

LISTE DES MATERIELS PRESENTS A LA CUISINE MUNICIPALE

ECOLE CORNEILLE

1 ARMOIRE positive

1 VITRINE

1 BAIN MARIE

1 ARMOIRE maintien en T° 18N

1 FRITEUSE

1 SALADE BAR

1 MACHINE A LAYER à capot

1 CONGELATEUR/COFFRE

ECOLE Jeanne COUVRY

1 VITRINE positive soubassement neutre 2 tablettes

1 BAIN MARIE sur meuble neutre

1 CHAUFFE ASSIETTES 2 tubes

1 ARMOIRE maintien en T° 20N

4 FONTAINES A EAU

1 SALADE BAR positif

1 ARMOIRE négative

1 FOUR remise en T°

1 ADOUCISSEUR Four

1 FRITEUSE

1 TABLE A FLUX laminaire

1 MACHINE A LAYER à avancement

1 CHAMBRE positive

1 ARMOIRE maintien en T°

ECOLE MOLIERE

- 1 CHAUFFE ASSIETTES 2 tubes
- 1 ARMOIRE positive
- 1 BAIN MARIE
- 1 ETUVE en soubassement fixe 3 porte 2N
- 1 VITRINE positive soubassement froid 1 tablette
- 1 VITRINE positive soubassement froid 1 tablette
- 1 SALADE BAR positif
- 1 MICRO ONDES
- 1 FOUR à convection GN1/1
- 1 PLAQUE fixe 6 feux Gaz
- 1 FOUR mixte 20N GN1/1 Capic
- 1 FOUR mixte 20N GN1/1 Frima
- 1 SAUTEUSE
- 1 MARMITE/STEAM
- 1 FRITEUSE
- 1 FOUR à convection Technic
- 1 ARMOIRE positive 1 porte GN2/1
- 1 CELLULE de refroidissement 10 niveaux GN2/1
- 1 EPLUCHEUSE
- 1 CHAMBRE positive
- 1 CHAMBRE
- 2 ARMOIRE positive 2 portes Caillac
- 1 EVAPORATEUR
- 1 ARMOIRE positive 1 porte Caillac
- 1 ARMOIRE positive 1 porte à chariot
- 1 MACHINE A LAVER à capot

RPA

1 FRITEUSE

1 GRAND FRIGIDAIRE ménager

1 PETIT FRIGIDAIRE ménager

1 ETUVE

1 MACHINE A LAYER frontale