|  |  |
| --- | --- |
| *Une image contenant texte, symbole, logo, Marque  Description générée automatiquement* | **Une image contenant Police, calligraphie, écriture manuscrite, blanc  Description générée automatiquement**  **Office de la Formation Professionnelle**  **et de la Promotion du Travail** |

**Dossier d’Appel**

**D’offres**

**Ouvert international**

**Sur offres de prix**

**N° 71/ 2025**

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

|  |
| --- |
| Objet de l’Appel d’offres :  Acquisition, Installation et Mise en Service des Equipements de la Cuisine de L’institut Spécialisé en Hôtellerie et Tourisme (ISHT) à OUJDA Répartie en lot suivant :   * LOT N° 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT * LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES * LOT N° 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISSERIE ET CHOCOLATERIE * LOT N° 4 : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE * LOT N° 5 : MATERIEL DE DISTRIBUTION, SELF- SERVICE, MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE * LOT N° 6 :PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT |

**Annexe 1 : MODELE DE L'ACTE D'ENGAGEMENT**

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

## ACTE D'ENGAGEMENT

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

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

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

* **Lot N° :**

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

**B - Partie réservée au concurrent**

1. **Pour les personnes physiques : (3)**

Je, soussigné : ................................................................... (Prénom, nom et qualité) (1)

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte, (1)

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

Numéro tél : ……………………………. Adresse électronique : …………………………………………….

Affilié à (4)………. sous le n° :................................. (2)

Inscrit au registre du commerce de............................................ (Localité) sous le n° .................................... (2)

n° de patente.......................... (2)

Numéro de l’identifiant commun de l’entreprise : .............................................................. (2)

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

1. **Pour les personnes morales (3)**

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

Agissant au nom et pour le compte de........................ (Raison sociale et forme juridique de la société) (1)

au capital de : .....................................................................................................

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

adresse du domicile élu..........................................................................................

Numéro de tél :………………………..Fax……………………..

adresse électronique : ………………………………………..

Affiliée à (4)………. sous le n°..............................(2)

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

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

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

N° de taxe professionnelle …………………………………… (2)

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

1. **Pour les coopératives ou union de coopératives (3)**

Je, soussigné .......................... (Prénom, nom et qualité au sein de la coopérative) (1)

Agissant au nom et pour le compte de...................................... (Dénomination de la coopérative ou de l’union de coopératives) au capital de:................................................................................................ (1)

Adresse du siège de la coopérative ou de l’union de coopératives.....................................................................

Numéro de tél : ……………………….. Fax ……………………..

adresse électronique : ………………………………………..

Affiliée à (4)………. sous le n°..............................(2)

Inscrite au registre local du coopérative n°............................... (Localité) sous le n°....................................(2)

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

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

N° de taxe professionnelle ……………………………………

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

1. **Pour les auto-entrepreneur :**

Je, soussigné .......................... (Prénom, nom) (1)

Numéro de tél : ……………………….. adresse électronique : ………………………………………..

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

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

N° de taxe professionnelle ……………………………………

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

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

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

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

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

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

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

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

Lorsque le marché est conclu avec un groupement :

* Part revenant au membre n° 1: (en lettres et en chiffres)
* Part revenant au membre n° 2: (en lettres et en chiffres)
* Part revenant au membre n° n: (en lettres et en chiffres)

L'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail se libérera des sommes dues par lui en faisant donner crédit au compte ............. (À la Trésorerie Générale, bancaire, ou postal) (5) ouvert à mon nom (ou au nom de la société) (5) à..................................(1) (Localité), sous relevé d’identification bancaire (RIB) numéro……………………………………. (6)

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

(Signature et cachet du concurrent)

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

mettre : «Nous, soussignés.................... nous obligeons conjointement/ou solidairement (choisir la mention adéquate et ajouter au reste de l'acte d'engagement les rectifications grammaticales correspondantes)

ajouter l'alinéa suivant : « désignons.................. (prénoms, noms et qualité) en tant que mandataire du groupement ».

(2) pour les concurrents non installés au Maroc préciser la référence des documents équivalents ;

(3) ces mentions ne concernent que les personnes assujetties à cette obligation.

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

(5) Supprimer la mention inutile.

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

**Annexe 2 : MODELE DE DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

**DECLARATION SUR L’HONNEUR (\*)**

- Mode de passation : Appel d'offres ouvert n°………./2025 , sur offres des prix du ../…/…. à …h.. min.

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

* **Lot N° :**

1. **Pour les personnes physiques**

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

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

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

Numéro tél : ……………………………. Adresse électronique : …………………………………………….

Affilié à ………(4) sous le n° : ................................. (1)

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

N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5)…………………..(6) (RIB), ouvert auprès de ……………………………………

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

1. **Pour les personnes morales**

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

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

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

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

Numéro de tél : ……………………….. Fax ……………………..

Adresse électronique : ………………………………………..

Affiliée à ………(4) sous le n°..............................(1)

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

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

N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5)…………………..(6)(RIB), ouvert auprès de ……………………………………

N° de taxe professionnelle ……………………………………

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

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

1. **Pour les coopératives ou union de coopératives**

Je, soussigné .......................... (Prénom, nom et qualité au sein de la coopérative)

Agissant au nom et pour le compte de...........................Dénomination de la coopérative ou de l’union de coopératives) au capital de : ....................................................................................................

Adresse du siège de la coopérative ou de l’union de coopératives.....................................................................

Numéro de tél : ……………………….. Fax ……………………..

Adresse électronique : ………………………………………..

Affiliée à ………(4) sous le n°..............................(2)

Inscrite au registre local du coopérative n°............................... (Localité) sous le n°....................................(2)

N° de patente........................

N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5)………………..(6)(RIB), ouvert auprès de ……………………………………

N° de taxe professionnelle ……………………………………

N° de l’Identifiant Commun de l’Entreprise : ........................

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

1. **Pour les auto-entrepreneur :**

Je, soussigné .......................... (Prénom, nom)

Numéro de tél : ……………………….. Adresse électronique : ………………………………………..

Affiliée à ………(4) sous le n°..............................(2)

Inscrit au registre national de l’auto-entrepreneur .............................. sous le n°....................................(2)

N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5)………………..(6)(RIB), ouvert auprès de ……………………………………

N° de taxe professionnelle ……………………………………

N° de l’Identifiant Commun de l’Entreprise : ........................

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

1. **Cas des établissements publics :**

Je soussigné.....................(nom, prénom et qualité) agissant au nom et pour le compte de (dénomination de l'établissement).

Numéro de tél : ……………………….. Adresse électronique : ………………………………………..

Adresse du siège : ................................................................................................................

Affiliée à ………(4) sous le n°..............................(2)

Inscrit au registre du commerce de(7)………..(localité) sous le n°....................................(2)

N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5)………………..(6)(RIB), ouvert auprès de ……………………………………

N° de taxe professionnelle sous le numéro (8): ……………………………………

N° de l’Identifiant Commun de l’Entreprise (8) : ........................

Références du texte l’habilitant à exercer les missions objet du marché : .............................

Relevé d’identité bancaire............(postal, bancaire ou à la TGR)(5) numéro(6): ...............

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

**- Déclare sur l'honneur :**

1. M’engager à couvrir, dans les limites fixées dans le cahier des charges, par une police d'assurance, les risques découlant de mon activité professionnelle ;
2. Que je remplie les conditions prévues à l'article 27 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) et fixant les conditions et les formes de passation des marchés publics ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle ;
3. Étant en redressement judiciaire j'atteste que je suis autorisé par l'autorité judiciaire compétente à poursuivre l'exercice de mon activité (2) ;
4. M’engager, si j'envisage de recourir à la sous-traitance :

* à m'assurer que les sous-traitants remplissent également les conditions prévues par l'article 151 du décret précité ;
* que celle-ci ne peut dépasser 50% du montant du marché, ni porter sur les prestations constituant le lot ou le corps d'état principal prévues dans le cahier des prescriptions spéciales, ni sur celles que le maitres d'ouvrage a prévues dans ledit cahier ;
* à confier les prestations à sous-traiter à des PME installées aux Maroc ; (3)

1. 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 ;
2. 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.
3. 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).
4. Atteste que je ne suis pas en situation de conflit d'intérêt.
5. Je certifie l'exactitude des renseignements contenus dans la présente déclaration sur l'honneur et dans les pièces fournies dans mon dossier de candidature tel que prévu à l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics .
6. je reconnais avoir pris connaissance des sanctions prévues par l’article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics , relatives à l'inexactitude de la déclaration sur l'honneur.

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

Signature et cachet du concurrent

1. Pour les concurrents non installés au Maroc, préciser la référence des documents équivalents et lorsque ces documents ne sont pas délivrés par leurs pays d’origine, la référence à l’attestation délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d’origine ou de provenance certifiant que ces documents ne sont pas produits.
2. à supprimer le cas échéant.
3. Lorsque le CPS le prévoit.
4. Indiquer la CNSS ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale
5. Supprimer la mention inutile.
6. Le relevé d’identité bancaire (RIB) contient 24 positions.
7. Lorsque l'établissement public est assujetti à cette obligation
8. Ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale.

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

**Annexe :**

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

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

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

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

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

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **FOURNEAU ELECTRIQUE 4 PLAQUES SUR FOUR ELECTRIQUE GN 2/1.**  Série 900  **Dimensions : 800 x 900 x 900**  Matériel de qualité conçu pour la cuisine professionnelle collective  Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum  Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304,  Finition Scotch Brite.  Plan de cuisson étanche moulé d’une seule pièce.  Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance.  Four électrique avec résistances en acier inoxydable incoloy au diamètre majoré.  Gril avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C.  Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable.  Voyant de tension et voyant d’atteinte de la température.  Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10  Pieds réglables en acier inox  Plaque :  Dimensions 300 x 300Puissance ((4x3,5 kw minimum).  Voltage 380/50HZ  Four électrique :  GN 2/1 Dimensions 530 x 650 x 4 pos.  Puissance : 7,5 kw minimum.  Puissance totale avec four 21,5 kw minimum.  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Manuel d'installation et d'entretien  Livré avec plaques & Grilles GN 2/1  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétion. |  |  |
| **2** | **FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.**  **Marque :**  **Référence :**  Série 900  Construction :  • En acier inox AISI 304  • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum  • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.  • Piètement en acier inox réglable en hauteur  • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz  • Raccordement (Mise) à la terre.  Brûleurs :  • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 40 Kw minimum  • Veilleuse d’allumage protégée  • Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur  • Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement)  • Grilles en FONTE  •détendeurs et vanne type gaz.  Four à gaz :  • Puissance : 6 Kw minimum  • Dimensions intérieures du four GN 2/1  • Chambre de cuisson en acier inoxydable.  • Sol en fonte  • Porte en acier inoxydable de 40 mm d’épaisseur.  • Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme  • Thermostat réglable de 120 à 180 °C  • Equipé d’une grille GN 2/1  • certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.  • Manuel d'installation et d'entretien  •Livré avec plaques & Grilles GN 2/1  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ; |  |  |
| **3** | **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 : 18 KW minimum  • Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes  • Allumage électrique par trains d’étincelles 220 V  • Veilleuse de sécurité  • Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve  • Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d’acier inoxydable minimum  • Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d’épaisseur minimum  • Bec verseur  • Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d’épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l’ouverture en toutes positions  • Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante,  • Coupure de la chauffe en cas de relevage de la cuve.  •certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.  • Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, vanne d’isolement, boite étanche, Vanne d’isolement, réservations, repérage accessoires et toutes sujétions …) |  |  |
| **4** | **PLAQUE GRILLADE–2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES**  **Marque :**  **Référence :**  Série 900  • En acier inox AISI 304  • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum  • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz  • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.  • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.  • Piètement en acier inox réglable en hauteur  • Plaque lisse 2/3, nervure 1/3 en acier chrome, qualité alimentaire, épaisseur 15 mm minimum  • Puissance : 18 KW minimum  • Raccordement (Mise) à la terre  • tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 (capacité min 1.5 litres)  • Régulation thermostatique de 90° à 270°C avec sécurité de surchauffe  • Placard avec 2 portes  • Surface de cuisson avec trou d’évacuation 15 mm minimum  • Raclette de nettoyage (grattoir plaque lisse et grattoir plaque rainurée).  •certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.  • Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ; |  |  |
| **5** | **FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES**  **Marque :**  **Référence :**  Série 900  Construction :  • En acier inox AISI 304 épaisseur 20/10minimum  • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.  • Piètement en acier inox réglable en hauteur  • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs  Caractéristique des bacs :  • Capacité (15+15) L  • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz  • Raccordement (Mise) à la terre  • Deux cuves à avec commandes séparées  • Cuve en V avec zone froide  • Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention  • Température réglable jusqu’à 190°C max  • Dispositif de sécurité des flammes  • Thermostat de protection contre la surchauffe  • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention  • Robinet de vidange d’huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve  • Deux Bac de récupération d’huile du capacité 15 l.  • Puissance : 28 KW minimum  • Placard avec 2 portes.  •certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.  • un seau de vidange avec filtre.  • manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ; |  |  |
| **6** | **FRITEUSE ELECTRIQUE DU COMPTOIR :**  Une friteuse électrique de la table pour frire du poisson, des frites, du poulet ou des beignets,  Pour une cuisine à petit débit.  Friteuse de comptoir puissante.  Dispose de deux cuves séparées avec commandes indépendantes pour éviter toute contamination croisée et économiser de l'énergie dans les moments plus calmes.  NB : chaque cuve possède un câble d'alimentation distinct. Utilise 2 prises de 8,7 A minimum  **Informations :**  • Construction en acier inoxydable facile à nettoyer   * Retour en température rapide * Paniers et couvercles en acier inoxydable fournis * Commande thermostatique simple * Coupure de sécurité thermique * Thermostat à cadran indépendant pour chaque cuve * Pieds en caoutchouc antidérapants * Voyant lumineux de fonctionnement   Alimentation : 220V-50HZ  Nombre de cuve : 2  Capacité par cuve : 3 litres minimum.  Puissance électrique : 4 kw minimum. |  |  |
| **7** | **BAIN MARIE AVEC COMMANDE**  **Marque :**  **Référence :**  Série : 900  • GN1 +1/3 plus support pour cuve GN  • En acier inox AISI 304  • cuve emboutie à angles arrondis avec pente pour faciliter l’évacuation de l’eau.  • Puissance : 5,4 Kw minimum  •Chauffe par résistances blindé en acier inox dessous la cuve.  • Hautes prestation 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.  • Robinet de chargement de l’eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve.  • Robinet d’évacuation à bille positionné à l’intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique.  •Thermostat de sécurité à cuve vide et ri-armement manuel.  •Voyant de fonctionnement en façade. Remplissage de la cuve par électrovanne.  •Equipé du système vertical d’évacuation d’eau pour le trop plein.  • meuble bas comporte un Placard avec 2 portes (Marque / Référence)  •certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.  • manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, Vanne d’isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ; |  |  |
| **8** | **PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE**  **Marque :**  **Référence :**  Construction conforme aux prospections générales et normes en vigueur  Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins  Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum  2Portes ouvrantes à la française  Dimensions : 400x1800x850 minimum  Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson.  Avec Equipements des accessoires de gaz soit (Préciser la marque et la référence) :   * Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vannes d’arrêt type gaz -voyants liquide – lyres de raccordement bouteilles– 1 Electrovanne – tube cuivre et accessoires de raccordement, une structure métallique pouvant supporter les charges créées par les bouteilles qui seront maintenues immobiles à l'aide de colliers et chaînettes au niveau de la niche du gaz pour **2 x 3 bouteilles** et Une bouteille de **gaz propane de 34 kg** à la charge de l’entreprise adjudicataire, pour effectuer les essais de fonctionnement des équipements de cuisson. * Détente secondaire : –filtre type gaz– 1 rampe cuivre - 5 détendeurs – 6 vannes d’arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 5 flexibles de raccordement appareils –Arrêt d’urgence (coup de poing) –chemins de câble et cache– Essais d’étanchéité du réseau du branchement tube cuivre et accessoires de raccordement. |  |  |
| **9** | **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/1h  •Caissons doit être avec moteur hors flux d’air poly courroie.  • Fabrication en tôle galvanisée avec traitement anticorrosion.  • Commande à doubles vitesses avec interrupteur marche/arrêt.  • Isolation thermo-acoustique ;  • Ouvertures latérales interchangeables ;  • Protection par disjoncteur ;  • Commande à doubles vitesses ;  Accessoires nécessaires par hotte :  -Raccordement électrique par câble **CR1** à partir de l’attente laissée par le lot concerné.  - Interrupteur y compris câble marche/arrêt du ventilateur depuis la zone de cuisine.  - 20 m +/- linéaire de conduite diamètre 400 mm y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages et couronnes de fixation nécessaires.  - Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds  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** |  |  |
| **10** | **SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE**  **Marque :**  **Référence :**  Salamandre professionnelle a plafond mobile  Construction en acier inox AISI 304.  Dim : 600 x 550 x 590 mm minimal  Puissance : 3 KW minimum, réglable  Chauffage par résistances blindées inclinables pour faciliter le nettoyage du plafond de l'appareil.  Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières  Contrôle de la température par régulateur d'énergie.  Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles  2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés  Bac de récupération amovible en acier inoxydable  Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Support murale en acier inoxydable.  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, visière, fiche électrique mâle et femelle, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **11** | **CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS**  **Marque :**  **Référence**  Dimensions : 400X400 mm  ⦁ Inox AISI 304 décapé, passivé.  ⦁ Entièrement testé et certifié suivant la norme **NF EN 1253.**  ⦁ Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre…) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton.  ⦁Absence totale de zone morte pour une évacuation complète afin d‘éviter les eaux stagnantes, les mauvaises odeurs, la prolifération bactérienne.  ⦁Grille caillebotis, garde d’eau, Panier amovible, Cloche siphoïde, Cuve télescopique, Anneau de drainage.  ⦁ Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose.  ⦁ Système télescopique, avec platine de reprise de l’étanchéité sur dalle.  ⦁ Ne comporte aucune zone de rétention d’eau.  ⦁ Solution entièrement inspectable.  ⦁ Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants.  ⦁ Classe L15.  ⦁Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé.  ⦁ Panier amovible indépendant de la cloche siphoïde et positionné au-dessus de la garde d’eau.  ⦁ 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 |  |  |
| **12** | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE**  **Marque :**  **Référence :**  Longueur du tube de plongée : 500mm minimum  Vitesse variable électronique avec autorégulation  Puissance : 500 W minimum  Vitesse variable maximum 12 000 tr/min en plongée.  Le moteur est doté d'un système de refroidissement et protégé contre la surchauffe (en cas d'utilisation intensive prolongée).  Alimentation monophasée 220 V+T  Manuel d'installation et d'entretien  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **13** | **FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 NIVEAUX GN1/1 :**  **Marque :**  **Référence :**  **CARACTERISTIQUES**  Construction en acier inox.  Nombre de niveaux : 6  Cuisson de charges mixtes  Cuisson basse température avec des fonctions intelligentes  Haute productivité  3 modes de cuisson : vapeur, air pulsé et combinaison vapeur/air pulsé  Possibilité de réaliser des cuissons mixtes d'aliments variés  Fonction de maintien au chaud  Simplicité d'utilisation  Éclairage de la chambre de cuisson.  5 programmes de cuisson : pocher, sauter, cuire sur plaque, griller minimum  Mode four mixte avec 3 modes de cuisson : Vapeur 30 °C–130 °C, air chaud 30 °C–300 °C, combiné 30 °C–300 °C  Processus de maintien au chaud  Gestion intelligente du préchauffage et de la charge, enfournement immédiat en fonction du produit  Déshumidification de l'enceinte de cuisson avec la technologie par aspiration  Déshumidification haute efficacité de l'enceinte de cuisson : jusqu’à 130 l / seconde pour d'excellents résultats  Ecran tactile  Un four mixte 6-1/1 Doté de 6 niveaux de cuisson, il est compatible avec des plats et grilles GN1/1 et GN 1/2. Idéal pour les cuisines à forts rendements,  Peu encombrant permettra de réaliser jusqu'à 100 repas/jour en minimum.  Capables de générer jusqu'à 50% de productivité en plus, les temps de cuisson étant également réduits d'environ 10%.  Une qualité de cuisson irréprochable, une utilisation facile et une efficacité incontestable.  Appareil peut facilement atteindre les 300°C et également réaliser de parfaites cuissons basses température  Un four mixte professionnel associe les qualités des cuissons vapeur et air pulsé, garce à des technologies intelligentes qui permet de :  -Le réglage du flux de l'air avec apport et répartition de l'énergie homogène dans l'enceinte de cuisson  -Adapter automatiquement les paramètres de cuisson  pour réaliser des cuissons mixtes d'aliments variés  -Organiser et planifier l'ensemble des processus de cuissons avec intelligence  -Détartrage automatique du four et nettoyage intermédiaire ultra rapide d'environ 12 minutes  Dimensions : **L.850 x P.842 x H.754 mm +/-10%**  Puissance de raccordement électrique : **10.8 kW minimum**  Tension : **400 V - Triphasé**  Capacité / Volume : **6 niveaux**  Compatibilité : **GN 1/1, GN ½**  Manuel d'installation et d'entretien  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  **ACCESSOIRES STANDARDS :**  • Livré avec 6 bac GN et 6 Grilles GN 1/1  • Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré (fiche technique du produit) .  Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé  Hotte aspirante installé en dessous du au four, Avec un Système de ventilation complet pour l’extraction y compris la conduite d'évacuation avec raccordement externe.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **14** | **MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  02 groupes avec adoucisseur  Alimentation monophasée 220 V+T  Dimensions minimales : H x P x L : 430 x 530x650 mm +/-10%  Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum  Capacité électrique : 2,8Kw minimum  Arrêt écoulement : automatique  Eau chaude : 1 sortie  Vapeur : 2 sorties  Tube vapeur et tête vaporisant tout inox  Pompe, électrovannes, Chaudière en cuivre.  Le matériel construit dans le respect des normes CE en vigueur.  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Table Support munis de pieds réglables en hauteur.  Manuel d'installation et d’entretien.  Accessoires :  -1 porte-filtre + filtre 1 tasse  -2 portes-filtre + filtres 2 tasses  -1 tuyau de purge pour évacuation  -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau diamètre 3/8ème  -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café  - Bac de vidange en inox.  - mini-vannes d’isolement.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **15** | **BALANCE A PLATEAU RENFORCE**  **Marque :**  **Référence :**  Portée : 300 Kg.  Monophasé 220V  Précision : inférieure à 100g  Ecran LCD rétroéclairé  Capteur en aluminium  Batterie interne rechargeable, 65 heures d'autonomie minimum.  Protection IP65 u (protection contre l’intrusion de poussière et d’eau).  Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox  Température de fonctionnement jusqu’au 40°C minimum  Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **16** | **TRANCHEUR**  **Marque :**  **Référence :**  De Réalisation en aluminium anodisé, contact alimentaire  Lame en acier inox AISI 304 VG  Transmission par courroie  Alimentation 220 V - 50 Hz  Epaisseur de coupe (mm) 0-15  Diamètre de la lame 250 mm,  Affûteur incorporé.  Couteau de fabrication en acier chromé dur  Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement  Réglage d'épaisseur,  Transmission par courroie  Livré avec :  Démonte lame,  Aiguiseur  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **17** | **BLENDER ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité : 1,25 litres minimum  Bol gradué 1,25 litres.  Alimentation 220 V - 50 Hz  2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min.  Couteaux résistants en acier inoxydable.  Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.  Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **18** | **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  Alimentation 220 V - 50 Hz  Capacité 30l/h minimum.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **19** | **EPLUCHEUSE A LEGUMES**  **Marque :**  **Référence :**  Fabrication entièrement en inox  Panneau de commande étanche à bouton tactile IP65 (Protégé contre les infiltrations de poussière limitées et Protégé contre les jets d’eau à basse pression)  Système anti-retour à l’entrée d’eau.  Capacité tubercules 20 kgs +/-10%  Production horaire : 300 - kg/heure +/-10%  Minuterie avec décompte numérique.  Couvercle transparent avec fermeture et dispositif de sécurité.  Des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts.  Livré avec socle en inox, plateau et cylindre abrasifs, panier d’essorage et accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement.  Table filtre montée pour éplucheuse, Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN de récupération des légumes. Bac amovible très résistant avec panier filtre en maille.  Alimentation électrique 380 V  Puissance 500 W minimum  Plateau émerisé pour pommes de terre  Accessoires de manipulation.  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Manuel d'installation et d'entretien.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **20** | **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 5g et 12g, par un simple ajustement de la molette.  Doseur : à remplissage automatique  Protection contre la surchauffe  Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **21** | **COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,**  **Marque :**  **Référence :**  Coupe légumes avec cutter :  Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable et tête en aluminium universelle. Cuve en acier inoxydable avec couvercle en polycarbonate hautement résistante.  CUTTER  Cuve en inox  Capacité : 5,5 litres minimum  Avec Variateur de vitesse.  Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité.  Tableau de commande électronique simple étanche pour protection contre l’eau  Production/heure : 100 Kg - 450 Kg  Alimentation : 220 V - 50 Hz  Puissance totale : 1500 W minimum  Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur.  COUPE LEGUME  Cuve en acier inoxydable  Fonctionnement silencieux  Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire :  1 éminceur 3 mm  1 trancheur 8 mm  1 bâtonnet 4\*4  1 râpe 3 mm  1 cube 10 mm  Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur, Kit de disques de base.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **22** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable.  Équipé de 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation.  Diamètre plateau 24,5 cm minimum  Capacité 20 l minimum.  Puissance restituée 900 W  230 V | 50 Hz  Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s)  Avec Éclairage intérieur  Nombre de Magnétron : 1  Programmateur mécanique  Livré avec Assiette de cuisson.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **23** | **PERCOLATEUR**  **Marque :**  **Référence :**  En acier inoxydable  Capacité : 15 l  Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service  Avec indicateur de niveau  Puissance : 1000 W minimum  Accessoire pour le bon fonctionnement.  Alimentation : 220 V – 50 Hz  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **24** | **SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.**  **Marque :**  **Référence :**  Scie de construction en acier inoxydable 18/10.  Système tendeur de lame de procédure automatique.  Démontage des racleurs sans outils pour un meilleur entretien  Moteur de 750W minimum,  Longueur du lame 1800 minimum  Hauteur de coupe utilisable : 225 minimum  Largeur de la coupe : 200 minimum  Alimentation : 220 V – 50 Hz  Manuel d'installation et d'entretien.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **25** | **Poubelle 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. |  |  |
| **26** | **POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE**  De capacités 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. |  |  |
| **27** | CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES : **Marque**  **Référence**  Puissance : 1.3 Kw minimum  Réalisation : Châssis en acier inox  Environ 15 min. de préchauffage pour 45 min de maintien en température  Surface utile par plaque : 270 x 150 mm (LxP)  Chauffage par résistances blindées en acier inox traités incolore  Dimensions : 400X215X475 MM minimum  Poids : 23 Kg minimum  Volts : 220 – 240 V  Le chauffe-plat permet de maintenir à température des plats préparés (paëlla, choucroute, plats en sauce etc.)  Servis chauds à table.  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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **28** | **MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE**  **Marque**  **Référence**  Consommable : pastille Poids : 15 kg Réservoir d'eau : 6 litres minimum  Alarme de détartrage  Puissance nominale : 2410 w minimum Puissance nominale (en watts) : 2400 watts minimum Système d'extraction à double tête pour préparer deux tasses simultanément Dimensions (LxHxP) : 56 x 39,2 x 37 cm +/-10% Plaque chauffe-tasses Insertion et éjection semi-automatique de la capsule Avertissement électronique pour conteneur à capsules plein Pression : 16-19 bars Support de tasse pivotant Capacité du conteneur de capsules usagées : 2 x 30 capsules usagées Possibilité de programmer les tailles de tasse  Manuel d'installation et d'entretien et certificats.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **29** | **APPAREIL SOUS VIDE**  **Marque**  **Référence**  Type d'appareil : à cloche Matière : acier inoxydable  Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exacte du vide Largeur de barre de soudure : 280 mm minimum  Capacité de la pompe : 4 m3/h minimum  Pression de vide (maximale) : 2 mbar  facile à transporter et à installer. Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum Alimentation : 220 V Puissance : 100 W minimum Ecran LCD / filtre liquides extérieur  Un kite des sacs sous-vide de 100 unités |  |  |
| **30** | **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 |  |  |
| **31** | **CUISEUR A OEUFS 6 PANIERS**  **Marque**  **Référence**  Puissance : 1200 W minimum Alimentation : 220 V Capacité : 6 paniers à œufs  Thermostat de régulation,  Limiteur de température  bouton marche/arrêt Dimensions (HxLxP) : 215 x 430 x 255 mm minimum Option : Robinet de vidange  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **32** | **CUISEUR A RIZ 8L**  **Marque**  **Référence**  Boitier en inox  Puissance : 1.95 KW minimum Alimentation : 220 V Contenance : 8L Dimensions (HxLxP) : 385X480X345 mm minimum Permet de cuire et de maintenir au chaud près.  Equipé d'une casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur avec revêtement anti-adhésif afin que le riz ne colle pas à la cuve.  **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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **33** | **FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT**  **Marque**  **Référence**  Fumoir rectangulaire tout inox polyvalent permettant de fumer divers poissons (truites, saumons, anguilles…) et de la charcuterie, même les gros jambons.  Les petits produits peuvent être fumés à plat, les plus grosses pièces à fumer comme les jambons ou les chapelets de saucisses fumées pourront être suspendus grâce aux crochets fournis.  Dimensions (LxHxP): **500x 1000x400** +/-10%  Hauteur utile**: 700 mm** +/-10%  Poids à vide : **21 Kg minimal**  Alimentation 220 V-50HZ  Porte battante isolé à double paroi.  Poignet de transport de chaque côté du fumoir  Tige à suspendre réglable  Bac de récupération des graisses évite que les jus de cuisson ne s'écoulent sur la sciure et s'enflamment.  Tiroir à sciure de bois pour le fumage traditionnel à froid,  Clapet de ventilation  Tirette de ventilation  Un thermomètre en façade permet de contrôler la température dans le fumoir.  **Livré avec :**  03 grilles en acier inoxydable pour le fumage à plat (magrets, petits poissons…)  05 crochets en S, ainsi qu'un sachet de sciure de 1 kg.  01 Allume-sciure  Socle en inox avec étagère basse.  Gaine d’extraction et accessoires. |  |  |
| **34** | **CENTRIFUGEUSE VERTICALE**  **Marque**  **Référence**  Une centrifugeuse qui permet de réaliser tout type de boissons à base de fruits et de légumes  Puissance de 700 watts minimum  Alimentation électrique 220 V-50 HZ  Un bac à résidus d'une capacité minimal 6.5 L.  Débit : 120 l/h minimum  Moteur silencieux  Poussoir, Goulotte automatique, Bec verseur, Panier inox, Ramasse goutte et tout accessoire nécessaire pour le bon fonctionnement.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **35** | **PLAQUE À INDUCTION**  **Programmable 2 feux affichage numérique feux indépendants**  **Marque**  **Référence**  La plaque électrique à induction 2 feux indépendants délivre une puissance de 2000 W.  Elle est équipée d'un affichage numérique. La plaque est en verre céramique.  Les 2 feux indépendants ont une puissance allant de 500 à 2000 W pour la plaque de gauche et de 500 à 1500 W pour la plaque de droite.  Cette plaque s'adapte à tous types d'environnement comme : les camping-cars, les appartements étudiants, les cuisines non équipées.  Gestion automatique de voltage.  Plaque très sécurisée grâce à son système d'arrêt automatique, et la sécurité enfants.  Vous pouvez la programmer jusqu'à 3 h.  Points forts :  Sécurité : Système d'arrêt automatique et sécurité enfant  **Caractéristiques :**  Puissance (en W) : 3500 W minimum  Nombre de niveaux (par/feu) : 6  Nombre de feux : 2  Dimensions : 36 x 60 x 7 cm +/-10%  Tension (en V) : 230 V  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Unité** | **Quantité Totale** | **Prix unitaire HT** | **Prix Total HT** | **TVA Appliqué** | **Prix Total TTC** |
| **1** | FOURNEAU ELECTRIQUE 4 PLAQUES SUR FOUR ELECTRIQUE GN 2/1. | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **2** | FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1. | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **3** | SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **4** | PLAQUE GRILLADE–2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES | **Ens** | **3** |  |  |  |  |
| **5** | FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **6** | FRITEUSE ELECTRIQUE DU COMPTOIR | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **7** | BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES | **U** | **3** |  |  |  |  |
| **8** | PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ | **U** | **3** |  |  |  |  |
| **9** | HOTTE D’EXTRACTION CENTRALE | **U** | **3** |  |  |  |  |
| **10** | SALAMANDRE ELECTRIQUE | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **11** | CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm | **U** | **15** |  |  |  |  |
| **12** | MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **13** | FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 NIVEAUX GN1/1 | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **14** | MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **15** | BALANCE A PLATEAU RENFORCE | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **16** | TRANCHEUR | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **17** | BLENDER ELECTRIQUE | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **18** | PRESSE AGRUME CUVE | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **19** | EPLUCHEUSE A LEGUMES | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **20** | MOULIN A CAFE | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **21** | COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES, | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **22** | FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **23** | PERCOLATEUR | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **24** | SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER. | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **25** | POUBELLE 120 LITRES | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **26** | POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **27** | CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **28** | MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **29** | APPAREIL SOUS VIDE | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **30** | MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **31** | CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **32** | CUISEUR A RIZ 8 L | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **33** | FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **34** | CENTRIFUGEUSE VERICALE 150W | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **35** | PLAQUE A INDUCTION 3500 W PORTABLE | **U** | **3** |  |  |  |  |
| **Montant Total** | | | | |  | | |
| **TAUX TVA** | | | | |  | | |
| **MONTANT TOTAL TTC** | | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot 2 : équipements frigorifiques**

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

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

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

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

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

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **TURBINE A GLACE VERTICALE**  **Marque :**  **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).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **2** | **MACHINE A GLACONS**  **Marque :**  **Référence :**   * Production : 25Kg/24h minimum * Bac de stockage : 15Kg minimum * Cube : 20g minimum * Nbr : 15cubes/cycle minimum * Contrôle électronique améliore le fonctionnement de la machine et lui permet de s’adapter aux climats extrêmes * Système de pulvérisation anti-tartre , le système de pulvérisation avec buses flexibles * Carrosserie acier inoxydable sur pied * Régulation électronique avec fonction autodiagnostic * Système d’amortissement de mouvement de fermeture de porte * Porte en acier inoxydable AISI 304 * Condenseur à AIR * Groupe compresseur hermétique tropicalisé * Fréon : R290, R134A,R600 ou similaire * Puissance absorbée : 340 Watts minimum * Alimentation monophasée : 220V-50Hz * Manuel d'installation et d'entretien * Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.   Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **4** | **ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L**  **Marque :**  **Référence :**   * Température de **-2°C à +8° C** * Capacité : 700L. * Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE. * Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. * Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. * L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. * Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés * Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes. * Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. * Éclairage intérieur * Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1) * Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) * Thermomètre digitale en façade * 60 mm d’épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression * Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique * Portes à charnières avec retour automatique * Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° * Les charnières de portes réversibles * Le contrôle numérique intuitif permet d’ajuster les paramètres de température facilement et rapidement * Bouton lumineux de démarrage-Arrêt * « Ventilation Gill » sur le panneau avant * Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l’entretien * Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré * L’interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l’air froid ne sorte de l’intérieur, économisant ainsi de l’énergie * Evaporation automatique de l’eau de dégivrage * Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique * Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d’emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg * Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes * Panneau inférieur estampé avec drain d’eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles * 22 positions au niveau de la grille   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).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
|  | **ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 1400 L**  **Marque :**  **Référence :**   * Température de **-2°C à +8° C** * Capacité : 1400L. * Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE. * Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. * Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. * L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. * Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés * Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes. * Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. * Éclairage intérieur * Nombre de porte pleine : 02 (Porte GN 2/1) * Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) * Thermomètre digitale en façade * 60 mm d’épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité * Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique * Portes à charnières avec retour automatique * Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° * Les charnières de portes réversibles * Le contrôle numérique intuitif permet d’ajuster les paramètres de température facilement et rapidement * Bouton lumineux de démarrage-Arrêt * « Ventilation Gill » sur le panneau avant * Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l’entretien * Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré * L’interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l’air froid ne sorte de l’intérieur, économisant ainsi de l’énergie * Evaporation automatique de l’eau de dégivrage * Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique * Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d’emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg * Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes * Panneau inférieur estampé avec drain d’eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles * 22 positions au niveau de la grille   Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1   * Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète * Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire * Température de fonctionnement de -2°C à +8°C * Puissance absorbée : 210 W minimum * Tension d’alimentation : 230 V – 50Hz * Manuel d'installation et d'entretien * Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.   Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
|  | **TOUR A PATISSERIE REFRIGEREE 600X400 FROID VENTILE**  **Marque :**  **Référence :**   * Température de **-2°C à +8° C** * Capacité : 600 Litres minimum. Norme HACCP * Dimensions ± 10 % : 2148x850x H 810 * Réalisation entièrement (intérieure et extérieure) en Inox AISI 304 * Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud * Evaporation automatique du condensat * Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm minimum) * Plateau de travail en granit robuste de 30 mm avec retour latéral de 150 mm à 250 mm de haut et retour arrière de 250 mm de haut * 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m * 4 pieds en inox réglables. * Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités). * 6 positions au niveau de la grille pour une capacité de chargement accrue, dont 70 mm. * 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).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE**  **Marque :**  **Référence :**   * Chambre modulaire à clé. * Dimensions intérieures : L = 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4m * Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum * Cloisons isothermes toute hauteur * Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 * Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de1900x800x100mm * Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche * Isolation en mousse de polyuréthane haute densité * Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué. * La chambre froide doit être munie d’un dispositif d’avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l’intérieur de cette chambre de donner l’alarme à l’extérieur. * Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés. * Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d’une épaisseur de 13mm minimum. * Câble électrique d’alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l’attente du prestataire du lot électricité. * Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l’évaporateur de la chambre froide. * Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l’offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot. * Sol avec couverture inox antidérapante * Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l’intérieur * Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant * Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide * Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d’arrêt et de remontée de la température * Dégivrage automatique * Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d’eaux usées par siphonage * Réseau PVC minimum * Alimentation 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 :**  **Référence :**   * Chambre modulaire à clé. * Dimensions intérieures : L = 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4m * Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance   2 KW minimum   * Cloisons isothermes toute hauteur * Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 * Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de1900x80x100 mm * Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche * Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol) * Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué. * La chambre froide doit être munie d’un dispositif d’avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l’intérieur de cette chambre de donner l’alarme à l’extérieur. * Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés. * Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d’une épaisseur de 13mm minimum. * Câble électrique d’alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l’attente du prestataire du lot électricité. * Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l’évaporateur de la chambre froide. * Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l’offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot. * Sol avec couverture inox antidérapante * Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l’intérieur * Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant * Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide * Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d’arrêt et de remontée de la température * Dégivrage automatique * Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d’eaux usées par siphonage * Alimentation 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**

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

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

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

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

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

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

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

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

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **FAÇONNEUSE MANUELLE**  **Marque :**  **Référence :**  Cadence : 1000 pâtons par heure minimum,  Transmission par courroies,  Piétement amovible,  Socle simple sur roulettes  Alimentation électrique monophasée 220 V + T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz  Livré avec tous les accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement de l’appareil.  Table Support en acier inoxydable. Munis de pieds avec une étagère basse.  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **2** | **LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE**  **Marque :**  **Référence :**  Largeur de travail : 500mm  Longueur de travail : 1200 mm minimum  Puissance minimal : 0,55 kW minimum  Version sur Socle avec roulettes   Bouton d'arrêt d'urgence type 'coup de poing  Démontage et remontage des racleurs aisés, sans outillage.  Cylindres lamineurs en acier dur chromés  Avec grille de sécurité  Alimentation monophasée 220 V + T - 50 Hz ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz  Livré avec accessoires : outils et couteaux rotatifs nécessaires pour le bon fonctionnement de l’appareil.  Manuel d'installation et d'entretien  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **3** | **PETRIN DE TABLE BI VITESSE**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité de 2 à 9 kg de farine,  Puissance absorbé 0,3 kw minimum  Avec socle  Cuve inox,  Arbre inox  Alimentation mono 220 V+ T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz,  Table Support munis de pieds.  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **4** | **BATTEUR MELANGEUR 15 L**  **Marque :**  **Référence :**  15 Litres minimum  Capacité en farine :6 kg minimum  Cuve inox  Crochet  Fouet  Puissance : 250 w minimum  Alimentation : 220 V + T - 50 Hz  Avec variateur de vitesse  Avec grille protection de cuve  Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : fouet, Batteur plat Crochet  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **5** | **BATTEUR MELANGEUR 05 L**  **Marque :**  **Référence :**  05 Litres minimum  Cuve inox  1 prise de courant intégrée  Puissance : 250 w minimum  Alimentation : 220 V + T - 50 Hz  Avec variateur de vitesse  Avec grille protection de cuve  Livré avec : Fouet, Batteur plat Crochet  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **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 mâle 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 ø50mm  2 roues avec frein  Livré avec couvercle transparent  Capacité 80 à 100 L |  |  |
| **8** | **REFROIDISSEUR EAU GLACEE DE BOULANGERIE**  **Marque :**  **Référence :**  Température d’eau alimentaire : 4 °C réglable  Régulateur de température  Capacité : 80 à 100 l  Puissance électrique : 0.3 Kw minimum  Fluide frigorifique écologique R-290, R134A, R600 ou similaire  Spécialement conçu pour la boulangerie et la pâtisserie.  Vidange  Alimentation : 220 V – 50 hz  Cuve et serpentin en inox AISI 304  Extérieur en inox AISI 304  Remplissage automatique  Boîtier électronique et affichage digital  Table Support en acier inoxydable munis de pieds.  Manuel d'installation et d'entretien  certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, vannes d’isolement, 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 750x740x11260 mm minimum  10 niveaux de chargement GN 1/1 ou 600 x 400 mm  Finition intérieur/Extérieur : Acier Inox AISI 304 18/10  Isolation : 60 mm d’épaisseur-Sans CFC/HCFC  Couvre évaporateur : Amovible en acier AISI 304 Cr-Ni 18/10  Angles Internes : Arrondis pour garantir une hygiène maximum  Pieds : Inox AISI 304 réglables en hauteur 100-150 mm  Porte : Fermeture automatique avec blocage de l’ouverture à 105°  Châssis porte : Système anti-condensation  Poignée de porte : Acier Inox 304  Joint de porte : Magnétique facilement remplaçables  Tableau électrique : Amovible  Puissance : 1.4 Kw minimum  Rendement Refroidissement rapide +90°/ + 3°C : 40 Kg  Rendement Surgélation +90°/-18°C : 25 Kg  Branchement électrique : 400V 3N -50Hz ou 220V.  Fluide réfrigérant écologique : R404, R507, R452a ou similaire  Dégivrage Automatique  Modalité refroidissement rapide/surgélation : Avec sonde au cœur et du temps prédéterminé.  Fourniture standard : N.10 couples de glissières GN1/1 Espacement 70 mm à 75 mm & Bonde de Vidange.  Manuel d'installation et d'entretien  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **10** | **DIVISEUSE HYDRAULIQUE AUTOMATIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  [professionnelle pour la boulangerie](https://www.materiel-boulangerie-occasion.com/)  Alimenté division de la pâte et l’arrondissement avec réglage du poids facile et simple opération à deux mains pour plus de sécurité  Facilement interchangeable disque diviseur avec une flexibilité maximale pour réglages de travail de 16 à 250 gr ;  Système avant-basculement facile unique offre, efficace et ouverture du coffre pour le nettoyage facile à utiliser  Efficacité énergétique avec interrupteur automatique du moteur ne fonctionnant pas lorsque la machine est arrondie  Extrêmement stable même pendant l’arrondissement à cause de fonte lourde pied de faire contrepoids avec surplomb et roues largement placé  Avec fonte pied de fer sur roues mobile supplémentaire stable et facile  Couteau en Acier inoxydable divisant  Coated anodisé disque en Aluminium de séparation  Stable, lisse et calme dans le fonctionnement quotidien  Nettoyage facile avec un minimum d’entretien nécessaire  Trois plaques d’arrondi synthétique léger inclus  Régulation hydraulique variable de pression  Augmentation fixe vitesse d’arrondi de 25 %  Amortisseurs (au lieu de pieds en fonte)  Transformateur pour 4 connexions de fil sans N à 400 V ; Sécurité : UL et Hygiène Certifications  Refroidissement ventilateur dans le cadre de base  Température contrôlée ventilateur de refroidissement  Manuel d'installation et d'entretien  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Réglage du temps de pressage  Réglage du temps de boulage  Capacité : 30 Divisions  Alimentation : TRI/380V/50Hz – 3,61 A  Puissance 1.3 Kw minimum,  Poids net : 300 Kg minimum  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **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 7,8 KW Minimum  Système de refroidissement forcé des composants internes ;  Table Support en acier inoxydable. Munis de pieds.  Manuel d'installation et d'entretien  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  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 en inox munis de pieds avec porte-plaques 60\*40 incorporé. * Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs   Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **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 extracteur pour une évacuation rapide des buées de défournement.  • Monté sur étuve chauffante en inox de même marque – piètement réglable.  • Alimentation Triphasée 380 ou 400 + T+N  • Puissance 10 Kw minimum par niveau  • Arrivée d’eau  • Evacuation trop plein des buées 3/8’’  • manuel d'installation et d'entretien.  •certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **13** | **ARMOIRE DE FERMENTATION**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité minimale : 1 compartiment de 24 niveaux de 60 mm réglables minimum  Intérieure entièrement en inox  Fermentation contrôlée sur plus de 50 heures minimum  Tableau de commande électronique  Humidité réglable de 30 à 90% par 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  Type de gaz frigorifique : R452A ou similaire  Alimentation Mono 220V - 50 Hz  Manuel d'installation et d'entretien  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **14** | **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  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **15** | **GUITARE DE CHOCOLAT**  **Marque :**  **Référence :**  Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif.  Les bras de coupes interchangeables très facilement, fabrication en me plat d'inox  Cordes très robustes et facile à monter  Surface de coupe de 360 x 360 mm +/-10 % en matière plastique composite  Bras de coupe N°1 rouge : écartement de 15 mm  Bras de coupe N°2 vert : écartement de 22,5 mm  Bras de coupe N°3 Jaune : écartement de 30 mm  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **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  H xL xP : 49x 35x28 cm. minimum  Puissance : 1500 Watts minimum.  1500-3000 Tours/Minute  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **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 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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **18** | **PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE**  **Marque :**  **Référence :**  Débit minimum : 250g/min,  Puissance minimale : 60 watts,  Alimentation : 220 volts-50 Hz-  Godet 700 ml  Piston Inox  Livré avec :  2 buses  1 jet rond R4  1Jet plat |  |  |
| **19** | **Aérographe stylo & compresseur basse pression**  **Marque :**  **Référence :**  Conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **20** | **Gants à tirer le sucre jeux en Latex**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **21** | **Gants pour le chocolat – Jeux**  **Marque :**  **Référence**  Conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire.  Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne |  |  |
| **22** | **Thermomètre à sucre**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **23** | **Soufflette pompe à sucre avec tige en cuir**  **Marque :**  **Référence :**  Simple détente  Poire avec clapet anti-retour  Canule en cuivre  Conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **24** | **Fourchette à tremper le chocolat**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **25** | **Chalumeau Professionnel**  **Marque :**  **Référence :**  Avec réglage de débit  Chalumeau de cuisine robuste (1850°C)  Allumage automatique avec verrouillage de sécurité (piezzo)  Très bonne prise en main et grande stabilité  Contact alimentaire.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| **26** | **Ciseaux pour sucre 21 cm**  **Marque :**  **Référence :**  Conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire.  En acier trempé polissage fin  Manche laquée noire |  |  |
| **27** | **Plaque chauffante pour sucre**  **Marque :**  **Référence :**  Plaque recouverte d’un tapis anti adhésif  Puissance 110W minimal  Charge minimal 8 KG  GN1/1  240 V monophasé |  |  |
| **28** | **Décapeur thermique chocolat électrique**  **Marque :**  **Référence :**  Position « air froid » à 50 °C pour un refroidissement rapide et un travail à basse température  Régulation de la température et du débit d'air selon 2 niveaux  Dispositif Thermostop – arrêt automatique de l'élément chauffant en cas de surcharge  Pare-chaleur amovible en métal pour protéger l'utilisateur des contacts avec la tête avec possibilité de l'ôter pour atteindre les endroits peu accessibles  Sans flamme, pour une sécurité absolue, la diffusion de chaleur est immédiate.  Contact alimentaire, idéal pour la pâtisserie et la confiserie.  Puissance :1500 W minimal  - 220V 50Hz.  Livré avec 3 embouts. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Unité** | **Quantité Totale** | **Prix unitaire HT** | **Prix Total HT** | **TVA Appliqué** | **Prix Total TTC** |
| **1** | FAÇONNEUSE MANUELLE | **1** | **U** |  |  |  |  |
| **2** | LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE, | **1** | **U** |  |  |  |  |
| **3** | PETRIN DE TABLE BI VITESSE, | **2** | **U** |  |  |  |  |
| **4** | BATTEUR MELANGEUR 15 L | **1** | **U** |  |  |  |  |
| **5** | BATTEUR MELANGEUR 5L | **5** | **U** |  |  |  |  |
| **6** | BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION | **5** | **U** |  |  |  |  |
| **7** | BACS A FARINE EN POLYETHYLENE | **6** | **U** |  |  |  |  |
| **8** | REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE | **1** | **U** |  |  |  |  |
| **9** | CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 NIVEAUX GN | **1** | **U** |  |  |  |  |
| **10** | DIVISEUSE HYDRAULIQUE AUTOMATIQUE | **1** | **U** |  |  |  |  |
| **11** | FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE | **1** | **U** |  |  |  |  |
| **12** | FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX | **1** | **U** |  |  |  |  |
| **13** | ARMOIRE DE FERMENTATION | **1** | **U** |  |  |  |  |
| **14** | TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL 6L AVEC SONDE | **1** | **U** |  |  |  |  |
| **15** | GUITARE DE CHOCOLAT | **1** | **U** |  |  |  |  |
| **16** | CUTTER R5 PLUS ROBOT COUPE | **1** | **U** |  |  |  |  |
| **17** | LAMPE A SUCRE A 02 TETES | **1** | **U** |  |  |  |  |
| **18** | PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE | **2** | **U** |  |  |  |  |
| **19** | AEROGRAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION | **2** | **U** |  |  |  |  |
| **20** | GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX | **10** | **U** |  |  |  |  |
| **21** | GANTS POUR LE CHOCOLAT - JEUX | **10** | **U** |  |  |  |  |
| **22** | THERMOMETRE A SUCRE | **6** | **U** |  |  |  |  |
| **23** | SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR | **6** | **U** |  |  |  |  |
| **24** | FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT | **4** | **U** |  |  |  |  |
| **25** | CHALUMEAU PROFESSIONNEL | **4** | **U** |  |  |  |  |
| **26** | CISEAUX POUR SUCRE | **4** | **U** |  |  |  |  |
| **27** | PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE | **2** | **U** |  |  |  |  |
| **28** | DECAPEUR THERMIQUE CHCOCOLAT ELECTRIQUE | **2** | **U** |  |  |  |  |
| **Montant Total** | | | | |  | | |
| **TAUX TVA** | | | | |  | | |
| **MONTANT TOTAL TTC** | | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**LOT°4 : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE**

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

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

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

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

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

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **LAVE VAISSELLE A CAPOT**  **Marque :**  **Référence :**  Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm  Hauteur De chargement : 400 mm minimum  Table de prélavage à gauche avec cuve  Table de sortie à droite  Douchette avec mélangeur,  Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier.  Protection IP 25 contre les jets d'eau  Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes  Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot.  Construction entière en inox AISI 304 simple paroi  Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau  Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum,  Doté d’une pompe de lavage  Doté d’une pompe de rinçage  Table prélavage inox avec douchette de dimensions : 1200 mmx700mmx850mm  Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm  Dotée d’un adoucisseur automatique de 7l minimum  Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz,  Accessoires :  Dispositif de distribution des liquides de manière automatique.  Manuel d'installation et d'entretien  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, vannes d’isolement, fiche électrique mâle 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.  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, vannes d’isolement, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **3** | **CASIER POUR 16 COMPATIMENTS**  **Hauteur maximum : 17.6 cm +/- 10%**  **Diamètre maximum : 10.9 cm +/- 10%**  **DIM : 500X500**  En matériaux convient aux produits alimentaires  Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.  Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |  |  |
| **4** | **CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS**  **Hauteur maximum : 24.1 cm +/- 10%**  **Diamètre maximum : 8.7 cm +/- 10%**  **DIM : 500X500**  En matériaux convient aux produits alimentaires  Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.  Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |  |  |
| **5** | **CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS**  **Hauteur maximum : 24.1 cm +/- 10%**  **Diamètre maximum : 7.2 cm +/- 10%**  **DIM : 500X500**  En matériaux convient aux produits alimentaires  Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.  Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |  |  |
| **6** | **CASIER A 18 ASSIETTES PLATES**  **DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM**  En matériaux convient aux produits alimentaires  Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes  Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |  |  |
| **7** | **CASIER A PLATEAUX**  **Dimensions : 500 x 500**  **7 rangers**  En matériaux convient aux produits alimentaires  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |  |  |
| **8** | **CHARIOT DE TRANSPORT D’ASSIETTES**  **Dimensions : 990 x 780 x 750 mm**  **4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont**  **2 à frein, en polyamide**  Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ  400 assiettes standards  Livré avec 2 grilles de séparations anti-chute et une housse de protection lavable  Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute des assiettes durant le transport. |  |  |
| **9** | **LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE**  **Marque :**  **Référence :**  Chargement frontal  Capacité : 24 kg minimum ;  Vitesse d’essorage : 490 tr/min minimum  Facteur G de 200  Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite  Tambour obligatoirement en inox  Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse,  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  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, Vannes d’isolement, fiche électrique mâle 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 : 18 Kw minimum ;  Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées.  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **11** | **CALANDREUSE**  **Marque :**  **Référence :**  Longueur cylindre : 1400 mm  La machine doit avoir un dispositif d’arrêt automatique en cas de non utilisation  Bouton d’arrêt d’urgence  Panneau de commande  Sectionneur  Dispositif protège doigts pour plus de sécurité  Dispose d’un régulateur pour une meilleure distribution de chaleur sur le rouleau  Vitesse de repassage variable  Gaine d’évacuation d’air chaude de diamètre approprie.  Commande à pied pour arrêt et démarrage  Puissance électrique totale : 7,18 kw minimum  Alimentation : 380 V – 50 hz  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **12** | **MACHINE À COUDRE avec table support**  **Marque :**  **Référence :**  Avec les fonctionnalités ci-après :  Points intégrés  Boutonnières automatiques en une étape  Système d’enﬁlage de l’aiguille automatique  Mise en place rapide de la canette  Compartiment à accessoires  Eclairage par LED  Bouton anti-bascule du pied presseur  Entraînement 7 griffes  Abaissement des griffes  Système F.A.S.T\*\*\* de remplissage de la canette  Position d’arrêt de l’aiguille  Point de renfort automatique  Écran d’affichage LCD  Sélection des points  Réglage de la tension du ﬁle supérieur  Touches de contrôle à portée de main Protection  Variateur de vitesse  Panneau amovible des points  Fonction double-aiguille (simple/jumelée)  Fonction position initiale de l’aiguille  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **13** | **CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS**  **Marque :**  **Référence :**  Tube acier époxy  2 portes sacs avec couvercle  4 roues pivotantes |  |  |
| **14** | **CHARIOT A LINGE PROPRE**  **Marque :**  **Référence :**  En polypropylène monobloc Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum  4 portes permettant un accès des 2 côtés  2 roues fixes  3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum  Fermeture aimantée |  |  |
| **15** | **TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE.**  **Marque :**  **Référence :**  Table à repasser professionnelle réglable en hauteur,  Idéale pour les collectivités et atelier de repassage afin d'adapter l’ergonomie au poste de travail.  Avec la fonction soufflerie permet de repasser les vêtements de matière délicate. Pour une utilisation de +8 heures par jour minimum.  Dispose de trois fonctions : aspirante, soufflante et chauffante (température réglable).  Plateau chauffé électriquement et réglage par thermostat.  Fer chauffant et vaporisant.  Dispositif soufflerie et aspirateur incorporés.  Soufflerie permettant de mettre le textile en suspension et de ne pas écraser les coutures.  Aspiration puissante avec la pédale de commande, utile pour plaquer le tissu éviter les plis.  Assure à l'opérateur un confort supérieur grâce à sa fonction ergonomique de réglage en hauteur de 750 à 950 mm environ.  Avec Equilibreur de fer et rail coulissant et Repose fer pivotant  Plateau "maxi" : 1350x510x270 mm  Pression de la vapeur : 2.8 bar minimum  Entrée d'eau et décharge chaudière : 3/8" minimum  Puissance : 3.9 kw minimum.  Alimentation : 400 V tri + N + T / 230 V Mono  Type : Aspirante - Soufflante - Réglable en hauteur (750 à 950 mm)  Dimensions (LxPxH) : 1600x650x1800 mm - Plateau 1200x400x270 mm+/-10%  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT°4 : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE**

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

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

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

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

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

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

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

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

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUDAVEC PORTES COULISSANTES**  **Marque :**  **Référence :**  - 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.  -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 :**  **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 ventilée 2 portes isothermes  - Les 2 portes, contres portes et poignées embouties en acier inoxydable montées sur des charnières type FERMOD.  - Isolation en polyuréthane injecté sans CFC et HCFC.  - Aménagement intérieur échelles avec glissières inox GN1/1.  - Cuve 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  - 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 :**  **Référence :**  Construction entièrement en Inox AISI 304  Porte-assiette à niveau constant  Alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz  Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm)  Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W minimum  Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459  Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur  Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10de mm  Couverture de protection  Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels  Mise sous tension par un interrupteur M/A lumineux.  Poignée  Doublage intérieur en 8/10ème mm avec angles intérieurs chanfreinés facilitant le nettoyage.  Elément introduction chariots de Dimensions L x P x H:**1500X700X900 mm** minimum  Avec une couleur du panneau de revêtement **au choix du maitre d’ouvrage,** Doté aussi d’une rampe à plateau inox 3 tubes diamètre 32 mm fixées sur châssis au travers de la façade**.**  Manuel d'installation et d'entretien  **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 :**  **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  **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 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 :**  Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1  Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement.  Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm  Construction en acier inoxydable  Niveau supérieur pour bacs **3 x GN 1/1**  Étagères inférieures en acier inoxydable  4 roulettes pivotantes, 2 avec freins  Anti-choc en caoutchouc gris  Charge maximale : 80 kg  Livré avec **3 x GN 1/1**  - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein |  |  |
| **15** | **ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX**  **Marque :**  **Référence :**  •        en acier inox AISI 304, portes coulissantes  •        Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 %  • 3 Etagères réglables en hauteur  • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.  •  livré avec serrure avec clés. |  |  |
| **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 : L1045XP555XH1750 minimum  Chope Inox avec blocage sur 02 Roues |  |  |
| **18** | **ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE**  Etagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes :  Les rails de l’étagère s’attachant facilement à l’aide des vis fournies, les supports adoptés doivent être montés à n'importe quelle distance grâce à la construction réglable en hauteur, L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque utilisation, couvre une surface murale inutilisée dans la cuisine, garantissent une stabilité maximale.  **2 étagères de Dimensions 1000x 350** de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 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** | **ECHELLE PATISSIERE 10 NIVEAUX - 400 X 600 MM - ENTREE 400**  **Marque :**  **Référence :**  • Tout en Inox  • Entrée 400 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. |  |  |
| **22** | **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 minimum  •    Conforme au d’Hygiène et sécurité alimentaire. |  |  |
| **23** | **DIABLE**  **Marque :**  **Référence :**  •        à haut dossier  •        force 250 Kg  •        Roues à bandage caoutchouc  •        Hauteur 1300 mm (+/-10%)  •        Largeur des bavettes 300 mm  •       Peinture époxy |  |  |
| **24** | **SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX**  **Marque :**  **Référence :**  Légèreté et rigidité pour un transport sans effort. Maniabilité pour des manœuvres en toute facilité grâce aux roues pivotantes. Fiabilité et sécurité de la marchandise transportée grâce à des rebords bloc-charges.  •        Dimensions : 600 x 400 mm |  |  |
| **25** | **CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE**  **Marque :**  **Référence :**  •        Avec 2 étagères en soubassement  •        Dimensions : 600 x 400 mm  •        Hauteur : 750 mm |  |  |
| **26** | **TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 1000X700**  **AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE**  **Marque :**  **Référence :** |  |  |
| **27** | **PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR**  **Marque :**  **Référence :**  •        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. |  |  |
| **28** | **LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU**  **Marque :**  **Référence :**   * Commande à genou   •        Clapet anti retour  •        Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces  •        Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé  •        Dosseret arrière inox  •        Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne  •   Mini-vannes d’isolement et siphon.  Livré avec :   * Distributeur de serviettes papier, * Distributeur de savon liquide, * Brosse à ongle, * Poubelle pour les serviettes, |  |  |
| **29** | **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. |  |  |
| **30** | **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) |  |  |
| **31** | **MONOBROSSE**  **Marque :**  **Référence :**  Application : Lustrage  Vitesse : Haute vitesse  Vitesse : 400 tpm  Consommation de courant : 1 600 W minimal  Source d’énergie : Câble  Pression : 43,3 g/cm² minimal  Niveau sonore : 59 dBA  Diamètre : 430 mm  Longueur du câble : 12,5 m |  |  |
| **32** | **CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE**  **Marque :**  **Référence :**  Chariot équipé de :  Presse à mâchoire  2 seaux de 15 l  2 seaux de 6 l  Porte sac poubelle de 100 L minimum  Livre avec  200 sacs poubelle |  |  |
| **33** | **CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE - Type : 8 à 12 chambres**  **Marque :**  **Référence :**  **Dimensions : L92,5xP52,7xH130 cm**  Chariot complet, pratique et économique offrant tout le nécessaire pour répondre aux tâches quotidiennes. Construction en tube d'acier.  Pare-chocs de protection équipé de 4 roulettes de protection en caoutchouc.  2 arceaux latéraux supérieurs pliants (dont 1 avec couvercle rabattable) pour accrocher sac à linge et sac en plastique.  2 arceaux latéraux inférieurs pliants avec grille et roulettes de protection.  2 tablettes intérieures fixes et 2 tablettes à hauteur variable avec décor bois, coloris au choix.  Revêtement 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. |  |  |
| **34** | **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 |  |  |
| **35** | **RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE** |  |  |
| **36** | **RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM**  Livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum |  |  |
| **37** | **BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE**  Monture bois - douille vis |  |  |
| **38** | **PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT** |  |  |
| **39** | **SEAU LAVEUR**  Capacité : 14 litres  Antibactérien couleur bleu |  |  |
| **40** | **SEAU LAVEUR**  Capacité : 14 litres  Antibactérien couleur rouge |  |  |
| **41** | **ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS**  En INOX 304  Finition satinée  4 étagères réglables en hauteur  2 Portes battantes  Serrure à poignée avec clef  Vérins réglables en hauteur  Toit en pente anti-poussière  Dimensions ± 10 % : L 950 x P 500 x H 1 800 |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Unité** | **Quantité Totale** | **Prix unitaire HT** | **Prix Total HT** | **TVA Appliqué** | **Prix Total TTC** |
| **1** | MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD | **1** | U |  |  |  |  |
| **2** | VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE | **1** | U |  |  |  |  |
| **3** | CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES | **1** | U |  |  |  |  |
| **4** | DISTRIBUTEURS A PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES | **1** | U |  |  |  |  |
| **5** | BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X200 | **5** | U |  |  |  |  |
| **6** | BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X300 | **5** | U |  |  |  |  |
| **7** | BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X200 | **5** | U |  |  |  |  |
| **8** | BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X300 | **5** | U |  |  |  |  |
| **9** | BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400X300 | **5** | U |  |  |  |  |
| **10** | BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400X200 | **5** | U |  |  |  |  |
| **11** | TABLE DE TRAVAIL MOBILE | **38** | U |  |  |  |  |
| **12** | TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE | **7** | U |  |  |  |  |
| **13** | CHARIOT DE SERVICE | **3** | U |  |  |  |  |
| **14** | CHARIOT DE DISTRIBUTION | **3** | U |  |  |  |  |
| **15** | ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX | **8** | U |  |  |  |  |
| **16** | RAYONNAGE AVEC ETAGERE EN INOX 05 Niveaux | **8** | U |  |  |  |  |
| **17** | ETAGERE MOBILE EN PVC 05 NIVEAUX | **20** | U |  |  |  |  |
| **18** | ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE | **9** | U |  |  |  |  |
| **19** | ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES | **8** | U |  |  |  |  |
| **20** | ECHELLE HAUTE GN1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES | **8** | U |  |  |  |  |
| **21** | ECHELLE PATISSIERE 10 NIVEAUX - 400 X 600 MM - ENTREE 400 | **2** | U |  |  |  |  |
| **22** | BILLOT EN POLYPROPYLENES | **1** | U |  |  |  |  |
| **23** | DIABLE | **2** | U |  |  |  |  |
| **24** | SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX | **4** | U |  |  |  |  |
| **25** | CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE | **1** | U |  |  |  |  |
| **26** | TABLE DE DEBARASSAGE AVEC TROU VIDE ORDURE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE | **2** | U |  |  |  |  |
| **27** | PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR | **6** | U |  |  |  |  |
| **28** | LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU | **7** | U |  |  |  |  |
| **29** | POSTE MOBILE DE DESINFECTION | **11** | U |  |  |  |  |
| **30** | ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE | **2** | U |  |  |  |  |
| **31** | MONOBROSSE | **1** | U |  |  |  |  |
| **32** | CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE | **2** | U |  |  |  |  |
| **33** | CHARIOT DE FEMME DE CHAMBRE HOTEL | **2** | U |  |  |  |  |
| **34** | CHARIOT PORTE BAGAGE POUR HOTEL EN LAITON DORE | **1** | U |  |  |  |  |
| **35** | RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE | **10** | U |  |  |  |  |
| **36** | RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM | **10** | U |  |  |  |  |
| **37** | BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE | **10** | U |  |  |  |  |
| **38** | PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT | **5** | U |  |  |  |  |
| **39** | SEAU LAVEUR COULEUR BLEUE | **10** | U |  |  |  |  |
| **40** | SEAU LAVEUR COULEUR ROUGE | **10** | U |  |  |  |  |
| **41** | ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS | **1** | U |  |  |  |  |
| **Montant Total** | | | | |  | | |
| **TAUX TVA** | | | | |  | | |
| **MONTANT TOTAL TTC** | | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**LOT 6 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

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

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

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

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 24CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **2** | **Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 14X14 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **3** | **Assiette rectangulaire 16x24cm en porcelaine tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **4** | **Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **5** | **Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **6** | **Assiette alvéolée en porcelaine Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **7** | **Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **8** | **Assiette Entremet :20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **9** | **Assiette gastronomique 32 CM classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **10** | **Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 17cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **11** | **Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **12** | **Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 32cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **13** | **Cuillère à café en Inox 2.5mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **14** | **Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **15** | **Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **16** | **Cuillère à moka en Inox 2.5mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **17** | **Cuillère à ragout cote inox 5.5 CL**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **18** | **Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **19** | **Cuillère d'Amour PP**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **20** | **Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **21** | **Cuillère Portionneuse de Glace en inox, diamètre 63 mm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **22** | **Cuillère Table en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **23** | **Fourchette à dessert en inox 18/10 longueur 20 cm ± 10 % Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **24** | **Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **25** | **Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **26** | **Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **27** | **Fourchette à escargot en inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **28** | **Fourchette à huitres en inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **29** | **Fourchette 2 dents en inox 2,5 x 10 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **30** | **Fourchette chef 2 dents en inox L :18 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **31** | **Fourchette de service Pour buffet en Inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **32** | **Couteau à dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **33** | **Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **34** | **Couteau à Poisson en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **35** | **Couteau à steak 12 CM en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **36** | **Couteau de table baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure**  **Marque :**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **37** | **Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **38** | **Couteau à désosser**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **39** | **Couteau à fromage pâte dure taille 21**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **40** | **Couteau à fromage pâte molle**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **41** | **Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **42** | **Couteau à huitre professionnel**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **43** | **Couteau à Pain avec Lame Dentelée Inox 18 cm Ergonomique**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **44** | **Couteau à poisson cuisine 28 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **45** | **Couteau abattre, de boucher professionnel 30cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **46** | **Couteau d’office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **47** | **Couteau professionnel cuisine mitre ALU 20cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **48** | **Couteau écailleur professionnel**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **49** | **Couteau économe ABS, Eplucheur avec lame en inox et manche noire**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **50** | **Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **51** | **Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cm ± 10 %manche noire à 04 Rivets**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **52** | **Couteau tranchelard lame de 30cm ± 10 %manche noire à 03 Rivets**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **53** | **Couteaux sommelier 3 pièces**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **54** | **Ciseaux cuisine professionnel inox**  **Marque :**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **55** | **Ciseaux à poisson en INOX 25 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **56** | **Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **57** | **Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **58** | **Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **59** | **Verre à ballon 25cl tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **60** | **Verre à bière « chope à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **61** | **Verre à bière « flûte » "verre sonore» Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **62** | **Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **63** | **Verre à cognac 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **64** | **Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **65** | **Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **66** | **Verre à eau gobelet cristallin 25 cl**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **67** | **Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **68** | **Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **69** | **Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **70** | **Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **71** | **Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **72** | **Verre Martigues 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **73** | **Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **74** | **Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl « verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **75** | **Bol a céréale en plastique incassable alimentaire- 15 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **76** | **Bol à consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **77** | **Sous bol à soupe en Porcelaine Blanche**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **78** | **1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE, 02 tasses**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **79** | **Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **80** | **Carafe à décanter évasée en verre**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **81** | **Carafe à eau base carrée en verre**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **82** | **Carafe à jus sans couvercle 1 L ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **83** | **Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **84** | **Pot à café 0.5L avec couvercle en inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **85** | **Pot à lait 0.5L avec couvercle en inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **86** | **Pot à lait 1 L avec couvercle en inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **87** | **Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **88** | **Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **89** | **Chafing-dich rectangulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **90** | **Chafing-dich rectangulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence** **:**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **91** | **Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,45 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leursannexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **92** | **Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **93** | **Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **94** | **Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **95** | **Couscoussier Inox avec Couvercle, Hauteur 20 cm 4 litres 400 cl ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **96** | **Soupière 320 cl en Porcelaine blanche**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **97** | **Soupière en inox avec couvercle Ø24 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **98** | **Bahut inox 1,7l sans couvercle**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **99** | **Bain-marie inox 1,3l sans couvercle**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **100** | **Série des casseroles en cuivre série 1.2L ; 2.5 L ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **101** | **Série de casserole 18-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **102** | **Série de sauteuses inox 22-28-30 avec fond renforcé 18/10**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **103** | **Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **104** | **Série Poêles à frire tôle blanche, Série : 18cm, 22 cm, 24 cm, 40cm ,50cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **105** | **Poêle à Paella 24cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **106** | **Poêle anti-adhérente à crêpe Ø 250 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **107** | **Poêle anti-adhérente à omelette Ø 220 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **108** | **Série Poêle Choc Access Antiadhésive : Série 20cm, 24 cm, 28cm,36cm ,40cm ± 10 % (Revêtement PTFE)**  **Marque:**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **109** | **Poêle de flambage ronde en cuivre Ø 240 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **110** | **Poêle de flambage ovale en cuivre-inox 32/23 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **111** | **Poêle ovale à poisson en inox anti-adhérent diam 36cm± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **112** | **Braisière en inox ø24cm ± 10 % fond renforcé**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **113** | **Bassines demi sphérique de cuisine rond inox série ; 1l ; 3l ;6l ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **114** | **Bassines demi sphérique de cuisine en polypropylène blanc série : 1.6l;2.8l;4.5l;6.5l,10l**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel etleursannexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **115** | **Bassines calotte de cuisine inox série : 1l ; 3l ; 6l ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **116** | **Faitout inox Diamètre 20 Cm et 40 Cm fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **117** | **Légumière ronde en inox Diam 28 ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **118** | **Légumière ovale en inox dimension 40x26 ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **119** | **Louche à sauce en inox longueur de 27cm ± 10 % Professionnel**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **120** | **Louche de service en inox Ep:2.5 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **121** | **Louche inox série : 0,05l , 0,13l, 0,25l, 1l ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **122** | **Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **123** | **Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **124** | **Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **125** | **Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **126** | **Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **127** | **Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **128** | **Bac gastronome GN 1/3 100MM AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **129** | **Bac gastronome GN 1/3 150MM AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **130** | **Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **131** | **Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **132** | **Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **133** | **Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **134** | **Bac gastronome GN 1/6 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **135** | **Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **136** | **Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **137** | **Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **138** | **Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **139** | **Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **140** | **Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **141** | **Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **142** | **Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **143** | **Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **144** | **Bac gastronome inox GN 1/2. 100 MM INOX AVEC COUVERCLE**  **Marque :**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **145** | **Bac gastronome inox GN 1/3. 100 MM INOX AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **146** | **Bac gastronome inox GN 1/3. 150 MM INOX AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **147** | **Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **148** | **Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **149** | **Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **150** | **Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **151** | **Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6 AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **152** | **Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **153** | **Boite 50 cartouche chantilly**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **154** | **Siphon à crème en Inox 0.5 L**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **155** | **Boite stockage poly carre 11,3l ± 10 % avec couvercle**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **156** | **Boite stockage poly carre 3,8l ± 10 % avec couvercle**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **157** | **Boite stockage poly carre 5,7l ± 10 % avec couvercle**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **158** | **Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **159** | **Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **160** | **Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **161** | **Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **162** | **Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm**  **Marque:**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **163** | **Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **164** | **Aiguille à Brider en Inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **165** | **Aiguille à larder**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **166** | **Aiguiseur affuteur couteau électrique**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **167** | **Aplatisseur Inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **168** | **Araignée acier inoxydable DIAM 12mm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **169** | **Araignées à frite en inox étamée Ø 13cm ; Ø22 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **170** | **Armoire stérile 10 couteaux**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **171** | **Plaques à four en tôle noire professionnel 60 x40**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **172** | **Plaque à four alu perforé professionnel GN1/1 ep:1.5 mm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **173** | **Plaque à tuile professionnel perforé en inox 35 x32 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **174** | **Plaque perforée tôle à pizza Ø30 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **175** | **Série de 3 plaques à rôtir inox 40-50± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **176** | **Série Chinois con inox toile, 20CM ; 25CM ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matérielprofessionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **177** | **Série 4 chinois 18-20-22-26 en inox 18/10**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **178** | **Attendrisseur de viande allu**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **179** | **Barre alimentée 56cm en inox et polypropylène**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **180** | **Batte côtelette en inox**  **Marque:**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **181** | **Bec rouge pour bouteille verseuse**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **182** | **Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **183** | **Biberon à décorer 140ml**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **184** | **Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **185** | **Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **186** | **Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **187** | **Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **188** | **Caisse contenance 32l blanche ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **189** | **Caisse contenance 37l verte ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **190** | **Canneleur zesteur PP**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **191** | **Carré pour pâtisserie inox 18/10 en série : 10x 10x4 cm,14x 14x4 cm,20x 20x4 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **192** | **Casse homard**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **193** | **Casse noix**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **194** | **Cercle à entremets en inox en série : Ø 6 CM,Ø 16 CM,Ø22CM ± 10 % une hauteur de 45 mm minimum**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **195** | **Cercle à Tarte en inox en série : Ø 8 CM,Ø 20 CM,± 10 % une hauteur de 20 mm minimum**  **Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs** annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **196** | **Cercle à vacherin inox en série: Ø 7 CM,Ø 10 CM,Ø16CM,Ø20CM ± 10 % une hauteur de 60 mm minimum**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **197** | **Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **198** | **Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml H:16cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **199** | **Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **200** | **Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur » Dim 10X5X5 ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **201** | **Cloche bombée pour assiette en inox Diam 28 cm ± 10 % inox 18/10**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **202** | **Cloche plate pour assiette en inox avec trou central Diam 26 cm ± 10 % inox 18/10**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **203** | **Cône en inox pour croquembouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **204** | **Coquetier en inox Diam 45 mm 18/10**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **205** | **Coquilleur a Beurre PP**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **206** | **Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **207** | **Corbeille présentation bambou basket**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **208** | **Corne 134x94 mm en PP**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **209** | **Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **210** | **Coupe à glace en inox DIAM 9,5 CM tendance hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **211** | **Coupe Œufs en Tranches Fils Inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **212** | **Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **213** | **Coupe pâte/Ronde, rigide Exoglass stérilisable**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **214** | **Coupelle porcelaine blanche diamètre 8 cm ± 10%**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **215** | **Couperet 600gr bonne cuisine**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **216** | **Crémiers en inox : 15cl ± 10 %**  **Marque :**  **Référence** :  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **217** | **Cuvette carre en polyéthylène alimentaire 32x32**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **218** | **Dariole inox Ø de 55 mm minimum 10 cl ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **219** | **Dénoyauteur d'olive alu**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **220** | **Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **221** | **Douilles saint-honoré série : diamètre 10 mm, diamètre 14 mm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **222** | **Douilles en polycarbonate 24 Pièces**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **223** | **Ecumoires en Inox 18/10, Ø13 cm, Ø18 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **224** | **Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **225** | **Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **226** | **Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 longueur 265cm/ largeur 102 cm ± 10 %e**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **227** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme cœur**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **228** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme carrée**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **229** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ovale**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **230** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ronde**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **231** | **Entonnoir 13cm avec filtre extractible F 18 JTS ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **232** | **Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **233** | **Eprouvette pour pèse-sirop**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **234** | **Esse tournante D12 pour barre de 15 longueur 285mm**  **Marque:**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **235** | **Essoreuse a salade 10l ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **236** | **Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **237** | **Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **238** | **Fouet en Inox 25 cm WPS-10P\* ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **239** | **Fouet en Inox 35 cm WPS-14P\*\* ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **240** | **Fusil aiguiseur rond : série / bleu/ jaune /noir 30 CM ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **241** | **Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **242** | **Godet à couverts polyéthylène**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **243** | **Grand Plateau de service classique de thé marocain argenté rectangulaire 40x 20 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **244** | **Grattoir à manche 250 mm lame 100mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **245** | **Grattoir Poisson L 19 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **246** | **Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **247** | **Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **248** | **Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **249** | **Lyre Génoise en Acier chromé (5hauteurs de coupe2a6 cm) L44cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **250** | **Mbakhara en argenterie grand modèle (1er choix) qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **251** | **Mesure graduée sur pied inox 1l**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **252** | **Mesure à cocktail double 4-5/2.5-2 cl en Inox ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **253** | Millasson Ø22 cm ± 10 % **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **254** | **Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **255** | **Moule à brioche en inox Ø de 18 Cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **256** | **Moule à brioche en inox Ø de 10 Cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **257** | **Moule à cake droit en inox 250x130 h:80 mm minimum avec couvercle**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **258** | **Moule à cake évasé en inox 250x80x80 mm minimum avec couvercle**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **259** | **Moule à cake ouvrant en inox 250x120h:8,5 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **260** | **Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés taille d'environ 5.5 x 5 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **261** | **Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 16 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **262** | **Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 19 cm hauteur 9 cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **263** | **Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 175x300cm minimum**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **264** | **Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 4cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **265** | **Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **266** | **Moule à petit four cannelé en inox longueur 40 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **267** | **Moule à petit four losange en inox longueur 60 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **268** | **Moule à petit four tartelette ronde unie en inox Ø 40 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **269** | **Moule à savarin en inox/aluminium Ø de 220 mm Hauteur 4.5cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **270** | **Moule a steak hache rond 11 cm en inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **271** | **Moule demi sphérique inox diamètre 160mm, h:80mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **272** | **Moule demi sphérique inox 200mm, h:100mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **273** | **Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **274** | **Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur(100x89) mm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **275** | **Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule ( Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **276** | **Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl)( 175 x 275) mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **277** | **Moule etain kouglof 14 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **278** | **Moule exopan dariole set 6**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **279** | **Moule inox dariole 0,05l ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **280** | **Moule inox dariole conique 0,07l ± 10 %**  **Marque:**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **281** | **Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 % avec couvercle**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **282** | **Moulin à légumes en inox Diamètre 32cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **283** | **Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **284** | **Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **285** | **Moule inox croquembouche**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **286** | **Moutardier en verre 6 cl ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **287** | **Chevalets de table numérotées Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **288** | **Ouvre boites professionnel model du table**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **289** | **Panier à vin verseur en osier clair**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **290** | **Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **291** | **Passe - Sauce Chinois en Inox diam :18 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **292** | **Passoire conique à 2 poignée inox diamètre 30 et diamètre 45 ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **293** | **Passoire Chinois Etamine inox Diam 20cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **294** | **Passoire rond toile diamètre 16 cm, diamètre 35 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **295** | **Peigne de Décoration Set de 7 pièces**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **296** | **Palette à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **297** | **Pelle à Pizza Tête rectangulaire perforée 33 cm + Manche 1,20m**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **298** | **Pelle à hors d'œuvres 26cm**  **Marque :**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **299** | **Pelle à pâtisserie à tarte en inox 24cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **300** | **Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **301** | **Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **302** | **Pelle Triangle en Inox à Manche Noir 24 x8 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **303** | **Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **304** | **Petit seau à glaçons en inox Ø14 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **305** | **Photophore en verre Lot de 4 pièces**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **306** | **Pierre à aiguiser gros 459**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matérielprofessionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **307** | **Pierre à aiguiser Moyen 460**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **308** | **Pince à arêtes inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **309** | **Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **310** | **Pince à escargot en inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **311** | **Pince à gâteau en inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **312** | **Pince à Homard/noix**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **313** | **Pince à hors d'œuvre en inox 210 mm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **314** | **Pince buffet en Inox avec Manche L24cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **315** | **Pince pâte en inox Long 100 mm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **316** | **Pinceau à pâtisserie soie naturelles manche composite 3cm ; 4cm ;4.5cm**  **Marque :**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **317** | **Pinceau à pâtisserie en silicone 3.5cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **318** | **Seau en inox gradué avec socle 12 lts**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **319** | **Plat rond en inox Diam 34 ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matérielprofessionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **320** | **Plat oval en inox L 45/29 ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **321** | **Plateau de service 3 étages argenté marocaine pour présentation : 30/23/16cm ± 10 % (1er choix) qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **322** | **Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 400x300 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **323** | **Plateau limonadier inox diamètre 35 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **324** | **Plateau Miroir en Verre professionnel 1/1 ,32,5 x 53 cm, H: 3 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **325** | **Plateau Miroir en Verre professionnel 1/2 ,32,5 x 26,5 cm, H: 3 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **326** | **Plateau rond antidérapant noire 0,35 cm ± 10 % de diamètre**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **327** | **Plateau rectangulaire antidérapant noire polypropylène 35 x27 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **328** | **Poche à douille en perlon, Série : 35 cm ,50cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **329** | **Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes **Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux** normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **330** | **Poire à Jus**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **331** | **Poissonnière en Inox 50cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **332** | **Pomme noisette ovale cannelée PP**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **333** | **Porte Adition en Inox 11x15.2 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **334** | **Porte-menu en similicuir - Format A4 noir**  **Marque:**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **335** | **Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **336** | **Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **337** | **Présentoir Buffet h : 12cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **338** | **Présentoir Buffet h : 8cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **339** | **Racle tout nylon 120X90 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **340** | **Racloir à billot professionnelle Long 17cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **341** | **Ramasse couverts en polypropylène 4 caisses 53x32,5xh: 10cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **342** | **Ramasse miette en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **343** | **Ramequin en verre diamètre :8.5cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **344** | **Râpe 6 faces en Inox h(24cm)**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **345** | **Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **346** | **Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 350x275 mm H:88 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **347** | **Rectangulaire 30x27cm - quartz**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **348** | **Règle égalisatrice plastique 55x8cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **349** | **Règle graduée flexible jusqu'à 65 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **350** | **Rince doigts citrons**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **351** | **Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **352** | **Rouleau à Pâtisserie en Bois Ø 48mm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **353** | **Rouleau à pâtisserie en polyéthylène Ø 48mm ± 5 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **354** | **Rouleau multi coupe uni 5 roulettes en inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **355** | **Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **356** | **Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 %**  **Marque:** Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **357** | **Russe en Inox avec queue série : Diam 28 et24 et 22 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **358** | **Saladier en Mélamine 20 x 20 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **359** | **Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **360** | **Salière et poivrière en verre avec couvercle Ø 3.5 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **361** | **Saucière en inox - 25cl**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **362** | **Saupoudreuse en Inox à Figures Fines : 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **363** | **Savarin individuel débouché en fer blanc Ø70 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **364** | **Scie Boucherie40 cm en Inox-**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **365** | **Seringue pour cuisine 30 ml**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **366** | **Service de the en argenterie artisanal marocain : (3 sucriers petit modèle/moyen modèle/grand modèle + 2 plateaux à pieds, diamètre :50cm minimum qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **367** | **Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **368** | **Set de table rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **369** | **Shaker en inox 75 cl**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **370** | **Souffle à sucre 36 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **371** | **Spatule Blanche en Poly glass : 30 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **372** | **Spatules coudée en Inox violet de : 25 cm et 30cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **373** | **Spatules en silicone longueur :25 cm et 35cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **374** | **Spatule flexible en inox et manche surmoulé PP droite de 18 cm et 25 cm± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **375** | **Spatule inox 10x38cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **376** | **Spatules inox courbée 10 × 2,5 × 28 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **377** | **Spatule longue coudée manche solide 20cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **378** | **Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **379** | **Sucrier avec couvercle En inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **380** | **Support Buffet 55.5 x 19 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **381** | **Support Menu à Pince 30 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **382** | **Support rotatif pour décoration Gâteau**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **383** | **Support Buffet 39x39 cm APS**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **384** | **Tablier boucher en cotte de maille inox 55x80 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **385** | **Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm, maille 0.8 mm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **386** | **Tamis farine bord plastique diamètre 30cm, maille 0.8mm et 1.8mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **387** | **Tapis à décor relief Arabesque en silicone alimentaire 530x370 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **388** | **Tapis à décor relief Coffee en silicone alimentaire 560 x390 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **389** | **Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32 cm ± 10 % (230 °C)**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **390** | **Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm ± 10 % (230 °C)**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **391** | **Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **392** | **Terrine rectangulaire avec presse terre cerise 28 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **393** | **Thermomètre Infrarouge (-50 °Cà +500 °C) visée laser**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **394** | **Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **395** | **Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **396** | **Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **397** | **Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **398** | **Turbotière en Aluminium 50X40cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **399** | **Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **400** | **Vide Pomme PP :15 mm PM**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **401** | **Zesteur verticale**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 6 : Petits Outillages de cuisine**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Unité** | **Quantité Totale** | **Prix unitaire HT** | **Prix Total HT** | **TVA Appliqué** | **Prix Total TTC** |
| **1** | Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 24CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 140 |  |  |  |  |
| **2** | Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 14X14 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 105 |  |  |  |  |
| **3** | Assiette rectangulaire 16x24cm en porcelaine tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 70 |  |  |  |  |
| **4** | Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 70 |  |  |  |  |
| **5** | Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 30 |  |  |  |  |
| **6** | Assiette alvéolée en porcelaine Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 105 |  |  |  |  |
| **7** | Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 140 |  |  |  |  |
| **8** | Assiette Entremet:20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 175 |  |  |  |  |
| **9** | Assiette gastronomique 32 CM classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 105 |  |  |  |  |
| **10** | Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 17cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 140 |  |  |  |  |
| **11** | Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 140 |  |  |  |  |
| **12** | Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 32cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 140 |  |  |  |  |
| **13** | Cuillère à café en Inox 2.5mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 140 |  |  |  |  |
| **14** | Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 140 |  |  |  |  |
| **15** | Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 140 |  |  |  |  |
| **16** | Cuillère à moka en Inox 2.5mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 70 |  |  |  |  |
| **17** | Cuillère à ragout cote inox 5.5 CL | U | 6 |  |  |  |  |
| **18** | Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 105 |  |  |  |  |
| **19** | Cuillère d'Amour PP | U | 3 |  |  |  |  |
| **20** | Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 5 |  |  |  |  |
| **21** | Cuillère Portionneuse de Glace en inox ,diamètre 63 mm | U | 2 |  |  |  |  |
| **22** | Cuillère Table en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 140 |  |  |  |  |
| **23** | Fourchette à dessert en inox 18/10 longueur 20 cm ± 10 % Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure | U | 105 |  |  |  |  |
| **24** | Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure | U | 105 |  |  |  |  |
| **25** | Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure | U | 105 |  |  |  |  |
| **26** | Fourchette Table en Inox(3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure | U | 140 |  |  |  |  |
| **27** | Fourchette à escargot en inox | U | 5 |  |  |  |  |
| **28** | Fourchette à huitres en inox | U | 5 |  |  |  |  |
| **29** | Fourchette 2 dents en inox 2,5 x 10 cm | U | 2 |  |  |  |  |
| **30** | Fourchette chef 2 dents en inox L:18 cm | U | 2 |  |  |  |  |
| **31** | Fourchette de service Pour buffet en Inox | U | 18 |  |  |  |  |
| **32** | Couteau à dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 105 |  |  |  |  |
| **33** | Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure | U | 105 |  |  |  |  |
| **34** | Couteau à Poisson en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure | U | 105 |  |  |  |  |
| **35** | Couteau à steak 12 CM en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure | U | 105 |  |  |  |  |
| **36** | Couteau de table baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure | U | 140 |  |  |  |  |
| **37** | Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure | U | 35 |  |  |  |  |
| **38** | Couteau à désosser | U | 12 |  |  |  |  |
| **39** | Couteau à fromage pâte dure taille 21 | U | 12 |  |  |  |  |
| **40** | Couteau à fromage pâte molle | U | 12 |  |  |  |  |
| **41** | Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **42** | Couteau à huitre professionnel | U | 6 |  |  |  |  |
| **43** | Couteau à Pain avec Lame Dentelée Inox 18 cm Ergonomique | U | 2 |  |  |  |  |
| **44** | Couteau à poisson cuisine 28 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée | U | 3 |  |  |  |  |
| **45** | Couteau abattre, de boucher professionnel 30cm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **46** | Couteau d’office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets | U | 36 |  |  |  |  |
| **47** | Couteau professionnel cuisine mitre ALU 20cm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **48** | Couteau écailleur professionnel | U | 6 |  |  |  |  |
| **49** | Couteau économe ABS, Eplucheur avec lame en inox et manche noire | U | 21 |  |  |  |  |
| **50** | Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets | U | 6 |  |  |  |  |
| **51** | Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cm ± 10 %manche noire à 04 Rivets | U | 1 |  |  |  |  |
| **52** | Couteau tranchelard lame de 30cm ± 10 %manche noire à 03 Rivets | U | 1 |  |  |  |  |
| **53** | Couteaux sommelier 3 pièces | U | 5 |  |  |  |  |
| **54** | Ciseaux cuisine professionnel inox | U | 6 |  |  |  |  |
| **55** | Ciseaux à poisson en INOX 25 cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **56** | Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 105 |  |  |  |  |
| **57** | Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 105 |  |  |  |  |
| **58** | Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 12 |  |  |  |  |
| **59** | Verre à ballon 25cl tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 105 |  |  |  |  |
| **60** | Verre à bière « chope  à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 12 |  |  |  |  |
| **61** | Verre à bière « flûte  » "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 12 |  |  |  |  |
| **62** | Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 12 |  |  |  |  |
| **63** | Verre à cognac 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 12 |  |  |  |  |
| **64** | Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 35 |  |  |  |  |
| **65** | Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 105 |  |  |  |  |
| **66** | Verre à eau gobelet cristallin 25 cl | U | 12 |  |  |  |  |
| **67** | Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 12 |  |  |  |  |
| **68** | Verre à pied cristallin tulipe 16 cl , 19 cl , 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 12 |  |  |  |  |
| **69** | Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 175 |  |  |  |  |
| **70** | Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 70 |  |  |  |  |
| **71** | Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 12 |  |  |  |  |
| **72** | Verre Martigue 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 12 |  |  |  |  |
| **73** | Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 70 |  |  |  |  |
| **74** | Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 12 |  |  |  |  |
| **75** | Bol a céréale en plastique incassable alimentaire- 15 cm ± 10 % | U | 60 |  |  |  |  |
| **76** | Bol à consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 % | U | 105 |  |  |  |  |
| **77** | Sous bol à soupe en Porcelaine Blanche | U | 70 |  |  |  |  |
| **78** | 1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE , 02 tasses | U | 6 |  |  |  |  |
| **79** | Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 16 |  |  |  |  |
| **80** | Carafe à décanter évasée en verre | U | 24 |  |  |  |  |
| **81** | Carafe à eau base carrée en verre | U | 24 |  |  |  |  |
| **82** | Carafe à jus sans couvercle 1 L ± 10 % | U | 24 |  |  |  |  |
| **83** | Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 % | U | 24 |  |  |  |  |
| **84** | Pot à café 0.5L avec couvercle en inox | U | 8 |  |  |  |  |
| **85** | Pot à lait 0.5L avec couvercle en inox | U | 8 |  |  |  |  |
| **86** | Pot à lait 1 L avec couvercle en inox | U | 8 |  |  |  |  |
| **87** | Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax | U | 10 |  |  |  |  |
| **88** | Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax | U | 10 |  |  |  |  |
| **89** | Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **90** | Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **91** | Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,45 mm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **92** | Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 3 |  |  |  |  |
| **93** | Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 3 |  |  |  |  |
| **94** | Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 3 |  |  |  |  |
| **95** | Couscoussier Inox avec Couvercle, Hauteur 20 cm 4 litres 400 cl ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **96** | Soupière 320 cl en Porcelaine blanche | U | 16 |  |  |  |  |
| **97** | Soupière en inox avec couvercle Ø24 cm ± 10 % | U | 16 |  |  |  |  |
| **98** | Bahut inox 1,7l sans couvercle | U | 6 |  |  |  |  |
| **99** | Bain-marie inox 1,3l sans couvercle | U | 9 |  |  |  |  |
| **100** | Série des casseroles en cuivre série 1.2L ; 2.5 L ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **101** | Série de casserole 18-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10 | U | 6 |  |  |  |  |
| **102** | Série de sauteuses inox 22-28-30 avec fond renforcé 18/10 | U | 6 |  |  |  |  |
| **103** | Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **104** | Série Poêles à frire tôle blanche, Série: 18cm , 22 cm , 24 cm , 40cm ,50cm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **105** | Poêle à Paella 24cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **106** | Poêle anti-adhérente à crêpe Ø 250 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **107** | Poêle anti-adhérente à omelette Ø 220 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **108** | Série Poêle Choc Access Anti-Adhésive :Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm ± 10 % (Revêtement PTFE) | U | 1 |  |  |  |  |
| **109** | Poêle de flambage ronde en cuivre Ø 240 mm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **110** | Poêle de flambage ovale en cuivre-inox 32/23 cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **111** | Poêle ovale à poisson en inox anti-adhérent diam 36cm± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **112** | Braisière en inox ø24cm ± 10 % fond renforcé | U | 3 |  |  |  |  |
| **113** | Bassines demi sphérique de cuisine rond inox série; 1l ; 3 l;6l ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **114** | bassines demi sphérique de cuisine en polypropylène blanc série : 1.6l;2.8l;4.5l;6.5l,10l | U | 6 |  |  |  |  |
| **115** | Bassines calotte de cuisine inox série: 1l ; 3l; 6l ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **116** | Faitout inox Diamètre 20 Cm et 40 Cm fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10 | U | 6 |  |  |  |  |
| **117** | Légumière ronde en inox Diam 28 ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **118** | Légumière ovale en inox dimension 40x26 ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **119** | Louche à sauce en inox longueur de 27cm ± 10 % Professionnel | U | 9 |  |  |  |  |
| **120** | Louche de service en inox Ep:2.5 mm ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **121** | Louche inox série : 0,05l , 0,13l, 0,25l, 1l ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **122** | Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **123** | Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **124** | Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE | U | 3 |  |  |  |  |
| **125** | Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE | U | 12 |  |  |  |  |
| **126** | Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **127** | Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE | U | 12 |  |  |  |  |
| **128** | Bac gastronome GN 1/3 100MM AVEC COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **129** | Bac gastronome GN 1/3 150MM AVEC COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **130** | Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **131** | Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **132** | Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE | U | 12 |  |  |  |  |
| **133** | Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **134** | Bac gastronome GN 1/6 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **135** | Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE | U | 3 |  |  |  |  |
| **136** | Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **137** | Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE | U | 12 |  |  |  |  |
| **138** | Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L AVEC COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **139** | Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L AVEC COUVERCLE | U | 3 |  |  |  |  |
| **140** | Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L AVEC COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **141** | Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L AVEC COUVERCLE | U | 18 |  |  |  |  |
| **142** | Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L AVEC COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **143** | Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L AVEC COUVERCLE | U | 12 |  |  |  |  |
| **144** | Bac gastronome inox GN 1/2. 100 MM INOX AVEC COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **145** | Bac gastronome inox GN 1/3. 100 MM INOX AVEC COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **146** | Bac gastronome inox GN 1/3. 150 MM INOX AVEC COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **147** | Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX AVEC COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **148** | Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L AVEC COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **149** | Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L AVEC COUVERCLE | U | 12 |  |  |  |  |
| **150** | Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L AVEC COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **151** | Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6 AVEC COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **152** | Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 AVEC COUVERCLE | U | 3 |  |  |  |  |
| **153** | Boite 50 cartouche chantilly | U | 3 |  |  |  |  |
| **154** | Siphon à crème en Inox 0.5 L | U | 3 |  |  |  |  |
| **155** | Boite stockage poly carre 11,3l ± 10 % avec couvercle | U | 3 |  |  |  |  |
| **156** | Boite stockage poly carre 3,8l ± 10 % avec couvercle | U | 3 |  |  |  |  |
| **157** | Boite stockage poly carre 5,7l ± 10 % avec couvercle | U | 3 |  |  |  |  |
| **158** | Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 12 |  |  |  |  |
| **159** | Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **160** | Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **161** | Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **162** | Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **163** | Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 12 |  |  |  |  |
| **164** | Aiguille à Brider en Inox | U | 6 |  |  |  |  |
| **165** | Aiguille à larder | U | 6 |  |  |  |  |
| **166** | Aiguiseur affuteur couteau électrique | U | 2 |  |  |  |  |
| **167** | Aplatisseur Inox | U | 6 |  |  |  |  |
| **168** | Araignée acier inoxydable DIAM 12mm | U | 10 |  |  |  |  |
| **169** | Araignées à frite en inox étamée Ø 13cm ; Ø22 cm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **170** | Armoire stérile 10 couteaux | U | 1 |  |  |  |  |
| **171** | Plaques à four en tôle noire professionnel 60 x40 | U | 9 |  |  |  |  |
| **172** | Plaque à four allu perforé professionnel GN1/1 ep:1.5 mm | U | 9 |  |  |  |  |
| **173** | Plaque à tuile professionnel perforé en inox 35 x32 cm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **174** | Plaque perforée tôle à pizza Ø30 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **175** | Série de 3 plaques à rôtir inox 40-50± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **176** | Série Chinois con inox toile, 20CM ; 25CM ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **177** | Série 4 chinois 18-20-22-26 en inox 18/10 | U | 3 |  |  |  |  |
| **178** | Attendrisseur de viande allu | U | 2 |  |  |  |  |
| **179** | Barre alimentée 56cm en inox et polypropylène | U | 2 |  |  |  |  |
| **180** | Batte côtelette en inox | U | 2 |  |  |  |  |
| **181** | Bec rouge pour bouteille verseuse | U | 10 |  |  |  |  |
| **182** | Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche | U | 24 |  |  |  |  |
| **183** | Biberon à décorer 140ml | U | 6 |  |  |  |  |
| **184** | Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné | U | 3 |  |  |  |  |
| **185** | Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **186** | Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur | U | 6 |  |  |  |  |
| **187** | Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **188** | Caisse contenance 32l blanche ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **189** | Caisse contenance 37l verte ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **190** | Canneleur zesteur PP | U | 3 |  |  |  |  |
| **191** | Carré pour pâtisserie inox 18/10 en série : 10x 10x4 cm,14x 14x4 cm,20x 20x4 cm ± 10 % | U | 15 |  |  |  |  |
| **192** | Casse homard | U | 2 |  |  |  |  |
| **193** | Casse noix | U | 2 |  |  |  |  |
| **194** | Cercle à entremets en inox en série: Ø 6 CM,Ø 16 CM,Ø22CM ± 10 % une hauteur de 45 mm minimum | U | 15 |  |  |  |  |
| **195** | Cercle à Tarte en inox en série: Ø 8 CM,Ø 20 CM,± 10 % une hauteur de 20 mm minimum | U | 10 |  |  |  |  |
| **196** | Cercle à vacherin inox en série: Ø 7 CM,Ø 10 CM,Ø16CM,Ø20CM ± 10 % une hauteur de 60 mm minimum | U | 10 |  |  |  |  |
| **197** | Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **198** | Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml H:16cm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **199** | Chevalet de table symbole en inox «  réservée » Dim 10X5X5 ± 10 % | U | 5 |  |  |  |  |
| **200** | Chevalet de table symbole en inox «  non-fumeur » Dim 10X5X5 ± 10 % | U | 5 |  |  |  |  |
| **201** | Cloche bombée pour assiette en inox Diam 28 cm ± 10 % inox 18/10 | U | 4 |  |  |  |  |
| **202** | Cloche plate pour assiette en inox avec trou central Diam 26 cm ± 10 % inox 18/10 | U | 16 |  |  |  |  |
| **203** | Cône en inox pour croquembouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **204** | Coquetier en inox Diam 45 mm 18/10 | U | 35 |  |  |  |  |
| **205** | Coquilleur a Beurre PP | U | 5 |  |  |  |  |
| **206** | Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox | U | 10 |  |  |  |  |
| **207** | Corbeille présentation bambou basket | U | 3 |  |  |  |  |
| **208** | Corne 134x94 mm en PP | U | 5 |  |  |  |  |
| **209** | Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôtelier qualité supérieure | U | 70 |  |  |  |  |
| **210** | Coupe à glace en inox DIAM 9,5 CM tendance hôtelier qualité supérieure | U | 70 |  |  |  |  |
| **211** | Coupe Œufs en Tranches Fils Inox | U | 3 |  |  |  |  |
| **212** | Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **213** | Coupe pâte/Ronde , rigide Exoglass stérilisable | U | 6 |  |  |  |  |
| **214** | Coupelle porcelaine blanche diamètre 8 cm ± 10% | U | 48 |  |  |  |  |
| **215** | Couperet 600gr bonne cuisine | U | 2 |  |  |  |  |
| **216** | Crémiers en inox: 15cl ± 10 % | U | 5 |  |  |  |  |
| **217** | Cuvette carre en polyéthylène alimentaire 32x32 | U | 4 |  |  |  |  |
| **218** | Dariole inox Ø de 55 mm minimum 10 cl ± 10 % | U | 20 |  |  |  |  |
| **219** | Dénoyauteur d'olive alu | U | 3 |  |  |  |  |
| **220** | Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur | U | 3 |  |  |  |  |
| **221** | Douilles saint-honoré série: diamètre 10 mm, diamètre 14 mm | U | 2 |  |  |  |  |
| **222** | Douilles en polycarbonate 24 Pièces | U | 4 |  |  |  |  |
| **223** | Ecumoires en Inox 18/10, Ø13 cm, Ø18 cm ± 10 % | U | 9 |  |  |  |  |
| **224** | Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **225** | Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **226** | Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 longueur 265cm/ largeur 102 cm ± 10 %e | U | 6 |  |  |  |  |
| **227** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme cœur | U | 2 |  |  |  |  |
| **228** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme carrée | U | 2 |  |  |  |  |
| **229** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ovale | U | 2 |  |  |  |  |
| **230** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ronde | U | 4 |  |  |  |  |
| **231** | Entonnoir 13cm avec filtre extractible F 18 JTS ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **232** | Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **233** | Eprouvette pour pèse-sirop | U | 2 |  |  |  |  |
| **234** | Esse tournante D12 pour barre de 15 longueur 285mm | U | 9 |  |  |  |  |
| **235** | Essoreuse a salade 10l ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **236** | Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne | U | 2 |  |  |  |  |
| **237** | Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **238** | Fouet en Inox 25 cm WPS-10P\* ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **239** | Fouet en Inox 35 cm WPS-14P\*\* ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **240** | Fusil aiguiseur rond: série / bleu/ jaune /noir 30 CM ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **241** | Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **242** | Godet à couverts polyéthylène | U | 10 |  |  |  |  |
| **243** | Grand Plateau de service classique de thé marocain argenté rectangulaire 40x 20 cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **244** | Grattoir à manche 250 mm lame 100mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **245** | Grattoir Poisson L 19 cm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **246** | Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses | U | 18 |  |  |  |  |
| **247** | Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 % | U | 16 |  |  |  |  |
| **248** | Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre | U | 1 |  |  |  |  |
| **249** | Lyre Génoise en Acier chromé (5hauteurs de coupe2a6 cm)L44cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **250** | Mbakhara en argenterie grand modèle (1er choix) qualité supérieure | U | 2 |  |  |  |  |
| **251** | Mesure graduée sur pied inox 1l | U | 6 |  |  |  |  |
| **252** | Mesure à cocktail double 4-5/2.5-2 cl en Inox ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **253** | Millasson Ø22 cm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **254** | Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **255** | Moule à brioche en inox Ø de 18 Cm ± 10 % | U | 8 |  |  |  |  |
| **256** | Moule à brioche en inox Ø de 10 Cm ± 10 % | U | 8 |  |  |  |  |
| **257** | Moule à cake droit en inox 250x130 h:80 mm minimum avec couvercle | U | 15 |  |  |  |  |
| **258** | Moule à cake évasé en inox 250x80x80 mm minimum avec couvercle | U | 8 |  |  |  |  |
| **259** | Moule à cake ouvrant en inox 250x120h:8,5 mm ± 10 % | U | 8 |  |  |  |  |
| **260** | Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés taille d'environ 5.5 x 5 cm | U | 8 |  |  |  |  |
| **261** | Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 16 cm ± 10 % | U | 8 |  |  |  |  |
| **262** | Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 19 cm hauteur 9 cm ± 10 % | U | 8 |  |  |  |  |
| **263** | Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 175x300cm minimum | U | 6 |  |  |  |  |
| **264** | Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 4cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **265** | Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **266** | Moule à petit four cannelé en inox longueur 40 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **267** | Moule à petit four losange en inox longueur 60 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **268** | Moule à petit four tartelette ronde unie en inox Ø 40 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **269** | Moule à savarin en inox/aluminium Ø de 220 mm Hauteur 4.5cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **270** | Moule a steak hache rond 11 cm en inox | U | 2 |  |  |  |  |
| **271** | Moule demi sphérique inox diamètre 160mm,h:80mm ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **272** | Moule demi sphérique inox 200mm,h:100mm ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **273** | Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **274** | Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur( 100x89) mm | U | 6 |  |  |  |  |
| **275** | Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule ( Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **276** | Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl)( 175 x 275) mm ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **277** | Moule etain kouglopef 14 cm | U | 4 |  |  |  |  |
| **278** | Moule exopan dariole set 6 | U | 4 |  |  |  |  |
| **279** | Moule inox dariole 0,05l ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **280** | Moule inox dariole conique 0,07l ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **281** | Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 % avec couvercle | U | 4 |  |  |  |  |
| **282** | Moulin à légumes en inox Diamètre 32cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **283** | Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5 | U | 9 |  |  |  |  |
| **284** | Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm | U | 12 |  |  |  |  |
| **285** | Moule inox croquembouche | U | 4 |  |  |  |  |
| **286** | Moutardier en verre 6 cl ± 10 % | U | 24 |  |  |  |  |
| **287** | Chevalets de table numérotés Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **288** | Ouvre boites professionnel model du table | U | 2 |  |  |  |  |
| **289** | Panier à vin verseur en osier clair | U | 2 |  |  |  |  |
| **290** | Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 % | U | 24 |  |  |  |  |
| **291** | Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **292** | Passoire conique à 2 poignées inox diamètre 30 et diamètre 45 ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **293** | Passoire Chinois Etamine inox Diam 20cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **294** | Passoire rond toile diamètre 16 cm, diamètre 35 cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **295** | Peigne de Décoration Set de 7 pièces | U | 4 |  |  |  |  |
| **296** | Palette à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **297** | Pelle à Pizza Tête rectangulaire perforée 33 cm + Manche 1,20m | U | 1 |  |  |  |  |
| **298** | Pelle à hors d'œuvres 26cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **299** | Pelle à pâtisserie à tarte en inox 24cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **300** | Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **301** | Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **302** | Pelle Triangle en Inox à Manche Noir 24 x8 cm ± 10 % | U | 5 |  |  |  |  |
| **303** | Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm | U | 2 |  |  |  |  |
| **304** | Petit seau à glaçons en inox Ø14 cm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **305** | Photophore en verre Lot de 4 pièces | U | 16 |  |  |  |  |
| **306** | Pierre à aiguiser gros 459 | U | 6 |  |  |  |  |
| **307** | Pierre à aiguiser Moyen 460 | U | 6 |  |  |  |  |
| **308** | Pince à arêtes inox | U | 6 |  |  |  |  |
| **309** | Pince à Décor ,Pince du chef droite 15 cm | U | 4 |  |  |  |  |
| **310** | Pince à escargot en inox | U | 4 |  |  |  |  |
| **311** | Pince à gâteau en inox | U | 4 |  |  |  |  |
| **312** | Pince à Homard/noix | U | 2 |  |  |  |  |
| **313** | Pince à hors d'œuvre en inox 210 mm | U | 2 |  |  |  |  |
| **314** | Pince buffet en Inox avec Manche L24cm | U | 8 |  |  |  |  |
| **315** | Pince pâte en inox Long 100 mm | U | 8 |  |  |  |  |
| **316** | Pinceau à pâtisserie soie naturelles manche composite 3cm ; 4cm;4.5cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **317** | Pinceau à pâtisserie en silicone 3.5cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **318** | Seau en inox gradué avec socle 12 lts | U | 3 |  |  |  |  |
| **319** | Plat rond en inox Diam 34 ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **320** | Plat ovale en inox L 45/29 ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **321** | Plateau de service 3 étages argenté marocaine pour présentation: 30/23/16cm ± 10 % (1er choix) qualité supérieure | U | 2 |  |  |  |  |
| **322** | Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 400x300 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **323** | Plateau limonadier inox diamètre 35 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **324** | Plateau Miroir en Verre professionnel 1/1 ,32,5 x 53 cm, H: 3 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **325** | Plateau Miroir en Verre professionnel 1/2 ,32,5 x 26,5 cm, H: 3 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **326** | Plateau rond antidérapant noire 0,35 cm ± 10 % de diamètre | U | 12 |  |  |  |  |
| **327** | Plateau rectangulaire antidérapant noire polypropylène 35 x27 cm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **328** | Poche à douille en perlon , Série : 35 cm ,50cm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **329** | Poches à décorer ; Série: 30 cm , 35cm , 40 cm | U | 12 |  |  |  |  |
| **330** | Poire à Jus | U | 3 |  |  |  |  |
| **331** | Poissonnière en Inox 50cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **332** | Pomme noisette ovale cannelée PP | U | 6 |  |  |  |  |
| **333** | Porte Adition en Inox 11x15.2 cm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **334** | Porte-menu en similicuir - Format A4 noir | U | 16 |  |  |  |  |
| **335** | Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm | U | 4 |  |  |  |  |
| **336** | Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm | U | 4 |  |  |  |  |
| **337** | Présentoir Buffet h: 12cm | U | 5 |  |  |  |  |
| **338** | Présentoir Buffet h: 8cm | U | 5 |  |  |  |  |
| **339** | Racle tout nylon 120X90 mm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **340** | Racloir à billot professionnelle Long 17cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **341** | Ramasse couverts en polypropylène 4 caisses 53x32,5xh: 10cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **342** | Ramasse miette en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS | U | 6 |  |  |  |  |
| **343** | Ramequin en verre diamètre :8.5cm | U | 90 |  |  |  |  |
| **344** | Râpe 6 faces en Inox h(24cm) | U | 3 |  |  |  |  |
| **345** | Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur | U | 4 |  |  |  |  |
| **346** | Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 350x275 mm H:88 mm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **347** | Rectangulaire 30x27cm - quartz | U | 8 |  |  |  |  |
| **348** | Règle égalisatrice plastique 55x8cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **349** | Règle graduée flexible jusqu'à 65 cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **350** | Rince doigts citrons | U | 16 |  |  |  |  |
| **351** | Rondeau bas avec couvercle en Inox , Série : 20cm/24cm/28cm | U | 2 |  |  |  |  |
| **352** | Rouleau à Pâtisserie en Bois Ø 48mm ± 5 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **353** | Rouleau à pâtisserie en polyéthylène Ø 48mm ± 5 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **354** | Rouleau multi coupe uni 5 roulettes en inox | U | 2 |  |  |  |  |
| **355** | Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **356** | Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **357** | Russe en Inox avec queue série :Diam 28 et24 et 22 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **358** | Saladier en Mélamine 20 x 20 cm ± 10 % | U | 70 |  |  |  |  |
| **359** | Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum | U | 15 |  |  |  |  |
| **360** | Salière et poivrière en verre avec couvercle Ø 3.5 cm ± 10 % | U | 15 |  |  |  |  |
| **361** | Saucière en inox - 25cl | U | 16 |  |  |  |  |
| **362** | Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 12 |  |  |  |  |
| **363** | Savarin individuel débouché en fer blanc Ø70 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 % | U | 15 |  |  |  |  |
| **364** | Scie Boucherie40 cm en Inox- | U | 3 |  |  |  |  |
| **365** | Seringue pour cuisine 30 ml | U | 6 |  |  |  |  |
| **366** | Service de the en argenterie artisanal marocain : (3 sucriers petit modèle/moyen modèle/grand modèle + 2 plateaux à pieds, diamètre :50cm minimum qualité supérieure | U | 1 |  |  |  |  |
| **367** | Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE | U | 30 |  |  |  |  |
| **368** | Set de table rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix | U | 70 |  |  |  |  |
| **369** | Shaker en inox 75 cl | U | 2 |  |  |  |  |
| **370** | Souffle à sucre 36 cm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **371** | Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **372** | Spatules coudée en Inox violet de : 25 cm et 30cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **373** | Spatules en silicone longueur :25 cm et 35cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **374** | Spatule flexible en inox et manche surmoulé PP droite de 18 cm et 25 cm± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **375** | Spatule inox 10x38cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **376** | Spatules inox courbée 10 × 2,5 × 28 cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **377** | Spatule longue coudée manche solide 20cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **378** | Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **379** | Sucrier avec couvercle En inox | U | 16 |  |  |  |  |
| **380** | Support Buffet 55.5 x 19 cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **381** | Support Menu à Pince 30 cm | U | 16 |  |  |  |  |
| **382** | Support rotatif pour décoration Gâteau | U | 2 |  |  |  |  |
| **383** | Support Buffet 39x39 cm APS | U | 1 |  |  |  |  |
| **384** | Tablier boucher en cotte de maille inox 55x80 cm ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **385** | Tamis en inox 18/10-diam: 26 cm, maille 0.8 mm | U | 2 |  |  |  |  |
| **386** | Tamis farine bord plastique diamètre 30cm,maille 0.8mm et 1.8mm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **387** | Tapis à décor relief Arabesque en silicone alimentaire 530x370 mm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **388** | Tapis à décor relief Coffee en silicone alimentaire 560 x390 mm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **389** | Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm ± 10 % (230 °C) | U | 6 |  |  |  |  |
| **390** | Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm ± 10 % (230 °C) | U | 6 |  |  |  |  |
| **391** | Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 % | U | 15 |  |  |  |  |
| **392** | Terrine rectangulaire avec presse terre cerise 28 cm | U | 1 |  |  |  |  |
| **393** | Thermomètre Infrarouge (-50 °Cà +500 °C) visée laser | U | 2 |  |  |  |  |
| **394** | Thermomètre sonde , sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **395** | Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L | U | 6 |  |  |  |  |
| **396** | Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L | U | 8 |  |  |  |  |
| **397** | Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **398** | Turbotière en Aluminium 50X40cm | U | 2 |  |  |  |  |
| **399** | Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 12 |  |  |  |  |
| **400** | Vide Pomme PP:15 mm PM | U | 6 |  |  |  |  |
| **401** | Zesteur verticale | U | 6 |  |  |  |  |
| **Montant Total** | | | | |  | | |
| **TAUX TVA** | | | | |  | | |
| **MONTANT TOTAL TTC** | | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**