

ANNEXE 2

LISTE MATERIELS ET EQUIPEMENTS RESTAURATION CPOI

ZONE	NOMENCLATURE	QUANTITE
PLONGE BATTERIE	Lave batterie	1
LEGUMERIE	Ouvre boîte	1
PREPARATION FROIDE local réfrigéré	Armoire froide double porte	1
	Echelle 20 niveaux pour l'armoire froide	2
	Robot coupe	1
	Batteur	1
	Trancheuse	1
	Table du chef	1
	Table neutre mobile	3
PREPARATION CHAUDE	Table du chef	1
	Plan de travail mobile	2
	Plan de travail avec placard	1
	Cuisson 4 feux vif gaz	1
	Sauteuse 2 GN1/1	1
	Sauteuse 4 GN1/1	1
	Four électrique 20 niveaux	2
	Cellule de refroidissement 20 NIVEAUX	2
	Placard mural	1
Armoire chaude	1	
CHAMBRE FROIDE	Chambre froide positive	2
	Chambre froide négative	1
VESTIAIRE	Casier vestiaire femme	3
	Casier vestiaire homme	3
LIGNE DE DISTRIBUTION	Four électrique 20 niveaux	1
	Passe chaud	1
	Bain marie 6gn1/1	1
	Vitrine réfrigérée	1
	Plan de travail	1
	Armoire inox de rangement	1
	Distributeur de couverts	2
	Echelle à plateau double	1
LAVERIE	Lave-vaisselle	1
	Echelle de séchage Plateau	4
	Chariot à niveau constant assiettes	2
	Chariot à niveau constant plateaux	5
	Armoire de rangement en inox	2
	Echelle de rangement	2
RESERVE SECHE ECONOMAT	Etagères	9
AUTRES	Coupe pain	1
	Déshydrateur biodéchet	1