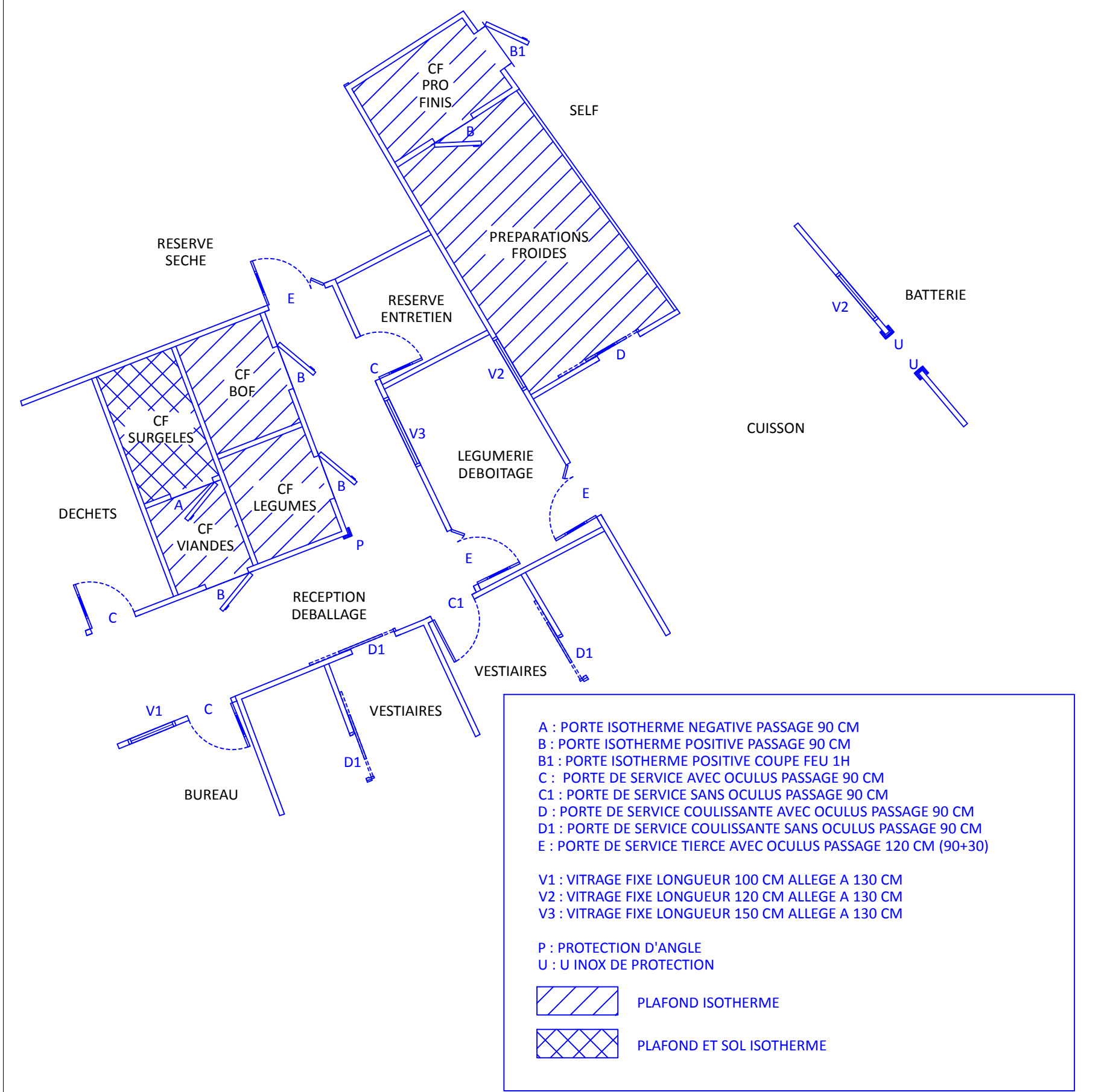


PLAN CUISINE

MATERIEL AU MARCHÉ
MATERIEL EXISTANT
MATERIEL HORS MARCHÉ

MATERIEL	REP	Nbre
RECEPTION DEBALLAGE		
LAVE MAINS	L	1
POSTE DE LAVAGE	P	1
DESTRUCTEUR D INSECTES	DI	1
BASCULE	B	1
TABLE MOBILE	TM	1
RESERVE EPICERIE		
RAYONNAGE	R	14
PALETTE	PL	2
CHARIOT DE RECEPTION	CR	1
BAC MOBILE	BM	1
RESERVE ENTRETIEN		
RAYONNAGE	R1	1
LOCAL DECHETS ALIMENTAIRE		
POSTE DE LAVAGE	P	1
CANIVEAU		1
VESTIAIRES		
LAVE MAINS	L	2
CASIER VESTIAIRES	VS	4
DEMI-CASIER VESTIAIRES	VS1	8
STOCKAGE REFRIGERE		
CHAMBRE FROIDE SURGELES	A1	1
CHAMBRE FROIDE VIANDES	A2	1
CHAMBRE FROIDE LEGUMES	A3	1
CHAMBRE FROIDE BOF	A4	1
CHAMBRE FROIDE PRODUITS FINIS	A5	1
RAYONNAGES CHAMBRES FROIDES		15
CENTRALE FROID POSITIF	GP	1
GROUPE FROID NEGATIF	GN	1
BUREAU DU CHEF		
CENTRALE D ENREGISTREMENT	CE	1
LEGUMERIE / DEBOITAGE		
LAVE MAINS	L	1
POSTE DE LAVAGE	P	1
EPLUCHEUSE	B1	1
CANIVEAU EPLUCHEUSE		1
PLONGE	B2	1
OUVRE BOITES	B3	1
TABLE DE DEBOITAGE	B4	1
ESSOREUSE	B5	1
TABLE MOBILE	TME	1
SUPPORT SAC POUBELLE	SP	1
PREPARATIONS FROIDES		
LAVE MAINS	L	1
BATTEUR MELANGEUR 30 LITRES	C1	1
MEUBLE DE RANGEMENT MOBILE	C2	1
CUTTER	C3	1
COUPE LEGUMES	C4	1
TRANCHEUR MOBILE	C5	1
TABLE MURALE	C6	2
BALANCE	BE	1
STERILISATEUR A COUTEAUX	ST	1
TABLE MOBILE	TM	1
PLACARD MURAL	PM	1
RAFRAICHISSEMENT DU LOCAL		1
CUISSON		
LAVE MAINS	L	1
TABLE DU CHEF	D1	1
MEUBLE DE RANGEMENT	D2	1
FOUR MIXTE 10 NIV 1/1	D4	1
FOUR MIXTE 20 NIV 1/1	D5	1
MULTICUISEUR 2 BACS	D6	1
SAUTEUSE	D6A	1
BLOC DE CUISSON 4 FEUX VIFS	D7	1
PLAN NEUTRE	D8	2
FRITEUSE	D9	1
FRITEUSE	D9	1
ARMOIRE REFRIGEREE	D10	1
ARMOIRE CHAUFFANTE MOBILE	D11	1
CELLULE DE REFRIGERISSEMENT	D12	1
STERILISATEUR A COUTEAUX	ST	1
SUPPORT SAC POUBELLE	SP	1
CANIVEAU		2
BATTERIE		
POSTE DE LAVAGE	P	1
PLONGE	E1	1
CHARIOT STOCKAGE BACS GASTRO	E2	1
CASIER BATTERIE MOBILE	E3	1
CANIVEAU		1
SUPPORT SAC POUBELLE	SP	1
DISTRIBUTION		
CHARIOT NIVEAU CONSTANT PATEAUX	F1	3
CHARIOT NIVEAU CONSTANT VERRES	F2	1
MEUBLE REFRIGERE VITRINE	F3	1
MEUBLE BAIN MARIE	F4	1
MEUBLE NEUTRE	F5	1
DISTRIBUTEUR A COUVERTS	F6	1
DISTRIBUTEUR A PAINS	F7	1
ELEMENTS DE FACADE	FC	3
COUPE PAIN	CP	1
CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	CA	2
CONSERVATEUR A GLACES	CG	1
SALLE A MANGER ELEMENTAIRES		
MEUBLE CONDIMENT	G1	1
REFROIDISSEUR D EAU	G2	1
FOUR MICRO ONDES	G3	1
SALLE A MANGER COMMENSAX		
MEUBLE CONDIMENT	G4	1
REFROIDISSEUR D EAU	G5	1
FOUR MICRO ONDES	G6	1
SALLE A MANGER MATERNELLES		
LAVE MAINS	L	1
MEUBLE DE RANGEMENT AVEC BAC	G7	1
ARMOIRE FROIDE	G8	1
ARMOIRE CHAUFFANTE MOBILE 10 GN1/1	G9	1
LAVERIE		
LAVE MAINS	L	1
POSTE DE LAVAGE	P	1
MEUBLE PRE-TRI PAIN	J	1
MEUBLE PRE-TRI	J0	1
TABLE DE TRI AVEC TVO	J1	1
PONT DE TRI	J2	1
TABLE ENTREE AVEC BAC	J3	1
MACHINE A LAYER	J4	1
COURBE A ROULEAUX	J5	1
TABLE DE SORTIE A ROULEAUX	J6	1
CANIVEAU		2
MATERIEL DIVERS		
SIPHONS DE SOL		9
CHARIOT PATEAUX NIVEAU CONSTANT		3
CHARIOT A NIVEAU CONSTANT VERRES		1
CHARIOT 200 ASSIETTES		5
POUBELLE MOBILE		1
CHARIOT DECHETS	CD	1
CHARIOT A GLISSIERES GN1/1		8
CHARIOT DE SERVICE		3

DETAIL CLOISONNEMENT ISOTHERME



CAE

Restaurant scolaire, cuisine et salle de motricité

Chemin du Petit Tourny
Carignan-de-Bordeaux

Maitre d'ouvrage
Mairie de
Carignan-de-Bordeaux
Tél : +33 (0)5 56 21 21 62
mairie@carignandebdx.fr

Géomètre
J.-M. DESCHAMPS
91 rue Walden Rousseau
24100 Bergerac
Tél : +33 (0)5 53 27 27 47
jdeschamps@orange.fr

Bureau de Contrôle
APAVE Sudeurope
BP3
33370 ARTIGUES PRES BORDEAUX
Tél : 05 56 77 27 27
bureau@apave.com

PLAN Equipements de cuisine

Indice date observations

architecte
Label
architectures
57bis B, Cours Pasteur
33000 Bordeaux
Tél : 05 57 57 20 28 Fax : 05 57 57 20 29
label@label-architectures.com

BET STRUCTURE, FLUIDES, ECONOMISTE
BETEM
3 rue Nully de harcourt
33610 Canejan
Tél : +33 (0)5 57 26 12 80
Fax : +33 (0)5 56 07 27 92

BET ACOUSTIQUE
EMACOUSTIC
6 bis rue Claire Taffanel
33000 Bordeaux
Tél : +33 (0)5 56 85 96 89

BET CUISINE
CUISINORME
21 rue Chanzy
33110 La Bouscat
Tél : +33 (0)5 56 50 27 84

phase
DCE2
numéro
CAE-PLAN-LOT10
échelle
1/100
date
Mai. 2019