

# CPL 500 CUISSON / PRÉPARATION / LAVERIE

## CUISSON

- 1 cuiseur mixte à vapeur + air pulsé 20 niveaux GN 1/1 gaz ou électrique
- 1 marmite 150 litres gaz ou électrique
- 1 sauteuse 40 dm<sup>2</sup> gaz ou électrique
- 2 feux vifs gaz ou 2 plaques électriques sur placard
- 2 friteuses haut rendement gaz ou électriques ou 1 friteuse et 1 grillade gaz ou électrique
- 1 ventilation sur plan de cuisson, extraction de 4 300 m<sup>3</sup>/h
- kit de protection incendie – système d’extinction automatique et manuel

## FROID POSITIF

- 1 armoire froide positive 1200 litres

## LÉGUMERIE

- 1 plonge 2 bacs de 1200 mm
- 1 éplucheuse sur piétement (10-12 kg)
- 1 armoire suspendue 1800 x 400 x 600 mm

### ou option plonge batterie

- 1 plonge 2 bacs, 1 égouttoir et 1 étagère basse de 1800 mm
- 1 armoire suspendue 1800 x 400 x 600 mm

### Cloison de séparation entre zone préparation et zone laverie

## VERSION REMISE EN TEMPÉRATURE 750

- 2 cuiseurs mixtes vapeur + air pulsé 20 niveaux GN 1/1 gaz ou électrique

### Option sans supplément

- 2 feux vifs gaz ou 2 plaques électriques sur placard
- 2 friteuses haut rendement gaz ou électrique ou une friteuse et 1 grillade gaz ou électrique
- 1 ventilation sur plan de cuisson, extraction 4300 m<sup>3</sup>/h
- kit de protection incendie - système d’extinction automatique et manuel

## LAVERIE

- 1 table d’entrée 1100 mm avec bac de prélavage, douchette mélangeuse et trou vide-déchets
- 1 machine à laver à capot 1200 assiettes/heure
- 1 table de sortie machine à laver la vaisselle de 1100 mm
- 1 ventilation sur plan de laverie, extraction de 2 150 m<sup>3</sup>/h
- 1 étagère murale

## STANDARD

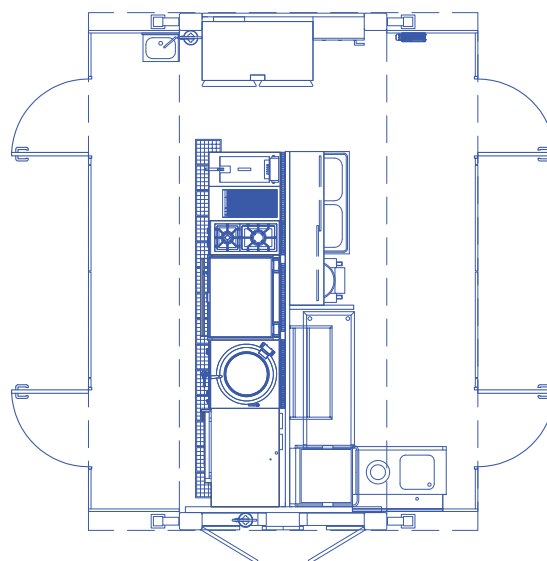
- 1 chauffe-eau électrique
- 1 lave-mains à commande fémorale avec dosseret et distributeur de savon
- 1 adoucisseur d’eau
- 1 poste de nettoyage et désinfection
- 1 désinsectiseur

## DIMENSIONS

L x l : 6 055 x 4 564 mm (déplié)

L x l : 6 055 x 2 440 mm (fermé)

**SUPERFICIE** : 28 m<sup>2</sup>



CPL 500  
CÔTÉ CUISINE

