

ROYAUME DU MAROC

****_**_**_**_****

**OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL**

AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT INTERNATIONAL N° 118/2024

Le **19 Novembre 2024 à 11 Heures 30 mn**, il sera procédé, dans les bureaux de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail, sis à : Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) - Casablanca à l'ouverture des plis relatifs à l'appel d'offres ouvert international sur offres de prix, ayant pour objet **L'Acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la cuisine de l'Institut Spécialisé en Hôtellerie et Tourisme (ISHT) à Oujda répartie en lots suivants :**

- **Lot n°1 : Matériel de cuisson, fours et petit matériel de cuisine et de restaurant**
- **Lot n°2 : Equipements frigorifiques**
- **Lot n°3 : Matériel de boulangerie pâtisserie et chocolaterie**
- **Lot n°4 : Matériel de laverie et matériel de buanderie**
- **Lot n°5 : Matériel de distribution, self-service, matériel de travail et de rangement et matériel de nettoyage**
- **Lot n°6 : Petits outillages de cuisine et de restaurant**

Le dossier d'appel d'offres doit être téléchargé à partir du portail des marchés publics accessible à l'adresse www.marchéspublics.gov.ma.

L'estimation des coûts des prestations établies par le maître d'ouvrage est fixée comme suit :

- **Lot n° 1 : Un million six cent quatre-vingt-six mille cinq cent soixante-seize Dirhams (1 686 576,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 2 : Huit cent un mille trois cent quarante-cinq Dirhams (801 345,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 3 : Huit cent soixante-treize mille cent cinquante-deux Dirhams et quarante centimes (873 152,40 DH) en TTC.**
- **Lot n° 4 : Quatre cent trois mille cinq cent soixante-trois Dirhams (403 563,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 5 : Un million quatre cent trente-deux mille quatre cent cinquante-huit Dirhams (1 432 458,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 6 : Huit cent soixante-quinze mille six cent soixante et un Dirhams et soixante centimes (875 661,60 DH) en TTC.**

Le cautionnement provisoire est fixé comme suit :

- **Lot n°1 : Vingt-cinq mille trois cents Dirhams (25 300,00 DH)**
- **Lot n°2 : Douze mille cent Dirhams (12 100,00 DH)**
- **Lot n°3 : Treize mille cent Dirhams (13 100,00 DH)**
- **Lot n°4 : Six mille cent Dirhams (6 100,00 DH)**
- **Lot n°5 : Vingt et un mille cinq cents Dirhams (21 500,00 DH)**
- **Lot n°6 : Treize mille deux cents Dirhams (13 200,00 DH)**

Le contenu, la présentation ainsi que le dépôt des dossiers des concurrents doivent être conformes aux dispositions des articles 30 à 34 du décret relatif aux marchés publics.

Les concurrents doivent déposer leurs dossiers par voie électronique dans le portail des marchés publics accessible à l'adresse www.marchespublics.gov.ma

Les Prospectus, notices ou autre documents exigés par le dossier d'appel d'offres doivent être déposés au **Service des Marchés à la Direction de l'Approvisionnement et de la Logistique, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) Casablanca**, au plus tard le **15 Novembre 2024 à 16 Heures**, ou remis séance tenante au président de la Commission d'ouverture des plis.

Les pièces justificatives à fournir sont celles prévues par l'article n°5 du Règlement de consultation.

المملكة المغربية
مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل
إعلان عن طلب عروض أثمان مفتوح دولي
رقم 2024/118

في يوم 19 نونبر 2024 على الساعة الحادية عشرة والنصف صباحاً، سيتم في مكتب الإدارة العامة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل الكائن بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء، فتح الأظرفة المتعلقة بطلب عروض الأثمان المفتوح الدولي، لأجل اقتناء، تركيب وتشغيل معدات المطبخ للمعهد المتخصص في الفندقية و السياحة (ISHT) بوجدة ، موزعة في حصص كالتالي:

- الحصة 1: لوازم الطبخ، أفرنة و اللوازم الصغيرة للمطبخ و المطعم
- الحصة 2: معدات التبريد
- الحصة 3: لوازم المخبزة و الحلويات و الشوكولاتة
- الحصة 4: ادوات المغسلة و ادوات غرفة الغسيل
- الحصة 5: ادوات التوزيع، الخدمة الذاتية، ادوات العمل و التخزين و ادوات النظافة
- الحصة 6: ادوات الصغيرة للمطبخ و المطعم

يوجب سحب ملف طلب العروض إلكترونياً من بوابة صفقات الدولة من العنوان الإلكتروني www.marchespublics.gov.ma

تبلغ الكلفة التقديرية للأعمال المحددة من طرف صاحب المشروع:

- الحصة 1 : مليون وستمئة وستة وثمانون ألفاً وخمسمائة وستة وسبعون درهم (1 686 576,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 2 : ثمانمائة وواحد ألفاً وثلاثمائة وخمسة وأربعون درهم (801 345,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 3 : ثمانمائة وثلاثة وسبعون ألفاً ومائة واثنان وخمسون درهم و أربعون سنتيماً (873 152,40) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 4 : أربعمائة وثلاثة آلاف وخمسمائة وثلاثة وستون درهم (403 563,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 5 : مليون وأربعمائة واثنان وثلاثون ألفاً وأربعمائة وثمانية وخمسون درهم (1 432 458,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 6 : ثمانمائة وخمسة وسبعون ألفاً وستمئة وواحد وستون درهم و ستون سنتيماً (875 661,60) مع احتساب جميع الرسوم

تبلغ الضمانة المؤقتة:

- الحصة 1: خمسة وعشرون ألفاً وثلاثمائة (25 300.00) درهم
- الحصة 2: اثنا عشر ألفاً ومائة (12 100.00) درهم
- الحصة 3: ثلاثة عشر ألفاً ومائة (13 100.00) درهم
- الحصة 4 : ستة آلاف ومائة (6 100.00) درهم
- الحصة 5 : واحد وعشرون ألفاً وخمسمائة (21 500.00) درهم
- الحصة 6 : ثلاثة عشر ألفاً ومئتان (13 200.00) درهم

يجب أن يكون كل من محتوى وتقديم ملفات المتنافسين مطابقين لمقتضيات البنود من 30 إلى 34 من المرسوم المنظم للصفقات العمومية.

ويجب على المتنافسين أن يرسلوا أظرفتهم إلكترونياً في بوابة الصفقات العمومية من العنوان الإلكتروني www.marchespublics.gov.ma

إن النشرات التمهيدية ، الإشعارات أو وثائق أخرى التي يستوجبها ملف طلب العروض يجب إيداعها بمصلحة الصفقات بمديرية التكوين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء ، وذلك كحد أقصاه يوم 15 نونبر 2024 على الساعة الرابعة بعد الزوال، إما تسليمها مباشرة لرئيس لجنة فتح الأظرفة عند بداية الجلسة الفورية.

إن الوثائق المثبتة الواجب الإدلاء بها هي تلك المقررة في المادة 5 من نظام الإستشارة



مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل
Office de la Formation Professionnelle
et de la Promotion du Travail

**Dossier d'Appel
D'offres**

**Ouvert national
Sur offres de prix**

N° 118 / 2024

Financement : Projets OFPPT Hors Coopération

Objet de l'Appel d'offres :



Acquisition, Installation et Mise en Service des Equipements de la Cuisine de L'institut Spécialisé en Hôtellerie et Tourisme (ISHT) à OUJDA Répartie en lot suivant :

- ✓ LOT N° 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT
- ✓ LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES
- ✓ LOT N° 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISserie ET CHOCOLATERIE
- ✓ LOT N° 4 : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE
- ✓ LOT N° 5 : MATERIEL DE DISTRIBUTION, SELF- SERVICE, MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE
- ✓ LOT N° 6 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT

YAS

SOMMAIRE

ARTICLE 1	: OBJET DU REGLEMENT DE LA CONSULTATION.
ARTICLE 2	: MAITRE D'OUVRAGE
ARTICLE 3	: CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS
ARTICLE 4	: JUSTIFICATION DES CAPACITES ET DES QUALITES DES CONCURRENTS.
ARTICLE 5	: CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.
ARTICLE 6	: PROSPECTUS, NOTICES DOCUMENTS TECHNIQUES
ARTICLE 7	: COMPOSITION DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 8	: DEMANDE D'ECLAIRCISSEMENT OU DE RENSEIGNEMENT ET INFORMATION DES CONCURRENTS.
ARTICLE 9	: MODIFICATION DANS LE DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 10	: REPARTITION EN LOTS
ARTICLE 11	: PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.
ARTICLE 12	: RETRAIT DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 13	: DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS.
ARTICLE 14	: DELAI DE VALIDITE DES OFFRES
ARTICLE 15	: LANGUE DE L'OFFRE.
ARTICLE 16	: PRIX PREFERENTIELS POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ARTICLE 17	: MONNAIE DE L'OFFRE.
ARTICLE 18	: DEPENSES ENCOURUES DU FAIT DE L'APPEL D'OFFRES
ARTICLE 19	: EVALUATION DES OFFRES DES CONCURRENTS
ARTICLE 20	: SIGNATURE ELECTRONIQUE.
ARTICLE 21	: RESULTATS DE L'APPEL D'OFFRE



REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Article n°1 : Objet du règlement de la consultation

Le présent règlement de consultation concerne l'appel d'offres ouvert sur offres de prix ayant pour objet l'acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine de l'institut spécialisé en hôtellerie et tourisme (ISHT) à OUJDA, répartie en lot suivant :

- LOT N° 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT
- LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES
- LOT N° 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISserie ET CHOCOLATERIE
- LOT N° 4 : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE
- LOT N° 5 : MATERIEL DE DISTRIBUTION, SELF- SERVICE, MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE
- LOT N° 6 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT

Il est établi en vertu des dispositions de l'article n° 21, du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics .

Les prescriptions du présent règlement ne peuvent en aucune manière déroger ou modifier les conditions et les formes prévues par décret n° 2-22-431 précité. Toute disposition contraire au décret précité est nulle et non avenue. Seules sont valables les précisions et prescriptions conformes aux dispositions de l'article n° 21 et des autres articles du décret précité

Article n°2 : Maître d'ouvrage

Le maître d'ouvrages du marché qui sera passé suite au présent appel d'offres est : l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).

Article n°3 : Conditions requises des concurrents

Conformément aux dispositions de l'article n° 27 du décret n° 2-22-431 précité :

Peuvent valablement participer et être attributaire(s) de(s) marché(s) afférent(s) au présent appel d'offres, les personnes physiques ou morales, qui :

- a) Justifient des capacités juridiques, techniques et financières requises ;
- b) Sont en situation fiscale régulière, pour avoir souscrit leurs déclarations et réglé les sommes exigibles dûment définitives ou, à défaut de règlement, constitué des garanties jugées suffisantes par le comptable chargé du recouvrement, et ce conformément à la législation en vigueur en matière de recouvrement des créances publics ;
- c) Sont affiliées à la Caisse Nationale de Sécurité Sociale ou à un régime particulier de prévoyance sociale, et souscrivent de manière régulière leurs déclarations de salaires et sont en situation régulière auprès de ces organismes.
- d) Exercent l'une des activités en rapport avec l'objet du marché.

Ne sont pas admises à participer aux appels d'offres :

- Les personnes en liquidation judiciaire ;
- Les personnes en redressement judiciaire, sauf autorisation spéciale délivrée par l'autorité judiciaire compétente ;



- Les personnes ayant fait l'objet d'une exclusion temporaire ou définitive prises conformément aux dispositions de l'article 152 du décret n° 2-22-431 précité ;
- Les personnes qui représentent plus d'un concurrent dans un même marché, lorsqu'il s'agit d'un marché en lot unique ou d'un même lot lorsqu'il s'agit d'un marché alloti
- Les prestataires de services ayant contribué à la préparation du dossier de l'appel d'offres concerné.
- Les titulaires dont les marchés ont fait l'objet de résiliation pour une faute qui leur incombe au titre des marchés d'achèvement y afférents.

Article n°4 : Justification des capacités et des qualités des concurrents

Chaque concurrent est tenu de présenter un dossier administratif et un dossier technique. Chaque dossier peut être accompagné d'un état des pièces qui le constituent.

A- Le dossier administratif comprend :

1. Pour chaque concurrent, au moment de la présentation des offres :

- a) La ou les pièces justifiant les pouvoirs conférés à la personne agissant au nom du concurrent. Ces pièces varient selon la forme juridique du concurrent :
- ✓ S'il s'agit d'un auto-entrepreneur ou d'une personne physique agissant pour son propre compte, aucune pièce n'est exigée ;
- ✓ S'il s'agit d'un représentant du concurrent, celui-ci doit présenter, selon le cas :
 - * une copie certifiée conforme de la procuration légalisée, lorsqu'il agit au nom d'une personne physique ;
 - * un extrait des statuts de la société et/ou copie certifiée conforme à l'original du procès-verbal de l'organe compétent lui conférant le pouvoir d'agir au nom de cette société ;
 - * l'acte par lequel la personne habilitée délègue son pouvoir à une tierce personne, le cas échéant.
- ✓ S'il s'agit d'une coopérative ou d'une union de coopératives, la ou les pièces justifiant les pouvoirs conférés à la personne agissant au nom de la coopérative ou de l'union de coopératives.

b) Déclaration sur l'honneur,

c) Le cautionnement provisoire ou l'attestation de la caution personnelle et solidaire constituée par voie électronique selon les conditions du portail des marchés.

NB : En cas de groupement, le cautionnement provisoire doit être constitué conformément aux dispositions du § C de l'article n°150 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, le cautionnement provisoire peut être souscrit sous l'une des formes suivantes :

- 1) Au nom collectif du groupement ;
- 2) Par un ou plusieurs membres du groupement pour la totalité du cautionnement ;
- 3) En partie par chaque membre du groupement de telle sorte que le montant du cautionnement soit souscrit en totalité.

Dans les cas prévus aux b) et c) ci-dessus, le récépissé du cautionnement provisoire ou l'attestation de la caution personnelle et solidaire en tenant lieu doivent préciser qu'ils sont délivrés dans le cadre d'un groupement.

Pour les groupements, il y a lieu de produire :



+ La convention constitutive du groupement ou sa copie certifiée conforme à l'original prévue à l'article n°150 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, cette dernière doit indiquer, notamment, l'objet de la convention, la nature du groupement, le mandataire, la durée de la convention, le ou les comptes bancaires, et la répartition des prestations.

2. Pour le concurrent auquel il est envisagé d'attribuer le marché, dans les conditions fixées à l'article 43 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444(8 mars 2023) relatif aux marchés publics :

- a) Une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par le percepteur du lieu d'imposition certifiant que le concurrent est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties tel que prévu à l'article 27 ci-dessus.

Cette attestation doit mentionner l'activité au titre de laquelle le concurrent est imposé :

- b) Une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale ou par tout autre organisme de prévoyance sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers l'organisme concerné
- c) Une copie du certificat d'immatriculation au registre de commerce (modèle 9) pour les personnes assujetties à l'obligation d'immatriculation au registre de commerce en vertu de la législation en vigueur ;
- d) L'équivalent des attestations visées aux paragraphes a), b) et c) ci-dessus, délivrées par les administrations ou les organismes compétents de leurs pays d'origine ou de provenance, pour les concurrents non installés au Maroc.

A défaut de délivrance de ces documents par les administrations ou les organismes compétents, ils sont remplacés par une attestation délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance certifiant que les documents précités ne sont pas produits.

La date de production, au maître d'ouvrage, des pièces prévues aux a) et b) ci-dessus sert de base pour l'appréciation de leur validité.

B - Le dossier technique comprend :

1. Le dossier technique comprend, tel que prévu à l'article 28, B du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023), en raison de leur nature et de leur importance, les pièces suivantes :

- a. Une note indiquant les moyens humains et techniques du concurrent et mentionnant, le cas échéant, le lieu, la date, la nature et l'importance des prestations qu'il a exécutées ou à l'exécution desquelles il a participé, avec précision de la qualité de sa participation ;

Article n°5 : CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

9.1-Les dossiers présentés par les concurrents doivent comporter, outre le cahier des prescriptions spéciales et le règlement de consultation paraphés et signés, les pièces des dossiers administratif et technique prévus à l'article 5 du présent règlement, une offre financière, les prospectus, notices et autres documents techniques.

9.2 - Une offre financière qui comprend :

1. l'acte d'engagement par lequel le concurrent s'engage à réaliser les prestations objet du marché conformément aux conditions prévues aux cahiers des charges et moyennant un prix qu'il propose. Il est établi en un seul exemplaire.

Cet acte d'engagement, signé par le concurrent ou son représentant dûment habilité, doit

comporter l'ensemble des indications requises y compris le relevé d'identité bancaire (RIB). Le montant total de l'acte d'engagement doit être libellé en chiffres et en toutes lettres, en tenant compte du rabais éventuel.

Lorsque l'acte d'engagement est souscrit par un groupement tel qu'il est défini à n°150 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, il doit être signé soit par chacun des membres du groupement ; soit seulement par le mandataire si celui-ci justifie des habilitations sous forme de procurations légalisées pour représenter les membres du groupement lors de la procédure de passation du marché.

2. le bordereau des prix - détail estimatif figurant dans le dossier d'appel d'offres.
Les prix unitaires du bordereau des prix- détail estimatif doivent être libellés en chiffres.

Les montants totaux du bordereau des prix-détail estimatif doivent être libellés en chiffres. En cas de discordance entre le montant total de l'acte d'engagement et celui du détail estimatif, du bordereau des prix-détail estimatif ou du bordereau du prix global, selon le cas, le montant de ces derniers documents prévaut pour établir le montant réel de l'acte d'engagement.

ARTICLES N°6 : PROSPECTUS, NOTICES DOCUMENTS TECHNIQUES

Les concurrents sont tenus de présenter les prospectus, notices ou autres documents techniques pour l'ensemble des articles objet des présents appels d'offres.

Les concurrents sont tenus également de renseigner le canevas en annexe du cahier des prescriptions spéciales et ce en faisant ressortir les caractéristiques des articles proposées par le concurrent, leurs marques et leurs références, le cas échéant.

NB : Conformément au dernier alinéa de l'article 5 du décret n° 2-22-431 précité, si un concurrent propose une marque commerciale répondant aux spécifications techniques exigées par le maître d'ouvrage, cette marque doit, s'il est déclaré attributaire, être mentionnée dans le marché.

L'ensemble des documents précités doivent être cachetés sur toutes les pages et portant le numéro de l'appel d'offres et de l'item correspondant. En cas de groupement ces documents sont à signer par l'ensemble des membres du groupement, soit seulement par le mandataire si celui-ci justifie des habilitations sous forme de procurations légalisées pour représenter les membres du groupement lors de la procédure de passation du marché.

L'ensemble de ces documents sont mis dans un pli distinct déposé au plus tard le jour ouvrable précédant la date d'ouverture des plis contre délivrance par le maître d'ouvrage d'un accusé de réception ou remis, séance tenante, au président de la commission d'appel d'offres, conformément à l'article n°37 du décret. Ce pli doit être fermé et porter de façon apparente la mention « prospectus, notices ou autres documents techniques ».

NB : le dépôt des prospectus, notices et autres documents techniques n'est pas effectué par voie électronique.

Les prospectus, notices ou autres documents techniques déposés ou reçus peuvent être retirés au plus tard le jour et avant l'heure fixés pour la séance d'ouverture des plis.

Le retrait des prospectus, notices ou autres documents techniques fait l'objet d'une demande écrite et signée par le concurrent ou son représentant dûment habilité.

Les concurrents ayant retiré leurs prospectus, notices ou autres documents techniques peuvent

présenter de nouveaux prospectus, notices ou autres documents techniques dans les conditions prévues ci-dessus.

Article n°7 : Composition du dossier d'appel d'offres.

Conformément aux dispositions de l'article n°22 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, le dossier d'appel d'offres comprend :

- a) Une copie de l'avis d'appel d'offres ouvert ;
- b) Un exemplaire du cahier des prescriptions spéciales ;
- c) Le modèle de l'acte d'engagement (annexe 1) ;
- d) Le modèle du bordereau des prix - détail estimatif ;
- e) Le modèle de la déclaration sur l'honneur (annexe 2) ;
- f) Le présent règlement de la consultation.

Article n°8 : demande d'éclaircissement ou de renseignement et information des concurrents.

Tout concurrent peut demander au maître d'ouvrage, par lettre transmise par tout moyen pouvant donner date certaine, de lui fournir des éclaircissements ou renseignements concernant l'appel d'offres ou les documents y afférents. Cette demande n'est recevable que si elle parvient au maître d'ouvrage au moins sept jours (7 jours) avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

Le maître d'ouvrage doit répondre, dans les mêmes formes, à toute demande d'information ou d'éclaircissement reçue, au plus tard trois jours (3 jours) avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

Tout éclaircissement ou renseignement fourni par le maître d'ouvrage à un concurrent à la demande de ce dernier doit être communiqué, le même jour et dans les mêmes formes, aux autres concurrents ayant retiré ou téléchargé le dossier d'appel d'offres et aux membres de la commission d'appel d'offres.

Cet éclaircissement ou renseignement est mis à la disposition de tout concurrent potentiel dans le portail des marchés publics.

L'identité ou la dénomination du ou des concurrents ayant formulé la demande prévue au premier alinéa du présent article ne doit, en aucun cas, être divulguée.

Article n°9 : modification dans le dossier d'appel d'offres.

Conformément à l'alinéa 7 de l'article 22 du décret n° : 2.22.431, le maître d'ouvrage peut introduire, à titre exceptionnel, des modifications dans le dossier d'appel d'offres sans changer l'objet du marché. Dans ce cas, ces modifications sont communiquées à tous les concurrents ayant retiré ou téléchargé ledit dossier, et introduites dans les dossiers mis à la disposition des autres concurrents. Ces modifications peuvent intervenir à tout moment à l'intérieur du délai initial de publicité et au plus tard sept jours avant la date de la séance d'ouverture des plis.

Lorsque les modifications introduites dans le dossier d'appel d'offres nécessitent la publication d'un avis rectificatif, celui-ci est publié conformément aux dispositions du premier alinéa du deuxième paragraphe de l'article 23 du décret précité.

Les concurrents ayant retiré ou téléchargé le dossier d'appel d'offres doivent être informés des modifications qui y ont été apportées et de la nouvelle date d'ouverture des plis, le cas échéant.

Lorsqu'un concurrent estime que le délai prévu par l'avis de publicité pour la préparation des offres n'est pas suffisant au regard de la complexité des prestations objet du marché, il peut, au cours de la première moitié du délai de publicité, demander au maître d'ouvrage, par lettre transmise par tout moyen pouvant donner date certaine, le report de la date de la séance d'ouverture des plis. Cette lettre doit comporter tous les éléments permettant au maître d'ouvrage d'apprécier la demande de report. Si le maître d'ouvrage reconnaît le bien-fondé de la demande du concurrent dont il est saisi, il procède au report de la date de la séance d'ouverture des plis. Le report, dont la durée est laissée à l'appréciation du maître

d'ouvrage, fait l'objet d'un avis rectificatif qui est publié dans les mêmes formes que l'avis d'appel d'offres. Il ne peut être procédé au report de la date de la séance d'ouverture des plis qu'une seule fois, quel que soit le concurrent qui le demande. Le maître d'ouvrage informe de ce report les concurrents ayant retiré ou téléchargé les dossiers d'appel d'offres.

Article n°10 : Répartition en lots

- Le marché issu du présent appel d'offres est alloué en six lots ;
- Le soumissionnaire peut faire une offre pour un ou plusieurs lots ;
- Chaque lot fait l'objet d'un seul marché séparé. Dans le cas où plusieurs lots sont attribués à un même concurrent, il peut être passé avec ce concurrent un seul marché regroupant l'ensemble de ces lots ;
- Pour l'attribution, le maître d'ouvrage procède à l'ouverture, à l'examen des offres de chaque lot, et à l'attribution par lot.

Article n°11 : Présentation des dossiers des concurrents.

Conformément aux dispositions de l'article n°32 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics :

Les dossiers doivent être présentés exclusivement de façon électronique via le portail des marchés publics conformément aux dispositions de l'arrêté du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances chargé du budget n° 1692-23 du 23 juin 2023 relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatives aux marchés Publics.

Le dossier présenté doit contenir deux enveloppes électroniques

a) la première enveloppe électronique contient, outre les pièces des dossiers administratif et technique prévus à l'article 6 du présent règlement, le cahier des prescriptions spéciales et le règlement de consultation paraphés et signés et portant la mention « lu et accepté » par le concurrent ou son représentant dûment habilité.

c) la deuxième enveloppe électronique contient l'offre financière et se compose des pièces suivantes :

- Un acte d'engagement établi conformément au modèle en annexe.
- Le bordereau des prix-détail-estimatif.

NB : il demeure entendu que les prospectus, notices ou autres documents techniques ne sont pas déposés par voie électronique et sont mis dans un pli distinct déposé au plus tard le jour ouvrable précédant la date d'ouverture des plis contre délivrance par le maître d'ouvrage d'un accusé de réception ou remis séance tenante, au président de la commission d'appel d'offres, conformément à l'article n°37 du décret. Ce pli doit être fermé et porter de façon apparente la mention « prospectus, notices ou autres documents techniques »

Article n°12 : retrait du dossier d'appel d'offres.

Le dossier d'appel d'offres est mis à la disposition des concurrents dès la première parution de l'avis d'appel d'offres dans l'un des supports de publication prévus à l'article 23 du décret n° 2-22-431 du 08 mars 2023 et jusqu'à la date limite de remise des offres. Le dossier d'appel d'offres est remis gratuitement aux concurrents.

Le dossier d'appel d'offres peut être téléchargé sur le portail des marchés publics (www.marchespublics.gov.ma).

Article n°13 : Dépôt des plis des concurrents.

Conformément aux dispositions des articles 34 et 135 du décret n° : 2.22.431 précité et aux dispositions de l'arrêté du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances chargé du budget n° 1692-23 du 23 juin 2023, relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics et des garanties pécuniaires, les plis doivent être transmis

exclusivement par voie électronique via le portail des marchés publics www.marchespublics.gov.ma

Chacune des pièces constituant la réponse du concurrent à la consultation, est insérée, individuellement, dans l'enveloppe électronique la concernant.

Conformément aux conditions d'utilisation du portail des marchés publics, chaque pièce est signée, électroniquement, par le concurrent ou la personne dûment habilitée à le représenter, à l'exception des pièces dématérialisées.

Lorsqu'il s'agit d'un groupement, ces pièces sont signées, soit par l'ensemble des membres du groupement, soit uniquement par le mandataire conformément aux dispositions du paragraphe C) de l'article 150 du décret précité n° 2-22-431.

Tout pli électronique déposé postérieurement à la date limite de remise des plis est automatiquement rejeté par le portail des marchés publics.

Article n°14 : Délai de validité des offres

Les concurrents restent engagés par leurs offres pendant un délai de soixante jours qui commence à compter de la date de la séance d'ouverture des plis.

Toutefois, lorsque la commission d'appel d'offres considère qu'elle n'est pas en mesure d'effectuer son choix pendant le délai de validité des offres prévu au paragraphe précédent, le maître d'ouvrage saisit les concurrents concernés, avant l'expiration de ce délai, par lettre recommandée avec accusé de réception, en vue de leur demander une prorogation du délai de validité des offres d'une durée supplémentaire qu'il fixe. À cet effet, le maître d'ouvrage fixe aux concurrents concernés une date limite pour faire connaître leurs réponses.

Dans ce cas :

a) les concurrents ayant donné, dans les mêmes formes, leur accord à la demande de prorogation, avant la date limite de réponse fixée par le maître d'ouvrage, restent engagés pendant le délai supplémentaire convenu ;

b) les concurrents qui n'ont pas donné leur accord à la demande de prorogation ou qui n'ont pas répondu dans le délai qui leur est imparti sont libérés de leurs engagements vis-à-vis du maître d'ouvrage et mainlevée leur est donnée de leur cautionnement provisoire, au plus tard quarante-huit heures à compter de la date limite de réponse fixée par le maître d'ouvrage ;

c) dans le cas où aucun des concurrents n'a donné son accord à la demande de prorogation ou n'a répondu dans le délai qui lui est imparti, mainlevée lui est donnée de son cautionnement provisoire, au plus tard quarante-huit heures à compter de la date limite de réponse fixée par le maître d'ouvrage. Dans ce cas, il est procédé à l'annulation de la procédure

Article n°15 : Langue de l'Offre.

L'offre préparée par le concurrent ainsi que toute correspondance et tous documents concernant l'offre échangée entre le candidat et l'OFPPT seront rédigés en Langue Arabe ou Française.

Article n°16 : Prix préférentiels pour la formation professionnelle.

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 pour l'éducation.

Article n°17 : Monnaie de l'offre.

Pour le concurrent national, la monnaie dans laquelle le prix des offres doit être formulé et exprimé en Dirhams.

Pour le concurrent non installé au Maroc, la monnaie dans laquelle le prix des offres doit être formulé et exprimé est l'Euro ou le dollar USA. Dans ce cas, pour être évalués et comparés, les

montants des offres exprimées en monnaies étrangères doivent être convertis en dirham. Cette conversion doit s'effectuer sur la base du cours vendeur du Dirham en vigueur le premier jour ouvrable de la semaine précédant celle du jour d'ouverture des plis donné par Bank Al-Maghrib.

Article n°18 : Dépenses encourues du fait de l'appel d'offres

Le concurrent supporte toutes les dépenses encourues du fait de la préparation et de la présentation de son offre à l'OFPPT qui ne pourra, en aucun cas, en être tenu pour responsable, quel que soit le déroulement ou l'issue de la procédure d'appel d'offres.

Article n°19: Evaluation des offres des concurrents.

Les offres des concurrents sont examinées conformément aux dispositions des articles 39, 40, 42, 43 et 44 du décret n° 2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

Pour les fournitures induisant un coût d'utilisation et/ou de maintenance, le critère « coût d'utilisation et/ou de maintenance » doit être pris en considération pour l'attribution du marché.

A cet effet, l'attribution du marché se fait sur la base du prix global combinant le prix d'acquisition et l'évaluation monétaire du coût d'utilisation et/ou de maintenance pendant une durée déterminée.

Article n°20 : Signature électronique.

Selon l'article 6 de l'Arrêté, du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°1692-23 du 4 hija 1444 (23 juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatifs aux marchés publics, la signature électronique des pièces et documents s'effectue, à travers le portail des marchés publics, au moyen d'un certificat de signature électronique conformément aux dispositions des textes législatifs et réglementaires en vigueur et aux conditions d'utilisation du portail des marchés publics.

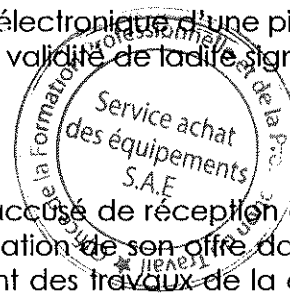
Lorsque le portail des marchés publics affiche que la signature électronique d'une pièce n'est pas valide, l'acteur du portail concerné est tenu de vérifier la validité de ladite signature via les points de contrôle accessibles au niveau dudit portail.

Article n° 21 : Résultat de l'appel d'offres

Le maître d'ouvrage informe, par lettre recommandée avec accusé de réception ou par tout autre moyen donnant date certaine, l'attributaire de l'acceptation de son offre dans un délai n'excédant pas le troisième jour suivant la date d'achèvement des travaux de la commission d'appel d'offres.

Dans le même délai, il informe, par lettre recommandée avec accusé de réception, les concurrents éliminés, en leur indiquant les motifs de rejet de leurs offres. Cette lettre est accompagnée des pièces contenues dans leurs dossiers.

Un extrait du procès-verbal est publié sur le portail des marchés publics et affiché dans les locaux de l'organisme dont relève le maître d'ouvrage, dans les vingt-quatre heures suivant la date d'achèvement des travaux de la commission. La durée d'affichage de cet extrait est de quinze jours au moins.



Etébli par : 	Vérifié par le Service des Marchés :
LE SOUMISSIONNAIRE <u>Lu et accepté</u>	Le maître d'ouvrage Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique Abdeltif AOURAGH



Annexe 1 : 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 sur offres des prix n°..... duàh....min

Objet du marché : Acquisition, Installation et Mise en Service des Equipements de la Cuisine de L'Institut Spécialisé en Hôtellerie et Tourisme (ISHT) à OUIDA

➤ Lot N° :

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

a) Pour les personnes physiques : (3)

Je, soussigné : (Prénom, nom et qualité) (1)
 Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte, (1)
 Adresse du domicile élu :
 Numéro tél : Adresse électronique :
 Affilié à (4)..... sous le n° : (2)
 Inscrit au registre du commerce de..... (Localité) sous le n° (2)
 n° de patente..... (2)
 Numéro de l'identifiant commun de l'entreprise : (2)
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR.....(RIB), ouvert auprès de

b) Pour les personnes morales (3)

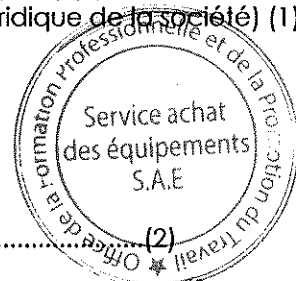
Je, soussigné (Prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise) (1)
 Agissant au nom et pour le compte de..... (Raison sociale et forme juridique de la société) (1)
 au capital de :
 Adresse du siège social de la société.....
 adresse du domicile élu.....
 Numéro de tél :Fax.....
 adresse électronique :
 Affiliée à (4)..... sous le n°.....(2)
 Inscrite au registre du commerce..... (Localité) sous le n°.....(2)
 N° de patente.....(2)
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR.....(RIB), ouvert auprès de

 N° de taxe professionnelle (2)
 N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :(2)

c) Pour les coopératives ou union de coopératives (3)

Je, soussigné (Prénom, nom et qualité au sein de la coopérative) (1)
 Agissant au nom et pour le compte de..... (Dénomination de la coopérative ou de l'union de coopératives) au capital de:..... (1)
 Adresse du siège de la coopérative ou de l'union de coopératives.....
 Numéro de tél : Fax
 adresse électronique :
 Affiliée à (4)..... sous le n°.....(2)
 Inscrite au registre local du coopérative n°..... (Localité) sous le n°.....(2)
 N° de patente.....(2)
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR.....(RIB), ouvert auprès de

 N° de taxe professionnelle



N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :(2)

d) Pour les auto-entrepreneur :

Je, soussigné (Prénom, nom) (1)

Numéro de tél : adresse électronique :

Affiliée à la CNSS sous le n°.....(3)

Inscrit au registre national de l'auto-entrepreneur sous le n°.....(3)

N° de taxe professionnelle

N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :(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 des droits de douanes :**(en lettres et en chiffres)
- **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)

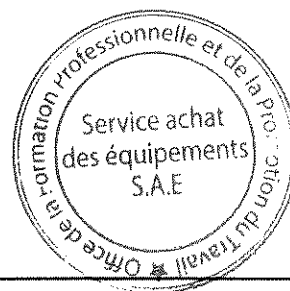
Lorsque le marché est conclu avec un groupement :

- Part revenant au membre n° 1: (en lettres et en chiffres)
- Part revenant au membre n° 2: (en lettres et en chiffres)
- Part revenant au membre n° n: (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) (5) ouvert à mon nom (ou au nom de la société) (5) à.....(1) (Localité), sous relevé d'identification bancaire (RIB) numéro..... (6)

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.

(4) Indiquer la CNSS ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale.

(5) Supprimer la mention inutile.

(6) Le relevé d'identité bancaire (RIB) contient 24 positions

YBS

17

Annexe 2 : MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

DECLARATION SUR L'HONNEUR (*)

- Mode de passation : Appel d'offres ouvert n°...../2023 , sur offres des prix du/.../.... à ...h.. min.

Objet du marché : Acquisition, Installation et Mise en Service des Equipements de la Cuisine de L'institut Spécialisé en Hôtellerie et Tourisme (ISHT) à OUJDA

➤ **Lot N° :**

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 :
 Numéro tél : Adresse électronique :
 Affilié à(4) 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 (5).....(6) (RIB), ouvert auprès de
 En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

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.....
 Numéro de tél : Fax
 Adresse électronique :
 Affiliée à(4) 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 (5).....(6)(RIB), ouvert auprès de
 N° de taxe professionnelle
 N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :(1)
 En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

C. Pour les coopératives ou union de coopératives

Je, soussigné (Prénom, nom et qualité au sein de la coopérative)
 Agissant au nom et pour le compte de.....(Dénomination de la coopérative ou de l'union de
 coopératives) au capital de :
 Adresse du siège de la coopérative ou de l'union de coopératives.....
 Numéro de tél : Fax
 Adresse électronique :
 Affiliée à(4) sous le n°.....(2)
 Inscrite au registre local du coopérative n°..... (Localité) sous le n°.....(2)
 N° de patente.....
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5).....(6)(RIB), ouvert auprès de
 N° de taxe professionnelle
 N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :
 En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;



YBS

H1

D. Pour les auto-entrepreneur :

Je, soussigné (Prénom, nom)
 Numéro de tél : Adresse électronique :
 Affiliée à(4) sous le n°.....(2)
 Inscrit au registre national de l'auto-entrepreneur sous le n°.....(2)
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5).....(6)(RIB), ouvert auprès de

 N° de taxe professionnelle
 N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :
 En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

a) Cas des établissements publics :

Je soussigné.....(nom, prénom et qualité) agissant au nom et pour le compte de (dénomination de l'établissement).
 Numéro de tél : Adresse électronique :
 Adresse du siège :
 Affiliée à(4) sous le n°.....(2)
 Inscrit au registre du commerce de(7).....(localité) sous le n°.....(2)
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5).....(6)(RIB), ouvert auprès de

 N° de taxe professionnelle sous le numéro (8):
 N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise (8) :
 Références du texte l'habilitant à exercer les missions objet du marché :
 Relevé d'identité bancaire.....(postal, bancaire ou à la TGR)(5) numéro(6):
 En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

- 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. Étant 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 151 du décret précité ;
 - 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.
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) Indiquer la CNSS ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale
 - (5) Supprimer la mention inutile.
 - (6) Le relevé d'identité bancaire (RIB) contient 24 positions.
 - (7) Lorsque l'établissement public est assujéti à cette obligation
 - (8) Ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale.
- (*) En cas de groupement, chacun des membres doit présenter sa propre déclaration sur l'honneur.



**CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES
(C. P. S.)**



YAS

bt

SOMMAIRE

ARTICLE 1	:	OBJET DU MARCHE.
ARTICLE 2	:	DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE.
ARTICLE 3	:	AUTRES TEXTES APPLICABLES.
ARTICLE 4	:	CARACTERE DES PRIX.
ARTICLE 5	:	NATURE DES PRIX.
ARTICLE 6	:	DROITS DE TIMBRES.
ARTICLE 7	:	DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD.
ARTICLE 8	:	CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF.
ARTICLE 9	:	LIVRAISON DES EQUIPEMENTS AU SITE BENEFICIAIRE
ARTICLE 10	:	MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE
ARTICLE 11	:	MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS
ARTICLE 12	:	FORMATION
ARTICLE 13	:	RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE.
ARTICLE 14	:	MODE DE REGLEMENT.
ARTICLE 15	:	MODALITES DE PAIEMENT.
ARTICLE 16	:	UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.
ARTICLE 17	:	BREVETS.
ARTICLE 18	:	SOUS-TRAITANCE.
ARTICLE 19	:	DOMICILE DU TITULAIRE
ARTICLE 20	:	VALIDITE DU MARCHE.
ARTICLE 21	:	DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.
ARTICLE 22	:	GARANTIE.
ARTICLE 23	:	RETENUE DE GARANTIE.
ARTICLE 24	:	DELAI DE GARANTIE.
ARTICLE 25	:	RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE
ARTICLE 26	:	ASSURANCE ET RESPONSABILITES.
ARTICLE 27	:	REGLEMENT DES CONTESTATIONS.
ARTICLE 28	:	NANTISSEMENT.
ARTICLE 29	:	RESILIATION DU MARCHE.
ARTICLE 30	:	MESURES COERCITIVES.
ARTICLE 31	:	LUTTE CONTRE LA FRAUDE, LA CORRUPTION ET LE CONFLIT D'INTERETS.
ARTICLE 32	:	VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHE



CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° / 2024.

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

Entre les soussignés :

d'une part :

L'OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL
(O.F.P.T.), représenté par son Directeur Général,

Et,

D'autre part :

La société :

- Titulaire du compte (à la Trésorerie Générale, bancaire, ou postal) ouvert à mon
nom (ou au nom de la société) à.....(localité), sous relevé d'identification
bancaire (RIB) numéro.....

- Adresse du siège social de la société :

- Adresse du domicile élu :

- Affiliée à la CNSS sous le n° :

- Inscrite au registre de commerce de (localité) sous le n° :

- Patente n° :

- N° d'identification fiscale

- n° de l'identifiant Commun de l'Entreprise :

- Représentée par :

Monsieur

Agissant au nom et pour le compte de ladite société en vertu des pouvoirs qui lui sont conférés,



4/5

17

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE ET MODE DE PASSATION

Le présent marché a pour objet L'acquisition, Installation et Mise en Service des Equipements de la Cuisine de L'Institut Spécialisé en Hôtellerie et Tourisme (ISHT) à OUJDA répartie en lot suivant :

- LOT N° 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT
- LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES
- LOT N° 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISserie ET CHOCOLATERIE
- LOT N° 4 : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE
- LOT N° 5 : MATERIEL DE DISTRIBUTION, SELF- SERVICE, MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE
- LOT N° 6 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT

Il est passé par application de l'alinéa 1 du paragraphe I-1 et de l'alinéa b du paragraphe 3 de l'article 19 et de l'alinéa b du paragraphe 3 de l'article 20.

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

- 1- L'acte d'engagement ;
- 2- Le présent cahier des prescriptions spéciales ;
- 3- Le bordereau des prix - détail estimatif ;
- 4- Les prospectus, notices et autres documents techniques ;
- 5- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux (CCAGT), approuvé par le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016).



En cas de discordance ou de contradiction entre les documents constitutifs du marché, autres que celles se rapportant à l'offre financière tel que décrit dans règlement relatif aux marchés publics de l'office de l'OFPPT, ceux-ci prévalent dans l'ordre où ils sont énumérés ci-dessus.

ARTICLE 3 : AUTRES TEXTES APPLICABLES

Le titulaire du marché est soumis aux dispositions notamment des textes suivants :

- Le Décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.
- Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) approuvant Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux.
- La loi n°69-00 relative au contrôle financier de l'Etat sur les entreprises publiques et autres organismes (B.O. n°5170 du 18/12/2003).
- L'arrêté 2-3663 du 13 /07/2005 portant organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- Le dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n°112-13 relative au nantissement des marchés publics.
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.
- Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).

- La décision du ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 2-0610 du 26 Février 2008 fixant le visa préalable du contrôleur d'Etat de l'OFPPT pour les marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur à 1 000 000,00 DHS.

- L'arrêté du ministre délégué au profit de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 1692-23 du 4 hja 1444 (23 Juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatifs aux marchés publics

Ainsi que tous les textes réglementaires ayant trait aux marchés publics rendus applicables à la date limite de réception des offres.

ARTICLE N°4 : CARACTERE DES PRIX

Les prix des équipements objet du présent marché sont fermes et non révisables. Toutefois, si le taux de la taxe sur la valeur ajoutée est modifié postérieurement à la date limite de remise des offres, le maître d'ouvrage répercute cette modification sur le prix de règlement.

ARTICLE N°5 : NATURE DES PRIX

Le présent marché est à prix unitaires.

Les sommes dues au titulaire du marché sont calculées par application des prix unitaires portés au bordereau des prix-détail estimatif, joint au présent cahier des prescriptions spéciales, aux quantités réellement exécutées conformément au marché.

Les prix du marché sont réputés comprendre toutes les dépenses résultant de la livraison des fournitures y compris tous les droits, impôts, taxes, frais généraux, faux frais et assurer au titulaire une marge pour bénéfices et risques et d'une façon générale toutes les dépenses qui sont la conséquence nécessaire et directe de la livraison des fournitures.

ARTICLE N°6 : DROITS DE TIMBRES

Le titulaire acquitte les droits de timbre dus au titre du marché conformément à la législation en vigueur.

ARTICLE N°7 : DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD

Délai d'exécution :

Le délai contractuel pour l'exécution des prestations objet du présent marché est de **60 jours (soixante jours)**.

Il commence à courir à compter de la date fixée par l'ordre de service prescrivant le commencement des prestations objet du présent marché. Ce délai s'applique à l'achèvement de la livraison de la totalité des fournitures incombant au titulaire.

Le délai que se réserve l'OFPPT pour la vérification de la conformité technique, n'est pas inclus dans le délai contractuel susmentionné.

Tout équipement jugé non conforme par l'OFPPT doit être remplacé, par le titulaire, dans le délai contractuel.

L'OFPPT s'engage à fournir au titulaire en temps voulu les documents de son ressort et qui sont nécessaires à l'accomplissement des formalités ci-dessus.

Pénalités de retard :



45

Hr

A défaut par le titulaire d'avoir terminé les prestations objet du marché dans le délai contractuel, il lui sera appliqué, sans mise en demeure préalable, une pénalité de un pour mille (1/1000) du montant initial, éventuellement majoré par les montants correspondants aux travaux supplémentaires et à l'augmentation dans la masse et ce, par jour calendaire.

Le montant global des pénalités au titre des retards est plafonné à huit pour cent (8)% du montant initial du marché augmenté le cas échéant du montant des avenants.

Quand le montant des pénalités atteint ce plafond, l'autorité compétente se réserve le droit de résilier le marché dans les conditions prévues par l'article 79 du CCAGT.

ARTICLE N°8 : CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF

Le cautionnement provisoire qui reste affecté à la garantie des engagements contractuels du titulaire du marché dans les cas prévus par l'article 18 § 1 du CCAGT est :

Lot N° 1 : Vingt-Cinq mille Trois Cents Dirhams (25.300,00DH)

Lot N° 2 : Douze mille cents Dirhams (12.100,00DH)

Lot N° 3 : Treize mille cents Dirhams (13.100,00 DH)

Lot N° 4 : Six mille cents Dirhams (6.100,00 DH)

Lot N° 5 : Vingt et un Mille Cinq Cents Dirhams (21.500,00 DH)

Lot N° 6 : Treize mille Deux cents Dirhams (13.200,00 DH)



Le cautionnement provisoire reste acquis au maître d'ouvrage notamment dans les cas cités à l'article 18 du CCAGT.

Le montant du cautionnement définitif est fixé à trois pour cent (3%) du montant du marché arrondi au dirham supérieur.

Le cautionnement définitif doit être constitué dans les vingt (20) jours qui suivent la notification de l'approbation du marché.

ARTICLE N°9 : LIVRAISON DES EQUIPEMENTS EN FAVEUR DU SITE BENEFICIAIRE

Les équipements seront livrés aux sites bénéficiaires indiqués dans les tableaux de répartition en annexe. Toutefois, et pour des raisons exceptionnelles dûment justifiées et à la demande de l'OFPPT, la liste des sites bénéficiaires et la répartition peut être modifiée sans impact sur les prix ou autres conditions des marchés.

Si le Site Bénéficiaire est indisponible pour une livraison directe du matériel, l'OFPPT se réserve le droit de demander au Titulaire d'effectuer le Dépôt dans un Entrepôt dédié sur le périmètre urbain de Casablanca.

Toutefois, l'acheminement des équipements vers le Site Bénéficiaire est à la charge du Titulaire. Avant de commencer les livraisons, le titulaire doit transmettre à l'OFPPT :

- o Un planning prévisionnel de livraison au moins quinze jours avant le début des livraisons dans les sites bénéficiaires

Toutefois et pour des raisons exceptionnelles dûment justifiées et à la demande de l'OFPPT, la liste des sites bénéficiaires et la répartition dudit planning peut être modifiée sans impact sur les prix ou autres conditions des marchés.

Les opérations de transport, de chargement, de déchargement, de déballage et d'emballage sont à la charge exclusive du titulaire et sont effectuées sous sa responsabilité et ce dans les sites bénéficiaires et /ou l'entrepôt dédié.

Le responsable du centre bénéficiaire ou de l'entrepôt signe les bons de dépôt des articles livrés en précisant les dates de livraison.

Le titulaire doit communiquer à l'OFPPT le bon de dépôt contre accusé de réception, pour permettre aux services de l'OFPPT de planifier les opérations de vérification de conformité technique.

ARTICLE N°10 : MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE

Sur la base du programme des livraisons, l'OFPPT organise les opérations de vérification de conformité technique du matériel livré dans le site bénéficiaire suivant un planning communiqué au titulaire.

En cas d'indisponibilité du Site bénéficiaire, les opérations de vérification de conformité technique seront effectuées dans l'Entrepôt dédié avant l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire.

Il est bien entendu qu'en cas de livraison à l'entrepôt dédié, la vérification portera sur la conformité technique et les essais de mise en marche, tandis que l'installation et la mise en marche se feront sur le site bénéficiaire.

Une lettre d'engagement doit être signée par le titulaire afin d'effectuer les opérations d'installation nécessaire après l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire.

Le retard enregistré dans l'opération de vérification de conformité technique et de réception, après livraison du matériel, sera à la charge de l'OFPPT et le délai d'exécution du marché sera prorogé en conséquence.

Le titulaire interviendra pour l'installation des différents équipements dans un délai de 7 jours qui commencera à courir à partir du lendemain de la saisie du titulaire par l'OFPPT l'informant du dépôt des équipements en question dans les locaux de ce dernier ;

Les opérations de transport, de chargement, de déchargement, de déballage et d'emballage sont à la charge exclusive du titulaire et sont effectuées sous sa responsabilité et ce dans les sites bénéficiaires et /ou l'entrepôt dédié. Le titulaire prend en charge les accessoires, les composants, la matière d'œuvre et toutes sujétions nécessaires à l'installation, la mise en service et aux différents essais de ces équipements.

Les équipements jugés non-conformes sont récupérés séance tenante par le titulaire, ceux présentant des observations doivent faire l'objet de levée de réserves dans un délai maximum de **15 jours** qui commencera à courir à partir du lendemain de la notification au fournisseur par l'OFPPT des équipements concernés. Passé ce délai l'OFPPT n'est plus responsable des équipements en question.

Le titulaire mettra à la disposition du(es) représentant(s) de l'OFPPT la documentation technique, en langue française, nécessaire à la vérification de la conformité technique des équipement(s).

L'OFPPT procédera à la vérification de la conformité technique de l'équipement avec les spécifications du marché) (marque, référence, origine, dimensions, capacités, puissance,

YLS

H

alimentation électrique, ...) dans les sites bénéficiaires et /ou l'entrepôt dédié, à la date prévue, en présence d'un représentant qualifié du titulaire devant être habilité à répondre aux remarques de la commission désignée par l'OFPPT.

La vérification de la conformité technique des articles livrés est sanctionnée par l'établissement d'un procès-verbal qui doit être signé par le(s) représentant(s) de l'OFPPT et du titulaire ayant participé à l'opération de vérification.

Toute divergence par rapport au marché doit être consignée dans le procès-verbal de vérification de conformité technique.

Une copie du procès-verbal de vérification de conformité technique est remise au représentant du titulaire séance tenante.

Tout équipement jugé non conforme par l'OFPPT doit être remplacé, par le titulaire, dans le délai contractuel.

Le titulaire remettra aux représentants du site bénéficiaire 5 exemplaires originales des bons de livraison, afin de renseigner les numéros d'enregistrement dans les livres journal et inventaire dans le site bénéficiaire et /ou l'entrepôt dédié.

ARTICLE N°11 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS

L'OFPPT procédera à la réception dans le site bénéficiaire :

- Du matériel sur la base du procès-verbal de vérification de conformité technique
- Des quantités livrées par rapport à celles du marché ou avenant,
- De la mise en marche du matériel si nécessaire.

La réception n'est prononcée qu'une fois l'équipement, vérifié conforme, satisfait aux essais exigés

Les articles réceptionnés sont enregistrés dans le livre journal et éventuellement dans le livre d'inventaire. Les numéros du livre journal et d'inventaire sont portés sur le PV de réception.

ARTICLE N°12 : Formation

Il n'est pas prévu une formation pour tous les lots

ARTICLE N°13 : Réceptions provisoire et définitive

1- Réception provisoire

La réception provisoire du marché n'est prononcée que lorsque tous les équipements sont livrés, vérifiés conformes et une fois tous les essais ont été déclarés satisfaisants par le(s) représentant(s) de l'OFPPT.

La réception provisoire du marché correspondra à la dernière date de réception.

2- Réception définitive



4/5

4/5

Le titulaire demandera à l'OFPPT d'organiser la réception définitive vingt jours au plus tard avant l'expiration du délai de garantie.

Un planning de réception définitive sera communiqué par l'OFPPT au titulaire en lui précisant les lieux et les dates de réceptions définitives.

Le titulaire prendra les dispositions nécessaires pour se faire représenter à ces opérations qui seront sanctionnées par un procès-verbal de réception définitive locale.

Si au moment de la réception définitive, il est reconnu que certaines réserves concernant la réparation ou le remplacement de l'équipement défectueux ayant fait l'objet d'une notification, le titulaire disposera d'un délai d'un (1) mois maximum pour réparer ou remplacer l'équipement déclaré défectueux.

Le délai de garantie des équipements concernés qui leur est directement lié est prolongé jusqu'à ce que ces réserves soient levées par le titulaire. A défaut, l'O.F.P.T. peut effectuer les réparations ou remplacements aux frais du titulaire de marché ou prendre d'autres mesures correctives.

ARTICLE N°14 : MODE DE REGLEMENT

a-mode de règlement

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires définis et établis pour chaque item par le titulaire aux quantités réellement exécutées et réceptionnées, conformément aux descriptions figurant au bordereau des prix-détail estimatif et aux conditions particulières du marché.

b-délai de règlement

En application de l'article 78-2 de loi n°69-21 relative aux délais de paiement, le délai de règlement des paiements est fixé à 120 jours à compter de la date de facturation

ARTICLE N°15 : MODALITES DE PAIEMENT

L'OFPPT procédera au paiement des articles livrés et réceptionnés conformes.

1) Modalités de paiement pour livraison directe sur le Site bénéficiaire :

Le titulaire adressera à l'Office les documents constituant le dossier de paiement suivants :

- Les Factures en cinq exemplaires originales portant la date de la facture, le numéro de la facture, l'objet et le numéro du marché, le(s) site(s) bénéficiaire (s), l'arrêté du montant de la facture en chiffre et en lettre.
- Les bons de dépôt portant les dates de livraison dûment signé et cacheté par les représentants du site bénéficiaire
- Les bons de livraison portant la date d'enregistrement et les numéros des livres journal et inventaire.
- Les Copies du PV de vérification de conformité technique.
- Les attestations des polices d'assurances de l'année de l'exécution du marché.
- Le planning prévisionnel de livraison
- Le PV de la formation si le marché le prévoit.

Les sommes dues au titulaire seront réglées sur son compte dont le numéro est précisé dans l'acte d'engagement.

Tout changement du numéro de compte doit faire l'objet d'un avenant.



ARTICLE N°16 : UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'O.F.P.P.T., ne communiquera le marché, ni aucune de ses clauses, ni aucune des spécifications, des plans, dessins, tracés, échantillons ou information fournis par l'O.F.P.P.T. ou en son nom et au sujet du marché à aucune personne autre qu'une personne employée par le titulaire à l'exécution du marché. Les informations transmises à une telle personne le seront confidentiellement et seront limitées à ce qui est nécessaire à ladite exécution.

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'O.F.P.P.T., n'utilisera aucun des documents et aucune des informations énumérés dans le paragraphe précédent, si ce n'est pour l'exécution du marché.

Tout document, autre que le marché lui-même, énuméré dans le 1er paragraphe demeurera la propriété de l'O.F.P.P.T. et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'O.F.P.P.T. sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.

ARTICLE N°17 : BREVETS

Le titulaire garantira l'O.F.P.P.T. contre toute réclamation des tiers touchant à la contrefaçon ou à l'exploitation non autorisée d'un brevet, d'une marque commerciale ou des droits de création industrielle résultant de l'emploi des équipements ou d'un de leurs éléments au MAROC.

ARTICLE N°18 : SOUS-TRAITANCE

Si le titulaire envisage de recourir à la sous traitance, il sera appliqué des dispositions de l'article 151 du décret n°2-22-431.

Il doit communiquer au Maître d'Ouvrage :

- l'identité, la raison ou la dénomination sociale, et l'adresse des sous- traitants ;
- le dossier administratif des sous-traitants, ainsi que leurs références techniques et financières ;
- la nature des prestations et le montant des prestations qu'il envisage de sous-traiter ;
- le pourcentage desdites prestations par rapport au montant du marché ;
- et une copie certifiée conforme du contrat de sous-traitance.

Les sous-traitants doivent satisfaire aux conditions requises des concurrents conformément à l'article 27 du décret n°2-22-431.

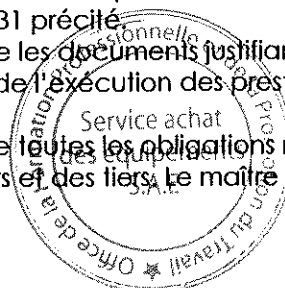
La sous-traitance ne peut en aucun cas dépasser cinquante pour cent (50%) du montant du marché ni porter sur le lot ou le corps d'état principal du marché.

N° de lot	Items qui représentent le corps d'état principal
Lot 1	1,2,3,4,5,6,7,12,13 et 34
Lot 2	3,4,5 et 6
Lot 3	11,12,15 et 16
Lot 4	1,2,9,et 10
Lot 5	1,7 et 8
Lot 6	20,21,31,32,50,51,52,61,63,64,65,66,68,70,72,73,76,77,78,89,104,105,106,114

Le titulaire du marché est tenu, lorsqu'il envisage de sous-traiter une partie du marché, de la confier à des prestataires installés au Maroc et notamment les très petites, petites et moyennes entreprises y compris les jeunes entreprises innovantes, les coopératives, les unions coopératives et les auto entrepreneurs, conformément à l'article 151 du décret n°2-22-431 précité.

Le titulaire du marché est tenu de présenter au maître d'ouvrage les documents justifiant le paiement, par ses soins, des sommes dues au sous-traitant au fur à mesure de l'exécution des prestations sous-traitées.

Le titulaire du marché demeure personnellement responsable de toutes les obligations résultant du marché tant envers le maître d'ouvrage que vis-à-vis des ouvriers et des tiers. Le maître d'ouvrage ne se reconnaît aucun lien juridique avec les sous-traitants.



ARTICLE N°19 : DOMICILE DU TITULAIRE

Le titulaire du marché est tenu d'élire domicile au Maroc qu'il doit indiquer dans l'acte d'engagement ou le faire connaître au maître d'ouvrage dans le délai de quinze (15) jours à partir de la notification, qui lui est faite, de l'approbation de son marché.

Faute par lui d'avoir satisfait à cette obligation, toutes les notifications qui se rapportent au marché sont valables lorsqu'elles ont été faites au siège de l'entreprise dont l'adresse est indiquée dans le cahier des prescriptions spéciales.

En cas de changement de domicile, le titulaire est tenu d'en aviser le maître d'ouvrage, par lettre recommandée avec accusé de réception, dans les quinze (15) jours suivant la date d'intervention de ce changement.

ARTICLE N°20 : VALIDITE DU MARCHE

Le marché ne sera valable, définitif et exécutoire qu'après sa signature par l'autorité compétente de l'Office ou par son délégataire dûment désigné et son visa par le Contrôleur d'Etat, lorsque ledit visa est requis.

ARTICLE N°21 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.

L'approbation du marché doit être notifiée à l'attributaire dans un délai maximum de soixante (60) jours à compter de la date d'ouverture des plis.

Les conditions de prorogation de ce délai sont fixées par les dispositions de l'article 143 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE N°22 : GARANTIE

Le titulaire garantit que tout l'équipement livré en exécution du marché est neuf, n'a jamais été utilisé, est du modèle le plus récent en service et inclue toutes les dernières améliorations en matière de conception et de matériau sauf si le marché en a disposé autrement.

Le titulaire garantit en outre que tout l'équipement livré en exécution du marché n'aura aucune défectuosité due à sa conception, aux matériaux utilisés ou à sa mise en œuvre (sauf dans le cas où la conception et/ou le matériau requis par les spécifications du marché), qui peut se révéler pendant l'utilisation normale de l'équipement livré, dans les conditions prévalant dans les établissements de formation Professionnelles de l'OFPPT.

Pendant la période de garantie, les techniciens du fournisseur interviendront dans un délai de 15 jour partir du lendemain de la notification au fournisseur par l'OFPPT des pannes des équipements concernés.

Les frais de récupération ou de remplacement des équipements défectueux sont à la charge exclusive de ce dernier

ARTICLE N°23 : RETENUE DE GARANTIE

Conformément à l'Article 64 du C.C.A.G-T, une retenue d'un dixième (1/10) sera effectuée sur le montant des acomptes.



45

47

La retenue de garantie cessera de croître lorsqu'elle aura atteint sept pour cent (7 %) du montant initial du marché augmenté le cas échéant du montant des avenants.

Toutefois, cette retenue de garantie pourra être remplacée, à la demande du titulaire, par une caution personnelle et solidaire dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

N.B : pour le titulaire étranger, le cautionnement de la retenue de garantie doit être avalisé par une banque marocaine.

ARTICLE N°24 : DELAI DE GARANTIE

Le délai de garantie est fixé à Une année (01) pour les prestations objet du marché,

Pour les prestations objet du marché. Il court à partir de la date de réception provisoire de ces équipements.

Le délai de garantie suscitée concerne tous les items mentionnés dans le bordereau des prix – détail estimatif, et est exigé du titulaire après la date du procès-verbal de réception provisoire.

ARTICLE N°25 : RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE

En application des dispositions de l'article 19 du CCAGT, le cautionnement provisoire est restitué au titulaire du marché ou la caution qui le remplace est libérée après que le titulaire aura réalisé le cautionnement définitif.

Le cautionnement définitif est restitué, sauf les cas d'application de l'article 79 du CCAGT, et le paiement de la retenue de garantie est effectuée ou bien les cautions qui les remplacent à la suite d'une mainlevée donnée par l'OFPPT dès la signature du procès-verbal de la réception définitive des équipements objet du marché.

ARTICLE N°26 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES

En application des dispositions de l'article 25 du CCAGT, le titulaire doit souscrire, conformément à la législation et à la réglementation en vigueur, les polices d'assurances qui doivent couvrir les risques inhérents à l'exécution du présent marché.

ARTICLE N°27 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS

En cas de contestation entre l'administration et le titulaire, il sera fait recours à la procédure prévue par les articles 81, 82 et 84 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de Travaux (CCAGT). Si cette procédure ne permet pas le règlement du litige, celui-ci sera soumis à la juridiction marocaine compétente statuant en matière administrative, conformément à l'article 83 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de Travaux (CCAGT).

ARTICLE N°28 : NANTISSEMENT

En cas de nantissement du marché, le Maître d'ouvrage remet au titulaire du marché, sur sa demande et contre récépissé, une copie du marché portant la mention « exemplaire unique » dûment signée et indiquant que ladite copie est délivrée en unique exemplaire destiné à former titre pour le nantissement du marché public, conformément aux dispositions du dahir n° 1-15-05

du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics, étant précisé que :

+ La liquidation des sommes dues par l'Office de la formation Professionnelle et de la Promotion du Travail en exécution du présent marché sera opérée par les soins du Directeur Général de l'O.F.P.P. T ou son délégataire.

+ Le fonctionnaire chargé de fournir au titulaire du futur marché ainsi qu'à bénéficier des nantissements ou subrogations les renseignements, qui ont été prévus à l'article 8 du dahir susvisé, est le Directeur Général de l'OFPPT ou son délégataire.

+ Les paiements prévus au présent marché seront effectués par le Trésorier Payeur de l'OFPPT seul qualifié pour recevoir les significations des créanciers du titulaire du présent marché. Les frais de timbre et d'enregistrement de l'original du présent marché ainsi que de l'exemplaire unique sont à la charge du titulaire du marché.

ARTICLE 29 : RESILIATION DU MARCHE

Le marché peut être résilié par l'OFPPT de plein droit dans tous les cas de figure prévus par les textes en vigueur (le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) - CCACT et du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES

Il sera fait application des mesures coercitives prévues la CCAG-T, notamment celle prévues par son chapitre VIII et l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE 31 : LUTTE CONTRE LA FRAUDE, LA CORRUPTION ET LE CONFLIT D'INTERETS.

Tout intervenant dans les procédures de passation des marchés, à quelque titre que ce soit, doit préserver son indépendance vis-à-vis des concurrents et s'abstenir d'accepter de leur part tout avantage ou gratification ou d'entretenir avec eux toute relation de nature à compromettre son objectivité et son impartialité, comme prévues par l'article 162 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE 32 : VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHE

Conformément au décret n° 2-14-272 du 14 Rajab 1435 (14 Mai 2014) relatif aux avances en matière des marchés publics, le titulaire du marché a droit à une avance qui sera calculée par application de l'article 5 du décret susmentionné. Le taux de l'avance est fixé à 10% du montant du marché dans les conditions de l'article 2 et 5 du décret, Le titulaire du marché est tenu de constituer préalablement à l'octroi de l'avance, une caution personnelle et solidaire s'engageant avec lui à rembourser la totalité du montant des avances consenties par le maître d'ouvrage. La révision des prix n'est pas prise en compte dans le calcul du montant de l'avance. Les taux et les conditions de versement ne peuvent pas être modifié par avenant. Il ne peut être modifié même à l'occasion d'avenants ayant pour effet d'augmenter ou de diminuer le montant du marché. Le remboursement de cette avance sera effectué par déduction sur chaque acompte d'un montant égal à 25%, de manière que le remboursement de la totalité de l'avance soit opéré lorsque le montant des prestations exécutées aura atteint 80% du montant du marché. Si le marché ne donne pas lieu à versement d'acomptes et fait l'objet d'un seul règlement, l'avance est récupérée en une seule fois par précompte sur le règlement.



CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

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.

LOT 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>FOURNEAU ELECTRIQUE 4 PLAQUES SUR FOUR ELECTRIQUE GN 2/1. Série 900 Dimensions : 800 x 900 x 900 Matériel de qualité conçu pour la cuisine professionnelle collective Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304, Finition Scotch Brite. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Four électrique avec résistances en acier inoxydable incoloy au diamètre majoré. Gril avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10 Pieds réglables en acier inox <u>Plaque :</u> Dimensions 300 x 300 Puissance ((4x3,5 kw minimum). Voltage 380/50HZ <u>Four électrique :</u> GN 2/1 Dimensions 530 x 650 x 4 pos. Puissance : 7,5 kw minimum. Puissance totale avec four 21,5 kw minimum. Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. 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 conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétion.</p>



2	<p>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Brûleurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Four à gaz :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 6 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 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 • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien • Livré avec plaques & Grilles GN 2/1 <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
3	<p>SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (mise) à la terre • Capacité utile : 60 Litres minimum • Gaz Propane



- Puissance : 18 KW minimum
- Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes
- Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V
- Veilleuse de sécurité
- Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve
- Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d'acier inoxydable minimum
- Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur minimum
- Bec verseur
- Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l'ouverture en toutes positions
- Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante,
- Coupure de la chauffe en cas de relevage de la cuve.
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.
- 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 conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

Livré avec le minimum standard (supports, vanne d'isolement, boîte étanche, Vanne d'isolement, réservations, repérage accessoires et toutes sujétions)

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 15mm minimum
- Puissance : 18 KW minimum
- Raccordement (Mise) à la terre
- tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 (capacité min 1.5 litres)
- Régulation thermostatique de 90° à 270°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).
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.
- 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).



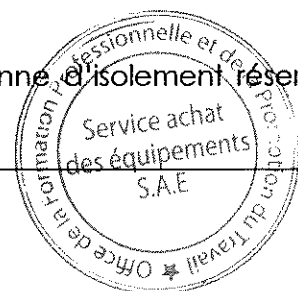
	<p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
5	<p>FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES</p> <p>Marque : Référence : Série 900 Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Caractéristique des bacs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité (15+15) L • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre • Deux cuves à avec commandes séparées • Cuve en V avec zone froide • Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention • Température réglable jusqu'à 190°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 • Deux Bac de récupération d'huile du capacité 15 l. • Puissance : 28 KW minimum • Placard avec 2 portes. • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • un seau de vidange avec filtre. • manuel d'installation et d'entretien <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
6	<p>FRITEUSE ELECTRIQUE DU COMPTOIR :</p> <p>Une friteuse électrique de la table pour frire du poisson, des frites, du poulet ou des beignets, Pour une cuisine à petit débit. Friteuse de comptoir puissante. Dispose de deux cuves séparées avec commandes indépendantes pour éviter toute contamination croisée et économiser de l'énergie dans les moments plus calmes.</p>



4/5

h

	<p>NB : chaque cuve possède un câble d'alimentation distinct. Utilise 2 prises de 8,7 A minimum</p> <p>Informations :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction en acier inoxydable facile à nettoyer • Retour en température rapide • Paniers et couvercles en acier inoxydable fournis • Commande thermostatique simple • Coupure de sécurité thermique • Thermostat à cadran indépendant pour chaque cuve • Pieds en caoutchouc antidérapants • Voyant lumineux de fonctionnement <p>Alimentation : 220V-50HZ Nombre de cuve : 2 Capacité par cuve : 3 litres minimum. Puissance électrique : 4 kw minimum.</p>
7	<p>BAIN MARIE AVEC COMMANDE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • GN1 +1/3 plus support pour cuve GN • En acier inox AISI 304 • cuve emboutie à angles arrondis avec pente pour faciliter l'évacuation de l'eau. • Puissance : 5,4 Kw minimum • Chauffe par résistances blindé en acier inox dessous la cuve. • Hautes prestation garanties par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve • Alimentation électrique Triphasé 380 ou 400 V+N+T, 50 Hz • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304. • Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve. • Robinet d'évacuation à bille positionné à l'intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique. • Thermostat de sécurité à cuve vide et ri-armement manuel. • Voyant de fonctionnement en façade. Remplissage de la cuve par électrovanne. • Equipé du système vertical d'évacuation d'eau pour le trop plein. • meuble bas comporte un Placard avec 2 portes (Marque / Référence) • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • manuel d'installation et d'entretien <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, Vanne d'isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>



8	<p>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction conforme aux prospections générales et normes en vigueur</p> <p>Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins</p> <p>Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum</p> <p>2Portes ouvrantes à la française</p> <p>Dimensions : 400x1800x850 minimum</p> <p>Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson.</p> <p>Avec Equipements des accessoires de gaz soit (<u>Préciser la marque et la référence</u>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vannes d'arrêt type gaz -voyants liquide – lyres de raccordement bouteilles– 1 Electrovanne – tube cuivre et accessoires de raccordement, une structure métallique pouvant supporter les charges créées par les bouteilles qui seront maintenues immobiles à l'aide de colliers et chaînettes au niveau de la niche du gaz pour 2 x 3 bouteilles et 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 - 5 détendeurs – 6 vannes d'arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 5 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.
9	<p>HOTTE D'EXTRACTION PROFESSIONNELLE CENTRALE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Description de la hotte</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte répondant à la norme NF EN 16282-6 . • Système d'éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique. • Interrupteur d'éclairage étanche. <p><u>Description de Caisson d'extraction :</u></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Installation sur la terrasse ; • Caisson d'extraction 400 °C/1h •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. • Isolation thermo-acoustique ; • Ouvertures latérales interchangeables ; • Protection par disjoncteur ; • Commande à doubles vitesses ; <p>Accessoires nécessaires par hotte :</p> <ul style="list-style-type: none"> -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.



	<p>- 20 m +/- linéaire de conduite diamètre 400 mm y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages et couronnes de fixation nécessaires.</p> <p>- Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds</p> <p>Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes.</p> <p>Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons.</p> <p>Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art</p> <p>Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm en tenant compte l'implantation des équipements de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson.</p> <p>Caisson d'extraction : Débit minimal 10 500 M3/h, pression disponible 350 Pa Minimum (à vérifier par l'entreprise).</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, visière, boîte étanche, manchette souple, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p> <p>Nbre de filtres 8</p> <p>Nbre éclairage : 4</p>
10	<p>SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Salamandre professionnelle a plafond mobile</p> <p>Construction en acier inox AISI 304.</p> <p>Dim : 600 x 550 x 590 mm minimal</p> <p>Puissance : 3 KW minimum, réglable</p> <p>Chauffage par résistances blindées inclinables pour faciliter le nettoyage du plafond de l'appareil.</p> <p>Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières</p> <p>Contrôle de la température par régulateur d'énergie.</p> <p>Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles</p> <p>2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés</p> <p>Bac de récupération amovible en acier inoxydable</p> <p>Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz</p> <p>Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Support murale en acier inoxydable.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, visière, fiche électrique mâle et femelle, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
11	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence</p> <p>Dimensions : 400X400 mm</p>



	<ul style="list-style-type: none"> • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Entièrement testé et certifié suivant la norme NF EN 1253. • 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 une évacuation complète afin d'éviter les eaux stagnantes, les mauvaises odeurs, la prolifération bactérienne. • Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphonide, Cuve télescopique, Anneau de drainage. • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. • Solution entièrement inspectable. • Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants. • Classe L15. • Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Panier amovible indépendant de la cloche siphonide et positionné au-dessus de la garde d'eau. • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Boîtier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s. • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphonide
12	<p>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Longueur du tube de plongée : 500mm minimum</p> <p>Vitesse variable électronique avec autorégulation</p> <p>Puissance : 500 W minimum</p> <p>Vitesse variable maximum 12 000 tr/min en plongée.</p> <p>Le moteur est doté d'un système de refroidissement et protégé contre la surchauffe (en cas d'utilisation intensive prolongée).</p> <p>Alimentation monophasée 220 V+T</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
13	<p>FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 NIVEAUX GN1/1 :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES</p> <p>Construction en acier inox.</p> <p>Nombre de niveaux : 6</p> <p>Cuisson de charges mixtes</p> <p>Cuisson basse température avec des fonctions intelligentes</p> <p>Haute productivité</p>



3 modes de cuisson : vapeur, air pulsé et combinaison vapeur/air pulsé
 Possibilité de réaliser des cuissons mixtes d'aliments variés
 Fonction de maintien au chaud
 Simplicité d'utilisation
 Éclairage de la chambre de cuisson.
 5 programmes de cuisson : pocher, sauter, cuire sur plaque, griller minimum
 Mode four mixte avec 3 modes de cuisson : Vapeur 30 °C–130 °C, air chaud 30 °C–300 °C, combiné 30 °C–300 °C
 Processus de maintien au chaud
 Gestion intelligente du préchauffage et de la charge, enfournement immédiat en fonction du produit
 Déshumidification de l'enceinte de cuisson avec la technologie par aspiration
 Déshumidification haute efficacité de l'enceinte de cuisson : jusqu'à 130 l / seconde pour d'excellents résultats
 Ecran tactile
 Un four mixte 6-1/1 Doté de 6 niveaux de cuisson, il est compatible avec des plats et grilles GN1/1 et GN 1/2. Idéal pour les cuisines à forts rendements,
 Peu encombrant permettra de réaliser jusqu'à 100 repas/jour en minimum.
 Capables de générer jusqu'à 50% de productivité en plus, les temps de cuisson étant également réduits d'environ 10%.
 Une qualité de cuisson irréprochable, une utilisation facile et une efficacité incontestable.
 Appareil peut facilement atteindre les 300°C et également réaliser de parfaites cuissons basses température
 Un four mixte professionnel associe les qualités des cuissons vapeur et air pulsé, grâce à des technologies intelligentes qui permet de :
 -Le réglage du flux de l'air avec apport et répartition de l'énergie homogène dans l'enceinte de cuisson
 -Adapter automatiquement les paramètres de cuisson pour réaliser des cuissons mixtes d'aliments variés
 -Organiser et planifier l'ensemble des processus de cuissons avec intelligence
 -Détartrage automatique du four et nettoyage intermédiaire ultra rapide d'environ 12 minutes
 Dimensions : **L.850 x P.842 x H.754 mm +/-10%**
 Puissance de raccordement électrique : **10.8 kW minimum**
 Tension : **400 V - Triphasé**
 Capacité / Volume : **6 niveaux**
 Compatibilité : **GN 1/1, GN ½**
 Manuel d'installation et d'entretien
 Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

ACCESSOIRES STANDARDS :

- Livré avec 6 bac GN et 6 Grilles GN 1/1
- Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré (fiche technique du produit).

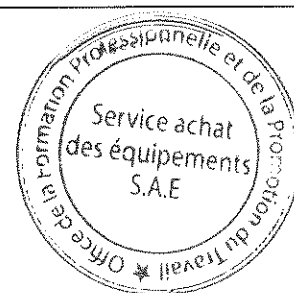
Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé
 Hotte aspirante installée en dessous du four, Avec un Système de ventilation complet pour l'extraction y compris la conduite d'évacuation avec raccordement externe.
 Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.
 livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)



14	<p>MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE Marque : Référence : 02 groupes avec adoucisseur Alimentation monophasée 220 V+T Dimensions minimales : H x P x L : 430 x 530x650 mm +/-10% Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum Capacité électrique : 2,8Kw minimum Arrêt écoulement : automatique Eau chaude : 1 sortie Vapeur : 2 sorties Tube vapeur et tête vaporisant tout inox Pompe, électrovannes, Chaudière en cuivre. Le matériel construit dans le respect des normes CE en vigueur. Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Table Support munis de pieds réglables en hauteur. Manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>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 diamètre 3/8ème -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café - Bac de vidange en inox. - mini-vannes d'isolement.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
15	<p>BALANCE A PLATEAU RENFORCE Marque : Référence : Portée : 300 Kg. Monophasé 220V Précision : inférieure à 100g Ecran LCD rétroéclairé Capteur en aluminium Batterie interne rechargeable, 65 heures d'autonomie minimum. Protection IP65 u (protection contre l'intrusion de poussière et d'eau). Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox Température de fonctionnement jusqu'au 40°C minimum Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>



4/15

Ar

	Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)
16	<p>TRANCHEUR Marque : Référence : De Réalisation en aluminium anodisé, contact alimentaire Lame en acier inox AISI 304 VG Transmission par courroie Alimentation 220 V - 50 Hz Epaisseur de coupe (mm) 0-15 Diamètre de la lame 250 mm, Affûteur incorporé. Couteau de fabrication en acier chromé dur Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement Réglage d'épaisseur, Transmission par courroie Livré avec : Démonte lame, Aiguiseur</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
17	<p>BLENDER ELECTRIQUE Marque : Référence : Capacité : 1,25 litres minimum Bol gradué 1,25 litres. Alimentation 220 V - 50 Hz 2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min. Couteaux résistants en acier inoxydable. Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux. Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
18	<p>PRESSE AGRUME CUVE Marque : Référence :</p>



	<p>Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire. Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses. Grille-filtre à pépins amovible. Presse agrume professionnel avec moteur asynchrone robuste et silencieux. Vitesse : 1500 Tr/MN Puissance : 130 Watts minimum Alimentation 220 V - 50 Hz Capacité 30l/h minimum. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
19	<p>EPLUCHEUSE A LEGUMES Marque : Référence : Fabrication entièrement en inox Panneau de commande étanche à bouton tactile IP65 (Protégé contre les infiltrations de poussière limitées et Protégé contre les jets d'eau à basse pression) Système anti-retour à l'entrée d'eau. Capacité tubercules 20 kgs +/-10% Production horaire : 300 - kg/heure +/-10% Minuterie avec décompte numérique. Couvercle transparent avec fermeture et dispositif de sécurité. Des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts. Livré avec socle en inox, plateau et cylindre abrasifs, panier d'essorage et accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement. Table filtre montée pour éplucheuse, Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN de récupération des légumes. Bac amovible très résistant avec panier filtre en maille. Alimentation électrique 380 V Puissance 500 W minimum Plateau émerisé pour pommes de terre Accessoires de manipulation. Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Manuel d'installation et d'entretien. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
20	<p>MOULIN A CAFE Marque : Référence :</p>



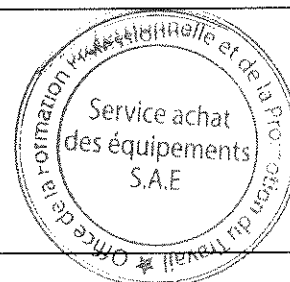
	<p>Contenance de la trémie : 02 Kg, Puissance : 300 W minimum Corps en fonderie d'aluminium Moulin silencieux (63dB). Réglage facile de la dose, entre 5g et 12g, par un simple ajustement de la molette. Doseur : à remplissage automatique Protection contre la surchauffe Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W</p> <p>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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
21	<p>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES, Marque : Référence : Coupe légumes avec cutter : Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable et tête en aluminium universelle. Cuve en acier inoxydable avec couvercle en polycarbonate hautement résistante. CUTTER Cuve en inox Capacité : 5,5 litres minimum Avec Variateur de vitesse. Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité. Tableau de commande électronique simple étanche pour protection contre l'eau Production/heure : 100 Kg - 450 Kg Alimentation : 220 V - 50 Hz Puissance totale : 1500 W minimum Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur. COUPE LEGUME Cuve en acier inoxydable Fonctionnement silencieux Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement 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.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>



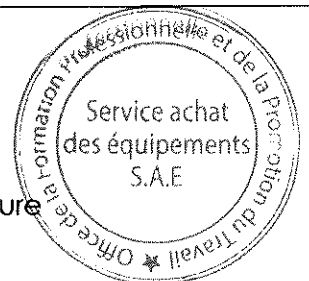
4/5

41

22	<p>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE Marque : Référence : Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable. Équipé de 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation. Diamètre plateau 24,5 cm minimum Capacité 20 l minimum. Puissance restituée 900 W 230 V 50 Hz Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s) Avec Éclairage intérieur Nombre de Magnétron : 1 Programmeur mécanique Livré avec Assiette de cuisson.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
23	<p>PERCOLATEUR Marque : Référence : En acier inoxydable Capacité : 15 l Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service Avec indicateur de niveau Puissance : 1000 W minimum Accessoire pour le bon fonctionnement. Alimentation : 220 V – 50 Hz</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
24	<p>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 pour un meilleur entretien Moteur de 750W minimum,</p>



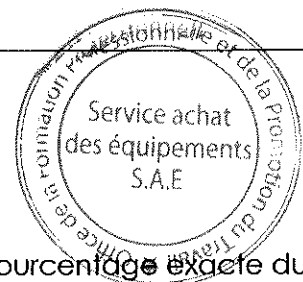
	<p>Longueur du lame 1800 minimum Hauteur de coupe utilisable : 225 minimum Largeur de la coupe : 200 minimum Alimentation : 220 V – 50 Hz Manuel d'installation et d'entretien. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
25	<p>Poubelle 120 litres À couvercle La couleur selon le choix du maître d'ouvrage Avec bac en plastique 120 litres Avec roulettes Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température. Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive. Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>
26	<p>POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE De capacités 1100 litres La couleur selon le choix du maître d'ouvrage Avec roulettes Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température. Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive. Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>
27	<p>CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES : Marque Référence Puissance : 1.3 Kw minimum Réalisation : Châssis en acier inox Environ 15 min. de préchauffage pour 45 min de maintien en température Surface utile par plaque : 270 x 150 mm (LxP) Chauffage par résistances blindées en acier inox traités incolore Dimensions : 400X215X475 MM minimum Poids : 23 Kg minimum Volts : 220 – 240 V Le chauffe-plat permet de maintenir à température des plats préparés (paëlla, choucroute, plats en sauce etc.) Servis chauds à table.</p>



45

HR

	<p>Grâce à leur haute teneur en alliage spécial, les plaques de ce chauffe-plats ont une capacité d'accumulation optimale et conservent individuellement la chaleur des plats. Le modèle doit être équipé de 10 plaques chauffantes d'une surface utile de 270 x 150 mm chacune.</p> <p>Equipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
28	<p>MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Consommable : pastille</p> <p>Poids : 15 kg</p> <p>Réservoir d'eau : 6 litres minimum</p> <p>Alarme de détartrage</p> <p>Puissance nominale : 2410 w minimum</p> <p>Puissance nominale (en watts) : 2400 watts minimum</p> <p>Système d'extraction à double tête pour préparer deux tasses simultanément</p> <p>Dimensions (LxHxP) : 56 x 39,2 x 37 cm +/-10%</p> <p>Plaque chauffe-tasses</p> <p>Insertion et éjection semi-automatique de la capsule</p> <p>Avertissement électronique pour conteneur à capsules plein</p> <p>Pression : 16-19 bars</p> <p>Support de tasse pivotant</p> <p>Capacité du conteneur de capsules usagées : 2 x 30 capsules usagées</p> <p>Possibilité de programmer les tailles de tasse</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien et certificats.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
29	<p>APPAREIL SOUS VIDE</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Type d'appareil : à cloche</p> <p>Matière : acier inoxydable</p> <p>Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exacte du vide</p> <p>Largeur de barre de soudure : 280 mm minimum</p> <p>Capacité de la pompe : 4 m3/h minimum</p> <p>Pression de vide (maximale) : 2 mbar</p>



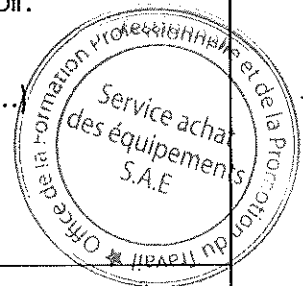
	<p>facile à transporter et à installer. Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum Alimentation : 220 V Puissance : 100 W minimum Ecran LCD / filtre liquides extérieur Un kite des sacs sous-vide de 100 unités</p>
30	<p>MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL Marque Référence Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston. Tuyau en acier inox. Entonnoirs multi Dimensions. Capacité : 5 kg minimum</p>
31	<p>CUISEUR A OEUFS 6 PANIERS Marque Référence Puissance : 1200 W minimum Alimentation : 220 V 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</p> <p>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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
32	<p>CUISEUR A RIZ 8L Marque Référence Boîtier en inox Puissance : 1.95 KW minimum Alimentation : 220 V Contenance : 8L Dimensions (HxLxP) : 385X480X345 mm minimum Permet de cuire et de maintenir au chaud près. Equipé d'une casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur avec revêtement anti-adhésif afin que le riz ne colle pas à la cuve.</p> <p>Livré avec : 1 gobelet mesureur 1 cuillère à riz 1 cuillère mélangeuse 1 Tapis en silicone</p> <p>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.</p>



405

41

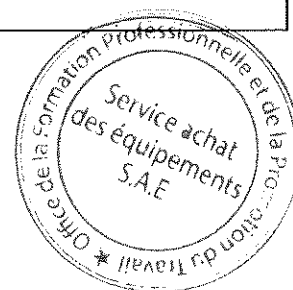
	<p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
33	<p>FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT Marque Référence Fumoir rectangulaire tout inox polyvalent permettant de fumer divers poissons (truites, saumons, anguilles...) et de la charcuterie, même les gros jambons. Les petits produits peuvent être fumés à plat, les plus grosses pièces à fumer comme les jambons ou les chapelets de saucisses fumées pourront être suspendus grâce aux crochets fournis. 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 de transport de chaque côté du fumoir Tige à suspendre réglable Bac de récupération des graisses évite que les jus de cuisson ne s'écoulent sur la sciure et s'enflamment. Tiroir à sciure de bois pour le fumage traditionnel à froid, 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 à plat (magrets, petits poissons...) 05 crochets en S, ainsi qu'un sachet de sciure de 1 kg. 01 Allume-sciure Socle en inox avec étagère basse. Gaine d'extraction et accessoires.</p>
34	<p>CENTRIFUGEUSE VERTICALE Marque Référence Une centrifugeuse qui permet de réaliser tout type de boissons à base de fruits et de légumes Puissance de 700 watts minimum Alimentation électrique 220 V-50 HZ Un bac à résidus d'une capacité minimal 6.5 L. Débit : 120 l/h minimum Moteur silencieux Poussoir, Goulotte automatique, Bec verseur, Panier inox, Ramasse goutte et tout accessoire nécessaire pour le bon fonctionnement. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p>



YAS

Dr

	<p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
35	<p>PLAQUE À INDUCTION Programmable 2 feux affichage numérique feux indépendants Marque Référence La plaque électrique à induction 2 feux indépendants délivre une puissance de 2000 W. Elle est équipée d'un affichage numérique. La plaque est en verre céramique. Les 2 feux indépendants ont une puissance allant de 500 à 2000 W pour la plaque de gauche et de 500 à 1500 W pour la plaque de droite. Cette plaque s'adapte à tous types d'environnement comme : les camping-cars, les appartements étudiants, les cuisines non équipées. Gestion automatique de voltage. Plaque très sécurisée grâce à son système d'arrêt automatique, et la sécurité enfants. Vous pouvez la programmer jusqu'à 3 h. Points forts : Sécurité : Système d'arrêt automatique et sécurité enfant Caractéristiques : Puissance (en W) : 3500 W minimum Nombre de niveaux (par/feu) : 6 Nombre de feux : 2 Dimensions : 36 x 60 x 7 cm +/-10% Tension (en V) : 230 V</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>



4/5

Hr

Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	ISHT OUJDA
1	FOURNEAU ELECTRIQUE 4 PLAQUES SUR FOUR ELECTRIQUE GN 2/1.	2
2	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	10
3	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE	1
4	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES	3
5	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	1
6	FRITEUSE ELECTRIQUE DU COMPTOIR	2
7	BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	3
8	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ	3
9	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE	3
10	SALAMANDRE ELECTRIQUE	2
11	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm	15
12	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	1
13	FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 NIVEAUX GN1/1	2
14	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	1
15	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	1
16	TRANCHEUR	1
17	BLENDER ELECTRIQUE	6
18	PRESSE AGRUME CUVE	4
19	EPLUCHEUSE A LEGUMES	1
20	MOULIN A CAFE	2
21	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	2
22	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	6
23	PERCOLATEUR	2
24	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.	1
25	POUBELLE 120 LITRES	10

26	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	2
27	CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES	1
28	MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	1
29	APPAREIL SOUS VIDE	1
30	MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL	1
31	CUISEUR A CEUFS 06 PANIERS	1
32	CUISEUR A RIZ 8 L	1
33	FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT	1
34	CENTRIFUGEUSE VERICALE 150W	1
35	PLAQUE A INDUCTION 3500 W PORTABLE	3

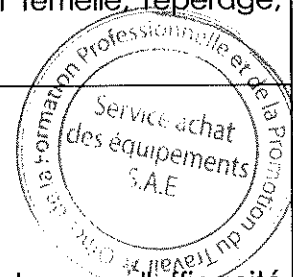


LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

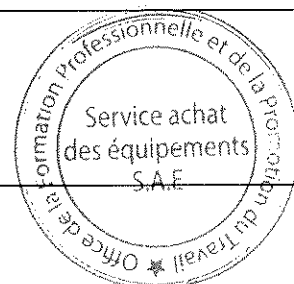
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>TURBINE A GLACE VERTICALE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité par cycle : 4.5 Kg minimum • Rendement horaire : 20Kg/H • Le système de congélation fonctionnant à la fois sur les parois du cylindre et le fond visait à obtenir la consistance parfaite du produit. • Batteur amovible en acier inoxydable, avec grattoirs mobiles en plastique agissant sur les parois et le fond du cylindre. • Porte amovible avec grille de sécurité intégrée qui permet un nettoyage facile • La porte dont la conception permet à l'opérateur de mettre et d'afficher le produit dans les casseroles. • Le trou d'extraction large permet une éjection rapide des produits. • Couvercle transparent pour une inspection facile du produit pendant le cycle de congélation. • Etagère en acier inoxydable réglable en hauteur • Signal à la fin de chaque cycle • Vitesse standard pour le cycle de production et grande vitesse pour l'extraction • Alimentation Triphasée 400V-50Hz • Agitateur en acier inox, complètement démontable • Avec racleurs mobiles en plastique • Cuve de malaxage verticale • Contrôle électromécanique • Cycle de production avec sélection du temps • Signal acoustique à la fin du cycle • Sélecteur vitesse • Machine sur roulettes • Puissance : 2.6 KW minimum • Manuel d'installation et d'entretien • Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
	<p>MACHINE A GLACONS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Production : 25Kg/24h minimum • Bac de stockage : 15Kg minimum • Cube : 20g minimum



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
2	<ul style="list-style-type: none"> Nbr : 15cubes/cycle minimum Contrôle électronique améliore le fonctionnement de la machine et lui permet de s'adapter aux climats extrêmes Système de pulvérisation anti-tartre, le système de pulvérisation avec buses flexibles Carrosserie acier inoxydable sur pied Régulation électronique avec fonction autodiagnostic Système d'amortissement de mouvement 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 Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
3	<p>ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> Température de <u>-10°C à -22° C</u> Capacité : 700L. Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE. 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 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



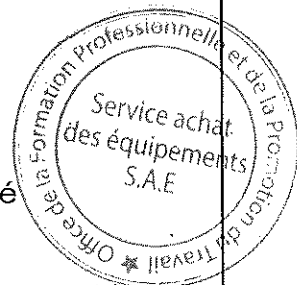
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° • Les charnières de portes réversibles • Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement • Bouton lumineux de démarrage-Arrêt • « Ventilation Gill » sur le panneau avant • Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien • Le système intelligent de tirage forcé 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 (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique • Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg • Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes • Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles • 22 positions au niveau de la grille • Thermomètre digitale en façade <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète • Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. • Puissance absorbée : 480 w minimum • Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz • Manuel d'installation et d'entretien • Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
4	<p>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2°C à +8°C • Capacité : 700L.



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE. • 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 intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement • Bouton lumineux de démarrage-Arrêt • « Ventilation Gill » sur le panneau avant • Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien • Le système intelligent de tirage forcé 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 • Evaporation automatique de l'eau de dégivrage • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique • Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg • Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes • Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles • 22 positions au niveau de la grille <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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




Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
5	<p>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 1400 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2°C à +8° C • Capacité : 1400L. • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE. • 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 : 02 (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 • Portes 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 intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement • Bouton lumineux de démarrage-Arrêt • « Ventilation Gill » sur le panneau avant • Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien • Le système intelligent de tirage forcé 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 • Evaporation automatique de l'eau de dégivrage

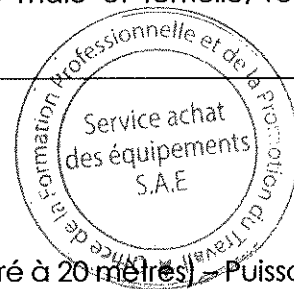


YAS

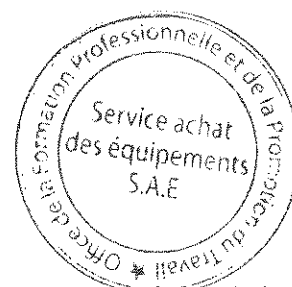
34

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique • Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg • Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes • Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles • 22 positions au niveau de la grille 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 : 210 W minimum • Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz • Manuel d'installation et d'entretien • Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
6	<p>TOUR A PATISSERIE REFRIGEREE 600X400 FROID VENTILE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2°C à +8° C • Capacité : 600 Litres minimum. Norme HACCP • Dimensions ± 10 % : 2148x850x H 810 • Réalisation entièrement (intérieure et 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 250 mm de haut et retour arrière de 250 mm de haut • 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m • 4 pieds en inox réglables. • Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités). • 6 positions au niveau de la grille pour une capacité de chargement accrue, dont 70 mm. 

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • Les grilles métalliques revêtues d'époxy, pour améliorer la protection, permettent le stockage de différents types d'emballage et ont une capacité de chargement maximale de 40 kg. • Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, pleine longueur, robuste et parfaitement intégrée. • Portes à charnières avec retour automatique • Panneau de commande et ventilation du moteur avec ouverture avant pivotante • Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement. • Bouton lumineux de démarrage-arrêt. • Évaporateur à tirage forcé avec couvercle anticorrosion. • Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble • Évaporateur ventilé • Fréon : R600a, R290, ou similaire • Alimentation électrique 220 V – 50 Hz • Puissance électrique : 260 W minimum • Manuel d'installation et d'entretien • Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
7	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chambre modulaire à clé. • Dimensions intérieures : L = 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4m • Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) - Puissance 1,6 Kw minimum • Cloisons isothermes toute hauteur • Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 • Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100mm • 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.



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 décondamnables 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 Mono 220 V - 50 Hz • Fourni avec : 04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur • Manuel d'installation et d'entretien <p>- Conditions de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température extérieure maximale : 36°C + 40°C • La température intérieure à maintenir -2/ + 8°C • L'humidité relative : 95% • Température des denrées : + 24 °C <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
8	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chambre modulaire à clé. • Dimensions intérieures : L = 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4m • Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 2 Kw minimum • Cloisons isothermes toute hauteur • Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 • Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x80x100 mm • Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche • Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol)



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 de condamnation 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 Mono 220 V - 50 Hz • Fourni avec : 04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur • Manuel d'installation et d'entretien <p>- Conditions de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température extérieure maximale : 36°C + 40°C • La température intérieure à maintenir -18/ -22°C • L'humidité relative : 95% • Température des denrées : + 24 °C <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>



4/5

47

Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	ISHT OUJDA
1	TURBINE A GLACE VERTICALE	01
2	MACHINE A GLAÇONS	01
3	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	05
4	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	06
5	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres	02
6	TOUR A PATISserie REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE	04
7	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	01
8	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE	01



LOT 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISserie ET CHOCOLATERIE

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>FAÇONNEUSE MANUELLE Marque : Référence : Cadence : 1000 pâtons par heure minimum, Transmission par courroies, Piétement amovible, Socle simple sur roulettes Alimentation électrique monophasée 220 V + T ou triphasée 380 V + N + T - 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</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
2	<p>LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE Marque : Référence : Largeur de travail : 500mm Longueur de travail : 1200 mm minimum Puissance minimal : 0,55 kw minimum Version sur Socle avec roulettes Bouton d'arrêt d'urgence type 'coup de poing' Démontage et remontage des racleurs aisés, sans outillage. Cylindres lamineurs en acier dur chromés Avec grille de sécurité Alimentation monophasée 220 V + T - 50 Hz ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz Livré avec accessoires : outils et couteaux rotatifs nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil. 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).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)
3	<p>PETRIN DE TABLE BI VITESSE Marque : Référence : Capacité de 2 à 9 kg de farine, Puissance absorbé 0,3 kw minimum Avec socle Cuve inox, Arbre inox Alimentation mono 220 V+ T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz, Table Support munis de pieds. Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
4	<p>BATTEUR MELANGEUR 15 L Marque : Référence : 15 Litres minimum Capacité en farine : 6 kg minimum Cuve inox Crochet Fouet Puissance : 250 w minimum Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : fouet, Batteur plat Crochet Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>




Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)
5	<p>BATTEUR MELANGEUR 05 L Marque : Référence : 05 Litres minimum Cuve inox 1 prise de courant intégrée 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</p> <p>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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
6	<p>BALANCE ELECTRONIQUE A précision Marque : Référence : Portée de 10 KG Précision à 2 grammes Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz 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, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
7	<p>BACS A FARINE EN POLYETHYLENE Marque : Référence : Construction en polyéthylène alimentaire 4 roues pivotants ø50mm 2 roues avec frein Livré avec couvercle transparent Capacité 80 à 100 L</p>
8	<p>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 frigorigène écologique R-290, R134A, R600 ou similaire Spécialement conçu pour la boulangerie et la pâtisserie. Vidange</p>

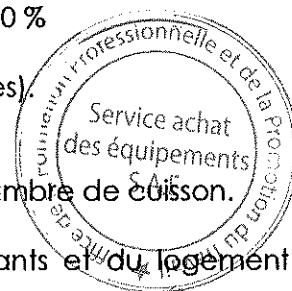


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Alimentation : 220 V – 50 hz Cuve et serpentín en inox AISI 304 Extérieur en inox AISI 304 Remplissage automatique Boîtier électronique et affichage digital Table Support en acier inoxydable munis de pieds. Manuel d'installation et d'entretien Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, vannes d'isolement, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
9	<p>CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 NIVEAUX GN Marque : Référence : Dim 750x740x11260 mm minimum 10 niveaux de chargement GN 1/1 ou 600 x 400 mm Finition intérieur/Extérieur : Acier Inox AISI 304 18/10 Isolation : 60 mm d'épaisseur-Sans CFC/HCFC Couvre évaporateur : Amovible en acier AISI 304 Cr-Ni 18/10 Angles Internes : Arrondis pour garantir une hygiène maximum Pieds : Inox AISI 304 réglables en hauteur 100-150 mm Porte : Fermeture automatique avec blocage de l'ouverture à 105° Châssis porte : Système anti-condensation Poignée de porte : Acier Inox 304 Joint de porte : Magnétique facilement remplaçables Tableau électrique : Amovible Puissance : 1.4 Kw minimum Rendement Refroidissement rapide +90°/ + 3°C : 40 Kg Rendement Surgélation +90°/-18°C : 25 Kg Branchement électrique : 400V 3N -50Hz ou 220V. Fluide réfrigérant écologique : R404, R507, R452a ou similaire Dégivrage Automatique Modalité refroidissement rapide/surgélation : Avec sonde au cœur et du temps prédéterminé. Fourniture standard : N.10 couples de glissières GN1/1 Espacement 70 mm à 75 mm & Bonde de Vidange. Manuel d'installation et d'entretien Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
10	<p>DIVISEUSE HYDRAULIQUE AUTOMATIQUE Marque : Référence : professionnelle pour la boulangerie Alimenté division de la pâte et l'arrondissement avec réglage du poids facile et simple opération à deux mains pour plus de sécurité Facilement interchangeable disque diviseur avec une flexibilité maximale pour réglages de travail de 16 à 250 gr ; Système avant-basculement facile unique offre, efficace et ouverture du coffre pour le nettoyage facile à utiliser Efficacité énergétique avec interrupteur automatique du moteur ne fonctionnant pas lorsque la machine est arrondie Extrêmement stable même pendant l'arrondissement à cause de fonte lourde pied de faire contrepoids avec surplomb et roues largement placé Avec fonte pied de fer sur roues mobile supplémentaire stable et facile Couteau en Acier inoxydable divisant Coated anodisé disque en Aluminium de séparation Stable, lisse et calme dans le fonctionnement quotidien Nettoyage facile avec un minimum d'entretien nécessaire Trois plaques d'arrondi synthétique léger inclus Régulation hydraulique variable de pression Augmentation fixe vitesse d'arrondi de 25 % Amortisseurs (au lieu de pieds en fonte) Transformateur pour 4 connexions de fil sans N à 400 V ; Sécurité : UL et Hygiène Certifications Refroidissement ventilateur dans le cadre de base Température contrôlée ventilateur de refroidissement Manuel d'installation et d'entretien Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Réglage du temps de pressage Réglage du temps de boulage Capacité : 30 Divisions Alimentation : TRI/380V/50Hz – 3,61 A Puissance 1.3 Kw minimum, Poids net : 300 Kg minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> 

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
11	<p>FOUR A PATISserie A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE Marque : Référence : CARACTERISTIQUES : 5 niveaux - 400 x 600</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction en acier inox. • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air • Poignée pour ouverture • 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 <p>Porte plaques soit pour la pâtisserie Alimentation triphasée 380 v ou 400 V0 hz Puissance électrique 7,8 KW Minimum Système de refroidissement forcé des composants internes ; Table Support en acier inoxydable. Munis de pieds. Manuel d'installation et d'entretien Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>CHAUFFAGE ELECTRIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées <p>MODES DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 % • Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée) • Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 % <p>MODES DE FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Commandes programmables (90 programmes / 10 phases). <p>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. • Relais thermique de sécurité du moteur. • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. <p>ACCESSOIRES STANDARDS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
12	<p>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 niveaux de 2 plaques de 600*400 • Bouches levantes • Habillage tout en inox, • Chauffage électrique direct, montée en température très rapide, environ 30 min. • Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson Résistance • Réglage et indication permanente de la température voûte et sole par régulateur électrique. • Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une surveillance parfaite de la cuisson. • Hotte aspirante avec extracteur pour une évacuation rapide des buées de défournement. • Monté sur étuve chauffante en inox de même marque – piètement réglable. • Alimentation Triphasée 380 ou 400 + T+N • Puissance. 10 Kw minimum par niveau • Arrivée d'eau • Evacuation trop plein des buées 3/8" • manuel d'installation et d'entretien. • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
13	<p>ARMOIRE DE FERMENTATION Marque : Référence :</p> <p>Capacité minimale : 1 compartiment de 24 niveaux de 60 mm réglables minimum Intérieure entièrement en inox Fermentation contrôlée sur plus de 50 heures minimum Tableau de commande électronique Humidité réglable de 30 à 90% par hygromètre et sonde hygrométrie électronique Humidité avec apport d'eau extérieur Ferrage à droite ou sur demande à gauche Panneaux mousse polyuréthane, épaisseur 60 mm, laqué blanc</p>



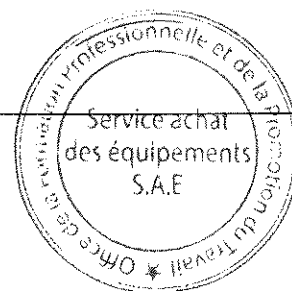
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Sur roulettes pour mise en place et nettoyage Groupe frigorifique tropicaliser Puissance : 2,5 KW minimum Type de gaz frigorifique : R452A ou similaire Alimentation Mono 220V - 50 Hz Manuel d'installation et d'entretien Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
14	<p>TREMPÉUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL 6L AVEC SONDE Marque : Référence : Contenance 6L Fabrication en PVC noir haute résistance Livrée avec une cuve et couvercle amovible en acier inoxydable Sonde intégrée pour un contrôle précis de la température du chocolat pour respecter les courbes de tempérage Résistance de chauffe interne avec réglage précis de la température Plateau en inox pour 6L de chocolat 04 programmes inclus : Noir, lait, blanc ou manuel Dimensions : Totale : 33 x 40 x 13.5 cm +/-10% Bassine GN1/2 : 32.5 x 26.5 x 10 cm +/-10% Poids à vide : 3.72 kg Tension : 220 V à 230 V Puissance : 120 W Puissance : 3 bars</p> <p>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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
15	<p>GUIRE DE CHOCOLAT Marque : Référence : Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif. Les bras de coupes interchangeables très facilement, fabrication en me plat d'inox Cordes très robustes et facile à monter</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Surface de coupe de 360 x 360 mm +/-10 % en matière plastique composite Bras de coupe N°1 rouge : écartement de 15 mm Bras de coupe N°2 vert : écartement de 22,5 mm Bras de coupe N°3 Jaune : écartement de 30 mm</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
16	<p>CUTTER R5 PLUS ROBOT COUPE Marque : Référence : Vitesses. Bloc moteur métallique. Fonction pulse Moteur asynchrone Sécurité magnétique et frein moteur Livré avec cuve cutter de 5,5 litres inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox. 400 volts triphasé ou 220v H x L x P : 49x 35x28 cm. minimum Puissance : 1500 Watts minimum. 1500-3000 Tours/Minute</p> <p>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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
17	<p>LAMPE A SUCRE A 02 TETES Marque : Référence : Plan de travail en inox, recouvert d'une feuille silicone antiadhésive interchangeable. Emetteur céramique monté sur un flexible permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée. 2 têtes : 2 lampes de 500 W Dimensions : 460 x 330 mm minimum</p> <p>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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
18	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE Marque : Référence : Débit minimum : 250g/min, Puissance minimale : 60 watts, Alimentation : 220 volts-50 Hz- Godet 700 ml Piston Inox Livré avec : 2 buses 1 jet rond R4 1 Jet plat
19	Aérographe stylo & compresseur basse pression Marque : Référence : Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
20	Gants à tirer le sucre jeux en Latex Marque : Référence : conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
21	Gants pour le chocolat – Jeux Marque : Référence Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne
22	Thermomètre à sucre Marque : Référence : conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
23	Soufflette pompe à 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.
24	Fourchette à tremper le chocolat Marque : Référence : conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
25	Chalumeau Professionnel Marque : Référence : Avec réglage de débit Chalumeau de cuisine robuste (1850°C) Allumage automatique avec verrouillage de sécurité (piezzo) Très bonne prise en main et grande stabilité Contact alimentaire.



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).
26	Ciseaux pour sucre 21 cm Marque : Référence : Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. En acier trempé polissage fin Manche laquée noire
27	Plaque chauffante pour sucre Marque : Référence : Plaque recouverte d'un tapis anti adhésif Puissance 110W minimal Charge minimal 8 KG GN1/1 240 V monophasé
28	Décapeur thermique chocolat électrique Marque : Référence : Position « air froid » à 50 °C pour un refroidissement rapide et un travail à basse température Régulation de la température et du débit d'air selon 2 niveaux Dispositif Thermo stop – arrêt automatique de l'élément chauffant en cas de surcharge Pare-chaaleur amovible en métal pour protéger l'utilisateur des contacts avec la tête avec possibilité de l'ôter pour atteindre les endroits peu accessibles Sans flamme, pour une sécurité absolue, la diffusion de chaleur est immédiate. Contact alimentaire, idéal pour la pâtisserie et la confiserie. Puissance : 1500 W minimal - 220V 50Hz. Livré avec 3 embouts.

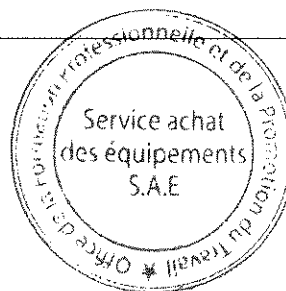
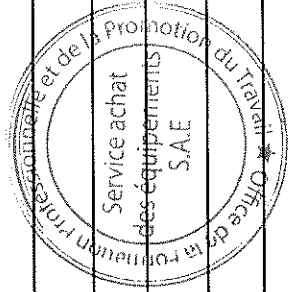


Tableau de répartition

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Quantité ISHT OUJDA
1	FAÇONNEUSE MANUELLE	1
2	LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE,	1
3	PETRIN DE TABLE BI VITESSE,	2
4	BATTEUR MELANGEUR 15 L	1
5	BATTEUR MELANGEUR 5L	5
6	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION	5
7	BACS A FARINE EN POLYETHYLENE	6
8	REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE	1
9	CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 NIVEAUX GN	1
10	DIVISEUSE HYDRAULIQUE AUTOMATIQUE	1
11	FOUR A PATISserie A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	1
12	FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX	1
13	ARMOIRE DE FERMENTATION	1
14	TREMPreuse A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL 6L AVEC SONDE	1
15	GUITARE DE CHOCOLAT	1
16	CUTTER R5 PLUS ROBOT COUPE	1



17	LAMPE A SUCRE A 02 TETES	1
18	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE	2
19	AEROGAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION	2
20	GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX	10
21	GANTS POUR LE CHOCOLAT - JEUX	10
22	THERMOMETRE A SUCRE	6
23	SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR	6
24	FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT	4
25	CHALUMEAU PROFESSIONNEL	4
26	CISEAUX POUR SUCRE	4
27	PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE	2
28	DECAPEUR THERMIQUE CHOCOLAT ELECTRIQUE	2



LOT°4 : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>LAVE VAISSELLE A CAPOT Marque : Référence : Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm Hauteur De chargement : 400 mm minimum Table de prélavage à gauche avec cuve Table de sortie à droite Douchette avec mélangeur, Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier. Protection IP 25 contre les jets d'eau Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot. Construction entière en inox AISI 304 simple paroi Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum, Doté d'une pompe de lavage Doté d'une pompe de rinçage Table prélavage inox avec douchette de dimensions : 1200 mmx700mmx850mm Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm Dotée d'un adoucisseur automatique de 7l minimum Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz, Accessoires : Dispositif de distribution des liquides de manière automatique. Manuel d'installation et d'entretien Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, vannes d'isolement, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
2	<p>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</p>



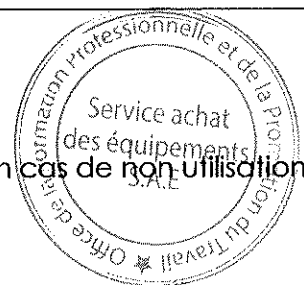
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Un panneau de commande simple avec affichage numérique Distributeur de produit de rinçage intégré Disposé d'un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de 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. Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, vannes d'isolement, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
3	<p>CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS Hauteur maximum : 17.6 cm +/- 10 % Diamètre maximum : 10.9 cm +/- 10 % DIM : 500X500</p> <p>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.</p>
4	<p>CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS Hauteur maximum : 24.1 cm +/- 10 % Diamètre maximum : 8.7 cm +/- 10 % DIM : 500X500</p> <p>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.</p>
5	<p>CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS Hauteur maximum : 24.1 cm +/- 10 % Diamètre maximum : 7.2 cm +/- 10 % DIM : 500X500</p> <p>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.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
6	CASIER A 18 ASSIETTES PLATES DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM En matériaux convient aux produits alimentaires 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.
7	CASIER A PLATEAUX Dimensions : 500 x 500 7 rangers En matériaux convient aux produits alimentaires Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.
8	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 antichute et une housse de protection lavable Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute des assiettes durant le transport.
9	LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE Marque : Référence : Chargement frontal Capacité : 24 kg minimum ; Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum Facteur G de 200 Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite Tambour obligatoirement en inox Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse, Prédiposition pour le raccordement des pompes à lessive Variateur de vitesse à fréquence Programmeur Control Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz Laveuse essoreuse à Super essorage pour réduire l'humidité résiduelle et le temps de séchage. Le Programmeur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l'écran tactile Niveau acoustique dB(A) < 50. Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées. Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, Vannes d'isolement, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
10	<p>SECHOIR DE LINGE Marque : Référence : Capacité : 16 KG Tambour acier inoxydable Programmeur : easy control Tambour en acier inox Tambour inverseur pour un meilleur séchage Combinaison d'un flux d'air axial et radial conçu pour maximiser et optimiser le flux d'air à l'intérieur du tambour Dotée de variateur de fréquence facile à programmer et remplacer indépendamment du moteur. - Transfert maximal de chaleur - Faible consommation d'énergie - Temps de séchage réduit - gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre approprié. Chauffage électrique puissance : 18 Kw minimum ; Alimentation électrique triphasée 380 V + T. + N - 50 Hz Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées. Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
11	<p>CALANDREUSE Marque : Référence : Longueur cylindre : 1400 mm La machine doit avoir un dispositif d'arrêt automatique en cas de non utilisation Bouton d'arrêt d'urgence Panneau de commande Sectionneur Dispositif protège doigts pour plus de sécurité Dispose d'un régulateur pour une meilleure distribution de chaleur sur le rouleau Vitesse de repassage variable Gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre approprié.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Commande à pied pour arrêt et démarrage Puissance électrique totale : 7,18 kw minimum Alimentation : 380 V – 50 hz Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
12	<p>MACHINE À COUDRE avec table support Marque : Référence : Avec les fonctionnalités ci-après : Points intégrés Boutonniers automatiques en une étape Système d'enfilage de l'aiguille automatique Mise en place rapide de la canette Compartiment à accessoires Eclairage par LED Bouton anti-bascule du pied presseur Entraînement 7 griffes Abaissement des griffes Système F.A.S.T*** de remplissage de la canette Position d'arrêt de l'aiguille Point de renfort automatique Écran d'affichage LCD Sélection des points Réglage de la tension du file supérieur Touches de contrôle à portée de main Protection Variateur de vitesse Panneau amovible des points Fonction double-aiguille (simple/jumelée) Fonction position initiale de l'aiguille Manuel d'installation et d'entretien 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, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
13	<p>CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS Marque : Référence : Tube acier époxy 2 portes sacs avec couvercle</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	4 roues pivotantes
14	CHARIOT A LINGE PROPRE Marque : Référence : En polypropylène monobloc Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum 4 portes permettant un accès des 2 côtés 2 roues fixes 3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum Fermeture aimantée
15	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE. Marque : Référence : Table à repasser professionnelle réglable en hauteur, Idéale pour les collectivités et atelier de repassage afin d'adapter l'ergonomie au poste de travail. Avec la fonction soufflerie permet de repasser les vêtements de matière délicate. Pour une utilisation de +8 heures par jour minimum. Dispose de trois fonctions : aspirante, soufflante et chauffante (température réglable). Plateau chauffé électriquement et réglage par thermostat. Fer chauffant et vaporisant. Dispositif soufflerie et aspirateur incorporés. Soufflerie permettant de mettre le textile en suspension et de ne pas écraser les coutures. Aspiration puissante avec la pédale de commande, utile pour plaquer le tissu éviter les plis. Assure à l'opérateur un confort supérieur grâce à sa fonction ergonomique de réglage en hauteur de 750 à 950 mm environ. Avec Equilibreur de fer et rail coulissant et Repose fer pivotant Plateau "maxi" : 1350x510x270 mm Pression de la vapeur : 2.8 bar minimum Entrée d'eau et décharge chaudière : 3/8" minimum Puissance : 3.9 kw minimum. Alimentation : 400 V tri + N + T / 230 V Mono Type : Aspirante - Soufflante - Réglable en hauteur (750 à 950 mm) Dimensions (LxPxH) : 1600x650x1800 mm - Plateau 1200x400x270 mm+/-10% Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)

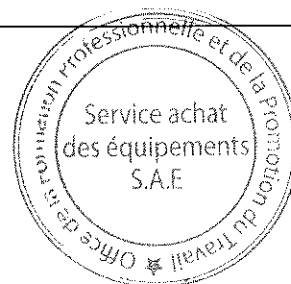


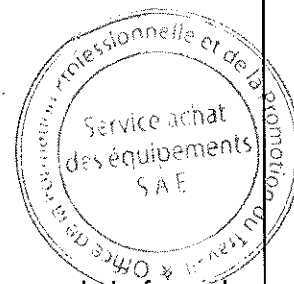
Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Quantité ISHT OUJDA
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT	1
2	LAVE VERRE	2
3	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	4
4	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS	4
5	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	4
6	CASIER A 18 ASIETTES PLATES	4
7	CASIER A PLATEAUX	4
8	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES	2
9	LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE	1
10	SECHOIR DE LINGE	1
11	CALANDREUSE	1
12	MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT	1
13	CHARIOT A LINGE SALE	1
14	CHARIOT A LINGE PROPRE	1
15	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE	1



**LOT N° 5 : MATERIEL DE DISTRIBUTION, SELF- SERVICE, MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT
ET MATERIEL DE NETTOYAGE**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUDAVEC PORTES COULISSANTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions : L x P x H hors tout 1500x700x900 mm minimum - Construction en acier inoxydable nuance 18/10 minimum, utilisé sera inox de qualité alimentaire. - Panneaux de revêtement - Couleur des panneaux de revêtement au choix du maître d'ouvrage. - Bac sur le dessus de 200 mm de profondeur avec des angles arrondis pour faciliter le nettoyage (Bac pouvant recevoir 4 bacs GN 1/1). <ul style="list-style-type: none"> • Support en pont pour îlot muni de 1 verre courbé double. • Pare haleine en verre trempé de 6 mm courbée et pare haleine frontale pour une meilleure protection des aliments. • Compartiment technique intégré pour branchement électrique - Cuve bain-marie à eau : <ul style="list-style-type: none"> • Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inoxydable • Remplissage automatique par électrovanne • Vidange par bonde Ø 40 mm avec trop plein • Voyant témoin « manque d'eau » - 1 Thermostat de 0°C à 90°C. - 1 Voyant lumineux du contrôle de marche. - Etuve chaude 2 portes coulissantes inox AISI 304 - Etagère intermédiaire inox AISI 304 - Chauffage électrique : <ul style="list-style-type: none"> * 2 Résistances blindées de 750 Watts chacune minimum. * 1 Thermostat de 0°C à 90°C. * 1 Voyant lumineux du contrôle de marche. - Consoles de rampes à plateaux en inox 18/10 fixées sur châssis au travers de la façade. - Rampes à plateaux standard : inox 3 tubes profilés Ø 32 mm. -Eclairage du meuble par lampes incorporé -Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz -Livré avec 4 bacs GN 1/1 - Piètements en polyéthylène rigides avec platines filetées réglables pour une parfaite mise à niveau du meuble -Manuel d'installation et d'entretien -certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p>
2	<p>VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions L x P x H: 1500X700X1620mm minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de qualité alimentaire. • Finition : dessus poli vibré



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur avec Réhausse pour présentation affleurante • Réfrigération par un évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées • Fond de cuve et gaine de soufflage et de reprise d'air amovibles • 3 étagères réglables en hauteur ; • Eclairage LED sous le plafonnier et chaque étagère • Rideau de nuit avec serrure côté public • Vitrine de forme cubique, ouverte côté client • 1 ou 2 portes battantes côté service • Circulation de l'air froid dans les portes et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles • Régulation par thermostat à affichage digital avec horloge de dégivrage intégrée • Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC • Protection par fusibles • Passage des fluides frigorifiques, électrique et vidange à droite, côté service • Bac d'évaporation des eaux de dégivrage • Livré avec groupe tropicalisé Equipement frigorifique : <ul style="list-style-type: none"> - 1 Groupe frigorifique. - 1 Evaporateur ventilé - 1 Détendeur. - 1 Thermostat électronique. Et lecture digitale <p>MEUBLE BAS REFRIGERE AVEC 2 PORTILLONS Type : Inox AISI 304 Nuance : 18/10 minimum.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Panneaux de revêtement - Dessous réserve réfrigérée ventilée 2 portes isothermes - Les 2 portes, contres portes et poignées embouties en acier inoxydable montées sur des charnières type FERMOD. - Isolation en polyuréthane injecté sans CFC et HCFC. - Aménagement intérieur échelles avec glissières inox GN1/1. - Cuve réfrigérée courbée sur tous les coté pour faciliter le nettoyage <p>Equipement frigorifique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Groupe frigorifique. - 1 Evaporateur plafonnier à ventilation forcée. - 1 Thermostat électronique + thermomètre digital en façade coté service - Doté de la rampe à plateau inox 3 tubes diamètre 32 mm fixées sur châssis au travers de la façade - Couleur des panneaux de revêtement au choix du maître d'ouvrage. - Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz - Réglage de la température par thermostat digital - Température : +4°/+10°C - Piètements en polyéthylène rigides avec platines filetées réglables pour une parfaite mise à niveau du meuble. - manuel d'installation et d'entretien. - certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
3	<p>CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES Marque : Référence : Construction entièrement en Inox AISI 304 Porte-assiette à niveau constant Alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm) Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W minimum Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459 Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10de mm Couverture de protection Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels Mise sous tension par un interrupteur M/A lumineux. Poignée Doublage intérieur en 8/10ème mm avec angles intérieurs chanfreinés facilitant le nettoyage. Elément introduction chariots de Dimensions L x P x H : 1500X700X900 mm minimum Avec une couleur du panneau de revêtement au choix du maître d'ouvrage, Doté aussi d'une rampe à plateau inox 3 tubes diamètre 32 mm fixées sur châssis au travers de la façade. Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p>
4	<p>DISTRIBUTEUR A PLATEAUX, COUVERT, PAINS ET VERRES Marque : Référence : Dimensions : L x P x H : 1380 x 700 x 1400 mm minimum Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 Piétements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm Présentoir à couverts et à pain. Plateaux inox inclinés distributeur de verres par gravité</p> <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p>
5	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur blanche</p>
6	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence :</p>




4/5

4/5

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur blanche
7	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur grise
8	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur grise
9	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur noire
10	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur noire
11	TABLE DE TRAVAIL MOBILE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepili • 4 roulettes dont 2 avec freins • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. • Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable • AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié. • Avec renfort inférieur En dessous : <ul style="list-style-type: none"> • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
12	<p>TABLE De CHEF AVEC BAC GAUCHE Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur et siphon. • Prévoir des mini-vannes d'isolement. • Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé • Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et avec culot démontable • Avec passage de robinetterie (EC/EF) • Raccordement aux attentes d'évacuation et alimentation (EC/EF). • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une étagère basse
13	<p>CHARIOT DE SERVICE Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum • 3 niveaux 900x600x900 mm • 4 roues pivotantes dont deux avec frein • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein
14	<p>CHARIOT DE DISTRIBUTION : Marque : Référence : Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1 Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement. Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm Construction en acier inoxydable Niveau supérieur pour bacs 3 x GN 1/1 Étagères inférieures en acier inoxydable 4 roulettes pivotantes, 2 avec freins Antichoc en caoutchouc gris Charge maximale : 80 kg Livré avec 3 x GN 1/1 - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</p> 
15	<p>ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox AISI 304, portes coulissantes • Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 % • 3 Étagères réglables en hauteur • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein .

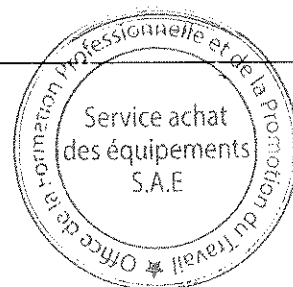
YAS

457

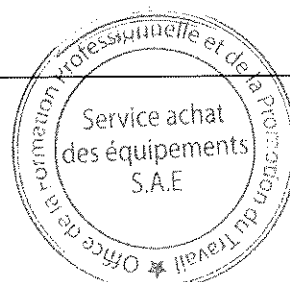
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> livré avec serrure avec clés.
16	Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> en acier inox 304 Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm \pm 10 %
17	Etagère mobile en PVC 05 Niveaux Marque : Référence : Dimensions : L1045XP555XH1750 minimum Chope Inox avec blocage sur 02 Roues
18	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE Etagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes : Les rails de l'étagère s'attachant facilement à l'aide des vis fournies, les supports adoptés doivent être montés à n'importe quelle distance grâce à la construction réglable en hauteur, L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque utilisation, couvre une surface murale inutilisée dans la cuisine, garantissent une stabilité maximale. 2 étagères de Dimensions 1000x 350 de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 ème, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur.
19	Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 roulettes pivotantes Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Tout en Inox Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein
20	Echelle haute GN 1/1 de 20 niveaux 04 roulettes pivotantes Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Tout en Inox Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein
21	ECHELLE PATISSIERE 10 NIVEAUX - 400 X 600 MM - ENTREE 400 Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Tout en Inox Entrée 400 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.
22	BILLOT EN POLYPROPYLENES Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Sur pied inox AISI 304,



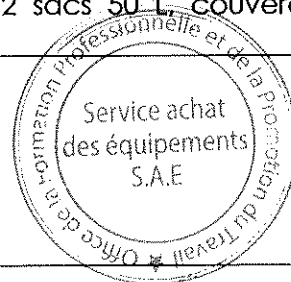
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • Billot en polypropylène hauteur entre 100 et 150 mm, • Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm minimum • Conforme au d'Hygiène et sécurité alimentaire.
23	<p>DIABLE Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • à haut dossier • force 250 Kg • Roues à bandage caoutchouc • Hauteur 1300 mm (+/-10%) • Largeur des bavettes 300 mm • Peinture époxy
24	<p>SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX Marque : Référence :</p> <p>Légèreté et rigidité pour un transport sans effort. Maniabilité pour des manœuvres en toute facilité grâce aux roues pivotantes. Fiabilité et sécurité de la marchandise transportée grâce à des rebords bloc-charges.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 600 x 400 mm
25	<p>CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avec 2 étagères en soubassement • Dimensions : 600 x 400 mm • Hauteur : 750 mm
26	<p>TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE Marque : Référence :</p>
27	<p>PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTOIR Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm • 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm • Dossieret arrière • Raccordement aux attentes d'évacuation et alimentation (EC/EF). • Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés • Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dossierets • Habillage inox cache bacs sur les 3 faces • Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou • Bande surverse crépine en laiton • Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10 • Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox • Piètement en acier inoxydable AISI 304 • Etagère basse



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> Vérins de mise à niveau en ABS Mini-vannes d'isolement et siphon.
28	<p>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> Commande à genou Clapet anti retour Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé Dosseret arrière inox Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne Mini-vannes d'isolement et siphon. <p><u>Livré avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Distributeur de serviettes papier, Distributeur de savon liquide, Brosse à ongle, Poubelle pour les serviettes,
29	<p>POSTE MOBILE DE DESINFECTION Marque : Référence : Fixe équipé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> tuyau qualité alimentaire longueur 15 m Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées un pistolet antichoc Distributeur de produit support inox bidon, 10kg Réservoirs transparents à produits. Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable Fixation murale Mini-vannes d'isolement.
30	<p>ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE Marque : Référence : Aspirateur eau et poussières 30L Composition du lot : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible Type d'alimentation : Electrique Puissance : 1300 W Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible Système de récupération : Bac (sans sac)</p>
31	<p>MONOBROSSE Marque : Référence : Application : Lustrage Vitesse : Haute vitesse Vitesse : 400 tpm</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Consommation de courant : 1 600 W minimal Source d'énergie : Câble Pression : 43,3 g/cm² minimal Niveau sonore : 59 dBA Diamètre : 430 mm Longueur du câble : 12,5 m</p>
32	<p>CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE Marque : Référence : Chariot équipé de : Presse à mâchoire 2 seaux de 15 l 2 seaux de 6 l Porte sac poubelle de 100 L minimum Livré avec 200 sacs poubelle</p>
33	<p>CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE - Type : 8 à 12 chambres Marque : Référence : Dimensions : L92,5xP52,7xH130 cm Chariot complet, pratique et économique offrant tout le nécessaire pour répondre aux tâches quotidiennes. Construction en tube d'acier. Pare-chocs de protection équipé de 4 roulettes de protection en caoutchouc. 2 arceaux latéraux supérieurs pliants (dont 1 avec couvercle rabattable) pour accrocher sac à linge et sac en plastique. 2 arceaux latéraux inférieurs pliants avec grille et roulettes de protection. 2 tablettes intérieures fixes et 2 tablettes à hauteur variable avec décor bois, coloris au choix. Revêtement thermo laqué coloris titane RAL 7084. Le chariot TRI est équipé en plus de 2 bacs superposables avec couvercles pour le tri des déchets. Dims(cm) : L avec les arceaux repliés : 92,5. P 50,5 X H 118,8 cm. Equipés de 4 roues pivotantes diamètre 200 mm, 5ème roue centrale diamètre 160 mm. Accessoires : casier bois pour petits articles, cendrier, support pour prospectus, 2 bacs de tri de déchets avec couvercle, volet roulant verrouillable, roues avec bandage caoutchouc, sac en polyester 5 poches, suspension pour 2 sacs 50 L, couvercle verrouillable teinte bois.</p>
34	<p>CHARIOT PORTE BAGAGE POUR HOTEL EN LAITON Doré Coloris doré Tapis rouge sur modèle doré Structure porte cintres Dim (mm) 700X1150X2000 +ou- 10% 04 Roulettes D200mm + ou- 5% dont 02 pivotantes</p>
35	RACLETTES POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE
36	RACLETTES A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM

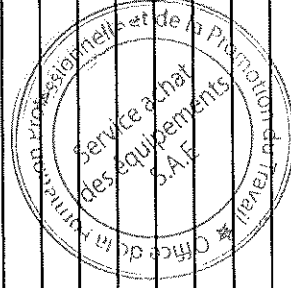


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum
37	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE Monture bois - douille vis
38	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT
39	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres Antibactérien couleur bleu
40	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres Antibactérien couleur rouge
41	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS En INOX 304 Finition satinée 4 étagères réglables en hauteur 2 Portes battantes Serrure à poignée avec clef Vérins réglables en hauteur Toit en pente anti-poussière Dimensions $\pm 10\%$: L 950 x P 500 x H 1 800



Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Quantité ISHT OUJDA
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD	1
2	VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE	1
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	1
4	DISTRIBUTEURS A PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES	1
5	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X200	5
6	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X300	5
7	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X200	5
8	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X300	5
9	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400X300	5
10	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400X200	5
11	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	38
12	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	7
13	CHARIOT DE SERVICE	3
14	CHARIOT DE DISTRIBUTION	3
15	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	8
16	RAYONNAGE AVEC ETAGERE EN INOX 05 Niveaux	8
17	ETAGERE MOBILE EN PVC 05 NIVEAUX	20
18	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE	9
19	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES	8
20	ECHELLE HAUTE GN1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES	8
21	ECHELLE PATISSIERE 10 NIVEAUX - 400 X 600 MM - ENTREE 400	2
22	BILLOT EN POLYPROPYLENES	1
23	DIABLE	2
24	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	4
25	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE	1

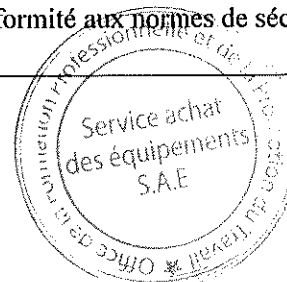


26	TABLE DE DEBARASSAGE AVEC TROU VIDE ORDURE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE	2
27	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	6
28	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	7
29	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	11
30	ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE	2
31	MONOBROSSE	1
32	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE	2
33	CHARIOT DE FEMME DE CHAMBRE HOTEL	2
34	CHARIOT PORTE BAGAGE POUR HOTEL EN LAITON DORE	1
35	RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE	10
36	RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM	10
37	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE	10
38	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT	5
39	SEAU LAVEUR COULEUR BLEUE	10
40	SEAU LAVEUR COULEUR ROUGE	10
41	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS	1



LOT 6 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT

Item	Désignations et caractéristiques techniques	
1	Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 24CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
2	Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 14X14 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
3	Assiette rectangulaire 16x24cm en porcelaine tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
4	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



4/5

A7

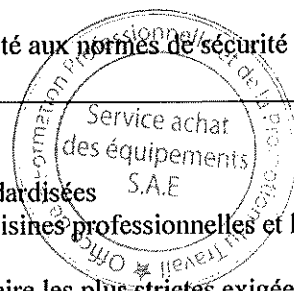
5	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
6	Assiette alvéolée en porcelaine Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
7	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
8	Assiette Entremet:20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
9	Assiette gastronomique 32 CM classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
10	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 17cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

11	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
12	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 32cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
13	Cuillère à café en Inox 2.5mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
14	Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
15	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
16	Cuillère à moka en Inox 2.5mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

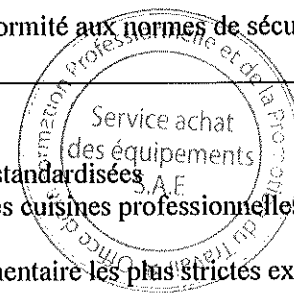
405

4

17	Cuillère à ragout cote inox 5.5 CL	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
18	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
19	Cuillère d'Amour PP	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
20	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
21	Cuillère Portionneuse de Glace en inox ,diamètre 63 mm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
22	Cuillère Table en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



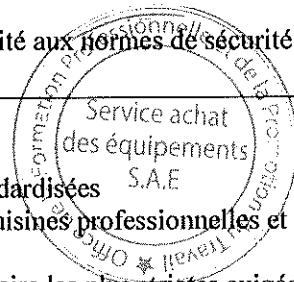
23	Fourchette à dessert en inox 18/10 longueur 20 cm \pm 10 % Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
24	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
25	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
26	Fourchette Table en Inox(3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
27	Fourchette à escargot en inox	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
28	Fourchette à huitres en inox	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



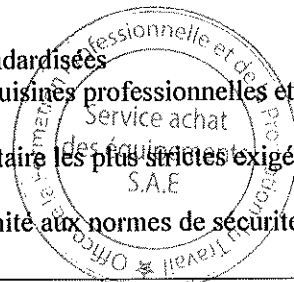
405

47

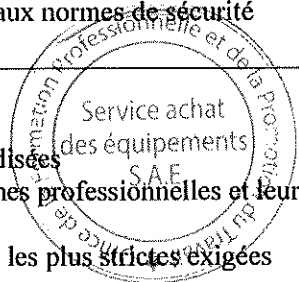
29	Fourchette 2 dents en inox 2,5 x 10 cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
30	Fourchette chef 2 dents en inox L:18 cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
31	Fourchette de service Pour buffet en Inox	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
32	Couteau à dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
33	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendence Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
34	Couteau à Poisson en Inox 18/10 Tendence Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



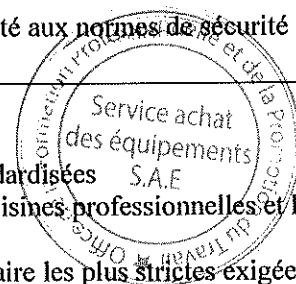
35	Couteau à steak 12 CM en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
36	Couteau de table baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
37	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
38	Couteau à désosser	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
39	Couteau à fromage pâte dure taille 21	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
40	Couteau à fromage pâte molle	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



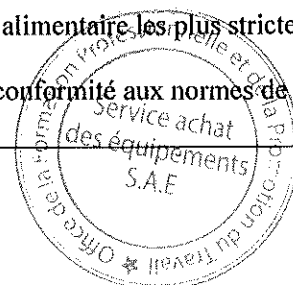
41	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
42	Couteau à huitre professionnel	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
43	Couteau à Pain avec Lame Dentelée Inox 18 cm Ergonomique	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
44	Couteau à poisson cuisine 28 cm \pm 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
45	Couteau abattre, de boucher professionnel 30cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
46	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



47	Couteau professionnel cuisine mitre ALU 20cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
48	Couteau écailleux professionnel	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
49	Couteau économe ABS, Eplucheur avec lame en inox et manche noire	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
50	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
51	Couteau trancheur alvéolé lame de 30cm \pm 10 % manche noire à 04 Rivets	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
52	Couteau trancheur lame de 30cm \pm 10 % manche noire à 03 Rivets	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



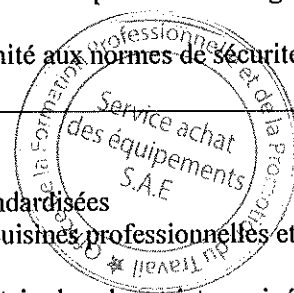
53	Couteaux sommelier 3 pièces	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
54	Ciseaux cuisine professionnel inox	Marque : Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
55	Ciseaux à poisson en INOX 25 cm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
56	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
57	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
58	Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



45

7

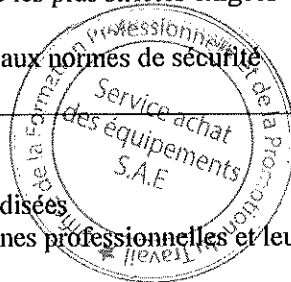
59	Verre à ballon 25cl tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
60	Verre à bière « chope à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
61	Verre à bière « flûte » "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
62	Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
63	Verre à cognac 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
64	Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



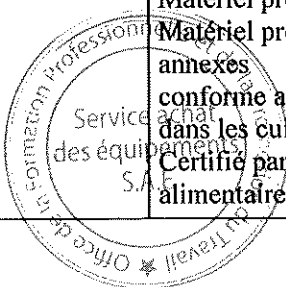
VAS

h

65	Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
66	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
67	Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
68	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl , 19 cl , 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
69	Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
70	Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



71	Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
72	Verre Martigue 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
73	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
74	Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
75	Bol a céréale en plastique incassable alimentaire- 15 cm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
76	Bol à consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



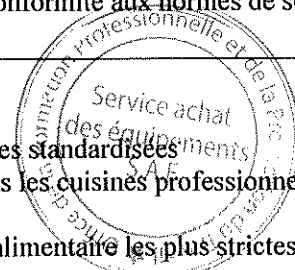
77	Sous bol à soupe en Porcelaine Blanche	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
78	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE , 02 tasses	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
79	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
80	Carafe à décanter évasée en verre	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
81	Carafe à eau base carrée en verre	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
82	Carafe à jus sans couvercle 1 L \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

4/5

H

83	Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
84	Pot à café 0.5L avec couvercle en inox	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
85	Pot à lait 0.5L avec couvercle en inox	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées. Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
86	Pot à lait 1 L avec couvercle en inox	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
87	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
88	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

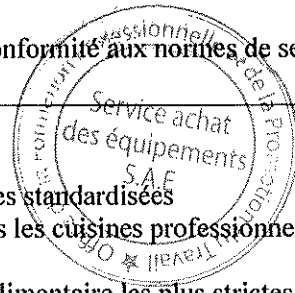
89	Chafing-dich angulaire à 2 bords inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
90	Chafing-dich angulaire à 3 bords inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	Marque : Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
91	Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,45 mm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
92	Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
93	Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
94	Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



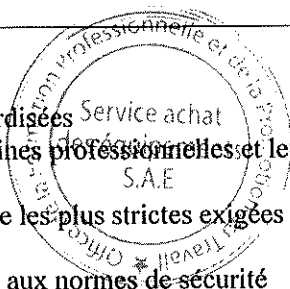
43

11

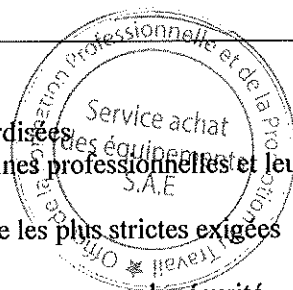
95	Couscoussier Inox avec Couvercle, Hauteur 20 cm 4 litres 400 cl $\pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
96	Soupière 320 cl en Porcelaine blanche	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
97	Soupière en inox avec couvercle Ø24 cm $\pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
98	Bahut inox 1,7l sans couvercle	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
99	Bain-marie inox 1,3l sans couvercle	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
100	Série des casseroles en cuivre 1.2L ; 2.5 L $\pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



101	Série de casserole 18-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
102	Série de sauteuses inox 22-28-30 avec fond renforcé 18/10	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
103	Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
104	Série Poêles à frire tôle blanche, Série: 18cm , 22 cm , 24 cm , 40cm ,50cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
105	Poêle à Paella 24cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
106	Poêle anti-adhérente à crêpe Ø 250 mm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



107	Poêle anti-adhérente à omelette Ø 220 mm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
108	Série Poêle Choc Access Anti-Adhésive: Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm ± 10 % (Revêtement PTFE)	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
109	Poêle de flambage ronde en cuivre Ø 240 mm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
110	Poêle de flambage ovale en cuivre-inox 32/23 cm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
111	Poêle ovale à poisson en inox anti-adhérent diam 36cm± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
112	Braisière en inox ø24cm ± 10 % fond renforcé	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



YAS

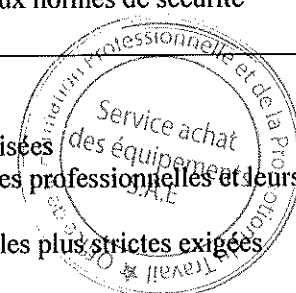
Hr

113	Bassines demi sphérique de cuisine rond inox série; 11 ; 3 l; 6l ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
114	Bassines demi sphérique de cuisine en polypropylène blanc série : 1.6l;2.8l;4.5l;6.5l,10l	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
115	Bassines calotte de cuisine inox série: 1l ; 3l; 6l ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
116	Faitout inox Diamètre 20 Cm et 40 Cm fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
117	Légumière ronde en inox Diam 28 ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
118	Légumière ovale en inox dimension 40x26 ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

119	Louche à sauce en inox longueur de 27cm \pm 10 % Professionnel	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
120	Louche de service en inox Ep:2.5 mm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
121	Louche inox série : 0,05l , 0,13l, 0,25l, 1l \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
122	Bac gastronome GN 1/1 - 100MM POLYC AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
123	Bac gastronome GN 1/1 - 150MM POLYC AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
124	Bac gastronome GN 1/1 - 200MM POLYC AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

125	Bac gastronome GN 1/1 - 65MM POLYC AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
126	Bac gastronome GN 1/2 - 150MM POLYC AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
127	Bac gastronome GN 1/2 - 65MM POLYC AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
128	Bac gastronome GN 1/3 100MM AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
129	Bac gastronome GN 1/3 150MM AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
130	Bac gastronome GN 1/4 - 100MM POLYC AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

131	Bac gastronome GN 1/4 - 150MM POLYC AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
132	Bac gastronome GN 1/4 - 65MM POLYC AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
133	Bac gastronome GN 1/6 - 100MM POLYC AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
134	Bac gastronome GN 1/6 - 150MM POLYC AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
135	Bac gastronome GN 1/6 - 200MM POLYC AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
136	Bac gastronome GN 1/9 - 100MM POLYC AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

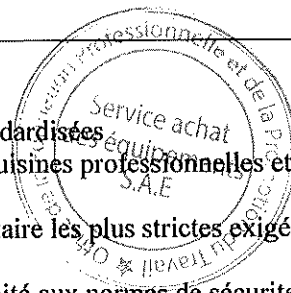


137	Bac gastronome GN 1/9 - 65MM POLYC AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
138	Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
139	Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
140	Bac gastronome inox GN 1/1 - 150MM INOX 21 L AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
141	Bac gastronome inox GN 1/1 - 65 MM INOX 9L AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
142	Bac gastronome inox GN 1/2 - 150 MM INOX 9,5L AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

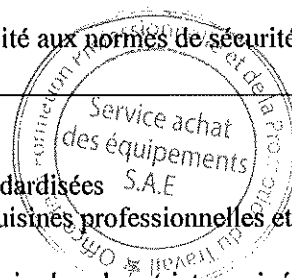
YAS

HJ

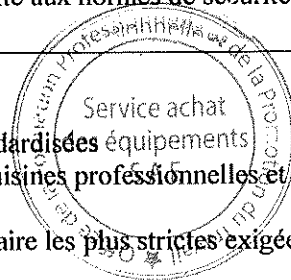
143	Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
144	Bac gastronome inox GN 1/2. 100 MM INOX AVEC COUVERCLE	Marque : Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
145	Bac gastronome inox GN 1/3. 100 MM INOX AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
146	Bac gastronome inox GN 1/3. 150 MM INOX AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
147	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
148	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



149	Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX 1,8L AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
150	Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
151	Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6 AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
152	Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 AVEC COUVERCLE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
153	Boîte 50 cartouche chantilly	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
154	Siphon à crème en Inox 0.5 L	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



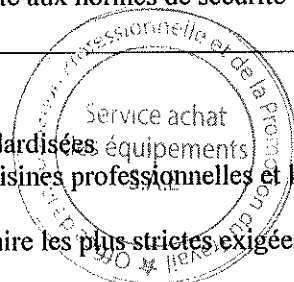
155	Boite stockage poly carre 11,3l ± 10 % avec couvercle	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
156	Boite stockage poly carre 3,8l ± 10 % avec couvercle	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
157	Boite stockage poly carre 5,7l ± 10 % avec couvercle	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
158	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
159	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
160	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



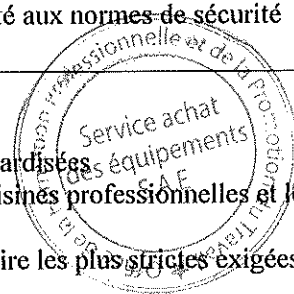
YAS

A1

161	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
162	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
163	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
164	Aiguille à Brider en Inox	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
165	Aiguille à larder	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
166	Aiguiseur affuteur couteau électrique	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



167	Aplatisseur Inox	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
168	Araignée acier inoxydable DIAM 12mm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
169	Araignées à frite en inox étamée Ø 13cm ; Ø22 cm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
170	Armoire stérile 10 couteaux	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
171	Plaques à four en tôle noire professionnel 60 x40	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
172	Plaque à four allu perforé professionnel GN1/1 ep:1.5 mm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



4/5

4/5

173	Plaque à tuile professionnel perforé en inox 35 x32 cm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
174	Plaque perforée tôle à pizza Ø30 cm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
175	Série de 3 plaques a rôtir inox 40-50± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
176	Série Chinois con inox toile, 20CM ; 25CM ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
177	Série 4 chinois 18-20-22-26 en inox 18/10	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
178	Attendrisseur de viande allu	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

4/5

11

179	Barre alimentée 56cm en inox et polypropylène	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
180	Batte côtelette en inox	Marque : Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
181	Bec rouge pour bouteille verseuse	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
182	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
183	Biberon à décorer 140ml	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
184	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

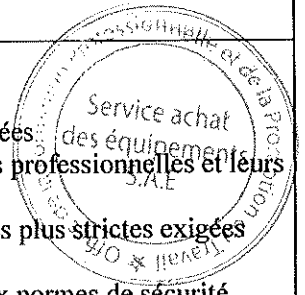
185	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) $\pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
186	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm $\pm 10\%$ avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
187	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM $\pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
188	Caisse contenance 32l blanche $\pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
189	Caisse contenance 37l verte $\pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
190	Canneleur zesteur PP	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

191	Carré pour pâtisserie inox 18/10 en série : 10x 10x4 cm, 14x 14x4 cm, 20x 20x4 cm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
192	Casse homard	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
193	Casse noix	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
194	Cercle à entremets en inox en série: Ø 6 CM, Ø 16 CM, Ø 22 CM ± 10 % une hauteur de 45 mm minimum	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
195	Cercle à Tarte en inox en série: Ø 8 CM, Ø 20 CM, ± 10 % une hauteur de 20 mm minimum	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
196	Cercle à vacherin inox en série: Ø 7 CM, Ø 10 CM, Ø 16 CM, Ø 20 CM ± 10 % une hauteur de 60 mm minimum	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

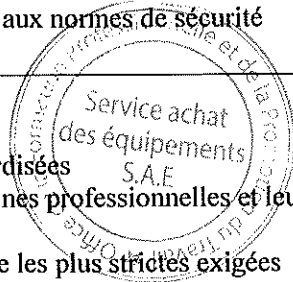
Y/B

#

197	Cercle Rond entremets 20 cm $\pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
198	Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml H:16cm $\pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
199	Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 $\pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
200	Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur » Dim 10X5X5 $\pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
201	Cloche bombée pour assiette en inox Diam 28 cm $\pm 10\%$ inox 18/10	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
202	Cloche plate pour assiette en inox avec trou central Diam 26 cm $\pm 10\%$ inox 18/10	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



203	Cône en inox pour croquembouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
204	Coquetier en inox Diam 45 mm 18/10	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
205	Coquille a Beurre PP	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
206	Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
207	Corbeille présentation bambou basket	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
208	Corne 134x94 mm en PP	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



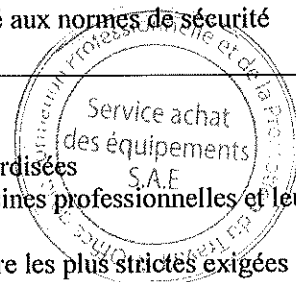
4/5

11

209	Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôtelier qualité supérieure	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
210	Coupe à glace en inox DIAM 9,5 CM tendance hôtelier qualité supérieure	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
211	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
212	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
213	Coupe pâte/Ronde , rigide Exoglass stérilisable	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
214	Coupelle porcelaine blanche diamètre 8 cm \pm 10%	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

215	Couperet 600gr bonne cuisine	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
216	Crémiers en inox: 15cl ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
217	Cuvette carre en polyéthylène alimentaire 32x32	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
218	Darriole inox Ø de 55 mm minimum 10 cl ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
219	Dénoyauteur d'olive alu	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
220	Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

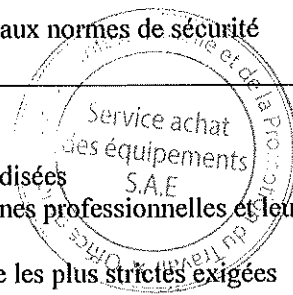
221	Douilles saint-honoré série: diamètre 10 mm, diamètre 14 mm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
222	Douilles en polycarbonate 24 Pcs	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
223	Ecumoires en Inox 18/10, Ø13 cm, Ø18 cm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
224	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
225	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
226	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 longueur 265cm/ largeur 102 cm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



405

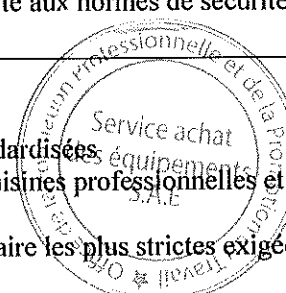
H2

227	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
228	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
229	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
230	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
231	Entonnoir 13cm avec filtre extractible F 18 JTS $\pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
232	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm $\pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



233	Eprouvette pour pèse-sirop	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
234	Esse tournante D12 pour barre de 15 longueur 285mm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
235	Essoreuse a salade 10l ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
236	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
237	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
238	Fouet en Inox 25 cm WPS-10P* ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

239	Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** $\pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
240	Fusil aiguiser rond: série / bleu/ jaune /noir 30 CM $\pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
241	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm ITTO	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
242	Godet à couverts polyeth	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
243	Grand Plateau de service classique de thé marocain argenté rectangulaire 40x 20 cm $\pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
244	Grattoir à manche 250 mm lame 100mm $\pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



4/5

112

245	Grattoir Poisson L 19 cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
246	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
247	Huillier vinaigrier en verre longueur 18 cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
248	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
249	Lyre Génoise en Acier chromé (5 hauteurs de coupe 2 à 6 cm) L 44 cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
250	Mbakhara en argenterie grand modèle (1er choix) qualité supérieure	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

4/5

N1

251	Mesure graduée sur pied inox 1l	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
252	Mesure à cocktail double 4-5/2.5-2 cl en Inox $\pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
253	Milasson $\varnothing 22\text{ cm} \pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
254	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts $\pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
255	Moule à brioche en inox \varnothing de 18 Cm $\pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
256	Moule à brioche en inox \varnothing de 10 Cm $\pm 10\%$	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

257	Moule à cake droit en inox 250x130 h:80 mm minimum avec couvercle	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
258	Moule à cake évasé en inox 250x80x80 mm minimum avec couvercle	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
259	Moule à cake ouvrant en inox 250x120h:8,5 mm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
260	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés taille d'environ 5.5 x 5 cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
261	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 16 cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
262	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 19 cm hauteur 9 cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

263	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 175x300cm minimum	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
264	Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 4cm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
265	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
266	Moule à petit four cannelé en inox longueur 40 mm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
267	Moule à petit four losange en inox longueur 60 mm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
268	Moule à petit four tartelette ronde unie en inox Ø 40 mm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

269	Moule à savarin en inox/aluminium Ø de 220 mm Hauteur 4.5cm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
270	Moule a steak hache rond 11 cm en inox	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
271	Moule demi sphérique inox diamètre 160mm,h:80mm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
272	Moule demi sphérique inox 200mm,h:100mm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
273	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
274	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 : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

4/5

81

275	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) : (175 x 275) mm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
276	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
277	Moule etain kouglopf 14 cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
278	Moule exopan dariole set 6	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
279	Moule inox dariole 0,051 \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
280	Moule inox dariole conique 0,071 \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

4/5

N2

281	Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm \pm 10 % avec couvercle	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
282	Moulin à légumes en inox Diamètre 32cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
283	Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
284	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
285	Moule inox croquembouche	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
286	Moutardier en verre 6 cl \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

4/5

H2

287	Chevalets de table numérotées Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
288	Ouvre boites professionnel model du table	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
289	Panier à vin verseur en osier clair	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
290	Panière à pain en inox 25x18cm ovale \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
291	Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
292	Passoire conique à 2 poignée inox diamètre 30 et diamètre 45 \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

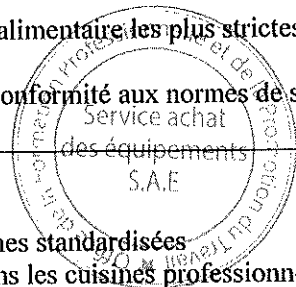
45

A1

293	Passoire Chinois Etamine inox Diam 20cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
294	Passoire rond toile diamètre 16 cm, diamètre 35 cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
295	Peigne de Décoration Set de 7 pièces	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
296	Palette à chocolat Inox 18X10 cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
297	Pelle à Pizza Tête rectangulaire perforée 33 cm + Manche 1,20m	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
298	Pelle à hors d'œuvres 26cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

299	Pelle à pâtisserie à tarte en inox 24cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
300	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
301	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
302	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir 24 x8 cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
303	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
304	Petit seau à glaçons en inox Ø14 cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

305	Photophore en verre Lot de 4 pièces	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
306	Pierre à aiguiser gros 459	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
307	Pierre à aiguiser Moyen 460	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
308	Pince à arêtes inox	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
309	Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
310	Pince à escargot en inox	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



4/5

HT

311	Pince à gâteau en inox	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
312	Pince à Homard/noix	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
313	Pince à hors d'œuvre en inox 210 mm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
314	Pince buffet en Inox avec Manche L24cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
315	Pince pâte en inox Long 100 mm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
316	Pinceau à pâtisserie soie naturelles manche composite 3cm ; 4cm;4.5cm	Marque : Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

317	Pinceau à pâtisserie en silicone 3.5cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
318	Seau en inox gradué avec socle 12 litres	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
319	Plat rond en inox Diam 34 ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
320	Plat ovale en inox L 45/29 ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
321	Plateau de service 3 étages argenté marocaine pour présentation: 30/23/16cm ± 10 % (1er choix) qualité supérieure	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
322	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 400x300 mm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

323	Plateau limonadier inox diamètre 35 cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
324	Plateau Miroir en Verre professionnel 1/1 ,32,5 x 53 cm, H: 3 cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
325	Plateau Miroir en Verre professionnel 1/2 ,32,5 x 26,5 cm, H: 3 cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
326	Plateau rond antidérapant noire 0,35 cm \pm 10 % de diamètre	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
327	Plateau rectangulaire antidérapant noire polypropylène 35 x27 cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
328	Poche à douille en perlon , Série : 35 cm ,50cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

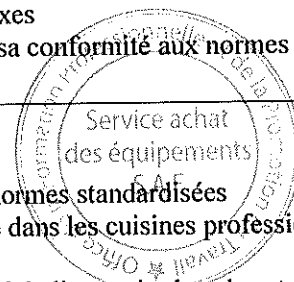
329	Poches à décorer ; Série: 30 cm , 35cm , 40 cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
330	Poire à Jus	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
331	Poissonnière en Inox 50cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
332	Pomme noisette ovale cannelée PP	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
333	Porte Adition en Inox 11x15.2 cm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
334	Porte-menu en similicuir - Format A4 noir	Marque : Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

335	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
336	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
337	Présentoir Buffet h: 12cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
338	Présentoir Buffet h: 8cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
339	Racle tout nylon 120X90 mm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
340	Racloir à billot professionnelle Long 17cm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

45

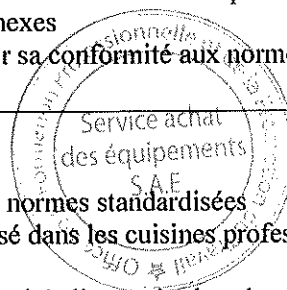
H

341	Ramasse couverts en polypropylène 4 caisses 53x32,5xh: 10cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
342	Ramasse miette en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
343	Ramequin en verre diamètre :8.5cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
344	Râpe 6 faces en Inox h(24cm)	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
345	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
346	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 350x275 mm H:88 mm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



347	Rectangulaire 30x27cm - quartz	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
348	Règle égalisatrice plastique 55x8cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
349	Règle graduée flexible jusqu'à 65 cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
350	Rince doigts citrons	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
351	Rondeau bas avec couvercle en Inox , Série : 20cm/24cm/28cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
352	Rouleau à Pâtisserie en Bois Ø 48mm ± 5 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

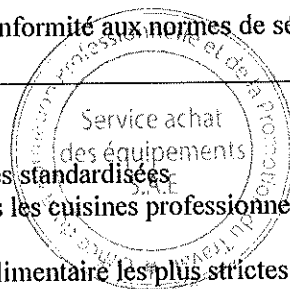
353	Rouleau à pâtisserie en polyéthylène Ø 48mm ± 5 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
354	Rouleau multi coupe uni 5 roulettes en inox	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
355	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
356	Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
357	Russe en Inox avec queue série: Diam 28 et 24 et 22 cm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
358	Saladier en Méla mine 20 x 20 cm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



4/5

1/1

359	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
360	Salière et poivrière en verre avec couvercle Ø 3.5 cm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
361	Saucière en inox - 25cl	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
362	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
363	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø70 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
364	Scie Boucherie 40 cm en Inox-	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



365	Seringue pour cuisine 30 ml	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
366	Service de the en argenterie artisanal marocain : (3 sucriers petit modèle/moyen modèle/grand modèle + 2 plateaux à pieds, diamètre :50cm minimum qualité supérieure	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
367	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
368	Set de table rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
369	Shaker en inox 75 cl	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
370	Souffle à sucre 36 cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

371	Spatule Blanche en Poly glass: 30 cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
372	Spatules coudée en Inox violet de : 25 cm et 30cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
373	Spatules en silicone longueur :25 cm et 35cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
374	Spatule flexible en inox et manche surmoulé PP droite de 18 cm et 25 cm± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
375	Spatule inox 10x38cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
376	Spatules inox courbée 10 × 2,5 × 28 cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

45

A7

377	Spatule longue coudée manche solide 20cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
378	Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
379	Sucrier avec couvercle En inox	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
380	Support Buffet 55.5 x 19 cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
381	Support Menu à Pince 30 cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
382	Support rotatif pour décoration Gâteau	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

383	Support Buffet 39x39 cm APS	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
384	Tablier boucher en cotte de maille inox 55x80 cm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
385	Tamis en inox 18/10-diam: 26 cm,maille 0.8 mm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
386	Tamis farine bord plastique diamètre 30cm,maille 0.8mm et 1.8mm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
387	Tapis à décor relief Arabesque en silicone alimentaire 530x370 mm \pm 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
388	Tapis à décor relief Coffee en silicone alimentaire 560 x390 mm \pm 10 %	Marque : Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

389	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm ± 10 % (230 °C)	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
390	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm ± 10 % (230 °C)	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
391	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
392	Terrine rectangulaire avec presse terre cerise 28 cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
393	Thermomètre Infrarouge (-50 °C à +500 °C) visée laser	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
394	Thermomètre sonde , sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

45

H

395	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
396	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
397	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 %	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
398	Turbotière en Aluminium 50X40cm	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
399	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
400	Vide Pomme PP:15 mm PM	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

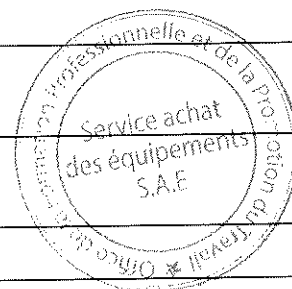
401	Zesteur verticale	Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
-----	-------------------	--



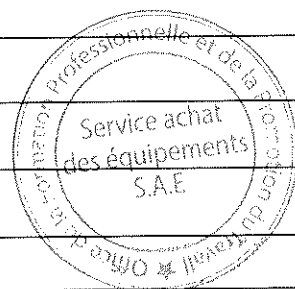
Tableau de répartition

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Quantité ISHT OUJDA
1	Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 24CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	140
2	Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 14X14 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	105
3	Assiette rectangulaire 16x24cm en porcelaine tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	70
4	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	70
5	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	30
6	Assiette alvéolée en porcelaine Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	105
7	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	140
8	Assiette Entremet:20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	175
9	Assiette gastronomique 32 CM classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	105
10	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 17cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	140
11	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	140
12	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 32cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	140
13	Cuillère à café en Inox 2.5mm \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	140
14	Cuillère à Dessert en Inox 3mm \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	140
15	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	140
16	Cuillère à moka en Inox 2.5mm \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	70
17	Cuillère à ragout cote inox 5.5 CL	6
18	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm \pm 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	105
19	Cuillère d'Amour PP	3
20	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	5
21	Cuillère Portionneuse de Glace en inox ,diamètre 63 mm	2
22	Cuillère Table en Inox 3mm \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	140

23	Fourchette à dessert en inox 18/10 longueur 20 cm \pm 10 % Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	105
24	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	105
25	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	105
26	Fourchette Table en Inox(3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	140
27	Fourchette à escargot en inox	5
28	Fourchette à huîtres en inox	5
29	Fourchette 2 dents en inox 2,5 x 10 cm	2
30	Fourchette chef 2 dents en inox L:18 cm	2
31	Fourchette de service Pour buffet en Inox	18
32	Couteau à dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	105
33	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	105
34	Couteau à Poisson en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	105
35	Couteau à steak 12 CM en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	105
36	Couteau de table baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	140
37	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	35
38	Couteau à désosser	12
39	Couteau à fromage pâte dure taille 21	12
40	Couteau à fromage pâte molle	12
41	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm \pm 10 %	6
42	Couteau à huitre professionnel	6
43	Couteau à Pain avec Lame Dentelée Inox 18 cm Ergonomique	2
44	Couteau à poisson cuisine 28 cm \pm 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée	3
45	Couteau abattre, de boucher professionnel 30cm \pm 10 %	3
46	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets	36
47	Couteau professionnel cuisine mitre ALU 20cm \pm 10 %	12
48	Couteau écailleur professionnel	6
49	Couteau économe ABS, Eplucheur avec lame en inox et manche noire	21
50	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets	6
51	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cm \pm 10 % manche noire à 04 Rivets	1
52	Couteau tranchelard lame de 30cm \pm 10 % manche noire à 03 Rivets	1
52	Couteau tranchelard lame de 30cm \pm 10 % manche noire à 03 Rivets	1



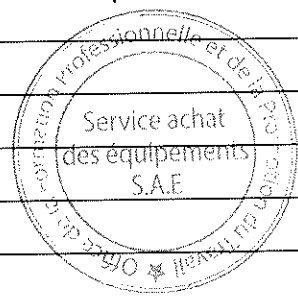
53	Couteaux sommelier 3 pièces	5
54	Ciseaux cuisine professionnel inox	6
55	Ciseaux à poisson en INOX 25 cm \pm 10 %	2
56	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	105
57	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE	105
58	Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
59	Verre à ballon 25cl tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	105
60	Verre à bière « chope à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
61	Verre à bière « flûte » "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
62	Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
63	Verre à cognac 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
64	Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	35
65	Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	105
66	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl	12
67	Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
68	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl , 19 cl , 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
69	Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	175
70	Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	70
71	Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
72	Verre Martigue 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
73	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	70
74	Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
75	Bol a céréale en plastique incassable alimentaire- 15 cm \pm 10 %	60
76	Bol à consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche \pm 10 %	105
77	Sous bol à soupe en Porcelaine Blanche	70
78	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE , 02 tasses	6
79	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	16
80	Carafe à décanter évasée en verre	24
81	Carafe à eau base carrée en verre	24
82	Carafe à jus sans couvercle 1 L \pm 10 %	24
83	Carafe à jus avec couvercle 1L \pm 10 %	24



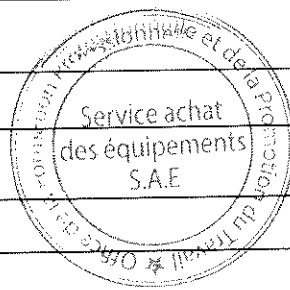
4/5

A7

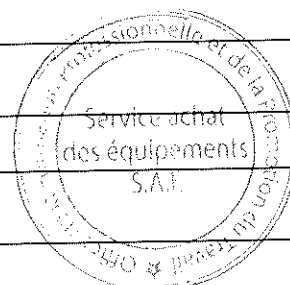
84	Pot à café 0.5L avec couvercle en inox	8
85	Pot à lait 0.5L avec couvercle en inox	8
86	Pot à lait 1 L avec couvercle en inox	8
87	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax	10
88	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax	10
89	Chafing-dich angulaire à 2 bords inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm \pm 10 %	3
90	Chafing-dich angulaire à 3 bords inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm \pm 10 %	1
91	Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,45 mm \pm 10 %	2
92	Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	3
93	Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	3
94	Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	3
95	Couscoussier Inox avec Couvercle, Hauteur 20 cm 4 litres 400 cl \pm 10 %	3
96	Soupière 320 cl en Porcelaine blanche	16
97	Soupière en inox avec couvercle \varnothing 24 cm \pm 10 %	16
98	Bahut inox 1,7l sans couvercle	6
99	Bain-marie inox 1,3l sans couvercle	9
100	Série des casseroles en cuivre 1.2L ; 2.5 L \pm 10 %	3
101	Série de casserole 18-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10	6
102	Série de sauteuses inox 22-28-30 avec fond renforcé 18/10	6
103	Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm \pm 10 %	6
104	Série Poêles à frire tôle blanche, Série: 18cm , 22 cm , 24 cm , 40cm ,50cm \pm 10 %	3
105	Poêle à Paella 24cm	6
106	Poêle anti-adhérente à crêpe \varnothing 250 mm \pm 10 %	6
107	Poêle anti-adhérente à omelette \varnothing 220 mm \pm 10 %	6
108	Série Poêle Choc Access Anti-Adhésive :Série 20cm , 24 cm , 28cm,36cm ,40cm \pm 10 % (Revêtement PTFE)	1
109	Poêle de flambage ronde en cuivre \varnothing 240 mm \pm 10 %	3
110	Poêle de flambage ovale en cuivre-inox 32/23 cm \pm 10 %	2
111	Poêle ovale à poisson en inox anti-adhérent diam 36cm \pm 10 %	6
112	Braisière en inox \varnothing 24cm \pm 10 % fond renforcé	3
113	Bassines demi sphérique de cuisine rond inox série; 1l ; 3 l;6l \pm 10 %	6
114	bassines demi sphérique de cuisine en polypropylène blanc série : 1.6l;2.8l;4.5l;6.5l,10l	6



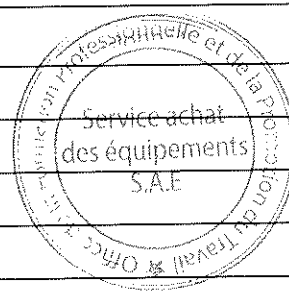
115	Bassines calotte de cuisine inox série: 1l ; 3l; 6l $\pm 10\%$	6
116	Faitout inox Diamètre 20 Cm et 40 Cm fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10	6
117	Légumière ronde en inox Diam 28 $\pm 10\%$	12
118	Légumière ovale en inox dimension 40x26 $\pm 10\%$	12
119	Louche à sauce en inox longueur de 27cm $\pm 10\%$ Professionnel	9
120	Louche de service en inox Ep:2.5 mm $\pm 10\%$	10
121	Louche inox série : 0,05l , 0,13l, 0,25l, 1l $\pm 10\%$	6
122	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE	6
123	Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE	6
124	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE	3
125	Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE	12
126	Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE	6
127	Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE	12
128	Bac gastronome GN 1/3 100MM AVEC COUVERCLE	6
129	Bac gastronome GN 1/3 150MM AVEC COUVERCLE	6
130	Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE	6
131	Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE	6
132	Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE	12
133	Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE	6
134	Bac gastronome GN 1/6 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE	6
135	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE	3
136	Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE	6
137	Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE	12
138	Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L AVEC COUVERCLE	6
139	Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L AVEC COUVERCLE	3
140	Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L AVEC COUVERCLE	6
141	Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L AVEC COUVERCLE	18
142	Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L AVEC COUVERCLE	6
143	Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L AVEC COUVERCLE	12
144	Bac gastronome inox GN 1/2. 100 MM INOX AVEC COUVERCLE	6
145	Bac gastronome inox GN 1/3. 100 MM INOX AVEC COUVERCLE	6
146	Bac gastronome inox GN 1/3. 150 MM INOX AVEC COUVERCLE	6



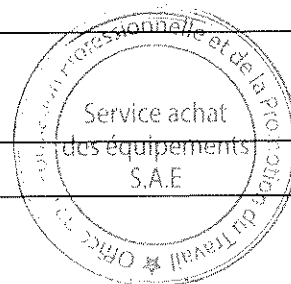
147	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX AVEC COUVERCLE	6
148	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L AVEC COUVERCLE	6
149	Bac gastronome inox GN 1/4 - 65MM INOX 1,8L AVEC COUVERCLE	12
150	Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L AVEC COUVERCLE	6
151	Bac gastronome inox GN 1/6 - 100MM INOX 1,6 AVEC COUVERCLE	6
152	Bac gastronome inox GN 1/6 - 200MM INOX 3,4 AVEC COUVERCLE	3
153	Boite 50 cartouche chantilly	3
154	Siphon à crème en Inox 0.5 L	3
155	Boite stockage poly carre 11,3l ± 10 % avec couvercle	3
156	Boite stockage poly carre 3,8l ± 10 % avec couvercle	3
157	Boite stockage poly carre 5,7l ± 10 % avec couvercle	3
158	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	12
159	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	6
160	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	6
161	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	6
162	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	6
163	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	12
164	Aiguille à Brider en Inox	6
165	Aiguille à larder	6
166	Aiguiseur affuteur couteau électrique	2
167	Aplatisseur Inox	6
168	Araignée acier inoxydable DIAM 12mm	10
169	Araignées à frite en inox étamée Ø 13cm ; Ø22 cm ± 10 %	4
170	Armoire stérile 10 couteaux	1
171	Plaques à four en tôle noire professionnel 60 x40	9
172	Plaque à four allu perforé professionnel GN1/1 ep:1.5 mm	9
173	Plaque à tuile professionnel perforé en inox 35 x32 cm ± 10 %	3
174	Plaque perforée tôle à pizza Ø30 cm ± 10 %	6
175	Série de 3 plaques a rôtir inox 40-50± 10 %	3
176	Série Chinois con inox toile, 20CM ; 25CM ± 10 %	3
177	Série 4 chinois 18-20-22-26 en inox 18/10	3
178	Attendrisseur de viande allu	2



179	Barre alimentée 56cm en inox et polypropylène	2
180	Batte côtelette en inox	2
181	Bec rouge pour bouteille verseuse	10
182	Beurrier 06 cm/4cl $\pm 10\%$ en porcelaine blanche	24
183	Biberon a décorer 140ml	6
184	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitoné	3
185	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) $\pm 10\%$	2
186	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm $\pm 10\%$ avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	6
187	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM $\pm 10\%$	6
188	Caisse contenance 32l blanche $\pm 10\%$	2
189	Caisse contenance 37l verte $\pm 10\%$	2
190	Canneleur zesteur PP	3
191	Carré pour pâtisserie inox 18/10 en série : 10x 10x4 cm, 14x 14x4 cm, 20x 20x4 cm $\pm 10\%$	15
192	Casse homard	2
193	Casse noix	2
194	Cercle à entremets en inox en série: $\varnothing 6$ CM, $\varnothing 16$ CM, $\varnothing 22$ CM $\pm 10\%$ une hauteur de 45 mm minimum	15
195	Cercle à Tarte en inox en série: $\varnothing 8$ CM, $\varnothing 20$ CM, $\pm 10\%$ une hauteur de 20 mm minimum	10
196	Cercle à vacherin inox en série: $\varnothing 7$ CM, $\varnothing 10$ CM, $\varnothing 16$ CM, $\varnothing 20$ CM $\pm 10\%$ une hauteur de 60 mm minimum	10
197	Cercle Rond entremets 20 cm $\pm 10\%$	10
198	Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml H:16cm $\pm 10\%$	3
199	Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 $\pm 10\%$	5
200	Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur » Dim 10X5X5 $\pm 10\%$	5
201	Cloche bombée pour assiette en inox Diam 28 cm $\pm 10\%$ inox 18/10	4
202	Cloche plate pour assiette en inox avec trou central Diam 26 cm $\pm 10\%$ inox 18/10	16
203	Cône en inox pour croquembouche $\varnothing 275$ mm et hauteur de 450 mm $\pm 10\%$	2
204	Coquetier en inox Diam 45 mm 18/10	35
205	Coquilleur a Beurre PP	5
206	Corbeille à pain forme ronde $\varnothing 200$ mm minimum en inox	10
207	Corbeille présentation bambou basket	3
208	Corne 134x94 mm en PP	5
209	Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôtelier qualité supérieure	70



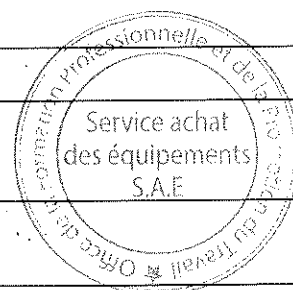
210	Coupe à glace en inox DIAM 9,5 CM tendance hôtelier qualité supérieure	70
211	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox	3
212	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm	6
213	Coupe pâte/Ronde , rigide Exoglass stérilisable	6
214	Coupelle porcelaine blanche diamètre 8 cm \pm 10%	48
215	Couperet 600gr bonne cuisine	2
216	Crémiers en inox: 15cl \pm 10 %	5
217	Cuvette carre en polyéthylène alimentaire 32x32	4
218	Darriole inox \varnothing de 55 mm minimum 10 cl \pm 10 %	20
219	Dénoyauteur d'olive alu	3
220	Distributeur papier alu / film inox 45 cm \pm 5 % longueur	3
221	Douilles saint-honoré série: diamètre 10 mm, diamètre 14 mm	2
222	Douilles en polycarbonate 24 Pcs	4
223	Ecumoires en Inox 18/10, \varnothing 13 cm, \varnothing 18 cm \pm 10 %	9
224	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm \pm 10 %	6
225	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm \pm 10 %	6
226	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 longueur 265cm/ largeur 102 cm \pm 10 %e	6
227	Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme cœur	2
228	Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme carrée	2
229	Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ovale	2
230	Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ronde	4
231	Entonnoir 13cm avec filtre extractible F 18 JTS \pm 10 %	2
232	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm \pm 10 %	2
233	Eprouvette pour pèse-sirop	2
234	Esse tournante D12 pour barre de 15 longueur 285mm	9
235	Essoreuse a salade 10l \pm 10 %	3
236	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne	2
237	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm \pm 10 %	10
238	Fouet en Inox 25 cm WPS-10P* \pm 10 %	6
239	Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** \pm 10 %	6
240	Fusil aiguiser rond: série / bleu/ jaune /noir 30 CM \pm 10 %	6
241	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm ITTO	6



4/5

H2

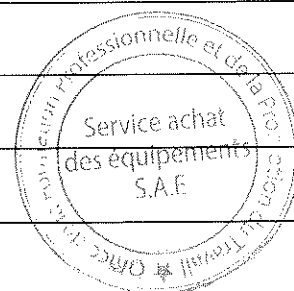
242	Godet à couverts polyeth	10
243	Grand Plateau de service classique de thé marocain argenté rectangulaire 40x 20 cm \pm 10 %	2
244	Grattoir à manche 250 mm lame 100mm \pm 10 %	6
245	Grattoir Poisson L 19 cm \pm 10 %	3
246	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses	18
247	Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm \pm 10 %	16
248	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre	1
249	Lyre Génoise en Acier chromé (5 hauteurs de coupe 2 à 6 cm) L44cm \pm 10 %	2
250	Mbakbara en argenterie grand modèle (1er choix) qualité supérieure	2
251	Mesure graduée sur pied inox 1l	6
252	Mesure à cocktail double 4-5/2.5-2 cl en Inox \pm 10 %	4
253	Milasson \varnothing 22 cm \pm 10 %	4
254	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts \pm 10 %	2
255	Moule à brioche en inox \varnothing de 18 Cm \pm 10 %	8
256	Moule à brioche en inox \varnothing de 10 Cm \pm 10 %	8
257	Moule à cake droit en inox 250x130 h:80 mm minimum avec couvercle	15
258	Moule à cake évasé en inox 250x80x80 mm minimum avec couvercle	8
259	Moule à cake ouvrant en inox 250x120h:8,5 mm \pm 10 %	8
260	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés taille d'environ 5.5 x 5 cm	8
261	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle \varnothing de 16 cm \pm 10 %	8
262	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 19 cm hauteur 9 cm \pm 10 %	8
263	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 175x300cm minimum	6
264	Moule à manquer fer blanc rond uni \varnothing de 180 mm, Hauteur 4cm \pm 10 %	6
265	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm \pm 10 %	6
266	Moule à petit four cannelé en inox longueur 40 mm \pm 10 %	6
267	Moule à petit four losange en inox longueur 60 mm \pm 10 %	6
268	Moule à petit four tartelette ronde unie en inox \varnothing 40 mm \pm 10 %	6
269	Moule à savarin en inox/aluminium \varnothing de 220 mm Hauteur 4.5cm \pm 10 %	6
270	Moule à steak hache rond 11 cm en inox	2
271	Moule demi sphérique inox diamètre 160mm, h:80mm \pm 10 %	10
272	Moule demi sphérique inox 200mm, h:100mm \pm 10 %	10
273	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm \pm 10 %	10



4/5

H2

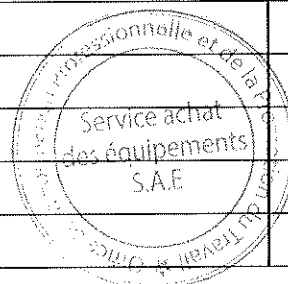
274	Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour un épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur(100x89) mm	6
275	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) :(175 x 275) mm $\pm 10\%$	10
276	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl)(175 x 275) mm $\pm 10\%$	10
277	Moule etain kouglopf 14 cm	4
278	Moule exopan dariole set 6	4
279	Moule inox dariole 0,05l $\pm 10\%$	4
280	Moule inox dariole conique 0,07l $\pm 10\%$	4
281	Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm $\pm 10\%$ avec couvercle	4
282	Moulin à légumes en inox Diamètre 32cm	3
283	Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5	9
284	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm	12
285	Moule inox croquembouche	4
286	Moutardier en verre 6 cl $\pm 10\%$	24
287	Chevalets de table numérotées Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm $\pm 10\%$	1
288	Ouvre boites professionnel model du table	2
289	Panier à vin verseur en osier clair	2
290	Panière à pain en inox 25x18cm ovale $\pm 10\%$	24
291	Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm	3
292	Passoire conique à 2 poignés inox diamètre 30 et diamètre 45 $\pm 10\%$	3
293	Passoire Chinois Etamine inox Diam 20cm $\pm 10\%$	2
294	Passoire rond toile diamètre 16 cm, diamètre 35 cm	3
295	Peigne de Décoration Set de 7 pièces	4
296	Palette à chocolat Inox 18X10 cm $\pm 10\%$	6
297	Pelle à Pizza Tête rectangulaire perforée 33 cm + Manche 1,20m	1
298	Pelle à hors d'œuvres 26cm	3
299	Pelle à pâtisserie à tarte en inox 24cm	3
300	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm $\pm 10\%$	6
301	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm $\pm 10\%$	1
302	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir 24 x8 cm $\pm 10\%$	5
303	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm	2



4/5

H2

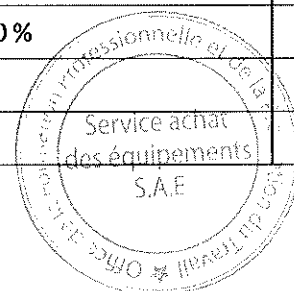
304	Petit seau à glaçons en inox Ø14 cm ± 10 %	4
305	Photophore en verre Lot de 4 pièces	16
306	Pierre à aiguiser gros 459	6
307	Pierre à aiguiser Moyen 460	6
308	Pince à arêtes inox	6
309	Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm	4
310	Pince à escargot en inox	4
311	Pince à gâteau en inox	4
312	Pince à Homard/noix	2
313	Pince à hors d'œuvre en inox 210 mm	2
314	Pince buffet en Inox avec Manche L24cm	8
315	Pince pâte en inox Long 100 mm	8
316	Pinceau à pâtisserie soie naturelles manche composite 3cm ; 4cm;4.5cm	6
317	Pinceau à pâtisserie en silicone 3.5cm	6
318	Seau en inox gradué avec socle 12 lts	3
319	Plat rond en inox Diam 34 ± 10 %	10
320	Plat ovale en inox L 45/29 ± 10 %	10
321	Plateau de service 3 étages argenté marocaine pour présentation: 30/23/16cm ± 10 % (1er choix) qualité supérieure	2
322	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 400x300 mm ± 10 %	6
323	Plateau limonadier inox diamètre 35 cm ± 10 %	6
324	Plateau Miroir en Verre professionnel 1/1 ,32,5 x 53 cm, H: 3 cm ± 10 %	6
325	Plateau Miroir en Verre professionnel 1/2 ,32,5 x 26,5 cm, H: 3 cm ± 10 %	6
326	Plateau rond antidérapant noire 0,35 cm ± 10 % de diamètre	12
327	Plateau rectangulaire antidérapant noire polypropylène 35 x27 cm ± 10 %	12
328	Poche à douille en perlon , Série : 35 cm ,50cm ± 10 %	12
329	Poches à décorer ; Série: 30 cm , 35cm , 40 cm	12
330	Poire à Jus	3
331	Poissonnière en Inox 50cm	3
332	Pomme noisette ovale cannelée PP	6
333	Porte Addition en Inox 11x15.2 cm ± 10 %	3
334	Porte-menu en similicuir - Format A4 noir	16



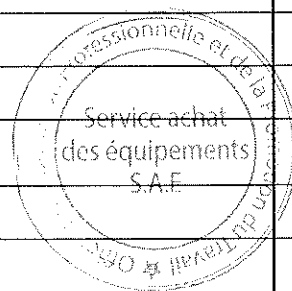
45

31

335	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm	4
336	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm	4
337	Présentoir Buffet h: 12cm	5
338	Présentoir Buffet h: 8cm	5
339	Racle tout nylon 120X90 mm \pm 10 %	3
340	Racloir à billot professionnelle Long 17cm \pm 10 %	2
341	Ramasse couverts en polypropylène 4 caisses 53x32,5xh: 10cm \pm 10 %	6
342	Ramasse miette en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS	6
343	Ramequin en verre diamètre :8.5cm	90
344	Râpe 6 faces en Inox h(24cm)	3
345	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur	4
346	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 350x275 mm H:88 mm \pm 10 %	2
347	Rectangulaire 30x27cm - quartz	8
348	Règle égalisatrice plastique 55x8cm	6
349	Règle graduée flexible jusqu'à 65 cm	6
350	Rince doigts citrons	16
351	Rondeau bas avec couvercle en Inox , Série : 20cm/24cm/28cm	2
352	Rouleau à Pâtisserie en Bois \varnothing 48mm \pm 5 %	4
353	Rouleau à pâtisserie en polyéthylène \varnothing 48mm \pm 5 %	4
354	Rouleau multi coupe uni 5 roulettes en inox	2
355	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur \pm 10 %	6
356	Roulette à pâte de 100 mm en inox \pm 10 %	4
357	Russe en Inox avec queue série: Diam 28 et 24 et 22 cm \pm 10 %	6
358	Saladier en Méla mine 20 x 20 cm \pm 10 %	70
359	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum	15
360	Salière et poivrière en verre avec couvercle \varnothing 3.5 cm \pm 10 %	15
361	Saucière en inox - 25cl	16
362	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
363	Savarin individuel débouché en fer blanc \varnothing 70 mm et une hauteur de 15 mm \pm 10 %	15
364	Scie Boucherie 40 cm en Inox-	3
365	Seringue pour cuisine 30 ml	6



366	Service de the en argenterie artisanal marocain : (3 sucriers petit modèle/moyen modèle/grand modèle + 2 plateaux à pieds, diamètre :50cm minimum qualité supérieure	1
367	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	30
368	Set de table rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	70
369	Shaker en inox 75 cl	2
370	Souffle à sucre 36 cm \pm 10 %	3
371	Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm	6
372	Spatules coudée en Inox violet de : 25 cm et 30cm	6
373	Spatules en silicone longueur :25 cm et 35cm	6
374	Spatule flexible en inox et manche surmoulé PP droite de 18 cm et 25 cm \pm 10 %	6
375	Spatule inox 10x38cm	6
376	Spatules inox courbée 10 x 2,5 x 28 cm	6
377	Spatule longue coudée manche solide 20cm	0
378	Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm \pm 10 %	6
379	Sucrier avec couvercle En inox	16
380	Support Buffet 55.5 x 19 cm	3
381	Support Menu à Pince 30 cm	16
382	Support rotatif pour décoration Gâteau	2
383	Support Buffet 39x39 cm APS	1
384	Tablier boucher en cote de maille inox 55x80 cm \pm 10 %	1
385	Tamis en inox 18/10-diam: 26 cm, maille 0.8 mm	2
386	Tamis farine bord plastique diamètre 30cm,maille 0.8mm et 1.8mm \pm 10 %	2
387	Tapis à décor relief Arabesque en silicone alimentaire 530x370 mm \pm 10 %	4
388	Tapis à décor relief Coffee en silicone alimentaire 560 x390 mm \pm 10 %	4
389	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm \pm 10 % (230 °C)	6
390	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm \pm 10 % (230 °C)	6
391	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm \pm 5 %	15
392	Terrine rectangulaire avec presse terre cerise 28 cm	1
393	Thermomètre Infrarouge (-50 °Cà +500 °C) visée laser	2
394	Thermomètre sonde , sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C \pm 10 %	4
395	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L	6
396	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L	8



4/5

4/5

397	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 %	6
398	Turbotière en Aluminium 50X40cm	2
399	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
400	Vide Pomme PP:15 mm PM	6
401	Zesteur verticale	6

LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE
<u>Lu et accepté</u>	<p>Abdeltif AOURAGH</p> <p>Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique</p> <p>Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique</p>

Abdeltif AOURAGH



Annexe :
Spécifications techniques des fournitures proposées
par les concurrents



4/5

M

Lot 1 : matériel de cuisson, fours et petit matériel 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.

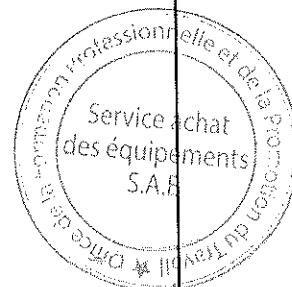
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

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.

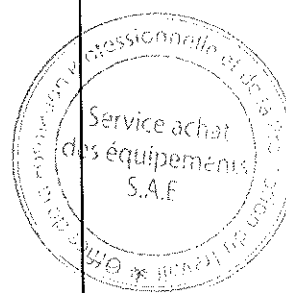
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités, Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

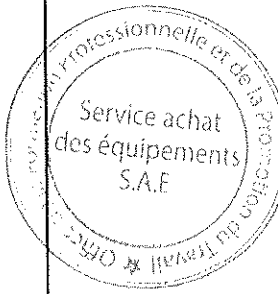
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>FOURNEAU ELECTRIQUE 4 PLAQUES SUR FOUR ELECTRIQUE GN 2/1. Série 900 Dimensions : 800 x 900 x 900 Matériel de qualité conçu pour la cuisine professionnelle collective Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304, Finition Scotch Brite. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Four électrique avec résistances en acier inoxydable incoloy au diamètre majoré. Gril avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10 Pieds réglables en acier inox <u>Plaque :</u> Dimensions 300 x 300 Puissance ((4x3,5 kw minimum). Voltage 380/50HZ <u>Four électrique :</u> GN 2/1 Dimensions 530 x 650 x 4 pos. Puissance : 7,5 kw minimum. Puissance totale avec four 21,5 kw minimum.</p>		



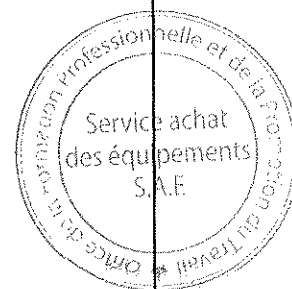
4/5

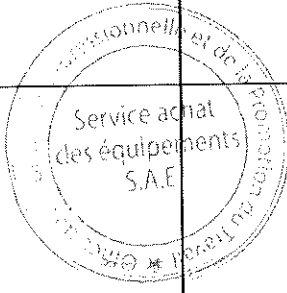
B7

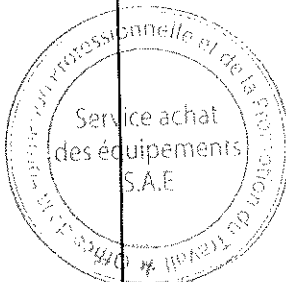
	<p>Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Livré avec plaques & Grilles GN 2/1</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétion.</p>		
2	<p>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <p><u>Construction :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p><u>Brûleurs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p><u>Four à gaz :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 6 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 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 • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien • Livré avec plaques & Grilles GN 2/1 <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p>		

	<p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
3	<p>SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (mise) à la terre • Capacité utile : 60 Litres minimum • Gaz Propane • Puissance : 18 KW minimum • Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V • Veilleuse de sécurité • Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve • Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d'acier inoxydable minimum • Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur minimum • Bec verseur • Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l'ouverture en toutes positions • Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante, • Coupure de la chauffe en cas de relevage de la cuve. • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p>		

	<p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, vanne d'isolement, boîte étanche, Vanne d'isolement, réservations, repérage accessoires et toutes sujétions ...)</p>		
4	<p>PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 (capacité min 1.5 litres) • Régulation thermostatique de 90° à 270°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). • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
5	<p>FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>		



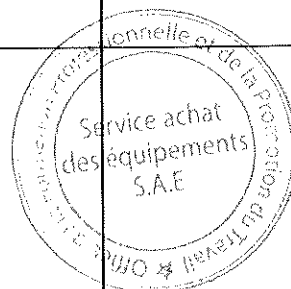
	<p>Série 900</p> <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs <p>Caractéristique des bacs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité (15+15) L • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre • Deux cuves à avec commandes séparées • Cuve en V avec zone froide • Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention • Température réglable jusqu'à 190°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 • Deux Bac de récupération d'huile du capacité 15 l. • Puissance : 28 KW minimum • Placard avec 2 portes. • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • un seau de vidange avec filtre. • manuel d'installation et d'entretien <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
6	<p>FRITEUSE ELECTRIQUE DU COMPTOIR :</p> <p>Une friteuse électrique de la table pour frire du poisson, des frites, du poulet ou des beignets,</p> <p>Pour une cuisine à petit débit.</p> <p>Friteuse de comptoir puissante.</p> <p>Dispose de deux cuves séparées avec commandes indépendantes pour éviter toute contamination croisée et économiser de l'énergie dans les moments plus calmes.</p> <p>NB : chaque cuve possède un câble d'alimentation distinct. Utilise 2 prises de 8,7 A minimum</p>		

	<p>Informations :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction en acier inoxydable facile à nettoyer • Retour en température rapide • Paniers et couvercles en acier inoxydable fournis • Commande thermostatique simple • Coupure de sécurité thermique • Thermostat à cadran indépendant pour chaque cuve • Pieds en caoutchouc antidérapants • Voyant lumineux de fonctionnement <p>Alimentation : 220V-50HZ Nombre de cuve : 2 Capacité par cuve : 3 litres minimum. Puissance électrique : 4 kw minimum.</p>		
7	<p>BAIN MARIE AVEC COMMANDE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • GN1 + 1/3 plus support pour cuve GN • En acier inox AISI 304 • cuve emboutie à angles arrondis avec pente pour faciliter l'évacuation de l'eau. • Puissance : 5,4 Kw minimum • Chauffe par résistances blindé en acier inox dessous la cuve. • Hautes prestation garanties par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve • Alimentation électrique Triphasé 380 ou 400 V+N+T, 50 Hz • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304. • Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve. • Robinet d'évacuation à bille positionné à l'intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique. • Thermostat de sécurité à cuve vide et ri-armement manuel. • Voyant de fonctionnement en façade. Remplissage de la cuve par électrovanne. • Equipé du système vertical d'évacuation d'eau pour le trop plein. • meuble bas comporte un Placard avec 2 portes (Marque / Référence) • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • manuel d'installation et d'entretien <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de</p>		

YK

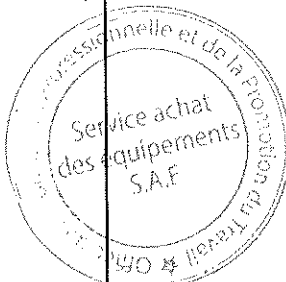
Aa

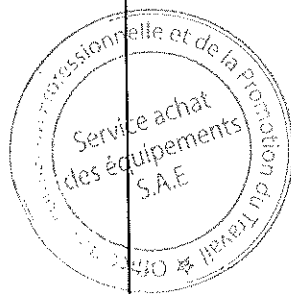
	<p>certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, Vanne d'isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
8	<p>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 (<u>Préciser la marque et la référence</u>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vannes d'arrêt type gaz -voyants liquide – lyres de raccordement bouteilles– 1 Electrovanne – tube cuivre et accessoires de raccordement, une structure métallique pouvant supporter les charges créées par les bouteilles qui seront maintenues immobiles à l'aide de colliers et chaînettes au niveau de la niche du gaz pour 2 x 3 bouteilles et 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 - 5 détendeurs – 6 vannes d'arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 5 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. 		
9	<p>HOTTE D'EXTRACTION PROFESSIONNELLE CENTRALE Marque : Référence : Description de la hotte</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 		



4/5

1/1

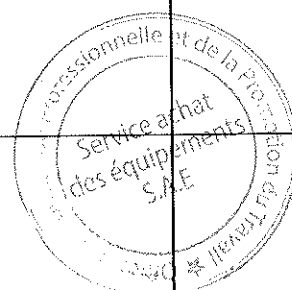
<ul style="list-style-type: none"> • Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. • filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte répondant à la norme NF EN 16282-6. • Système d'éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique. • Interrupteur d'éclairage étanche. <p><u>Description de Caisson d'extraction :</u></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Installation sur la terrasse ; • Caisson d'extraction 400 °C/1h • 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. • Isolation thermo-acoustique ; • Ouvertures latérales interchangeable ; • Protection par disjoncteur ; • Commande à doubles vitesses ; <p>Accessoires nécessaires par hotte :</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. - 20 m +/- linéaire de conduite diamètre 400 mm 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 <p>Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes.</p> <p>Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons.</p> <p>Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art</p> <p>Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm en tenant compte l'implantation des équipements de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson.</p> <p>Caisson d'extraction : Débit minimal 10 500 M3/h, pression disponible 350 Pa Minimum (à vérifier par l'entreprise).</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, visière, boîte étanche, manchette souple, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
---	--	---

	<p>Nbre de filtres 8 Nbre éclairage : 4</p>		
10	<p>SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE 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 pour faciliter le nettoyage du plafond de l'appareil. Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières Contrôle de la température par régulateur d'énergie. Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles 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 Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Support murale en acier inoxydable. Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, visière, fiche électrique mâle et femelle, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
11	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS Marque : Référence Dimensions : 400X400 mm • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Entièrement testé et certifié suivant la norme NF EN 1253. • 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 une évacuation complète afin d'éviter les eaux stagnantes, les mauvaises odeurs, la prolifération bactérienne. • Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphonide, Cuve télescopique, Anneau de drainage. • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose.</p>		

YK

th

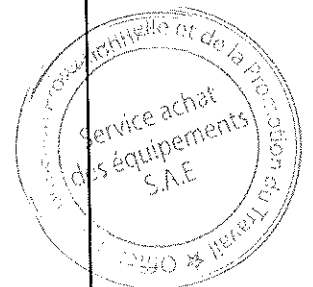
	<ul style="list-style-type: none"> • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. • Solution entièrement inspectable. • Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants. • Classe L15. • Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau. • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Boîtier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s. • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphon 		
12	<p>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE Marque : Référence : Longueur du tube de plongée : 500mm minimum Vitesse variable électronique avec autorégulation Puissance : 500 W minimum Vitesse variable maximum 12 000 tr/min en plongée. Le moteur est doté d'un système de refroidissement et protégé contre la surchauffe (en cas d'utilisation intensive prolongée). Alimentation monophasée 220 V+T Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>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, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
13	<p>FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 NIVEAUX GN1/1 : Marque : Référence : CARACTERISTIQUES Construction en acier inox. Nombre de niveaux : 6 Cuisson de charges mixtes Cuisson basse température avec des fonctions intelligentes Haute productivité</p>		

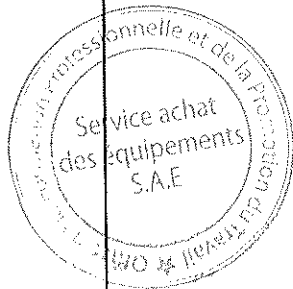


4/5

11

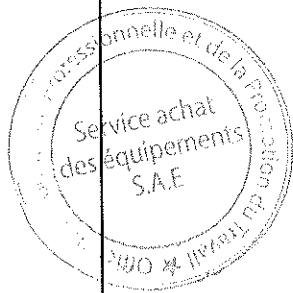
3 modes de cuisson : vapeur, air pulsé et combinaison vapeur/air pulsé
 Possibilité de réaliser des cuissons mixtes d'aliments variés
 Fonction de maintien au chaud
 Simplicité d'utilisation
 Éclairage de la chambre de cuisson.
 5 programmes de cuisson : pocher, sauter, cuire sur plaque, griller minimum
 Mode four mixte avec 3 modes de cuisson : Vapeur 30 °C–130 °C, air chaud 30 °C–300 °C, combiné 30 °C–300 °C
 Processus de maintien au chaud
 Gestion intelligente du préchauffage et de la charge, enfournement immédiat en fonction du produit
 Déshumidification de l'enceinte de cuisson avec la technologie par aspiration
 Déshumidification haute efficacité de l'enceinte de cuisson : jusqu'à 130 l / seconde pour d'excellents résultats
 Ecran tactile
 Un four mixte 6-1/1 Doté de 6 niveaux de cuisson, il est compatible avec des plats et grilles GN1/1 et GN 1/2. Idéal pour les cuisines à forts rendements.
 Peu encombrant permettra de réaliser jusqu'à 100 repas/jour en minimum.
 Capables de générer jusqu'à 50% de productivité en plus, les temps de cuisson étant également réduits d'environ 10%.
 Une qualité de cuisson irréprochable, une utilisation facile et une efficacité incontestable.
 Appareil peut facilement atteindre les 300°C et également réaliser de parfaites cuissons basses température
 Un four mixte professionnel associe les qualités des cuissons vapeur et air pulsé, grâce à des technologies intelligentes qui permet de :
 -Le réglage du flux de l'air avec apport et répartition de l'énergie homogène dans l'enceinte de cuisson
 -Adapter automatiquement les paramètres de cuisson pour réaliser des cuissons mixtes d'aliments variés
 -Organiser et planifier l'ensemble des processus de cuissons avec intelligence
 -Détartrage automatique du four et nettoyage intermédiaire ultra rapide d'environ 12 minutes
 Dimensions : **L.850 x P.842 x H.754 mm +/-10%**
 Puissance de raccordement électrique : **10.8 kW minimum**
 Tension : **400 V - Triphasé**
 Capacité / Volume : **6 niveaux**
 Compatibilité : **GN 1/1, GN 1/2**
 Manuel d'installation et d'entretien
 Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.
ACCESSOIRES STANDARDS :
 • Livré avec 6 bac GN et 6 Grilles GN 1/1



	<p>• Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré (fiche technique du produit).</p> <p>Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé</p> <p>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.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
14	<p>MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>02 groupes avec adoucisseur</p> <p>Alimentation monophasée 220 V+T</p> <p>Dimensions minimales : H x P x L : 430 x 530x650 mm +/-10%</p> <p>Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum</p> <p>Capacité électrique : 2,8Kw minimum</p> <p>Arrêt écoulement : automatique</p> <p>Eau chaude : 1 sortie</p> <p>Vapeur : 2 sorties</p> <p>Tube vapeur et tête vaporisant tout inox</p> <p>Pompe, électrovannes, Chaudière en cuivre.</p> <p>Le matériel construit dans le respect des normes CE en vigueur.</p> <p>Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Table Support munis de pieds réglables en hauteur.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien.</p> <p><u>Accessoires :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -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 diamètre 3/8ème -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café - Bac de vidange en inox. - mini-vannes d'isolement. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de</p>		

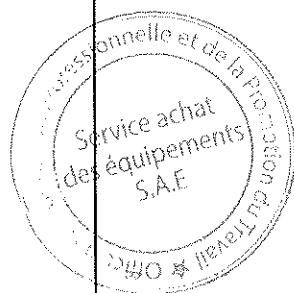
4/5

4/5

	<p>certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
15	<p>BALANCE A PLATEAU RENFORCE Marque : Référence : Portée : 300 Kg. Monophasé 220V Précision : inférieure à 100g Ecran LCD rétroéclairé Capteur en aluminium Batterie interne rechargeable, 65 heures d'autonomie minimum. Protection IP65 u (protection contre l'intrusion de poussière et d'eau). Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox Température de fonctionnement jusqu'au 40°C minimum Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur</p> <p>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, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
16	<p>TRANCHEUR Marque : Référence : De Réalisation en aluminium anodisé, contact alimentaire Lame en acier inox AISI 304 VG Transmission par courroie Alimentation 220 V - 50 Hz Epaisseur de coupe (mm) 0-15 Diamètre de la lame 250 mm, Affûteur incorporé. Couteau de fabrication en acier chromé dur Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement Réglage d'épaisseur, Transmission par courroie Livré avec : Démonte lame, Aiguiseur</p>		

485

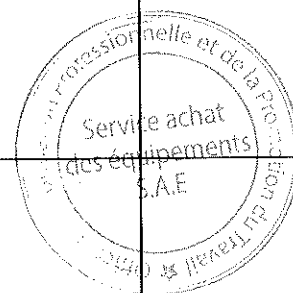
A1

	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
17	<p>BLENDER ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Capacité : 1,25 litres minimum</p> <p>Bol gradué 1,25 litres.</p> <p>Alimentation 220 V - 50 Hz</p> <p>2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min.</p> <p>Couteaux résistants en acier inoxydable.</p> <p>Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.</p> <p>Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
18	<p>PRESSE AGRUME CUVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium.</p> <p>Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire.</p> <p>Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses.</p> <p>Grille filtre à pépins amovible.</p> <p>Presse agrume professionnel avec moteur asynchrone robuste et silencieux.</p> <p>Vitesse : 1500 Tr/MN</p> <p>Puissance : 130 Watts minimum</p> <p>Alimentation 220 V - 50 Hz</p> <p>Capacité 30l/h minimum.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p>		

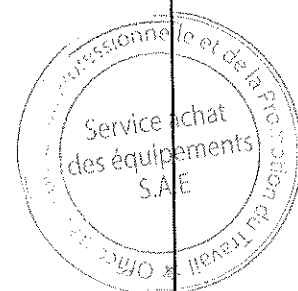
W

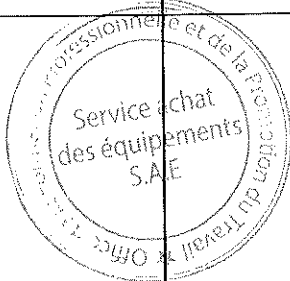
H₂

	<p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
19	<p>EPLUCHEUSE A LEGUMES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fabrication entièrement en inox</p> <p>Panneau de commande étanche à bouton tactile IP65 (Protégé contre les infiltrations de poussière limitées et Protégé contre les jets d'eau à basse pression)</p> <p>Système anti-retour à l'entrée d'eau.</p> <p>Capacité tubercules 20 kgs +/-10%</p> <p>Production horaire : 300 - kg/heure +/-10%</p> <p>Minuterie avec décompte numérique.</p> <p>Couvercle transparent avec fermeture et dispositif de sécurité.</p> <p>Des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts.</p> <p>Livré avec socle en inox, plateau et cylindre abrasifs, panier d'essorage et accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement.</p> <p>Table filtre montée pour éplucheuse, Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN de récupération des légumes.</p> <p>Bac amovible très résistant avec panier filtre en maille.</p> <p>Alimentation électrique 380 V</p> <p>Puissance 500 W minimum</p> <p>Plateau émerisé pour pommes de terre</p> <p>Accessoires de manipulation.</p> <p>Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
20	<p>MOULIN A CAFE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Contenance de la trémie : 02 Kg,</p> <p>Puissance : 300 W minimum</p>		

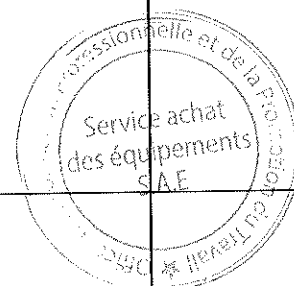


	<p>Corps en fonderie d'aluminium Moulin silencieux (63dB). Réglage facile de la dose, entre 5g et 12g, par un simple ajustement de la molette. Doseur : à remplissage automatique Protection contre la surchauffe Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en 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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
21	<p>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES, Marque : Référence : Coupe légumes avec cutter : Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable et tête en aluminium universelle. Cuve en acier inoxydable avec couvercle en polycarbonate hautement résistante. CUTTER Cuve en inox Capacité : 5,5 litres minimum Avec Variateur de vitesse. Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité. Tableau de commande électronique simple étanche pour protection contre l'eau Production/heure : 100 Kg - 450 Kg Alimentation : 220 V - 50 Hz Puissance totale : 1500 W minimum Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur. COUPE LEGUME Cuve en acier inoxydable Fonctionnement silencieux Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement 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.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de</p>		



	<p>certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
22	<p>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE Marque : Référence : Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable. Équipé de 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation. Diamètre plateau 24,5 cm minimum Capacité 20 l minimum. Puissance restituée 900 W 230 V 50 Hz Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s) Avec Éclairage intérieur Nombre de Magnétron : 1 Programmeur mécanique Livré avec Assiette de cuisson.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
23	<p>PERCOLATEUR Marque : Référence : En acier inoxydable Capacité : 15 l Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service Avec indicateur de niveau Puissance : 1000 W minimum Accessoire pour le bon fonctionnement. Alimentation : 220 V – 50 Hz</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p>		

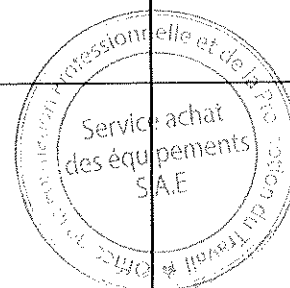
	<p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
24	<p>SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Scie de construction en acier inoxydable 18/10.</p> <p>Système tendeur de lame de procédure automatique.</p> <p>Démontage des racleurs sans outils pour un meilleur entretien</p> <p>Moteur de 750W minimum,</p> <p>Longueur du lame 1800 minimum</p> <p>Hauteur de coupe utilisable : 225 minimum</p> <p>Largeur de la coupe : 200 minimum</p> <p>Alimentation : 220 V – 50 Hz</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
25	<p>Poubelle 120 litres</p> <p>À couvercle</p> <p>La couleur selon le choix du maître d'ouvrage</p> <p>Avec bac en plastique 120 litres</p> <p>Avec roulettes</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes</p> <p>En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.</p> <p>Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive.</p> <p>Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>		
26	<p>POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE</p> <p>De capacités 1100 litres</p> <p>La couleur selon le choix du maître d'ouvrage</p> <p>Avec roulettes</p>		



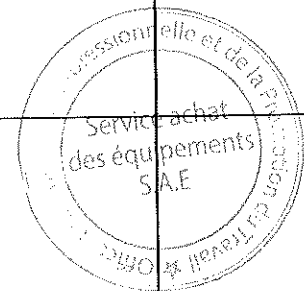
4/5

44

	<p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes</p> <p>En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.</p> <p>Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive.</p> <p>Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>		
27	<p>CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES :</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Puissance : 1.3 Kw minimum</p> <p>Réalisation : Châssis en acier inox</p> <p>Environ 15 min. de préchauffage pour 45 min de maintien en température</p> <p>Surface utile par plaque : 270 x 150 mm (LxP)</p> <p>Chauffage par résistances blindées en acier inox traités incolore</p> <p>Dimensions : 400X215X475 MM minimum</p> <p>Poids : 23 Kg minimum</p> <p>Volts : 220 – 240 V</p> <p>Le chauffe-plat permet de maintenir à température des plats préparés (paëlla, choucroute, plats en sauce etc.) Servis chauds à table.</p> <p>Grâce à leur haute teneur en alliage spécial, les plaques de ce chauffe-plats ont une capacité d'accumulation optimale et conservent individuellement la chaleur des plats.</p> <p>Le modèle doit être équipé de 10 plaques chauffantes d'une surface utile de 270 x 150 mm chacune.</p> <p>Equipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
28	<p>MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Consommable : pastille</p> <p>Poids : 15 kg</p> <p>Réservoir d'eau : 6 litres minimum</p> <p>Alarme de détartrage</p> <p>Puissance nominale : 2410 w minimum</p> <p>Puissance nominale (en watts) : 2400 watts minimum</p> <p>Système d'extraction à double tête pour préparer deux</p>		

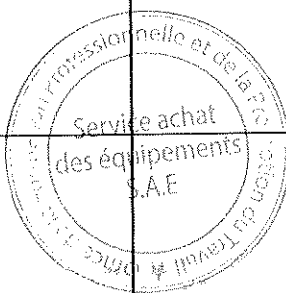


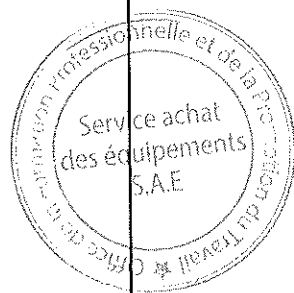
	<p>tasses simultanément Dimensions (LxHxP) : 56 x 39,2 x 37 cm +/-10% Plaque chauffe-tasses Insertion et éjection semi-automatique de la capsule Avertissement électronique pour conteneur à capsules plein Pression : 16-19 bars Support de tasse pivotant Capacité du conteneur de capsules usagées : 2 x 30 capsules usagées Possibilité de programmer les tailles de tasse Manuel d'installation et d'entretien et certificats.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
29	<p>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 facile à transporter et à installer. Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum Alimentation : 220 V Puissance : 100 W minimum Ecran LCD / filtre liquides extérieur Un kite des sacs sous-vide de 100 unités</p>		
30	<p>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</p>		



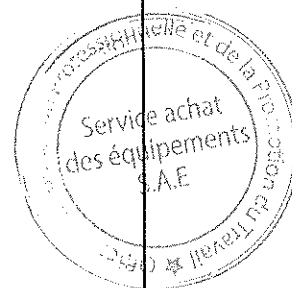
4/5

112

31	<p>CUISEUR A OEUF 6 PANIERS</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Puissance : 1200 W minimum Alimentation : 220 V 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</p> <p>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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
32	<p>CUISEUR A RIZ 8L</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Boîtier en inox Puissance : 1.95 KW minimum Alimentation : 220 V Contenance : 8L Dimensions (HxLxP) : 385X480X345 mm minimum Permet de cuire et de maintenir au chaud près. Equipé d'une casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur avec revêtement anti-adhésif afin que le riz ne colle pas à la cuve.</p> <p>Livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 gobelet mesureur 1 cuillère à riz 1 cuillère mélangeuse 1 Tapis en silicone <p>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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
33	<p>FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Fumoir rectangulaire tout inox polyvalent permettant de fumer divers poissons (truites, saumons, anguilles...) et de la charcuterie, même les gros jambons.</p>		

	<p>Les petits produits peuvent être fumés à plat, les plus grosses pièces à fumer comme les jambons ou les chapelets de saucisses fumées pourront être suspendus grâce aux crochets fournis.</p> <p>Dimensions (LxHxP): 500x 1000x400 +/-10%</p> <p>Hauteur utile : 700 mm +/-10%</p> <p>Poids à vide : 21 Kg minimal</p> <p>Alimentation 220 V-50HZ</p> <p>Porte battante isolé à double paroi.</p> <p>Poignet de transport de chaque côté du fumoir</p> <p>Tige à suspendre réglable</p> <p>Bac de récupération des graisses évite que les jus de cuisson ne s'écoulent sur la sciure et s'enflamment.</p> <p>Tiroir à sciure de bois pour le fumage traditionnel à froid,</p> <p>Clapet de ventilation</p> <p>Tirette de ventilation</p> <p>Un thermomètre en façade permet de contrôler la température dans le fumoir.</p> <p>Livré avec :</p> <p>03 grilles en acier inoxydable pour le fumage à plat (magrets, petits poissons...)</p> <p>05 crochets en S, ainsi qu'un sachet de sciure de 1 kg.</p> <p>01 Allume-sciure</p> <p>Socle en inox avec étagère basse.</p> <p>Gaine d'extraction et accessoires.</p>		
34	<p>CENTRIFUGEUSE VERTICALE</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Une centrifugeuse qui permet de réaliser tout type de boissons à base de fruits et de légumes</p> <p>Puissance de 700 watts minimum</p> <p>Alimentation électrique 220 V-50 HZ</p> <p>Un bac à résidus d'une capacité minimal 6.5 L.</p> <p>Débit : 120 l/h minimum</p> <p>Moteur silencieux</p> <p>Poussoir, Goulotte automatique, Bec verseur, Panier inox, Ramasse goutte et tout accessoire nécessaire pour le bon fonctionnement.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>		

	livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
35	<p>PLAQUE À INDUCTION Programmable 2 feux affichage numérique feux indépendants Marque Référence La plaque électrique à induction 2 feux indépendants délivre une puissance de 2000 W. Elle est équipée d'un affichage numérique. La plaque est en verre céramique. Les 2 feux indépendants ont une puissance allant de 500 à 2000 W pour la plaque de gauche et de 500 à 1500 W pour la plaque de droite. Cette plaque s'adapte à tous types d'environnement comme : les camping-cars, les appartements étudiants, les cuisines non équipées. Gestion automatique de voltage. Plaque très sécurisée grâce à son système d'arrêt automatique, et la sécurité enfants. Vous pouvez la programmer jusqu'à 3 h. Points forts : Sécurité : Système d'arrêt automatique et sécurité enfant</p> <p>Caractéristiques : Puissance (en W) : 3500 W minimum Nombre de niveaux (par/feu) : 6 Nombre de feux : 2 Dimensions : 36 x 60 x 7 cm +/-10% Tension (en V) : 230 V</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot 1 : matériel de cuisson, fours et petit matériel de cuisine et de restaurant

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Totale	Prix unitaire HT	Prix Total HT	Prix Total TTC
1	FOURNEAU ELECTRIQUE 4 PLAQUES SUR FOUR ELECTRIQUE GN 2/1.	U	2			
2	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	U	10			
3	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE	U	1			
4	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES	Ens	3			
5	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1			
6	FRITEUSE ELECTRIQUE DU COMPTOIR	U	2			
7	BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	3			
8	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ	U	3			
9	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE	U	3			
10	SALAMANDRE ELECTRIQUE	U	2			
11	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm	U	15			
12	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	1			
13	FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 NIVEAUX GN1/1	U	2			
14	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	U	1			
15	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	U	1			
16	TRANCHEUR	U	1			
17	BLENDER ELECTRIQUE	U	6			
18	PRESSE AGRUME CUVE	U	4			

19	EPLUCHEUSE A LEGUMES	U	1		
20	MOULIN A CAFE	U	2		
21	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	U	2		
22	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	6		
23	PERCOLATEUR	U	2		
24	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.	U	1		
25	POUBELLE 120 LITRES	U	10		
26	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	U	2		
27	CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES	U	1		
28	MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	U	1		
29	APPAREIL SOUS VIDE	U	1		
30	MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL	U	1		
31	CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS	U	1		
32	CUISEUR A RIZ 8 L	U	1		
33	FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT	U	1		
34	CENTRIFUGEUSE VERICALE 150W	U	1		
35	PLAQUE A INDUCTION 3500 W PORTABLE	U	3		
Montant Total HT					
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 2 : équipements 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.

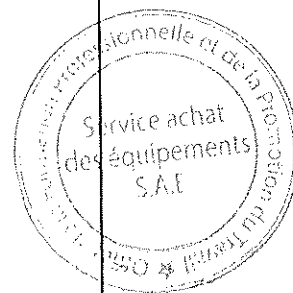
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

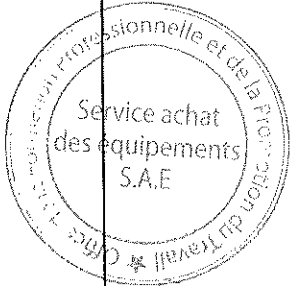
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques 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.

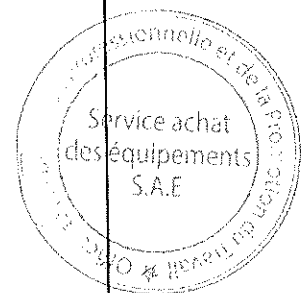
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités, Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>TURBINE A GLACE VERTICALE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> Capacité par cycle : 4.5 Kg minimum Rendement horaire : 20Kg/H Le système de congélation fonctionnant à la fois sur les parois du cylindre et le fond visait à obtenir la consistance parfaite du produit. Batteur amovible en acier inoxydable, avec grattoirs mobiles en plastique agissant sur les parois et le fond du cylindre. Porte amovible avec grille de sécurité intégrée qui permet un nettoyage facile La porte dont la conception permet à l'opérateur de mettre et d'afficher le produit dans les casseroles. Le trou d'extraction large permet une éjection rapide des produits. Couvercle transparent pour une inspection facile du produit pendant le cycle de congélation. Etagère en acier inoxydable réglable en hauteur Signal à la fin de chaque cycle Vitesse standard pour le cycle de production et grande vitesse pour l'extraction Alimentation Triphasée 400V-50Hz Agitateur en acier inox, complètement démontable Avec racleurs mobiles en plastique Cuve de malaxage verticale Contrôle électromécanique Cycle de production avec sélection du temps Signal acoustique à la fin du cycle Sélecteur vitesse Machine sur roulettes Puissance : 2.6 KW minimum Manuel d'installation et d'entretien 		

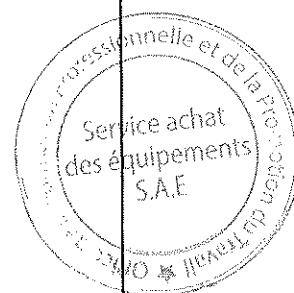


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
2	<p>MACHINE A GLACONS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Production : 25Kg/24h minimum • Bac de stockage : 15Kg minimum • Cube : 20g minimum • Nbr : 15cubes/cycle minimum • Contrôle électronique améliore le fonctionnement de la machine et lui permet de s'adapter aux climats extrêmes • Système de pulvérisation anti-tartre , le système de pulvérisation avec buses flexibles • Carrosserie acier inoxydable sur pied • Régulation électronique avec fonction autodiagnostic • Système d'amortissement de mouvement 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 • Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
4	<p>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • température de -2°C à +8°C • Capacité : 700L. • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE. • 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 intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement • Bouton lumineux de démarrage-Arrêt 		



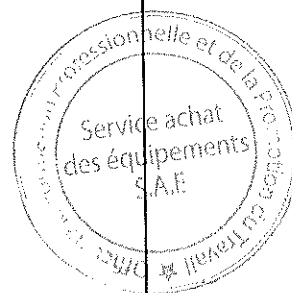
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • « Ventilation Gill » sur le panneau avant • Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien • Le système intelligent de tirage forcé 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 • Evaporation automatique de l'eau de dégivrage • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique • Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg • Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes • Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles • 22 positions au niveau de la grille <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>		

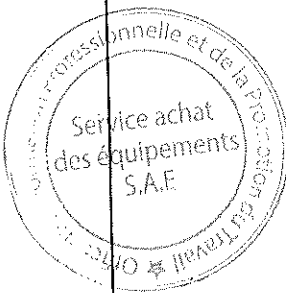


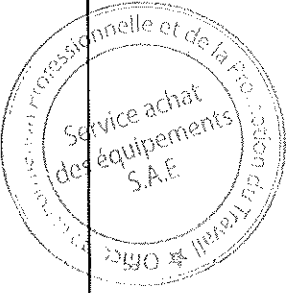
4/5

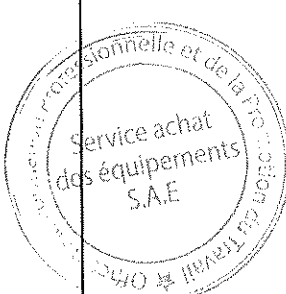
4/2

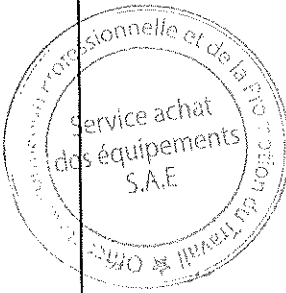
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)		
	<p>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 1400 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2°C à +8°C • Capacité : 1400L. • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE. • 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 : 02 (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 • Portes 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 intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement • Bouton lumineux de démarrage-Arrêt • « Ventilation Gill » sur le panneau avant • Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien 		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> Le système intelligent de tirage forcé 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 Evaporation automatique de l'eau de dégivrage Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles 22 positions au niveau de la grille <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 : 210 W minimum Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz Manuel d'installation et d'entretien Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		

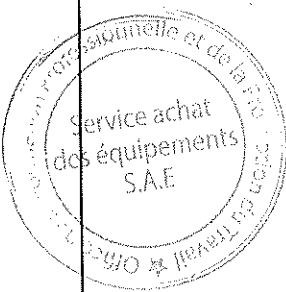
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>TOUR A PATISserie REFRIGEREE 600X400 FROID VENTILE Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2°C à +8° C • Capacité : 600 Litres minimum. Norme HACCP • Dimensions $\pm 10\%$: 2148x850x H 810 • Réalisation entièrement (intérieure et 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 250 mm de haut et retour arrière de 250 mm de haut • 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 mm • 4 pieds en inox réglables. • Crémaillères et glissières en inox, permettant de positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités). • 6 positions au niveau de la grille pour une capacité de chargement accrue, dont 70 mm. • Les grilles métalliques revêtues d'époxy, pour améliorer la protection, permettent le stockage de différents types d'emballage et ont une capacité de chargement maximale de 40 kg. • Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, pleine longueur, robuste et parfaitement intégrée. • Portes à charnières avec retour automatique • Panneau de commande et ventilation du moteur avec ouverture avant pivotante • Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement. • Bouton lumineux de démarrage-arrêt. • Évaporateur à tirage forcé avec couvercle anticorrosion. • Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble • Évaporateur ventilé • Fréon : R600a, R290, ou similaire • Alimentation électrique 220 V – 50 Hz • Puissance électrique : 260 W minimum • Manuel d'installation et d'entretien • Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. 		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chambre modulaire à clé. • Dimensions intérieures : L = 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4m • Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum • Cloisons isothermes toute hauteur • Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 • Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100mm • 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. 		

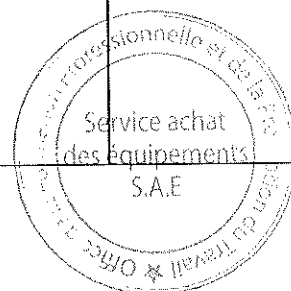
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide. • Le tableau de commande et de contrôle avec affichage 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 Mono 220 V - 50 Hz • Fourni avec :04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur • Manuel d'installation et d'entretien <p>- Conditions de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température extérieure maximale : 36°C + 40°C • La température intérieure à maintenir -2/ + 8°C • L'humidité relative : 95% • Température des denrées : + 24 °C <p>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, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chambre modulaire à clé. • Dimensions intérieures : L = 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4m • Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 		

405

415

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>2 KW minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cloisons isothermes toute hauteur • Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 • Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x80x100 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 		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage • Alimentation Mono 220 V - 50 Hz • Fourni avec :04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur • Manuel d'installation et d'entretien <p>- Conditions de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température extérieure maximale : 36°C + 40°C • La température intérieure à maintenir -18/ -22°C • L'humidité relative : 95% • Température des denrées : + 24 °C <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Totale	Prix unitaire HT	Prix Total HT	Prix Total TTC
1	TURBINE A GLACE VERTICALE	U	1			
2	MACHINE A GLAÇONS	U	1			
3	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	5			
4	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	Ens	6			
5	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres	U	2			
6	TOUR A PATISserie REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE	U	4			
7	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	U	1			
8	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE	U	1			
Montant Total HT						
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.

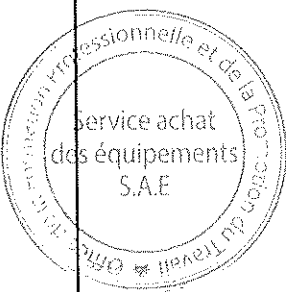
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

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.

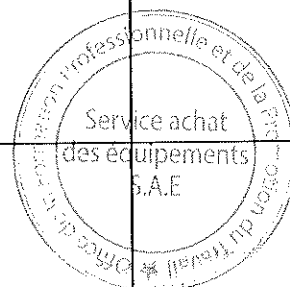
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.

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	<p>FAÇONNEUSE MANUELLE Marque : Référence : Cadence : 1000 pâtons par heure minimum, Transmission par courroies, Piètement amovible, Socle simple sur roulettes Alimentation électrique monophasée 220 V + T ou triphasée 380 V + N + T - 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</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
2	<p>LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE Marque : Référence : Largeur de travail : 500mm</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Longueur de travail : 1200 mm minimum Puissance minimal : 0,55 kW minimum Version sur Socle avec roulettes Bouton d'arrêt d'urgence type 'coup de poing' Démontage et remontage des racleurs aisés, sans outillage. Cylindres lamineurs en acier dur chromés Avec grille de sécurité Alimentation monophasée 220 V + T - 50 Hz ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz Livré avec accessoires : outils et couteaux rotatifs nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil. 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).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
3	<p>PETRIN DE TABLE BI VITESSE Marque : Référence : Capacité de 2 à 9 kg de farine, Puissance absorbé 0,3 kw minimum Avec socle Cuve inox, Arbre inox Alimentation mono 220 V+ T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz, Table Support munis de pieds. Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un</p>		

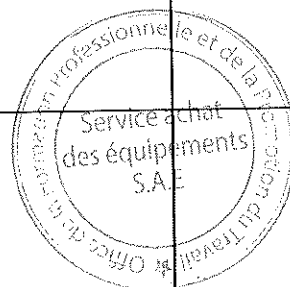
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
4	<p>BATTEUR MELANGEUR 15 L Marque : Référence : 15 Litres minimum Capacité en farine : 6 kg minimum Cuve inox Crochet Fouet Puissance : 250 w minimum Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : fouet, Batteur plat Crochet Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
5	<p>BATTEUR MELANGEUR 05 L Marque : Référence : 05 Litres minimum Cuve inox 1 prise de courant intégrée Puissance : 250 w minimum Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse</p>		



4/5

A12

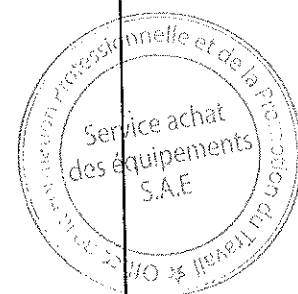
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Avec grille protection de cuve Livré avec : Fouet, Batteur plat Crochet Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
6	<p>BALANCE ELECTRONIQUE A précision Marque : Référence : Portée de 10 KG Précision à 2 grammes Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz 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, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
7	<p>BACS A FARINE EN POLYETHYLENE Marque : Référence : Construction en polyéthylène alimentaire 4 roues pivotants ø50mm 2 roues avec frein Livré avec couvercle transparent Capacité 80 à 100 L</p>		
8	<p>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 frigorigène écologique R-290, R134A, R600 ou similaire Spécialement conçu pour la boulangerie et la pâtisserie. Vidange Alimentation : 220 V – 50 hz Cuve et serpentín en inox AISI 304 Extérieur en inox AISI 304</p>		

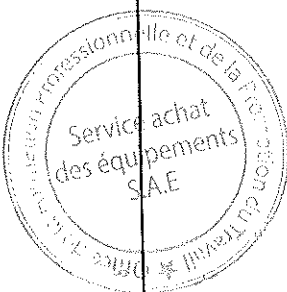


4/15

A2

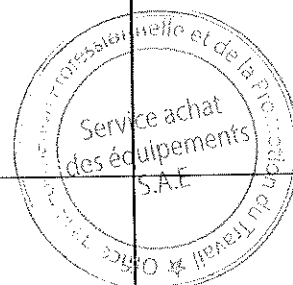
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Remplissage automatique Boîtier électronique et affichage digital Table Support en acier inoxydable munis de pieds. Manuel d'installation et d'entretien certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, vannes d'isolement, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
9	<p>CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 NIVEAUX GN Marque : Référence : Dim 750x740x11260 mm minimum 10 niveaux de chargement GN 1/1 ou 600 x 400 mm Finition intérieur/Extérieur : Acier Inox AISI 304 18/10 Isolation : 60 mm d'épaisseur-Sans CFC/HCFC Couvre évaporateur : Amovible en acier AISI 304 Cr-Ni 18/10 Angles Internes : Arrondis pour garantir une hygiène maximum Pieds : Inox AISI 304 réglables en hauteur 100-150 mm Porte : Fermeture automatique avec blocage de l'ouverture à 105° Châssis porte : Système anti-condensation Poignée de porte : Acier Inox 304 Joint de porte : Magnétique facilement remplaçables Tableau électrique : Amovible Puissance : 1.4 Kw minimum Rendement Refroidissement rapide +90°/ + 3°C : 40 Kg Rendement Surgélation +90°/-18°C : 25 Kg Branchement électrique : 400V 3N -50Hz ou 220V. Fluide réfrigérant écologique : R404, R507, R452a ou similaire Dégivrage Automatique</p>		



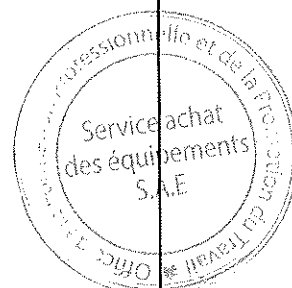
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Modalité refroidissement rapide/surgélation : Avec sonde au cœur et du temps prédéterminé. Fourniture standard : N.10 couples de glissières GN1/1 Espacement 70 mm à 75 mm & Bonde de Vidange. Manuel d'installation et d'entretien Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
10	<p>DIVISEUSE HYDRAULIQUE AUTOMATIQUE Marque : Référence : professionnelle pour la boulangerie Alimenté division de la pâte et l'arrondissement avec réglage du poids facile et simple opération à deux mains pour plus de sécurité Facilement interchangeable disque diviseur avec une flexibilité maximale pour réglages de travail de 16 à 250 gr ; Système avant-basculement facile unique offre, efficace et ouverture du coffre pour le nettoyage facile à utiliser Efficacité énergétique avec interrupteur automatique du moteur ne fonctionnant pas lorsque la machine est arrondie Extrêmement stable même pendant l'arrondissement à cause de fonte lourde pied de faire contrepoids avec surplomb et roues largement placé Avec fonte pied de fer sur roues mobile supplémentaire stable et facile Couteau en Acier inoxydable divisant Coated anodisé disque en Aluminium de séparation Stable, lisse et calme dans le fonctionnement quotidien Nettoyage facile avec un minimum d'entretien nécessaire</p>		



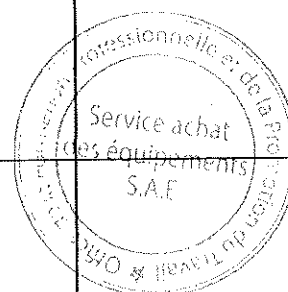

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Trois plaques d'arrondi synthétique léger inclus Régulation hydraulique variable de pression Augmentation fixe vitesse d'arrondi de 25 % Amortisseurs (au lieu de pieds en fonte) Transformateur pour 4 connexions de fil sans N à 400 V ; Sécurité : UL et Hygiène Certifications Refroidissement ventilateur dans le cadre de base Température contrôlée ventilateur de refroidissement Manuel d'installation et d'entretien Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Réglage du temps de pressage Réglage du temps de boulage Capacité : 30 Divisions Alimentation : TRI/380V/50Hz – 3,61 A Puissance 1.3 Kw minimum, Poids net : 300 Kg minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
11	<p>FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE Marque : Référence : CARACTERISTIQUES : 5 niveaux - 400 x 600</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction en acier inox. • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air • Poignée pour ouverture • 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 		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Porte plaques soit pour la pâtisserie Alimentation triphasée 380 v ou 400 V 0 hz Puissance électrique 7,8 KW Minimum Système de refroidissement forcé des composants internes ; Table Support en acier inoxydable. Munis de pieds. Manuel d'installation et d'entretien Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>CHAUFFAGE ELECTRIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées <p>MODES DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 % • Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée) • Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 % <p>MODES DE FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Commandes programmables (90 programmes / 10 phases). <p>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. • Relais thermique de sécurité du moteur. • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. <p>ACCESSOIRES STANDARDS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
12			

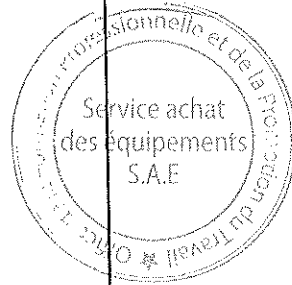


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 niveaux de 2 plaques de 600*400 • Bouches levantes • Habillage tout en inox, • Chauffage électrique direct, montée en température très rapide, environ 30 min. • Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson Résistance • Réglage et indication permanente de la température voûte et sole par régulateur électrique. • Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une surveillance parfaite de la cuisson. • Hotte aspirante avec extracteur pour une évacuation rapide des buées de défournement. • Monté sur étuve chauffante en inox de même marque – piètement réglable. • Alimentation Triphasée 380 ou 400 + T+N • Puissance 10 Kw minimum par niveau • Arrivée d'eau • Evacuation trop plein des buées 3/8" • manuel d'installation et d'entretien. • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
13	<p>ARMOIRE DE FERMENTATION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Capacité minimale : 1 compartiment de 24 niveaux de 60 mm réglables minimum</p> <p>Intérieure entièrement en inox</p> <p>Fermentation contrôlée sur plus de 50 heures minimum</p> <p>Tableau de commande électronique</p>		

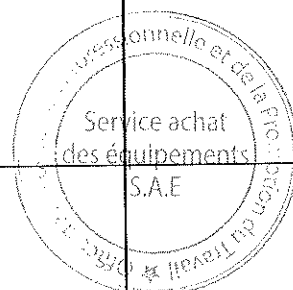


4/5

H2

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Humidité réglable de 30 à 90% par hygrostat et sonde hygrométrie électronique</p> <p>Humidité avec apport d'eau extérieur Ferrage à droite ou sur demande à gauche</p> <p>Panneaux mousse polyuréthane, épaisseur 60 mm, laqué blanc</p> <p>Sur roulettes pour mise en place et nettoyage</p> <p>Groupe frigorifique tropicaliser</p> <p>Puissance : 2,5 KW minimum</p> <p>Type de gaz frigorifique : R452A ou similaire</p> <p>Alimentation Mono 220V - 50 Hz</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
14	<p>TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL 6L AVEC SONDE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Contenance 6L.</p> <p>Fabrication en PVC noir haute résistance</p> <p>Livrée avec une cuve et couvercle amovible en acier inoxydable</p> <p>Sonde intégrée pour un contrôle précis de la température du chocolat pour respecter les courbes de tempérage</p> <p>Résistance de chauffe interne avec réglage précis de la température</p> <p>Plateau en inox pour 6L de chocolat</p> <p>04 programmes inclus : Noir, lait, blanc ou manuel</p> <p><u>Dimensions :</u></p> <p>Totale : 33 x 40 x 13,5 cm +/-10%</p> <p>Bassine GN1/2 : 32,5 x 26,5 x 10 cm +/-10%</p> <p>Poids à vide : 3,72 kg</p> <p>Tension : 220 V à 230 V</p>		

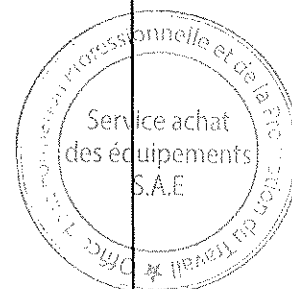
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Puissance : 120 W Puissance : 3 bars</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
15	<p>GUIRE DE CHOCOLAT Marque : Référence : Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif. Les bras de coupes interchangeables très facilement, fabrication en me plat d'inox Cordes très robustes et facile à monter Surface de coupe de 360 x 360 mm +/-10 % en matière plastique composite Bras de coupe N°1 rouge : écartement de 15 mm Bras de coupe N°2 vert : écartement de 22,5 mm Bras de coupe N°3 Jaune : écartement de 30 mm</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
16	<p>CUTTER R5 PLUS ROBOT COUPE Marque : Référence : Vitesses. Bloc moteur métallique. Fonction pulse Moteur asynchrone Sécurité magnétique et frein moteur Livré avec cuve cutter de 5,5 litres inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox.</p>		



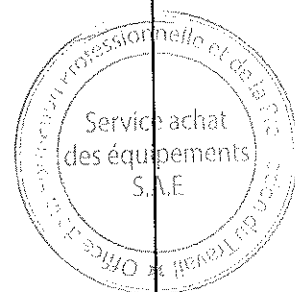
4/5

4/5

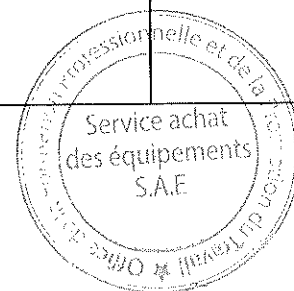
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>400 volts triphasé ou 220v H x L x P : 49x 35x28 cm. minimum Puissance : 1500 Watts minimum. 1500-3000 Tours/Minute</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes 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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
17	<p>LAMPE A SUCRE A 02 TETES Marque : Référence : Plan de travail en inox, recouvert d'une feuille silicone antiadhésive interchangeable. Emetteur céramique monté sur un flexible permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée. 2 têtes : 2 lampes de 500 W Dimensions : 460 x 330 mm minimum</p> <p>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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
18	<p>PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRAY PISTOLET INTEGRE Marque : Référence : Débit minimum : 250g/min, Puissance minimale : 60 watts, Alimentation : 220 volts-50 Hz- Godet 700 ml Piston Inox Livré avec : 2 buses 1 jet rond R4 1 Jet plat</p>		
19	<p>Aérographe stylo & compresseur basse pression Marque : Référence :</p>		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
20	Gants à tirer le sucre jeux en Latex Marque : Référence : conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
21	Gants pour le chocolat – Jeux Marque : Référence : Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne		
22	Thermomètre à sucre Marque : Référence : conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
23	Soufflette pompe à 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.		
24	Fourchette à tremper le chocolat Marque : Référence : conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
25	Chalumeau Professionnel Marque : Référence : Avec réglage de débit Chalumeau de cuisine robuste (1850°C) Allumage automatique avec verrouillage de sécurité (piezzo) Très bonne prise en main et grande stabilité Contact alimentaire. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).		
26	Ciseaux pour sucre 21 cm Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. En acier trempé polissage fin Manche laquée noire		
27	Plaque chauffante pour sucre Marque : Référence : Plaque recouverte d'un tapis anti adhésif Puissance 110W minimal Charge minimal 8 KG GN1/1 240 V monophasé		
28	Décapeur thermique chocolat électrique Marque : Référence : Position « air froid » à 50 °C pour un refroidissement rapide et un travail à basse température Régulation de la température et du débit d'air selon 2 niveaux Dispositif Thermostop – arrêt automatique de l'élément chauffant en cas de surcharge Pare-chaleur amovible en métal pour protéger l'utilisateur des contacts avec la tête avec possibilité de l'ôter pour atteindre les endroits peu accessibles Sans flamme, pour une sécurité absolue, la diffusion de chaleur est immédiate. Contact alimentaire, idéal pour la pâtisserie et la confiserie. Puissance : 1500 W minimal - 220V 50Hz. Livré avec 3 embouts.		



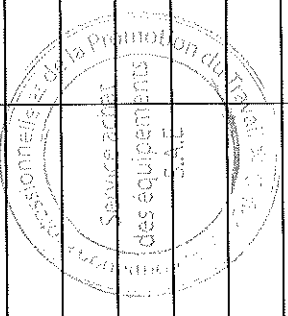
4/5

72

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISserie ET CHOCOLATERIE**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Totale	Prix unitaire HT	Prix Total HT	Prix Total TTC
1	FAÇONNEUSE MANUELLE	1	U			
2	LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE,	1	U			
3	PETRIN DE TABLE BI VITESSE,	2	U			
4	BATTEUR MELANGEUR 15 L	1	U			
5	BATTEUR MELANGEUR 5L	5	U			
6	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION	5	U			
7	BACS A FARINE EN POLYETHYLENE	6	U			
8	REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE	1	U			
9	CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 NIVEAUX GN	1	U			
10	DIVISEUSE HYDRAULIQUE AUTOMATIQUE	1	U			
11	FOUR A PATISserie A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	1	U			
12	FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX	1	U			
13	ARMOIRE DE FERMENTATION	1	U			
14	TREMPreuse A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL 6L AVEC SONDE	1	U			
15	GUItARE DE CHOCOLAT	1	U			
16	CUTTER R5 PLUS ROBOT COUPE	1	U			

17	LAMPE A SUCRE A 02 TETES	1	U	
18	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE	2	U	
19	AEROGAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION	2	U	
20	GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX	10	U	
21	GANTS POUR LE CHOCOLAT - JEUX	10	U	
22	THERMOMETRE A SUCRE	6	U	
23	SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR	6	U	
24	FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT	4	U	
25	CHALUMEAU PROFESSIONNEL	4	U	
26	CISEAUX POUR SUCRE	4	U	
27	PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE	2	U	
28	DECAPEUR THERMIQUE CHCOCOLAT ELECTRIQUE	2	U	
Montant Total HT				
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

[Handwritten signature]

LOT°4 : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE

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.

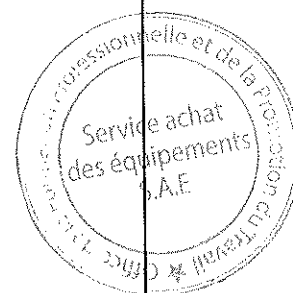
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques 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.

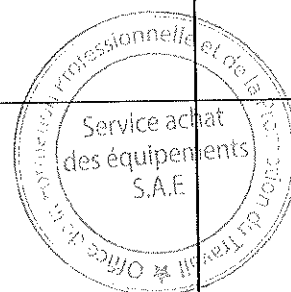
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités, Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>LAVE VAISSELLE A CAPOT Marque : Référence : Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm Hauteur De chargement : 400 mm minimum Table de prélavage à gauche avec cuve Table de sortie à droite Douchette avec mélangeur, Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier. Protection IP 25 contre les jets d'eau Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot. Construction entière en inox AISI 304 simple paroi Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum, Doté d'une pompe de lavage Doté d'une pompe de rinçage Table prélavage inox avec douchette de dimensions : 1200 mmx700mmx850mm Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm Dotée d'un adoucisseur automatique de 7l minimum Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz, Accessoires : Dispositif de distribution des liquides de manière automatique. Manuel d'installation et d'entretien Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, vannes d'isolement, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
2	<p>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</p>		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>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. Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, vannes d'isolement, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
3	<p>CASIER POUR 16 COMPATIMENTS Hauteur maximum : 17.6 cm +/- 10% Diamètre maximum : 10.9 cm +/- 10% DIM : 500X500 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.</p>		
4	<p>CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS Hauteur maximum : 24.1 cm +/- 10% Diamètre maximum : 8.7 cm +/- 10% DIM : 500X500 En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p>		



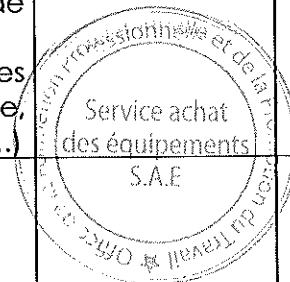
4/5

15

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	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.		
5	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS Hauteur maximum : 24.1 cm +/- 10% Diamètre maximum : 7.2 cm +/- 10% DIM : 500X500 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.		
6	CASIER A 18 ASSIETTES PLATES DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM En matériaux convient aux produits alimentaires 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.		
7	CASIER A PLATEAUX Dimensions : 500 x 500 7 rangers En matériaux convient aux produits alimentaires Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
8	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.		

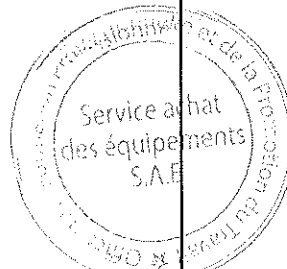


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
9	<p>LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE Marque : Référence : Chargement frontal Capacité : 24 kg minimum ; Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum Facteur G de 200 Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite Tambour obligatoirement en inox Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse, Prédisposition pour le raccordement des pompes à lessive Variateur de vitesse à fréquence Programmeur Control Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz Laveuse essoreuse à Super essorage pour réduire l'humidité résiduelle et le temps de séchage. Le Programmeur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l'écran tactile Niveau acoustique dB(A) < 50. Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées. Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, Vannes d'isolement, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
10	<p>SECHOIR DE LINGE Marque : Référence : Capacité : 16 KG Tambour acier inoxydable Programmeur : easy control Tambour en acier inox Tambour inverseur pour un meilleur séchage Combinaison d'un flux d'air axial et radial conçu pour maximiser et optimiser le flux d'air à l'intérieur du tambour Dotée de variateur de fréquence facile à programmer et remplacer indépendamment du moteur.</p>		



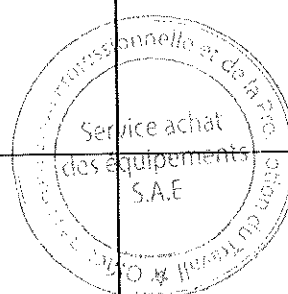
45

H1

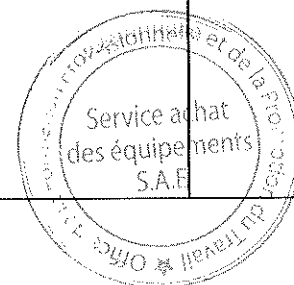
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>- Transfert maximal de chaleur - Faible consommation d'énergie - Temps de séchage réduit - gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre approprié. Chauffage électrique puissance : 18 Kw minimum ; Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées. Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
11	<p>CALANDREUSE Marque : Référence : Longueur cylindre : 1400 mm La machine doit avoir un dispositif d'arrêt automatique en cas de non utilisation Bouton d'arrêt d'urgence Panneau de commande Sectionneur Dispositif protège doigts pour plus de sécurité Dispose d'un régulateur pour une meilleure distribution de chaleur sur le rouleau Vitesse de repassage variable Gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre approprié. Commande à pied pour arrêt et démarrage Puissance électrique totale : 7,18 kw minimum Alimentation : 380 V – 50 hz Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p>		




Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
12	MACHINE À COUDRE avec table support Marque : Référence : Avec les fonctionnalités ci-après : Points intégrés Boutonnières automatiques en une étape Système d'enfilage de l'aiguille automatique Mise en place rapide de la canette Compartiment à accessoires Eclairage par LED Bouton anti-bascule du pied presseur Entraînement 7 griffes Abaissement des griffes Système F.A.S.T*** de remplissage de la canette Position d'arrêt de l'aiguille Point de renfort automatique Écran d'affichage LCD Sélection des points Réglage de la tension du file supérieur Touches de contrôle à portée de main Protection Variateur de vitesse Panneau amovible des points Fonction double-aiguille (simple/jumelée) Fonction position initiale de l'aiguille Manuel d'installation et d'entretien 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, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
13	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS Marque : Référence : Tube acier époxy 2 portes sacs avec couvercle 4 roues pivotantes		
14	CHARIOT A LINGE PROPRE Marque : Référence : En polypropylène monobloc Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum 4 portes permettant un accès des 2 côtés 2 roues fixes 3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum Fermeture aimantée		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
15	<p>TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE.</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Table à repasser professionnelle réglable en hauteur, Idéale pour les collectivités et atelier de repassage afin d'adapter l'ergonomie au poste de travail.</p> <p>Avec la fonction soufflerie permet de repasser les vêtements de matière délicate. Pour une utilisation de +8 heures par jour minimum.</p> <p>Dispose de trois fonctions : aspirante, soufflante et chauffante (température réglable).</p> <p>Plateau chauffé électriquement et réglage par thermostat.</p> <p>Fer chauffant et vaporisant.</p> <p>Dispositif soufflerie et aspirateur incorporés.</p> <p>Soufflerie permettant de mettre le textile en suspension et de ne pas écraser les coutures.</p> <p>Aspiration puissante avec la pédale de commande, utile pour plaquer le tissu éviter les plis.</p> <p>Assure à l'opérateur un confort supérieur grâce à sa fonction ergonomique de réglage en hauteur de 750 à 950 mm environ.</p> <p>Avec Equilibreur de fer et rail coulissant et Repose fer pivotant</p> <p>Plateau "maxi" : 1350x510x270 mm</p> <p>Pression de la vapeur : 2.8 bar minimum</p> <p>Entrée d'eau et décharge chaudière : 3/8" minimum</p> <p>Puissance : 3.9 kw minimum.</p> <p>Alimentation : 400 V tri + N + T / 230 V Mono</p> <p>Type : Aspirante - Soufflante - Réglable en hauteur (750 à 950 mm)</p> <p>Dimensions (LxPxH) : 1600x650x1800 mm - Plateau 1200x400x270 mm+/-10%</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		



4/5

HZ

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT°4 : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE

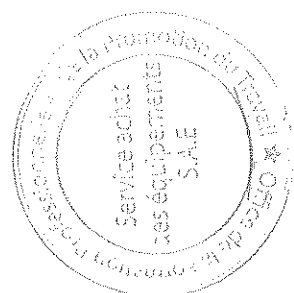
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Totale	Prix unitaire HT	Prix Total HT	Prix Total TTC
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT	1	U			
2	LAVE VERRE	2	U			
3	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	4	U			
4	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS	4	U			
5	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	4	U			
6	CASIER A 18 ASIETTES PLATES	4	U			
7	CASIERS A PLATEAUX	4	U			
8	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES	2	U			
9	LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE	1	U			
10	SECHOIR DE LINGE	1	U			
11	CALANDREUSE	1	U			
12	MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT	1	U			
13	CHARIOT A LINGE SALE	1	U			
14	CHARIOT A LINGE PROPRE	1	U			
15	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE	1	U			
Montant Total HT						

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



Handwritten signature or mark.

LOT N° 5 : MATERIEL DE DISTRIBUTION, SELF- SERVICE, MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE

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.

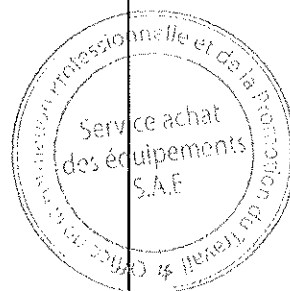
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

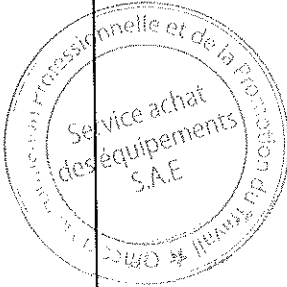
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques 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.

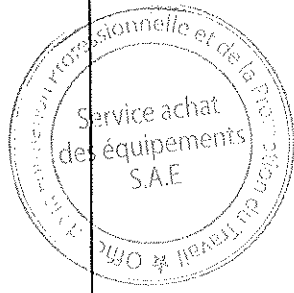
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.

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

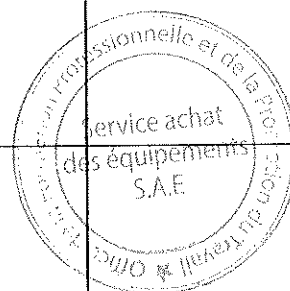
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUDAVEC PORTES COULISSANTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions : L x P x H hors tout 1500x700x900 mm minimum - Construction en acier inoxydable nuance 18/10 minimum, utilisé sera inox de qualité alimentaire. - Panneaux de revêtement - Couleur des panneaux de revêtement au choix du maître d'ouvrage. - Bac sur le dessus de 200 mm de profondeur avec des angles arrondis pour faciliter le nettoyage (Bac pouvant recevoir 4 bacs GN 1/1). • Support en pont pour îlot muni de 1 verre courbé double. • Pare haleine en verre trempé de 6 mm courbée et pare haleine frontale pour une meilleure protection des aliments. • Compartiment technique intégré pour branchement électrique • Cuve bain-marie à eau : • Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inoxydable • Remplissage automatique par électrovanne • Vidange par bonde Ø 40 mm avec trop plein • Voyant témoin « manque d'eau » • 1 Thermostat de 0°C à 90°C. • 1 Voyant lumineux du contrôle de marche. - Etuve chaude 2 portes coulissantes inox AISI 304 - Etagère intermédiaire inox AISI 304 - Chauffage électrique : * 2 Résistances blindées de 750 Watts chacune minimum. * 1 Thermostat de 0°C à 90°C. * 1 Voyant lumineux du contrôle de marche. 		

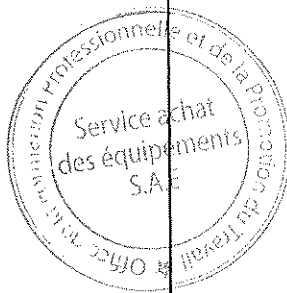


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>- Consoles de rampes à plateaux en inox 18/10 fixées sur châssis au travers de la façade.</p> <p>- Rampes à plateaux standard : inox 3 tubes profilés ø 32 mm.</p> <p>-Eclairage du meuble par lampes incorporé</p> <p>-Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz</p> <p>-Livré avec 4 bacs GN 1/1</p> <p>- Piètements en polyéthylène rigides avec platines filetées réglables pour une parfaite mise à niveau du meuble</p> <p>-Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>-certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p>		
2	<p>VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions L x P x H: 1500X700X1620mm minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de qualité alimentaire. • Finition : dessus poli vibré • Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur avec Réhausse pour présentation affleurante • Réfrigération par un évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées • Fond de cuve et gaine de soufflage et de reprise d'air amovibles • 3 étagères réglables en hauteur ; • Eclairage LED sous le plafonnier et chaque étagère • Rideau de nuit avec serrure côté public • Vitrine de forme cubique, ouverte côté client • 1 ou 2 portes battantes côté service • Circulation de l'air froid dans les portes et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles • Régulation par thermostat à affichage digital avec horloge de dégivrage intégrée • Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC • Protection par fusibles • Passage des fluides frigorigènes, électrique et vidange à droite, côté service • Bac d'évaporation des eaux de dégivrage • Livré avec groupe tropicalisé Equipement frigorigère : <ul style="list-style-type: none"> - 1 Groupe frigorigère. - 1 Evaporateur ventilé - 1 Détendeur. - 1 Thermostat électronique. Et lecture digitale 		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>MEUBLE BAS REFRIGERE AVEC 2 PORTILLONS Type : Inox AISI 304 Nuance : 18/10 minimum. - Panneaux de revêtement - Dessous réserve réfrigérée ventilée 2 portes isothermes - Les 2 portes, contres portes et poignées embouties en acier inoxydable montées sur des charnières type FERMOD. - Isolation en polyuréthane injecté sans CFC et HCFC. - Aménagement intérieur échelles avec glissières inox GN1/1. - Cuve réfrigérée courbée sur tous les coté pour faciliter le nettoyage Equipement frigorifique : - 1 Groupe frigorifique. - 1 Evaporateur plafonnier à ventilation forcée. - 1 Thermostat électronique + thermomètre digital en façade coté service - Doté de la rampe à plateau inox 3 tubes diamètre 32 mm fixées sur châssis au travers de la façade - Couleur des panneaux de revêtement au choix du maître d'ouvrage. - Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz - Réglage de la température par thermostat digital - Température : +4°/+10°C - Piètements en polyéthylène rigides avec platines filetées réglables pour une parfaite mise à niveau du meuble. - manuel d'installation et d'entretien. - certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p>		
3	<p>CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES Marque : Référence : Construction entièrement en Inox AISI 304 Porte-assiette à niveau constant Alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm) Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W minimum Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459 Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur</p>		

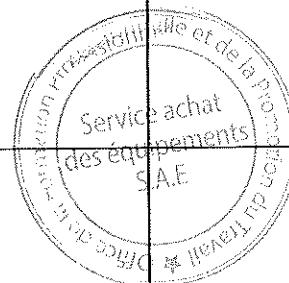
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10ème mm</p> <p>Couverture de protection</p> <p>Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels</p> <p>Mise sous tension par un interrupteur M/A lumineux.</p> <p>Poignée</p> <p>Doublage intérieur en 8/10ème mm avec angles intérieurs chanfreinés facilitant le nettoyage.</p> <p>Elément introduction chariots de Dimensions L x P x H: 1500X700X900 mm minimum</p> <p>Avec une couleur du panneau de revêtement au choix du maître d'ouvrage, Doté aussi d'une rampe à plateau inox 3 tubes diamètre 32 mm fixées sur châssis au travers de la façade.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p>		
4	<p>DISTRIBUTEUR A PLATEAUX, COUVERT, PAINS ET VERRES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : L x P x H : 1380 x 700 x 1400 mm minimum</p> <p>Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304</p> <p>Piètements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm</p> <p>Présentoir à couverts et à pain.</p> <p>Plateaux inox inclinés distributeur de verres par gravité</p> <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p>		
5	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X200</p> <p>Couleur blanche</p>		
6	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X300</p> <p>Couleur blanche</p>		
7	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X200</p>		



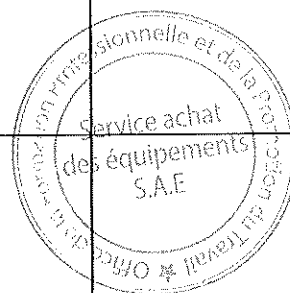
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Couleur grise		
8	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur grise		
9	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur noire		
10	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur noire		
11	TABLE DE TRAVAIL MOBILE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • 4 roulettes dont 2 avec freins • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. • Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable • AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié. • Avec renfort inférieur En dessous : <ul style="list-style-type: none"> • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein 		
12	TABLE De CHEF AVEC BAC GAUCHE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 		



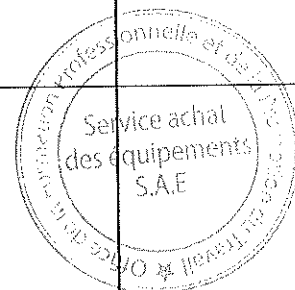

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> épaisseur 15/10 minimum Prévoir Robinet mélangeur et siphon. Prévoir des mini-vannes d'isolement. Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm Double par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et avec culot démontable Avec passage de robinetterie (EC/EF) Raccordement aux attentes d'évacuation et alimentation (EC/EF). Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> une étagère basse 		
13	<p>CHARIOT DE SERVICE</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum 3 niveaux 900x600x900 mm 4 roues pivotantes dont deux avec frein Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein 		
14	<p>CHARIOT DE DISTRIBUTION :</p> <p>Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1</p> <p>Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement.</p> <p>Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm</p> <p>Construction en acier inoxydable</p> <p>Niveau supérieur pour bacs 3 x GN 1/1</p> <p>Étagères inférieures en acier inoxydable</p> <p>4 roulettes pivotantes, 2 avec freins</p> <p>Anti-choc en caoutchouc gris</p> <p>Charge maximale : 80 kg</p> <p>Livré avec 3 x GN 1/1</p> <p>- Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</p>		
15	<p>ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> en acier inox AISI 304, portes coulissantes Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm ± 10 % 3 Etagères réglables en hauteur Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein. livré avec serrure avec clés. 		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
16	Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> en acier inox 304 Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm \pm 10 % 		
17	Etagère mobile en PVC 05 Niveaux Marque : Référence : Dimensions : L1045XP555XH1750 minimum Chope Inox avec blocage sur 02 Roues		
18	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE Etagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes : Les rails de l'étagère s'attachant facilement à l'aide des vis fournies, les supports adoptés doivent être montés à n'importe quelle distance grâce à la construction réglable en hauteur, L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque utilisation, couvre une surface murale inutilisée dans la cuisine, garantissent une stabilité maximale. 2 étagères de Dimensions 1000x 350 de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 ème, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur.		
19	Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 roulettes pivotantes Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Tout en Inox Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein 		
20	Echelle haute GN 1/1 de 20 niveaux 04 roulettes pivotantes Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Tout en Inox Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein		
21	ECHELLE PATISSIERE 10 NIVEAUX - 400 X 600 MM - ENTREE 400 Marque :		



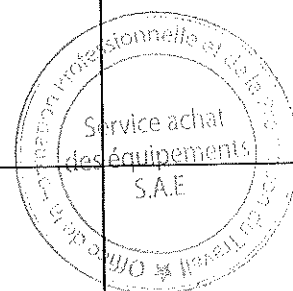
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 400 mm butées avant arrière • 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.		
22	BILLOT EN POLYPROPYLENES Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Sur pied inox AISI 304, • Billot en polypropylène hauteur entre 100 et 150 mm, • Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm minimum • Conforme au d'Hygiène et sécurité alimentaire. 		
23	DIABLE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • à haut dossier • force 250 Kg • Roues à bandage caoutchouc • Hauteur 1300 mm (+/-10%) • Largeur des bavettes 300 mm • Peinture époxy 		
24	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX Marque : Référence : Légèreté et rigidité pour un transport sans effort. Maniabilité pour des manœuvres en toute facilité grâce aux roues pivotantes. Fiabilité et sécurité de la marchandise transportée grâce à des rebords bloc-charges. <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 600 x 400 mm 		
25	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Avec 2 étagères en soubassement • Dimensions : 600 x 400 mm • Hauteur : 750 mm 		
26	TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE Marque : Référence :		
27	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm 		



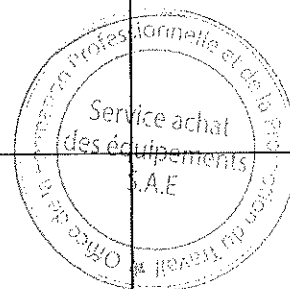
YB

AD

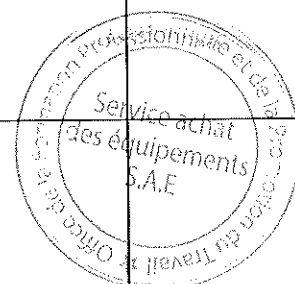
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm Dossieret arrière Raccordement aux attentes d'évacuation et alimentation (EC/EF). Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dossierets Habillage inox cache bacs sur les 3 faces Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou Bande surverse crépine en laiton Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10 Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox Piètement en acier inoxydable AISI 304 Etagère basse Vérins de mise à niveau en ABS Mini-vannes d'isolement et siphon. 		
28	<p>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> Commande à genou Clapet anti retour Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé Dossieret arrière inox Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne Mini-vannes d'isolement et siphon. <p>Livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> Distributeur de serviettes papier, Distributeur de savon liquide, Brosse à ongle, Poubelle pour les serviettes, 		
29	<p>POSTE MOBILE DE DESINFECTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fixe équipé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> tuyau qualité alimentaire longueur 15 m Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées un pistolet antichoc Distributeur de produit support inox bidon, 10kg Réservoirs transparents à produits. 		



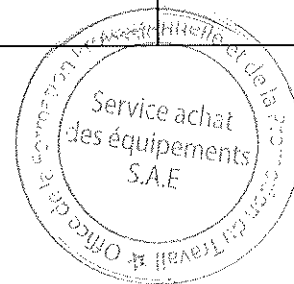
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable • Fixation murale • Mini-vannes d'isolement. 		
30	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE Marque : Référence : Aspirateur eau et poussières 30L Composition du lot : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sacnet filtre ouate, suceur long, flexible Type d'alimentation : Electrique Puissance : 1300 W Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sacnet filtre ouate, suceur long, flexible Système de récupération : Bac (sans sac)		
31	MONOBROSSE Marque : Référence : Application : Lustrage Vitesse : Haute vitesse Vitesse : 400 tpm Consommation de courant : 1 600 W minimal Source d'énergie : Câble Pression : 43,3 g/cm ² minimal Niveau sonore : 59 dBA Diamètre : 430 mm Longueur du câble : 12,5 m		
32	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE Marque : Référence : Chariot équipé de : Presse à mâchoire 2 seaux de 15 l 2 seaux de 6 l Porte sac poubelle de 100 L minimum Livré avec 200 sacs poubelle		
33	CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE - Type : 8 à 12 chambres Marque : Référence : Dimensions : L92,5xP52,7xH130 cm		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Chariot complet, pratique et économique offrant tout le nécessaire pour répondre aux tâches quotidiennes. Construction en tube d'acier.</p> <p>Pare-chocs de protection équipé de 4 roulettes de protection en caoutchouc.</p> <p>2 arceaux latéraux supérieurs pliants (dont 1 avec couvercle rabattable) pour accrocher sac à linge et sac en plastique.</p> <p>2 arceaux latéraux inférieurs pliants avec grille et roulettes de protection.</p> <p>2 tablettes intérieures fixes et 2 tablettes à hauteur variable avec décor bois, coloris au choix.</p> <p>Revêtement thermolaqué coloris titane RAL 7084.</p> <p>Le chariot TRI est équipé en plus de 2 bacs superposables avec couvercles pour le tri des déchets. Dims(cm) : L avec les arceaux repliés : 92,5. P 50,5 X H 118,8 cm.</p> <p>Equipés de 4 roues pivotantes diamètre 200 mm, 5ème roue centrale diamètre 160 mm.</p> <p>Accessoires : casier bois pour petits articles, cendrier, support pour prospectus, 2 bacs de tri de déchets avec couvercle, volet roulant verrouillable, roues avec bandage caoutchouc, sac en polyester 5 poches, suspension pour 2 sacs 50 L, couvercle verrouillable teinte bois.</p>		
34	<p>CHARIOT PORTE BAGAGE POUR HOTEL EN LAITON Doré</p> <p>Coloris doré</p> <p>Tapis rouge sur modèle doré</p> <p>Structure porte cintres</p> <p>Dim (mm) 700X1150X2000 +ou- 10%</p> <p>04 Roulettes D200mm + ou- 5% dont 02 pivotantes</p>		
35	RACLETTÉ POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE		
36	<p>RACLETTÉ A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM</p> <p>Livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum</p>		
37	<p>BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE</p> <p>Monture bois - douille vis</p>		
38	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT		
39	<p>SEAU LAVEUR</p> <p>Capacité : 14 litres</p> <p>Antibactérien couleur bleu</p>		
40	<p>SEAU LAVEUR</p> <p>Capacité : 14 litres</p> <p>Antibactérien couleur rouge</p>		



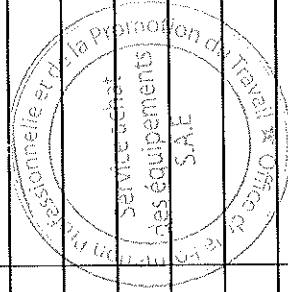
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
41	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS En INOX 304 Finition satinée 4 étagères réglables en hauteur 2 Portes battantes Serrure à poignée avec clef Vérins réglables en hauteur Toit en pente anti-poussière Dimensions $\pm 10\%$: L 950 x P 500 x H 1 800		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT N° 5 : MATERIEL DE DISTRIBUTION, SELF- SERVICE, MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Totale	Prix unitaire HT	Prix Total HT	Prix Total TTC
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD	1	U			
2	VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE	1	U			
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	1	U			
4	DISTRIBUTEURS A PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES	1	U			
5	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X200	5	U			
6	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X300	5	U			
7	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X200	5	U			
8	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X300	5	U			
9	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400X300	5	U			
10	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400X200	5	U			
11	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	38	U			
12	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	7	U			
13	CHARIOT DE SERVICE	3	U			
14	CHARIOT DE DISTRIBUTION	3	U			
15	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	8	U			
16	RAYONNAGE AVEC ETAGERE EN INOX 05 Niveaux	8	U			

17	ETAGERE MOBILE EN PVC 05 NIVEAUX	20	U		
18	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE	9	U		
19	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES	8	U		
20	ECHELLE HAUTE GN1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES	8	U		
21	ECHELLE PATISSIERE 10 NIVEAUX - 400 X 600 MM - ENTREE 400	2	U		
22	BILLOT EN POLYPROPYLENES	1	U		
23	DIABLE	2	U		
24	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	4	U		
25	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE	1	U		
26	TABLE DE DEBARASSAGE AVEC TROU VIDE ORDURE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE	2	U		
27	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	6	U		
28	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	7	U		
29	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	11	U		
30	ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE	2	U		
31	MONOBROSSE	1	U		
32	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE	2	U		
33	CHARIOT DE FEMME DE CHAMBRE HOTEL	2	U		
34	CHARIOT PORTE BAGAGE POUR HOTEL EN LAITON DORE	1	U		
35	RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE	10	U		
36	RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM	10	U		
37	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE	10	U		
38	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT	5	U		

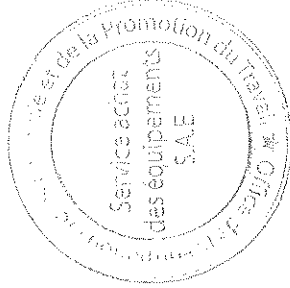


39	SEAU LAVEUR COULEUR BLEUE	10	U		
40	SEAU LAVEUR COULEUR ROUGE	10	U		
41	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS	1	U		
Montant Total HT					
TVA					
Montant Total TTC					

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



[Handwritten signature]

LOT 6 : 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.

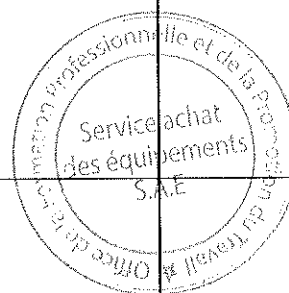
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

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.

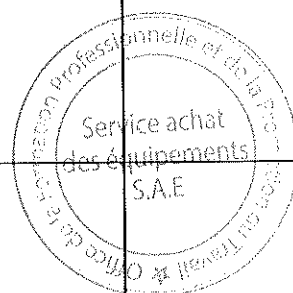
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.

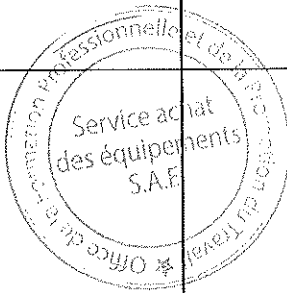
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités, Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 24CM Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
2	Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 14X14 CM Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
3	Assiette rectangulaire 16x24cm en porcelaine tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		



4	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
5	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
6	Assiette alvéolée en porcelaine Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
7	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
8	Assiette Entremet :20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		

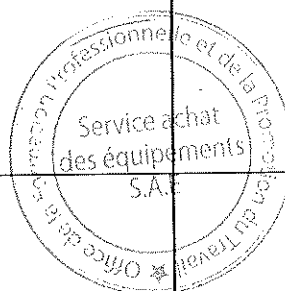


9	Assiette gastronomique 32 CM classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
10	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 17cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
11	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
12	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 32cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
13	Cuillère à café en Inox 2.5mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		

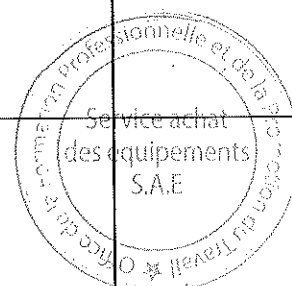
YAS

h

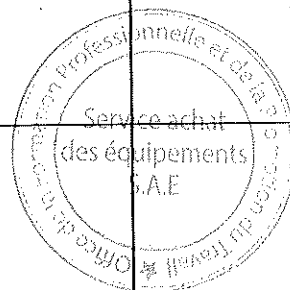
14	<p>Cuillère à Dessert en Inox 3mm \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
15	<p>Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
16	<p>Cuillère à moka en Inox 2.5mm \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
17	<p>Cuillère à ragout cote inox 5.5 CL</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
18	<p>Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm \pm 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



19	<p>Cuillère d'Amour PP</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
20	<p>Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
21	<p>Cuillère Portionneuse de Glace en inox, diamètre 63 mm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
22	<p>Cuillère Table en Inox 3mm \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
23	<p>Fourchette à dessert en inox 18/10 longueur 20 cm \pm 10 % Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



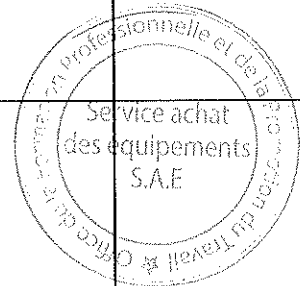
24	<p>Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
25	<p>Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
26	<p>Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
27	<p>Fourchette à escargot en inox</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
28	<p>Fourchette à huitres en inox</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



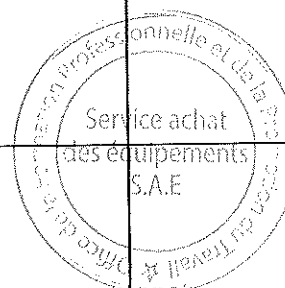
4/5

117

29	<p>Fourchette 2 dents en inox 2,5 x 10 cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
30	<p>Fourchette chef 2 dents en inox L :18 cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
31	<p>Fourchette de service Pour buffet en Inox</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
32	<p>Couteau à dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
33	<p>Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

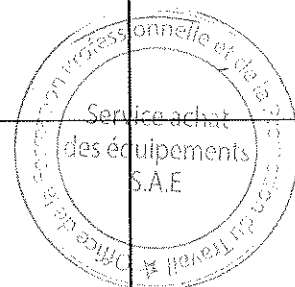


34	<p>Couteau à Poisson en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
35	<p>Couteau à steak 12 CM en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
36	<p>Couteau de table baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure</p> <p>Marque:Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
37	<p>Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
38	<p>Couteau à désosser</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



39	<p>Couteau à fromage pâte dure taille 21</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
40	<p>Couteau à fromage pâte molle</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
41	<p>Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets</p> <p>longueur 30 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
42	<p>Couteau à huitre professionnel</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
43	<p>Couteau à Pain avec Lame Dentelée Inox 18 cm Ergonomique</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

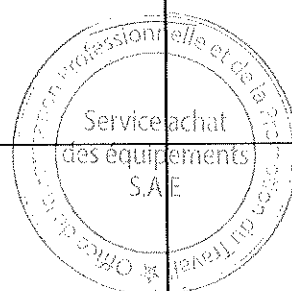
44	<p>Couteau à poisson cuisine 28 cm\pm 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
45	<p>Couteau abattre, de boucher professionnel 30cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
46	<p>Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
47	<p>Couteau professionnel cuisine mitre ALU 20cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
48	<p>Couteau écailleur professionnel</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



4/5

4/7

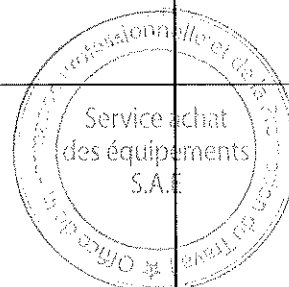
49	<p>Couteau économe ABS, Eplucheur avec lame en inox et manche noire</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
50	<p>Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
51	<p>Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cm \pm 10 % manche noire à 04 Rivets</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
52	<p>Couteau tranchelard lame de 30cm \pm 10 % manche noire à 03 Rivets</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
53	<p>Couteaux sommelier 3 pièces</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



4/5

1/2

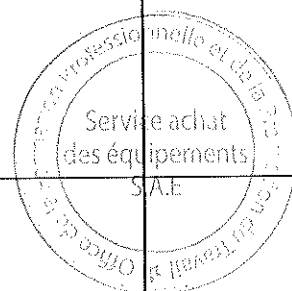
54	<p>Ciseaux cuisine professionnel inox</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
55	<p>Ciseaux à poisson en INOX 25 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
56	<p>Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
57	<p>Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
58	<p>Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



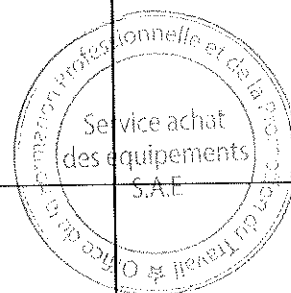
45

11

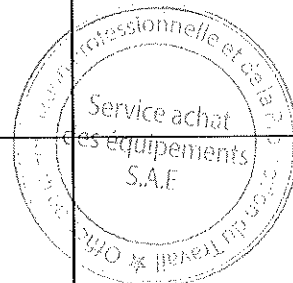
59	<p>Verre à ballon 25cl tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
60	<p>Verre à bière « chope à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
61	<p>Verre à bière « flûte » "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
62	<p>Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
63	<p>Verre à cognac 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



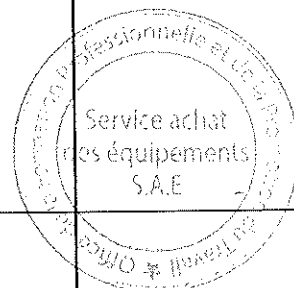
64	<p>Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
65	<p>Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
66	<p>Verre à eau gobelet cristallin 25 cl</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
67	<p>Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
68	<p>Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



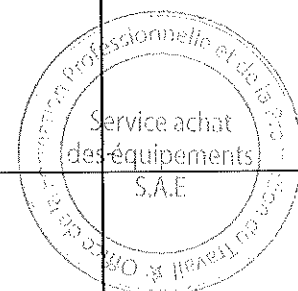
69	<p>Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
70	<p>Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
71	<p>Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
72	<p>Verre Martigues 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
73	<p>Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



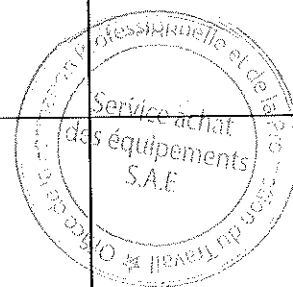
74	<p>Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl « verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
75	<p>Bol a céréale en plastique incassable alimentaire- 15 cm ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
76	<p>Bol à consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
77	<p>Sous bol à soupe en Porcelaine Blanche Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
78	<p>1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE, 02 tasses Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



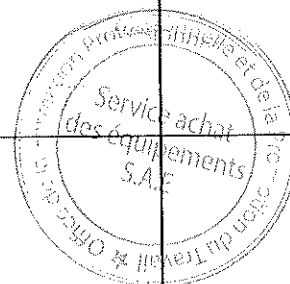
79	<p>Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
80	<p>Carafe à décanter évasée en verre</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
81	<p>Carafe à eau base carrée en verre</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
82	<p>Carafe à jus sans couvercle 1 L \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
83	<p>Carafe à jus avec couvercle 1L \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



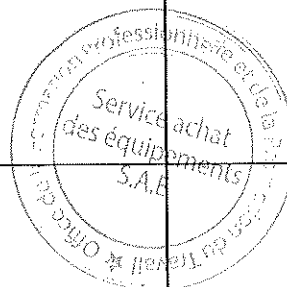
84	<p>Pot à café 0.5L avec couvercle en inox</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
85	<p>Pot à lait 0.5L avec couvercle en inox</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
86	<p>Pot à lait 1 L avec couvercle en inox</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
87	<p>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
88	<p>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



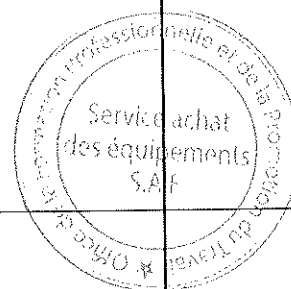
89	<p>Chafing-dich rectangulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
90	<p>Chafing-dich rectangulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
91	<p>Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,45 mm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
92	<p>Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
93	<p>Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



94	<p>Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
95	<p>Couscoussier Inox avec Couvercle, Hauteur 20 cm 4 litres 400 cl $\pm 10 \%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
96	<p>Soupière 320 cl en Porcelaine blanche</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
97	<p>Soupière en inox avec couvercle Ø24 cm $\pm 10 \%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
98	<p>Bahut inox 1,7l sans couvercle</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

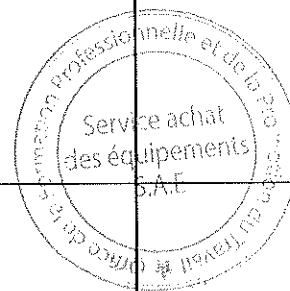


99	<p>Bain-marie inox 1,3l sans couvercle</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
100	<p>Série des casseroles en cuivre série 1.2L ; 2.5 L \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
101	<p>Série de casserole 18-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
102	<p>Série de sauteuses inox 22-28-30 avec fond renforcé 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
103	<p>Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



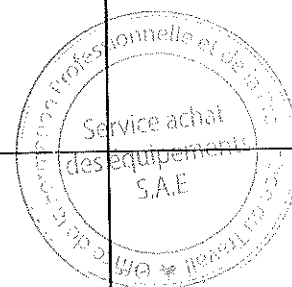
4/5

104	<p>Série Poêles à frire tôle blanche, Série : 18cm, 22 cm, 24 cm, 40cm ,50cm $\pm 10 \%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
105	<p>Poêle à Paella 24cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
106	<p>Poêle anti-adhérente à crêpe Ø 250 mm $\pm 10 \%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
107	<p>Poêle anti-adhérente à omelette Ø 220 mm $\pm 10 \%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
108	<p>Série Poêle Choc Access Antiadhésive : Série 20cm, 24 cm, 28cm,36cm ,40cm $\pm 10 \%$ (Revêtement PTFE)</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

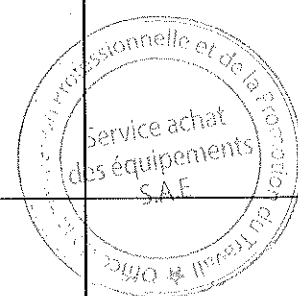


485

109	<p>Poêle de flambage ronde en cuivre Ø 240 mm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
110	<p>Poêle de flambage ovale en cuivre-inox 32/23 cm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
111	<p>Poêle ovale à poisson en inox anti-adhérent diam 36cm± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
112	<p>Braisière en inox ø24cm ± 10 % fond renforcé</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
113	<p>Bassines demi sphérique de cuisine rond inox série ; 11 ; 31 ;61 ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



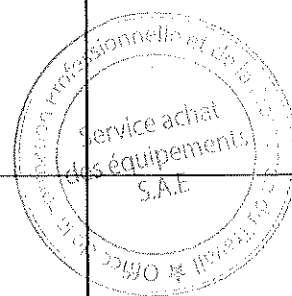
114	<p>Bassines demi sphérique de cuisine en polypropylène blanc série : 1.6l;2.8l;4.5l;6.5l,10l</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
115	<p>Bassines calotte de cuisine inox série : 1l ; 3l ; 6l \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
116	<p>Faitout inox Diamètre 20 Cm et 40 Cm fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
117	<p>Légumière ronde en inox Diam 28 \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
118	<p>Légumière ovale en inox dimension 40x26 \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



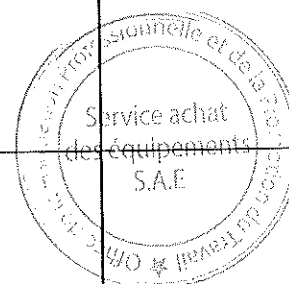
YAS

12

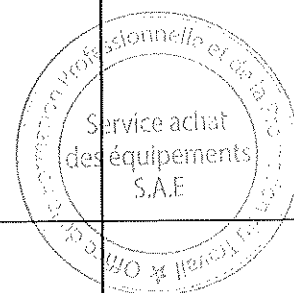
119	<p>Louche à sauce en inox longueur de 27cm \pm 10 % Professionnel</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
120	<p>Louche de service en inox Ep:2.5 mm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
121	<p>Louche inox série : 0,05l , 0,13l, 0,25l, 1l \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
122	<p>Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
123	<p>Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



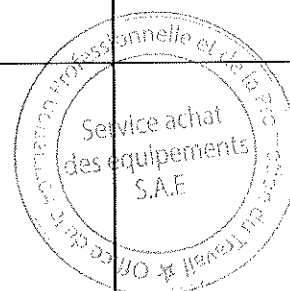
124	<p>Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
125	<p>Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
126	<p>Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
127	<p>Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
128	<p>Bac gastronome GN 1/3 100MM AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
129	<p>Bac gastronome GN 1/3 150MM AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus</p>		



	strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
130	Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
131	Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
132	Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
133	Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
134	Bac gastronome GN 1/6 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		



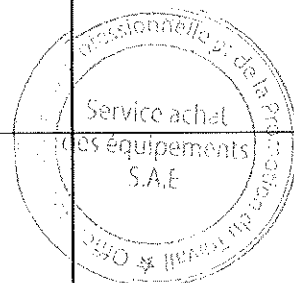
135	<p>Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
136	<p>Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
137	<p>Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
138	<p>Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
139	<p>Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



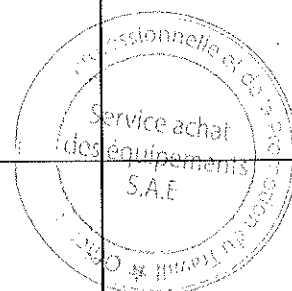
45

12

140	<p>Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
141	<p>Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
142	<p>Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
143	<p>Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
144	<p>Bac gastronome inox GN 1/2. 100 MM INOX AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



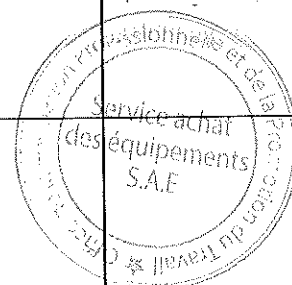
145	<p>Bac gastronome inox GN 1/3. 100 MM INOX AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
146	<p>Bac gastronome inox GN 1/3. 150 MM INOX AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
147	<p>Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
148	<p>Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
149	<p>Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



4/5

17

150	<p>Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
151	<p>Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6 AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
152	<p>Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
153	<p>Boite 50 cartouche chantilly</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
154	<p>Siphon à crème en Inox 0.5 L</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

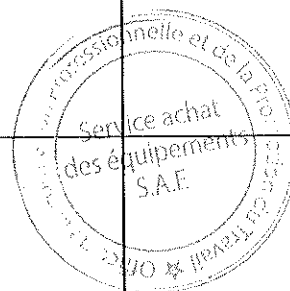


155	Boite stockage poly carre 11,3l \pm 10 % avec couvercle Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
156	Boite stockage poly carre 3,8l \pm 10 % avec couvercle Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
157	Boite stockage poly carre 5,7l \pm 10 % avec couvercle Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
158	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
159	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		

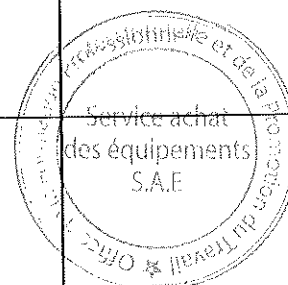
45

D

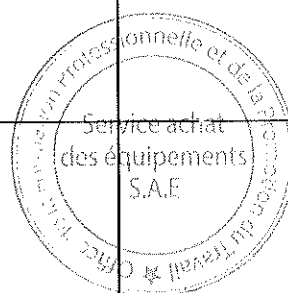
160	<p>Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
161	<p>Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
162	<p>Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
163	<p>Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
164	<p>Aiguille à Brider en Inox</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
165	<p>Aiguille à larder</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus</p>		



	strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
166	Aiguiseur affuteur couteau électrique Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
167	Aplatisseur Inox Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
168	Araignée acier inoxydable DIAM 12mm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
169	Araignées à frite en inox étamée Ø 13cm ; Ø22 cm ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
170	Armoire stérile 10 couteaux Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		



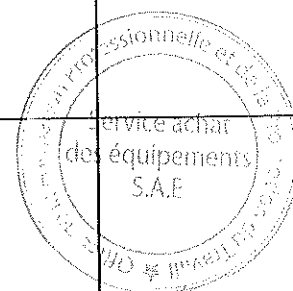
171	<p>Plaques à four en tôle noire professionnel 60 x40</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
172	<p>Plaque à four alu perforé professionnel GN1/1 ep:1.5 mm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
173	<p>Plaque à tuile professionnel perforé en inox 35 x32 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
174	<p>Plaque perforée tôle-à pizza Ø30 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
175	<p>Série de 3 plaques à rôtir inox 40-50\pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



4/5

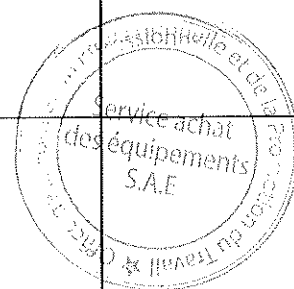
17

176	<p>Série Chinois con inox toile, 20CM ; 25CM \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
177	<p>Série 4 chinois 18-20-22-26 en inox 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
178	<p>Attendrisseur de viande allu</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
179	<p>Barre alimentée 56cm en inox et polypropylène</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
180	<p>Batte côtelette en inox</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

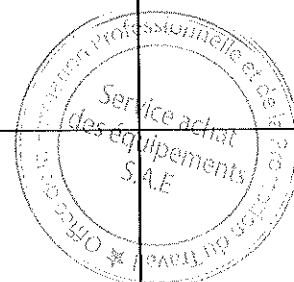


12

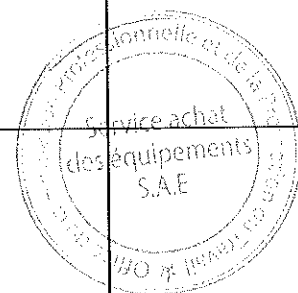
181	<p>Bec rouge pour bouteille verseuse</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
182	<p>Beurrier 06 cm/4cl $\pm 10\%$ en porcelaine blanche</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
183	<p>Biberon à décorer 140ml</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
184	<p>Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
185	<p>Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) $\pm 10\%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



186	<p>Cadre à opéra inox (570X370X45) mm \pm 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
187	<p>Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
188	<p>Caisse contenance 32l blanche \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
189	<p>Caisse contenance 37l verte \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
190	<p>Canneleur zesteur PP</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

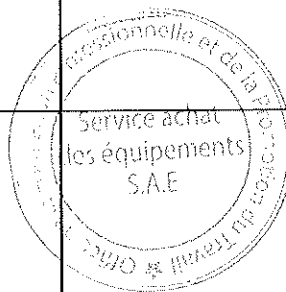


191	<p>Carré pour pâtisserie inox 18/10 en série : 10x 10x4 cm, 14x 14x4 cm, 20x 20x4 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
192	<p>Casse homard</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
193	<p>Casse noix</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
194	<p>Cercle à entremets en inox en série : Ø 6 CM, Ø 16 CM, Ø 22 CM \pm 10 % une hauteur de 45 mm minimum</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
195	<p>Cercle à Tarte en inox en série : Ø 8 CM, Ø 20 CM, \pm 10 % une hauteur de 20 mm minimum</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

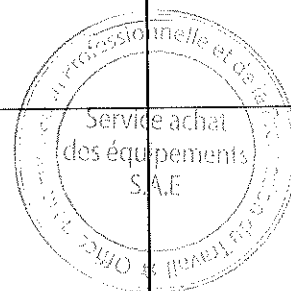


4/5

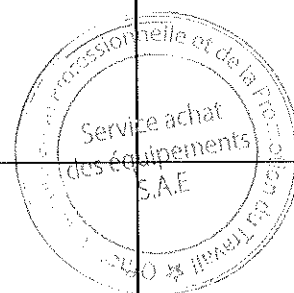
1/1

196	<p>Cercle à vacherin inox en série: Ø 7 CM, Ø 10 CM, Ø 16 CM, Ø 20 CM $\pm 10 \%$ une hauteur de 60 mm minimum</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
197	<p>Cercle Rond entremets 20 cm $\pm 10 \%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
198	<p>Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml H: 16 cm $\pm 10 \%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
199	<p>Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 $\pm 10 \%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
200	<p>Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur » Dim 10X5X5 $\pm 10 \%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

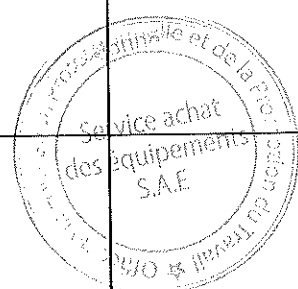
201	<p>Cloche bombée pour assiette en inox Diam 28 cm \pm 10 % inox 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
202	<p>Cloche plate pour assiette en inox avec trou central Diam 26 cm \pm 10 % inox 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
203	<p>Cône en inox pour croquembouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
204	<p>Coquetier en inox Diam 45 mm 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
205	<p>Coquilleur a Beurre PP</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



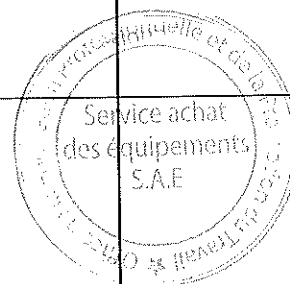
206	<p>Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
207	<p>Corbeille présentation bambou basket</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
208	<p>Corne 134x94 mm en PP</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
209	<p>Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôtelier qualité supérieure</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
210	<p>Coupe à glace en inox DIAM 9,5 CM tendance hôtelier qualité supérieure</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



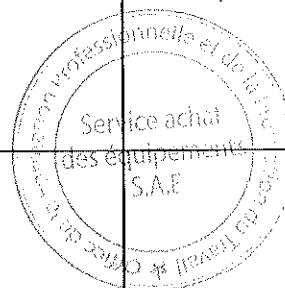
211	<p>Coupe Œufs en Tranches Fils Inox</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
212	<p>Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
213	<p>Coupe pâte/Ronde, rigide Exoglass stérilisable</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
214	<p>Coupelle porcelaine blanche diamètre 8 cm \pm 10%</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
215	<p>Couperet 600gr bonne cuisine</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



216	Crémiers en inox : 15cl \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
217	Cuvette carre en polyéthylène alimentaire 32x32 Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
218	Dariole inox Ø de 55 mm minimum 10 cl \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
219	Dénoyauteur d'olive alu Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
220	Distributeur papier alu / film inox 45 cm \pm 5 % longueur Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
221	Douilles saint-honoré série : diamètre 10 mm, diamètre 14 mm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes		



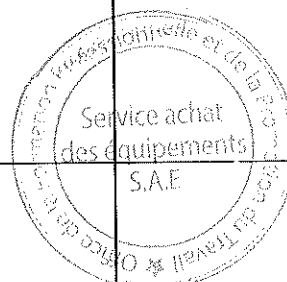
	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
222	<p>Douilles en polycarbonate 24 Pièces</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
223	<p>Ecumoires en Inox 18/10, Ø13 cm, Ø18 cm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
224	<p>Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
225	<p>Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
226	<p>Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 longueur 265cm/ largeur 102 cm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



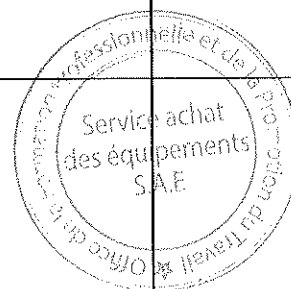
4/5

17

227	<p>Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
228	<p>Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
229	<p>Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
230	<p>Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
231	<p>Entonnoir 13cm avec filtre extractible F 18 JTS $\pm 10\%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



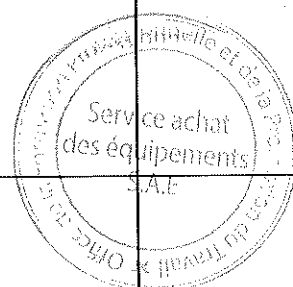
232	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm $\pm 10\%$ Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
233	Eprouvette pour pèse-sirop Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
234	Esse tournante D12 pour barre de 15 longueur 285mm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
235	Essoreuse a salade 10l $\pm 10\%$ Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
236	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
237	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm $\pm 10\%$ Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes		



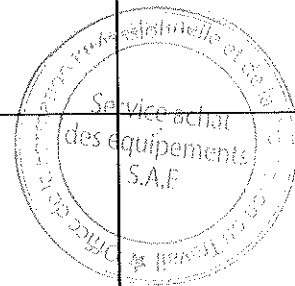
405

47

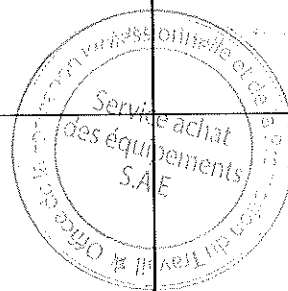
	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
238	<p>Fouet en Inox 25 cm WPS-10P* $\pm 10\%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
239	<p>Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** $\pm 10\%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
240	<p>Fusil aiguiser rond : série / bleu/ jaune /noir 30 CM $\pm 10\%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
241	<p>Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm ITTO</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
242	<p>Godet à couverts polyéthylène</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



243	<p>Grand Plateau de service classique de thé marocain argenté rectangulaire 40x 20 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
244	<p>Grattoir à manche 250 mm lame 100mm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
245	<p>Grattoir Poisson L 19 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
246	<p>Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
247	<p>Huïlier vinaigrier en verre longueur 18 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



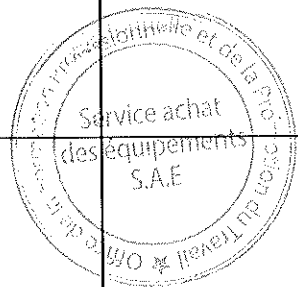
248	<p>Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
249	<p>Lyre Génoise en Acier chromé (5 hauteurs de coupe 2x6 cm)</p> <p>L44cm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
250	<p>Mbakbara en argenterie grand modèle (1er choix) qualité supérieure</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
251	<p>Mesure graduée sur pied inox 1l</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
252	<p>Mesure à cocktail double 4-5/2.5-2 cl en Inox ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



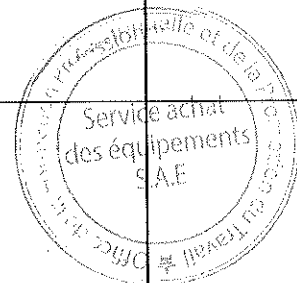
4/5

12

253	<p>Millasson Ø22 cm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
254	<p>Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
255	<p>Moule à brioche en inox Ø de 18 Cm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
256	<p>Moule à brioche en inox Ø de 10 Cm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
257	<p>Moule à cake droit en inox 250x130 h:80 mm minimum avec couvercle</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



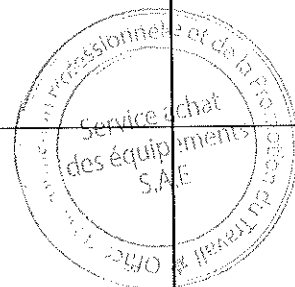
258	<p>Moule à cake évasé en inox 250x80x80 mm minimum avec couvercle</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
259	<p>Moule à cake ouvrant en inox 250x120h:8,5 mm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
260	<p>Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés taille d'environ 5.5 x 5 cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
261	<p>Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 16 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
262	<p>Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 19 cm hauteur 9 cm \pm 10 %</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



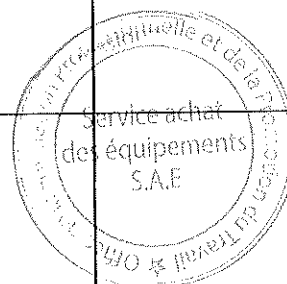
485

D

263	<p>Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 175x300cm minimum</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
264	<p>Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 4cm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
265	<p>Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
266	<p>Moule à petit four cannelé en inox longueur 40 mm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
267	<p>Moule à petit four losange en inox longueur 60 mm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



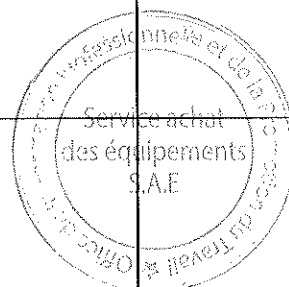
268	<p>Moule à petit four tartelette ronde unie en inox Ø 40 mm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
269	<p>Moule à savarin en inox/aluminium Ø de 220 mm Hauteur 4.5cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
270	<p>Moule a steak hache rond 11 cm en inox</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
271	<p>Moule demi sphérique inox diamètre 160mm, h:80mm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
272	<p>Moule demi sphérique inox 200mm, h:100mm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



4/5

Hr

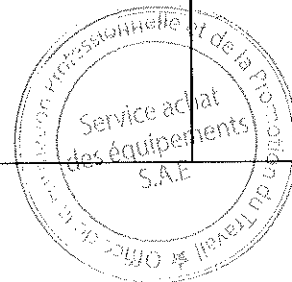
273	<p>Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
274	<p>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</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
275	<p>Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) :(175 x 275) mm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
276	<p>Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl)(175 x 275) mm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
277	<p>Moule etain kouglof 14 cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



4/5

H

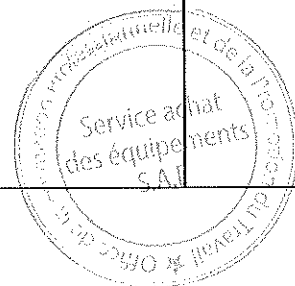
278	<p>Moule exopan dariole set 6</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
279	<p>Moule inox dariole 0,05l ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
280	<p>Moule inox dariole conique 0,07l ± 10 %</p> <p>Marque:Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
281	<p>Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 % avec couvercle</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
282	<p>Moulin à légumes en inox Diamètre 32cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



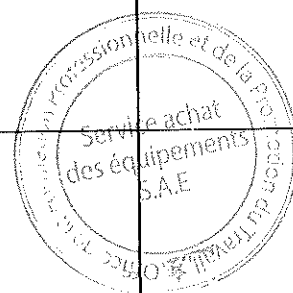
4/15

17

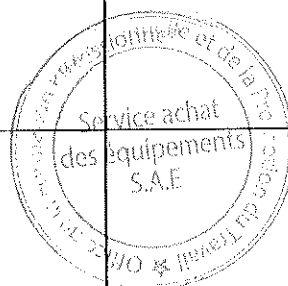
283	<p>Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
284	<p>Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
285	<p>Moule inox croquembouche</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
286	<p>Moutardier en verre 6 cl \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
287	<p>Chevalets de table numérotées Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



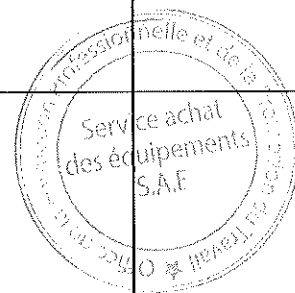
288	<p>Ouvre boîtes professionnel model du table</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
289	<p>Panier à vin verseur en osier clair</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
290	<p>Panière à pain en inox 25x18cm ovale $\pm 10 \%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
291	<p>Passe - Sauce Chinois en Inox diam :18 cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
292	<p>Passoire conique à 2 poignée inox diamètre 30 et diamètre 45 $\pm 10 \%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



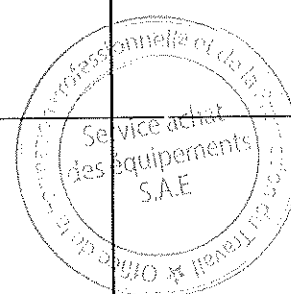
293	<p>Passoire Chinois Etamine inox Diam 20cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
294	<p>Passoire rond toile diamètre 16 cm, diamètre 35 cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
295	<p>Peigne de Décoration Set de 7 pièces</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
296	<p>Palette à chocolat Inox 18X10 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
297	<p>Pelle à Pizza Tête rectangulaire perforée 33 cm + Manche 1,20m</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



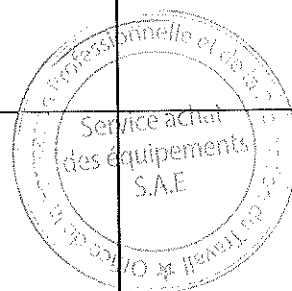
298	Pelle à hors d'œuvres 26cm Marque : Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
299	Pelle à pâtisserie à tarte en inox 24cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
300	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
301	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
302	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir 24 x8 cm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		



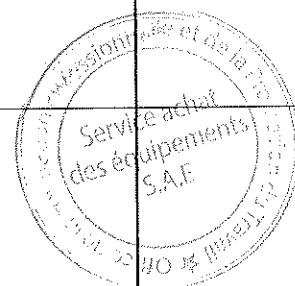
303	<p>Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
304	<p>Petit seau à glaçons en inox Ø14 cm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
305	<p>Photophore en verre Lot de 4 pièces</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
306	<p>Pierre à aiguiser gros 459</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
307	<p>Pierre à aiguiser Moyen 460</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



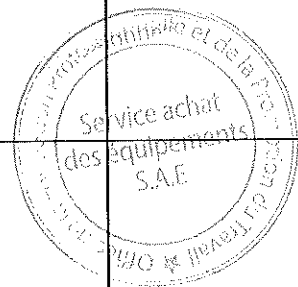
308	<p>Pince à arêtes inox</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
309	<p>Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
310	<p>Pince à escargot en inox</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
311	<p>Pince à gâteau en inox</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
312	<p>Pince à Homard/noix</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



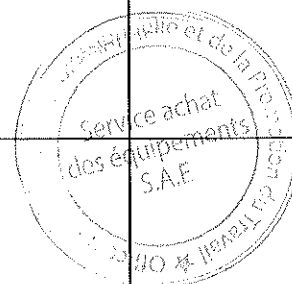
313	<p>Pince à hors d'œuvre en inox 210 mm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
314	<p>Pince buffet en Inox avec Manche L24cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
315	<p>Pince pâte en inox Long 100 mm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
316	<p>Pinceau à pâtisserie soie naturelles manche composite 3cm ; 4cm;4.5cm</p> <p>Marque:Référence :Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
317	<p>Pinceau à pâtisserie en silicone 3.5cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



318	<p>Seau en inox gradué avec socle 12 lts</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
319	<p>Plat rond en inox Diam 34 ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
320	<p>Plat oval en inox L 45/29 ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
321	<p>Plateau de service 3 étages argenté marocaine pour présentation : 30/23/16cm ± 10 % (1er choix) qualité supérieure</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
322	<p>Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 400x300 mm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



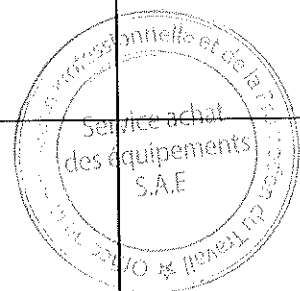
323	<p>Plateau limonadier inox diamètre 35 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
324	<p>Plateau Miroir en Verre professionnel 1/1 ,32,5 x 53 cm, H: 3 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
325	<p>Plateau Miroir en Verre professionnel 1/2 ,32,5 x 26,5 cm, H: 3 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
326	<p>Plateau rond antidérapant noire 0,35 cm \pm 10 % de diamètre</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
327	<p>Plateau rectangulaire antidérapant noire polypropylène 35 x27 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



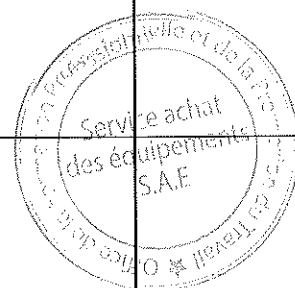
45

A

328	<p>Poche à douille en perlon, Série : 35 cm ,50cm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
329	<p>Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
330	<p>Poire à Jus</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
331	<p>Poissonnière en Inox 50cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
332	<p>Pomme noisette ovale cannelée PP</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



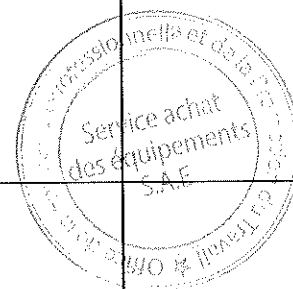
333	<p>Porte Addition en Inox 11x15.2 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
334	<p>Porte-menu en similicuir - Format A4 noir</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
335	<p>Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
336	<p>Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
337	<p>Présentoir Buffet h : 12cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



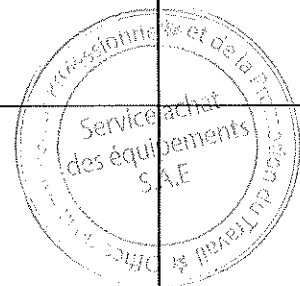
4/5

11

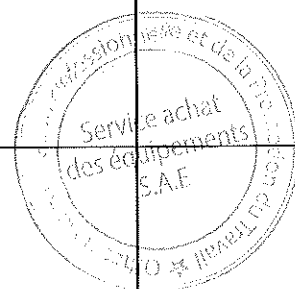
343	<p>Ramequin en verre diamètre :8.5cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
344	<p>Râpe 6 faces en Inox h(24cm)</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
345	<p>Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
346	<p>Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 350x275 mm</p> <p>H:88 mm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
347	<p>Rectangulaire 30x27cm - quartz</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



348	<p>Règle égalisatrice plastique 55x8cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
349	<p>Règle graduée flexible jusqu'à 65 cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
350	<p>Rince doigts citrons</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
351	<p>Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
352	<p>Rouleau à Pâtisserie en Bois Ø 48mm ± 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
353	<p>Rouleau à pâtisserie en polyéthylène Ø 48mm ± 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p>		



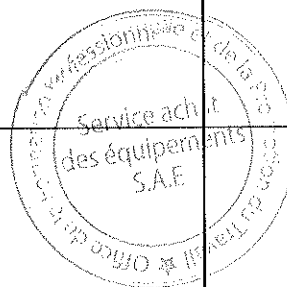
	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
354	<p>Rouleau multi coupe uni 5 roulettes en inox</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
355	<p>Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur $\pm 10\%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
356	<p>Roulette à pâte de 100 mm en inox $\pm 10\%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
357	<p>Russe en Inox avec queue série : Diam 28 et 24 et 22 cm $\pm 10\%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
358	<p>Saladier en Mélamine 20 x 20 cm $\pm 10\%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



4/5

07

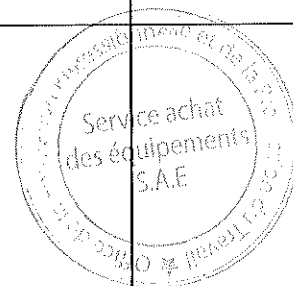
359	<p>Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
360	<p>Salière et poivrière en verre avec couvercle Ø 3.5 cm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
361	<p>Saucière en inox - 25cl</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
362	<p>Saupoudreuse en Inox à Figures Fines : 9.5x7cm hôtelier</p> <p>QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
363	<p>Savarin individuel débouché en fer blanc Ø70 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



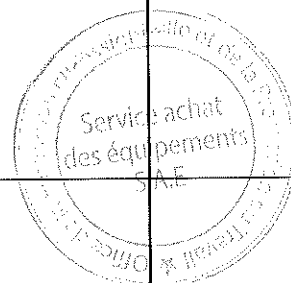
4/5

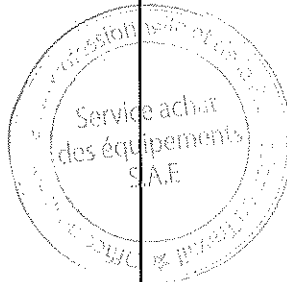
h

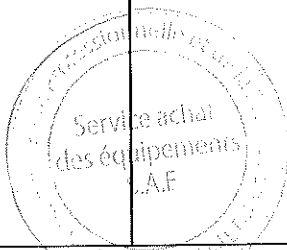
364	<p>Scie Boucherie 40 cm en Inox-</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
365	<p>Seringue pour cuisine 30 ml</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
366	<p>Service de the en argenterie artisanal marocain : (3 sucriers petit modèle/moyen modèle/grand modèle + 2 plateaux à pieds, diamètre : 50cm minimum qualité supérieure</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
367	<p>Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
368	<p>Set de table rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

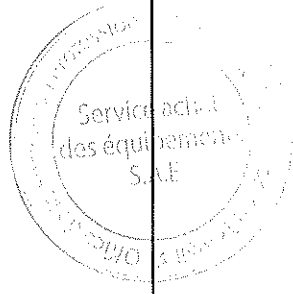


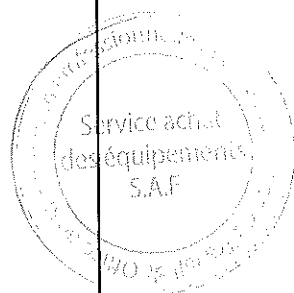
369	<p>Shaker en inox 75 cl</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
370	<p>Souffle à sucre 36 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
371	<p>Spatule Blanche en Poly glass : 30 cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
372	<p>Spatules coudée en Inox violet de : 25 cm et 30cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
373	<p>Spatules en silicone longueur :25 cm et 35cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
374	<p>Spatule flexible en inox et manche surmoulé PP droite de 18 cm et 25 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p>		



	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
375	<p>Spatule inox 10x38cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
376	<p>Spatules inox courbée 10 × 2,5 × 28 cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
377	<p>Spatule longue coudée manche solide 20cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
378	<p>Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
379	<p>Sucrier avec couvercle En inox</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

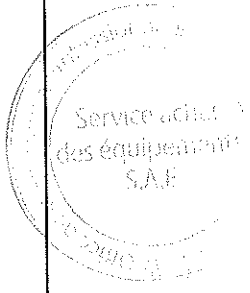
380	<p>Support Buffet 55.5 x 19 cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
381	<p>Support Menu à Pince 30 cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
382	<p>Support rotatif pour décoration Gâteau</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
383	<p>Support Buffet 39x39 cm APS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
384	<p>Tablier boucher en cotte de maille inox 55x80 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

385	<p>Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm, maille 0.8 mm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
386	<p>Tamis farine bord plastique diamètre 30cm, maille 0.8mm et 1.8mm $\pm 10\%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
387	<p>Tapis à décor relief Arabesque en silicone alimentaire 530x370 mm $\pm 10\%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
388	<p>Tapis à décor relief Coffee en silicone alimentaire 560 x390 mm $\pm 10\%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
389	<p>Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32 cm $\pm 10\%$ (230 °C)</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

390	<p>Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm \pm 10 % (230 °C)</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
391	<p>Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm \pm 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
392	<p>Terrine rectangulaire avec presse terre cerise 28 cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
393	<p>Thermomètre Infrarouge (-50 °C à +500 °C) visée laser</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
394	<p>Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

405

112

395	<p>Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
396	<p>Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
397	<p>Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
398	<p>Turbotière en Aluminium 50X40cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
399	<p>Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

400	<p>Vide Pomme PP :15 mm PM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
401	<p>Zesteur verticale</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



4/5

21

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

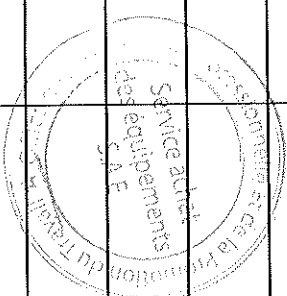
Lot 6 : Petits Outillages de cuisine

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Totale	Prix unitaire HT	Prix Total HT	Prix Total TTC
1	Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 24CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	140			
2	Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 14X14 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	105			
3	Assiette rectangulaire 16x24cm en porcelaine tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	70			
4	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	70			
5	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	30			
6	Assiette alvéolée en porcelaine Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	105			
7	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	140			
8	Assiette Entremet:20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	175			

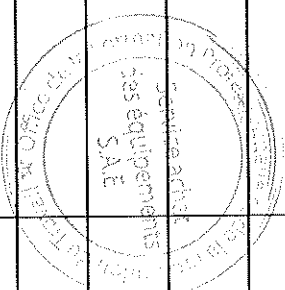
9	Assiette gastronomique 32 CM classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	105		
10	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 17cm tendance haut de gamme hôtellerie qualité supérieure	U	140		
11	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtellerie qualité supérieure	U	140		
12	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 32cm tendance haut de gamme hôtellerie qualité supérieure	U	140		
13	Cuillère à café en Inox 2.5mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	140		
14	Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	140		
15	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	140		
16	Cuillère à moka en Inox 2.5mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	70		
17	Cuillère à ragout cote inox 5.5 CL	U	6		
18	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	105		
19	Cuillère d'Amour PP	U	3		
20	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	5		
21	Cuillère Portionneuse de Glace en inox ,diamètre 63 mm	U	2		
22	Cuillère Table en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	140		
23	Fourchette à dessert en inox 18/10 longueur 20 cm ± 10 % Tendance Haut de Gamme hôtellerie qualité supérieure	U	105		

5/5

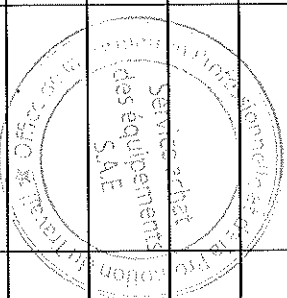
24	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	U	105			
25	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	U	105			
26	Fourchette Table en Inox(3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	U	140			
27	Fourchette à escargot en inox	U	5			
28	Fourchette à huîtres en inox	U	5			
29	Fourchette 2 dents en inox 2,5 x 10 cm	U	2			
30	Fourchette chef 2 dents en inox L:18 cm	U	18			
31	Fourchette de service Pour buffet en Inox	U	105			
32	Couteau à dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	105			
33	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	U	105			
34	Couteau à Poisson en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	U	105			
35	Couteau à steak 12 CM en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	U	140			
36	Couteau de table baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	U	35			
37	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	U	12			
38	Couteau à désosser	U				



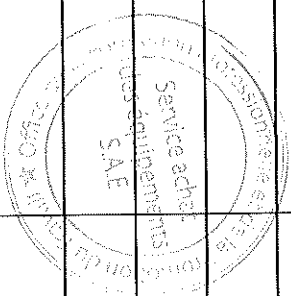
39	Couteau à fromage pâte dure taille 21	U	12				
40	Couteau à fromage pâte molle	U	12				
41	Couteau à génnoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm \pm 10 %	U	6				
42	Couteau à huitre professionnel	U	6				
43	Couteau à Pain avec Lame Dentelée Inox 18 cm Ergonomique	U	2				
44	Couteau à poisson cuisine 28 cm \pm 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée	U	3				
45	Couteau abbatre, de boucher professionnel 30cm \pm 10 %	U	3				
46	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets	U	36				
47	Couteau professionnel cuisine mitre ALU 20cm \pm 10 %	U	12				
48	Couteau écailleur professionnel	U	6				
49	Couteau économe ABS, Eplucheur avec lame en inox et manche noire	U	21				
50	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets	U	6				
51	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cm \pm 10 % manche noire à 04 Rivets	U	1				
52	Couteau tranchelard lame de 30cm \pm 10 % manche noire à 03 Rivets	U	1				
53	Couteaux sommelier 3 pièces	U	5				
54	Ciseaux cuisine professionnel inox	U	6				



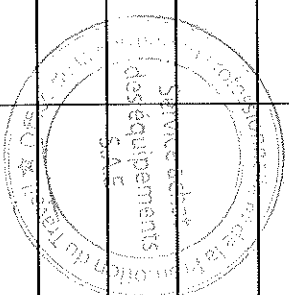
55	Ciseaux à poisson en INOX 25 cm \pm 10 %	U	2				
56	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	105				
57	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en mélamine hôteulier QUALITE SUPERIEURE	U	105				
58	Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôteulier QUALITE SUPERIEURE	U	12				
59	Verre à ballon 25cl tendance haut de gamme hôteulier qualité supérieure	U	105				
60	Verre à bière « chope à bière » Tendance Haut de Gamme Hôteulier QUALITE SUPERIEURE	U	12				
61	Verre à bière « flûte » "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôteulier QUALITE SUPERIEURE	U	12				
62	Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôteulier QUALITE SUPERIEURE	U	12				
63	Verre à cognac 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôteulier QUALITE SUPERIEURE	U	12				
64	Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôteulier QUALITE SUPERIEURE	U	35				
65	Verre à eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôteulier QUALITE SUPERIEURE	U	105				
66	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl	U	12				
67	Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôteulier QUALITE SUPERIEURE	U	12				
68	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl , 19 cl , 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôteulier QUALITE SUPERIEURE	U	12				
69	Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôteulier QUALITE SUPERIEURE	U	175				



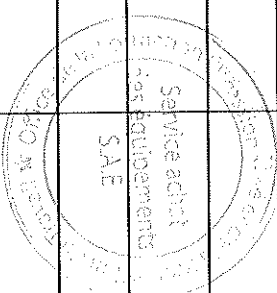
70	Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	70			
71	Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	12			
72	Verre Martique 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	12			
73	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	70			
74	Verre/Fûte à Champagne "Normandie" 18cl "verre sonore", Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	12			
75	Bol a céréale en plastique incassable alimentaire- 15 cm ± 10 %	U	60			
76	Bol à consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %	U	105			
77	Sous bol à soupe en Porcelaine Blanche	U	70			
78	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOULLOIRE , 02 tasses	U	6			
79	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	16			
80	Carafe à décanter évasée en verre	U	24			
81	Carafe à eau base carrée en verre	U	24			
82	Carafe à jus sans couvercle 1 L ± 10 %	U	24			
83	Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %	U	24			
84	Pot à café 0.5L avec couvercle en inox	U	8			
85	Pot à lait 0.5L avec couvercle en inox	U	8			



86	Pot à lait 1 L avec couvercle en inox	U	8			
87	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1 Pax	U	10			
88	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6 Pax	U	10			
89	Chafing-dich angulaire à 2 bords inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	U	3			
90	Chafing-dich angulaire à 3 bords inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	U	1			
91	Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,45 mm ± 10 %	U	2			
92	Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	3			
93	Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	3			
94	Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	3			
95	Couscoussier inox avec Couvercle, Hauteur 20 cm 4 litres 400 cl ± 10 %	U	3			
96	Soupière 320 cl en Porcelaine blanche	U	16			
97	Soupière en inox avec couvercle Ø24 cm ± 10 %	U	16			
98	Bahut inox 1,7l sans couvercle	U	6			
99	Bain-marie inox 1,3l sans couvercle	U	9			
100	Série des casseroles en cuivre série 1.2L ; 2.5 L ± 10 %	U	3			
101	Série de casserole 18-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10	U	6			



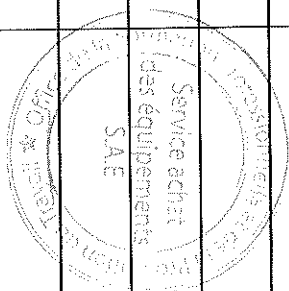
102	Série de sauteuses inox 22-28-30 avec fond renforcé 18/10	U	6			
103	Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm \pm 10 %	U	6			
104	Série Poêles à frire tôle blanche, Série: 18cm , 22 cm , 24 cm , 40cm ,50cm \pm 10 %	U	3			
105	Poêle à Paella 24cm	U	6			
106	Poêle anti-adhérente à crêpe Ø 250 mm \pm 10 %	U	6			
107	Poêle anti-adhérente à omelette Ø 220 mm \pm 10 %	U	6			
108	Série Poêle Choc Access Anti-Adhésive :Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm \pm 10 % (Revêtement PTFE)	U	1			
109	Poêle de flambage ronde en cuivre Ø 240 mm \pm 10 %	U	3			
110	Poêle de flambage ovale en cuivre-inox 32/23 cm \pm 10 %	U	2			
111	Poêle ovale à poisson en inox anti-adhérent diam 36cm \pm 10 %	U	6			
112	Braisière en inox Ø24cm \pm 10 % fond renforcé	U	3			
113	Bassines demi sphérique de cuisine rond inox série: 1l ; 3l;6l \pm 10 %	U	6			
114	bassines demi sphérique de cuisine en polypropylène blanc série : 1.6l;2.8l;4.5l;6.5l,10l	U	6			
115	Bassines calotte de cuisine inox série: 1l ; 3l; 6l \pm 10 %	U	6			
116	Faitout inox Diamètre 20 Cm et 40 Cm fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10	U	6			
117	Légumière ronde en inox Diam 28 \pm 10 %	U	12			



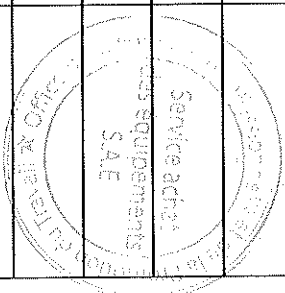
45

4

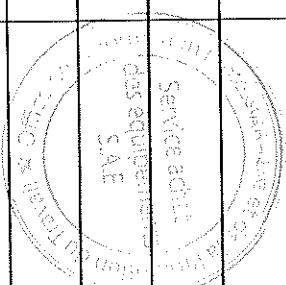
118	Légumière ovale en inox dimension 40x26 ± 10 %	U	12			
119	Louche à sauce en inox longueur de 27cm ± 10 % Professionnel	U	9			
120	Louche de service en inox Ep:2.5 mm ± 10 %	U	10			
121	Louche inox série : 0,05l, 0,13l, 0,25l, 1l ± 10 %	U	6			
122	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE	U	6			
123	Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE	U	6			
124	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE	U	3			
125	Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE	U	12			
126	Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE	U	6			
127	Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE	U	12			
128	Bac gastronome GN 1/3 100MM AVEC COUVERCLE	U	6			
129	Bac gastronome GN 1/3 150MM AVEC COUVERCLE	U	6			
130	Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE	U	6			
131	Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE	U	6			
132	Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE	U	12			
133	Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE	U	6			
134	Bac gastronome GN 1/6 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE	U	6			



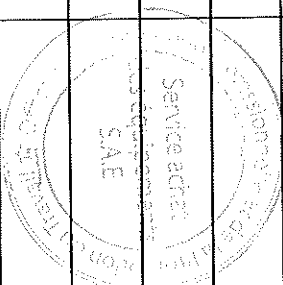
135	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE	U	3			
136	Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE	U	6			
137	Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE	U	12			
138	Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L AVEC COUVERCLE	U	6			
139	Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L AVEC COUVERCLE	U	3			
140	Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L AVEC COUVERCLE	U	6			
141	Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L AVEC COUVERCLE	U	18			
142	Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L AVEC COUVERCLE	U	6			
143	Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L AVEC COUVERCLE	U	12			
144	Bac gastronome inox GN 1/2. 100 MM INOX AVEC COUVERCLE	U	6			
145	Bac gastronome inox GN 1/3. 100 MM INOX AVEC COUVERCLE	U	6			
146	Bac gastronome inox GN 1/3. 150 MM INOX AVEC COUVERCLE	U	6			
147	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX AVEC COUVERCLE	U	6			
148	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L AVEC COUVERCLE	U	6			
149	Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX 1,8L AVEC COUVERCLE	U	12			
150	Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L AVEC COUVERCLE	U	6			



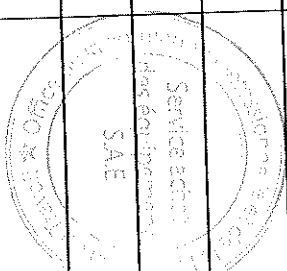
151	Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6 AVEC COUVERCLE	U	6			
152	Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 AVEC COUVERCLE	U	3			
153	Boite 50 cartouche chantilly	U	3			
154	Siphon à crème en Inox 0.5 L	U	3			
155	Boite stockage poly carre 11,3l ± 10 % avec couvercle	U	3			
156	Boite stockage poly carre 3,8l ± 10 % avec couvercle	U	3			
157	Boite stockage poly carre 5,7l ± 10 % avec couvercle	U	3			
158	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	12			
159	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	6			
160	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	6			
161	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	6			
162	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	6			
163	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	12			
164	Aiguille à Brider en Inox	U	6			
165	Aiguille à larder	U	6			
166	Aiguiseur affuteur couteau électrique	U	2			
167	Aplatisseur Inox	U	6			



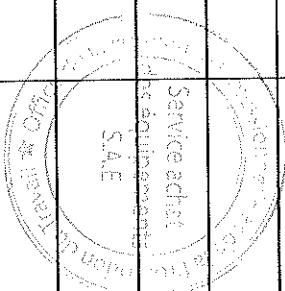
168	Araignée acier inoxydable DIAM 12mm	U	10			
169	Araignées à frite en inox étamée Ø 13cm ; Ø22 cm ± 10 %	U	4			
170	Armoire stérile 10 couteaux	U	1			
171	Plaques à four en tôle noire professionnel 60 x40	U	9			
172	Plaque à four allu perforé professionnel GN1/1 ép:1.5 mm	U	9			
173	Plaque à tuile professionnel perforé en inox 35 x32 cm ± 10 %	U	3			
174	Plaque perforée tôle à pizza Ø30 cm ± 10 %	U	6			
175	Série de 3 plaques à rôtir inox 40-50± 10 %	U	3			
176	Série Chinois con inox toile, 20CM ; 25CM ± 10 %	U	3			
177	Série 4 chinois 18-20-22-26 en inox 18/10	U	3			
178	Attendrisseur de viande allu	U	2			
179	Barre alimentée 56cm en inox et polypropylène	U	2			
180	Batte côtelette en inox	U	2			
181	Bec rouge pour bouteille verseuse	U	10			
182	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche	U	24			
183	Biberon à décorer 140ml	U	6			
184	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné	U	3			



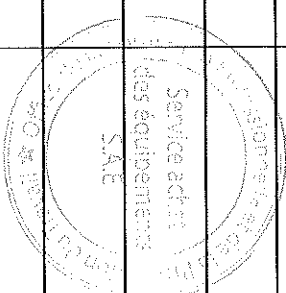
185	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) $\pm 10\%$	U	2				
186	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm $\pm 10\%$ avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	U	6				
187	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM $\pm 10\%$	U	6				
188	Caisse contenance 32l blanche $\pm 10\%$	U	2				
189	Caisse contenance 37l verte $\pm 10\%$	U	3				
190	Canneléur zesteur PP	U	15				
191	Carré pour pâtisserie inox 18/10 en série : 10x 10x4 cm, 14x 14x4 cm, 20x 20x4 cm $\pm 10\%$	U	2				
192	Casse homard	U	2				
193	Casse noix	U	15				
194	Cercle à entremets en inox en série: Ø 6 CM, Ø 16 CM, Ø 22 CM $\pm 10\%$ une hauteur de 45 mm minimum	U	10				
195	Cercle à Tarte en inox en série: Ø 8 CM, Ø 20 CM, $\pm 10\%$ une hauteur de 20 mm minimum	U	10				
196	Cercle à vachein inox en série: Ø 7 CM, Ø 10 CM, Ø 16 CM, Ø 20 CM $\pm 10\%$ une hauteur de 60 mm minimum	U	10				
197	Cercle Rond entremets 20 cm $\pm 10\%$	U	3				
198	Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml H:16cm $\pm 10\%$	U	5				
199	Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 $\pm 10\%$	U	5				
200	Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur » Dim 10X5X5 $\pm 10\%$	U	5				



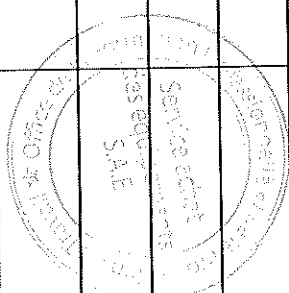
201	Cloche bombée pour assiette en inox Diam 28 cm \pm 10 % inox 18/10	U	4			
202	Cloche plate pour assiette en inox avec trou central Diam 26 cm \pm 10 % inox 18/10	U	16			
203	Cône en inox pour croquemouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm \pm 10 %	U	2			
204	Coquetier en inox Diam 45 mm 18/10	U	35			
205	Coquille à Beurre PP	U	5			
206	Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox	U	10			
207	Corbeille présentation bambou basket	U	3			
208	Corne 134x94 mm en PP	U	5			
209	Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôtelier qualité supérieure	U	70			
210	Coupe à glace en inox DIAM 9,5 CM tendance hôtelier qualité supérieure	U	70			
211	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox	U	3			
212	Coupe pâte en inox 18/10 15X9cm	U	6			
213	Coupe pâte/Ronde , rigide Exoglass stérilisable	U	6			
214	Coupelle porcelaine blanche diamètre 8 cm \pm 10%	U	48			
215	Couperet 600gr bonne cuisine	U	2			
216	Crémiers en inox: 15cl \pm 10 %	U	5			



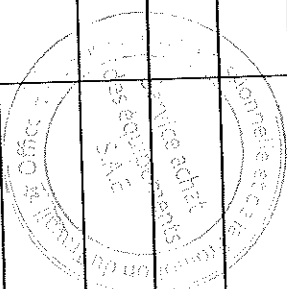
217	Cuvette carre en polyéthylène alimentaire 32x32	U	4			
218	Dariole inox Ø de 55 mm minimum 10 cl ± 10 %	U	20			
219	Dénoyateur d'olive alu	U	3			
220	Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur	U	3			
221	Douilles saint-honoré série: diamètre 10 mm, diamètre 14 mm	U	2			
222	Douilles en polycarbonate 24 Pièces	U	4			
223	Ecumoirs en inox 18/10, Ø13 cm, Ø18 cm ± 10 %	U	9			
224	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 325 cm / largeur 265 cm ± 10 %	U	6			
225	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 %	U	6			
226	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 longueur 265cm/ largeur 102 cm ± 10 %	U	6			
227	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur	U	2			
228	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée	U	2			
229	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale	U	2			
230	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde	U	4			
231	Entonnoir 13cm avec filtre extractible F 18 JTS ± 10 %	U	2			
232	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 %	U	2			



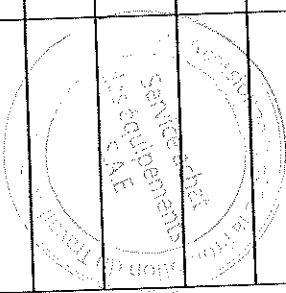
233	Eprouvette pour pèse-sirop	U	2				
234	Esse tournante D12 pour barre de 15 longueur 285mm	U	9				
235	Essoreuse a salade 10l ± 10 %	U	3				
236	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne	U	2				
237	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %	U	10				
238	Fouet en Inox 25 cm WPS-10P* ± 10 %	U	6				
239	Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** ± 10 %	U	6				
240	Fusil diguiseur rond: série / bleu/ jaune /noir 30 CM ± 10 %	U	6				
241	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm ITO	U	6				
242	Godet à couverts polyéthylène	U	10				
243	Grand Plateau de service classique de thé marocain argenté rectangulaire 40x 20 cm ± 10 %	U	2				
244	Grattoir à manche 250 mm lame 100mm ± 10 %	U	6				
245	Grattoir Poisson L 19 cm ± 10 %	U	3				
246	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses	U	18				
247	Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 %	U	16				
248	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre	U	1				
249	Lyre Génoise en Acier chromé (5hauteurs de coupe 2α6 cm) L44cm ± 10 %	U	2				



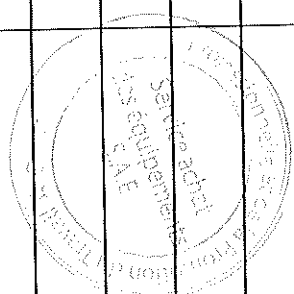
266	Moule à petit four cannelé en inox longueur 40 mm \pm 10 %	U	6				
267	Moule à petit four losange en inox longueur 60 mm \pm 10 %	U	6				
268	Moule à petit four tartelette ronde unie en inox Ø 40 mm \pm 10 %	U	6				
269	Moule à savarin en inox/aluminium Ø de 220 mm Hauteur 4.5cm \pm 10 %	U	6				
270	Moule à steak hache rond 11 cm en inox	U	2				
271	Moule demi sphérique inox diamètre 160mm,h:80mm \pm 10 %	U	10				
272	Moule demi sphérique inox 200mm,h:100mm \pm 10 %	U	10				
273	Moule en polycarbonate demi sphère. Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm \pm 10 %	U	10				
274	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	U	6				
275	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (LxI) : (175 x 275) mm \pm 10 %	U	10				
276	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (LxI) (175 x 275) mm \pm 10 %	U	10				
277	Moule etain kouglopef 14 cm	U	4				
278	Moule exopan dariole set 6	U	4				
279	Moule inox dariole 0,051 \pm 10 %	U	4				
280	Moule inox dariole conique 0,071 \pm 10 %	U	4				
281	Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm \pm 10 % avec couvercle	U	4				



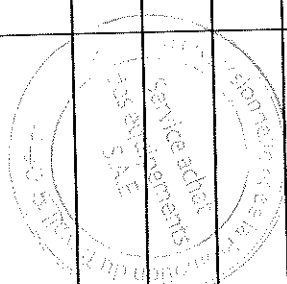
282	Moulin à légumes en inox Diamètre 32cm	U	3				
283	Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5	U	9				
284	Moulin à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm	U	12				
285	Moule inox croquemouche	U	4				
286	Moutardier en verre 6 cl ± 10 %	U	24				
287	Chevalets de table numérotés Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 %	U	1				
288	Ouvre boîtes professionnel model du table	U	2				
289	Panier à vin verseur en osier clair	U	2				
290	Panier à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 %	U	24				
291	Panier à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 %	U	3				
292	Passoire conique à 2 poignées inox diamètre 30 et diamètre 45 ± 10 %	U	3				
293	Passoire chinoise Etamine inox Diam 20cm ± 10 %	U	2				
294	Passoire rond toile diamètre 16 cm, diamètre 35 cm	U	3				
295	Peigne de Décoration Set de 7 pièces	U	4				
296	Palette à chocolat inox 18X10 cm ± 10 %	U	6				
297	Pelle à Pizza Tête rectangulaire perforée 33 cm + Manche 1,20m	U	1				
298	Pelle à hors d'œuvres 26cm	U	3				



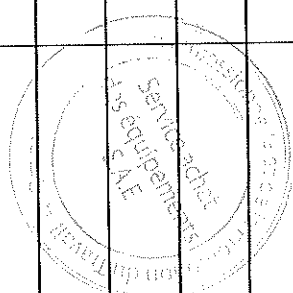
299	Pelle à pâtisserie à tarte en inox 24cm	U	3				
300	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm \pm 10 %	U	6				
301	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm \pm 10 %	U	1				
302	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir 24 x8 cm \pm 10 %	U	5				
303	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm	U	2				
304	Petit seau à glaçons en inox Ø14 cm \pm 10 %	U	4				
305	Photophore en verre Lot de 4 pièces	U	16				
306	Pierre à aiguiser gros 459	U	6				
307	Pierre à aiguiser Moyen 460	U	6				
308	Pince à arêtes inox	U	6				
309	Pince à Décor ,Pince du chef droite 15 cm	U	4				
310	Pince à escargot en inox	U	4				
311	Pince à gâteau en inox	U	4				
312	Pince à Homard/noix	U	2				
313	Pince à hors d'œuvre en inox 210 mm	U	2				
314	Pince buffet en Inox avec Manche L24cm	U	8				
315	Pince pâte en inox Long 100 mm	U	8				



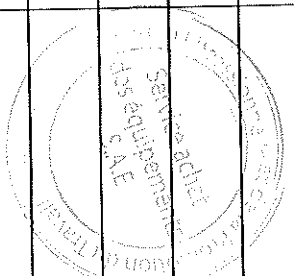
316	Pinceau à pâtisserie soie naturelles manche composite 3cm : 4cm;4.5cm	U	6			
317	Pinceau à pâtisserie en silicone 3.5cm	U	6			
318	Seau en inox gradué avec socle 12 lts	U	3			
319	Plat rond en inox Diam 34 ± 10 %	U	10			
320	Plat ovale en inox L 45/29 ± 10 %	U	10			
321	Plateau de service 3 étages argenté marocaine pour présentation: 30/23/16cm ± 10 % (1er choix) qualité supérieure	U	2			
322	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 400x300 mm ± 10 %	U	6			
323	Plateau limonadier inox diamètre 35 cm ± 10 %	U	6			
324	Plateau Miroir en Verre professionnel 1/1 ,32,5 x 53 cm, H: 3 cm ± 10 %	U	6			
325	Plateau Miroir en Verre professionnel 1/2 ,32,5 x 26,5 cm, H: 3 cm ± 10 %	U	6			
326	Plateau rond antidérapant noire 0,35 cm ± 10 % de diamètre	U	12			
327	Plateau rectangulaire antidérapant noire polypropylène 35 x27 cm ± 10 %	U	12			
328	Poche à douille en perlon , Série : 35 cm ,50cm ± 10 %	U	12			
329	Poches à décorer ; Série: 30 cm , 35cm , 40 cm	U	3			
330	Poire à Jus	U	3			
331	Poissonnière en Inox 50cm	U	3			



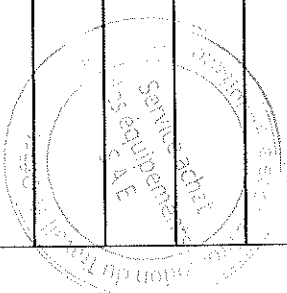
332	Pomme noisette ovale cannelée PP	U	6				
333	Porte Adition en Inox 11x15.2 cm \pm 10 %	U	3				
334	Porte-menu en similicuir - Format A4 noir	U	1€				
335	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm	U	4				
336	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm	U	4				
337	Présentoir Buffet h: 12cm	U	5				
338	Présentoir Buffet h: 8cm	U	5				
339	Racle tout nylon 120X90 mm \pm 10 %	U	3				
340	Racloir à bûlot professionnelle Long 17cm \pm 10 %	U	2				
341	Ramasse couverts en polypropylène 4 caisses 53x32,5xh: 10cm \pm 10 %	U	6				
342	Ramasse miette en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS	U	6				
343	Ramequin en verre diamètre :8.5cm	U	90				
344	Râpe 6 faces en Inox h(24cm)	U	3				
345	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur	U	4				
346	Réchauds à flamme de table à cartouches de gaz : 350x275 mm H:88 mm \pm 10 %	U	2				
347	Rectangulaire 30x27cm - quartz	U	8				
348	Règle égalisatrice plastique 55x8cm	U	6				



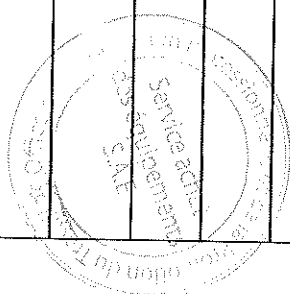
349	Règle graduée flexible jusqu'à 65 cm	U	6				
350	Rince doigts citrons	U	16				
351	Rondeau bas avec couvercle en Inox , Série : 20cm/24cm/28cm	U	2				
352	Rouleau à Pâtisserie en Bois Ø 48mm ± 5 %	U	4				
353	Rouleau à pâtisserie en polyéthylène Ø 48mm ± 5 %	U	4				
354	Rouleau multi coupe uni 5 roulettes en inox	U	2				
355	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 %	U	6				
356	Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 %	U	4				
357	Russe en Inox avec queue série :Diam 28 et24 et 22 cm ± 10 %	U	6				
358	Saladier en Mélaamine 20 x 20 cm ± 10 %	U	70				
359	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum	U	15				
360	Salière et poivrière en verre avec couvercle Ø 3.5 cm ± 10 %	U	15				
361	Saucière en inox - 25cl	U	16				
362	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	12				
363	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø70 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %	U	15				
364	Scie Boucherie40 cm en Inox-	U	3				
365	Seringue pour cuisine 30 ml	U	6				



366	Service de the en argenterie artisanal marocain : (3 sucriers petit modèle/moyen modèle/grand modèle + 2 plateaux à pieds, diamètre :50cm minimum qualité supérieure	U	1			
367	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	U	30			
368	Set de table rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	U	70			
369	Shaker en inox 75 cl	U	2			
370	Souffle à sucre 36 cm \pm 10 %	U	3			
371	Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm	U	6			
372	Spatules coudée en Inox violet de : 25 cm et 30cm	U	6			
373	Spatules en silicone longueur :25 cm et 35cm	U	6			
374	Spatule flexible en inox et manche surmoulé PP droite de 18 cm et 25 cm \pm 10 %	U	6			
375	Spatule inox 10x38cm	U	6			
376	Spatules inox courbée 10 x 2,5 x 28 cm	U	6			
377	Spatule longue coudée manche solide 20cm	U	0			
378	Spatule mayse en caoutchouc de 230 mm \pm 10 %	U	6			
379	Sucrier avec couvercle En inox	U	16			
380	Support Buffet 55.5 x 19 cm	U	3			
381	Support Menu à Pince 30 cm	U	16			



382	Support rotatif pour décoration Gâteau	U	2				
383	Support Buffet 39x39 cm APS	U	1				
384	Tablier boucher en cote de maille inox 55x80 cm $\pm 10\%$	U	1				
385	Tamis en inox 18/10-diam: 26 cm, maille 0.8 mm	U	2				
386	Tamis farine bord plastique diamètre 30cm, maille 0.8mm et 1.8mm $\pm 10\%$	U	2				
387	Tapis à décor relief Arabesque en silicone alimentaire 530x370 mm $\pm 10\%$	U	4				
388	Tapis à décor relief Coffee en silicone alimentaire 560 x390 mm $\pm 10\%$	U	4				
389	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm $\pm 10\%$ (230 °C)	U	6				
390	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm $\pm 10\%$ (230 °C)	U	6				
391	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm $\pm 5\%$	U	15				
392	Terrine rectangulaire avec presse terre cerise 28 cm	U	1				
393	Thermomètre Infrarouge (-50 °C à +500 °C) visée laser	U	2				
394	Thermomètre sonde , sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C $\pm 10\%$	U	4				
395	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L	U	6				
396	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L	U	8				
397	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm $\pm 10\%$	U	6				



398	Turbotière en Aluminium 50X40cm	U	2			
399	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	12			
400	Vide Pomme PP:15 mm PM	U	6			
401	Zesteur verticale	U	6			
Montant Total HT						
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

