

ANNEXE 4 : LISTE DU PRINCIPAL GROS MATERIEL (pour information)

- 1 armoire à ozone
- 2 feux vifs + 1 Plaque chauffante
- 1 friteuse gaz
- 1 marmite basculante gaz
- 1 sauteuse
- 1 cellule de refroidissement
- 1 table chaude
- 1 bain-marie 3 plaques GN1
- 1 chariot de distribution de repas multi portions
- 3 chariots de distribution de repas en plateaux
- des chariots de service
- 1 armoire frigorifique 2 portes à chariots
- 1 armoire frigorifique 1 porte
- 3 chariots de service café
- 1 four Mixte frima
- 1 centrale d'enregistrement des températures
- 1 mixer de table
- chariots porte sacs-poubelles
- chariots à échelles
- 1 batteur mitigeur
- 1 combiné cutter de table / coupe légumes
- 1 table chauffante
- 2 chauffeuses lait
- 1 mixer girafe
- 1 bascule 60 kgs
- rayonnages
- 1 ouvre-boîtes
- chambres froides
- 1 chariot à assiettes
- 2 machines à laver
- 1 éplucheuse à pommes de terre
- 1 trancheur à jambon
- 1 trancheur à pain