



## INVENTAIRE DU MATERIEL PAR SITE

### LOT 3 : Entretien et maintenance des équipements de cuisine professionnelle

LIEU	MATERIEL	MARQUE	TYPE
RESTAURANT SCOLAIRE	1 réfrigérateur 2 portes	INFRICO	
	3 fours de remise en température	BTR	model RTB9
		BTR	model R18
		AIR'T	
	1 lave-vaisselle à capot	HOBART	AMXX1300-31
ESPACE JEAN MOULIN	1 réfrigérateur armoire 2 portes	FOSTER	XR1300HS
	1 réfrigérateur 2 portes superposé	?	
	1 cuisinière fonte à gaz	ZANUSSI	
	1 four électrique	ROSIERES	TVT GE
	1 meuble chaud	?	
	1 lave-vaisselle frontal	ELECTROLUX	EL1-400146-NUC3DP
	1 hotte double centrale	VORAX PLUS	
SALLE MARCEAU	1 cuisinière fonte à gaz	AMBASSADE	
	1 meuble chaud	VAUCONSANT	
	1 lave-vaisselle frontal (à changer)	COMENDA	LF320A
	1 hotte simple adossée	AIR CUISINE	
SALLE DES CHAMPS BRIZARDS	1 meuble chaud	?	M cha 14