|  |  |
| --- | --- |
| **Désignation** | **Ligne self** |
| **Nombres d’élément** | **10** |

**Elément n°1 :**

|  |
| --- |
| **Chariot à niveau constant pour plateaux** |
| **Quantité** | **0** |

**Descriptif**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ligne 1** | **Structure en acier inoxydable**  |
| **Ligne 2** | **Niveau de présentation réglable**  |
| **Ligne 3** | **Structure équipé de 4 roues composite dont deux avec freins, diamètre 125 mm (minimum** |
| **Ligne 4** | **Equipé d’une poignée de guidage en acier inoxydable de diamètre 25 mm (minimum)** |
| **Ligne 5** | **Equipé de 4 butoirs de protection moulée**  |
| **Ligne 6** | **Entretien et nettoyage aisé** |
| **Ligne 7** | **Livraison et teste du matériel sur site (à charge complète)** |
| **Ligne 8** | **Charge maximal compris entre 100 et 120 kg** |
| **Ligne 9** | **Conforme aux normes Européennes et Française** |
| **Ligne 10** | **Chariot adapté à l’activité plonge**  |

**Elément n°2 :**

|  |
| --- |
| **Distributeur de couverts** |
| **Quantité** | **1** |

**Descriptif**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ligne 1** | **Structure en acier inoxydable**  |
| **Ligne 2** | **Structure équipé de :**

|  |  |
| --- | --- |
| **2 niveaux de 3 GN 1/3** |  |
| **3 niveaux de 3 GN 1/3** |  |
| **4 niveaux de 3 GN 1/3** | **x** |
| **2 niveaux de 6 GN 1/3** |  |
| **3 niveaux de 6 GN 1/3** |  |

 |
| **Ligne 3** | **Options :**

|  |  |
| --- | --- |
| **Structure fixe** |  |
| **Structure mobile** | **X** |

 |
| **Ligne 4** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Structure fixe** | **Structure mobile** |
| **Piètement réglable** | **Roues chape inox****Diamètre 125 mm (minimum)****Deux roues équipées de freins** |

 |
| **Ligne 5** | **La nature des GN 1/3 :**

|  |  |
| --- | --- |
| **Acier inoxydable** | **X** |
| **copolyester**  |  |
| **Livré avec couvercle** | **oui** |

 |
| **Ligne 5** | **Profondeur des GN 1/3**

|  |  |
| --- | --- |
| **100** |  |
| **150** | **X** |
| **200** |  |

 |

**Elément n°3 :**

|  |
| --- |
| **Elément de façade** |
| **Quantité** | **2** |

**Descriptif**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ligne 1** | **Structure en acier inoxydable**  |
| **Ligne 2** | **Piètement réglable** |

**Capacité de stockage en E2 :**

* **1 chariot à niveau constant pour les verres**
* **1 chariot à niveau constant pour les assiettes**

**Elément n°4 :**

|  |
| --- |
| **Chariot à niveau constant pour verres** |
| **Quantité** | **0** |

**Descriptif**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ligne 1** | **Structure en acier inoxydable**  |
| **Ligne 2** | **Niveau de présentation réglable**  |
| **Ligne 3** | **Equipé d’un couvercle de protection** |
| **Ligne 4** | **Fond en forme de pointe de diamant avec orifice d’évacuation des eaux résiduelles** |
| **Ligne 5** | **Structure équipé de 4 roues composite dont deux avec freins, diamètre 125 mm (minimum** |
| **Ligne 6** | **Equipé d’une poignée de guidage en acier inoxydable de diamètre 25 mm (minimum)** |
| **Ligne 7** | **Equipé de 4 butoirs de protection moulée**  |
| **Ligne 8** | **Entretien et nettoyage aisé** |
| **Ligne 9** | **Livraison et teste du matériel sur site (à charge complète)** |
| **Ligne 10** | **Charge maximal compris entre 100 et 120 kg** |
| **Ligne 11** | **Options :**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tôle pleine** |  |
| **Tôle perforée** |  |

 |

**Elément n°5 :**

|  |
| --- |
| **Meuble froid «  entrée »** |
| **Quantité** | **1** |

**Descriptif**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ligne 1** | **Structure en acier inoxydable**  |
| **Ligne 2** | **Vitrine panoramique équipé de 3 niveaux d’étagère** |
| **Ligne 3** | **Présentation verre trempé** |
| **Ligne 4** | **Fermeture côté service par porte coulissante et double vitrage** |
| **Ligne 5** | **Fermeture côté client par rideau thermique** |
| **Ligne 6** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Meuble ave réserve** |  |
| **Meuble sans réserve** | **x** |

 |
| **Ligne 7** | **Décaissement de la cuve**

|  |  |
| --- | --- |
| **≤ à 20 mm** | **x** |
| **30 mm** |  |
| **90 mm** |  |

 |
| **Ligne 8** | **Eclairage LED au plafond** |
| **Ligne 9** | **Longueur**

|  |  |
| --- | --- |
| **de** | **1500 mm** |
| **à** | **1600 mm** |

 |
| **Ligne 10** | **Appareil tropicalisé** |
| **Ligne 11** | **Réfrigérant : pas de R404A** |
| **Ligne 12** | **IP 25 (à minima)** |
| **Ligne 13** | **Meuble équipé d’une prise :**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oui** |  |
| **Non** | **x** |

**Positionnement de la prise**

|  |  |
| --- | --- |
| **Droite** |  |
| **Gauche** |  |

 |
| **Ligne 14** | **Piètement réglable** |
| **Ligne 15** | **Habillage :**

|  |  |
| --- | --- |
| **Acier inoxydable en 18/10** | **x** |
| **Panneau mélaniné hydrofuge double face** |  |

 |
| **Ligne 16** | **Niveau sonore conforme à la réglementation** |

**Elément n°6 :**

|  |
| --- |
| **Meuble froid «  dessert »** |
| **Quantité** | **1** |

**Descriptif**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ligne 1** | **Structure en acier inoxydable**  |
| **Ligne 2** | **Vitrine panoramique équipé de 3 niveaux d’étagère** |
| **Ligne 3** | **Présentation verre trempé** |
| **Ligne 4** | **Fermeture côté service par porte coulissante et double vitrage** |
| **Ligne 5** | **Fermeture côté client par rideau thermique** |
| **Ligne 6** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Meuble ave réserve** |  |
| **Meuble sans réserve** | **X** |

 |
| **Ligne 7** | **Décaissement de la cuve**

|  |  |
| --- | --- |
| **≤ à 20 mm** | **x** |
| **30 mm** |  |
| **90 mm** |  |

 |
| **Ligne 8** | **Eclairage LED au plafond** |
| **Ligne 9** | **Longueur**

|  |  |
| --- | --- |
| **de** | **1400 mm** |
| **à** | **1500 mm** |

 |
| **Ligne 10** | **Appareil tropicalisé** |
| **Ligne 11** | **Réfrigérant : pas de R404A** |
| **Ligne 12** | **IP 25 (à minima)** |
| **Ligne 13** | **Meuble équipé d’une prise :**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oui** |  |
| **Non** | **x** |

**Positionnement de la prise**

|  |  |
| --- | --- |
| **Droite** |  |
| **Gauche** |  |

 |
| **Ligne 14** | **Piètement réglable** |
| **Ligne 15** | **Habillage :**

|  |  |
| --- | --- |
| **Acier inoxydable en 18/10** | **x** |
| **Panneau mélaniné hydrofuge double face** |  |

 |
| **Ligne 16** | **Niveau sonore conforme à la réglementation** |

**Elément n°7 :**

|  |
| --- |
| **Meuble présentoir «  entrée chaude »**  |
| **Quantité** | **1** |

**Descriptif**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ligne 1** | **Structure en acier inoxydable**  |
| **Ligne 2** | **Capacité 2 GN 1/1** |
| **Ligne 3** | **Resistance blindé inox** |
| **Ligne 4** | **Vitre vitrocéramique trempé 8 mm à minima** |
| **Ligne 5** | **Longueur** |
| **Ligne 6** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Meuble avec réserve** |  |
| **Meuble sans réserve** | **x** |

 |
| **Ligne 7** | **Meuble équipé d’une prise :**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oui** |  |
| **Non** | **x** |

**Positionnement de la prise**

|  |  |
| --- | --- |
| **Droite** |  |
| **Gauche** |  |

 |
| **Ligne 8**  | **Niveau sonore conforme à la règlementation** |

**Elément n°8 :**

|  |
| --- |
| **Chariot à niveau constant pour assiette**  |
| **Quantité** | **1** |

**Descriptif**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ligne 1** | **Structure intérieur et extérieur en acier inoxydable**  |
| **Ligne 2** | **Structure équipé de 4 roues composite dont deux avec freins, diamètre 125 mm (minimum)** |
| **Ligne 3** | **Le fond de la structure doit être pentu avec une évacuation pour les salissures et les eaux résiduelles** |
| **Ligne 4** | **Silos amovibles sans outils pour le nettoyage** |
| **Ligne 5** | **Réglage du niveau des assiettes** |
| **Ligne 6** | **Livré avec couvercle****Matière des couvercles :**

|  |  |
| --- | --- |
| **Inox** |  |
| **Copolyester** | **x** |

 |
| **Ligne 7** | **Capacité de 100 à 120 assiettes**  |
| **Ligne 8** | **Equipé d’une poignée de guidage en acier inoxydable de diamètre 25 mm (minimum)** |
| **Ligne 9** | **Equipé de 4 butoirs de protection moulée** |
| **Ligne 10** | **Entretien et nettoyage aisé** |
| **Ligne 11** | **Livraison et teste du matériel sur site (à charge complète)** |

**Elément n°9 :**

|  |
| --- |
| **Meuble bain-marie** |
| **Quantité** | **1** |

**Descriptif**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ligne 1** | **Structure en acier inoxydable**  |
| **Ligne 2** | **Capacité : 6 GN 1/1** |
| **Ligne 3** | **Typologie :**

|  |  |
| --- | --- |
| **Bain-marie à « eau »** |  |
| **Bain-marie à « air pulsé »** | **x** |

 |
| **Ligne 4** | **Présentoir éclairé et protège haleine** |
| **Ligne 5** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Meuble avec réserve** |  |
| **Meuble sans réserve** | **x** |

 |
| **Ligne 6** | **Meuble équipé d’une prise :**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oui** |  |
| **Non** | **x** |

**Positionnement de la prise**

|  |  |
| --- | --- |
| **Droite** |  |
| **Gauche** |  |

 |
| **Ligne 7** | **Commande :**

|  |  |
| --- | --- |
| **A bouton** | **x** |
| **Tactile** |  |

 |
| **Ligne 8** | **Affichage de la température digital** |
| **Ligne 9** | **IP 25 à minima** |

**Elément n°10 :**

|  |
| --- |
| **Meuble réfrigéré pour rougail** |
| **Quantité** | **1** |

**Descriptif**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ligne 1** | **Structure en acier inoxydable**  |
| **Ligne 2** | **Meuble :**

|  |  |
| --- | --- |
| **Fixe** |  |
| **Mobile** | **x** |

***Meuble mobile équipé de 4 roues pivotantes chapes inox dont deux avec freins diamètre 125 mm*** |
| **Ligne 3** | **Meuble décaissé :**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oui** | **x** |
| **Non** |  |

**Profondeur**

|  |  |
| --- | --- |
| **≤ à 65 mm** |  |
| **100 mm** |  |
| **150 mm** | **x** |
| **200 mm** |  |
| **Equipé de barrette de séparation** | **oui** |

 |
| **Ligne 4** | **Capacité : 2 GN 1/1** |
| **Ligne 5** | **Meuble équipé de protège haleine** |
| **Ligne 5** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Meuble avec réserve** |  |
| **Meuble sans réserve** | **x** |

 |
| **Ligne 6** | **Meuble connecté au réseau**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oui** |  |
| **Non** | **x** |

**Meuble équipé d’un bac de récupération de condensat:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oui** | **x** |
| **Non** |  |

 |
| **Ligne 7** | **Commande :**

|  |  |
| --- | --- |
| **A bouton** |  |
| **Tactile** | **x** |

 |
| **Ligne 8** | **Affichage de la température digital** |
| **Ligne 9** | **IP 25 à minima** |

**Elément n°11 :**

|  |
| --- |
| **Meuble inerte « distribution pains »** |
| **Quantité** | **1** |

**Descriptif**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ligne 1** | **Structure en acier inoxydable**  |
| **Ligne 2** | **Capacité 2 GN 1/1** |
| **Ligne 3** | **Structure mobile : 4 roues pivotantes, chapes inox dont deux avec freins, diamètre 125 mm à minima** |
| **Ligne 4** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Meuble avec réserve** | **x** |
| **Meuble sans réserve** |  |

 |
| **Ligne 5** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Meuble avec fermeture** |  |
| **Meuble sans fermeture** | **x** |

 |

|  |
| --- |
| **Habillage de la structure** |

**Descriptif**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ligne 1** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Acier inoxydable 18/10** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Panneau mélaniné hydrofuge double face** | **x** |

 |

|  |
| --- |
| **Rampe à plateaux en acier inoxydable** |

**Descriptif**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ligne 1** | **Uniforme et non fractionné** |

**Engagements :**

|  |
| --- |
| **Visite sur site obligatoire pour identifier l’emplacement et déterminer les éventuels problèmes techniques (section de câble, puissance disponible…)** |
| **Enlèvement de l’ancienne structure** |
| **Livraison sur site, installation et essais compris, évacuation des emballages** |
| **Formation du personnel** |
| **Conformité à la législation du travail** |
| **Conformité sécurité électrique** |
| **Conforme aux normes Européennes et Française** |

**Schéma de principe**

**E1**

**E6**

**E 7**

**2 C**

**E3**

**E 4**

**E 5**

**2 B**

**2 B**

**2 B**

**2 B**

**E 2**

**E2**

E8

**E 9**

**Légende**

* **E 1 : Distributeur de couvert**
* **E 2 : Elément de façade**
* **2B : Distributeur plateaux**
* **2C : Distributeur verres**
* **E3 : Meuble froid entrée**
* **E4 : Meuble froid dessert**
* **E5 : Meuble vitro céramique**
* **E6 : Chariot assiettes**
* **E7 : Meuble de bain marie**
* **E8 : Meuble inerte**
* **E9 : Meuble rougail**

**(Meuble équipé de rampe à plateaux en un seul linéaire( sauf meuble mobile)**

**Le schéma est à titre indicatif, le prestataire est libre de faire une autre proposition**