

Liste des principaux équipements mis à disposition par l'établissement

Économat :

Rayonnages 4 niveaux

Légumerie :

Plonge 3 bacs
Table de travail
Lave-mains

Chambre froide :

Équipement frigorifique
Rayonnages 4 niveaux

Préparation froide climatisée :

Lave-mains
Table 1 bac
Table de travail
Étagères
Armoire réfrigérée
Divers matériels (coupe légumes...)

Pâtisserie climatisée :

Lave-mains
Table 1 bac
Table(s) de travail
Étagères
Armoire réfrigérée
Tour pâtissier
Plaques électriques
Divers matériels (battEUR...)

Zone cuisson :

Lave-mains
Table 1 bac

Table de travail

Étagères
Sauteuse
Four
Fourneau
Friteuse
Hotte
Divers matériels

Zone self service :

Meuble self service avec rampe
Meuble self bain-marie
Meuble porte pain et plateaux
Armoire de maintien en température
Meuble caisse paiements
Chariots de débarrassage

Laverie Vaisselle Plonge :

Table de tri
Table entrée avec bac
Machine à laver
Table de sortie
Rayonnages 4 niveaux
Plonge double bac

Zone cafétéria snack :

Plonge deux bacs
Table de travail
Rayonnages 4 niveaux
Table 1 bac
Vitrine réfrigérée ventilée
Vitrine chaude
Armoire réfrigérée
Four à pizza
Divers équipements (panini, gaufres...)
Divers matériels (blender, presse fruits...)

N.B. : Cette liste est indicative, elle sera définie précisément après accord avec le prestataire retenu. Ce matériel constitue la première dotation de base qui est à la charge de l'établissement, son entretien est à la charge du prestataire ainsi que son éventuel renouvellement.