b>Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable alimentaire</b>	
<b>Ligne 2</b>	<b>Structure équipée de 4 roues composites dont deux avec freins, diamètre 125 mm (minimum)</b>	
<b>Ligne 3</b>	<b>Le fond de la structure doit être pentu avec une évacuation pour les salissures et les eaux résiduelles</b>	
<b>Ligne 4</b>	<b>Silos amovibles sans outils pour le nettoyage</b>	
<b>Ligne 5</b>	<b>Réglage du niveau des assiettes</b>	
<b>Ligne 6</b>	<b>Livré avec couvercle</b>	
	<b>Matière des couvercles :</b>	
	<b>Inox</b>	<b>x</b>
	<b>Copolyester</b>	
<b>Ligne 7</b>	<b>Capacité de 100 à 120 assiettes</b>	
<b>Ligne 8</b>	<b>Equipé d'une poignée de guidage en acier inoxydable de diamètre 25 mm (minimum)</b>	
<b>Ligne 9</b>	<b>Equipé de 4 butoirs de protection moulés</b>	
<b>Ligne 10</b>	<b>Entretien et nettoyage aisé</b>	
<b>Ligne 11</b>	<b>Livraison et test du matériel sur site (à charge complète)</b>	

Elément n°5 :

<b>Meuble bain-marie</b>	
<b>Quantité</b>	<b>1</b>

**Descriptif**

<b>Ligne 1</b>	<b>Structure en acier inoxydable alimentaire</b>	
<b>Ligne 2</b>	<b>Capacité : 6 GN 1/1</b>	
<b>Ligne 3</b>	<b>Typologie :</b>	
	Bain-marie à « eau »	<b>x</b>
	Bain-marie à « air pulsé »	
<b>Ligne 4</b>	<b>Présentoir éclairé et protège haleine</b>	
<b>Ligne 5</b>	Meuble avec réserve	<b>x</b>
	Meuble sans réserve	
<b>Ligne 6</b>	<b>Meuble équipé d'une prise :</b>	
	Oui	<b>x</b>
	Non	
	<b>Positionnement de la prise</b>	
	Droite	<b>x</b>
	Gauche	
	<b>L'indice de protection de la prise doit offrir une protection et une résistance suffisante, à toutes les opérations liées au nettoyage (projection d'eau)</b>	
<b>Ligne 7</b>	<b>Commande :</b>	
	A bouton	<b>x</b>
	Tactile	<b>x</b>
<b>Ligne 8</b>	<b>Affichage de la température digital</b>	
<b>Ligne 9</b>	<b>Equipé d'un tableau permettant de modifier la température</b>	
<b>Ligne 10</b>	<b>Piètement réglable</b>	
<b>Ligne 11</b>	<b>Habillage :</b>	
	Acier inoxydable	<b>x</b>
	Panneau mélaminé hydrofuge double face	
<b>Ligne 12</b>	<b>L'indice de protection de l'appareil doit offrir une protection et une résistance suffisante, à toutes les opérations liées au nettoyage ( projection d'eau)</b>	

## Plan d'implantation

**Le prestataire devra fournir un plan d'implantation.**

### **Descriptif**

<b>Ligne 1</b>	<b>Plan de l'échelle 1/50ème</b>
<b>Ligne 2</b>	<b>Le plan d'implantation qui devra être conforme à l'installation.</b>

### **Engagements :**

<b>Visite sur site obligatoire pour identifier l'emplacement et déterminer les éventuels problèmes techniques (section de câble, puissance disponible...)</b>
<b>Enlèvement de l'ancienne structure</b>
<b>Livraison sur site, installation et essais compris, évacuation des emballages</b>
<b>Formation du personnel</b>
<b>Conformité à la législation du travail</b>
<b>Conformité sécurité électrique</b>
<b>Conforme aux normes Européennes et Française</b>