

La réponse adaptée à la nouvelle réglementation en matière de sécurité sur les ERP (article GC18 - arrêté du 10 octobre 2005)

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 coupe feu 2 heures à débit variable
- kit de protection incendie certifié - système d'extinction automatique et manuel.

STANDARD

- 1 table de 1400 mm avec bac du chef
- 1 table de travail mobile de 1000 mm
- 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

- ☞ les portes disposent d'un système d'asservissement permettant leur fermeture automatique ou manuelle et sont coupe-feu 1 heure
- ☞ parois verticales en panneaux de laine de roche (épaisseur 100mm)
- ☞ 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 2 800 mm

superficie : 17 m² utile

pooids : 8 tonnes

