

Listes des équipements de la cuisine – partie 2

Durant l'été 2017, un self-service a été installé dans la cantine du restaurant primaire. Les équipements de ce self-service sont :

- 3 x Buffet froid 3xGN 1/1 avec réfrigération active à air pulsé
 - Marque : BLANCO
 - Référence : 369 495
 - Type : Basic Line UK-3
 - Dimensions : 1254 x 690 x 900 mm
 - Avec protection pare-haleine en verre sécurité trempé
 - Avec pont en acier inoxydable
- 2 x Charriot à plateaux
 - Marque : BLANCO
 - Référence : 572 183
 - Type : CCE 54/38
 - Dimensions : 816 x 543 x 931 mm
- 3 x Distributeur d'assiettes pour 120 assiettes diamètre 26-31xm
 - Couvercles cloche inclus
 - Chauffe statiquement
 - Marque : BLANCO
 - Type : 2SHE 26-31
 - Référence : 572 165
 - Dimensions : 1018 x 513 x 931 mm
 - Puissance : 1.8 kW
- 4 x Charriot à glissière avec plan de travail
 - Marque : BOURGEAT
 - Gastro 1/1
 - Entrée 325 mm
 - Référence : 771 506
 - Dimensions : 460 x 630 x 900 mm
- 10 x Charriot Cafétéria avec 2 panneaux latéraux
 - Entrée 375 mm
 - Marque : BOURGEAT
 - Référence : 784 906
 - Dimensions : 925 x 620 x 1700 mm
- 2 x Chauffe plats avec lampes halogènes pour poser sur élément neutre
 - Marque : SCHOLL
 - Type : 25003
 - Référence : B4011
 - Puissance : 2.9 kW

Un meuble de débarrassage a également été installé dans la salle de restauration du primaire

Le matériel suivant a été mis en place en septembre 2018 pour les besoins du troisième service du restaurant secondaire.

- 1 x four mixte 20 niveaux GN2/1 MKN avec MagicPilot Touch&Slide
- 20 x plaque tôle bleuie 15/10 65*53
- 10 x grille renforcée Fil Inox GN2/1
- 2 x charriot à glissières GN soudés 20 niveaux GN2/1
- 3 x charriot à débarrasser 3 plateaux

Le matériel suivant a été mis en place en 2020 pour les besoins de la livraison des repas à l'école primaire suite aux mesures Covid-19.

- 47 x conteneur isothermes 60L GN1/1
- 47 x conteneur isothermes 86L GN1/1
- 47 x socle rouleur sans poignée plastique 42x62.5 cm

