|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | **Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail** |

**Dossier d’Appel D’offres**

**Ouvert national**

**Sur offres de prix**

**N°166/ 2025**

|  |
| --- |
| **Financement : Projets OFPPT Hors Coopération** |

|  |
| --- |
| Objet de l’Appel d’offres :  Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée à L’ISHR AGADIR, répartie en lot suivant :   * Lot 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT * Lot 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES * Lot 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISSERIE ET CHOCOLATERIE * Lot 4 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT |

**MODELE DE L'ACTE D'ENGAGEMENT**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

ACTE D'ENGAGEMENT

**A -** **Partie réservée à l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail**

Appel d'offres ouvert national sur offres des prix n°………………du………………….

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée à L’ISHR AGADIR :

• Lot … :

Passé en application de l’article 19 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics.

**B - Partie réservée au concurrent**

1. **Pour les personnes physiques**

Je (1), soussigné : ......................................... (Prénom, nom et qualité) agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte, adresse du domicile élu ..................................................... ................................affilié à la CNSS sous le ................................ (2) inscrit au registre du commerce de................................... (Localité) sous le n° ...................................... (2) n° de patente.......................... (2) :

-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. **Pour les personnes morales**

Je (1), soussigné .......................... (Prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)

Agissant au nom et pour le compte de...................................... (Raison sociale et forme juridique de la société)

Au capital de : .....................................................................................................

Adresse du siège social de la société....................................................................

Adresse du domicile élu........................................................................................

Affiliée à la CNSS sous le n°..............................(2) et (3)

Inscrite au registre du commerce............................... (Localité) sous le n°.................................... (2) et (3)

N° de patente........................(2) et (3)

N° d’identification fiscale……………………………………

N° de l’Identifiant Commun de l’Entreprise : ........................(2) et (3)

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Après avoir pris connaissance du dossier d'appel d'offres, concernant les prestations précisées en objet de la partie A ci-dessus ;

Après avoir apprécié à mon point de vue et sous ma responsabilité la nature et les difficultés que comportent ces prestations :

1) remets, revêtu (s) de ma signature un bordereau de prix - détail estimatif établi (s) conformément aux modèles figurant au dossier d'appel d'offres ;

2) m'engage à exécuter lesdites prestations conformément au cahier des prescriptions spéciales et moyennant les prix que j'ai établis moi-même, lesquels font ressortir :

* **Montant total hors T.V.A. :………………..................................................(en lettres et en chiffres)**
* **Taux de la TVA……………………………………………………….………(en pourcentage)**
* **Montant de la T.V.A. :………………...........................................................(en lettres et en chiffres)**
* **Montant total T.V.A. comprise:..................................................................(en lettres et en chiffres)**

L'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail se libérera des sommes dues par lui en faisant donner crédit au compte ............. (À la Trésorerie Générale, bancaire, ou postal) (1) ouvert à mon nom (ou au nom de la société) à.................................. (Localité), sous relevé d’identification bancaire (RIB) numéro…………………………………….

**Fait à........................le....................**

(Signature et cachet du concurrent)

*(1) lorsqu'il s'agit d'un groupement, ses membres doivent:*

* mettre: «Nous, soussignés.................... nous obligeons conjointement/ou solidairement (choisir la mention adéquate et ajouter au reste de l'acte d'engagement les rectifications grammaticales correspondantes) ;
* *ajouter l'alinéa suivant: « désignons.................. (prénoms, noms et qualité) en tant que mandataire du groupement ».*

*(2) pour les concurrents non installés au Maroc préciser la référence des documents équivalents; (3) ces mentions ne concernent que les personnes assujetties à cette obligation.*

**MODELE DE DECLARATION SUR L’HONNEUR**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**DECLARATION SUR L’HONNEUR**

- Mode de passation: Appel d'offres ouvert national, sur offres des prix

Objet du marché : L’Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée à L’ISHR AGADIR :

Lot … :

**A - Pour les personnes physiques**

Je, soussigné : ................................................................... (Prénom, nom et qualité)

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

Adresse du domicile élu : .........................................................................................

Affilié à la CNSS sous le n° : ................................. (1)

Inscrit au registre du commerce de............................................ (Localité) sous le n° ...................................... (1) n° de patente.......................... (1)

N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR………………….(RIB), ouvert auprès de ……………………………………

**B - Pour les personnes morales**

Je, soussigné .......................... (Prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)

Agissant au nom et pour le compte de...................................... (Raison sociale et forme juridique de la société) au capital de: .....................................................................................................

Adresse du siège social de la société..................................................................... adresse du domicile élu..........................................................................................

Affiliée à la CNSS sous le n°..............................(1)

Inscrite au registre du commerce............................... (Localité) sous le n°....................................(1)

N° de patente........................(1)

N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR………………….(RIB), ouvert auprès de ……………………………………

N° d’identification fiscale……………………………………

N° de l’Identifiant Commun de l’Entreprise : ........................(1)

**- Déclare sur l'honneur** :

1- m'engager à couvrir, dans les limites fixées dans le cahier des charges, par une police d'assurance, les risques découlant de mon activité professionnelle ;

2- que je remplie les conditions prévues à l'article 27 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023 ) et fixant les conditions et les formes de passation des marchés publics ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle ;

3- Etant en redressement judiciaire j'atteste que je suis autorisé par l'autorité judiciaire compétente à poursuivre l'exercice de mon activité (2) ;

4- m'engager, si j'envisage de recourir à la sous-traitance :

- à m'assurer que les sous-traitants remplissent également les conditions prévues par l'article

24 du Règlement des Marchés de l’OFPPT ;

- que celle-ci ne peut dépasser 50% du montant du marché, ni porter sur les prestations constituant le lot ou le corps d'état principal prévues dans le cahier des prescriptions spéciales, ni sur celles que le maitres d'ouvrage a prévues dans ledit cahier ;

- à confier les prestations à sous-traiter à des PME installées aux Maroc ; (3)

5- m'engager à ne pas recourir par moi-même ou par personne interposée à des pratiques de fraude ou de corruption de personnes qui interviennent à quelque titre que ce soit dans les différentes procédures de passation, de gestion et d'exécution du présent marché ;

6- m'engage à ne pas faire par moi-même ou par personne interposées, des promesses, des dons ou des présents en vue d'influer sur les différentes procédures de conclusions du présent marché.

7- atteste que je remplis les conditions prévues par l'article 1er du dahir n° 1-02-188 du 12 JOUMADA I 1423 (23 juillet 2002) portant promulgation de la loi n°53-00 formant charte de la petite et moyenne entreprises (4).

8- atteste que je ne suis pas en situation de conflit d'intérêt tel que prévu à l'article 151 du Règlement des Marchés de l’OFPPT.

9- je certifie l'exactitude des renseignements contenus dans la présente déclaration sur l'honneur et dans les pièces fournies dans mon dossier de candidature tel que prévu à l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics .

10- je reconnais avoir pris connaissance des sanctions prévues par l’article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics , relatives à l'inexactitude de la déclaration sur l'honneur.

Fait à.....................le...........................

Signature et cachet du concurrent

* + - 1. *Pour les concurrents non installés au Maroc, préciser la référence des documents équivalents et lorsque ces documents ne sont pas délivrés par leurs pays d’origine, la référence à l’attestation délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d’origine ou de provenance certifiant que ces documents ne sont pas produits.*
      2. *à supprimer le cas échéant.*
      3. *Lorsque le CPS le prévoit.*
      4. *à prévoir en cas d'application de l'article 139 du Règlement des Marchés de l’OFPPT.*

***(\*)*** *En cas de groupement, chacun des membres doit présenter sa propre déclaration sur l'honneur.*

**Annexe :**

**Spécifications techniques des fournitures proposées par le concurrent pour les lots :**

**Lot 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

*N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.*

*Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.*

*Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.*

*Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de* « *Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu’à défaut d’autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises.  Les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité au moins égales à celles qui sont exigées seront jugées conformes.*

*Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l’item.*

*Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,. Doivent être renseignées d’une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».*

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.**  **Marque :**  **Référence :**  Série 900  Construction :  En acier inox AISI 304  Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum  Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.  Piètement en acier inox réglable en hauteur  allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz  Raccordement (Mise) à la terre.  Brûleurs :  Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 40 Kw minimum  Veilleuse d’allumage protégée  Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur  Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement)  Grilles en FONTE  détendeurs et vanne type gaz.  Four à gaz :  Puissance : 8 Kw minimum  Dimensions intérieures du four GN 2/1  Chambre de cuisson en acier inoxydable.  Sol en fonte  Porte en acier inoxydable de 40 mm +/-10% d’épaisseur.  Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme  Thermostat réglable de 120 à 180 °C  Equipé d’une grille GN 2/1  Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.  Manuel d'installation et d'entretien  Livré avec plaques & Grilles GN 2/1  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ; |  |  |
| **2** | **PLAQUE GRILLADE–2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES**  **Marque :**  **Référence :**  Série 900  • En acier inox AISI 304  • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum  • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz  • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.  • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.  • Piètement en acier inox réglable en hauteur  • Plaque lisse 2/3, nervure 1/3 en acier chrome, qualité alimentaire, épaisseur 15 mm minimum  • Puissance : 18 KW minimum  • Raccordement (Mise) à la terre  • tiroir de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304  • Régulation thermostatique de 90° à 260°C avec sécurité de surchauffe  • Placard avec 2 portes  • Surface de cuisson avec trou d’évacuation 15 mm minimum  • Raclette de nettoyage (grattoir plaque lisse et grattoir plaque rainurée).  • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.  • Manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ; |  |  |
| **3** | **FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES**  **Marque :**  **Référence :**  Série 900  Construction :  • En acier inox AISI 304 épaisseur 20/10minimum  • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.  • Piètement en acier inox réglable en hauteur  • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs  Caractéristique des bacs :  • Capacité (15+15) L  • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz  • Raccordement (Mise) à la terre  • Deux cuves à avec commandes séparées avec zone froide  • Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention  • Température réglable jusqu’à 180°C max  • Dispositif de sécurité des flammes  • Thermostat de protection contre la surchauffe  • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention  • Robinet de vidange d’huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve  • Livré avec Deux Bac de récupération d’huile en inox du capacité 15 l.  • Puissance : 28 KW minimum  • Placard avec 2 portes.  • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.  • manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ; |  |  |
| **4** | **BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES**  **Marque :**  **Référence :**  Série : 900  • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.  • GN-2/1+(2x1/3) plus support pour cuve GN  • En acier inox AISI 304  • cuve emboutie à angles arrondis avec pente.  • Puissance : 5,4 Kw minimum  •Chauffe par résistances blindé en acier inox dessous la cuve.  • tension 380 ou 400 V+N+T, 50 Hz  • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum  • Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304.  • Robinet de remplissage de l’eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve.  • Robinet d’évacuation contrôlé par une poignée athermique.  •Cuves qui permettent différentes dispositions de récipients Gastronorm, de 150 mm de profondeur modulables.  •Cuves intégrées dans le plan de travail en acier inoxydable AISI-304.  •Thermostat de sécurité à cuve vide et ri-armement manuel.  •Voyant de fonctionnement en façade.  • meuble bas comporte un Placard avec 2 portes  • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.  • manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, Vanne d’isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ; |  |  |
| **5** | **PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE**  **Marque :**  **Référence :**  Construction conforme aux prospections générales et normes en vigueur  Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins  Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum  2Portes ouvrantes à la française  Dimensions : 400x1800x850 minimum  Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson.  Avec Equipements des accessoires de gaz soit (fiche technique de chaque article) :   * Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur (2x3 bouteilles) – vannes d’arrêt type gaz -voyants liquide – lyres de raccordement bouteilles– 1 Electrovanne – tube cuivre et accessoires de raccordement, Une bouteille de **gaz propane de 34 kg** à la charge de l’entreprise adjudicataire, pour effectuer les essais de fonctionnement des équipements de cuisson. * Détente secondaire : –filtre type gaz– 1 rampe cuivre - 8 détendeurs – 8 vannes d’arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 8 flexibles de raccordement appareils –Arrêt d’urgence (coup de poing)–chemins de câble et cache– Essais d’étanchéité du réseau du branchement tube cuivre et accessoires de raccordement. * Une attestation de conformité de l'installation de gaz aux normes de sécurité par un organisme de contrôle doit être fournie par le prestataire au client à la fin des travaux (aucune plus value ne sera acceptée en cas de rajout des accessoires de sécurité). |  |  |
| **6** | **HOTTE D’EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE**  **Marque :**  **Référence :**  Description de la hotte  • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum  • Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales  • Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents  • Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur.  • filtres à choc anti graisses, en acier inoxydable 18/10 AISI 304, nombre en fonction de la longueur de la hotte répondant à la norme NF EN 16282-6 ou équivalent.  • Système d’éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique.  • Interrupteur d’éclairage étanche.  Description de Caisson d’extraction :  **Marque :**  **Référence :**  • Installation sur la terrasse ;  • Caisson d´extraction 400 ºC/1h  • Alimentation 380 V-50H  •Caissons doit être avec moteur hors flux d’air poly courroie.  • Fabrication en tôle galvanisée avec traitement anticorrosion.  • Commande à doubles vitesses avec interrupteur marche/arrêt.  •traitement anticorrosion de l’enveloppe du caisson.  • Isolation thermo-acoustique ;  • Ouvertures latérales interchangeables ;  • Protection par disjoncteur ;  • Commande à doubles vitesses ;  Accessoires nécessaires par hotte :  -Raccordement électrique par câble **CR1** à partir de l’attente laissée par le lot concerné.  - Interrupteur y compris câble marche/arrêt du ventilateur depuis la zone de cuisine.  - 30 m +/- linéaire de conduite circulaire ou rectangulaire selon le débit d’extraction calculé, y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages et couronnes de fixation nécessaires.  - Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds.  Travaux d’installation et de branchement électrique de l’éclairage et le caisson d’extraction avec commandes.  Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons**.**  Y compris toutes suggestions selon les règles de l’art  Dimensions de la hotte L x l x h : **4500x2160x450 mm** en tenant compte l’implantation des élément de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson.  Caisson d’extraction : Débit minimal **13 800 M3/h**, pression disponible **350 Pa** Minimum (à vérifier par l’entreprise).  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, visière, boite étanche, manchette souple, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **7** | **SALAMANDRE ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  salamandre professionnelle a plafond mobile  Construction en acier inox AISI 304.  Dim : 600 x 550 x 590 mm minimal  Puissance : 3 KW minimum, réglable  Chauffage par résistances blindées inclinables.  Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières.  Contrôle de la température par régulateur d'énergie.  Grille avec butée de sécurité.  2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés  Bac de récupération amovible en acier inoxydable  Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz  Support murale en acier inoxydable.  manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| **8** | **CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 MM**  Dimensions : 400X400 mm  ⦁ Inox AISI 304 décapé, passivé.  ⦁ Entièrement testé et certifié suivant la norme **NF EN 1253 ou équivalent.**  ⦁ Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre….) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton.  ⦁Absence totale de zone morte pour  Construit pour éviter les eaux stagnant, les odeurs…..  ⦁Grille caillebotis, garde d’eau, Panier amovible, Cloche siphoïde, Cuve télescopique, Anneau de drainage.  ⦁ Système télescopique, avec platine de reprise de l’étanchéité sur dalle.  ⦁ Accès PMR, couverture antidérapante avec bords non coupants.  ⦁ Classe L15.  ⦁ crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé.  ⦁ Panier amovible indépendant de la cloche siphoïde  ⦁ Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum.  ⦁ Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 3.5 l/s.  ⦁ Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini  ⦁ sortie verticale avec bonde siphoïde |  |  |
| **9** | **CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 MM**  **Marque :**  **Référence**  Dimensions : 800X400 mm  ⦁ Inox AISI 304 décapé, passivé.  ⦁ Entièrement testé et certifié suivant la norme **NF EN 1253 ou équivalent.**  ⦁ Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre….) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton.  ⦁Absence totale de zone morte pour  Construit pour éviter les eaux stagnant, les odeurs…..  ⦁Grille caillebotis, garde d’eau, Panier amovible, Cloche siphoïde, Cuve télescopique, Anneau de drainage.  ⦁ Système télescopique, avec platine de reprise de l’étanchéité sur dalle.  ⦁ Accès PMR, couverture antidérapante avec bords non coupants.  ⦁ Classe L15.  ⦁ crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé.  ⦁ Panier amovible indépendant de la cloche siphoïde  ⦁ Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum.  ⦁ Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 3.5 l/s.  ⦁ Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini  ⦁ sortie verticale avec bonde siphoïde |  |  |
| **10** | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE :**  **Marque :**  **Référence :**  Moteur 600 watt minimum puissant pour mixer différents ingrédients.  Poignée ergonomique  Facile à utiliser  Inclus mini hachoir et fouet pour préparer de nombreux plats.  Bouton pression  Lame en acier inoxydable 304  Longueur du cordon électrique :120 CM minimum  Accessoires intégrés : 1 shaker/gobelet, 1mixeur-plongeur, 1 batteur, 1 broyeur universel  Alimentation monophasée 220 V/50HZ  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **11** | **FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE**  **Marque :**  **Référence :**  **CARACTERISTIQUES**  Chambre de cuisson construit en acier inoxydable 304  Nombre de niveaux : 6  Porte en verre double vitrage avec poignée ergonomique  Cuisson basse et mixtes des aliments variés  Modes de cuisson différente.  Simplicité d'utilisation  Écran tactile  Éclairage LED.  Programmes de cuisson multiple vapeur, air pulsé et Combinaison des deux  Plage de Température de cuisson : 25 °C–260 °C  Gestion intelligente du cuisson  Déshumidification de l'enceinte de cuisson a la fin de la cuisson.  Réglage de l’humidification  Connexion eau et évacuation  Sonde de température  adapter avec des plats et grilles GN1/1 et GN 1/2.  Douchette  Dimensions : **L.860 x P.850 x H.880 mm +/-10%**  Puissance de raccordement électrique : **10 kW minimum**  Tension : **400 V/ triphasé / 50Hz**  Manuel d'installation et d'entretien  **ACCESSOIRES STANDARDS :**  • Livré avec 6 bac GN 1/1 et 6 Grilles GN 1/1  • Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré ;  Supports du four en inox munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé  Hotte aspirante installé en dessous du au four, Avec un Système de ventilation complet pour l’extraction y compris la conduite d'évacuation avec raccordement externe.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **12** | **MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Une machine à café semi-automatique.  Entretien facile et un accès immédiat à tous les composants  Corps de la machine à café est en acier inoxydable  design moderne et dynamique  **Caractéristiques :** • Machine à café semi-automatique à débit libre,2 groupes. • Pompe intégrée • chauffage électrique • Manomètre du contrôle pression de la chaudière et le contrôle de la pression de la pompe. • 1 sortie d'eau chaude et 2 baguettes vapeur • Thermostat de sécurité  • Remplissage automatique  • Contrôle du dysfonctionnement • Carrosserie en acier inox • Dimensions (l x h x p) : 900x500x500mm minimum • Chaudière de : 14 litres +/-10% • Alimentation électrique : **220V/50HZ** • Puissance électrique : 2Kw minimum • Tube vapeur et tête vaporisant tout inox  **Accessoires :** -1 porte-filtre + filtre 1 tasse -2 portes-filtre + filtres 2 tasses -1 tuyau de purge pour évacuation -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau  -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café -1Tasseur - mini-vannes d’isolement.  - Table Support munis de pieds réglables en hauteur.  -Bac de vidange en inox.  Manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **13** | **BALANCE A PLATEAU RENFORCE**  **Marque :**  **Référence :**  Portée : 290 Kg +/-10%.  Monophasé 220V-50HZ  Précision : inférieure à 101g  Ecran rétroéclairé  Capteur en aluminium  Batterie interne rechargeable, 60 heures d'autonomie minimum.  Indice de Protection IP65  Plateau et colonne en acier inoxydable 304.  **Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **14** | **TRANCHEUR**  **Marque :**  **Référence :**  construction en aluminium anodisé à contact alimentaire  Lame en acier inox AISI 304  Transmission de mouvement par courroie  Alimentation 220 V fréquence 50 Hz  Epaisseur de coupe (mm) 0-14 +/-10%  Diamètre de la lame 250 mm  Affûteur incorporé au trancheur.  Couteau de fabrication en acier chromé dure  Moteur avec ventilation de refroidissement lors du fonctionnement  Possibilité de réglage d'épaisseur,  Livré avec :  démonte lame,  aiguiseur  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **15** | **BLENDER ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité : 1,2 litres minimum  Bol gradué 1,2 litres.  Alimentation 220 V - 50 Hz  2 vitesses: 13000 tr/min et 16000 tr/min.  Couteaux résistants en acier inoxydable.  Livrer avec: bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.  protecteur thermique intégré au bobinage.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **16** | **PRESSE AGRUME CUVE**  **Marque : Référence :** Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium.  Cuve amovible en polycarbonate alimentaire. Livré avec 3 ogives amovibles pour les différentes type de produit. Grille filtre à pépins amovible. moteur asynchrone robuste et silencieux.  Vitesse entre : 1200 Tr/MN a 1500 Tr/MN Puissance : 125 Watts minimum Alimentation 220 V/50 Hz Capacité 28l/h minimum.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **17** | **EPLUCHEUSE A LEGUMES**  **Marque :**  **Référence :**  Fabrication entièrement en inox  Panneau de commande étanche à bouton tactile IP65  Clapet anti-retour à l’entrée d’eau.  Capacité tubercules 10 kgs +/-10%  Durée du cycle de production: 90-110 sec  Minuterie  décompte numérique.  Couvercle transparent avec fermeture et dispositif de sécurité.  détecteurs magnétiques d’arrêt.  Livré avec socle en inox, plateau et cylindre abrasifs, panier d’essorage et accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement.  Table filtre montée  Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN de récupération des légumes. Bac amovible avec panier filtre en maille.  Alimentation électrique 220 V ou 380V  Puissance 500 W minimum  Plateau émerisé pour pommes de terre  Accessoires de manipulation.  manuel d'installation et d'entretien.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **18** | **MOULIN A CAFE**  **Marque :**  **Référence :**  Contenance de la trémie : 02 Kg +/-10%,  Puissance : 300 W minimum  Corps en fonderie d’aluminium  Moulin silencieux  Réglage facile de la dose, entre 5g et 10g, par un simple ajustement de la molette.  Doseur : à remplissage automatique  Protection contre la surchauffe  Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **19** | **COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,**  **Marque :**  **Référence :**  Coupe légumes avec cutter  construction en acier inoxydable 304  bloc moteur en acier inoxydable  tête en aluminium universelle.  Cuve en inox avec couvercle en polycarbonate.  Cutter :  Capacité : 5 litres minimum  Avec Variateur de vitesse.  Système d'inclinaison amélioré.  Tableau de commande électronique étanche.  Production: 100 Kg à 450 Kg/heurs +/-10%  Alimentation : 220 V - 50 Hz  Puissance totale: 1400 W minimum  Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur.  Coupe légume avec cuve en acier inoxydable  Fonctionnement silencieux  Livré avec les lames ci-après en inox qualité alimentaire :  1 éminceur 3 mm  1 trancheur 8 mm  1 bâtonnet 4\*4  1 râpe 3 mm  1 cube 10 mm  Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur,Kit de disques de base.  Manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **20** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Chambre construit en Acier inoxydable 304.  équipé de :  6 niveaux de puissance en minimum  Diamètre plateau 24 cm minimum  Capacité 20 l minimum.  puissance restituée 900 W minimum  230 V | 50 Hz  menutrie jusqu'à : 30 minute(s)  Éclairage intérieure  Nombre de Magnétron : 1 en minimum  Programmateur mécanique  Livré avec Assiette de cuisson.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **21** | **PERCOLATEUR**  **Marque :**  **Référence :**  En acier inoxydable 304  Capacité : 15 l +/-10%  Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service  Servir jusqu'à 100 tasses de café  Coupe circuit de sécurité  Avec indicateur de niveau  Avec bac d'égouttage  Puissance : 1000 W minimum  Accessoire pour le bon fonctionnement.  Alimentation : 220 V – 50 Hz  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **22** | **SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER**  **Marque :**  **Référence :**  Scie de construction en acier inoxydable 18/10.  Système tendeur de lame de procédure automatique.  Démontage des racleurs sans outils  Moteur de 750W minimum,  Longueur du lame 1800 +/-10%  Hauteur de coupe utilisable : 225 +/-10%  Largeur de la coupe : 200 minimum  Alimentation : 220 V – 50 Hz  manuel d'installation et d'entretien.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **23** | **POUBELLE 120 LITRES**  À couvercle  La couleur selon le choix du maitre d'ouvrage  Capacités 120 litres +/-10%  Avec roulettes  Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes haute densité antichocs,  Résistant aux UV  Résistant aux variations de température.  Roues à bandage caoutchouc.  Conforme aux normes de sécurité en vigueur. |  |  |
| **24** | **POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE**  À couvercle  La couleur selon le choix du maitre d'ouvrage  Capacités 1000 litres +/-10%  Avec roulettes  Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes haute densité antichocs,  Résistant aux UV  Résistant aux variations de température.  Roues à bandage caoutchouc.  Conforme aux normes de sécurité en vigueur. |  |  |
| **25** | **MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE**  **Marque :  Référence :** une machine à café suivant les caractéristiques: compatible avec les dosettes Nespresso ou équivalent disponible sur le marché. l'éjection des capsules semi-automatique.  Adaptée à une utilisation intensive. **Caractéristique technique:**  • Jusqu'à 35 cafés / jour minimum • Réservoirs 3.8 L + /- 10% • écran digital  • bac à capsules • différente types de boissons à base de café : cappuccino, expresso, macchiato, latte, café allongé…. • Réservoir d'eau transparent facile à remplir  • Contrôle de niveau d'eau • Bac à capsules : 35 • Puissance : 1200 W minimum • Alimentation : 230 V/50HZ  Manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **26** | **APPAREIL SOUS VIDE**  **Marque**  **Référence**  Type d'appareil : à cloche Matière : acier inoxydable  Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exacte du vide Largeur de barre de soudure : 280 mm minimum  Capacité de la pompe : 4 m3/h minimum  Pression de vide (maximale) : 2 mbar Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum Alimentation : 220 V-50HZ Puissance : 100 W minimum Ecran LCD / filtre liquides extérieur  un kite des sacs sous-vide de 100 unités |  |  |
| **27** | **MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL**  **Marque**  **Référence**  Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston. Tuyau en acier inox. Entonnoirs multi Dimensions. Capacité : 5 kg minimum  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| **28** | **CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS**  **Marque**  **Référence**  Puissance : 1200 W minimum Alimentation : 220 V-50HZ Capacité : 6 paniers à œufs  Thermostat de régulation,  Limiteur de température  bouton marche/arrêt Dimensions (HxLxP) : 215 x 430 x 255 mm minimum Option : Robinet de vidange  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **29** | **CUISEUR A RIZ 8 L**  **Marque**  **Référence**  Boitier en inox  Puissance : 1.90 KW minimum Alimentation : 220 V-50HZ Contenance : 8L Permet de cuire et de maintenir au chaud près.  casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur  revêtement anti-adhésif  **Livré avec :**  1 gobelet mesureur   1 cuillère à riz   1 cuillère mélangeuse   1 Tapis en silicone  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **30** | **FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT**  **Marque**  **Référence**  Fumoir rectangulaire tout inox.  Dimensions (LxHxP): **500x 1000x400** +/-10%  Hauteur utile**: 700 mm** +/-10%  Poids à vide : **21 Kg minimal**  Alimentation 220 V-50HZ  Porte battante isolé à double paroi.  Poignet  Tige à suspendre réglable  bac de récupération des graisses  tiroir à sciure de bois  clapet de ventilation  Tirette de ventilation  Un thermomètre en façade permet de contrôler la température dans le fumoir.  **Livré avec :**  03 grilles en acier inoxydable pour le fumage  05 crochets en S,  un sachet de sciure de 1 kg.  01 Allume-sciure  Socle en inox avec étagère basse.  Gaine d’extraction et accessoires. |  |  |
| **31** | **CENTRIFUGEUSE VERTICALE**  **Marque**  **Référence**  Une centrifugeuse pour préparer une grande variété de jus, smoothies et sorbets ; • Puissance : 680 W minimum • Voltage : 230 V-50HZ • Débit : jusqu'à 110 litres par h • Hauteur utile sous bec verseur : 150 mm minimum • Dimensions : 230 x 530 x 500 mm + /- 10% • Collecteur de pulpe de 6 litres minimum • Panier en inox amovible. • Moteur silencieux Poussoir, Goulotte, Bec verseur, Panier inox, Ramasse goutte et tout accessoire nécessaire pour le bon fonctionnement. Manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fichess électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….). |  |  |
| **32** | **LAVE VERRE**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité panier de 500X500  Capacité de production : 30 paniers par heure  Puissance électrique : 3KW minimum  Température d’alimentation d’eau peut atteindre 50°C  Température de lavage 55-65°C  Température de rinçage 75°C  Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum  Un panneau de commande simple avec affichage numérique  Distributeur de produit de rinçage intégré  Disposé d’un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage.  Chaudière intégrée : 5 litres minimum pour un usage intensif  Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz  Table Support en acier inoxydable munis de pieds.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur  Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, vannes d’isolement, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **33** | **CASIER POUR 16 COMPATIMENTS**  Hauteur : 17.4 cm +/- 10%  Diamètre : 11.11 cm +/- 10%  DIM : 500X500  Compatible avec les dimensions de la machine.  En matériaux convient aux produits alimentaires  Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.  Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |  |  |
| **34** | **CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS**  Hauteur : 23.8 cm +/- 10%  Diamètre : 8.7 cm+/- 10%  DIM : 500X500  Compatible avec les dimensions de la machine.  En matériaux convient aux produits alimentaires  Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.  Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |  |  |
| **35** | **CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS**  Hauteur : 23.8 cm+/- 10%  Diamètre : 7.3 cm+/- 10%  DIM : 500X500  Compatible avec les dimensions de la machine.  En matériaux convient aux produits alimentaires  Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.  Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |  |  |
| **36** | **CASIER A 18 ASSIETTES PLATES**  DIAMETRE DES ASSIETTES : 277MM  En matériaux convient aux produits alimentaires  Compatible avec les dimensions de la machine.  Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes  Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |  |  |
| **37** | **CASIER A PLATEAUX**  Dimensions : 500 x 500  7 rangers  En matériaux convient aux produits alimentaires  Compatible avec les dimensions de la machine.  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |  |  |
| **38** | **CHARIOT DE TRANSPORT D’ASSIETTES**  Dimensions : 990 x 780 x 750 mm  4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont  2 à frein, en polyamide  Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ  400 assiettes standards  Livré avec 2 grilles de séparations anti-chute et une housse de protection lavable  Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute des assiettes durant le transport. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE TOTALE** | **Prix unitaire HT** | | **Prix total HT** | **TVA Applique** | **Montant TTC** |
| **1** | FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1. | U | 6 |  |  |  |  |  |
| **2** | PLAQUE GRILLADE–2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES | U | 2 |  |  |  |  |  |
| **3** | FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES | U | 2 |  |  |  |  |  |
| **4** | BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **5** | PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **6** | HOTTE D’EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **7** | SALAMANDRE ELECTRIQUE | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **8** | CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm | U | 4 |  |  |  |  |  |
| **9** | CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm | U | 4 |  |  |  |  |  |
| **10** | MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **11** | FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **12** | MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **13** | BALANCE A PLATEAU RENFORCE | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **14** | TRANCHEUR | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **15** | BLENDER ELECTRIQUE | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **16** | PRESSE AGRUME CUVE | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **17** | EPLUCHEUSE A LEGUMES | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **18** | MOULIN A CAFE | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **19** | COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES, | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **20** | FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **21** | PERCOLATEUR | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **22** | SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER. | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **23** | POUBELLE 120 LITRES | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **24** | POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **25** | MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **26** | APPAREIL SOUS VIDE | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **27** | MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **28** | CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **29** | CUISEUR A RIZ 8 L | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **30** | FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **31** | CENTRIFUGEUSE VERICALE | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **32** | LAVE VERRE | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **33** | CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **34** | CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **35** | CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **36** | CASIER A 18 ASIETTES PLATES | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **37** | CASIERS A PLATEAUX | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **38** | CHARIOT DE TRANSPORT D’ASSIETTES | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL HT** | | | |  |  |  |  |  |
| **TAUX TVA** | | | |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL TTC** | | | |  |  |  |  |  |

**Important : Vu que les prestations objet du présent appel d’offres sont destinées uniquement à la formation professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet.**

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

*N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.*

*Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.*

*Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.*

*Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de* « *Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu’à défaut d’autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises.  Les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité au moins égales à celles qui sont exigées seront jugées conformes.*

*Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l’item.*

*Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,. Doivent être renseignées d’une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».*

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **TURBINE A GLACE VERTICALE**  **Marque :**  **Référence :**  Turbine à glace verticale automatique à poser, d’une production horaire10 litres/h +/-10%,  condenseur à air  Turbine à glace verticale automatique à poser 10 litres par heure +/-10%,  Simple utilisation  capacité de mélange minimum est de 1 litre  niveau sonore inférieur à 60 à 70 dB  Capacité 10 litres/h +/-10%, Tension 220 v-50HZ Puissance 1,1 kw minimum  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **2** | **MACHINE A GLAÇONS**  **Marque :**  **Référence :**   * Production : 20Kg/24h minimum * Bac de stockage : 14Kg minimum * Cube : 20g minimum * Nbr : 15cubes/cycle minimum * Contrôle et Régulation électronique * Système de pulvérisation anti-tartre * Carrosserie acier inoxydable sur pied * Système d’amortissement de fermeture de porte * Porte en acier inoxydable AISI 304 * Condenseur à AIR * Groupe compresseur hermétique tropicalisé * Fréon : R290, R134A,R600 ou similaire * Puissance absorbée : 340 Watts minimum * Alimentation monophasée : 220V-50Hz * manuel d'installation et d'entretien   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **3** | ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 LMarque : **Référence :**   * Température de **-18°C à -22° C** * Capacité : 700L. * Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, Méthode :HACCP. * Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. * Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. * L'armoire est équipée de serrures * Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés * Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes. * Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. * Éclairage intérieur * Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1). * Thermomètre digitale en façade * 60 mm d’épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression * Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique * Portes à charnières avec retour automatique * Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° * Les charnières de portes réversibles * Le contrôle numérique pour paramètres de température facilement et rapidement * Bouton lumineux de démarrage-Arrêt * Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l’armoire frigorifique. * Le système qui assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré * L’interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l’air froid ne sorte de l’intérieur, économisant ainsi de l’énergie * Le dégivrage à gaz chaud gaz * Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement ( 120mm-210mm) * Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents avec une capacité de chargement maximale de plus de 35 Kg * Joint de porte magnétique pour une hygiène maximale et propriétés isolantes * avec drain d’eau pour un nettoyage facile * 22 positions au niveau de la grille * Thermomètre digitale en façade   Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1   * Equipé de 04 Grilles GN 2/1 par porte complète * Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. * Puissance absorbé : 480 w minimum * Tension d’alimentation : 230 V 1+N – 50Hz * manuel d'installation et d'entretien   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **4** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L**  **Marque :**  **Référence :**   * Température de **-2°C à +8° C** * Capacité : 700L. * Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, Méthode :HACCP. * Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. urgente. * Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. * L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. * Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés * Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes. * Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. * Éclairage intérieur * Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1) * Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) * Thermomètre digitale en façade * 60 mm d’épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression * Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique * Portes à charnières avec retour automatique * Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° * Les charnières de portes réversibles * Le contrôle numérique pour paramètres de température facilement et rapidement * Bouton lumineux de démarrage-Arrêt * Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l’armoire frigorifique. * Le système qui assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré * L’interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l’air froid ne sorte de l’intérieur, économisant ainsi de l’énergie * Le dégivrage à gaz chaud gaz * Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement ( 120mm-210mm) * Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents avec une capacité de chargement maximale de plus de 35 Kg * Joint de porte magnétique pour une hygiène maximale et propriétés isolantes * avec drain d’eau pour un nettoyage facile * 22 positions au niveau de la grille * Thermomètre digitale en façade   Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1   * Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète * Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire * Température de fonctionnement de -2°C à +8°C * Puissance absorbée : 210W minimum * Tension d’alimentation : 230 V – 50Hz * manuel d'installation et d'entretien   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **5** | CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION 3 NIVEAUX :Marque : **Référence :**  Construite tout en inox de qualité,  robuste et puissante  avec 3 niveaux et  pour bacs GN 1/1 et 600 x 400.  système de refroidissement/surgélation rapide  refroidit 9 kg au cycle de +95°C à +2°C en 90 min / congèle 5 kg de 95°C à -18°C en 250 min environ.  Pour refroidissement et de surgélation des produits.  **Caractéristiques techniques :**  Construit en inox 304 AISI  Norme HACCP  Arrière et dessous en galvanisé  Porte avec poignée  Joints de porte magnétiques  Système de blocage de porte à 90°  avec sonde de température à cœur  Réfrigération ventilée  Dégivrage automatique par gaz chaud  À poser avec roulette  Thermostat digital et écran digital  plusieurs cycles de programmes  Réfrigérant : R-290, R134A, R600 ou similaire.  Réfrigération : Ventilée  Capacité de refroidissement (Kg) :10 kg + /-10%  Capacité de surgélation (Kg) : 5 kg + /-10%  Dimension (LxP xH) :**750 x 800 x 550 minimum**  Puissance électrique 1000 w minimum  Alimentation électrique 220 V/50HZ  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.**  **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **6** | **TOUR A PATISSERIE REFRIGEREE 600X400 FROID VENTILE**  **Marque :**  **Référence :**   * Température de **-2°C à +8° C** * Capacité : 600 Litres± 10 %. Norme HACCP * Dimensions ± 10 % : 21466x850x H 800 * Réalisation entièrement (intérieurete extérieure) en Inox AISI 304 * Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud * Evaporation automatique du condensat * Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm minimum) * Plateau de travail en granit robuste de 30 mm avec retour latéral de 150 mm à 200 mm de haut et retour arrière de 200 mm de haut * 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m * 4 pieds en inox réglables. * Crémaillères et glissières en inox, permettant, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis ; * 5 positions au niveau de la grille * Les grilles métalliques revêtues d’époxy alimentaire, avec capacité de chargement maximale de 35 kg. * Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, pleine longueur, robuste * Portes à charnières avec retour automatique * Panneau de commande et ventilation du moteur avec ouverture avant pivotante * Le contrôle numérique intuitif pour le réglage des paramètres de température * Bouton lumineux de démarrage-arrêt. * Évaporateur à tirage forcé avec couvercle anticorrosion. * Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble * Evaporateur ventilé * Fréon : R600a, R290, ou similaire * Alimentation électrique 220 V – 50 Hz * Puissance électrique : 260 W minimum   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **7** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE**  **Marque :**  **Référence :**   * Chambre modulaire à clé. * Dimensions intérieures : L = 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4m * Groupe extérieure hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 15 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum (installé à l’extérieure et à l’air libre). * Cloisons isothermes toute hauteur * Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 * Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de1900x800x100mm * Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche * Isolation en mousse de polyuréthane haute densité * Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué. * La chambre froide doit être munie d’un dispositif d’avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l’intérieur de cette chambre de donner l’alarme à l’extérieur. * Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés. * Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d’une épaisseur de 13mm minimum. * Câble électrique d’alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l’attente du prestataire du lot électricité. * Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l’évaporateur de la chambre froide. * Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l’offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot. * Sol avec couverture inox antidérapante * Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l’intérieur * Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant * Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide * Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d’arrêt et de remontée de la température * Dégivrage automatique * Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d’eaux usées par siphonage * Réseau PVC minimum * Alimentation 380 - 50 Hz * Fourni avec :04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur * manuel d'installation et d'entretien   **- Conditions de base :**   * Température extérieure maximale : 36°C + 40°C * La température intérieure à maintenir -2/ + 8°C * L'humidité relative : 95% * Température des denrées : + 24 °C   Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, boite électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **8** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE**  **Marque :**  **Référence :**   * Chambre modulaire à clé. * Dimensions intérieures : L = 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4m * Groupe extérieure hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 2 Kw minimum (installé à l’extérieure et à l’air libre). * Cloisons isothermes toute hauteur * Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 * Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de1900x80x100 mm * Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche * Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol) * Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué. * La chambre froide doit être munie d’un dispositif d’avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l’intérieur de cette chambre de donner l’alarme à l’extérieur. * Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés. * Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d’une épaisseur de 13mm minimum. * Câble électrique d’alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l’attente du prestataire du lot électricité. * Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l’évaporateur de la chambre froide. * Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l’offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot. * Sol avec couverture inox antidérapante * Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l’intérieur * Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant * Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide * Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d’arrêt et de remontée de la température * Dégivrage automatique * Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d’eaux usées par siphonage * Alimentation 380V - 50 Hz * Fourni avec :04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur * manuel d'installation et d'entretien   **- Conditions de base :**   * Température extérieure maximale : 36°C + 40°C * La température intérieure à maintenir -18/ -22°C * L'humidité relative : 95% * Température des denrées : + 24 °C   Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, boite électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE TOTALE** | **Prix unitaire HT** | | **Prix total HT** | **TVA Applique** | **Montant TTC** |
| 1 | TURBINE A GLACE VERTICALE | U | 1 |  |  |  |  |  |
| 2 | MACHINE A GLAÇONS | U | 1 |  |  |  |  |  |
| 3 | ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L | U | 4 |  |  |  |  |  |
| 4 | ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L | U | 4 |  |  |  |  |  |
| 5 | CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION 3 NIVEAUX | U | 1 |  |  |  |  |  |
| 6 | TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE | U | 2 |  |  |  |  |  |
| 7 | CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE | U | 1 |  |  |  |  |  |
| 8 | CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE | U | 1 |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL HT** | | | |  |  |  |  |  |
| **TAUX TVA** | | | |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL TTC** | | | |  |  |  |  |  |

**Important : Vu que les prestations objet du présent appel d’offres sont destinées uniquement à la formation professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet.**

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISSERIE ET CHOCOLATERIE**

*N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.*

*Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.*

*Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.*

*Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de* « *Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu’à défaut d’autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises.  Les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité au moins égales à celles qui sont exigées seront jugées conformes.*

*Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l’item.*

*Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités, Doivent être renseignées d’une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».*

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **FAÇONNEUSE MANUELLE**  **Marque :**  **Référence :**  Cadence : 1000 pâtons par heure minimum,  3 cylindres  Réglages mécaniques du laminage et de l'allonge.  Tapis en feutre.  Table de réception rabattable.  Entraînée par chaîne  Largeur de façonnage 70 cm minimum  Puissance 0,50 kW minimum  Goulotte sécurisée  Guides latéraux  Socle robuste sur roulettes avec frein  Transmission par courroies,  Piétement amovible,  Alimentation électrique monophasée **220 V - 50 Hz**  Livré avec tous les accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement de l’appareil.  Table Support en acier inoxydable. munis de pieds avec une étagère basse.  manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **2** | **LAMINOIR A BANDE DE TABLE :**  Lamine tous types de pâtes  Moins encombrante au moment du rangement  Table relevables  Avec des tables latérales de **500 x 700 mm +/-10%.**  Facile à utiliser  **Caractéristiques technique :**   * Commandes mécaniques et manuelles, tapis manipulable * Type à poser * 4 vérins réglables. * 1 vitesse à 2 vitesse de fonctionnement. * Tables latérales de 700 x 500 mm * Longueur cylindres 500 mm + /-10%. * Diamètre de laminage 60 mm + /-10%. * Avec 2 rouleaux à pâtisserie. * Bandes réalisées en matériaux adapte au contacte alimentaire. * Réglage de l'épaisseur de la feuille de pâte * Racloirs et supports en matériaux adapte au contacte alimentaire * Bande avec double sens de marche * Bouton d'arrêt d'urgence * Grilles de protection * Puissance électrique : **500 w** minimum * Alimentation électrique : 220V/50hz * Alimentation 220 **V/50HZ** * Dimension : **1500x900x 700** + /-10%.   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **3** | **PETRIN A SPIRALE 20L :**  **Marque : Référence :** Pétrin à spirale suivant les caractéristiques: capacité de 20 litres + /-10%..  Utilisation facile  Minuterie  Cuve et crochet inox Protection anti surcharge et grille de protection Alimentation :**220 v/50hz** Puissance : **1 kw minimum** Support a posé  2 vitesses  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….). |  |  |
| **4** | **BATTEUR MELANGEUR 15 L**  **Marque :**  **Référence :**  15 Litres + /-10%.  Capacité en farine :6 kg minimum  Cuve inox  Crochet  Fouet  Puissance : 200 w minimum  Alimentation : 220 V/50 Hz  Avec variateur de vitesse  Avec grille protection de cuve  Livré avec les accessoires en inox qualité alimentaire : fouet, Batteur plat Crochet  manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **5** | **BATTEUR MELANGEUR 05 L**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité utile :4,5 Litres minimum  Cuve inox  Puissance : 250 w minimum  Alimentation : 220 V + T - 50 Hz  Avec variateur de vitesse  Avec grille protection de cuve  Livré avec : Fouet, Batteur plat Crochet  manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **6** | **BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION**  **Marque :**  **Référence :**  Portée de 10 KG +/-10%  Précision à 2 grammes  Tension 220 v - 50 Hz  Fabriquée en acier inoxydable,  Avec écran LCD rétro-éclairé  Avec batterie au lithium intégrée  Avec câble de charge  Données en grammes (g), kilogrammes (kg), mililitres (ml),  Facile à utiliser,  Arrêt de l'appareil automatique,  Fonction tare.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **7** | **BACS A FARINE EN POLYETHYLENE**  **Marque :**  **Référence :**  Construction en polyéthylène alimentaire  4 roules pivotants ø50mm  2 roues avec frein  Livré avec couvercle transparent  Capacité 80 à 100 L |  |  |
| **8** | **REFROIDISSEUR EAU GLACEE DE BOULANGERIE**  **Marque :**  **Référence :**  Température d’eau alimentaire : 4 °C réglable  Régulateur de température  Capacité : 80 à 100 l  Puissance électrique : 0.3 Kw minimum  Fluide frigorifique écologique R-290, R134A, R600 ou similaire  Spécialement conçu pour la boulangerie et la pâtisserie.  Vidange  Alimentation : 220 V – 50 hz  Cuve et serpentin en inox AISI 304  Extérieur en inox AISI 304  Remplissage automatique  Boîtier électronique et affichage digital  Table Support en acier inoxydable munis de pieds.  manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, vannes d’isolement, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **9** | **DIVISEUSE HYDRAULIQUE AUTOMATIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  [professionnelle pour la boulangerie](https://www.materiel-boulangerie-occasion.com/)  Alimenté division de la pâte et l’arrondissement  Réglage du poids facile  Deux mains pour plus de sécurité  Facilement interchangeable disque diviseur  Nettoyage facile  Interrupteur automatique du moteur  Arrêt d’urgence  Stable même pendant l’arrondissement à cause de fonte lourde pied de faire contrepoids  Couteau en Acier inoxydable  Anodisé disque en Aluminium  Nettoyage facile  Trois plaques d’arrondi synthétique léger inclus  Régulation hydraulique  Augmentation fixe vitesse d’arrondi de 25 %  Amortisseurs  Transformateur  Contrôleur température ventilateur  manuel d'installation et d'entretien  Poids de pâte admissible : 760g < 3700 g  Capacité de coupe : 24< 125 g  Capacité de boulage: 24< 100 g  Fonctionnement automatique : coupe + boulage  Possibilité couper + bouler ou simplement couper  Démontage simple  Réglage du temps  Capacité : 30 Divisions +/-10%  Alimentation : TRI/380V/50Hz – 3,61 A ou 220V-50HZ (monophasé si disponible)  Puissance 1.2 Kw minimum,  Poids net : 300 Kg minimum  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **10** | **FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  **CARACTERISTIQUES :**  5 niveaux - 400 x 600   * Construction en acier inox.   • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304,  • thermostat de température et sonde 30 à 260 °C  •Régulation de l’humidité  • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air  • Poignée pour ouverture  •Programme de cuisson multiple  • Commandes électroniques LCD avec écran tactile  • Système d’évacuation rapide de l’humidité  • Autoreverse (répartition de l’air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).  • Éclairage de la chambre de cuisson.  • Refroidissement rapide à porte ouverte  • Goulotte et éclairage intérieure  •porte latéral  • Chauffage électrique de la chambre de cuisson via des résistances électriques blindées.  • Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 %  • Vapeur 30°C - 130°C minimum  • Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 %  • Commandes programmé plus de 80 programmes à 10 phases.  • Thermostat de sécurité  • Sécurité contre la dépression et la surpression et de sécurité du moteur.  •Refroidissement automatique de des composants et des Composant de commandes.  Porte plaques soit pour la pâtisserie  Alimentation triphasée 380 v  Puissance électrique 7,8 KW Minimum  Système de refroidissement forcé des composants internes ;  **ACCESSOIRES STANDARDS :**   * Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques 60\*40 incorporé. * Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **11** | **FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX**  **Marque :**  **Référence :**  • 2 niveaux de 2 plaques de 600\*400  • chambre de cuisson 1200x800X180mm minimum  • Bouches levants  • Thermostats indépendantes et éclairage.  • matériaux réfractaires et porte avec vitrage résistant à la chaleur  • injection manuelle et automatique de la vapeur d’eau  • Chauffage électrique direct, montée en température rapide, environ 35 min.  • Régularité de température sur toute la surface de cuisson  • température homogène  • Système de surveillance de la cuisson.  • Réglage et indication de la température voûte et sole par régulateur électrique.  • Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une  • Hotte aspirante avec extracteur pour une évacuation de la chaleur vers l’extérieure.  • Monté sur étuve chauffante en inox de même marque  • piètement et support réglable.  • Alimentation Triphasée 380 OU 220 V-50HZ (monophasé si disponible)  • Puissance **10 Kw minimum** par niveau  • Arrivée d’eau et point de connexion  • Evacuation trop plein  • socle support et humidificateur  • manuel d'installation et d'entretien.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **12** | **ARMOIRE DE FERMENTATION**  **Marque :**  **Référence :**  Armoire de fermentation contrôlé  Capacité minimale : 1 compartiment de 24 niveaux minimal de 60 mm réglables minimum  Intérieure entièrement en inox AISI304  3 programmes et 3 phase en minimum et 2 mode manuel froid et chaude  Fermentation contrôlée sur plus de 50 heures minimum  Tableau de commande électronique  Ecran tactile et éclairage interne  Porte Pleine plus poignée ergonomique  Joint magnétique  Groupe compresseur tropicalisé  Flux d’air contrôle et maitrisé  Panneau isolé par une mousse polyuréthane injecté à une densité de 40kg/m3  Humidité réglable de 30 à 90% par hygrostat et sonde hygrométrie électronique  Humidité avec apport d’eau extérieur Ferrage à droite ou sur demande à gauche  Avec régulation de la température et de l'Humidité  Panneaux mousse polyuréthane, épaisseur 60 mm, laqué blanc  Sur roulettes pour mise en place et nettoyage  Groupe frigorifique tropicaliser  Puissance : 2,5 KW minimum  Type de gaz frigorifique :R452A ou similaire  Alimentation Mono 220V - 50 Hz  manuel d'installation et d'entretien  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **13** | **TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL**  **Marque :**  **Référence :**  Contenance 6L +-10%  Gastronorme 1/1 en inox AISI 304  Livrée avec une cuve et couvercle amovible en acier inoxydable  Sonde intégrée pour le contrôle de la température et pour respecter les courbes de tempérage  Ecran d’affichage  Alarme  Système de régulation de température de fonctionnement.  Résistance de chauffe avec réglage précis de la température  04 programmes inclus : Noir, lait, blanc ou manuel  Dimensions :  Totale : 30 x 40 x 13 cm +-10%  Tension : 220 V à 230 V  Puissance : 100 W minimum  manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **14** | **GUITARE DE CHOCOLAT**  **Marque :**  **Référence :**  Construction en acier inoxydable du Socle et bras de coupe  Utilisation facile du bras de coupes interchangeables  Cordes très robustes et facile à monter  Avec butée à l'arrière et maintien vertical  Surface de coupe de 360 x 355 mm +/-10 % en matière plastique composite  Livre avec 3 bras de coupe  Écartement de 15 mm et 22,5 mm et 30 mm et accessoires de montage et serrage et pelle.  Tension : 220 V à 230 V  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **15** | **CUTTER DE TABLE**  **Marque :**  **Référence :**  Cutter de cuisine dispose d'une cuve en inox de 5,8 litres +/-10%  Couvercle en polycarbonate et Poigné ergonomique  Equipe d’un moteur asynchrone avec support métallique  Puissance : 700 W minimum  Monophasé 230 V  Vitesse : de 900 tr/min à 1800 tr/min  Avec minuterie de réglage  Livrer avec Couteau et lames lisses idéal en inox inclus  Sécurité magnétique et frein moteur  Livré avec cuve cutter en inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **16** | **LAMPE A SUCRE A 02 TETES**  **Marque :**  **Référence :**  Surface de travail en inox,  Facile à utiliser, adopté une feuille silicone antiadhésive changeable.  Emetteur céramique  Système de régler la hauteur en tenant compte de la chaleur souhaitée  2 lampes très résistant de 500 W minimum  Dimensions : 460 x 330 mm minimum  Tension : 220 V-50HZ  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **17** | **PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE**  **Marque :**  **Référence :**  Débit minimum : 250g/min +/-10%,  Puissance minimale : 60 watts +/-10%,,  Alimentation : 220/50 Hz-  Godet 700 ml  Piston Inox  Livré avec :  2 buses  1 jet rond  1Jet plat |  |  |
| **18** | **AEROGRAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION**  **Marque :**  **Référence :**  Conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **19** | **GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **20** | **GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX**  **Marque :**  **Référence**  Conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire.  Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne |  |  |
| **21** | **THERMOMETRE A SUCRE**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **22** | **SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR**  **Marque :**  **Référence :**  Simple détente  Poire avec clapet anti-retour  Canule en cuivre  Conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **23** | **FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **24** | **CHALUMEAU PROFESSIONNEL**  **Marque :**  **Référence :**  Avec réglage de débit  Chalumeau de cuisine robuste  Allumage automatique avec verrouillage de sécurité  Très bonne prise en main et grande stabilité  Contact alimentaire.  Conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **25** | **CISEAUX POUR SUCRE**  **Marque :**  **Référence :**  **21 CM +/-10%**  Conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire.  En acier trempé polissage fin |  |  |
| **26** | **PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE**  **Marque :**  **Référence :**  Plaque recouverte d’un tapis anti adhésif  Pour maintien de la température et assurer la répartition homogène de la chaleur  Système de réglage de la température selon besoin  Puissance 100W minimal  Charge minimal 8 KG  GN1/1  220 V/50HZ monophasé |  |  |
| **27** | **DECAPEUR THERMIQUE CHOCOLAT ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Régulation de la température et du débit d'air selon 2 niveaux minimum  Dispositif de régulation et contrôle.  Système de sécurité en cas de surcharge (arrêt automatique)  Sans flamme  Plage de température entre : 50 à 500 °C  Contact alimentaire,ideal pour la pâtisserie et la confiserie.  Puissance :1500 W minimal  - 220V 50Hz.  Livré avec 3 embouts. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISSERIE ET CHOCOLATERIE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE TOTALE** | **Prix unitaire HT** | | **Prix total HT** | **TVA Applique** | **Montant TTC** |
| **1** | FAÇONNEUSE MANUELLE | **U** | **1** |  |  |  |  |  |
| **2** | LAMINOIR A BANDE DE TABLE | **U** | **1** |  |  |  |  |  |
| **3** | PETRIN A SPIRALE 20L | **U** | **1** |  |  |  |  |  |
| **4** | BATTEUR MELANGEUR 15 L | **U** | **1** |  |  |  |  |  |
| **5** | BATTEUR MELANGEUR 5L | **U** | **2** |  |  |  |  |  |
| **6** | BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION | **U** | **2** |  |  |  |  |  |
| **7** | BACS A FARINE EN POLYETHYLENE | **U** | **2** |  |  |  |  |  |
| **8** | REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE | **U** | **1** |  |  |  |  |  |
| **9** | DIVISEUSE HYDRAULIQUE AUTOMATIQUE | **U** | **1** |  |  |  |  |  |
| **10** | FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE | **U** | **1** |  |  |  |  |  |
| **11** | FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX | **U** | **1** |  |  |  |  |  |
| **12** | ARMOIRE DE FERMENTATION | **U** | **1** |  |  |  |  |  |
| **13** | TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL | **U** | **1** |  |  |  |  |  |
| **14** | GUITARE DE CHOCOLAT | **U** | **1** |  |  |  |  |  |
| **15** | CUTTER DE TABLE | **U** | **1** |  |  |  |  |  |
| **16** | LAMPE A SUCRE A 02 TETES | **U** | **1** |  |  |  |  |  |
| **17** | PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE | **U** | **1** |  |  |  |  |  |
| **18** | AEROGRAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION | **U** | **1** |  |  |  |  |  |
| **19** | GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX | **U** | **6** |  |  |  |  |  |
| **20** | GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX | **U** | **2** |  |  |  |  |  |
| **21** | THERMOMETRE A SUCRE | **U** | **1** |  |  |  |  |  |
| **22** | SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR | **U** | **1** |  |  |  |  |  |
| **23** | FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT | **U** | **1** |  |  |  |  |  |
| **24** | CHALUMEAU PROFESSIONNEL | **U** | **1** |  |  |  |  |  |
| **25** | CISEAUX POUR SUCRE | **U** | **2** |  |  |  |  |  |
| **26** | PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE | **U** | **1** |  |  |  |  |  |
| **27** | DECAPEUR THERMIQUE CHCOCOLAT ELECTRIQUE | **U** | **1** |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL HT** | | | |  |  |  |  |  |
| **TAUX TVA** | | | |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL TTC** | | | |  |  |  |  |  |

**Important : Vu que les prestations objet du présent appel d’offres sont destinées uniquement à la formation professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet.**

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

Lot°4 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT

*N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.*

*Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.*

*Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.*

*Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de* « *Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu’à défaut d’autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises.  Les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité au moins égales à celles qui sont exigées seront jugées conformes.*

*Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l’item.*

*Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités, Doivent être renseignées d’une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».*

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Aiguille à Brider en Inox**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **2** | **1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE, 02 tasses**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **3** | Aiguille à larder **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **4** | **Aiguiseur affuteur couteau électrique**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **5** | **Aplatisseur Inox 2 kg diamètre 11CM +/-10%**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **6** | **Araignée acier inoxydable DIAM 12mm +/-10%**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **7** | **Armoire stérile 10 couteaux**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **8** | **Assiette à dessert classique porcelaine émaillée  blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **9** | **Assiette à pain classique en porcelaine émaillée  blanche 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **10** | **Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine émaillée  Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **11** | **Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **12** | **Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **13** | **Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine émaillée  blanche Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **14** | **Assiette Entremet :20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **15** | **Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **16** | **Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 31cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **17** | **Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 16cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **18** | **Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 20cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **19** | **Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 27cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **20** | **Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **21** | **Assiette rectangulaire 16x24cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **22** | **Attendrisseur de viande allu 7x24 +/-10%**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **23** | **Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **24** | **Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **25** | **Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **26** | **Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **27** | **Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **28** | **Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **29** | **Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **30** | **Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **31** | **Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **32** | **Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **33** | **Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **34** | **Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **35** | **Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **36** | **Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **37** | **Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **38** | **Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **39** | **Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **40** | **Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **41** | **Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **42** | **Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **43** | **Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **44** | **Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **45** | **Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **46** | **Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **47** | **Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **48** | **Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **49** | **Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **50** | **Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **51** | **Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **52** | **Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **53** | **Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **54** | **Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **55** | **Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **56** | **BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **57** | **BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **58** | **BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **59** | **BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **60** | **BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **61** | **BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **62** | **Barre aimentée 56cm en Inox et Polypropylène**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **63** | **Batte Côtelette en Inox diamètre 10 cm +/-10%**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **64** | **Biberon à décorer 140ml**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **65** | **Boite 50 cartouche pour siphon**  **Marque:**  **Référence:**  Compatibles avec les siphons conçus pour ce type de gaz.  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **66** | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **67** | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **68** | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **69** | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **70** | **BOLS DE CUISINE CON INOX Série : 1L ; 2L; 8L ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **71** | **BOLS DE CUISINE ROND INOX Série ; 1.4L ; 2.8 L ;7L ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **72** | **BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L ;10L ; 13.5L ; 2,8L ;4.5L ;6.5L ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **73** | **Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **74** | **Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **75** | **Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **76** | **Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **77** | **CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **78** | **CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **79** | **CANNELEUR ZESTEUR PP**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **80** | **Carafe à décanter évasée en verre**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **81** | **Carafe à eau base carrée en verre 110 cl**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **82** | **Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **83** | **Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **84** | **Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **85** | **Casseroles cuivre et inox série 1,2l ; 2,5 l ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **86** | **Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **87** | **Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **88** | **Cercle à tarte en inox Diam :20 /Ht: 2 cm. ± 10 % bord roulé**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **89** | **Cercle à Tarte en Inox Diam :24 /Ht: 2 cm.± 10 % bord roulé**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **90** | **Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **91** | **Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **92** | **Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **93** | **Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 % Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **94** | **Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **95** | **Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **96** | **Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **97** | **Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml -16cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **98** | **Chariot a légumes inox**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **99** | **Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **100** | **Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **101** | **Couteau a dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **102** | **Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **103** | **Couteau à fromage pâte dure 145 mm +/-5%**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **104** | **Couteau à fromage pâte molle 145 mm +/-5%**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **105** | **Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **106** | **Couteau a huitre manche ABS**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **107** | **Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **108** | **Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **109** | **Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **110** | **Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **111** | **Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 5 % -largeur 4 cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **112** | **Couteau d’office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **113** | **Couteau professionnel de cuisine**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **114** | **Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **115** | **Couteau écailleur**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **116** | **Couteau économe manche ABS**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **117** | **Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **118** | **Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **119** | **Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **120** | **Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **121** | **Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **122** | **Couteaux sommelier**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **123** | **Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **124** | **Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **125** | **Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **126** | **Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **127** | **Cuillère à ragout cote inox 550 cl**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **128** | **Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **129** | **Cuillère d'Amour PP**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **130** | **Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **131** | **Cuillère Portionneuse de Glace**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **132** | **Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **133** | **Cuvette carre 32X32 +/-5%**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **134** | **Darriole inox Ø de 55 mm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **135** | **Dénoyauteur d'olive alu**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **136** | **DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16CM ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **137** | **Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **138** | **Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **139** | **DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **140** | **Douilles en polycarbonate 24 Pièces**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **141** | **ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **142** | **Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **143** | **Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **144** | **Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **145** | **Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **146** | **Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **147** | **Eminceur 30cm. ép 3mm. Lame Inox. Manche en ABS**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **148** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme cœur**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **149** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme carrée**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **150** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ovale**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **151** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ronde**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **152** | **Entonnoir 12.5cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **153** | **Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **154** | **EPROUVETTE POUR PESE-SIROP**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **155** | **ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **156** | **ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **157** | **FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **158** | **Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **159** | **Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **160** | **Fouet à Sauce 30cm ± 5%**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **161** | **Fouet en Inox 35 cm WPS-14P\*\* ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **162** | **Fourchette a dessert en inox longueur 20 cm ± 10 % tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **163** | **Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **164** | **Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **165** | **Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **166** | **Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **167** | **Moule à cake droit en inox 250x80 minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **168** | **Moule à cake en Inox 18% : 35x12xprof8.5cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **169** | **Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **170** | **Moule à cake Inox 18%- 30 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **171** | **Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **172** | **Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **173** | **Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **174** | **Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **175** | **Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **176** | **Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **177** | **Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **178** | **Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **179** | **Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **180** | **Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **181** | **Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **182** | **Moule à steak**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **183** | **MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **184** | **MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **185** | **Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **186** | **Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur(100x89) mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **187** | **Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule ( Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **188** | **Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **189** | **Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **190** | **Moule étain kouglopef**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **191** | **Moule exopan dariole lot de 6**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **192** | **Moule inox dariole 0,05l ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **193** | **Moule inox dariole 0,07l ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **194** | **Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **195** | **Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent)**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **196** | **Moulin à légumes en inox 32cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **197** | **Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **198** | **Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **199** | **Moule inox croquembouche**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **200** | **Moutardier en verre**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **201** | **Chevalets de table numérotées Acier inoxydable de 1 au 36, Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **202** | **Ouvre boites model de table en inox**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **203** | **Panier à ménage (5pièces) en verre**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **204** | **Panier à pain en inox**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **205** | **Panier à vin verseur en osier**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **206** | **Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **207** | **Passe - Sauce Chinois en Inox diam :18 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **208** | **Passe-vite a/ grille étamée 3mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **209** | **Passoire à 2 poigne inox x 32 ; x45 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **210** | **Passoire Chinois Etamine Diam 20cm ;24 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **211** | **Passoire conique 30 cm ± 10 % de diamètre avec anse**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **212** | **Passoire rond toile 1,5mm+/-5%**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **213** | **Peigne de Décoration Set de 7 pièces**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **214** | **Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **215** | **Pelle à four inox perforée**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **216** | **Pelle à four pizza hêtre rond diam 35 cm +/-5%**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **217** | **PELLE À HORS D'ŒUVRES**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **218** | **Pelle à pâtisserie en inox**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **219** | **Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **220** | **Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **221** | **Pelle Triangle en Inox à Manche Noir**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **222** | **Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **223** | **Petit seau à glaçons**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **224** | **Photophore en verre Lot de 4 pièces**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **225** | **PIERRE A AGUISER GROS 459**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **226** | **PIERRE A AGUISER MOYEN 460**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **227** | **PINCE A ARETES INOX L8 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **228** | **Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **229** | **Pince à escargot**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **230** | **Pince à gâteau en inox L 20 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **231** | **Pince à Homard/noix L 12 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **232** | **Pince à hors d'œuvres l 21 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **233** | **Pince à Servir en Inox ; Manche en Vinyl Vert L23cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **234** | **Pince pâte de 100 mm en inox**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **235** | **Pince/Ciseaux Multi Usages en inox**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **236** | **Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **237** | **Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm ;45cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **238** | **Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **239** | **Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **240** | **Seau en inox gradué avec base 12 lts ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **241** | **Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **242** | **Planche à Découper Bleu en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **243** | **Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **244** | **Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **245** | **Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **246** | **Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **247** | **Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **248** | **Plaque à débarrasser inox 40x30,18/10**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **249** | **Plaque à four allu perfore 10 MM 60X40cm ± 10 % Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **250** | **Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60x40 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **251** | **Plaque perforée tôle à pizza diamètre 30cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **252** | **Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **253** | **Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **254** | **Plat ovale en inox L 60/20 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **255** | **PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **256** | **PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **257** | **PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **258** | **Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **259** | **Plateau limonadier diamètre 35 +/-5%**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **260** | **Plateau Miroir en Verre 1/1, 32,5 x 53 cm, H: 3 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **261** | **Plateau Miroir en Verre 1/2, 32,5 x 26,5cm, H: 3 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **262** | **Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **263** | **Plateau rond antidérapant 0,35 cm ± 10 % de diamètre**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **264** | **Plateau rectangulaire antidérapant polypropylène 35 x27 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **265** | **Poches en perlon, série : 34 cm ,50cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **266** | **Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **267** | **Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **268** | **Poêles à frire tôle blanc, série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **269** | **Poêle à Paella 24cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **270** | **Poêles à sucre cuivre, série : 1,8l ; 2,5l**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **271** | **Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **272** | **Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **273** | **POELE CHOC ACCESS ANTI-ADHESIVE:SERIE 20CM , 24 CM, 28CM,36CM ,40CM(REVETEMENT PTFE)**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **274** | **Poêle CHOC JUNIOR Anti adhérent, Sans PTFE Anti-Adhésive diametre 32cm. H4.4 cm Ep:3.3 ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **275** | **Poêle de flambage ronde en cuivre diamètre 240 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **276** | **Poêle de flambage ovale en cuivre L35x23 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **277** | **POELE INOX 36 CM ± 10%**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **278** | **Poêle ovale à poisson diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **279** | **Poire à Jus 40 ml ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **280** | **Poissonnière en Inox 50cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **281** | **Pomme noisette ovale cannelée PP**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **282** | **Porte Adition en Inox 11x15.2 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **283** | **Porte-menu en similicuir - Format A4 noir**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **284** | **PORTE FICELLE SUR PIED**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **285** | **Pot à café 0.5L en inox avec couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **286** | **Pot à lait 0.5L en inox avec couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **287** | **Pot à lait 1 L en inox avec couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **288** | **Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **289** | **Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **290** | **Présentoir Buffet h : 12cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **291** | **Présentoir Buffet h : 8cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **292** | **Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **293** | **Racloir à billot professionnelle Long 17cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **294** | **Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **295** | **Ramasse miette en inox**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **296** | **Ramequin en verre diamètre 8.5cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **297** | **Râpe 6 faces en Inox h(24cm)**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **298** | **Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **299** | **Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **300** | **Assiette en ardoise, assiette de présentation, Anthracite 30X10CM**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **301** | **Assiette en ardoise, assiette de présentation, Anthracite 26X16CM**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **302** | **REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE 560 x 87 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **303** | **REGLE GRADUEE FLEXIBLE 66 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **304** | **Rince doigts citrons**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **305** | **Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **306** | **Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **307** | **Rouleau à pâtisserie nylon Ø 45mm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **308** | **Rouleau multicoupe uni 5 roulettes**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **309** | **Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **310** | **Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **311** | **Saladier Carré Blanc en mélamine 12.5,0.4 L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **312** | **Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **313** | **Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **314** | **Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **315** | **Salière et poivrière en verre diamètre 3.5 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **316** | **SAUCIERE EN INOX - 25CL**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **317** | **Sauciere Porcelaine blanc Style classique finition élégante H8 x L18 x P6 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **318** | **Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **319** | **Saupoudreuse en Inox à Figures Fines : 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **320** | **Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **321** | **Sceaux à vin 3 L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **322** | **Scie Boucherie - 40 cm en Inox-**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **323** | **SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **324** | **SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **325** | **SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **326** | **SERIE DE 3 PLAQUSE A ROTIR INOX 40-50-60± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **327** | **SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **328** | **SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **329** | **SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **330** | **Seringue pour cuisine 30 ml**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **331** | **SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **332** | **Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **333** | **SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **334** | **Shaker en inox 75 cl**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **335** | **Siphon à crème en Inox 0.5 L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **336** | **Souffle à sucre 340 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **337** | **Soupière 320 cl en Porcelaine**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **338** | **Soupière en inox Diamètre 24 avec couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **339** | **Soupière en inox Diamètre 24 ± 10 % sans couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **340** | **Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox : 22cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **341** | **Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **342** | **Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **343** | **Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **344** | **Spatule en silicone 25 cm ; 35cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **345** | **Spatule lame fibre de verre, Série : 25CM ;30cm;40cm;50cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **346** | **Spatule flexible droite de 180 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **347** | **Spatule flexible droite inox de 300 mm± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **348** | **SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **349** | **SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm ;30cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **350** | **SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **351** | **Spatule longue coudée manche solide 20cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **352** | **Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **353** | **Spatules pâtissière longueur 240 mm ; 340 mm Manche polypropylène Lame inox ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **354** | **Spatule en Elastomère thermoplastique : 45cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **355** | **Sucrier métal argenté sans couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **356** | **Sucrier En inox avec couvercle 23 cl ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **357** | **Sucrier en porcelaine blanche qualité supérieure 23 cl ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **358** | **Support Buffet 55.5 x 19 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **359** | **Support Menu à Pince 30 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **360** | **Support rotatif pour décoration Gâteau**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **361** | **Support Buffet 39x39 cm APS**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **362** | **Tablier boucher métal**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **363** | **Tamis tout en inox Ø 20 cm Maille 0,45mm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **364** | **Tamis à farine bord plastique Ø 35 Maille : 0.8mm ; 1.8mm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **365** | **Tamis tout inox Ø 35cm Maille 1,28mm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **366** | **Tapis à décor relief Arabesque 25 x 18,5 cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **367** | **Tapis à décor relief Coffee 25 x 18,5 cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **368** | **Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **369** | **Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **370** | **Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **371** | **Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **372** | **Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **373** | **Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **374** | **Terrine rectangulaire terre cerise 28 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **375** | **Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **376** | **Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **377** | **Thermomètre Infrarouge**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **378** | **Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **379** | **Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **380** | **Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **381** | **Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **382** | **Turbotière en Aluminium 50X40cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **383** | **Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **384** | **Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **385** | **Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEU**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **386** | **Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **387** | **VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **388** | **Fouet en Inox 25 cm WPS-10P\* ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **389** | **ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

Lot°4 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE TOTALE** | **Prix unitaire HT** | **Prix total HT** | **TVA Applique** | **Montant TTC** |
| **1** | Aiguille à Brider en Inox | U | 1 |  |  |  |  |
| **2** | 1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE, 02 tasses | U | 1 |  |  |  |  |
| **3** | Aiguille à larder | U | 1 |  |  |  |  |
| **4** | Aiguiseur affuteur couteau électrique | U | 1 |  |  |  |  |
| **5** | Aplatisseur Inox 2 kg diamètre 11CM +/-10% | U | 1 |  |  |  |  |
| **6** | Araignée acier inoxydable DIAM 12mm +/-10% | U | 1 |  |  |  |  |
| **7** | Armoire stérile 10 couteaux | U | 1 |  |  |  |  |
| **8** | Assiette à dessert classique porcelaine émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **9** | Assiette à pain classique en porcelaine émaillée blanche 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **10** | Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **11** | Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **12** | Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **13** | Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine émaillée blanche Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **14** | Assiette Entremet 20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **15** | Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **16** | Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 31cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 120 |  |  |  |  |
| **17** | Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 16cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 120 |  |  |  |  |
| **18** | Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 20cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 120 |  |  |  |  |
| **19** | Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 27cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 120 |  |  |  |  |
| **20** | Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 120 |  |  |  |  |
| **21** | Assiette rectangulaire 16x24cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 120 |  |  |  |  |
| **22** | Attendrisseur de viande allu 7x24 +/-10% | U | 1 |  |  |  |  |
| **23** | Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC | U | 4 |  |  |  |  |
| **24** | Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC | U | 4 |  |  |  |  |
| **25** | Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC | U | 4 |  |  |  |  |
| **26** | Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC | U | 4 |  |  |  |  |
| **27** | Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC | U | 4 |  |  |  |  |
| **28** | Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC | U | 4 |  |  |  |  |
| **29** | Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC | U | 4 |  |  |  |  |
| **30** | Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC | U | 4 |  |  |  |  |
| **31** | Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC | U | 4 |  |  |  |  |
| **32** | Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC | U | 4 |  |  |  |  |
| **33** | Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC | U | 4 |  |  |  |  |
| **34** | Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC | U | 4 |  |  |  |  |
| **35** | Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L | U | 4 |  |  |  |  |
| **36** | Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC | U | 4 |  |  |  |  |
| **37** | Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L | U | 4 |  |  |  |  |
| **38** | Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L | U | 4 |  |  |  |  |
| **39** | Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L | U | 4 |  |  |  |  |
| **40** | Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L | U | 4 |  |  |  |  |
| **41** | Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L | U | 4 |  |  |  |  |
| **42** | Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L | U | 4 |  |  |  |  |
| **43** | Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm | U | 4 |  |  |  |  |
| **44** | Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm | U | 4 |  |  |  |  |
| **45** | Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm | U | 4 |  |  |  |  |
| **46** | Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8 | U | 4 |  |  |  |  |
| **47** | Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L | U | 4 |  |  |  |  |
| **48** | Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L | U | 4 |  |  |  |  |
| **49** | Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L | U | 4 |  |  |  |  |
| **50** | Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6 | U | 4 |  |  |  |  |
| **51** | Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 | U | 4 |  |  |  |  |
| **52** | Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm | U | 4 |  |  |  |  |
| **53** | Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm | U | 4 |  |  |  |  |
| **54** | Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm | U | 4 |  |  |  |  |
| **55** | Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm | U | 4 |  |  |  |  |
| **56** | BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE | U | 4 |  |  |  |  |
| **57** | BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE | U | 4 |  |  |  |  |
| **58** | BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE | U | 4 |  |  |  |  |
| **59** | BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE | U | 4 |  |  |  |  |
| **60** | BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE | U | 4 |  |  |  |  |
| **61** | BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE | U | 4 |  |  |  |  |
| **62** | Barre aimentée 56cm en Inox et Polypropylène | U | 4 |  |  |  |  |
| **63** | Batte Côtelette en Inox diamètre 10 cm +/-10% | U | 4 |  |  |  |  |
| **64** | Biberon à décorer 140ml | U | 4 |  |  |  |  |
| **65** | Boite 50 cartouche pour siphon | U | 1 |  |  |  |  |
| **66** | BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **67** | BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **68** | BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **69** | BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **70** | BOLS DE CUISINE CON INOX Série: 1L ; 2L; 8L ± 5 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **71** | BOLS DE CUISINE ROND INOX Série; 1.4L ; 2.8 L;7L ± 5 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **72** | BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L ± 5 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **73** | Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné | U | 2 |  |  |  |  |
| **74** | Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **75** | Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur | U | 4 |  |  |  |  |
| **76** | Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **77** | CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **78** | CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **79** | Canneleur zesteur PP | U | 4 |  |  |  |  |
| **80** | Carafe à décanter évasée en verre | U | 4 |  |  |  |  |
| **81** | Carafe à eau base carrée en verre 110 cl | U | 4 |  |  |  |  |
| **82** | Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **83** | Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **84** | Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **85** | Casseroles cuivre et inox série 1,2l ; 2,5 l ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **86** | Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum | U | 4 |  |  |  |  |
| **87** | Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum | U | 4 |  |  |  |  |
| **88** | Cercle à tarte en inox Diam:20 /Ht: 2 cm. ± 10 % bord roulé | U | 4 |  |  |  |  |
| **89** | Cercle à Tarte en Inox Diam:24 /Ht: 2 cm.± 10 % bord roulé | U | 4 |  |  |  |  |
| **90** | Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum | U | 4 |  |  |  |  |
| **91** | Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum | U | 4 |  |  |  |  |
| **92** | Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **93** | Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **94** | Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **95** | Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **96** | Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **97** | Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml -16cm ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **98** | Chariot a légumes inox | U | 1 |  |  |  |  |
| **99** | Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10 | U | 20 |  |  |  |  |
| **100** | Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10 | U | 20 |  |  |  |  |
| **101** | Couteau a dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 120 |  |  |  |  |
| **102** | Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **103** | Couteau à fromage pâte dure 145 mm +/-5% | U | 1 |  |  |  |  |
| **104** | Couteau à fromage pâte molle 145 mm +/-5% | U | 1 |  |  |  |  |
| **105** | Couteau à génoise, lame dentelée / manche 3 rivets longueur 30 cm ± 10 % | U | 5 |  |  |  |  |
| **106** | Couteau à huitre manche ABS | U | 6 |  |  |  |  |
| **107** | Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm | U | 2 |  |  |  |  |
| **108** | Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée | U | 1 |  |  |  |  |
| **109** | Couteau à Poisson en Inox (90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **110** | Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **111** | Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 5 % -largeur 4 cm ± 5 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **112** | Couteau d’office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets | U | 36 |  |  |  |  |
| **113** | Couteau professionnel de cuisine | U | 24 |  |  |  |  |
| **114** | Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **115** | Couteau écailleur | U | 1 |  |  |  |  |
| **116** | Couteau économe manche ABS | U | 1 |  |  |  |  |
| **117** | Couteaux Génoise-Manche manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **118** | Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets | U | 1 |  |  |  |  |
| **119** | Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **120** | Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets | U | 1 |  |  |  |  |
| **121** | Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets | U | 1 |  |  |  |  |
| **122** | Couteaux sommelier | U | 10 |  |  |  |  |
| **123** | Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **124** | Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **125** | Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **126** | Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **127** | Cuillère à ragout cote inox 550 cl | U | 1 |  |  |  |  |
| **128** | Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **129** | Cuillère d'Amour PP | U | 2 |  |  |  |  |
| **130** | Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 2 |  |  |  |  |
| **131** | Cuillère Portionneuse de Glace | U | 2 |  |  |  |  |
| **132** | Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **133** | Cuvette carre 32X32 +/-5% | U | 2 |  |  |  |  |
| **134** | Darriole inox Ø de 55 mm minimum | U | 2 |  |  |  |  |
| **135** | Dénoyauteur d'olive alu | U | 2 |  |  |  |  |
| **136** | DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **137** | Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs | U | 2 |  |  |  |  |
| **138** | Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur | U | 2 |  |  |  |  |
| **139** | DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2 | U | 2 |  |  |  |  |
| **140** | Douilles en polycarbonate 24 Pièces | U | 2 |  |  |  |  |
| **141** | ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **142** | Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **143** | Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **144** | Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **145** | Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **146** | Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle | U | 2 |  |  |  |  |
| **147** | Eminceur 30cm. ép 3mm. Lame Inox. Manche en ABS | U | 2 |  |  |  |  |
| **148** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme cœur | U | 2 |  |  |  |  |
| **149** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme carrée | U | 2 |  |  |  |  |
| **150** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ovale | U | 2 |  |  |  |  |
| **151** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ronde | U | 2 |  |  |  |  |
| **152** | Entonnoir 12.5cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **153** | Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **154** | EPROUVETTE POUR PESE-SIROP | U | 2 |  |  |  |  |
| **155** | ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm | U | 2 |  |  |  |  |
| **156** | ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **157** | FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10 | U | 2 |  |  |  |  |
| **158** | Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne | U | 2 |  |  |  |  |
| **159** | Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **160** | Fouet à Sauce 30cm ± 5% | U | 2 |  |  |  |  |
| **161** | Fouet en Inox 35 cm ± 5 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **162** | Fourchette a dessert en inox longueur 20 cm ± 10 % tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 120 |  |  |  |  |
| **163** | Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **164** | Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **165** | Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **166** | Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **167** | Moule à cake droit en inox 250x80 minimum | U | 6 |  |  |  |  |
| **168** | Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **169** | Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum | U | 6 |  |  |  |  |
| **170** | Moule à cake Inox 18%- 30 cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **171** | Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **172** | Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum | U | 6 |  |  |  |  |
| **173** | Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum | U | 6 |  |  |  |  |
| **174** | Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **175** | Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum | U | 6 |  |  |  |  |
| **176** | Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **177** | Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **178** | Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm | U | 6 |  |  |  |  |
| **179** | Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **180** | Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **181** | Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **182** | Moule à steak | U | 6 |  |  |  |  |
| **183** | MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160 MM ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **184** | MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200 MM ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **185** | Moule en polycarbonate demi -sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **186** | Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour un épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur (100x89) mm | U | 6 |  |  |  |  |
| **187** | Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule ( Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **188** | Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl)( 175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **189** | Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **190** | Moule étain kouglopef | U | 6 |  |  |  |  |
| **191** | Moule exopan dariole lot de 6 | U | 6 |  |  |  |  |
| **192** | Moule inox dariole 0,05l ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **193** | Moule inox dariole 0,07l ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **194** | Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **195** | Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent) | U | 2 |  |  |  |  |
| **196** | Moulin à légumes en inox 32cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **197** | Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5 | U | 6 |  |  |  |  |
| **198** | Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **199** | Moule inox croquembouche | U | 6 |  |  |  |  |
| **200** | Moutardier en verre | U | 6 |  |  |  |  |
| **201** | Chevalets de table numérougeés Acier inoxydable de 1 au 36, Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **202** | Ouvre boites model de table en inox | U | 6 |  |  |  |  |
| **203** | Panier à ménage (5pièces) en verre | U | 6 |  |  |  |  |
| **204** | Panier à pain en inox | U | 6 |  |  |  |  |
| **205** | Panier à vin verseur en osier | U | 6 |  |  |  |  |
| **206** | Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **207** | Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **208** | Passe-vite a/ grille étamée 3mm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **209** | Passoire à 2 poigne inox x 32 ; x45 ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **210** | Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **211** | Passoire conique 30 cm ± 10 % de diamètre avec anse | U | 6 |  |  |  |  |
| **212** | Passoire rond toile 1,5mm+/-5% | U | 6 |  |  |  |  |
| **213** | Peigne de Décoration Set de 7 pièces | U | 6 |  |  |  |  |
| **214** | Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **215** | Pelle à four inox perforée | U | 6 |  |  |  |  |
| **216** | Pelle à four pizza hêtre rond diam 35 cm +/-5% | U | 6 |  |  |  |  |
| **217** | PELLE À HORS D'ŒUVRES | U | 6 |  |  |  |  |
| **218** | Pelle à pâtisserie en inox | U | 6 |  |  |  |  |
| **219** | Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **220** | Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **221** | Pelle Triangle en Inox à Manche Noir | U | 6 |  |  |  |  |
| **222** | Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **223** | Petit seau à glaçons | U | 6 |  |  |  |  |
| **224** | Photophore en verre Lot de 4 pièces | U | 6 |  |  |  |  |
| **225** | PIERRE A AGUISER GROS 459 | U | 6 |  |  |  |  |
| **226** | PIERRE A AGUISER MOYEN 460 | U | 6 |  |  |  |  |
| **227** | PINCE A ARETES INOX L8 cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **228** | Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **229** | Pince à escargot | U | 6 |  |  |  |  |
| **230** | Pince à gâteau en inox L 20 cm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **231** | Pince à Homard/noix L 12 cm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **232** | Pince à hors d'œuvres l 21 cm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **233** | Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyl Vert L23cm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **234** | Pince pâte de 100 mm en inox | U | 6 |  |  |  |  |
| **235** | Pince/Ciseaux Multi Usages en inox | U | 6 |  |  |  |  |
| **236** | Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **237** | Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm;45cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **238** | Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **239** | Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm | U | 6 |  |  |  |  |
| **240** | Seau en inox gradué avec base 12 lts ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **241** | Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **242** | Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **243** | Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **244** | Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **245** | Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **246** | Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **247** | Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **248** | Plaque à débarrasser inox 40x30,18/10 | U | 6 |  |  |  |  |
| **249** | Plaque à four allu perfore 10 MM 60X40cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **250** | Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60x40 ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **251** | Plaque perforée tôle a pizza diamètre 30cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **252** | Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **253** | Plat rond en inox Diam 30 ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **254** | Plat oval en inox L 60/20 ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **255** | PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE: 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE | U | 6 |  |  |  |  |
| **256** | PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE | U | 6 |  |  |  |  |
| **257** | PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE. | U | 2 |  |  |  |  |
| **258** | Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **259** | Plateau limonadier diamètre 35 ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **260** | Plateau Miroir en Verre 1/1, 32,5 x 53 cm, H: 3 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **261** | Plateau Miroir en Verre 1/2, 32,5 x 26,5cm, H: 3 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **262** | Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre | U | 6 |  |  |  |  |
| **263** | Plateau rond antidérapant 0,35 cm ± 10 % de diamètre | U | 6 |  |  |  |  |
| **264** | Plateau rectangulaire antidérapant polypropylène 35 x27 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **265** | Poches en perlon, série : 34 cm ,50cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **266** | Poches à décorer ; Série: 30 cm, 35cm, 40 cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **267** | Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **268** | Poêles à frire tôle blanc, série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **269** | Poêle à Paella 24cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **270** | Poêles a sucre cuivre, série : 1,8l ; 2,5l | U | 4 |  |  |  |  |
| **271** | Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **272** | Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **273** | POELE CHOC ACCESS ANTI-ADHESIVE:SERIE 20CM , 24 CM, 28CM,36CM ,40CM(REVETEMENT PTFE) | U | 6 |  |  |  |  |
| **274** | Poêle CHOC JUNIOR Anti adhérent, Sans PTFE Anti-Adhésive diametre 32cm. H4.4 cm Ep:3.3 ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **275** | Poêle de flambage ronde en cuivre diamètre 240 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **276** | Poêle de flambage ovale en cuivre L35x23 ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **277** | POELE INOX 36 CM 10% | U | 6 |  |  |  |  |
| **278** | Poêle ovale à poisson diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent | U | 6 |  |  |  |  |
| **279** | Poire à Jus 40 ml ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **280** | Poissonnière en Inox 50cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **281** | Pomme noisette ovale cannelée PP | U | 6 |  |  |  |  |
| **282** | Porte Adition en Inox 11x15.2 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **283** | Porte-menu en simili-cuir - Format A4 noir | U | 6 |  |  |  |  |
| **284** | PORTE FICELLE SUR PIED | U | 6 |  |  |  |  |
| **285** | Pot à café 0.5L en inox avec couvercle | U | 6 |  |  |  |  |
| **286** | Pot à lait 0.5L en inox avec couvercle | U | 6 |  |  |  |  |
| **287** | Pot à lait 1 L en inox avec couvercle | U | 6 |  |  |  |  |
| **288** | Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **289** | Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **290** | Présentoir Buffet h: 12cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **291** | Présentoir Buffet h: 8cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **292** | Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **293** | Racloir à billot professionnelle Long 17cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **294** | Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32, 5Xht 10cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **295** | Ramasse miette en inox | U | 20 |  |  |  |  |
| **296** | Ramequin en verre trempé diamètre 8.5cm ± 10 % | U | 20 |  |  |  |  |
| **297** | Râpe 6 faces en Inox h(24cm) | U | 6 |  |  |  |  |
| **298** | Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur | U | 6 |  |  |  |  |
| **299** | Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28 ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **300** | Assiette en ardoise, assiette de présentation, Anthracite 30X10CM | U | 6 |  |  |  |  |
| **301** | Assiette en ardoise, assiette de présentation, Anthracite 26X16CM | U | 6 |  |  |  |  |
| **302** | REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE 560 x 87 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **303** | REGLE GRADUEE FLEXIBLE 66 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **304** | Rince doigts citron | U | 6 |  |  |  |  |
| **305** | Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **306** | Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **307** | Rouleau à pâtisserie nylon Ø 45mm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **308** | Rouleau multicoupe uni 5 roulettes | U | 6 |  |  |  |  |
| **309** | Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **310** | Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22 | U | 6 |  |  |  |  |
| **311** | Saladier Carré Blanc en mélamine 12.5, 0.4 L ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **312** | Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **313** | Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **314** | Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum | U | 6 |  |  |  |  |
| **315** | Salière et poivrière en verre diamètre 3.5 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **316** | SAUCIERE EN INOX - 25CL | U | 6 |  |  |  |  |
| **317** | Sauciere Porcelaine blanc Style classique finition élégante H8 x L18 x P6 ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **318** | Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml | U | 1 |  |  |  |  |
| **319** | Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 2 |  |  |  |  |
| **320** | Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **321** | Sceaux à vin 3 L ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **322** | Scie Boucherie - 40 cm en Inox- | U | 2 |  |  |  |  |
| **323** | SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **324** | SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé | U | 2 |  |  |  |  |
| **325** | SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10 | U | 2 |  |  |  |  |
| **326** | SERIE DE 3 PLAQUSE A ROTIR INOX 40-50-60± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **327** | SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 | U | 2 |  |  |  |  |
| **328** | SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10 | U | 2 |  |  |  |  |
| **329** | SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10 | U | 2 |  |  |  |  |
| **330** | Seringue pour cuisine 30 ml | U | 2 |  |  |  |  |
| **331** | SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE | U | 2 |  |  |  |  |
| **332** | Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE | U | 100 |  |  |  |  |
| **333** | SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix | U | 200 |  |  |  |  |
| **334** | Shaker en inox 75 cl | U | 1 |  |  |  |  |
| **335** | Siphon à crème en Inox 0.5 L | U | 1 |  |  |  |  |
| **336** | Souffle à sucre 340 mm ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **337** | Soupière en Porcelaine 320 cl ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **338** | Soupière en inox Diamètre 24 ± 10 % avec couvercle | U | 6 |  |  |  |  |
| **339** | Soupière en inox Diamètre 24 ± 10 % sans couvercle | U | 6 |  |  |  |  |
| **340** | Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox: 22cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **341** | Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche | U | 6 |  |  |  |  |
| **342** | Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **343** | Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **344** | Spatule en silicone 25 cm ; 35cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **345** | Spatule lame fibre de verre, Série : 25CM ; 30cm;40cm;50cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **346** | Spatule flexible droite de 180 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **347** | Spatule flexible droite inox de 300 mm± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **348** | SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM | U | 6 |  |  |  |  |
| **349** | SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm;30cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **350** | SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM | U | 6 |  |  |  |  |
| **351** | Spatule longue coudée manche solide 20cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **352** | Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **353** | Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène Lame inox ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **354** | Spatule en Elastomère thermoplastique: 45cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **355** | Sucrier métal argenté sans couvercle 23 cl ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **356** | Sucrier En inox avec couvercle 23 cl ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **357** | Sucrier en porcelaine blanche qualité supérieure 23 cl ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **358** | Support Buffet 55.5 x 19 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **359** | Support Menu à Pince 30 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **360** | Support rotatif pour décoration Gâteau | U | 2 |  |  |  |  |
| **361** | Support Buffet 39x39 cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **362** | TABLIER BOUCHER METAL | U | 1 |  |  |  |  |
| **363** | Tamis tout en inox Ø 20 cm Maille 0,45mm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **364** | Tamis à farine bord plastique Ø 35 Maille : 0.8mm ; 1.8mm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **365** | Tamis tout inox Ø 35cm Maille 1,28mm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **366** | Tapis à décor relief Arabesque 25 x 18,5 cm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **367** | Tapis à décor relief Coffee 25 x 18,5 cm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **368** | Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **369** | Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **370** | Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **371** | Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **372** | Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **373** | Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **374** | Terrine rectangulaire terre cerise 28 cm | U | 2 |  |  |  |  |
| **375** | Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax | U | 2 |  |  |  |  |
| **376** | Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax | U | 2 |  |  |  |  |
| **377** | Thermomètre Infrarouge | U | 2 |  |  |  |  |
| **378** | Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **379** | Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L | U | 2 |  |  |  |  |
| **380** | Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L | U | 2 |  |  |  |  |
| **381** | Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm | U | 2 |  |  |  |  |
| **382** | Turbotière en Aluminium 50X40cm | U | 2 |  |  |  |  |
| **383** | Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 20 |  |  |  |  |
| **384** | Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 20 |  |  |  |  |
| **385** | Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 20 |  |  |  |  |
| **386** | Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 20 |  |  |  |  |
| **387** | VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 140 |  |  |  |  |
| **388** | FOUET EN INOX 25 CM WPS-10P\* ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **389** | ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL HT** | |  |  |  |  |  |  |
| **TAUX TVA** | |  |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL TTC** | |  |  |  |  |  |  |

**Important : Vu que les prestations objet du présent appel d’offres sont destinées uniquement à la formation professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet.**

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**