

EQUIPEMENTS

CUISSON

- 1 cuiseur mixte vapeur + air pulsé 20 niveaux GN 1/1 électrique
- 1 marmite 150 litres gaz ou électrique
- 1 sauteuse basculante 50 dm² gaz ou électrique
- 2 feux vifs gaz ou 2 plaques électriques sur placard
- 1 grillade gaz ou électrique
- 1 friteuse haut rendement gaz ou électrique
- 1 ventilation sur plan de cuisson, extraction 4 300 m³/heure
- kit de protection incendie - système d'extinction automatique et manuel

STANDARD

- ✚ 1 table de 2000 mm avec bac du chef
- ✚ 1 adoucisseur d'eau
- ✚ 1 chauffe-eau électrique à jet continu (225 l/h)
- ✚ 1 lave-mains à commande fémorale avec dosseret et distributeur de savon
- ✚ 1 poste de nettoyage et désinfection à enrouleur
- ✚ 1 désinsectiseur
- ✚ 1 armoire de stérilisation 10 couteaux

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 : 6 210 x 2 440 mm

superficie : 15 m² utile

poids : 6,5 tonnes

