



CF CUISINES

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine

DEVIS : N° 20130080

du 22/03/2013

COMMUNAUTE D'AGGLOMARATION CAEN LA

8, rue du colonel REMY

BP26182

14061 CAEN cedex

Affaire suivie par :

Sylvain MARION

sylvain-marion@m-b-i.net

PREFECTURE DU CALVADOS

- 3 JUL. 2013

COURRIER

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 2/27 Le 22/03/2013
Client n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMARATION...	V/Ref. : N/Ref. :	Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

CIRCULATION / HALL DE RECEPTION

A02 - Lavabo réglementaire

1

Ref : 806324 - Fournisseur : TOURNUS

Lave-mains TS 2000N - robinet à commande fémorale.
avec corbeille à papier crochetable sous la cuve, brosse
à ongles et pompe à savon manuelle intégrée sur la cuve.
Construction en acier inox alimentaire monobloc avec dossieret
intégré - cuve dim. 350 x 275 mm prof. 100 mm - fixation murale.
Pré-mélangeur EC-EF avec clapets anti-retour et réglage de
la température.
Compris distributeur de serviettes Ø170 fixé sur dossieret.
Dimensions (LxPxH) : 400 x 400 x 755 mm

Sous total A02 - Lavabo réglementaire :

STOCKAGES MARCHANDISES

B01 - Chambre froide positive

1

Marque : Telewig / Zanotti

CARACTERISTIQUES GENERALES DES PANNEAUX :

- Classement au feu : M2
- Revêtement : Tôle galvanisée laquée blanc
- Isolation : Mousse polyuréthane épaisseur 60 mm
- Avec Sol revêtu inox
- Finitions

CHAMBRE FROIDE POSITIVE : (accollée à la négative)

Dimensions intérieures (L x l x H) : 2.43 x 1.63 x 1.83 m

Accès : - 1 porte pivotante isotherme

Passage libre (l x H) : 0.70 x 1.70 m

Groupe monobloc " à cheval " monophasé
puissance frigorifique 1 171 W a 0/+40°C

Marque Zanotti

Type MGM10702F

Poids : 56 kg

- Eclairage intégré
- Contact sec d'alarme
- Insonorisation du compresseur
- 1 enregistreur a disque diagramme 7 jours

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 3/27 Le 22/03/2013
Client n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION...	V/Ref. : N/Ref. :	Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

B02 - Chambre froide négative

1

Marque : Telewig / Zanotti

CARACTERISTIQUES GENERALES DES PANNEAUX :

- Classement au feu : M2
- Revêtement : Tôle galvanisée laquée blanc
- Isolation : Mousse polyuréthane épaisseur 100 mm
- Avec Sol revêtu inox
- Soupape
- Finitions

CHAMBRE FROIDE NEGATIVE :

Dimensions intérieures (L x l x H) : 1.43 x 2.03 x 1.83 m

Accès : - 1 porte pivotante isotherme

Passage libre (l x H) : 0.70 x 1.70 m

Groupe monobloc " à cheval " monophasé

puissance frigorifique 1 129 W a -20/+40°C

Marque Zanotti

Type BGM11702F

Poids : 64 kg

- Eclairage intégré
- Contact sec d'alarme
- Insonorisation du compresseur
- 1 enregistreur a disque diagramme 7 jours

B03 - Etagères de stockage 4 niveaux

1

Ref : PLJ1292 - Fournisseur : TOURNUS

Rayonnage à clayettes amovibles en polypropylène à 4 niveaux, constituées de 2 longerons en aluminium anodisé.

Echelles avec goujons d'assemblage pour 4 niveaux avec vérins sans filetage apparent.

Charge jusqu'à 150 kg par niveau répartis.

Montage en ligne et en angle.

Marque NF - Hygiène alimentaire.

Hauteur 2050 mm

Dimensions adaptées à la chambre froide positive.

Sous total B03 - Etagères de stockage 4 niveaux :

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 4/27
Client n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION...	V/Ref. : N/Ref. :	Le 22/03/2013 Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

B04 - Etagères de stockage 4 niveaux

Ref : PLJ1932 - Fournisseur : TOURNUS

1

Rayonnage à clayettes amovibles en polypropylène 4 niveaux, constituées de 2 longerons en aluminium anodisé.
Echelles avec goujons d'assemblage pour 4 niveaux avec vérins sans filetage apparent.
Charge jusqu'à 150 kg par niveau répartis.
Montage en ligne et en angle.
Marque NF - Hygiène alimentaire.
Hauteur 2050 mm
Dimensions adaptées à la chambre froide positive.

Sous total B04 - Etagères de stockage 4 niveaux :

CUISINE / PRE TRAITEMENT

C01 - Plonge 2 bacs - 1 égouttoir

1

Marque : Tournus
Type/réf : spécial
Plonge semi suspendue 2 bacs 600 x 500 x 320 mm avec 1 égouttoir à droite.
Construction inox - bords anti-ruissellement 3 faces - dossier rayonné hauteur 100 mm - bandeau avant rayonné - égouttoir nervuré penté - habillage cache bacs 3 faces - bonde surverse et siphon. 2 tubes à surverse + crépine.
Compris douchette mon trou avec robinetterie mélangeuse + col de cygne.
Passage de 80 mm à l'arrière pour les tubes muraux.
piètement rond Ø45 mm sur l'avant, avec vérins de réglage.
Dimensions (LxPxH) : 1700 x 700 x 900 mm

Sous total C01 - Plonge 2 bacs - 1 égouttoir :

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 5/27 Le 22/03/2013
Client n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION...	V/Ref : N/Ref :	Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

C02 - Table de travail mobile

1

Ref : 464921 - Fournisseur : TOURNUS

Table inox centrale sur roues avec étagère inférieure fixe.
Plan de travail en inox épaisseur 15/10e mm - dessus doublé
par panneau stratifié double face épaisseur 12 mm -
bord avant et arrière rayonnés - pieds équipés de 4 roues
pivotantes à chape polyamide, diamètre 125 mm dont 2 à frein,
avec butoirs d'angles. 1 Tiroir GN 1/1 avec façade avec
bac GN1/1 en inox largeur réglable.
certificat de qualification NF - Hygiène alimentaire.
Dimensions (LxPxH) : 1000 x 600 x 900 mm

Sous total C02 - Table de travail mobile :

C03 - Lavabo réglementaire

1

Ref : 806324 - Fournisseur : TOURNUS

Lave-mains TS 2000N - robinet à commande fémorale.
avec corbeille à papier crochetable sous la cuve, brosse
à ongles et pompe à savon manuelle intégrée sur la cuve.
Construction en acier inox alimentaire monobloc avec dossier
intégré - cuve dim. 350 x 275 mm prof. 100 mm - fixation murale.
Pré-mélangeur EC-EF avec clapets anti-retour et réglage de
la température.
Compris distributeur de serviettes Ø170 fixé sur dossier.
Dimensions (LxPxH) : 400 x 400 x 755 mm

Sous total C03 - Lavabo réglementaire :

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 6/27 Le 22/03/2013
Client n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION...	V/Ref. : N/Ref. :	Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

CUISINE / PREPARATION

D01 - Armoire réfrigérée mobile 2 températures

1

Ref : FX39266879 - Fournisseur : FRIGINOX

G1-BTN groupes logés

- Revêtement extérieur en acier inoxydable 18-10 compris panneau arrière.
- Intérieur tout en acier inoxydable 18-10.
- Éclairage intérieur automatique à l'ouverture de porte.
- Fermeture à clé sur chaque portillon.
- Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien en position ouverte à 90°.
- Pieds de 150 mm réglables en hauteur jusqu'à 180 mm.
- Isolation par mousse de polyuréthane injecté, ép. 60 mm, sans CFC ni HCFC.
- Groupe frigorifique hermétique à condensation à air.
- Évaporateur ventilé traité anti-corrosion.
- Fluide frigorigène R404A.
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes.
- Interrupteur Marche/Arrêt.

L'électronique assure en particulier :

- L'affichage digital de la température intérieure.
- La régulation de la température intérieure.
- Les dégivrages automatiques.
- Portillon supérieur : +1/ +10 °C, portillon inférieur -18/ -25 °C.
- Circuit frigorifique indépendant pour chaque compartiment.
- Régulation électronique indépendante pour chaque compartiment.
- Évaporateur ventilé dans chaque compartiment.
- Dégivrage automatique avec réévaporation des eaux de dégivrage pour les deux compartiments.
- Enregistreur mémoire électronique de températures.

Sauvegarde des données enregistrées pendant plus d'une année. Lecture directe des relevés sur afficheur. Mono

230 V + T (réserve de marche de 72 heures).

Compris 2 x 3 clayettes inox GN 2/1.

Puissance : 2230 W - Mono 230 V + T

Dimensions (LxPxH): 740 x 800 x 2055 mm

Sous total D01 - Armoire réfrigérée mobile 2 températures :

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 7/27
Client n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION...		Le 22/03/2013 Devis N° : 20130080
V/Ref. : N/Ref. :		

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

D03 - Four mixte électrique 6 Niv GN 1/1

2

Ref : A61810101 - Fournisseur : FRIMA RATIONAL

SELF-COOKING-CENTER WHITEFFICIENCY 61 ELECTRIQUE

Description:

- Appareil de cuisson pour la cuisson automatique (mode automatique) de viandes, volailles, poissons, garnitures/légumes, plats à base d'œufs/desserts, produits de boulangerie et de pâtisserie et pour Finishing automatique.

Avec système intelligent pour l'optimisation des charges mixtes dans la production et dans le service à la carte, et avec système de nettoyage et d'entretien entièrement automatisé.

- Inclus: four vapeur à air pulsé (mode four mixte) conforme à la norme DIN 18866 pour la plupart des méthodes de cuisson employées dans la cuisine industrielle, utilisation en option de l'air chaud et de la vapeur, individuellement, successivement ou en combinaison.

SelfCookingControl

- 7 modes de cuisson

Dans les 7 modes de cuisson le mode automatique reconnaît les exigences spécifiques au produit, la taille des aliments et la charge en cuisson. Le temps de cuisson, la température ainsi que le climat de cuisson idéal sont ajustés continuellement compte tenu du résultat désiré. Le temps de cuisson restant est affiché.

Mode combi-cuiseur

Vapeur entre 30°C et 130°C

Air pulsé de 30°C à 300°C

Combinaison de vapeur et de air pulsé 30°C-300°C

HiDensityControl : répartition brevetée de l'énergie dans l'enceinte de cuisson

Efficient LevelControl ELC : Charges mixtes à surveillance individuelle des niveaux et adaptation de la durée en fonction de la charge pour chaque niveau.

Care Control : Système de nettoyage et d'entretien intelligent
 Tabs de nettoyage et d'entretien (détergents solides) pour une sécurité optimale au travail.

- édition des données HACCP et mise à jour du logiciel par interface USB intégrée

- Thermostat de sécurité pour générateur de vapeur et chauffage à l'air chaud.

- Appareil autorisé à fonctionner sans surveillance selon les normes VDE

- Hauteur d'insertion maximale 1,60 m quand on utilise une table de soubassement originale

- Frein du ventilateur intégré

- Poignée de porte à fonctions droite/gauche et claquement

Manipulation

- Utilisation intuitive; s'adapte automatiquement au comportement de l'utilisateur

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 8/27 Le 22/03/2013
Client n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMARATION...	V/Ref. : N/Ref. :	Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

- MyDisplay - Interface entièrement configurable par l'utilisateur (images, textes, etc.)
- écran tactile couleur 8,5 pouces à symboles auto-explicatifs pour une manipulation hypersimple.
- Affichage des manuels d'utilisation et d'applications sur l'écran de l'appareil.

Nettoyage, entretien, sécurité opérationnelle

- Système de nettoyage et d'entretien automatique indépendant 3 de la pression du réseau pour l'enceinte de cuisson et le générateur de vapeur
- 7 phases de nettoyage pour le nettoyage et l'entretien sans surveillance également pendant la nuit
- Nettoyage et détartrage automatique du générateur de vapeur
- Fonction de nettoyage automatique avec indication de la phase de nettoyage et de la quantité de produits chimiques à utiliser en fonction du degré de saleté
- Affichage du degré de saleté et du niveau d'entretien sur l'écran
- Système de diagnostic avec affichage des messages d'entretien
- Fonction d'auto-test pour une surveillance active du fonctionnement de l'appareil

Construction - Spécificités techniques

- Sonde de température à coeur avec 6 points de mesure et fonction de correction automatique en cas de mauvais positionnement de la sonde de température à coeur
- Gestion du climat - mesure de l'humidité au pourcent près, réglage et régulation de l'humidité. L'humidité relative dans l'enceinte de cuisson peut être consultée et réglée à l'aide du panneau de commande.
- Mémoire de programmes pour au moins 350 programmes de cuisson d'eau moins 12 phases
- Humidification réglable en 3 niveaux de 30°C-260°C, air pulsé ou combinaison
- Port de connexion USB
- Générateur de vapeur fraîche haute performance détartrage automatique
- 5 vitesses de l'air, programmables
- Système de séparation des graisses intégré, sans entretien, sans filtre à graisse supplémentaire
- Fonctionne sans installation d'adoucissement de l'eau et dans détartrage complémentaire
- Fonction cool-down pour le refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson par ventilateur
- Adaptation automatique aux conditions du lieu d'utilisation (altitude, climat, etc.)
- Porte à double vitrage rétroventilée et vitre intérieure pivotante
- Cadres pivotants amovibles (écart entre glissières 68 mm)
- Matériau intérieur et extérieur acier DIN 1.4301

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 9/27 Le 22/03/2013
Client n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION...	V/Ref. : N/Ref. :	Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

- Raccordement fixe pour l'Eau usée, conforme à DVWG
 - Protection contre les projections d'eau IP X 5
 - Alimentation en énergie adaptée aux besoins
 - Enfournement longitudinal pour accessoires GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3,
 - Electrovannes distinctes pour eau douce et eau chaude jusqu'à 30°C
 - 5 niveaux de fermentation programmables
 - Présélection de l'heure de début de cuisson automatique, réglable pour la date et l'heure
- Information technique
Capacité: 6 x 1/1 GN
Chargement pour: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Nombre de repas par jour: 30-80
Evacuation eaux usées: DN 50 mm
Poids (brut): 117 kg
Puissance : 11 KW - TRI 400 V + T + N
Dimensions (LxPxH): 845 x 770 x 782 mm

Compris kit de superposition pour les 2 fours.
Compris platerie four (conforme demande au CCTP).

Sous total D03 - Four mixte électrique 6 Niv GN 1/1 :

D05 - Placard technique fermé avec poste d'eau

1

Ref : RX39148680 - Fournisseur : ROSINOX

Élément supérieur sur placard neutre avec porte.
Dessus inox 18-10, ép. 30/10 avec bord arrière relevé.
Bord avant rayonné. Bande de commandes et structures latérales en acier inoxydable 18-10.
Bord arrière relevé hauteur 103 mm avec angles arrondis.
Élément supérieur composé de 1 bac du chef avec robinetterie mélangeuse eau chaude / eau froide à bec orientable.
Bonde d'évacuation en fond de cuve et trop-plein.
Dimensions (LxPxH) : 400 x 800 x 900 mm

Sous total D05 - Placard technique fermé avec poste d'eau :

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 10/27
Client n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMARATION...	V/Ref. : N/Ref. :	Le 22/03/2013 Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

D06 - Module type réchaud simple service gaz

1

Ref : RX39151140 - Fournisseur : ROSINOX

2 feux nus 10 et 7 kW - largeur 400 mm
Brûleur avec dispositif de sécurité et veilleuse
Dessus inox 18-10, ép. 30/10 avec bord arrière relevé.
Bord avant rayonné. Bandeau de commandes et structures latérales en acier inoxydable 18-10.
Bord arrière relevé hauteur 103 mm avec angles arrondis.
Plan de cuisson gaz largeur 400 mm composé de 2 feux nus.
- Feux nus
Brûleurs de très haut rendement avec dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, chaque brûleur est commandé par un robinet à verrouillage de sécurité à 4 positions (Fermé - Allumage - Plein débit - Ralenti).
Cuvette de propreté inox amovible avec grille inox.
Dimensions de la grille (mm) 630 x 400.
Puissance : brûleur AV 10 kW - brûleur AR 7 kW.
Allumage par train d'étincelles.
Puissance totale gaz : 17 kW.
Dimensions (LxPxH) : 400 x 800 x 242 mm

Matériel posé sur soubassement repère D11

Sous total D06 - Module type réchaud simple service gaz :

D07 - Module neutre avec tiroir

1

Marque : Rosinox, type/réf : neutre 400/S-RC8 RX39153935
Dessus inox 18-10, ép. 30/10 avec bord arrière relevé.
Bord avant rayonné. Bandeau de commandes et structures latérales en acier inoxydable 18-10.
Bord arrière relevé hauteur 103 mm avec angles arrondis.
Plan de travail nu.
Tiroir GN 1/1 en façade dans le bandeau avec bac.
Dimensions (LxPxH) : 400 x 800 x 242 mm

Matériel posé sur soubassement repère D11.

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 11/27 Le 22/03/2013
Client n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION...	V/Ref. : N/Ref. :	Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

D08 - Module type réchaud plancha gaz

1

Ref : RX39148608 - Fournisseur : ROSINOX

Plaque à snacker gaz 20 dm2 chrome lisse
Dessus inox 18-10, ép. 30/10 avec dossier arrière
d'évacuation des gaz brûlés. Bord avant rayonné.
Bandeau de commandes et structures latérales en acier
inoxydable 18-10. Dossieret haut 103 mm avec angles arrondis.
- Plaque à snacker gaz chrome lisse, de 570 x 320 mm.
Plaque en acier lisse de forte épaisseur, 20 mm, avec revêtement
au chrome poli, ép. 50 microns permettant d'obtenir une surface
dure résistant aux chocs et aux rayures. La planéité permet
un échange calorifique maximal. Goulotte de propreté soudée
autour de la plaque pour assurer l'étanchéité, avec écoulement
dans un bac inox GN 1/3 H 45 mm. Pare-éclaboussures amovible.
Brûleur 4 rampes en acier inoxydable avec dispositif de sécurité
par thermocouple et veilleuse, commandé par un bloc
thermostatique (sans alimentation électrique).
Compris outils de nettoyage.
Allumage électrique par train d'étincelles.
Puissance gaz : 8 kW. Alimentation électrique : mono 230 V + T.
Dimensions (LxPxH) : 400 x 800 x 242 mm

Matériel posé sur soubassement repère D11.

Sous total D08 - Module type réchaud plancha gaz :

D09 - Module bain marie à eau GN 1/1

1

Ref : RX39148676 - Fournisseur : ROSINOX

Bain-Marie électrique GN 1/1 avec vidange en façade
Dessus inox 18-10, ép. 30/10 avec bord arrière relevé.
Bord avant rayonné. Bandeau de commandes et structures
latérales en acier inoxydable 18-10.
Bord arrière relevé hauteur 103 mm avec angles arrondis.
Élément supérieur composé de 1 Bain-Marie.
- Cuve en acier inoxydable 18-10, ép. 20/10, ne présentant
aucune pièce intérieure afin de faciliter son nettoyage, calorifugée
avec un isolant de haute densité. Tube de vidange Ø 26 x 34
avec robinet à boisseau de même diamètre 1" placé en façade.
Éléments de chauffe blindés en acier inoxydable, plaqués sous
la cuve et régulés par un thermostat de précision.
Dimensions int. de la cuve (mm) : l 510 x L 305 x P 160
(dimensionnée pour un bac GN 1/1, H 150 mm).
Robinet monotrou 15/21 eau chaude / eau froide.
Chaque élément de chauffe est équipé d'une plaque de diffusion
inoxydable, ép. 30/10.
Caisson électrique en tôle inoxydable, ép. 15/10, calorifugé
avec un isolant de haute densité.
Voyants de mise sous tension et de régulation.
Puissance : 2,2 kW. Alimentation électrique : mono 230 V + T.

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 12/27
Client n° : 42693	V/Ref. :	Le 22/03/2013
COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION...	N/Ref. :	Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

Dimensions (LxPxH) : 400 x 800 x 242 mm

Matériel posé sur soubassement repère D11.

Sous total D09 - Module bain marie à eau GN 1/1 :

D10 - Friteuse gaz 18 litres sur placard

Ref : RX39151134 - Fournisseur : ROSINOX

1

Dessus inox 18-10, ép. 30/10 avec dossier arrière d'évacuation des gaz brûlés. Bord avant rayonné. Bandeau de commandes et structures latérales en acier inoxydable 18-10.
Dossier hauteur 103 mm avec angles arrondis.
Production horaire de frites 6 x 6 : 30 kg.
Cuve en acier inoxydable 18-10, ép. 15/10.
Fond de cuve incliné vers l'avant pour faciliter la vidange.
Repère de niveau d'huile (mini-maxi).
Calorifugée avec un isolant de haute densité.
Dessus bord relevé et cuve à panache pour assurer l'étanchéité entre la cuve et le dessus (norme NF U 60-010).
Vidange par robinet à boisseau sphérique de forte section.
Couvercle amovible en tôle inox 18-10, ép. 10/10, avec poignée.
Tamis, panier avec support permettant l'égouttage.
Porte en acier inoxydable 18-10, doublée, à fermeture mécanique, munie d'une poignée isolante articulée sur 2 pivots inoxydables.
Chambre à feu en tôle inoxydable.
2 brûleurs de type "torche" avec allumage électronique par train d'étincelles et surveillance de flamme par ionisation.
Un thermostat électronique limite la température du bain d'huile à 180 °C, il est doublé par un thermostat de sécurité.
Le thermostat électronique est muni d'un système de dégivrage des graisses solides (ex : huile de palme).
Commandes sensibles. Voyants de mise sous tension et de régulation. Cheminée en acier inoxydable 18-10, assurant l'évacuation des gaz brûlés en conformité avec les normes.
Fonction dégivrage. Relevage automatique.
1 cuve avec 2 paniers.
Capacité : 18 litres.
Puissance gaz : 17.5 KW. Allumage mono 230 V + T
Dimensions (LxPxH) : 400 x 800 x 900 mm

Compris bac de récupérateur d'huile avec élément filtrant, situé à côté de l'appareil.
Capacité 35 litres.

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 13/27 Le 22/03/2013
Client n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION...	V/Ref. : N/Ref. :	Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

Sous total D10 - Friteuse gaz 18 litres sur placard :

Variante : Friteuse électrique + filtration intégré

Ref : FX39148670 Fournisseur : FRIGINOX

Friteuse électrique Haute Performance - Capacité 15 litres
Sur placard GN 1/1 avec système intégré de filtration avec
pompe de remplissage
Dessus inox 18-10 ép. 30*10 avec brosseret arrière d'évacuation
des gaz brûlés. Bord avant rayonné. Bandeau de commandes
et structures latérales en acier inoxydable 18-10
1 cuve avec 2 paniers, relevage automatique.
Eléments de chauffe inox blindés - Thermostat de sécurité -
Thermostat électronique à commandes sensibles -
Fonction dégivrage (melt cycle) -
Production horaire de frites 6 x 6 - 30 kg
Fermeture par porte battante
Voyants de mise sous tension et de régulation
Puissance : 13.5 KW. (R) 400 V + T + N
Dimensions (LxPxH) : 400 x 300 x 900 mm

Prix unitaire net HT : 5117,10 euros

D11 - Soubassement réfrigéré 3 compartiments

Ref : FX39269791 - Fournisseur : FRIGINOX

SBR 3 groupe logé
Gamme Meubles Bas de Conservation
Équipement frigorifique logé à droite.
Température positive 0 °C/+10 °C. Froid ventilé.
Revêtement extérieur et intérieur inox 18-10.
Isolation par mousse rigide de polyuréthane ép. 60 mm injectée,
sans CFC ni HCFC. Angles NF. Aménagement intérieur
démontable sans outil.
Régulation électronique avec afficheur digital assurant :
- la régulation de la température intérieure,
- les dégivrages automatiques.
3 modules dont :
- 1 avec porte et 3 clayettes inox GN 1/1.
- 2 avec 2 tiroirs montés sur glissières télescopiques pour
bacs GN 1/1 H 100 ou H150 mm (bacs H100 inclus)
Évaporateur ventilé vertical traité anti-corrosion.
Groupe hermétique à condensation par air monté sur glissières.
Fluide frigorigène R134A. Puissance : 1/6 ch.
Pieds de 150 mm réglables en hauteur.
Puissance installée : 450 W - mono 230 V + T.
Profondeur hors-tout porte ouverte : 1090 mm.
Dimensions (mm) : L 1600 x P 700 x H 635.

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 14/27
Le 22/03/2013		
Client n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMARATION...	V/Ref. : N/Ref. :	Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

Sous total D11 - Soubassement réfrigéré 3 compartiments :

D12 - Etagère à barreaux

1

Marque : Tournus, Type/réf : spécial
Construction en acier inox alimentaire.
Etagère horizontale à barreaux.
Dimensions (LxP) : 2100 x 300 mm

D13 - Lavabo réglementaire

1

Ref : 806324 - Fournisseur : TOURNUS

Lave-mains TS 2000N - robinet à commande fémorale.
avec corbeille à papier crochetable sous la cuve, brosse
à ongles et pompe à savon manuelle intégrée sur la cuve.
Construction en acier inox alimentaire monobloc avec dossier
intégré - cuve dim. 350 x 275 mm prof. 100 mm - fixation murale.
Pré-mélangeur EC-EF avec clapets anti-retour et réglage de
la température.
Compris distributeur de serviettes Ø170 fixé sur dossier.
Dimensions (LxPxH) : 400 x 400 x 755 mm

Sous total D13 - Lavabo réglementaire :

D14 - Table chaude sur étuve traversante

1

Ref : 804686 - Fournisseur : TOURNUS

Meuble intérieur et dessus chauffant portes coulissantes 2 faces
Construction inox - bandeau avant rayonné.
dessus inox épais. 20/10e mm.
Chauffage par résistances blindées. étuve par 1 ventilateur.
- 1 étagère réglable charge 160 kg maxi -
thermostats de régulation (0 à 90°C) -
interrupteurs M/A avec voyant lumineux - portes doublées
avec butées d'arrêt - poignées pliées avec bords écrasés -
Puissance 3,5 KW - TRI 400 V + T + N
Dimensions (LxPxH) : 1400 x 700 x 900 mm

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 15/27 Le 22/03/2013
Client n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION...	V/Ref. : N/Ref. :	Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

D16 - Table de travail mobile

2

Ref : 464973 - Fournisseur : TOURNUS

Table inox centrale sur roues avec étagère inférieure fixe.
Plan de travail en inox épaisseur 15/10e mm - dessus doublé
par panneau stratifié double face épaisseur 12 mm -
bord avant et arrière rayonnés - pieds équipés de 4 roues
pivotantes à chape polyamide, diamètre 125 mm dont 2 à frein
certificat de qualification NF - Hygiène alimentaire.
Compris 4 butoirs d'angle en caoutchouc.
Compris 1 tiroir GN 1/1 avec bac inox
Dimensions (LxPxH) : 1400 x 700 x 900 mm

Sous total D16 - Table de travail mobile :

D17 - Table de travail centrale + bac du chef

1

Ref : 604054 - Fournisseur : TOURNUS

Table inox centrale, étagère inférieure, bac du chef.
Plan de travail en inox épaisseur 15/10e mm - dessus doublé
par panneau stratifié double face épaisseur 12 mm.
Bord avant et bord arrière rayonnés - piétement en tube inox
diamètre 45 mm avec vérins anti-glissement sans filetage apparent.
1 bac de 400 x 400 x 250 mm avec robinetterie mélangeuse
monotrou, col de cygne.
En complément une 2ème robinetterie col de cygne avec
commande fémorale.
Compris 1 tiroir GN 1/1 avec bac inox
Dimensions (LxPxH) : 1600 x 700 x 900 mm

Sous total D17 - Table de travail centrale + bac du chef :

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 16/27
Client n° : 42693	V/Ref. :	Le 22/03/2013
COMMUNAUTE D'AGGLOMARATION...	N/Ref. :	Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

D18 - Armoire de stérilisation

Ref : 806420 - Fournisseur : TOURNUS

1

Armoire de stérilisation 20 couteaux + grille amovible, 1 porte.
Construction inox - portes plexiglas transparentes rayonnées
fermeture magnétique - bords verticaux rayonnés -
dessus et intérieur pentés - dispositif d'interruption du
rayonnement du tube UV à l'ouverture des portes -
grille à couteaux amovible en fils inox - maintien des couteaux
lames vers le haut manches en appui contre l'arrêt en partie
inférieure - minuterie réglable de 0 à 2 heures -
Puissance : 30 W - Tension 230 V
dimensions 575 x 170 mm hauteur 600 mm

D19 - Meuble adossée sur réserve réfrigérée

Ref : FX39262860 - Fournisseur : FRIGINOX

1

TG2 + dessus

- Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable 18-10.
- Dessus inox isolé en inox 18-10 avec dossier arrière.
- Accès par 2 portes, compartiment pour grilles Gn 2/1 (16 niveaux de glissières par portillons).
- Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien en position ouverte à 90°.
- Encadrement de façade comportant un dispositif anticondensation.
- Isolation par mousse de polyuréthane injecté, ép. 60 mm, sans CFC ni HCFC.
- Entretien facile. Plancher sans seuil. Angles intérieurs arrondis.
- Aménagement intérieur facilement démontable sans outil.
- Joints magnétiques de porte largeur 33 mm avec un profil arrondi spécial anti-salissures et anti-chocs, démontable sans outil.
- Groupe frigorifique hermétique à condensation à air (si groupe mal aéré, prévoir groupe à eau ou à distance).
- Fluide frigorigène R404A.
- Évaporateur frigorifique ventilé vertical, traité anti-corrosion sur les modèles à températures positives.
- Groupe frigorifique monté sur glissières.
- Détente par capillaire sur modèles à températures positives.
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage par gaz chaud (groupe logé).
- Fonctionnement : +1 °C / +10 °C
- L'électronique assure en particulier :
 - L'affichage digital de la température intérieure.
 - La régulation de la température intérieure.
 - Les dégivrages automatiques.
- Dotation : 4 clayettes inox GN 2/1
- Pieds de 150 mm réglables en hauteur jusqu'à 180 mm.
- Puissance : 730 W - Mono 230 V + T
- Dimensions (LxPxH): 1960 x 807 x 900 mm

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 17/27 Le 22/03/2013
Client n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMARATION...	V/Ref. : N/Ref. :	Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

D20 - Cellule de refroidissement

1

Marque : ACFRI, Type/réf : I15/RL

Capacité :

3 à 5 Niveaux : GN 1/1 ou 600 x 400.

Refroidissement rapide :

15 kg de +65°C à +10°C à cœur : cycle de 110 min

12 kg de +65°C à +10°C à cœur : cycle de 90 min

REGULATION :

- Régulateur ultra simple, monocarte, 4 touches
- Sonde à piquer et d'ambiance indépendantes
- 4 modes automatiques (chrono ou sonde à piquer)
- Signal de fin de cycle visuel et sonore (puissant)
- Mode conservateur automatique en fin de cycle
- Auto-adaptation de la température de soufflage
- Autotest et code d'alarme de dysfonctionnement
- Automate tropicalisé conforme CEM et ROHS
- Dégivrage auto programmable en début de cycle
- Maintien de la ventilation en fin de cycle
- Homogénéisation des produits avant stockage

Caractéristiques :

Pas entre 2 niveaux : 66 mm pour 4 niveaux

Poids : 115 Kg

Epaisseur d'isolation : 60 mm de polyuréthane

Revêtement int/ext acier inox AISI 304.

Ferrage Droit (inversion sur demande)

Carrosserie : monocoque avec 4 pieds à vérin de 150 mm

Cordon chauffant de porte intégré.

Puissance : 1225 Watts - Mono 230 V + T

Dimensions (LxPxH) : 755 x 700 x 900 mm.

Compris 1 enregistreur avec imprimante encastré en façade.

Compris 4 roues pivotantes dont 2 à freins.

Sous total D20 - Cellule de refroidissement :

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 18/27
Client n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION...	V/Ref. : N/Ref. :	Le 22/03/2013 Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

D21 - Meuble adossé 3 tiroirs 2 portes coulissantes

1

Marque : Tournus, type/réf : spécial
 - construction inox. Dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge
 - Dessus plateau inox ép. 15/10
 - bandeau avant rayonné, hauteur 60 mm
 - dossier arrière rayonné haut. 100 mm
 - parois intérieures doublées
 - 2 portes coulissantes doublées avec butées d'arrêt
 (une étagère réglable - charge 160 kg).
 - 3 tiroirs avec bac inox GN1/1 prof. 100 mm
 - poignées pliées avec bords écrasés
 - pieds inox diamètre 60 mm avec vérins
 Dimensions (LxPxH) : 1400 x 800 x 900 mm

Sous total D21 - Meuble adossé 3 tiroirs 2 portes coulissantes :

D25 - Armoire murale de rangement

Ref : 803382 - Fournisseur : TOURNUS

1

Armoire suspendue portes coulissantes, dessus penté.
 Construction inox. Dessus incliné, pente 10°. 1 étagère réglable
 Portes doublées avec butées d'arrêt - poignée pliée avec
 bord écrasé sur toute la hauteur - parois intérieures doublées
 Fixation par supports muraux inox.
 Dessous support gastro GN 1/3 - 5 unités compris 5 bacs inox
 GN 1/3 Prof. 100 mm.
 Dimensions (LxPxH) : 1200 x 400 x 600 mm

Sous total D25 - Armoire murale de rangement :

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 19/27
Client n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION...		Le 22/03/2013 Devis N° : 20130080
V/Ref. :		
N/Ref. :		

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

D26 - Meuble adossé sur réserve réfrigérée

1

Ref : FX39262902 - Fournisseur : FRIGINOX

TG3 + dessus

- Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable 18-10.
 - Dessus inox isolé en inox 18-10 avec dossier arrière.
 - Accès par 3 portes, compartiment pour grilles Gn 2/1 (16 niveaux de glissières par portillons).
 - Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien en position ouverte à 90°.
 - Encadrement de façade comportant un dispositif anticondensation.
 - Isolation par mousse de polyuréthane injecté, ép. 60 mm, sans CFC ni HCFC.
 - Entretien facile. Plancher sans seuil. Angles intérieurs arrondis.
 - Aménagement intérieur facilement démontable sans outil.
 - Joints magnétiques de porte largeur 33 mm avec un profil arrondi spécial anti-salissures et anti-chocs, démontable sans outil.
 - Groupe frigorifique hermétique à condensation à air (si groupe mal aéré, prévoir groupe à eau ou à distance).
 - Fluide frigorigène R404A.
 - Évaporateur frigorifique ventilé vertical, traité anti-corrosion sur les modèles à températures positives.
 - Groupe frigorifique monté sur glissières.
 - Détente par capillaire sur modèles à températures positives.
 - Réévaporation automatique des eaux de dégivrage par gaz chaud (groupe logé).
 - Fonctionnement : +1 °C / +10 °C
- L'électronique assure en particulier :
- L'affichage digital de la température intérieure.
 - La régulation de la température intérieure.
 - Les dégivrages automatiques.
- Dotation : 6 clayettes inox GN 2/1
- Pieds de 150 mm réglables en hauteur jusqu'à 180 mm.
- Puissance : 730 W - Mono 230 V + T
- Dimensions (LxPxH): 2615 x 807 x 900 mm

LAVERIE / VAISSELLE

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 20/27 Le 22/03/2013
Cliant n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION...	V/Ref. : N/Ref. :	Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

E01 - Table à glissement entrée MAL + bac

1

Ref : 605005 - Fournisseur : TOURNUS

Table de glissement sur mesure en angle.
construction en acier inoxydable. dessus inox ép. 15/10e mm
bords moulurés haut.30 mm larg.40 mm. Suivant plan.

Dessus :

- 1 trou vide déchets Ø250 avec collerette.
- 1 bac de prélavage 500 x 400 x 300 mm.
- 1 douchette monotrou avec robinet mélangeur 1/4 de tour et col de cygne.
- Adaptation avec machine à laver.
- 1 panier à déchets inox
- 1 plage arrière d'habillage (pour douchette) avec dossier sur la longueur de la table.

Dessous : libre, minimisation des pieds. Piètement tube Ø45 mm avec entretoises soudées équipé de vérins.

Dimensions : table à glissement en angle, longueur adaptée suivant plan.

Compris cadre en cloison inox pour pass plat.

Dimensions (LxPxH) : 900 x 200 x 950 mm

Sous total E01 - Table à glissement entrée MAL + bac :

E02 - Etagère mixte de stockage casiers

1

Ref : 809401 - Fournisseur : TOURNUS

Construction soudée inox pour paniers standards 500 x 500 mm.
3 tubes 25 x 25. Avec tôle de fond et évacuation.

Fixation sur consoles murales inox.

Etagère mixte à 2 niveaux :

- 1 niveau pour casier horizontale.
- 1 niveau pour casier inclinée

Dimensions (LxPxH) : 1100 x 500 mm

Sous total E02 - Etagère mixte de stockage casiers :

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 21/27 Le 22/03/2013
Client n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION...	V/Ref. : N/Ref. :	Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

E04 - Machine à laver à capot relevable

1

Marque : Electrolux, Type/réf : 504257
 Lave vaisselle à capot double paroi Electrolux Green & Clean.
 80 casiers/heure. Cycles 45 / 84 / 150 secondes.
 Avec «wash safe control», filtration «Clear blue».
 Casiers 500 x 500 mm. Commandes sensibles.
 Consommation du rinçage : 2 litres par cycle.
 Température de 84°C garantie par la chaudière atmosphérique.
 Celle-ci associée au supprimeur de rinçage assure
 une pression constante pendant toute la phase de rinçage.
 La performance de lavage est assurée par une pompe de 0,8 kW.
 Les bras de lavage et de rinçage sont en acier inox AISI 304
 ainsi que le capot, les panneaux avant et latéraux, la cuve
 de lavage et son filtre.
 Cuve de lavage emboutie de 24 litres en position avant protégée
 par un filtre avec panier rond gros déchets.
 Prédiposition pour la mise en oeuvre HACCP sur site ou un
 dispositif de gestion de l'énergie.
 Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau.
 La position angulaire du tableau de commande permet une
 utilisation et une lecture très ergonomique en position en angle
 ou linéaire. Un voyant vert indique que tous les paramètres
 de rinçage ont été correctement réalisés sous le contrôle
 du « wash safe control ».
 Niveau sonore < 63 dbA.
 L'appareil comprend:
 - adoucisseur, pompe de rinçage, les distributeurs de détergent
 et de rinçage, pompe de vidange, le flexible de remplissage et
 des pieds réglables en hauteur.
 Electricité 400 V/3N 50 Hz commutable en monophasé sur site.
 Puissance : 9.9 KW - TRI 400 V + T + N
 Dimensions (LxPxH) : 752 x 750 x 1567/2046 mm

Compris :

- 3 casiers à fond plat
- 3 casiers à verres
- 3 casiers à picot
- 3 casiers à picot spécial gastro
- 2 demi casier à couvert

Sous total E04 - Machine à laver à capot relevable :

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 22/27
Client n° : 42693	V/Ref. :	Le 22/03/2013
COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION...	N/Ref. :	Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

E06 - Table de sortie machine à laver

Ref : 809602 - Fournisseur : TOURNUS

1

Table de laverie à rouleaux droite.
Construction inox - dessus profondeur 75 mm, fond pointe de diamant avec bonde et siphon - rouleaux PVC avec axes et billes inox diamètre 40 mm, montés sur cadres inox amovibles
Piètement diamètre 45 mm avec vérins de mise à niveau.
Raccordement sur machine.
Tablette inox coté machine à laver (stockage produits lessiviels)
Dimensions (LxPxH) : 1600 x 600 x 870 mm

Sous total E06 - Table de sortie machine à laver :

E08 - Armoire rangement produits d'entretien

Ref : 802953 - Fournisseur : TOURNUS

1

Armoire pour produits d'entretien 1 porte, séparation verticale.
3 demi-étagères réglables et 1 inférieure fixe.
Construction inox - dessus incliné, pente 10° - portes doublées avec fermeture à clé - piètement inox réglable diamètre 45 mm
Dimensions (LxPxH) : 600 x 500 x 1890 mm

E09 - Casier à batterie

Ref : PLP1092 - Fournisseur : TOURNUS

1

Rayonnage à clayettes amovibles en polypropylène à 4 niveaux.
Etagères constituées de : 2 longerons en aluminium anodisé et de clayettes -
Echelles en aluminium hauteur 2050 mm : avec goujons pour 4 niveaux avec vérins sans filetage apparent.
Charge jusqu'à 150 kg par niveau répartis, 120 kg pour les 2 plus grandes longueurs. Marque NF - Hygiène alimentaire.
4 roues pivotantes Ø125 à chape polyamide dont 2 à freins.
Dimensions (LxPxH) : 1092 x 560 x 2050 mm

Sous total E09 - Casier à batterie :

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 23/27 Le 22/03/2013
Client n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION...	V/Ref. : N/Ref. :	Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

E10 - Armoire verticale de rangement 2 portes

1

Ref : 802941 - Fournisseur : TOURNUS

Armoire haute avec 2 portes battantes.
Construction inox - dessus incliné, pente 10°
Portes doublées - fermeture à clé - parois intérieures doublées
4 étagères réglables + 1 centrale fixe supportant chacune 160 kg.
Piètement inox réglable diamètre 60 mm
Dimensions (LxPxH) : 1000 x 600 x 1910 mm

Sous total E10 - Armoire verticale de rangement 2 portes :

BAR / COMPTOIR DE VENTE

H04 - Concept de bar réfrigéré

1

Ref : X2RG41 - Fournisseur : GAMKO

Marque : GAMKO, type/réf : sur mesure
Concept de bar réfrigéré : 3490 x 560 x 840 mm
Construction extérieur / intérieur skinplate gris.
Isolation polyuréthane injecté épaisseur 40 mm.
température stockage : 0 à +12 °C
Eclairage de couleur Led.
Comprenant :
- 2 modules avec groupes frigorifiques :
Puiss frigo : 656 W - Puiss absorbée : 500 W
Dimensions (LxPxH) : 410 x 560 x 860 mm
- 1 module 2 tiroirs vitrés, largeur 540 mm
Capacité : 98 x 33 Cl ou 40 x 100/150 Cl.
Dimensions (LxPxH) : 540 x 560 x 860 mm
- 1 module 2 tiroirs vitrés, largeur 410 mm
Capacité : 74 x 33 Cl ou 24 x 100/150 Cl.
Dimensions (LxPxH) : 410 x 560 x 860 mm
- 2 modules 3 tiroirs vitrés, largeur 410 mm
Capacité : 111 x 33 Cl. Haut maxi : 215 mm
Dimensions (LxPxH) : 410 x 560 x 860 mm
- 2 modules portes vitrés, largeur 410 mm
2 plateaux pleins réglables.
Capacité : 126 x 33 Cl ou 44 x 100/150 Cl ou 2 x 20 L fut
Dimensions (LxPxH) : 410 x 560 x 860 mm
- Dessus concept de bar isolé sans finition de plan de dépose.
intégration concept de bar dans meuble lot architecte.
Pieds réglables de l'intérieur.
Verrouillage centralisé pour l'ensemble des meubles.

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 24/27
Client n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION...	V/Ref. : N/Ref. :	Le 22/03/2013 Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

Sous total H04 - Concept de bar réfrigéré :

H08 - Concept bar neutre avec évier

1

Marque : Gamko, type/réf : sur mesure.
 Construction : Skinplate extérieur / intérieur.
 Concept de bar flexible comprenant :
 - module neutre avec porte ferré droit. 540 x 560 x 860 mm
 avec 2 plateaux pleins réglables.
 - module vide (pour poubelle de 62 L à 123 L ou pour
 refroidir un fût de bière). 540 x 560 x 860 mm
 - Poubelle inox 123 litres
 - bac plonge 400 x 400 , égouttoir nervuré, avec robinet
 mélangeur monotrou, col de cygne orientable. Bonde
 vidange et tube surverse.
 Dimensions (LxPxH): 1810 x 560 x 840 mm

H09 - Lave verres

1

Ref : 402010 - Fournisseur : ELECTROLUX
 Habillage extérieur, tableau de commande, cuve, filtre de cuve,
 bras de lavage et de rinçage en inox AISI 304.
 Construction double paroi.
 2 cycles de lavage (120 & 300 s). Surchauffeur intégré.
 Distributeur de produit de rinçage.
 Programme spécial de rinçage à l'eau froide.
 Adoucisseur d'eau. Pompe de vidange.
 30 casiers / heure. Panier 400 x 400 mm.
 Compris dotation casiers suivant CCTP.
 Puissance : 3.3 KW - mono 230 V + T
 Dimensions (LxPxH) :

H10 - Machine à glaçons

1

Ref : IM30CNE - Fournisseur : HOSHIZAKI FRANCE
 Capacité de production : 28 kg / 24 H
 Capacité du bac de stockage (kg) 11,5
 (plus pieds 100-135 mm)
 Alimentation électrique 1/220-240V/50Hz
 Capacité électrique (kW) 0,25
 Réfrigérant R134A
 Poids (kg) 35
 Dimensions (LxPxH) : 398 x 495 x 695 mm

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 25/27 Le 22/03/2013
Client n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION...	V/Ref. : N/Ref. :	Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

H11 - Concept bar réfrigéré

1

Marque : GAMKO, type/réf : sur mesure
 Concept de bar réfrigéré : 3490 x 560 x 840 mm
 Construction extérieur / intérieur skinplate gris.
 isolation polyuréthane injecté épaisseur 40 mm.
 température stockage : 0 à +12 °C
 Eclairage de couleur Led.
 Comprenant :
 - 1 module avec groupe frigorifique :
 Puiss frigo : 656 W - Puiss absorbée : 500 W
 Dimensions (LxPxH) : 410 x 560 x 860 mm
 - 1 module 1 tiroir / 1 mitraille, façade pleine.
 1 mitraille de 8 bouteilles 100/150 Cl en partie supérieure.
 1 tiroir bas, 49 x 33 Cl ou 20 x 100/150 Cl ou 3 x 20 L fut.
 2 plateaux pleins réglables.
 Dimensions (LxPxH) : 540 x 560 x 860 mm
 - 3 modules porte pleine ferrée droit. largeur 540 mm
 2 plateaux pleins réglables.
 Capacité : 168 x 33 Cl ou 58 x 100/150 Cl ou 3 x 20 L fut
 Dimensions (LxPxH) : 540 x 560 x 860 mm
 verrouillage centralisé.
 - Dessus concept de bar isolé sans finition de plan de dépose.
 intégration concept de bar dans meuble lot architecte.
 Pieds réglables de l'intérieur.
 Verrouillage centralisé.

H12 - Dessus inox

1

Marque : Gamko, type/réf : sur mesure
 Plan de travail inox en 2 parties, 2 longueurs de 3350 mm.
 Compris dossier arrière. profondeur 900 mm.
 compris un espacement pour tireuse à bière, 1 égouttoir amovible
 sous tirage à bière (caillebotis de 10x10).
 Dessous : intégration des repères H08 / H09 / H10 / H11.
 longueur : environ 6700 mm (adapté suivant contraintes)

Nota : l'évier avec égouttoir décrit est prévu avec le repère H08.

H13 - Vitrine de présentation réfrigérée

1

Marque : SEDA, type/réf : EVO COLOR
 Glaces bombées rabattables double vitrage.
 Structure livrée montée

Bibliothèque Multimédia LOT 16 : Equipements de cuisine		Page : 26/27 Le 22/03/2013
Client n° : 42693 COMMUNAUTE D'AGGLOMARATION...	V/Ref. : N/Ref. :	Devis N° : 20130080

Désignation	Qté	PVU HT	Total HT
-------------	-----	--------	----------

Tablette de service en tôle éclairée
 3 niveaux d'étagères éclairées 350,300 et 250 mm
 Portes arrières coulissantes double vitrage sur cadre en acier
 laqué RAL 1015 ou gris selon modèle
 Modèle EVO COLOR : grand choix de couleurs d'usine (délai)
 - Plan d'exposition acier verni gris
 - Profils acier laqué gris noir
 - Décor de façade supérieur RAL selon nuancier
 - Joes et plinthes gris
 Température d'utilisation : +1 / +5 °C
 Groupe logé / froid ventilé. Fluide R404A.
 Régulation de température avec thermomètre à affichage digital.
 Dégivrage automatique. Puissance : 754 W - Monon 230 V
 Dimensions (LxPxH) : 1880 x 1400 x 800 mm