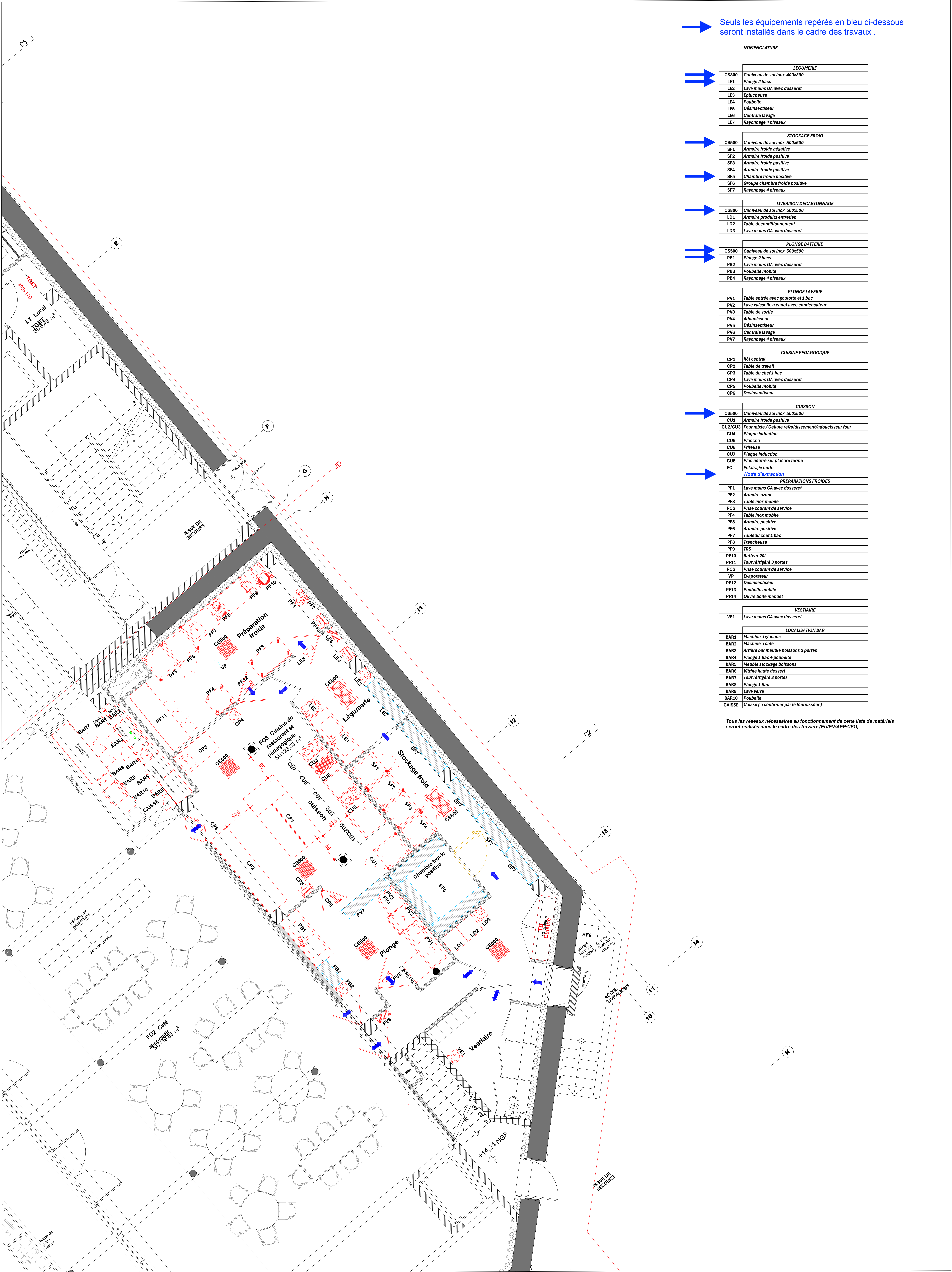




Seuls les équipements repérés en bleu ci-dessous seront installés dans le cadre des travaux .

NOMENCLATURE

LEGUMERIE	
CS800	Caniveau de sol inox 400x800
LE1	Plonge 2 bacs
LE2	Lave mains GA avec dossier
LE3	Eplucheuse
LE4	Poubelle
LE5	Désinsecteur
LE6	Centrale lavage
LE7	Rayonnage 4 niveaux

STOCKAGE FROID	
CS500	Caniveau de sol inox 500x500
SF1	Armoire froide négative
SF2	Armoire froide positive
SF3	Armoire froide positive
SF4	Armoire froide positive
SF5	Chambre froide positive
SF6	Groupe chambre froide positive
SF7	Rayonnage 4 niveaux

LIVRAISON DECARTONNAGE	
CS800	Caniveau de sol inox 500x500
LD1	Armoire produits entretien
LD2	Table deconditionnement
LD3	Lave mains GA avec dossier

PLONGE BATTERIE	
CS500	Caniveau de sol inox 500x500
PB1	Plonge 2 bacs
PB2	Lave mains GA avec dossier
PB3	Poubelle mobile
PB4	Rayonnage 4 niveaux

PLONGE LAVERIE	
PV1	Table entrée avec goulotte et 1 bac
PV2	Lave vaisselle à capot avec condensateur
PV3	Table de sortie
PV4	Adoucisseur
PV5	Désinsecteur
PV6	Centrale lavage
PV7	Rayonnage 4 niveaux

CUISSINE PEDAGOGIQUE	
CP1	Îlot central
CP2	Table de travail
CP3	Table du chef 1 bac
CP4	Lave mains GA avec dossier
CP5	Poubelle mobile
CP6	Désinsecteur

CUISSON	
CS500	Caniveau de sol inox 500x500
CU1	Armoire froide positive
CU2/CU3	Four mixte / Cellule refroidissement/adoucisseur four
CU4	Plaque induction
CU5	Plancha
CU6	Friteuse
CU7	Plaque induction
CU8	Plan neutre sur placard fermé
ECL	Éclairage hotte

PREPARATIONS FROIDES	
PF1	Lave mains GA avec dossier
PF2	Armoire ozone
PF3	Table inox mobile
PCS	Prise courant de service
PF4	Table inox mobile
PF5	Armoire positive
PF6	Armoire positive
PF7	Tableau chef 1 bac
PF8	Trancheuse
PF9	TRES
PF10	Batteur 20l
PF11	Tour réfrigéré 3 portes
PCS	Prise courant de service
VP	Evaporateur
PF12	Désinsecteur
PF13	Poubelle mobile
PF14	Ouvre porte manuel

VESTIAIRE	
VE1	Lave mains GA avec dossier

LOCALISATION BAR	
BAR1	Machine à glaces
BAR2	Machine à café
BAR3	Arrière bar meuble boissons 2 portes
BAR4	Plonge 1 Bac + poubelle
BAR5	Meuble stockage boissons
BAR6	Vitrine haute dessert
BAR7	Tour réfrigéré 3 portes
BAR8	Plonge 1 Bac
BAR9	Lave verre
BAR10	Poubelle
CAISSE	Caisse (à confirmer par le fournisseur)

Tous les réseaux nécessaires au fonctionnement de cette liste de matériels seront réalisés dans le cadre des travaux (EUE/VAE/PCFO) .

PLAN PROVISOIRE
COTÉ À VÉRIFIER POUR L'AMÉNAGEMENT
ET A RETENIR

FABRIQUE LOUBON

B	AMENAGEMENT MATERIELS CUISINE	P.F	17/06
A	AMENAGEMENT MATERIELS CUISINE	P.F	24/05
Rep	Modification	Par	Date
ATIA FRANCE		Echelle: 1/100°	
61 Route d'Allauch 13011 Marseille TEL : 0491 43 27 70 MAIL : contact@atia-france.com		Ref. LOUBON	
		Date : 24/05/2024	
		Plan N° : M21- 027	
		Dessin. : P.F	
		INDICE:	
		B	