**ROYAUME DU MAROC**

**MAITRE D’OUVRAGE**

**SOCIETE FONCIERE CMC S.A.**

**MAITRE D’OUVRAGE DELEGUE**

**OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE**

**ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL**

**Dossier d’Appel d’offres**

**Ouvert sur offres de prix**

**N° 43 / 2023**

|  |
| --- |
| Objet de l’Appel d’offres :  Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine pédagogique du pôle Tourisme Hôtellerie Restauration destiné à CMC Casablanca de l’OFPPT, répartie en lot 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 |

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

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

ACTE D'ENGAGEMENT

**A -** **Partie réservée à la Foncière CMC S.A**

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

**Objet du marché :** Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine pédagogique du pôle Tourisme Hôtellerie Restauration destiné à CMC Casablanca de l’OFPPT :

**Lot N° : …………………………………………………………**

Passé en application de l'alinéa 2, paragraphe 1 de l'article 16 et paragraphe 1 de l’article 17 et alinéa 3 paragraphe 3 de l'article 17, relatif aux marchés publics de l’Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).

**B - Partie réservée au concurrent**

1. **Pour les personnes physiques**

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

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

1. **Pour les personnes morales**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

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

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

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

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

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

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

La Société Foncière CMC S.A. se libérera des sommes dues par elle en faisant donner crédit au compte ............. (À la Trésorerie Générale, bancaire, ou postal) (1) ouvert à mon nom (ou au nom de la société) à.................................. (Localité), sous relevé d’identification bancaire (RIB) numéro…………………………………….

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

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

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

**MODELE DE DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

**DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

Objet du marché : **:** Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine pédagogique du pôle Tourisme Hôtellerie Restauration destiné à CMC Casablanca de l’OFPPT :

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 :.........................................................................................

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

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

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

**B - Pour les personnes morales**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**- Déclare sur l'honneur** :

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

2- que je remplie les conditions prévues à l'article 24 du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 juin 2014) et fixant les conditions et les formes de passation des marchés de l’office de la formation et de la promotion du travail (OFPPT) ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle ;

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

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

- à m'assurer que les sous-traitants remplissent également les conditions prévues par l'article 24 du Règlement des Marchés de l’OFPPT ;

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

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

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

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

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

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

9- je certifie l'exactitude des renseignements contenus dans la présente déclaration sur l'honneur et dans les pièces fournies dans mon dossier de candidature.

10- je reconnais avoir pris connaissance des sanctions prévues par l’article 142 du Règlement des Marchés de l’OFPPT, relatives à l'inexactitude de la déclaration sur l'honneur.

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

Signature et cachet du concurrent

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

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

**MODELE ATTESTATION DE REFERENCE**

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

**Logo Entreprise Date**

**ATTESTATION DE REFERENCE**

Je soussigné, [Nom et prénom], [qualité du signataire], atteste par la présente que la société [Nom de la société], a exécuté les prestations [Détailler les prestations], objet du marché n°……….., d’un montant de : ………………, sur un délai d’exécution de : …………

A la date du :…………

Les prestations mentionnées, ci-dessus, se sont déroulés dans de bonnes conditions et à notre entière satisfaction.

La présente attestation est établie pour servir et valoir ce que de droit.

Signature et cachet

Nom et prénom du signataire

Qualité du signataire.

**Annexe :**

**Spécifications techniques des fournitures proposées par les concurrents**

**Lot 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine**

*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.*

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.** | **Marque :** |  |
| **Marque :** | **Référence :** |  |
| **Référence :** | **Caractéristique proposée :** |  |
| Série 900 |  |  |
| Construction : |  |  |
| • En acier inox AISI 304 |  |  |
| • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum |  |  |
| • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. |  |  |
| • Piètement en acier inox réglable en hauteur |  |  |
| • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz |  |  |
| • Raccordement (Mise) à la terre |  |  |
| Brûleurs : |  |  |
| • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 40Kw 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 Inox |  |  |
| •détendeurs et vanne type gaz. |  |  |
| Four à gaz : |  |  |
| • Puissance : 8.5Kw 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 |  |  |
| 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 minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ; |  |  |
|  |  |  |
| **2** | **SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Série : 900 |  |  |
| • 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 : 20 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, |  |  |
| •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). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, vanne d’isolement, boite étanche, Vanne d’isolement, réservations, repérage accessoires et toutes sujétions ….) |  |  |
|  |  |  |
| **3** | **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 épaisseur 15 mm |  |  |
| • Puissance : 20 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 |  |  |
| •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). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ; |  |  |
|  |  |  |
| **4** | **FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Série 900 |  |  |
| Construction : |  |  |
| • En acier inox AISI 304 épaisseur 20/10minimum |  |  |
| • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. |  |  |
| • Piètement en acier inox réglable en hauteur |  |  |
| • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs |  |  |
| Caractéristique des bacs : |  |  |
| • Capacité (15+15) L minimum |  |  |
| • 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 |  |  |
| • 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 |  |  |
|  |  |  |
| 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 minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ; |  |  |
|  |  |  |
| **5** | **BAIN MARIE AVEC COMMANDE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Série : 900 |  |  |
| • GN1 +1/3 |  |  |
| • En acier inox AISI 304 |  |  |
| • Puissance : 2.7+2.7 Kw minimum |  |  |
| • Hautes prestation garantes 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 |  |  |
| • Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer |  |  |
| • 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 |  |  |
| • 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. |  |  |
| • manuel d'installation et d'entretien |  |  |
|  |  |  |
| 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 minimal standard (supports, boite étanche, Vanne d’isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ; |  |  |
|  |  |  |
| **6** | **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 : 400x1800x900 |  |  |
| Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson. |  |  |
| Avec Equipements des accessoires de gaz soit : |  |  |
|          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 : 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. |  |  |
|  |  |  |
| **7** | **HOTTE D’EXTRACTION PROFESSIONNELLE CENTRALE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Description de la hotte |  |  |
| • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum |  |  |
| • Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales |  |  |
| • Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents |  |  |
| • Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. |  |  |
| • filtres à choc 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. |  |  |
| Description de Caisson d’extraction : |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| • Installation sur la terrasse ; |  |  |
| • Caisson d´extraction 400 ºC/2h |  |  |
| •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 ; |  |  |
| Accessoires nécessaires par hotte : |  |  |
| -Raccordement électrique par câble **CR1** à partir de l’attente laissée par le lot concerné. |  |  |
| - 30 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 |  |  |
| Travaux d’installation et de branchement électrique de l’éclairage et le caisson d’extraction avec commandes. |  |  |
| Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons**.** |  |  |
| Y compris toutes suggestions selon les règles de l’art |  |  |
| Dimensions de la hotte L x l x h : 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. |  |  |
| Caisson d’extraction : Débit minimal **10 500 M3/h**, pression disponible **350 Pa** Minimum (à vérifier par l’entreprise). |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, visière, boite étanche, manchette souple, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **Nbre de filtres 8** |  |  |
| **Nbre éclairage : 4** |  |  |
| **8** | **SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Construction en acier inox AISI 304. |  |  |
| Dim : 600 x 580 x 580 mm minimum (+/-10%) |  |  |
| Puissance : 3 KW minimum, réglable |  |  |
| 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 |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, visière, fiche électrique malle et femelle, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **9** | **CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS** |  |  |
| Dimensions : 400X400 mm |  |  |
| ⦁ Inox AISI 304 décapé, passivé. |  |  |
| ⦁ Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre….) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. |  |  |
| ⦁ 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. |  |  |
| ⦁ Mise à la terre pour caillebotis ; |  |  |
| ⦁ Panier amovible indépendant de la cloche siphoïde et positionné au-dessus de la garde d’eau. |  |  |
| ⦁ Cuve équipée d’un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge. |  |  |
| ⦁ Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. |  |  |
| ⦁ Boitier 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 siphoïde |  |  |
| **10** | **CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS** |  |  |
| Dimensions : 800X400 mm |  |  |
| ⦁ Inox AISI 304 décapé, passivé. |  |  |
| ⦁ Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre….) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. |  |  |
| ⦁ 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. |  |  |
| ⦁ Mise à la terre pour caillebotis ; |  |  |
| ⦁ Panier amovible indépendant de la cloche siphoïde et positionné au-dessus de la garde d’eau. |  |  |
| ⦁ Cuve équipée d’un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge. |  |  |
| ⦁ Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. |  |  |
| ⦁ Boitier 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 siphoïde |  |  |
| **11** | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Longueur du tube de plongée : 500mm minimum |  |  |
| Vitesse variable électronique avec autorégulation |  |  |
| Puissance : 650 W minimum |  |  |
| Vitesse variable maximum 10 000 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 |  |  |
| Total Watts : 0.60 kW minimum |  |  |
| 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 malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **12** | **FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **CARACTERISTIQUES** |  |  |
| 06 Niveaux GN 1/1 |  |  |
| Construction en acier inox. |  |  |
| • Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED |  |  |
| • Générateur de vapeur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis |  |  |
| • Porte double vitrage avec isolation thermique |  |  |
| • Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile. |  |  |
| •Commandes Digitale |  |  |
| •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 |  |  |
| •Puissance électrique 11 KW minimum |  |  |
| •Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies. |  |  |
| •Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz |  |  |
| MODES DE CUISSON |  |  |
| • Cycle de convection sec et chaud (25 ° C à 300 ° C): idéal pour une cuisson à faible humidité. |  |  |
| • Cycle mixte (25 ° C à 300 ° C) : combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse. |  |  |
| • Cycle de vapeur basse température (25 ° C à 99 ° C): idéal pour le sous-vide, la remise en température et la cuisson délicate. Cycle vapeur (100 ° C): fruits de mer et légumes. Vapeur à haute température (25 ° C à 130 ° C). |  |  |
| •Livré avec 6 bac GN et 6 grilles GN 1/1 |  |  |
| ÉQUIPEMENTS DE SECURITE |  |  |
| •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 |  |  |
| • manuel d'installation et d'entretien |  |  |
| •certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. |  |  |
|  |  |  |
| **ACCESSOIRES STANDARDS:** |  |  |
| • 6 Grilles GN 1/1 |  |  |
| • Kit pour produits détergents (Lavage et rinçage). |  |  |
| •Sonde de température centrale à capteur unique |  |  |
| •Port USB pour télécharger les données HACCP |  |  |
| •système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement) |  |  |
| •Adoucisseur cartouche pour four mixte (pour une utilisation intense de la vapeur) |  |  |
| • Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé |  |  |
| Hotte aspirante intégrée au four, Avec un Système de ventilation complet pour l’extraction y compris la conduite d'évacuation avec raccordement externe. La hotte et le four doivent être synchronisés : la hotte s'allume/s'éteint lorsque le four démarre/s'arrête. Basée sur l’activité réelle du four la hotte active automatiquement la puissance de ventilateur moyenne/faible pour l'absorption des odeurs. |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **13** | **MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 02 groupes avec adoucisseur |  |  |
| Dimensions minimales : H x P x L :430 x 530x650 mm |  |  |
| Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum |  |  |
| Capacité électrique : 2,9Kw minimum |  |  |
| Arrêt écoulement : automatique |  |  |
| Eau chaude : 1 sortie |  |  |
| Vapeur : 2 sorties |  |  |
| 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 |  |  |
|  |  |  |
| 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. |  |  |
| -mini-vannes d’isolement. |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **14** | **BALANCE A PLATEAU RENFORCE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Portée : 300 Kg. |  |  |
| Précision : inférieure à 100g |  |  |
| Ecran LCD rétroéclairé |  |  |
| Capteur en aluminium |  |  |
| 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 |  |  |
| Autonomie de 65 heures minimum |  |  |
| Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur |  |  |
|  |  |  |
| 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 malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **15** | **TRANCHEUR** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| De construction en acier inoxydable avec bâti en aluminium anodisé |  |  |
| Transmission par courroie |  |  |
| Alimentation 220 V - 50 Hz |  |  |
| 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 |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **16** | **BLENDER ELECTRIQUE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Bol gradué : 1,25 L |  |  |
| 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 |  |  |
| Capacité : 1,5 litres minimum |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports,fiche électrique malle et femelle,repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **17** | **PRESSE AGRUME CUVE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 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 |  |  |
| Dimensions : 230x300x350mm +/-10% |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **18** | **EPLUCHEUSE A LEGUMES** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Fabrication entièrement en inox |  |  |
| Panneau de commande étanche à bouton tactile IP55 (Protégé contre les infiltrations de poussière limitées et Protégé contre les jets d’eau à basse pression) |  |  |
| Capacité tubercules 10 kgs +/-10% |  |  |
| Production horaire : 160 - kg/heure +/-10% |  |  |
| Minuterie avec décompte numérique. |  |  |
| Des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts. |  |  |
| Livré avec plateau et cylindre abrasifs 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 300 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). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **19** | **MOULIN A CAFE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Contenance de la trémie : 02 Kg, |  |  |
| Puissance : 300 W minimum |  |  |
| Corps en fonderie d’aluminium |  |  |
| Moulin silencieux (63dB). |  |  |
| Réglage facile de la dose, entre 6,5g et 9g, par un simple ajustement de la molette. |  |  |
| Doseur : à remplissage automatique |  |  |
| Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **20** | **COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| CUTTER |  |  |
| Cuve en inox |  |  |
| Capacité : 6 litres minimum |  |  |
| Variateur de vitesse : 3 vitesses minimum |  |  |
| Dispositif IP24 sur toute la machine |  |  |
| Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité. |  |  |
| Panneau de commande tactile plat, étanche IPX5 (IP55).pour protection contre l’eau |  |  |
| Capacité de production minimale : 550 - kg/heure |  |  |
| Alimentation : 220 V - 50 Hz |  |  |
| Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur |  |  |
| COUPE LEGUME TOUT INOX |  |  |
| 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 |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).. |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **21** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Diamètre plateau 24,5 cm minimum |  |  |
| Capacité 20 l minimum. |  |  |
| Puissance 700 watts minimum |  |  |
| Programmateur mécanique |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **22** | **PERCOLATEUR** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| Capacité : 13 à 20 l |  |  |
| Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service |  |  |
| Avec indicateur de niveau |  |  |
| Puissance : 800 W minimum |  |  |
| Alimentation : 220 V – 50 Hz |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **23** | **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 |  |  |
| Indice de protection IP65 |  |  |
| Moteur de 750W minimum, |  |  |
| Hauteur de coupe : 270 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). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **24** | **Poubelle roulante 120 litres** |  |  |
| À couvercle |  |  |
| La couleur selon le choix du maitre 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. |  |  |
|  |  |  |
| **25** | **POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE** |  |  |
| De capacités minimales 1100 litres |  |  |
| La couleur selon le choix du maitre 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. |  |  |
|  |  |  |
| **26** | **Chauffe-plats - électrique 10 plaques :** |  |  |
| **Marque** |  |  |
| **Référence** |  |  |
| Puissance : 1.3Kw minimum |  |  |
| Dimensions : 400X215X475 MM minimum |  |  |
| Poids : 23 Kg minimum |  |  |
| Ampère : 5.6 A |  |  |
| 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. |  |  |
| 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. |  |  |
| Equipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien . |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **27** | **MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE** |  |  |
| **Marque** |  |  |
| **Référence** |  |  |
| Consommable : pastille |  |  |
| Poids : 15 kg |  |  |
| Réservoir d'eau : 6 litres |  |  |
| Alarme de détartrage |  |  |
| Puissance nominale (en watts) : 2400 watts minimum |  |  |
| Système d'extraction à double tête pour préparer deux tasses simultanément |  |  |
| Dimensions (LxHxP) : 56 x 41,7 x 41,5 cm +/-10% |  |  |
| Plaque chauffe-tasses |  |  |
| Mode économie d'énergie |  |  |
| 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. |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **28** | **APPAREIL SOUS VIDE** |  |  |
| **Marque** |  |  |
| **Référence** |  |  |
| Type d'appareil : à cloche |  |  |
| Matière : acier inoxydable |  |  |
| Largeur de barre de soudure : 30 cm minimum |  |  |
| Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum |  |  |
| Alimentation : 220 V |  |  |
| Puissance : 400 W minimum |  |  |
| Options : Ecran LCD / filtre liquides extérieur |  |  |
| **29** | **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 |  |  |
| **30** | **CUISEUR A OEUFS 6 PANIERS** |  |  |
| **Marque** |  |  |
| **Référence** |  |  |
| Puissance : 1200 W minimum |  |  |
| Alimentation : 220 V |  |  |
| Capacité : 6 paniers à œufs |  |  |
| Dimensions (HxLxP) : 255 x 215 x 430 mm minimum |  |  |
| Option : Robinet de vidange |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **31** | **CUISEUR A RIZ 8L** |  |  |
| **Marque** |  |  |
| **Référence** |  |  |
| Puissance : 1.95 KW minimum |  |  |
| Alimentation : 220 V |  |  |
| Contenance : 8L |  |  |
| Poids : 10 Kg |  |  |
| Dimensions (HxLxP) : 385X480X345 mm minimum |  |  |
| Permet de cuire et de maintenir au chaud près de 3,8 Kg de riz. |  |  |
| Conçu en acier inoxydable, |  |  |
| Equipé d'une casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur avec revêtement anti-adhésif afin que le riz ne colle pas à la cuve. |  |  |
| **Livré avec :** |  |  |
| 1 gobelet mesureur |  |  |
| 1 cuillère à riz |  |  |
| 1 cuillère mélangeuse |  |  |
| 1 Tapis en silicone |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **32** | **FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT** |  |  |
| Dimensions : **48.5x29x88.5** +/-10% |  |  |
| Hauteur utile**: 63 Cm** +/-10% |  |  |
| Poids Net : **15.5 Kg** |  |  |
|  |  |  |
| 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. |  |  |
| Tiroir à braises en inox. Porte avant coulissante. |  |  |
| **Livré avec :** |  |  |
| 03 grilles en acier inoxydable pour le fumage à plat (magrets, petits poissons…) |  |  |
| 05 crochets en S de 6 cm, ainsi qu'un sachet de sciure de 1 kg. |  |  |
| **33** | **CENTRIFUGEUSE VERTICALE 150 W** |  |  |
| **Marque** |  |  |
| **Référence** |  |  |
| Puissance de 150 watts minimum et 32 tr/min minimum pour un enzyme doux et un rendement de jus. |  |  |
| Sans résidus de fruits ou des os dans le jus grâce à micro passoire en acier inoxydable intégré. |  |  |
| Passoire acier inoxydable nettoyage facile |  |  |
| La presse en forme de spirale ajoute les fruits de manière automatique. |  |  |
| Boîtier noir élégant en plastique avec détails chromés et faible surface d'appui. |  |  |
| Comprend deux récipients de 900 ml +/-10% chacun |  |  |
| Sortie séparée de jus et de résidus de pressé |  |  |
| Protection de marche et arrêt – l'appareil peut seulement être éliminée en marche une fois posé le tube de remplissage avec Retour pour relâcher les parties obstruées. |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **34** | **PLAQUE À INDUCTION 3500W PORTABLE** |  |  |
| **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% |  |  |
| Ø des feux : 20 cm. |  |  |
| Poids (en kg) : 5 kg |  |  |
| Tension (en V) : 230 V |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **(1) QTE** | **(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA** | **(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)** | **(4) Droits de Douanes sur (3)** | **(5) Prix total Hors TVA  (5) =(3)+(4)** | **(6) TVA Appliquée sur (5)** | **(7) Montant TTC (7) = (5)+(6)** |
|  |
| **1** | FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1. | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** | SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | PLAQUE GRILLADE–2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** | FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** | BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** | PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **7** | HOTTE D’EXTRACTION CENTRALE | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **8** | SALAMANDRE ELECTRIQUE | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **9** | CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm | U | 13 |  |  |  |  |  |  |  |
| **10** | CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm | U | 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| **11** | MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **12** | FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **13** | MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **14** | BALANCE A PLATEAU RENFORCE | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **15** | TRANCHEUR | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **16** | BLENDER ELECTRIQUE | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **17** | PRESSE AGRUME CUVE | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **18** | EPLUCHEUSE A LEGUMES | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **19** | MOULIN A CAFE | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **20** | COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES, | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **21** | FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **22** | PERCOLATEUR | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **23** | SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER. | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **24** | POUBELLE 120 LITRES | U | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| **25** | POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **26** | CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **27** | MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **28** | APPAREIL SOUS VIDE | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **29** | MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **30** | CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **31** | CUISEUR A RIZ 8 L | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **32** | Fumoir à viande et poisson inox polyvalent | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **33** | CENTRIFUGEUSE VERICALE 150W | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **34** | PLAQUE A INDUCTION 3500 W PORTABLE | U | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL** | | | |  |  |  |  |  |  |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

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

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

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **TURBINE A GLACE VERTICALE** |  |  |
| **Marque : Carpigiani, Technogel,Frigmat , Isotech ou équivalent** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 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. |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **2** | **MACHINE A GLACONS** |  |  |
| **Marque : Scotsman, ITV, Furnotel ou équivalent** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Production : 25Kg/24h minimum |  |  |
| Bac de stockage : 15Kg minimum |  |  |
| Cube : 22g |  |  |
| Nbr : 18 cubes/cycle |  |  |
| 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. |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **3** | **ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L** |  |  |
| **Marque : ASBER, EDESA, AFI COLLIN LUCY ou équivalent** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Température de -18°C à -22° C |  |  |
| Capacité : 700L. Norme HACCP |  |  |
| Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1). |  |  |
| 60 mm d’épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression |  |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |
| 23 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. Puissance absorbé : 720 Kw 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. |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **4** | **ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L** |  |  |
| **Marque : ASBER, EDESA, AFI COLLIN LUCY ou équivalent** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Température de -2°C à +8° C |  |  |
| Capacité : 700L. Norme HACCP |  |  |
| Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1) |  |  |
| 60 mm d’épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression |  |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |
| 23 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 : 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. |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
|  | **ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 1400 L** |  |  |
| **Marque : ASBER, EDESA, AFI COLLIN LUCY ou équivalent** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Température de -2°C à +8° C |  |  |
| Capacité : 1400L. Norme HACCP |  |  |
| Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1) |  |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |
| 23 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 : 200W 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. |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
|  | **TOUR A PATISSERIE REFRIGEREE 600X400 FROID VENTILE** |  |  |
| **Marque : PANIMATIC, ASBER, FURNOTEL ou équivalent** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Température de -2°C à +8° C |  |  |
| Capacité : 600 Litres minimum. Norme HACCP |  |  |
| Dimensions ± 10 % : 2005x780x H 810 |  |  |
| Réalisation entièrement (intérieurete extérieure) en Inox AISI 304 |  |  |
| Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud |  |  |
| Evaporation automatique du condensat |  |  |
| Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm minimum) |  |  |
| Plateau de travail en granit robuste de 30 mm avec retour latéral de 150 mm à 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. |  |  |
| 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 |  |  |
| Evaporateur 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. |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
|  | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE** |  |  |
| **Marque : DAGARD, COLDKIT, ARNEG ou équivalent** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Chambre modulaire à clé. |  |  |
| Dimensions : L = 2.15 x P = 2.15 x H = 2.20m (+10%) |  |  |
| Cloisons isothermes toute hauteur |  |  |
| Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 |  |  |
| Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de1900x800x100mm |  |  |
| Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche |  |  |
| Isolation en mousse de polyuréthane haute densité |  |  |
| Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué. |  |  |
| La chambre froide doit être munie d’un dispositif d’avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l’intérieur de cette chambre de donner l’alarme à l’extérieur. |  |  |
| Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés. |  |  |
| Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d’une épaisseur de 13mm minimum. |  |  |
| Câble électrique d’alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l’attente du prestataire du lot électricité. |  |  |
| Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l’évaporateur de la chambre froide. |  |  |
| Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l’offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot. |  |  |
| Sol avec couverture inox antidérapante |  |  |
| Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l’intérieur |  |  |
| Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant |  |  |
| Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide |  |  |
| Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d’arrêt et de remontée de la température |  |  |
| Dégivrage automatique |  |  |
| Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d’eaux usées par siphonage |  |  |
| Réseau PVC minimum |  |  |
| Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 1,6 Kw 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 |  |  |
| **- Conditions de base :** |  |  |
| Température extérieure maximale : 36°C + 40°C |  |  |
| La température intérieure à maintenir -2/ + 8°C |  |  |
| L'humidité relative : 95% |  |  |
| Température des denrées : + 24 °C |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, boite électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
|  | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE** |  |  |
| **Marque : DAGARD, COLDKIT, ARNEG ou équivalent** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Chambre modulaire à clé. |  |  |
| Dimensions : L = 2.15 x P = 2.15 x H = 2.20m (+10%) |  |  |
| Cloisons isothermes toute hauteur |  |  |
| Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 |  |  |
| Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de1900x80x100 mm |  |  |
| Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche |  |  |
| Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol) |  |  |
| Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué. |  |  |
| La chambre froide doit être munie d’un dispositif d’avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l’intérieur de cette chambre de donner l’alarme à l’extérieur. |  |  |
| Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés. |  |  |
| Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d’une épaisseur de 13mm minimum. |  |  |
| Câble électrique d’alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l’attente du prestataire du lot électricité. |  |  |
| Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l’évaporateur de la chambre froide. |  |  |
| Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l’offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot. |  |  |
| Sol avec couverture inox antidérapante |  |  |
| Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l’intérieur |  |  |
| Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant |  |  |
| Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide |  |  |
| Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d’arrêt et de remontée de la température |  |  |
| Dégivrage automatique |  |  |
| Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d’eaux usées par siphonage |  |  |
| Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance |  |  |
| 2 Kw 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 |  |  |
| **- Conditions de base :** |  |  |
| Température extérieure maximale : 36°C + 40°C |  |  |
| La température intérieure à maintenir -18/ -22°C |  |  |
| L'humidité relative : 95% |  |  |
| Température des denrées : + 24 °C |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, boite électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **(1) QTE** | **(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA** | **(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA** | **(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)** | **(4) Droits de Douanes sur (3)** | **(5) Prix total Hors TVA  (5) =(3)+(4)** | **(6) TVA Appliquée sur (5)** | **(7) Montant TTC (7) = (5)+(6)** |
|  |
| 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 | U | 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 =** | | | | |  |  |  |  |  |  |  |

**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 : Matériel de Boulangerie pâtisserie 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.*

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **FAÇONNEUSE MANUELLE** | **Marque :** |  |
| **Marque :** | **Référence :** |  |
| **Référence :** | **Caractéristique proposée :** |  |
| Cadence : 1000 pâtons par heure, |  |  |
| Transmission par courroies, |  |  |
| Piétement amovible, |  |  |
| 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 |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **2** | **LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Largeur de travail : 500mm |  |  |
| Longueur de travail : 2000 mm minimum |  |  |
| 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 nécessaire 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). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **3** | **PETRIN DE TABLE BI VITESSE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Capacité de 2 à 9 kg de farine, |  |  |
| 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 |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **4** | **BATTEUR MELANGEUR 15 L** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 15 Litres minimum |  |  |
| Cuve inox |  |  |
| Puissance : 250 w |  |  |
| 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 |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **5** | **BATTEUR MELANGEUR 05 L** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 05 Litres minimum |  |  |
| Cuve inox |  |  |
| 1 prise de courant intégrée |  |  |
| Puissance : 250 w |  |  |
| Alimentation : 220 V + T - 50 Hz |  |  |
| Avec variateur de vitesse |  |  |
| Avec grille protection de cuve |  |  |
| Livré avec :Fouet, Batteur plat Crochet |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **6** | **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 malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **7** | **BACS A FARINE EN POLYETHYLENE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Construction en polyéthylène alimentaire |  |  |
| 4 roules pivotants ø100mm |  |  |
| 2 roues avec frein |  |  |
| Livré avec couvercle transparent |  |  |
| Capacité 80 à 100 L |  |  |
| **8** | **REFROIDISSEUR EAU GLACEE DE BOULANGERIE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Température d’eau alimentaire : 5 °C réglable |  |  |
| Régulateur de température |  |  |
| Capacité : 80 à 100 l |  |  |
| Puissance : 0.5 Kw minimum |  |  |
| Alimentation : 220 V – 50 hz |  |  |
| Cuve et serpentin en inox AISI 304 |  |  |
| Extérieur en inox AISI 304 |  |  |
| Remplissage automatique |  |  |
| Boîtier électronique et affichage digital |  |  |
| Table Support en acier inoxydable munis de pieds. |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien |  |  |
| certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. |  |  |
| 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 malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **9** | **CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 NIVEAUX GN** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Dim 780x800x1545 mm minimum |  |  |
| Poids net : 180 Kg |  |  |
| 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 épaisseur 2 mm |  |  |
| Joint de porte : Magnétique facilement remplaçables |  |  |
| Tableau électrique : Amovible |  |  |
| Puissance : 0.52 Kw |  |  |
| Rendement Refroidissement rapide +90°C + 3°C : 40 Kg |  |  |
| Rendement Surgélation +90°C-18°C : 28 Kg |  |  |
| Branchement électrique : 400V 3N -50Hz ou 220V. |  |  |
| Fluide réfrigérant : R404 a |  |  |
| Evaporation : -10°C cond 45°C |  |  |
| Modalité refroidissement rapide/surgélation : Avec sonde au cœur et du temps prédéterminé. |  |  |
| Fourniture standard : N.10 couples de glissières GN1/1 Espacement 75 mm & Bonde de Vidange. |  |  |
| 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). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **10** | **DIVISEUSE HYDRAULIQUE AUTOMATIQUE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 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 arrondi |  |  |
| 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 % |  |  |
| Connexion au sol (au lieu de pieds en fonte) |  |  |
| 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 debase |  |  |
| Température contrôlée ventilateur de refroidissement |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien |  |  |
| certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. |  |  |
|  |  |  |
| Puissance 1.3 Kw, 3 phases, poids net : 380 Kg |  |  |
| LxPxH : 62x67x170 cm minimum |  |  |
|  |  |  |
| 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 malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **11** | **FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **CARACTERISTIQUES :** |  |  |
| 5 niveaux - 400 x 600 |  |  |
|       Construction en acier inox. |  |  |
| • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, |  |  |
| • 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 |  |  |
| Porte plaques soit pour la pâtisserie |  |  |
| Alimentation triphasée 380 v ou 400 V0 hz |  |  |
| Puissance électrique 9 KW Minimum |  |  |
| 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. |  |  |
| CHAUFFAGE ELECTRIQUE |  |  |
| • Chauffage de la chambre de cuisson l’aide de résistances électriques blindées |  |  |
| MODES DE CUISSON |  |  |
| • 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 % |  |  |
| MODES DE FONCTIONNEMENT |  |  |
| • Commandes programmables (90 programmes / 10 phases). |  |  |
| ÉQUIPEMENTS DE SECURITE |  |  |
| • 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. |  |  |
| **ACCESSOIRES STANDARDS :** |  |  |
|       Supports munis de pieds avec porte-plaques 60\*40 incorporé. |  |  |
|       Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **12** |  |  |  |
| **FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| • 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 moteur 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. |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **13** | **ARMOIRE DE FERMENTATION** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Capacité minimale : 1 compartiment de 25 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 hygrostat 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 |  |  |
| Sur roulettes pour mise en place et nettoyage |  |  |
| Groupe frigorifique tropicaliser |  |  |
| Puissance : 2,5 KW minimum |  |  |
| Alimentation Mono 220V - 50 Hz |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien |  |  |
| certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **14** | **TREMPEUSE 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 |  |  |
| **15** | **GUITARE DE CHOCOLAT** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif. |  |  |
| Les bras de coupes interchangeables très facilement, fabrication en meplat 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 |  |  |
| **16** | **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 |  |  |
| Hauteur : 49 cm minimum |  |  |
| Longueur : 35 cm minimum |  |  |
| Profondeur : 28 cm minimum |  |  |
| Puissance : 1200 Watts. 1500-3000 Tours/Minute |  |  |
| **17** | **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 |  |  |
| **18** | **PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Débit minimum : 280g/mm, |  |  |
| Puissance minimale : 50 watts, |  |  |
| Alimentation : 220 volts-50 Hz- |  |  |
| Godet 700 ml |  |  |
| Piston Inox |  |  |
| Livré avec : |  |  |
| 2 buses |  |  |
| 1 jet rond R4 |  |  |
| 1Jet plat |  |  |
| **19** | **Aérographe stylo & compresseur basse pression** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **20** | **Gants à tirer le sucre jeux en Latex** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **21** | **Gants pour le chocolat - Jeux** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence** |  |  |
| Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne |  |  |
| **22** | **Thermomètre à sucre** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **23** | **Soufflette pompe à sucre avec tige en cuir** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Simple détente |  |  |
| Poire avec clapet anti-retour |  |  |
| Canule en cuivre |  |  |
| **24** | **Fourchette à tremper le chocolat** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **25** | **Chalumeau Professionnel** |  |  |
| 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 |  |  |
| **26** | **Ciseaux pour sucre 24 cm** |  |  |
| En acier trempé polissage fin |  |  |
| Manche laquée noire |  |  |
| **27** | **Plaque chauffante pour sucre** |  |  |
| Plaque recouverte d’un tapis anti adhésif |  |  |
| Puissance 110W, 240 V monophasé |  |  |
| **28** | **Décapeur thermique chocolat électrique** |  |  |
| 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 3 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. Puissance :1500 W - 220V 50Hz. |  |  |
| Livré avec 3 embouts. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT 3 : Matériel de Boulangerie pâtisserie et chocolaterie**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **(1) QTE** | **(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA** | **(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)** | **(4) Droits de Douanes sur (3)** | **(5) Prix total Hors TVA  (5) =(3)+(4)** | **(6) TVA Appliquée sur (5)** | **(7) Montant TTC (7) = (5)+(6)** |
|  |
| **1** | FAÇONNEUSE MANUELLE | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** | LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE, | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | PETRIN DE TABLE BI VITESSE, | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** | BATTEUR MELANGEUR 15 L | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** | BATTEUR MELANGEUR 5L | **U** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** | BALANCE ELECTRONIQUE A précision | **U** | **10** |  |  |  |  |  |  |  |
| **7** | BACS A FARINE EN POLYETHYLENE | **U** | **10** |  |  |  |  |  |  |  |
| **8** | REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| **9** | CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 NIVEAUX GN | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **10** | DIVISEUSE HYDRAULIQUE AUTOMATIQUE | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| **11** | FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| **12** | FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| **13** | ARMOIRE DE FERMENTATION | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| **14** | TREMPEUSE A CHOCOLAT professionnelle Digital 6L avec sonde | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **15** | GUITARE DE CHOCOLAT | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| **16** | CUTTER R5 PLUS ROBOT COUPE | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **17** | LAMPE A SUCRE A 02 TETES | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **18** | PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **19** | AEROGRAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **20** | Gants à tirer le sucre jeux en Latex | **U** | **12** |  |  |  |  |  |  |  |
| **21** | Gants pour le chocolat - Jeux | **U** | **12** |  |  |  |  |  |  |  |
| **22** | THERMOMETRE A SUCRE | **U** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |
| **23** | SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR | **U** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |
| **24** | FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT | **U** | **4** |  |  |  |  |  |  |  |
| **25** | CHALUMEAU PROFESSIONNEL | **U** | **4** |  |  |  |  |  |  |  |
| **26** | CISEAUX POUR SUCRE | **U** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |
| **27** | PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **28** | DECAPEUR THERMIQUE CHCOCOLAT ELECTRIQUE | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL =** | | | |  |  |  |  |  |  |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot°4 : Matériel de laverie et Matériel 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.*

*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** | **LAVE VAISSELLE A CAPOT** | **Marque :** |  |
| **Marque :** | **Référence :** |  |
| **Référence :** | **Caractéristique proposée :** |  |
| Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm |  |  |
| Hauteur De chargement : 400 mm minimum |  |  |
| 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. |  |  |
| 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 malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **2** | **LAVE VERRE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Capacité panier de 500X500 |  |  |
| Capacité de production : 30 paniers par heure |  |  |
| Puissance électrique : 3KW minimum |  |  |
| Température d’alimentation d’eau peut atteindre 50°C |  |  |
| Température de lavage 55-65°C |  |  |
| Température de rinçage 75°C |  |  |
| Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum |  |  |
| Un panneau de commande simple avec affichage numérique |  |  |
| Distributeur de produit de rinçage intégré |  |  |
| Disposé d’un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage. |  |  |
| Chaudière intégrée : 5 litres minimum pour un usage intensif |  |  |
| Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz |  |  |
| Table Support en acier inoxydable munis de pieds. |  |  |
| 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. |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **3** | **CASIER POUR 16 COMPATIMENTS** |  |  |
| **Hauteur maximum : 17.6 cm** |  |  |
| **Diamètre maximum : 10.9 cm** |  |  |
| **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. |  |  |
| . |  |  |
| **4** | **CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS** |  |  |
| **Hauteur maximum : 24.1 cm** |  |  |
| **Diamètre maximum : 8.7 cm** |  |  |
| **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. |  |  |
| . |  |  |
| **5** | **CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS** |  |  |
| **Hauteur maximum : 24.1 cm** |  |  |
| **Diamètre maximum : 7.2 cm** |  |  |
| **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** |  |  |
| 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 chutedes 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 100 |  |  |
| 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 |  |  |
| Programmateur 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 Programmateur 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 |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **10** | **SECHOIR DE LINGE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Capacité : 16 KG |  |  |
| Tambour acier inoxydable |  |  |
| Programmateur : 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 approprie. |  |  |
| Chauffage électrique puissance : 20 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. |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **11** | **CALANDREUSE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Longueur cylindre : 1400 mm minimum  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 approprie.    Commande à pied pour arrêt et démarrage  Puissance électrique totale : 7,18kw 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.  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **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 malle 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 |  |  |
| Fermetureaimantée |  |  |
| **15** | **TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE.** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Table aspirantes, soufflantes et chauffées électriquement. |  |  |
| Réglage par thermostat |  |  |
| Avec: aspirateur, ventilateur et repose fer en acier INOX 304., |  |  |
| Surface de repassage 120 x 80 cm (+/-10%) |  |  |
| Chaudière automatique et électrique au contrôle électronique d’une capacité minimale de 5 litres |  |  |
| Bras orientable et aspirant avec jeannette repassage manches |  |  |
| Groupe fer vaporisant avec fer électro-vaporisant. |  |  |
| Volt. 230-1-50 Hz. |  |  |
| 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 malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot°4 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **(1) QTE** | **(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA** | **(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)** | **(4) Droits de Douanes sur (3)** | **(5) Prix total Hors TVA  (5) =(3)+(4)** | **(6) TVA Appliquée sur (5)** | **(7) Montant TTC (7) = (5)+(6)** |
|  |
| **1** | LAVE VAISSELLE A CAPOT | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** | LAVE VERRE | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** | CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** | CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** | CASIER A 18 ASIETTES PLATES | U | 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| **7** | CASIERS A PLATEAUX | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **8** | CHARIOT DE TRANSPORT D’ASSIETTES | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **9** | LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **10** | SECHOIR DE LINGE | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **11** | CALANDREUSE | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **12** | MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **13** | CHARIOT A LINGE SALE | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **14** | CHARIOT A LINGE PROPRE | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **15** | TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL =** | | | |  |  |  |  |  |  |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot N° 5 : Matériel de distribution, self- service , Matériel de travail et de rangement et Matériel 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.*

*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** | **MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUDAVEC PORTES COULISSANTES** | **Marque :** |  |
| **Marque :EMAINOX ,DORA METAL,** **Inoxfera,ou équivalent** | **Référence :** |  |
| **Référence :** | **Caractéristique proposée :** |  |
| - 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 maitre 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. |  |  |
| - 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. |  |  |
| - Façade décor stratifié couleur |  |  |
| -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. |  |  |
|  |  |  |
| **Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.** |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **2** | **VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE** |  |  |
| **Marque : EMAINOX ,DORA METAL,** **Inoxfera ou équivalent** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Dimensions L x P x H:**1500X700X1620mm** minimum |  |  |
| • 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 frigorifiques, électrique et vidange à droite, côté service |  |  |
| • Bac d’évaporation des eaux de dégivrage |  |  |
| • Livré avec groupe tropicalisé Equipement frigorifique : |  |  |
| - 1 Groupe frigorifique. |  |  |
| - 1 Evaporateur ventilé |  |  |
| - 1 Détendeur. |  |  |
| - 1 Thermostat électronique. Et lecture digitale |  |  |
| **MEUBLE BAS REFRIGERE AVEC 2 PORTILLONS** |  |  |
| Type : Inox AISI 304 |  |  |
| Nuance : 18/10 minimum. |  |  |
| **- Panneaux de revêtement** |  |  |
| - Dessous réserve réfrigérée ventillée 2 portes isothermes |  |  |
| - Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable de 10/10 d’épaisseur. |  |  |
| - Les 2 portes, contres portes et poignées embouties en acier inoxydable montées sur des charnières type FERMOD. |  |  |
| - Ferrures avec loqueteaux à clefs |  |  |
| - Isolation en polyuréthane injecté sans CFC et HCFC. |  |  |
| - Aménagement intérieur échelles avec glissières inox GN1/1. |  |  |
| - Cuve réfrigéré 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 |  |  |
| - Façade décor stratifié couleur |  |  |
| - 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 maitre 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.** |  |  |
|  |  |  |
| **3** | **CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES** |  |  |
| **Marque : EMAINOX ,DORA METAL,** **Inoxfera ou équivalent** |  |  |
| **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 poidsRéels |  |  |
| Mise sous tension par un interrupteur M/A lumineux. |  |  |
| Poignée |  |  |
| Doublage intérieur en 8/10ème mm avec angles intérieurs chanfreinés fa-cilitant 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 maitre d’ouvrage,** Doté aussid’une rampe à plateau inox 3 tubes diamètre 32 mm fixées sur châssis au travers de la façade**.** |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien |  |  |
|  |  |  |
| **Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.** |  |  |
|  |  |  |
| **4** | **DISTRIBUTEUR A PLATEAUX, COUVERT, PAINS ET VERRES** |  |  |
| **Marque : EMAINOX ,DORA METAL,** **Inoxfera ou équivalent** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Dimensions : L x P x H : 1380 x 700 x 1400 mm minimum |  |  |
| Construction entièrement en acier inoxydable AINSI 304 |  |  |
| Piétements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm |  |  |
| Présentoir à couverts et à pain. |  |  |
| Plateaux inox inclinés distributeur de verres par gravité |  |  |
| livré avec : |  |  |
| - à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3 GN 1/3 – 100 mm de profondeurpour les couverts. |  |  |
| -En dessous 2 bacs GN 2/1 200 mm de profondeur pour le pain. |  |  |
|  |  |  |
| Le Piètements en polyéthylène rigides avec platines filetées réglables pour une parfaite mise à niveau du meuble. |  |  |
|  |  |  |
| **Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.** |  |  |
|  |  |  |
| **5** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Qualité : HDPE |  |  |
| Dimensions : 600X400X200 |  |  |
| Couleur blanche |  |  |
| **6** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 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 :** |  |  |
| •      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 : |  |  |
| •        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 :** |  |  |
| •      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 siphon en alliage chromé 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. |  |  |
| En dessous : |  |  |
| •      une étagère basse |  |  |
| **13** | **CHARIOT DE SERVICE** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| •        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** | **CHARIOT DE DISTRIBUTION :** |  |  |
| Fourniture et la mise en place d’un chariot de distribution ayant principalement les caractéristiques suivantes : |  |  |
| En acier inoxydable de dimension : 1000 x 500 x 900 mm composé de : |  |  |
| - 2 bacs " Gastronome" ½ profondeurs 150 avec poignées en inox 316 qualité alimentaire. |  |  |
| - 3 bacs " Gastronome" ½ profondeurs 150 avec poignées en inox 316 qualité alimentaire. |  |  |
| - compartiment pour assiettes. |  |  |
| - plateaux tôle inox 304. |  |  |
| - roulettes pivotantes |  |  |
| - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein |  |  |
|  |  |  |
| **15** | **ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| •        en acier inox, portes coulissantes |  |  |
| •        Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 % |  |  |
| • 2 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. |  |  |
| **16** | **Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **•** en acier inox 304 |  |  |
| •        Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 % |  |  |
|  |  |  |
| **17** | **Etagère mobile en PVC 05 Niveaux** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Dimensions : L1000XP500XH1800 |  |  |
| 04 Roues nylon |  |  |
| Chope Inox avec blocage sur 02 Roues |  |  |
|  |  |  |
| **18** | **ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE** |  |  |
| Ce prix rémunère à l’unité la fourniture et la pose des étagères 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 éme, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur. |  |  |
| **19** | **Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|       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 :** |  |  |
| • Tout en Inox |  |  |
| • Entrée 325 mm butées avant arrière |  |  |
| 4Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs |  |  |
| Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein |  |  |
| **21** | **BILLOT EN POLYPROPYLENES** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| •        Sur pied inox AISI 304, |  |  |
| •        Billot en polypropylènes hauteur entre 100 et 150 mm, |  |  |
| •        Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm |  |  |
| •    Conforme au NF-Hygiène Alimentaire. |  |  |
| **22** | **DIABLE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| •        à haut dossier |  |  |
| •        force 250 Kg |  |  |
| •        Roues à bandage caoutchouc |  |  |
| •        Hauteur 1300 mm (+/-10%) |  |  |
| •        Largeur des bavettes 300 mm |  |  |
| •       Peinture époxy |  |  |
|  |  |  |
| **23** | **SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| •        Dimensions : 600 x 400 mm |  |  |
| **24** | **CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| •        Avec 2 étagères en soubassement |  |  |
| •        Dimensions : 600 x 400 mm |  |  |
| •        Hauteur : 750 mm |  |  |
| **25** | **TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 1000X700** |  |  |
| **AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **26** | **PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| •        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 |  |  |
| •        Dosseret 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 dosserets |  |  |
| •        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. |  |  |
|  |  |  |
| **27** | **LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|       Commande à genou |  |  |
| •        Clapet anti retour dosseret avant et arrière |  |  |
| •        Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces |  |  |
| •        Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé |  |  |
| •        Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide |  |  |
| •        Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne |  |  |
| •   Mini-vannes d’isolement et siphon. |  |  |
| Livré avec : |  |  |
|          Distributeur de serviettes papier, |  |  |
|          Distributeur de savon, |  |  |
|          Brosse à ongle |  |  |
|          Poubelle pour les serviettes |  |  |
|  |  |  |
| **28** | **POSTE MOBILE DE DESINFECTION** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **Fixe équipé de :** |  |  |
| •        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. |  |  |
| **29** | **ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE** |  |  |
| **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) |  |  |
|  |  |  |
| **30** | **MONOBROSSE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Application : Lustrage |  |  |
| Vitesse : Haute vitesse |  |  |
| Vitesse : 400 tpm |  |  |
| Consommation de courant : 1 100 W |  |  |
| Source d’énergie : Câble |  |  |
| Pression du disque : 27 g/cm² |  |  |
| Niveau sonore : 59 dBA |  |  |
| Dimensions : 56 x 43 x 117 cm |  |  |
| Longueur du câble : 12,5 m |  |  |
|  |  |  |
| **31** | **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 |  |  |
| Livre avec |  |  |
| 200 sacs poubelle |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **32** | **CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE - Type : 8 à 12 chambres** |  |  |
|  |  |  |
| **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 thermolaqué 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. |  |  |
|  |  |  |
| **33** | **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 |  |  |
| **34** | **RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE** |  |  |
| **35** | **RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM** |  |  |
| Livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum |  |  |
| **36** | **BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE** |  |  |
| Monture bois - douille vis |  |  |
| **37** | **PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT** |  |  |
| **38** | **SEAU LAVEUR** |  |  |
| Capacité : 14 litres |  |  |
| Antibactérien couleur bleu |  |  |
| **39** | **SEAU LAVEUR** |  |  |
| Capacité : 14 litres |  |  |
| Antibactérien couleur rouge |  |  |
| **40** | **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 ± 10 % : L 950 x P 500 x H 1 800 |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot N° 5 : Matériel de distribution, self- service , Matériel de travail et de rangement et Matériel de nettoyage**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **(1) QTE** | **(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA** | **(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)** | **(4) Droits de Douanes sur (3)** | **(5) Prix total Hors TVA  (5) =(3)+(4)** | **(6) TVA Appliquée sur (5)** | **(7) Montant TTC (7) = (5)+(6)** |
|  |
| **1** | MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** | VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** | DISTRIBUTEURS A PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** | BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X200 | U | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** | BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X300 | U | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| **7** | BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X200 | U | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| **8** | BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X300 | U | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| **9** | BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400X300 | U | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| **10** | BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400X200 | U | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| **11** | TABLE DE TRAVAIL MOBILE | U | 35 |  |  |  |  |  |  |  |
| **12** | TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **13** | CHARIOT DE SERVICE | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **14** | CHARIOT DE DISTRIBUTION | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **15** | ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **16** | RAYONNAGE AVEC ETAGERE EN INOX 05 Niveaux | U | 14 |  |  |  |  |  |  |  |
| **17** | Etagère mobile en PVC 05 Niveaux | U | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| **18** | ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **19** | Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **20** | Echelle HAUTE GN1/1 DE 20 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **21** | BILLOT EN POLYPROPYLENES | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **22** | DIABLE | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **23** | SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **24** | CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **25** | TABLE DE DEBARASSAGE AVEC TROU VIDE ORDURE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **26** | PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR | U | 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| **27** | LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU | U | 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| **28** | POSTE MOBILE DE DESINFECTION | U | 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| **29** | ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **30** | MONOBROSSE | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **31** | CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **32** | CHARIOT DE FEMME DE CHAMBRE HOTEL | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **33** | CHARIOT PORTE BAGAGE POUR Hôtel En Laiton Doré | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **34** | RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **35** | RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **36** | BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **37** | PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT | U | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| **38** | SEAU LAVEUR COULEUR BLEUE | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **39** | SEAU LAVEUR COULEUR ROUGE | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **40** | ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL =** | | | |  |  |  |  |  |  |  |

**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.*

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **Aiguille à Brider en Inox** | **Marque :** |  |
| Marque : | **Référence :** |  |
| Référence : | **Caractéristique proposée :** |  |
| **2** | **1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE, 02 tasses** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence**:** |  |  |
| **3** | **Aiguille à Larder** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **4** | **Aiguiseur affuteur couteau électrique** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **5** | **Aplatisseur Inox** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **6** | **Araignée acier inoxydable DIAM 12mm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **7** | **Armoire stérile 10 couteaux** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **8** | **Assiette à dessert classique porcelaine émaillée certifiée blanche 23CM blanche Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **9** | **Assiette à pain classique en porcelaine blanche émaillée certifiée 13X13 CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **10** | **Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
|  |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **11** | **Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
|  |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **12** | **Assiette alvéolée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
|  |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **13** | **Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine EMAILLEE BLANCHE certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **14** | **Assiette Entremet :20cm en Porcelaine Blanche certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **15** | **Assiette gastronomique classique en porcelaine blanche émaillée certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **16** | **ASSIETTE PLATE PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE certifiée DIAMETTRE 31CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **17** | **ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETTRE 16CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **18** | **ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETTRE 20CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **19** | **ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETTRE 27CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **20** | **ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETRE 25CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **21** | **ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **22** | **ATTENDRISSEUR DE VIANDE ALLU** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **23** | **Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **24** | **Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **25** | **Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **26** | **Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **27** | **Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **28** | **Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence**:** |  |  |
| **29** | **Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **30** | **Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **31** | **Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence**:** |  |  |
| **32** | **Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **33** | **Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **34** | **Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **35** | **Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **36** | **Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **37** | **Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **38** | **Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **39** | **Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **40** | **Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **41** | **Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **42** | **Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **43** | **Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **44** | **Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **45** | **Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
|  |  |  |
| **46** | **Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **47** | **Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **48** | **Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **49** | **Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L** |  |  |
| **50** | **Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **51** | **Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **52** | **Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **53** | **Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **54** | **Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **55** | **Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **56** | **BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **57** | **BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **58** | **BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **59** | **BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **60** | **BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **61** | **BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **62** | **Barre aimantée 56cm en Inox et Polypropylène** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **63** | **Batte Côtelette en Inox** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **64** | **BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence**:** |  |  |
| **65** | **Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **66** | **Biberon à décorer 140ml** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **67** | **BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **68** | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **69** | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **70** | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **71** | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **72** | **BOL A CEREAL- 15,5 CM ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **73** | **Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **74** | **BOLS DE CUISINE CON INOX ;Série : 1L ; 2L ; 8L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **75** | **BOLS DE CUISINE ROND INOX Série ; 1.4L ; 2.8 L ;7L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **76** | **BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **77** | **Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **78** | **Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **79** | **Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **80** | **Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **81** | **CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **82** | **CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **83** | **Canneleur zesteur PP** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **84** | **Carafe à décanter évasée en verre** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **85** | **Carafe à eau base carrée en verre** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **86** | **Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **87** | **Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **88** | **Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **89** | **Casse homard** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **90** | **Casse noix** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **91** | **CASSEROLES CUIVRE/INOX ; série 1,2L ; 2,5 L ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence**:** |  |  |
| **92** | **Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence**:** |  |  |
| **93** | **Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence**:** |  |  |
| **94** | **Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **95** | **Cercle à tarte en inox Diam :20 /H: 2 cm. ± 10 % bord roulé** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **96** | **Cercle à Tarte en Inox Diam :24 /H: 2 cm.± 10 % bord roulé** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **97** | **Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **98** | **Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **99** | **Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **100** | **Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **101** | **Chafing-Dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **102** | **Chafing-Dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **103** | **Chafing-Dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **104** | **Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml -16cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **105** | **CHARIOT A LEGUMES INOX** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **106** | **Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **107** | **Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur »** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **108** | **CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **109** | **CISEAUX CUISNE INOX** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **110** | **Ciseaux à grappe** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **111** | **Ciseaux à poisson 25 cm ± 10 % de longueur** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **112** | **Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **113** | **Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **114** | **Cône en inox pour croquembouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **115** | **Coquetier en inox** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **116** | **Coquilleur a Beurre PP** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **117** | **Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **118** | **CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **119** | **Corne 134x94 mm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **120** | **COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **121** | **Coupe à glace en inox TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **122** | **Coupe Œufs en Tranches Fils Inox** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **123** | **Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **124** | **Coupe pâte/Ronde, rigide Exo glass stérilisable** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **125** | **Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10%** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **126** | **COUPERET 600GR BONNE CUISINE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **127** | **Couteau à Beurre en Inox TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **128** | **Couteau à désosser** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **129** | **COUTEAU A DESSERT acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **130** | **Couteau à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **131** | **COUTEAU À FROMAGE PATE DURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **132** | **COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **133** | **Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **134** | **COUTEAU A HUITRE ABS** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **135** | **Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **136** | **Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **137** | **Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **138** | **Couteau à steak" Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **139** | **Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 10 % -largeur 4 cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **140** | **Couteau d’office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **141** | **Couteau professionnel de cuisine** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **142** | **Couteau de table baguette inox 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **143** | **COUTEAU ECAILLEUR** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **144** | **COUTEAU ECONOME ABS** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **145** | **Couteaux Génoise-Manche ABS : 28cm ; 30 CM ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **146** | **Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox mache noire à 03 rivets** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **147** | **Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **148** | **Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **149** | **Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **150** | **Couteaux sommelier** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **151** | **Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/1** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **152** | **Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN ½** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **153** | **Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **154** | **Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **155** | **Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **156** | **Couvercle gastronome inox GN 1/2 L/l : 325 cm / 265 cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **157** | **Couvercle gastronome inox GN 1/3 L/l : 325 cm /176 cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **158** | **Couvercle gastronome Inox GN 1/3 Sans poignée** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **159** | **Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **160** | **Crémiers : 15CL - 30CL ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **161** | **Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **162** | **Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **163** | **Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **164** | **Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **165** | **CUILLERE A RAGOUT COTE INOX** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **166** | **Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **167** | **Cuillère d'Amour PP** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **168** | **Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **169** | **Cuillère Portionneuse de Glace** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **170** | **Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **171** | **CUVETTE CARRE 32X32** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **172** | **Dariole inox Ø de 55 mm minimum** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **173** | **DENOYAUTEUR D'OLIVE ALU** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **174** | **DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **175** | **Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **176** | **Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **177** | **DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **178** | **Douilles en polycarbonate 24 Pcs** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **179** | **ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **180** | **Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **181** | **Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **182** | **Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **183** | **Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **184** | **Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **185** | **Eminceur 30cm. Ep 3mm. Lame Inox. Manche en ABS** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **186** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme cœur** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **187** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme carrée** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **188** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ovale** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **189** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ronde** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **190** | **Entonnoir 12.5cm F 18 JTS ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **191** | **Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **192** | **EPROUVETTE POUR PESE-SIROP** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **193** | **ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 Longueur 285mm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **194** | **ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **195** | **FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **196** | **Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **197** | **Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **198** | **Fouet à Sauce "FMC » :30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C)** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **199** | **Fouet en Inox 25 cm WPS-10P\* ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **200** | **Fouet en Inox 35 cm WPS-14P\*\* ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **201** | **FOURCHETTE A DESSERT EN INOX 4000 Longueur 20 cm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **202** | **Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **203** | **Fourchette à escargot** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **204** | **Fourchette à huitres** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **205** | **Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **206** | **Fourchette 2 dents** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **207** | **Fourchette chef 2 dents** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **208** | **Fourchette de service Pour buffet en Inox** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **209** | **Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **210** | **FUSIL AIGUISEUR ROND : Série / BLEU JAUNE NOIR 30 CM ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **211** | **Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **212** | **GODET À COUVERTS POLYETH** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **213** | **Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **214** | **GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **215** | **Grattoir Poisson** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **216** | **Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **217** | **Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **218** | **Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **219** | **Légumière ronde en inox Diam 30 ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **220** | **Légumière ovale en inox L 40/20 ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **221** | **Louche à sauce** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **222** | **Louche de service en inox (2.5 mm)** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **223** | **LOUCHES INOX, Série : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **224** | **Lyre Génoise en Acier chromé (5hauteurs de coupe2a6 cm) L44cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **225** | **MBAKHRA EN ARGENTERIE GRAND MODELE (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **226** | **MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **227** | **Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **228** | **Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **229** | **Milasson en inox rond uni de Ø 60 mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **230** | **Milasson Ø de 22 cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **231** | **Mini Chafing-Dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **232** | **Mini Chafing-Dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **233** | **Mini Chafing-Dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **234** | **Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **235** | **Moule à brioche en inox Ø de 180 mm minimum** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **236** | **Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **237** | **Moule à cake droit en inox 250x80 minimum** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **238** | **Moule à cake en Inox 18% : 35x12xprof8.5cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **239** | **Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **240** | **Moule à cake Inox 18%- 30 cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **241** | **Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **242** | **Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **243** | **Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **244** | **Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **245** | **Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **246** | **Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **247** | **Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **248** | **Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **249** | **Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **250** | **Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **251** | **Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **252** | **MOULE A STEAK** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **253** | **MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **254** | **MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **255** | **Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x h 2,5 cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **256** | **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 |  |  |
| **257** | **Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **258** | **Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **259** | **Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **260** | **MOULE ETAIN KOUGLOPEF** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **261** | **MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **262** | **MOULE INOX DARIOLE 0,05L ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **263** | **MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **264** | **Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **265** | **Moules à chocolat Professionnels en silicone ( 10 Moules )** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| Barre gourmande x 9 |  |  |
| ½ Sphère Diam 03 cm (X24) |  |  |
| Escargot 29.5 mm (x24) |  |  |
| Tablette Choco 155x75 mm (X3) |  |  |
| Diamant 2.8 cm (x4) |  |  |
| Quenelle X16 Diam 275x135 mm |  |  |
| Globe 2.9cm (X32) Diam 275x175mm |  |  |
| Fève cacao (X26) |  |  |
| Sphères torsadées(X15) |  |  |
| Ronds Nervurés Easy choc (X15) |  |  |
| **266** | **Moulin à légumes en inox 32cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **267** | **Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **268** | **Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **269** | **MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **270** | **Moutardier en verre** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **271** | **Chevalets de table numéros en Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **272** | **OUVRE BOITES MODEL DE TABLE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **273** | **Panier à ménage (5pièces) en verre** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **274** | **Panier à pain en inox** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **275** | **Panier à vin verseur en osier** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **276** | **Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **277** | **Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **278** | **PASSE-VITE A GRILLE étamée 3MM ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
|  |  |  |
| **279** | **PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **280** | **Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **281** | **Passoire conique 30 cm ± 10 % de diamètre avec anse** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **282** | **PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **283** | **Peigne de Décoration Set de 7 pièces** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **284** | **Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **285** | **PELLE à FOUR INOX PERFO** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **286** | **PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **287** | **PELLE À HORS D'ŒUVRES** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **288** | **Pelle à pâtisserie en inox** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **289** | **Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **290** | **Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **291** | **Pelle Triangle en Inox à Manche Noir** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **292** | **Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **293** | **PETIT SEAU À GLAÇONS** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence |  |  |
| **294** | **Photophore en verre Lot de 4 pièces** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **295** | **PIERRE A AGUISER GROS 459** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **296** | **PIERRE A AGUISER MOYEN 460** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **297** | **PINCE A ARETES INOX** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **298** | **Pince à Décor** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **299** | **Pince à escargot** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **300** | **PINCE À GATEAU** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **301** | **Pince à Homard/noix** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **302** | **PINCE À HORS D'ŒUVRES** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **303** | **Pince à Servir en Inox ; Manche en Vinyl Vert L23cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **304** | **Pince pâte de 100 mm en inox** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **305** | **Pince/Ciseaux Multi Usages en inox** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **306** | **Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **307** | **Pinceau à pâtisserie, Série : 30 cm ; 40cm;45cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **308** | **Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **309** | **Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **310** | **PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **311** | **Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **312** | **Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **313** | **Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **314** | **Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **315** | **Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **316** | **Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **317** | **Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **318** | **PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **319** | **PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **320** | **Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **321** | **PLAQUE PERFOREE TOLE A PIZZA** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **322** | **Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm APS** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **323** | **Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **324** | **Plat ovale en inox L 60/20 ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **325** | **PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **326** | **PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **327** | **PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **328** | **Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **329** | **PLATEAU LIMONADIER** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **330** | **Plateau Miroir en Verre 1/1 APS** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **331** | **Plateau Miroir en Verre 1/2 APS** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **332** | **Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **333** | **Plateau rond antidérapant 0,35 cm ± 10 % de diamètre** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **334** | **Plateau polypropylène NSF** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **335** | **POCHES EN PERLON ; Série : 34 CM ,50cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **336** | **Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **337** | **POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **338** | **POELES A FRIRE TOLE BLANC ; Série :18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **339** | **Poêle à Paella 24cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **340** | **Poêles à Sucre Cuivre 1,8L ; 2,5L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **341** | **Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **342** | **Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **343** | **Poêle Choc Access Antiadhésive ; Série : 20cm, 24 cm, 28cm,36cm ,40cm (Revêtement PTFE)** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **344** | **Poêle Choc junior antiadhésive. Diam 32cm. H4.4 cm Ep :3.3** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **345** | **Poêle de flambage ronde en cuivre** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **346** | **Poêle de flambage ovale en cuivre** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **347** | **POELE INOX 36 CM 10%** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **348** | **POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox antiadhésive** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **349** | **Poire à Jus** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **350** | **Poissonnière en Inox 50cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **351** | **Pomme noisette ovale cannelée PP** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **352** | **Porte Adition en Inox** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **353** | **Porte-menu en Similicuir - Format A4 noir** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **354** | **PORTE FICELLE SUR PIED** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **355** | **Pot à café 0.5L avec couvercle** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **356** | **Pot à lait 0.5L avec couvercle** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **357** | **Pot à lait 1 L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **358** | **Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm APS** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **359** | **Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm APS** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **360** | **Présentoir Buffet h : 12cm APS** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **361** | **Présentoir Buffet h : 8cm APS** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **362** | **Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **363** | **Racloir à billot** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **364** | **Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **365** | **Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **366** | **Ramequin en verre 8.5cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **367** | **Râpe 6 faces en Inox h(24cm)** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **368** | **Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **369** | **Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz 0,35/0,28/0,1** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **370** | **RECTANGULAR 30X27CM – QUARTZ** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **371** | **RECTANGULAR MM 30X20CM – QUARTZ** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **372** | **REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **373** | **REGLE GRADUEE FLEXIBLE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **374** | **Rince doigts** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **375** | **Rondeau bas avec couvercle en Inix 20cm/24cm/28cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **376** | **Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **377** | **Rouleau à pâtisserienylon 500 Ø 45mm ± 5 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **378** | **ROULEAU MULTICOUPE UNI 5ROUL** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **379** | **Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **380** | **Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **381** | **Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **382** | **Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **383** | **Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **384** | **Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **385** | **Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **386** | **Salière et poivrière en verre** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **387** | **SAUCIERE - 25CL** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **388** | **SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGE QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **389** | **Saucière"Aladino"enInox150ml** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **390** | **Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **391** | **Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **392** | **Sceaux à vin** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **393** | **Scie Boucherie en Inox** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **394** | **SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 minimum** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **395** | **SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **396** | **SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **397** | **SERIE DE 3 PLAQUES A ROTIR INOX 40-50-60± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **398** | **SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **399** | **SERIE DE 6 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **400** | **SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence**:** |  |  |
| **401** | **Seringue pour cuisine** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **402** | **SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **403** | **Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **404** | **SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **405** | **Shaker en inox** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **406** | **Siphon à crème en Inox 0.5L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **407** | **Souffle à sucre 340 mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **408** | **Soupière 320 cl en Porcelaine** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **409** | **Soupière en inox avec couvercle** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **410** | **Soupière en inox sans couvercle** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **411** | **Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox : 22cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **412** | **Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **413** | **Spatule Blanche en Polyglass 30 cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **414** | **Spatules coudées en Inox 25 cm ; 30cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **415** | **Spatules en silicone 25 cm ; 35cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **416** | **SPATULES FIBRE 25 cm ;30 cm;40cm;50cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **417** | **Spatule flexible de 180 mm minimum droite ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **418** | **Spatule flexible droite inox de 300 mm± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **419** | **SPATULES INOX 10X38CM ; 12x38 CM** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **420** | **SPATULES INOX COURBEES 22CM ; 25cm;30cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **421** | **SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **422** | **Spatule longue coudée manche solide 20cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **423** | **Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **424** | **Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène Lame inox ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **425** | **Spatule""Elvéa"" en Elastomère thermoplastique : 45cm (110°C)** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **426** | **Sucrier argenté sans couvercle** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **427** | **Sucrier avec couvercle En inox** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **428** | **SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **429** | **Support Buffet 55.5 x 19 cm APS** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **430** | **Support Menu à Pince 30 cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **431** | **Support rotatif pour décoration Gâteau** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **432** | **Support Buffet 39x39 cm APS** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **433** | **TABLIER BOUCHER METAL** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **434** | **Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **435** | **TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **436** | **Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **437** | **Tapis à décor relief Arabesque** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **438** | **Tapis à décor relief Coffee** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **439** | **Tapis en silicone de cuisson antiadhérente 52X32cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **440** | **Tapis en silicone de Cuisson Antiadhérente 60x40 cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **441** | **Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **442** | **Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **443** | **Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **444** | **Tasse+Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **445** | **Terrine rect terre cerise 28 cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **446** | **Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **447** | **Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **448** | **Thermomètre Infrarouge** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **449** | **Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **450** | **Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **451** | **Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **452** | **Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **453** | **Turbotière en Aluminium 50X40cm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **454** | **Vase en verre de table hauteur 140 mm TENDANCEHaut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **455** | **Vase en verre de type académie hauteur 250mm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **456** | **Verre à Cocktail 24.5 Transparent TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **457** | **Verre à Cocktail " double " verre sonore TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **458** | **VERRE A BALLON 25CL TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **459** | **Verre à bière « chope à bière » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **460** | **Verre à bière « flûte » "verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **461** | **Verre à cocktail 21 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **462** | **Verre à cognac 25 cl "verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **463** | **Verre à dégustation "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **464** | **Verre a eau FB "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **465** | **Verre à eau gobelet cristallin 25 cl** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **466** | **Verre à irish coffee 23 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **467** | **Verre à pied cristallin tulipe 16 cl , 19 cl , 25 cl "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **468** | **Verre à Thé Cristal Transparent TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **469** | **Verre gigogne 22 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **470** | **Verre Islande 30cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **471** | **Verre long drink 30 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **472** | **Verre Martigues 32cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **473** | **Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **474** | **Verre Old Fashioned 30cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **475** | **Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl « verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **476** | **Vide Pomme PP : 15 mm PM** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **477** | **ZESTEUR VERTICALE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
|  |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 6 : Petits Outillages de cuisine et de restaurant**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **(1) QTE** | **(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA** | **(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)** | **(4) Droits de Douanes sur (3)** | **(5) Prix total Hors TVA  (5) =(3)+(4)** | **(6) TVA Appliquée sur (5)** | **(7) Montant TTC (7) = (5)+(6)** |
|  |
| **1** | Aiguille à Brider en Inox | U | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** | 1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE , 02 tasses | U | 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | AIGUILLE A LARDER | U | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** | Aiguiseur affuteur couteau électrique | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** | Aplatisseur Inox | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** | Araignée acier inoxydable DIAM 12mm | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **7** | Armoire stérile 10 couteaux | U | 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| **8** | Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 360 |  |  |  |  |  |  |  |
| **9** | Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |  |  |  |
| **10** | Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| **11** | Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| **12** | Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| **13** | Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |  |  |  |
| **14** | Assiette Entremet:20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |  |  |  |
| **15** | Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |  |  |  |
| **16** | ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée EMAILLEE BLANCHE DIAMETTRE 31CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 360 |  |  |  |  |  |  |  |
| **17** | ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 16CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |  |  |  |
| **18** | ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 20CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |  |  |  |
| **19** | ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 27CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |  |  |  |
| **20** | ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée.DIAMETRE 25CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |  |  |  |
| **21** | ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| **22** | ATTENDRISSEUR DE VIANDE ALLU | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **23** | Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **24** | Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **25** | Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **26** | Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **27** | Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **28** | Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **29** | Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **30** | Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **31** | Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **32** | Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **33** | Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **34** | Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **35** | Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **36** | Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **37** | Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **38** | Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **39** | Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **40** | Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **41** | Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **42** | Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **43** | Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **44** | Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **45** | Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **46** | Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8 | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **47** | Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **48** | Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **49** | Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **50** | Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6 | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **51** | Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **52** | Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **53** | Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **54** | Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **55** | Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **56** | BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **57** | BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **58** | BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **59** | BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **60** | BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **61** | BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **62** | Barre aimentée 56cm en Inox et Polypropylène | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **63** | Batte Côtelette en Inox | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **64** | BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **65** | Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche | U | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
| **66** | Biberon à décorer 140ml | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **67** | BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **68** | BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **69** | BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **70** | BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **72** | BOL A CEREAL- 15,5 CM ± 10 % | U | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| **73** | Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 % | U | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| **74** | BOLS DE CUISINE CON INOX Série: 1L ; 2L; 8L | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **75** | BOLS DE CUISINE ROND INOX Série; 1.4L ; 2.8 L;7L | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **76** | BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **77** | Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **78** | Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **79** | Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **80** | Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **81** | CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **82** | CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **83** | Canneleur zesteur PP | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **84** | Carafe à décanter évasée en verre | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **85** | Carafe à eau base carrée en verre | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **86** | Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 % | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **87** | Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 % | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **88** | Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **89** | Casse homard | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **90** | Casse noix | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **91** | CASSEROLES CUIVRE/INOX série 1,2L ; 2,5 L ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **92** | Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 45 |  |  |  |  |  |  |  |
| **93** | Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **94** | Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **95** | Cercle à tarte en inox Diam:20 /Ht: 2 cm. ± 10 % bord roulé | U | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| **96** | Cercle à Tarte en Inox Diam:24 /Ht: 2 cm.± 10 % bord roulé | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **97** | Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **98** | Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **99** | Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **100** | Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **101** | Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **102** | Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **103** | Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **104** | Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml -16cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **105** | CHARIOT A LEGUMES INOX | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **106** | Chevalet de table symbole en inox «  réservée » Dim 10X5X5 ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **107** | Chevalet de table symbole en inox «  non fumeur » | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **108** | CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **109** | CISEAUX CUISNE INOX | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **110** | Ciseaux à grappe | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **111** | Ciseaux à poisson 25 cm ± 10 % de longueur | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **112** | Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10 | U | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| **113** | Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10 | U | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| **114** | Cône en inox pour croquembouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **115** | Coquetier en inox | U | 48 |  |  |  |  |  |  |  |
| **116** | Coquilleur a Beurre PP | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **117** | Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox | U | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| **118** | CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **119** | Corne 134x94 mm | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **120** | COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| **121** | Coupe à glace en inox TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| **122** | Coupe Œufs en Tranches Fils Inox | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **123** | Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **124** | Coupe pâte/Ronde , rigide Exoglass stérilisable | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **125** | Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10% | U | 48 |  |  |  |  |  |  |  |
| **126** | COUPERET 600GR BONNE CUISINE | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **127** | Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| **128** | Couteau à désosser | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **129** | COUTEAU A DESSERT 4000 acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 180 |  |  |  |  |  |  |  |
| **130** | Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 360 |  |  |  |  |  |  |  |
| **131** | COUTEAU À FROMAGE PATE DURE | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **132** | COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **133** | Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **134** | COUTEAU A HUITRE ABS | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **135** | Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **136** | Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **137** | Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |  |  |  |
| **138** | Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| **139** | Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 5 % -largeur 4 cm ± 5 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **140** | Couteau d’office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets | U | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
| **141** | Couteau professionnel de cuisine | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **142** | Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 360 |  |  |  |  |  |  |  |
| **143** | COUTEAU ECAILLEUR | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **144** | COUTEAU ECONOME ABS | U | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| **145** | Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **146** | Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox mache noire à 03 rivets | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **147** | Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |  |  |  |
| **148** | Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **149** | Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **150** | Couteaux sommelier | U | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| **151** | Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/1 | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **152** | Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/2 | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **153** | Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **154** | Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **155** | Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **156** | Couvercle gastronome inox GN 1/2 L/l : 325 cm / 265 cm | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **157** | Couvercle gastronome inox GN 1/3 L/l : 325 cm /176 cm | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **158** | Couvercle gastronome Inox GN 1/3 Sans poignée | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **159** | Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **160** | CREMIERs: 15CL - 30CL ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **161** | Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |  |  |  |
| **162** | Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |  |  |  |
| **163** | Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |  |  |  |
| **164** | Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| **165** | CUILLERE A RAGOUT COTE INOX | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **166** | Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |  |  |  |
| **167** | Cuillère d'Amour PP | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **168** | Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **169** | Cuillère Portionneuse de Glace | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **170** | Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |  |  |  |
| **171** | CUVETTE CARRE 32X32 | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **172** | Darriole inox Ø de 55 mm minimum | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **173** | DENOYAUTEUR D'OLIVE ALU | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **174** | DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM , 16cm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **175** | Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **176** | Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **177** | DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2 | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **178** | Douilles en polycarbonate 24 Pcs | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **179** | ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **180** | Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **181** | Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **182** | Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **183** | Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **184** | Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **185** | Eminceur 30cm . ép 3mm. Lame Inox . Manche en ABS ITTO | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **186** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 péeces minimum forme cœur | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **187** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 piéces minimum forme carrée | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **188** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 piéces minimum forme ovale | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **189** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 piéces minimum forme ronde | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **190** | Entonnoir 12.5cm F 18 JTS ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **191** | Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **192** | EPROUVETTE POUR PESE-SIROP | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **193** | ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longeur 285mm | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **194** | ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| **195** | FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10 | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **196** | Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne | U | 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| **197** | Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 % | U | 15 |  |  |  |  |  |  |  |
| **198** | Fouet à Sauce "FMC":30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C) | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **199** | Fouet en Inox 25 cm WPS-10P\* ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **200** | Fouet en Inox 35 cm WPS-14P\*\* ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **201** | FOURCHETTE A DESSERT EN INOX longeur 20 cm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |  |  |  |
| **202** | Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 360 |  |  |  |  |  |  |  |
| **203** | Fourchette à escargot | U | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
| **204** | Fourchette à huitres | U | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
| **205** | Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 144 |  |  |  |  |  |  |  |
| **206** | Fourchette 2 dents | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **207** | Fourchette chef 2 dents | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **208** | Fourchette de service Pour buffet en Inox | U | 48 |  |  |  |  |  |  |  |
| **209** | Fourchette Table en Inox(3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |  |  |  |
| **210** | FUSIL AIGUISEUR ROND: SERIE / BLEU JAUNE NOIR 30 CM ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **211** | Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm ITTO | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **212** | GODET À COUVERTS POLYETH | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **213** | Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **214** | GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **215** | Grattoir Poisson | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **216** | Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses | U | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| **217** | Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 % | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **218** | Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **219** | Légumière ronde en inox Diam 30 ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **220** | Légumière ovale en inox L 40/20 ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **221** | Louche à sauce | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **222** | Louche de service en inox (2.5 mm) | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **223** | LOUCHE INOX SERIE : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **224** | Lyre Genoise en Acier chromé(5hauteurs de coupe2a6 cm)L44cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **225** | MBAKHRA EN ARGENTERIE GRAND MODELE (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **226** | MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **227** | Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **228** | Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **229** | Milasson en inox rond uni de Ø 60 mm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **230** | Milasson Ø de 22 cm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **231** | Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| **232** | Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| **233** | Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **234** | Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **235** | Moule à brioche en inox Ø de 180 mm minimum | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **236** | Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **237** | Moule à cake droit en inox 250x80 minimum | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **238** | Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **239** | Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **240** | Moule à cake Inox 18%- 30 cm | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **241** | Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **242** | Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **243** | Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **244** | Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **245** | Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **246** | Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **247** | Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **248** | Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **249** | Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **250** | Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **251** | Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **252** | MOULE A STEAK | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **253** | MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **254** | MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **255** | Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **256** | Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour un épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur( 100x89) mm | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **257** | Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule ( Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **258** | Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl)( 175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **259** | Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **260** | MOULE ETAIN KOUGLOPEF | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **261** | MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6 | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **262** | MOULE INOX DARIOLE 0,05L ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **263** | MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **264** | Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **265** | Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules) | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **266** | Moulin à légumes en inox 32cm | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **267** | Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5 | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **268** | Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm | U | 48 |  |  |  |  |  |  |  |
| **269** | MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **270** | Moutardier en verre | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **271** | Chevalets de table numérougeés Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **272** | OUVRE BOITES MODEL DE TABLE | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **273** | Panier à ménage (5pièces) en verre | U | 25 |  |  |  |  |  |  |  |
| **274** | Panier à pain en inox | U | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
| **275** | Panier à vin verseur en osier | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **276** | Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 % | U | 48 |  |  |  |  |  |  |  |
| **277** | Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **278** | PASSE-VITE A/ GRILLE étamée 3MM ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **279** | PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **280** | Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **281** | Passoire conique 30 cm ± 10 % de diamètre avec anse | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **282** | PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **283** | Peigne de Décoration Set de 7 pièces Lacor | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **284** | Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **285** | PELLE à FOUR INOX PERFO | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **286** | PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **287** | PELLE À HORS D'ŒUVRES | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **288** | Pelle à pâtisserie en inox | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **289** | Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **290** | Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **291** | Pelle Triangle en Inox à Manche Noir | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **292** | Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **293** | PETIT SEAU À GLAÇONS | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **294** | Photophore en verre Lot de 4 pièces | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **295** | PIERRE A AGUISER GROS 459 | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **296** | PIERRE A AGUISER MOYEN 460 | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **297** | PINCE A ARETES INOX | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **298** | Pince à Decor | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **299** | Pince à escargot | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **300** | PINCE À GATEAU | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **301** | Pince à Homard/noix | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **302** | PINCE À HORS D'ŒUVRES | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **303** | Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyl Vert L23cm | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **304** | Pince pâte de 100 mm en inox | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **305** | Pince/Ciseaux Multi Usages en inox | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **306** | Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **307** | Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm;45cm | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **308** | Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **309** | Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **310** | PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **311** | Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| **312** | Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| **313** | Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| **314** | Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| **315** | Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| **316** | Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| **317** | Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm | U | 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| **318** | PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10 | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **319** | PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **320** | Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **321** | PLAQUE PERFOREE TOLE A PIZZA | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **322** | Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm APS | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **323** | Plat rond en inox Diam 30 ± 10 % | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **324** | Plat oval en inox L 60/20 ± 10 % | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **325** | PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE: 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **326** | PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **327** | PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE. | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **328** | Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **329** | PLATEAU LIMONADIER | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **330** | Plateau Miroir en Verre 1/1 APS | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **331** | Plateau Miroir en Verre 1/2 APS | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **332** | Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **333** | Plateau rond antidérapant 0,35 cm ± 10 % de diamètre | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **334** | Plateau polypropylène NSF | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **335** | POCHES EN PERLON , Série : 34 CM ,50cm | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **336** | Poches à décorer ; Série: 30 cm , 35cm , 40 cm | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **337** | POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **338** | POELES A FRIRE TOLE BLANC, Série: 18CM , 22 cm , 24 cm , 40cm , 50cm | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **339** | Poêle à Paella 24cm | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **340** | POELES A SUCRE CUIVRE , Série : 1,8L ; 2,5L | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **341** | Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **342** | Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **343** | Poêle Choc Access Anti-Adhésive:Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm(Revêtement PTFE) | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **344** | Poêle Choc junior anti-adh .o32cm. H4.4 cm Ep:3.3 de BUYER | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **345** | Poêle de flambage ronde en cuivre | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **346** | Poêle de flambage ovale en cuivre | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **347** | POELE INOX 36 CM 10% | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **348** | POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **349** | Poire à Jus | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **350** | Poissonnière en Inox 50cm | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **351** | Pomme noisette ovale cannelée PP | U | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| **352** | Porte Adition en Inox | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **353** | Porte-menu en simili-cuir - Format A4 noir | U | 30 |  |  |  |  |  |  |  |
| **354** | PORTE FICELLE SUR PIED | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **355** | Pot à café 0.5L avec couvercle | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **356** | Pot à lait 0.5L avec | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **357** | Pot à lait 1 L | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **358** | Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm APS | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **359** | Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm APS | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **360** | Présentoir Buffet h: 12cm APS\* | U | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| **361** | Présentoir Buffet h: 8cm APS\* | U | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| **362** | Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| **363** | Racloir à billot | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **364** | Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **365** | Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **366** | Ramequin en verre""Lyon "":8.5cm | U | 96 |  |  |  |  |  |  |  |
| **367** | Râpe 6 faces en Inox h(24cm) Lacor | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **368** | Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **369** | Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28/0,1 | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **370** | RECTANGULAR 30X27CM - QUARTZ | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **371** | RECTANGULAR MM 30X20CM - QUARTZ | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **372** | REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **373** | REGLE GRADUEE FLEXIBLE | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **374** | Rince doigts | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **375** | Rondeau bas avec couvercle en Inox , Série : 20cm/24cm/28cm | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **376** | Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **377** | Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **378** | ROULEAU MULTICOUPE UNI 5ROUL | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **379** | Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **380** | Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| **381** | Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22 | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **382** | Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS\* | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **383** | Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS\* | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **384** | Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS\* | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **385** | Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **386** | Salière et poivrière en verre | U | 48 |  |  |  |  |  |  |  |
| **387** | SAUCIERE - 25CL | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **388** | SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGE QUALITE SUPERIEURE | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **389** | Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **390** | Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **391** | Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **392** | Sceaux à vin | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **393** | Scie Boucherie en Inox- | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **394** | SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 minimum | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **395** | SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **396** | SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10 | U | 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| **397** | SERIE DE 3 PLAQUSE A ROTIR INOX 40-50-60± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **398** | SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **399** | SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10 | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **400** | SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10 | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **401** | Seringue pour cuisine | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **402** | SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **403** | Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE | U | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
| **404** | SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix | U | 200 |  |  |  |  |  |  |  |
| **405** | Shaker en inox | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **406** | Siphon à crème en Inox 0.5 L | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **407** | Souffle à sucre 340 mm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| **408** | Soupière 320 cl en Porcelaine | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **409** | Soupière en inox avec couvercle | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **410** | Soupière en inox sans couvercle | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **411** | Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox: 22cm | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **412** | Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche | U | 48 |  |  |  |  |  |  |  |
| **413** | Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **414** | Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **415** | Spatule en silicone 25 cm ; 35cm | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **416** | SPATULES FIBRE , Série : 25CM ;30cm;40cm;50cm | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **417** | Spatule flexible de 180 mm minimum droite ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **418** | Spatule flexible droite inox de 300 mm± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **419** | SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **420** | SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm;30cm | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **421** | SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **422** | Spatule longue coudée manche solide 20cm | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **423** | Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **424** | Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène Lame inox ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **425** | Spatule"Elvéa" en Elastomère thermoplastique: 45cm (110°C) | U | 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| **426** | Sucrier argenté sans couvercle | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **427** | Sucrier avec couvercle En inox | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **428** | SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **429** | Support Buffet 55.5 x 19 cm APS | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **430** | Support Menu à Pince 30 cm | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **431** | Support rotatif pour décoration Gâteau | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **432** | Support Buffet 39x39 cm APS | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **433** | TABLIER BOUCHER METAL | U | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **434** | Tamis en inox 18/10-diam: 26 cm | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **435** | TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **436** | Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **437** | Tapis à décor relief Arabesque | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **438** | Tapis à décor relief Coffee | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **439** | Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **440** | Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **441** | Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 % | U | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| **442** | Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 5 % | U | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| **443** | Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| **444** | Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| **445** | Terrine rect terre cerise 28 cm | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **446** | Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **447** | Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax | U | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| **448** | Thermomètre Infrarouge | U | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **449** | Thermomètre sonde , sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **450** | Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L | U | 15 |  |  |  |  |  |  |  |
| **451** | Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **452** | Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **453** | Turbotière en Aluminium 50X40cm | U | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **454** | Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |  |  |  |  |  |  |  |
| **455** | Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |  |  |  |  |  |  |  |
| **456** | Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 72 |  |  |  |  |  |  |  |
| **457** | Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
| **458** | VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |  |  |  |
| **459** | Verre à bière « chope  à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **460** | Verre à bière « flûte  » "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **461** | Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 72 |  |  |  |  |  |  |  |
| **462** | Verre à cognac 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **463** | Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
| **464** | Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 180 |  |  |  |  |  |  |  |
| **465** | Verre à eau gobelet cristallin 25 cl | U | 180 |  |  |  |  |  |  |  |
| **466** | Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| **467** | Verre à pied cristallin tulipe 16 cl , 19 cl , 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 180 |  |  |  |  |  |  |  |
| **468** | Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| **469** | Verre gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |  |  |  |  |  |  |  |
| **470** | Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |  |  |  |  |  |  |  |
| **471** | Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |  |  |  |  |  |  |  |
| **472** | Verre Martigue 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |  |  |  |  |  |  |  |
| **473** | Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |  |  |  |  |  |  |  |
| **474** | Verre OId fashioned 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
| **475** | Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |  |  |  |  |  |  |  |
| **476** | Vide Pomme PP:15 mm PM | U | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| **477** | ZESTEUR VERTICALE | U | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL =** | | | |  |  |  |  |  |  |  |