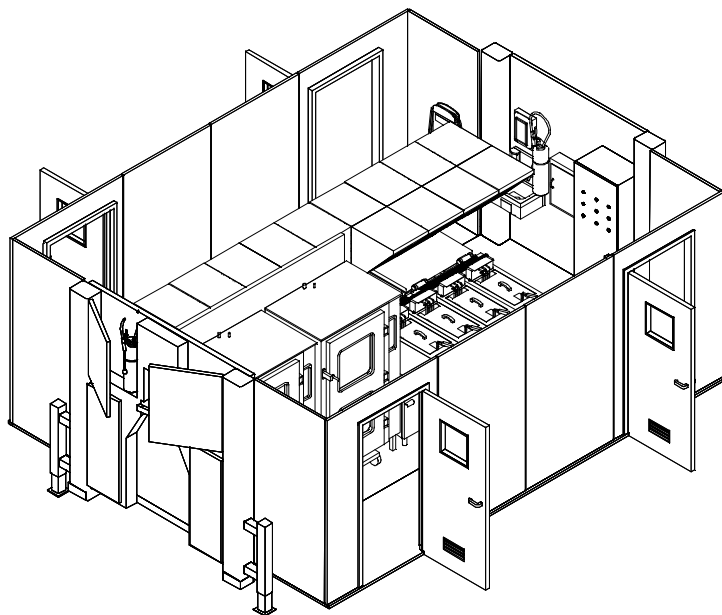


### EQUIPEMENTS

#### CUISSON

- 2 cuiseurs mixtes vapeur + air pulsé 20 niveaux GN 1/1 électriques
- 1 élément neutre sur placard
- 4 friteuses haut rendement gaz ou électriques ou 2 grillades et 2 friteuses au choix
- 2 marmites 150 litres gaz ou électriques
- 4 feux vifs gaz ou 4 plaques électriques sur placard
- 2 sauteuses basculantes 50 dm<sup>2</sup> gaz ou électriques
- 1 ventilation sur plan de cuisson 13 parois filtrantes, extraction de 6 450 m<sup>3</sup>/h
- kit de protection incendie - système d'extinction automatique et manuel



#### STANDARD

- ✚ 1 lave-mains à commande fémorale avec dosseret et distributeur de savon
- ✚ 1 poste de nettoyage et désinfection à enrouleur
- ✚ 1 armoire de stérilisation 10 couteaux
- ✚ 1 désinsectiseur

#### CARACTERISTIQUES GENERALES

- ☞ Vérins de mise à niveau (0 à 500mm) sur platines de répartition de charge
- ☞ armoire électrique avec prises et arrêt de sécurité « coup de poing »
- ☞ éclairage par rampes fluorescentes étanches
- ☞ chauffage hors gel sur canalisations
- ☞ chauffage air pulsé (selon besoin)
- ☞ extincteur réglementaire
- ☞ sol antidérapant
- ☞ caniveaux de sol

dimensions : L x l : 6 055 x 4 564 mm (déplié)  
L x l : 6 055 x 2 438 mm (fermé)

superficie : 28 m<sup>2</sup> utile

poids : 8 tonnes

