

**EQUIPEMENTS****CUISSON**

- 1 four mixte 10 niveaux GN 1/1 électrique sur support
- 1 sauteuse basculante 26 dm<sup>2</sup> gaz ou électrique
- 1 plaque coup de feu gaz sur soubassement four ou 1 marmite 80 litres gaz ou électrique
- 1 élément 2 feux gaz ou 2 plaques électriques
- 1 élément grillade gaz ou électrique
- 1 friteuse 14 litres électrique
- 1 hotte de ventilation sur plan de cuisson avec extracteur 2150 m<sup>3</sup>/h
- kit de protection incendie - système d'extinction automatique et manuel

**FROID**

- 1 armoire froide positive 600 litres
- 1 armoire froide négative 600 litres

**PREPARATION**

- 1 étuve table chaude
- 1 plonge de 1200 mm 1 bac, 1 égouttoir à commande fémorale

**STANDARD**

- 1 poste de nettoyage et désinfection à enrouleur
- 1 armoire de stérilisation 10 couteaux
- 1 chauffe-eau électrique à jet continu (225 l/h)

**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 : 4 160 x 2 438 mm

superficie : 10 m<sup>2</sup> utile

poids : 4,5 tonnes

