

# LIGNE DE TRAVAIL



- 8 FEUX VIFS, 2 PLAQUES COUPE-FEU, 2 FOURS GAZ
- 4 FRIGOS, 2 GRILLES
- 2 ÉVIERS
- 10 PRISES DE COURANT
- 1 SALAMANDRE, 1 PLANCHA, 1 GRILLADE ET 2 FRITEUSES
- 1 TABLE INDUCTION
- 1 ROBOT COUPE BATTEUR RM 8L AVEC MIXEUR 0,5L
- 1 BAIN MARIE 3 BACS
- 1 WOK INDUCTION ELECTROLUX
- 2 FOURS GAZ TRADITIONNEL SOUS POSTE DE CUISSON



# À PARTAGER ENTRE 3 BRIGADES



- 1 FOUR RATIONAL COMBI MASTER PLUS 6 ÉTAGES
- 1 FOUR RATIONAL COMBI MASTER PLUS 10 ÉTAGES
- 1 FOUR FRIMA COMBI MASTER 6 ÉTAGES
- 1 CELLULE DE REFROIDISSEMENT POSITIVE
- 1 ROBOT COUPE RM8 AVEC HACHOIR
- 1 CENTRIFUGEUSE EXTRACTEUR ROBOT COUPE J 80
- 2 ROBOT COUPE BLIXER 5.V.V
- 1 BLENDER SANTOS
- 1 PRESSE AGRUME
- 1 PACOJET



# À PARTAGER ENTRE 6 BRIGADES



- 1 cellule surgélation négative 6 étages (-40°C)
- 1 machine sous vide Henkelman boxer 42
- 2 déshydrateurs Excalibur
- 1 sorbetière
- 1 Thermomix TM6 connecté  
(à prévenir en amont si vous désirez l'utiliser)

ANNEXES

# SERVICE

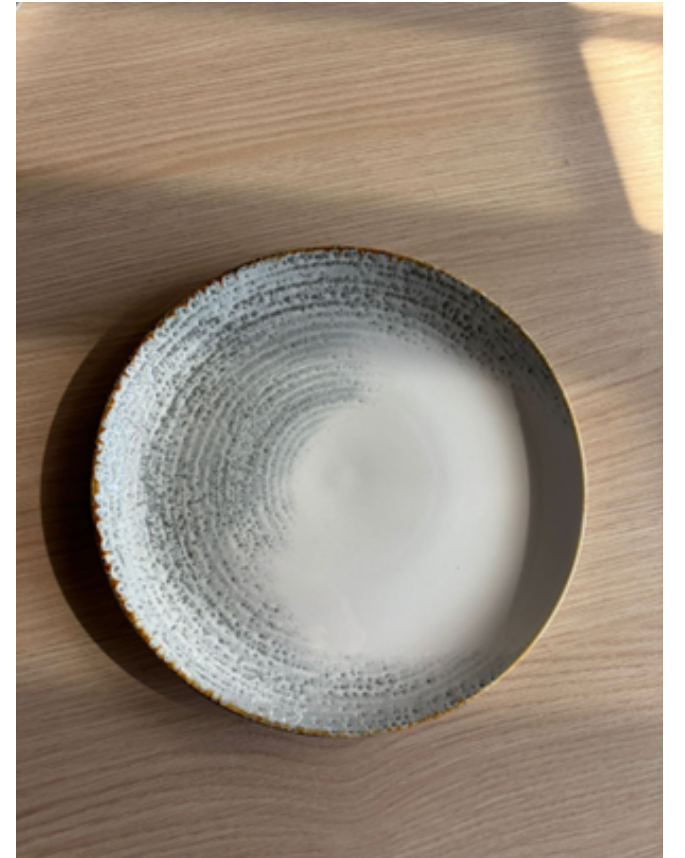
## ASSIETTES



**DIAMÈTRE : 32CM**  
30 QUANTITÉS



**DIAMÈTRE INTÉRIEUR :  
19,5**  
**DIAMÈTRE TOTAL : 32CM**  
60 QUANTITÉS



**DIAMÈTRE : 27CM**  
30 QUANTITÉS



**DIAMÈTRE : 26CM**  
15 QUANTITÉS



**DIAMÈTRE : 27CM**  
60 QUANTITÉS

**CHOIX DES ASSIETTES À CONFIRMER, STOCK LIMITÉ.**



ANNEXES

# SERVICE

## SAUCIÈRES



**CHOIX DES SAUCIÈRES À CONFIRMER**

ANNEXES

# SERVICE

## PLATEAU



**Taille : 48 L x 60 l cm**