

EQUIPEMENTS

CUISSON

- **SPECIFIQUE 150** : 1 four mixte 6 niveaux GN1/1 électrique sur support
- **SPECIFIQUE 250** : 1 four mixte 10 niveaux GN1/1 électrique sur support
- COMMUN :**
- 1 sauteuse 26 dm² gaz ou 1 plaque coup de feu gaz
- 1 friteuse 14 litres gaz ou électrique
- 1 élément grillade gaz ou électrique
- 1 élément 2 feux vifs gaz ou 2 plaques électrique
- 1 ventilation sur plan de cuisson, extraction 2 150 m³/heure
- kit de protection incendie - système d'extinction automatique et manuel

PREPARATION

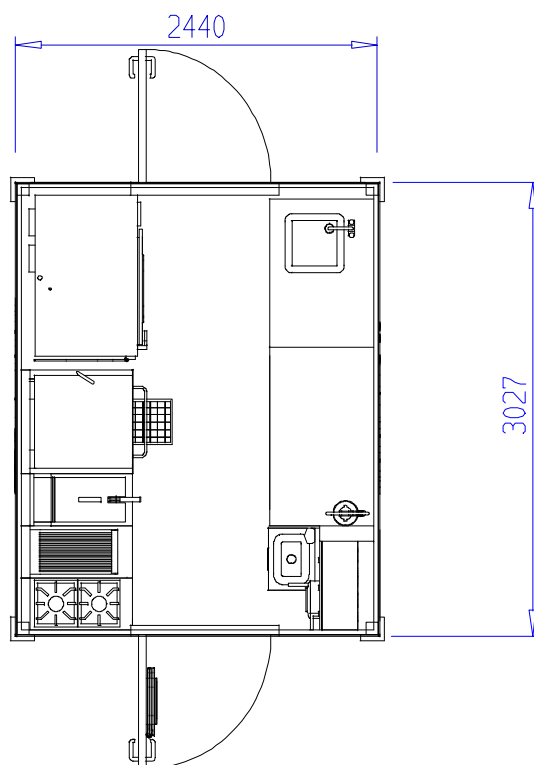
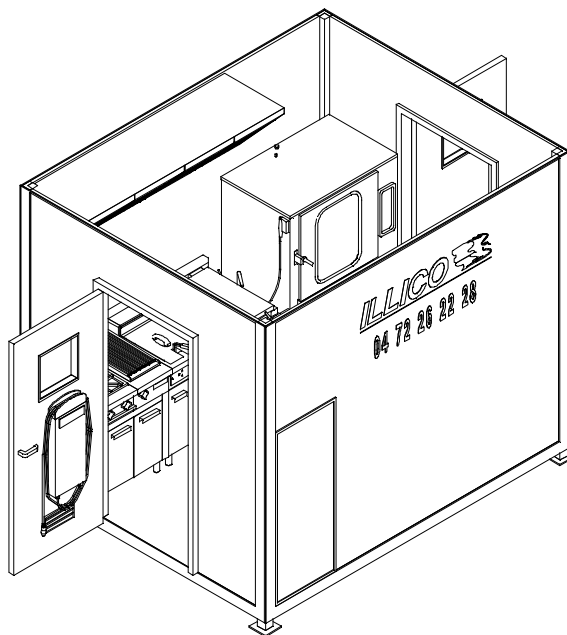
- 1 étuve table chaude
- 1 table de 1000 mm avec bac du chef

STANDARD

- 1 lave-mains à commande fémorale avec dossier et distributeur de savon
- 1 poste de nettoyage et désinfection à enrouleur
- 1 désinsectiseur
- 1 passe départ de 1100 mm (option)
- 1 compartiment extérieur pour bouteille gaz type P35 (bouteilles non fournies)

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
- caniveau de sol



dimensions : L x l : 3 027 x 2 438 mm

superficie : 7 m² utile

poids : 4 tonnes