

## LISTE MATERIEL DE CUISINE

**CASONE** (données à titre indicatif, soumises à modification)

Ligne de self- service :

- 1 chariot bain marie (équipé d'une vasque à 3 compartiments)
- 2 vitrines réfrigérées long. min. 110cm
- 1 meuble présentoir pour plateaux et pain

Service à table :

- 2 chariots bain marie (chacun équipé d'une vasque à 3 compartiments)
- 2 chariots simples pour la préparation des assiettes

Zone cuisine :

- 2 fours électriques à chaleur tournante grande capacité
- 1 bac de cuisson pour les pâtes 2 compartiments
- 1 hôte murale avec filtre 240x140 cm
- 1 frigo 1 porte 400L
- 1 frigo 2 portes 1430L
- 1 freezer 1 porte 400L
- 1 lave-vaisselle industriel à capot
- 1 station de lavage avec évier inox
- 1 lave main
- meubles et/ou étagères pour le stockage des petits matériels et aliments secs

Zone vestiaire :

- bancs et casiers (fonction du nombre de personnels)

Zone réfectoire :

- 1 fontaine à eau
- poubelles pour tri sélectif

(Si fourniture mobiliers)

==> Pour élèves de la PS au CP (réfectoire 1) :

- 14 tables 6 places / hauteur 64 cm
- 4 tables 8 places / hauteur 64 cm
- 116 chaises / hauteur 38 cm

==> Pour les élèves du CE1 au CE2 (réfectoire 2) :

- 8 tables 6 places / hauteur 74 cm
- 1 table 8 places / hauteur 74 cm
- 56 chaises / hauteur 46 cm

**MORESCO** (données à titre indicatif, soumises à modification) :

Pour la ligne de self :

- 1 chariot bain marie long. 200 cm (6 compartiments)
- 1 vitrine réfrigérée long. 160 cm
- 1 meuble neutre long. 160 cm
- 1 meuble d'angle

Zone cuisine :

- 2 fours électriques à chaleur tournante grande capacité
- 1 bac de cuisson pour les pâtes 2 compartiments
- 1 hôte murale avec filtre 240x140 cm
- 1 frigo 1 porte 400L
- 1 frigo 2 portes 1430L
- 1 freezer 1 porte 400L
- 1 lave-vaisselle industriel à capot
- 1 station de lavage avec évier inox

Zone stockage/vestiaire :

- meubles et/ou étagères pour le stockage des petits matériels et aliments secs

- bancs et casiers (fonction du nombre de personnels)

Zone réfectoire :

- 1 fontaine à eau
- poubelles pour tri sélectif

**GYMNASE MORESCO** (données à titre indicatif, soumises à modification) :

Pour le service à table :

- 2 chariots simples pour la préparation des assiettes

Zone cuisine :

- 1 chariot bain marie (chacun équipé d'une vasque à 3 compartiments)
- 1 four électriques à chaleur tournante grande capacité
- 1 bac de cuisson pour les pâtes 2 compartiments
- 1 hôte murale avec filtre 240x140 cm
- 1 frigo 2 portes 1430L
- 1 freezer 1 porte 400L
- 1 lave-vaisselle industriel à capot
- 1 station de lavage avec évier inox
- 1 lave main
- meubles et/ou étagères pour le stockage des petits matériels et aliments secs

Zone vestiaire :

- bancs et casiers (fonction du nombre de personnels)

Zone réfectoire :

- 1 fontaine à eau
- poubelles pour tri sélectif
- 10 tables 6 places / hauteur 64 cm
- 60 chaises / hauteur 38 cm

**DE VEDRUNA** données à titre indicatif, soumises à modification :

Pour le service à table :

- 2 chariots simples pour la préparation des assiettes

Zone cuisine :

- 1 ou 2 chariots bain marie (chacun équipé d'une vasque à 3 compartiments)
- 1 four électriques à chaleur tournante grande capacité
- 1 bac de cuisson pour les pâtes 2 compartiments
- 1 hôte murale avec filtre 240x140 cm
- 1 frigo 1 porte 400L
- 1 frigo 2 portes 1430L
- 1 freezer 1 porte 400L
- 1 lave-vaisselle industriel à capot
- 1 station de lavage avec évier inox
- 1 lave main
- meubles et/ou étagères pour le stockage des petits matériels et aliments secs

Zone vestiaire :

- bancs et casiers (fonction du nombre de personnels)

Zone réfectoire :

- 1 fontaine à eau
- poubelles pour tri sélectif
- 15 tables 6 places / hauteur 74 cm
- 90 chaises / hauteur 46 cm

\*\*\*\*