**Agence MCA-Morocco**

**DEMANDE DE DEVIS**

**Rabat, le 11 avril 2022**

**Acquisition des équipements technico-pédagogiques destinés aux instituts de la formation professionnelle bénéficiant de l’appui financier du Fonds Charaka en 3 lots**

**Projets : ISTAHT Ouarzazate et IFMBP Casablanca**

**N°: DD/SH/MCA-M/EW-39-O/Compact**

**Lot O.1 Buanderie**

**Lot O.2 Petit matériel de cuisine**

**Lot O.3 Petit matériel de boulangerie et pâtisserie**

**ANNEXE A 1 : Cadre de Bordereaux des Prix Estimatifs et quantitatifs**

**Lot O.1 Buanderie**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **Désignation** | **Unité**  | **Quantité CFP 72.1** | **Prix unitaire HTVA Hors-Droits de Douane MAD/USD (Devise à préciser)**  | **Prix total HTVA Hors-Droits de Douane MAD/USD (Devise à préciser)** |
| 1 | Aspirateur eau et poussière sur roue | U | 4 |   |   |
| 2 | Bac hermétique  | U | 10 |   |   |
| 3 | Calandreuse plieuse  | U | 1 |   |   |
| 4 | Calandreuse sécheuse  | U | 1 |   |   |
| 5 | Chariot pour linge en propylène | U | 2 |   |   |
| 6 |  Fer à repasser vapeur  | U | 10 |   |   |
| 7 | Injecteur extracteur nettoyeur moquette | U | 1 |   |   |
| 8 | Lave-linge  | U | 6 |   |   |
| 9 | Laveuse essoreuse | U | 5 |   |   |
| 10 | Mannequin de repassage  | U | 2 |   |   |
| 11 | Monobrosse | U | 1 |   |   |
| 12 | Nettoyeur de sols | U | 2 |   |   |
| 13 | Nettoyeur haute pression à eau froide | U | 2 |   |   |
| 14 | Panier à anse en plastique | U | 10 |   |   |
| 15 | Sèche-linge type 1 | U | 1 |   |   |
| 16 | Séchoir en circuit fermé  | U | 3 |   |   |
| 17 | Table de repassage professionnelle aspirante soufflante  | U | 4 |   |   |
| **Total des quantités des articles** | **65** | **Montant total HTVA HDD (MAD ou USD)** |   |

**Lot O.2 Petit matériel de cuisine**

| **ITEM** | **Désignation** | **U**  | **Quantité CFP 72.1** | **Prix unitaire HTVA Hors-Droits de Douane MAD/USD (Devise à préciser)**  | **Prix total HTVA Hors-Droits de Douane MAD/USD (Devise à préciser)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Adoucisseur d’eau pour machine à café** | U | 1 |   |   |
| 2 | **Appareil à milkshake**  | U | 1 |   |   |
| 3 | **Arrière de comptoir Frigo table positif avec 3 portes et évier incorporé**  | U | 1 |   |   |
| 4 | **Bac à marc de café avec barre de frappe** | U | 2 |   |   |
| 5 | **Bac de récupération pour pichets à pompe** | U | 3 |   |   |
| 6 | **Bac gastronorme GN 1/3 en inox** | U | 10 |   |   |
| 7 | **Bac gastronorme GN 1/4 en inox** | U | 10 |   |   |
| 8 | **Bac gastronorme GN 2/1 en inox**  | U | 10 |   |   |
| 9 | **Bac gastronorme GN 2/4 en inox**  | U | 10 |   |   |
| 10 | **Bac gastronorme GN1/1 en inox** | U | 10 |   |   |
| 11 | **Mixeur professionnel**  | U | 2 |   |   |
| 12 | **Bouteille isotherme 1 Litre**  | U | 4 |   |   |
| 13 | **Brosse pour nettoyer les machines à café** | U | 10 |   |   |
| 14 | **Brosse pour nettoyage des Tuyaux** | U | 10 |   |   |
| 15 | **Brosse pour entretien des machines à café** | U | 10 |   |   |
| 16 | **Cafetière en verre** | U | 6 |   |   |
| 17 | **Cafetière italienne** | U | 10 |   |   |
| 18 | **Chauffe Tasse Café Professionnel** | U | 2 |   |   |
| 19 | **Chauffe-assiettes construction tout inox.** | ENS | 2 |   |   |
| 20 | **Chauffe-café 2 plaques diamètre 110 mm en inox** | U | 2 |   |   |
| 21 | **Chocolatière Professionnelle 5 L**  | U | 2 |   |   |
| 22 | **Collection complète de verres**  | Lot de 48 | 5 |   |   |
| 23 | **Comptoir bar réfrigéré** | U | 1 |   |   |
| 24 | **Congélateur coulissant** | U | 2 |   |   |
| 25 | **Distributeur Boissons Fraiches** | U | 2 |   |   |
| 26 | **Distributeur chocolat chaud** | U | 1 |   |   |
| 27 | **Distributeur crème glacée** | U | 1 |   |   |
| 28 | **Distributeur d'Eau Chaude** | U | 2 |   |   |
| 29 | **Distributeur de Lait en Inox** | U | 2 |   |   |
| 30 | **Distributeur Sachets** | U | 4 |   |   |
| 31 | **Eplucheur** | U | 8 |   |   |
| 32 | **Extracteur de jus** | U | 2 |   |   |
| 33 | **Fabrique de glaçons** | U | 2 |   |   |
| 34 | **Fabrique de glaçons en cube** | U | 2 |   |   |
| 35 | **Filtre papier** | **Lot de 250** | 8 |   |   |
| 36 | **Four convection 3 niveaux gn 1/1** | U | 2 |   |   |
| 37 | **Friteuse électrique sur pied 2 bacs de 10l** | U | 1 |   |   |
| 38 | **Garde chaud** | U | 1 |   |   |
| 39 | **Givreur de Verre Professionnel** | U | 2 |   |   |
| 40 | **Grille panini double** | U | 2 |   |   |
| 41 | **Lave vaisselle paniers** | U | 1 |   |   |
| 42 | **Lave verres** | U | 1 |   |   |
| 43 | **Machine professionnelle avec écran d'affichage 2 Groupes** | U | 1 |   |   |
| 44 | **Machine professionnelle - 3 groupes** | U | 1 |   |   |
| 45 | **Meuble bain marie** | ENS | 2 |   |   |
| 46 | **Moulin à Café**  | U | 2 |   |   |
| 47 | **Moulin à café bar professionnel doseur silencieux presse poudre** | U | 2 |   |   |
| 48 | **Passoire à thé professionnelle avec support en inox** | U | 4 |   |   |
| 49 | **Percolateur à Café** | U | 1 |   |   |
| 50 | **Percolateur à café professionnel 60 tasses Anti Brûlure** | U | 2 |   |   |
| 51 | **Pichet à lait antiadhérent** | U | 6 |   |   |
| 52 | **Pichet en verre pour machine à café**  | U | 4 |   |   |
| 53 | **Plaque à snacker gaz** | U | 1 |   |   |
| 54 | **Plonge à 3 bacs** | U | 3 |   |   |
| 55 | **Porte-tamis professionnel double 14 g**  | U | 4 |   |   |
| 56 | **Porte-tamis professionnel triple 21 g** | U | 4 |   |   |
| 57 | **Porte-tamis simple professionnel 7 g** | U | 4 |   |   |
| 58 | **Pot à Lait en Inox - 85 ml** | U | 20 |   |   |
| 59 | **Pot à lait Inox marocain 350 ml** | U | 6 |   |   |
| 60 | **Pot à lait Inox poli - 340 ml** | U | 10 |   |   |
| 61 | **Présentoir à Café 2 Thermos** | U | 3 |   |   |
| 62 | **Présentoir réfrigéré professionnel** | ENS | 2 |   |   |
| 63 | **Presse à café Professionnel** | U | 2 |   |   |
| 64 | **Réfrigérateur à bouteilles** | U | 2 |   |   |
| 65 | **Shaker Electrique Professionnel 600 w 2 têtes** | U | 2 |   |   |
| 66 | **Soucoupe pour Tasse Porcelaine** | **Lot de 6** | 50 |   |   |
| 67 | **Sucrier Doseur Professionnel avec Bec** | U | 20 |   |   |
| 68 | **Sucrier Inox poli marocain** | U | 10 |   |   |
| 69 | **Système de filtration de l'eau pour machine à café** | U | 4 |   |   |
| 70 | **Tasses à Café en Porcelaine 240 ml - Lot de 6**  | **Lot de 6** | 20 |   |   |
| 71 | **Tasses à Café en Porcelaine 100 ml - Lot de 6**  | **Lot de 6** | 20 |   |   |
| 72 | **Tasses à Expresso 75 mL avec Soucoupe - Lot de 6** | **Lot de 6** | 20 |   |   |
| 73 | **Tasses expresso - 85 ml - avec Soucoupe, Boite de 6** | **Boite de 6** | 10 |   |   |
| 74 | **Tasses à espresso coniques blanches 60ml - Boite de 12**  | Lot de 12 | 10 |   |   |
| 75 | **Tasseur à café en inox professionnel** | U | 4 |   |   |
| 76 | **Théière en inox miroir marocaine 400 ml**  | U | 4 |   |   |
| 77 | **Théière inox poli 340 ml** | U | 20 |   |   |
| 78 | **Thermos à Pompe 2.5 L** | U | 6 |   |   |
| 79 | **Tiroir à Café GN 1/4** | U | 2 |   |   |
| 80 | **Toaster Convoyeur pour pizza, nuggets, sandwich**  | U | 1 |   |   |
| 81 | **Verre à Cocktails 420 mL - Lot de 6**  | **Lot de 6** | 10 |   |   |
| 82 | **Verre à cocktails 250 ml - Lot de 48** | **Lot de 48** | 5 |   |   |
| 83 | **Verre 250 ml - Lot de 6** | **Lot de 6** | 10 |   |   |
| 84 | **Verre 580 ml - Lot de 12** | **Lot de 12** | 10 |   |   |
| 85 | **Verre à Latte 360 ml - Lot de 6** | **Lot de 6** | 10 |   |   |
| 86 | **Verre à pied Ambient 120 ml - Boite de 6** | **Lot de 6** | 10 |   |   |
| 87 | **Verre 60 ml Lot de 6**  | **Lot de 6** | 10 |   |   |
| 88 | **Verre Bas 255 mL - Lot de 6 -**  | **Lot de 6** | 10 |   |   |
| 89 | **Verre Bas 420 mL - Lot de 6**  | **Lot de 6** | 10 |   |   |
| 90 | **Verre Haut 335 ml - Lot de 12** | **Lot de 12** | 10 |   |   |
| 91 | **Verres hauts 460 ml - Lot de 24** | **Lot de 24** | 10 |   |   |
| 92 | **Vitrine chauffante 6 bacs** | ENS | 2 |   |   |
| 93 | **Vitrine chauffante** | ENS | 2 |   |   |
| 94 | **Vitrine réfrigérée** | U | 1 |   |   |
| 95 | **Vitrine réfrigérée de comptoir**  | ENS | 2 |   |   |
| **Total des quantités des articles** | **571** | **Montant total HTVA HDD (MAD ou USD)** |  |

**Lot O.3 Petit matériel de boulangerie et pâtisserie**

| **ITEM** | **DESIGNATION** | **U** | **Quantité CFP 76** | **Prix unitaire HTVA Hors-Droits de Douane MAD/USD (Devise à préciser)**  | **Prix total HTVA Hors-Droits de Douane MAD/USD (Devise à préciser)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Moule en silicone type 1  | U | 20 |   |   |
| 2 | Moule en silicone type 2  | U | 20 |   |   |
| 3 | Moule De Nombres type 1  | U | 20 |   |   |
| 4 | Moule De Nombres type 2  | U | 20 |   |   |
| 5 | Boîte 10 découpoirs – Chiffres | U | 20 |   |   |
| 6 | Brosse à dorer soie blanche naturelle | U | 50 |   |   |
| 7 | Pinceau Pâtissier Soie Naturelle Plat 25 mm | U | 50 |   |   |
| 8 | Pinceau Pâtissier Soie Naturelle Plat 35 mm | U | 50 |   |   |
| 9 | Pinceau Pâtissier Soie Naturelle Plat 45 mm | U | 50 |   |   |
| 10 | Pinceau Pâtissier Soie Naturelle Plat 50 mm | U | 50 |   |   |
| 11 | Pot avec poignée Plastique gradué 1 L | U | 20 |   |   |
| 12 | Pot avec poignée Plastique gradué 3 L | U | 10 |   |   |
| 13 | Pot avec poignée Plastique gradué 5L | U | 5 |   |   |
| 14 | Poche pâtissière avec douilles | U | 50 |   |   |
| 15 | Grattoir en acier inoxydable en métal  | U | 50 |   |   |
| 16 | Tamis de cuisine inox professionnel (lot de 3) | **Lot de 3** | 5 |   |   |
| 17 | Moule A Tarte | U | 30 |   |   |
| 18 | Moule à Cake Plié Fer Blanc Bordé sur Fil 27x10,5 cm | U | 30 |   |   |
| 19 | Moule à pain de mie en tôle bleuie, avec son couvercle. | U | 30 |   |   |
| 20 | Moule pour génoise | U | 10 |   |   |
| 21 | Couteau office 9 cm Classique | U | 40 |   |   |
| 22 | Rouleau de cuisine en hêtre avec poignées tournantes | U | 10 |   |   |
| 23 | Rouleau à pâtisserie type 1 | U | 20 |   |   |
| 24 | Rouleau à pâtisserie type 2 | U | 20 |   |   |
| 25 | Rouleau à pâtisserie type 3 | U | 20 |   |   |
| 26 | Rouleau à pâtisserie type 4 | U | 20 |   |   |
| 27 | Rouleau de viande | U | 20 |   |   |
| 28 | Rouleau à pâtisserie type 5 | U | 20 |   |   |
| 29 | Rouleau à pâtisserie type 6 | U | 20 |   |   |
| 30 | Paire de gants de protection thermique | Lot de 6 paires | 60 |   |   |
| 31 | Fouet à sauce FMC 35 cm | U | 20 |   |   |
| 32 | Fouet à sauce FMC 25 cm | U | 20 |   |   |
| 33 | Ecumoire type 1 | U | 20 |   |   |
| 34 | Ecumoire type 2 | U | 20 |   |   |
| 35 | Louche type 1 | U | 20 |   |   |
| 36 | Louche type 2 | U | 20 |   |   |
| 37 | Spatule ELEVA M/EXOGLASS 25 cm | U | 50 |   |   |
| 38 | Spatule ELEVA M/EXOGLASS 35 cm | U | 50 |   |   |
| 39 | Spatule ELEVA M/EXOGLASS 45 cm | U | 50 |   |   |
| 40 | Lot 5 Poches Bimar Souples type 1 | U | 50 |   |   |
| 41 | Lot 5 Poches Bimar Souples type 2 | U | 50 |   |   |
| 42 | Douilles pâtissières choix du pâtissier  | U | 20 |   |   |
| 43 | Plaque pâtisserie  | U | 20 |   |   |
| 44 | Plaque perforée  | U | 20 |   |   |
| 45 | Plaque à pâtisserie en inox à bords pincés. | U | 20 |   |   |
| 46 | Passoire chinois Inox type 1 | U | 10 |   |   |
| 47 | Passoire Chinois Inox type 2 | U | 10 |   |   |
| 48 | Entonnoir automatique 1,5 litres +Support fil Inox | U | 2 |   |   |
| 49 | Paire Ciseaux de cuisine  | U | 20 |   |   |
| 50 | Casserole inox basse Ø 16 cm  | U | 10 |   |   |
| 51 | Casserole inox basse Ø 18 cm  | U | 10 |   |   |
| 52 | Casserole inox basse Ø 20 cm  | U | 10 |   |   |
| 53 | Bassine Pâtissière Ø 20 cm fond plat inox | U | 10 |   |   |
| 54 | Bassine Pâtissière Ø 24 cm fond plat inox | U | 10 |   |   |
| 55 | Chalumeau de cuisine piezo professionnel micro torche gaz rechargeable - toutes positions 360° | U | 2 |   |   |
| 56 | Planche à Découper  | U | 20 |   |   |
| 57 | Corbeille à fruits à 2 étages en métal | U | 10 |   |   |
| 58 | Présentoir deux étages pour corbeilles ou plats | U | 10 |   |   |
| 59 | Corbeille économique miel GN 1/1 H 15.5 cm | U | 10 |   |   |
| 60 | Cloche bombée transparente GN1/2 totalement fermée | U | 10 |   |   |
| 61 | Corbeille GN1/2 économique miel | U | 10 |   |   |
| 62 | Rouleau hêtre 40 cm | U | 20 |   |   |
| 63 | Ciseaux ambidextre  | U | 20 |   |   |
| 64 | Couteau d'office classique | U | 20 |   |   |
| 65 | Couteau chef  | U | 20 |   |   |
| 66 | Thermomètre de cuisson sonde électronique  | U | 20 |   |   |
| 67 | Corne à pâtisserie arrondie souple | U | 20 |   |   |
| 68 | Coupe pate inox droit 12cm | U | 20 |   |   |
| 69 | Spatule droite professionnelle 20cm | U | 20 |   |   |
| 70 | Brosse à farine | U | 20 |   |   |
| 71 | Fouet professionnel 25 cm | U | 20 |   |   |
| 72 | Echelle à bac boulangerie 18 niveaux | U | 3 |   |   |
| 73 | Echelle pâtissière | U | 3 |   |   |
| 74 | Chariot boulanger 16 plateaux inox | U | 2 |   |   |
| 75 | Bécher gradué en ml en plastique PP avec poignée 1 litre | U | 10 |   |   |
| 76 | Bécher gradué en ml en plastique PP avec poignée 2 litre | U | 5 |   |   |
| 77 | Sceau de coulage | U | 5 |   |   |
| 78 | Bac gerbable blanc pour pâte à pizza  | U | 40 |   |   |
| 79 | Règle graduée en acier  | U | 20 |   |   |
| 80 | Cul de poule inox 18cm | U | 10 |   |   |
| 81 | Cul de poule inox 20cm | U | 10 |   |   |
| 82 | Cul de poule inox 22cm | U | 10 |   |   |
| 83 | Cul de poule inox 24cm | U | 5 |   |   |
| 84 | Cul de poule inox 28cm | U | 5 |   |   |
| 85 | Pots à épices en plastique,  | U | 20 |   |   |
| 86 | Plaque pâtissière 40x60 | U | 40 |   |   |
| 87 | Plaque inox froid 40x60 | U | 40 |   |   |
| 88 | Grille inox 40x60 | U | 40 |   |   |
| 89 | Grille inox 60x80  | U | 40 |   |   |
| 90 | Planche pour pâtes et Pizzas, en Bois de hêtre Naturel 50x60cm | U | 40 |   |   |
| 91 | Moule Pain de Mie 18x8,5x7,5cm | U | 40 |   |   |
| 92 | Pelle à farine en Inox  | U | 5 |   |   |
| 93 | Pelle à ingrédient PM | U | 10 |   |   |
| 94 | Caisse plastique produits finis PM | U | 6 |   |   |
| 95 | Caisse plastique produits finis GM | U | 3 |   |   |
| 96 | Casserole inox 20 cm | U | 3 |   |   |
| 97 | Casserole inox 25 cm | U | 3 |   |   |
| 98 | Armoire à pharmacie 1 porte acier blanc | U | 1 |   |   |
| **Total des quantités des articles** | **2 073** | **Montant total HTVA HDD (MAD ou USD)** |   |

**ANNEXE A 2 : Bordereau Technique**

**Ce tableau donne le cadre de bordereau qui fera office d’offre technique**

**Lot O.1 Buanderie**

| **ITEM** | **Désignation** | **Description** | **CARACTERISTIQUES PROPOSEES PAR LE SOUMISSIONNAIRE** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Aspirateur eau et poussière sur roue | Aspirateur eau et poussière sur roue Capacité mini réservoir : 30 l, Puissance d'environ 1600 W, Dépression approximative : 190 mbar, Matière : Inox, Composition du lot : 1 aspirateur eau poussière sur roues; 1 filtre lavable mousse, 1 brosse pour sol mouillé et sec, 1 brosse tap |  |
| 2 | Bac hermétique  | Bac hermétique en polypropylène ou équivalent avec couvercle - Capacité min 35 kg - Volume d'environ : 70 litres - Dim. L x l x h (mm) : 590 x 390 x 390±15% |  |
| 3 | Calandreuse plieuse  | Calandreuse plieuse L x P x H (1760 x 2850 x1320 ) Dimension rouleau 2000 x 500 électrique ou à gaz ,380/400 V |  |
| 4 | Calandreuse sécheuse  | Calandreuse sécheuse L x P x H(2880 x 750 x 1290)électrique, à gaz ou à vapeur380/400 V |  |
| 5 | Chariot pour linge en propylène | Chariot pour linge en propylène ou équivalent entièrement pliant, réduisant l'encombrement d'environ 75 %, Sac vinyle résistant de grande capacité pour charges volumineuses d'environ 100 kg, Volume de stockage max. de 300 kg, avec quatre roues de diamètre dont deux avec freins |  |
| 6 |  Fer à repasser vapeur  |  Fer à repasser vapeur avec semelle en aluminium chromée anti-adhérente et corps en matière plastique ou équivalent 220 v |  |
| 7 | Injecteur extracteur nettoyeur moquette | Injecteur extracteur nettoyeur moquette Mode de nettoyage : HumideLongueur du cordon : 7.5 m ±20%Outils inclus : Petit suceur, Tuyau d'extraction par pulvérisation |  |
| 8 | Lave linge  | Lave linge - Dimensions approximatives H x L x P (850 x 600 x 670) - électrique avec raccordement en eau, d'environ 7 kg, 220 à 240 v consommations approximatives 2400 watt |  |
| 9 | Laveuse essoreuse | Laveuse essoreuse d'au moins 32 kg - Carrosserie, cuve et tambour en inox. Bac à produits avec 3 compartiments. 8 signaux automatiques pour pompes doseuses, programmables en temps et délai. Dimensions approximatives L x P x H (980 x 1040 x 1569) électrique  |  |
| 10 | Mannequin de repassage  | Mannequin de repassage pour chemises, vestes, T-shirts, pantalon, polos, jeans - Puissance d'environ : 3.65 KW- Tension 230 V Mono / 50Hz et 60Hz- Puissance chaudière d'environ : 1.300 W- Capacité Litres min : 3.5L- Temps moyen de repassage : 3-12mn- Pression d'exploitation : 2.8 bars |  |
| 11 | Monobrosse | Monobrosse à disque d'environ 430mm - Puissance = 1400W +/-15% |  |
| 12 | Nettoyeur de sols | Nettoyeur de sols - Puissance électrique approximative: 400 W, Longueur du cordon: 7 m±10%, Outils inclus : Brosse rotative microfibre |  |
| 13 | Nettoyeur haute pression à eau froide | Nettoyeur haute pression Eau froide - d'environ 2100 W, avec Réservoir de détergent intégré pour une utilisation directe succion. Système d'arrêt automatique. |  |
| 14 | Panier à anse en plastique | Panier à anse en plastique de capacité mini 5 kg |  |
| 15 | Sèche-linge type 1 | Sèche-linge (Dry Tower) H x L x P( 89 x 59.5 x 59.6) électrique , 7 kg  |  |
| 16 | Séchoir en circuit fermé  | Séchoir en circuit fermé H x L x P(850 x 600 x650 )électrique ,50 kg ,220 à 240 v 600 watt |  |
| 17 | Table de repassage professionnelle aspirante soufflante  | Table de repassage professionnelle aspirante soufflante 121 x 44 cm ±15% (Hauteur réglable de 80 à 150 cm ), 230 v |  |

**Lot O.2 Petit matériel de cuisine**

| **ITEM** | **Désignation** | **Description** | **CARACTERISTIQUES PROPOSEES PAR LE SOUMISSIONNAIRE** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Adoucisseur d’eau pour machine à café** | Adoucisseur d’eau pour machine à café. Le système permet d’améliorer la qualité et la sécurité d’eau via une préfiltration, une réduction de la dureté totale, une filtration par charbon actif et fine ou par un autre procédé similaire. |  |
| 2 | **Appareil à milkshake**  | Matériau : Acier inoxydable ou similaireDimensions du conteneur : 13 / 6 x 15 cm (+/-15%) (Diamètre supérieur/inférieur x H) Alimentation : 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz Puissance : 75 W (à titre indicatif) Capacité minimale du conteneur : 0.8 LAvec au moins 2 niveaux de vitesse Avec au moins 2 types de lames ou plus |  |
| 3 | **Arrière de comptoir Frigo table positif avec 3 portes et évier incorporé**  | Structure en Inox ou similaireModèle ventilé avec plan de travail en acier inoxydable et évier incorporée. Modèle fourni avec robinetterie.Frigo à 3 portes : Froid ventilé avec Thermostat électronique réglable et Dégivrage automatique. Dimensions: L 1870 x P 700 x H 850 mm (+/-25%)Puissance électrique: 0,50 kW (à titre indicatif)Type de réfrigérant: R452A ou similaire.Température: +0°/+10° (+/-10%)Tension: 220-230VVolume: 460 L (+/-20%) |  |
| 4 | **Bac à marc de café avec barre de frappe** | Bac à marc de café en acier inoxydable avec barre en PVC (ou similaire) de frappe de taille compacte.Dimensions (L x P x H) mm : 176 x 162 x 100 (+/-20%) |  |
| 5 | **Bac de récupération pour pichets à pompe** | Bac de récupération compatible avec la plupart des pichets à pompe avec un bac comportant une grille amovible en acier permettant de surveiller le niveau de remplissage et le nettoyer facilement. |  |
| 6 | **Bac gastronorme GN 1/3 en inox** | En inox GN 1/3 - Dimensions : 17.6x 32.5 x 5.5cm (+/-10%) |  |
| 7 | **Bac gastronorme GN 1/4 en inox** | En inox GN 1/4 - Dimensions : 26.5x 16.2x 2cm (+/-10%) |  |
| 8 | **Bac gastronorme GN 2/1 en inox**  | En inox GN 2/1 - Dimensions : 53x 65 x 20 cm (+/-10%) |  |
| 9 | **Bac gastronorme GN 2/4 en inox**  | En inox GN 2/4 - Dimensions : 53 x 16.5 x 10cm (+/-10%) |  |
| 10 | **Bac gastronorme GN1/1 en inox** | En inox GN 1/1 - Dimensions : 53x 32.5 x 5.5 cm (+/-10%) |  |
| 11 | **Mixeur professionnel**  | Mixeur professionnel d’une capacité de 1.5 L (+/- 10%) avec couteau à 4 lames en acier inoxydable.Commande électronique (Haut, Bas, Arrêt, Pulse…) avec minuteur. |  |
| 12 | **Bouteille isotherme 1 Litre**  | Bouteille isotherme inox. Capacité minimale : 1 Litre |  |
| 13 | **Brosse pour nettoyer les machines à café** | Brosse pour nettoyer les Machines à Café. Dimension : LxD : 635 x 16 mm (+/- 20%). |  |
| 14 | **Brosse pour nettoyage des Tuyaux** | Brosse pour nettoyage des Tuyaux. Dimension : LxD : 165 x 6 mm (+/- 20%). |  |
| 15 | **Brosse pour entretien des machines à café** | Brosse pour entretien des machines à café en inox comme base de matière. Profondeur - P : 38 mm (+/-15%) - Longueur - L : 254 mm (+/-15%) |  |
| 16 | **Cafetière en verre** | Cafetière en verre d’une capacité de 1,8 L (+/-20%). Il s’agit d’une cafetière de rechange universelle adaptée pour toutes les machines à café et plaques chauffantes courantes. Elle est composée d’un poignée, couvercle et bec verseur.Couleur : Transparente / noir ou similaireContenance : 1.8 litre(s) (+/-20%).Matériau : Verre - Plastique  |  |
| 17 | **Cafetière italienne** | La cafetière italienne en inox, capacité 6 tasses, 300 ml (+/- 20%). Poignée thermo-isolante et protège contre la chaleur. |  |
| 18 | **Chauffe Tasse Café Professionnel** | Chauffe tasses professionnel pour une contenance d’environ de 72 tasses préchauffées.En acier inoxydable, la température des tasses va jusqu'à 60 °CDimensions (L x p x h) mm : 320 x 345 x 550 (+/-20%)Surface des plateaux (L x P) mm : 250 x 250 (+/-20%)Voltage : 230 V Fréquence : 50/60 Hz |  |
| 19 | **Chauffe-assiettes construction tout inox.** | Chauffe-assiettes construction tout inox. 1 thermostat. 1 voyant de contrôle de température. 3 grilles réglables en hauteur. Capacité de 45 à 66 assiettes. Puissance 750 W (à titre indicatif).Voltage : 230 V. Dimension 375x395x880 mm (+/-20%).  |  |
| 20 | **Chauffe-café 2 plaques diamètre 110 mm en inox** | Diamètre de chaque plaque 110 mm.Adaptées pour toutes les cafetières ou théières courantesAcier inoxydable 2 plaques chauffantes, enclenchable individuellement.Puissance : 160 W / 230 V 50 HzDimensions : L 358 x P 218 x H 80 mm |  |
| 21 | **Chocolatière Professionnelle 5 L**  | Socle en ABS ou similaire et récipient en polycarbonate ou similaire.Agitateur en inox.Maintien en température par système de bain marie.Thermostat réglable de température : +65° à 85°C (+/-20%).Robinet amovible avec système anti-goutte.Capacité : 5 litres (+/-10%).Voltage : 230 V. |  |
| 22 | **Collection complète de verres**  | Collection complète de verres de forme classique.Matières : VerreModèles de Verre : Verres DroitsLot d’environ : 48Capacité : 36 Cl (+/-15%) |  |
| 23 | **Comptoir bar réfrigéré** | 3 portes vitréesHabillage intérieur et extérieur inoxChâssis et étagères en inoxIsolation par injection en polyuréthane à haute densité ou similaireRefroidissement par évaporateur ventilé Thermostat digital réglable de 2 à 10°C (+/-20%) |  |
| 24 | **Congélateur coulissant** | Carrosserie aspect inoxCouvercles bombés coulissants vitrésIsolation en polyuréthane ou similaireEvaporateur et condenseur ventilé en tube cuivreFroid négatif -12 / -26°C (+/-20%)Capacité nette : 392 L (+/-20%)Capacité de stockage : au moins 5 paniers extractible Alimentation 220VLargeur (mm) : 1503 mm (+/-20%)Profondeur (mm) : 670 mm (+/-20%)Dimensions du panier : 515 x 220 x 310 mm (+/-20%) |  |
| 25 | **Distributeur Boissons Fraiches** | Contenance 2 x 8 litres (+/-20%).Refroidissement par conteneur à glaçons en inox. Robinet anti-gouttes. Pot en ABS ou similaire. Dimensions : L 470 x P 485 x H 560 mm (+/-20%). |  |
| 26 | **Distributeur chocolat chaud** | Bac incassable en polycarbonate ou similaireRobinet facilement démontable Capacité 5 litres (+/-20%) |  |
| 27 | **Distributeur crème glacée** | Bac incassable en polycarbonate ou similaireCapacité 6 litres (+/-20%)Commande température |  |
| 28 | **Distributeur d'Eau Chaude** | Distributeur d'Eau avec Égouttoir 18 L (+/-20%)Il dispose d'un indicateur du niveau de boisson dans le réservoir, d'un thermostat de sécurité, d'un robinet anti-gouttes et d'un plateau égouttoir amovible.Réglage du thermostat 30 à 110°C (+/-30%)Appareil fabriqué en inox Hauteur : 602 mm (+/-20%)Diamètre : 288 mm (+/-20) |  |
| 29 | **Distributeur de Lait en Inox** | Fabriqué en acier inoxydable. Equipé d'une base permettant de recueillir les gouttes lors du service du lait et d'un robinet facilitant le service par les clients. Capacité : 8 L (+/-20%) |  |
| 30 | **Distributeur Sachets** | Distributeur de sachets de thé et de sucre .Dimensions : 22 x 22 x H 5,5 cm (+/-15%) |  |
| 31 | **Eplucheur** | Eplucheur plastique, couteau inox. Longueur18 cm (+/-20%) |  |
| 32 | **Extracteur de jus** | Ouverture de Ø 70 cm (+/-20%) avec la possibilité de mettre une pomme ou une orange entière.Poussoir en plastique pour optimiser l'extraction du jus.Bac récupérateur de pulpe, grande capacité.Micro-filtre et râpe en inox, facile à nettoyer.Au moins de 2 niveaux de vitesses.Dimensions : 26,8 x 20,5 x 39,6 cm (+/-20%). |  |
| 33 | **Fabrique de glaçons** | Fabrique de glaçonsProduction / 24 h : 53 kg (+/-20%)Système à projection d’eau par circuit recycléGroupe tropicalisé ambiance +43°CCondenseur refroidi par air Sonde pour arrêt automatique de la productionTube de trop plein pour évacuation de l’eau Gaz R452A ou équivalent |  |
| 34 | **Fabrique de glaçons en cube** | Fabrique de glaçons en cube production environ 28 kg/hBoîtier et porte en acier inoxydableMachine à sous planÉquipé de la valve d'eauSur quatre pieds réglablesDimensions: H608 x L398 x P510 mm (+/-20%)Production d’environ : 28 kg par 24 heuresLa capacité de stockage d’environ 7 kgVoltage et fréquence: 230V/50Hz |  |
| 35 | **Filtre papier** | Filtre papier rond d’environ 245 mm de diamètreFiltres de rechange pour Machine à café |  |
| 36 | **Four convection 3 niveaux gn 1/1** | Four à convection professionnelFour puissant, polyvalent et compactPour cuire, griller et frirePorte avec double vitrageEntièrement en acier inoxydable de haute qualitéContenance : 3 niveaux Minuterie : 0 - 120 minutes d’environPlage de température de 0°C à 280°C230 V - 50/60 HzPuissance : 2,7 Kw (à titre indicatif)Largeur (mm) : 460 mm (+/-20%)Profondeur (mm) : 570 mm (+/-20%)Hauteur (mm) : 460 mm (+/-20%) |  |
| 37 | **Friteuse électrique sur pied 2 bacs de 10l** | Friteuse électrique professionnel sur pied 2 bacsAcier inoxydableThermostat de sécuritéTempérature réglable de 60°C à 190°C (+/-20%)2 robinets de vidangeCapacité de la cuve : 2 x 10 litres (+/-20%)MinuterieContacteur de puissanceBac de récupération d’huile à l’intérieur du supportDimensions paniers : 2 x L 215 x P 315 x H 140 mm (+/-20%)Dimensions : L 660 x P 700 x H 1080 mm (+/-20%) |  |
| 38 | **Garde chaud** | Garde chaud Structure en inox alimentaire Deux étagères intermédiaires en inoxChauffage par résistanceRégulation par thermostat de 25°C à 60°C (+/-20%) |  |
| 39 | **Givreur de Verre Professionnel** | Lumières LED Déclenchement par impulsion de gaz.Batteries AA ( 1,5V ) x 2 ou équivalent.Connexion Bouteille de CO2 avec sonde.Température ambiante Inférieure à 30ºC. |  |
| 40 | **Grille panini double** | Grille panini double professionnelSurface de cuisson rainuréeThermostat jusqu’à 350°C |  |
| 41 | **Lave vaisselle paniers** | Lave-vaisselle paniers professionnelle2 paniers 500x500 mm (+/-20%)Cycle de lavage d’environ 120 secondesPorte double paroiPanier à verres jusqu'à 31 cmPuissance de la pompe de lavage : 0,52 kW / 0,7 Hp (à titre indicatif)Puissance des résistances : 2,6 kW (à titre indicatif)Puissance totale : 3,12 kW / 16 A (à titre indicatif) |  |
| 42 | **Lave verres** | Lave-Verre ProfessionnelChâssis et parois en inoxPorte en double paroisThermostat de cuve à tarage fixeThermostat de surchauffeur réglableDurée du cycle d’environ 2 mnAlimentation 220 VoltsDimensions du panier 35 x 35 cm (+/-20%) |  |
| 43 | **Machine professionnelle avec écran d'affichage 2 Groupes** | Machine professionnelle 2 GroupesIndicateur de pressionHauteur - H : 550 mm (+/-20%)Profondeur - P : 590 mm (+/-20%)Largeur - L : 680 mm (+/-20%)Tension - U : 400 VVolume - V : au moins 16 LPuissance électrique : 4,79 kW (à titre indicatif) |  |
| 44 | **Machine professionnelle - 3 groupes** | Capacité (Ltr.) environ 17,5 Tension (Volt) 400. Puissance totale (kW) 6 (à titre indicatif)Capacité en unités par heure environ 720Montant des systèmes de brassage 3. |  |
| 45 | **Meuble bain marie** | DIM: 215 x 130 x 90m (+/-20%), dessus une étagère avec éclairage, façades décoratif sur côtés apparentsstructure en acier inox, avec au moins 8 bacs |  |
| 46 | **Moulin à Café**  | Trémie en polycarbonate ou similaireMoteur silencieux et sans vibrationEquipé d’un dispositif de protection thermique Arrêt du moteur automatiquement en cas de surchauffe |  |
| 47 | **Moulin à café bar professionnel doseur silencieux presse poudre** | Moulin à café bar professionnel silencieuxRemplissage automatique du doseur pour garder un niveau constant du café mouluMoteur professionnel asynchrone ou équivalent (220 -240 V - 50/60 Hz)Contenance de la trémie d’environ: 2.2 KgDébit moyen: 8 kg/h (+/-20%) |  |
| 48 | **Passoire à thé professionnelle avec support en inox** | En acier inoxydable. Taille d'environ : 21 cm x 8 cm.Passoire conique extra fine en mailles avec bord et poignée brillants. |  |
| 49 | **Percolateur à Café** | Structure en acier inoxydableRobinet avec jaugeRemplissage manuelProtection contre la chauffe sans eauPuissance d'environ 1200 W |  |
| 50 | **Percolateur à café professionnel 60 tasses Anti Brûlure** | Boîtier inox à double paroi anti-brûlure.Capacité de cuve d'environ 8.8 litres.Résistances séparées pour la percolation et le maintien en température.Thermostat de sécurité à réarmement automatique.Robinet anti-gouttes.Indicateur du niveau de remplissage.Temps de préparation d'environ : 30 minutesPuissance : 230 V |  |
| 51 | **Pichet à lait antiadhérent** | Capacité d'environ 340ml. Bec verseur anti-goutte. Revêtement antiadhérent facile à nettoyer. |  |
| 52 | **Pichet en verre pour machine à café**  | Capacité d'environ: 1,6 L Matériau : verre  |  |
| 53 | **Plaque à snacker gaz** | Dimension minimale 580x580x240/430mm. Fry-top à gaz, réchauffement au moyen de brûleurs en acier inox à flamme auto-stabilisée, soupape de sécurité avec thermocouple. Tiroir extractible récupérateur d'écoulement des liquides, allumage piezzoélectrique, structure extérieure en acier inox. |  |
| 54 | **Plonge à 3 bacs** | en acier inox y compris deux robinets mélangeurs et toutes sujétions |  |
| 55 | **Porte-tamis professionnel double 14 g**  | Contenance en café moulu d'environ 14 g. Nombre de sorties de tasses 2. Matériau : laiton chromé ou similaire, Poignée : Plastique.  |  |
| 56 | **Porte-tamis professionnel triple 21 g** | Contenance en café moulu d'environ 21 g. Nombre de sorties de tasses : 3. Matériau : Laiton, Chromé ou similaire, Poignée Plastique.  |  |
| 57 | **Porte-tamis simple professionnel 7 g** | Contenance en café moulu d'environ 7 g. Nombre de sorties de tasses 1. Matériau : laiton chromé ou similaire, Poignée : plastique.  |  |
| 58 | **Pot à Lait en Inox - 85 ml** | Avec une capacité d'environ 85 ml. Poignées doubles anti-chaleur.Dimensions : 50(H) x 50(Ø) mm (+/-20%)En acier inoxydable ou similaire |  |
| 59 | **Pot à lait Inox marocain 350 ml** | Avec une capacité d'environ 350 ml. Dimensions : 90(H) x 65(Ø) mm Inox ou matière similaire. Poignées isolantes. |  |
| 60 | **Pot à lait Inox poli - 340 ml** | Dimensions: 95(H) x 70(Ø)mm (+/-20%).Capacité d'environ: 340ml.Acier inoxydable ou similaire.Bec Verseur anti-goutte, résiste aux dommages et à la corrosion |  |
| 61 | **Présentoir à Café 2 Thermos** | Présentoir à café avec deux bacs d'égouttage, 2 inserts en plastique réglable en hauteur, pour deux cafetières isolées d'un diamètre d'environ 19 cm.Composé de moins 4 compartiments de rangement pour tasses, cuillères/bâtonnets mélangeurs, lait et sucre.Dimensions : 660x340x145 mm (+/-15%) |  |
| 62 | **Présentoir réfrigéré professionnel** | Présentoir réfrigéré professionnelPour au moins 6 bacs GN de 100 mm de profondeur (+/-10)Acier inoxydable avec vitrine en verreCommandes électroniques Évaporateur des eaux de dégivrageThermomètre digitalSystème de refroidissement statique Liquide réfrigérant R134a ou similaireTempératures de service : 0 °C à 10 °C (+/-15%)Puissance : 0,194 kW / 230 V 50 Hz (à titre indicatif)Dimensions d’environ: L 1400 x P 340 x H 425 mmLivré avec les bacs et entretoises |  |
| 63 | **Presse à café Professionnel** | Piston manuelA 4 groupesChaudière en cuivreChauffage mixte gaz et électricitéAvec manomètre de pression chaudière1 sortie eau chaude et 2 sorties vapeurRemplissage manuel de la chaudière par robinetNiveau eau de la chaudière apparent |  |
| 64 | **Réfrigérateur à bouteilles** | Réfrigérateur à bouteilles avec caisson lumineux.Ce réfrigérateur ventilé positive possède un volume qui pourra accueillir canettes ou bouteilles. Son design extérieur en acier laqué blanc ou similaire et son intérieur en ABS ou similaire.Capacité minimale 380 litresAlimentation : 220/50Hz |  |
| 65 | **Shaker Electrique Professionnel 600 w 2 têtes** | Shaker Electrique Professionnel à 2 têtesLe shaker électrique dispose de 2 bols en inox d’une capacité d’environ 1 LDimensions (L x P x H) : 330 x 220 x 450 mm (+/-20%) Alimentation : 230 V Moteur : 15000 trs/min (à titre indicatif). Puissance : 600 W (à titre indicatif).  |  |
| 66 | **Soucoupe pour Tasse Porcelaine** | Soucoupe pour Tasse Porcelaine de diamètre d’environ Ø 145 mm. Lot d’au moins 6. |  |
| 67 | **Sucrier Doseur Professionnel avec Bec** | Sucrier Doseur Professionnel disposant d’un Bec de 19 mm (+/-10%).Matériel en Verre / inoxCouvercle et bec en acier inoxydable |  |
| 68 | **Sucrier Inox poli marocain** | Sucrier en Inox poli marocain Capacité d’environ 350 ml.Inox finitionVendu avec couvercle |  |
| 69 | **Système de filtration de l'eau pour machine à café** | Système unidirectionnel pour installation horizontale ou verticale Matière synthétique ou équivalentCapacité de puissance (valeur minimale): 1000 litres / à 10° KH (dureté carbonatée) Pression max. : 1,5 - 6 bars (+/-20%)Température de l’eau : 5 °C à 30 °C (+/-10%) Filetage de raccord : standard. |  |
| 70 | **Tasses à Café en Porcelaine 240 ml - Lot de 6**  | Tasses à café en porcelaine blanche et lisse.Passe au lave-vaisselle et au micro-onde.Volume : 240 ml (+/-10%) |  |
| 71 | **Tasses à Café en Porcelaine 100 ml - Lot de 6**  | Tasses à café en porcelaine décorée. Passe au lave-vaisselle et au micro-onde.Volume : 100 ml (+/-10%). |  |
| 72 | **Tasses à Expresso 75 mL avec Soucoupe - Lot de 6** | Tasses à Expresso 75 mL avec SoucoupeVolume : 75 mL (+/-10%)Matière : Verre |  |
| 73 | **Tasses expresso - 85 ml - avec Soucoupe, Boite de 6** | Tasses expresso - volume 85 ml (+/-10%) avec SoucoupeMatériel: Porcelaine.Recouvert d'un vernis brillant ou équivalent. |  |
| 74 | **Tasses à espresso coniques blanches 60ml - Boite de 12**  | Tasses à espresso coniques blanches 60ml - Boite de 12 Nombre de Pièces: 12Capacité: 60ml (+/-10%)Matériel: PorcelaineCouleur : blancheForme : ronde. |  |
| 75 | **Tasseur à café en inox professionnel** | Pour une utilisation avec des machines à espresso professionnelles. Un tasseur en acier inoxydable. Deux têtes de diamètres d'environ 52mm et 60mm.  |  |
| 76 | **Théière en inox miroir marocaine 400 ml**  | Pour une capacité de 400 ml (+/-10%) en inox. Poignées isolantes. |  |
| 77 | **Théière inox poli 340 ml** | Capacité: 340 ml (+/10%).en acier inoxydable hautement poli.Compatible lave-vaisselle.Poignée résistant à la chaleur. |  |
| 78 | **Thermos à Pompe 2.5 L** | En inox et doté d'une pompe.Couvercle et Poignée en polypropylène ou similaire.Dimensions :Volume d'environ 2.5 L - Hauteur 360 mm (à titre indicatif) |  |
| 79 | **Tiroir à Café GN 1/4** | Dimension fréquente GN 1/4En acier inox poliTiroir pour café utiliséHauteur - H : 102 mm (+/-10%)Profondeur - P : 160 mm (+/-10%)Largeur - L : 265 mm (+/-10%) |  |
| 80 | **Toaster Convoyeur pour pizza, nuggets, sandwich**  | Toaster tunnel à convoyeur pour pizza, nuggets, sandwich Dim: 470\*720\*385 mm (à titre indicatif)Dim Tunnel: 300\*370\*70/110 mm (+/-15%).Tapis du convoyeur en maille inox soupleMoteur ventilé.Au moins 6 tubes quartz d’environ 900 WAlimentation : 230V / 50-60Hz |  |
| 81 | **Verre à Cocktails 420 mL - Lot de 6**  | Matériau : verreVolume d’environ : 420 mLLavable au lave-vaisselleEmballés par : 6 pcs |  |
| 82 | **Verre à cocktails 250 ml - Lot de 48** | Capacité d’environ : 250 mlMatières : Verre |  |
| 83 | **Verre 250 ml - Lot de 6** | Nombre de Pièces: 6Capacité d'environ: 250 mlDimensions: 112(H)x 82(Ø)mm (+/-10%)Matériel: VerrePoids: 119 gLavable au lave-verres. |  |
| 84 | **Verre 580 ml - Lot de 12** | Capacité d'environ : 58 ClMatières : VerreModèles De Verre : Verres À PiedNombre de Pièces: 12 |  |
| 85 | **Verre à Latte 360 ml - Lot de 6** | Verres professionnels pour restaurantsVerre trempéDimensions selon capacité :Lot de 6 - Capacité d'environ 360 mL |  |
| 86 | **Verre à pied Ambient 120 ml - Boite de 6** | Verre à pied Ambient Nombre de Pièces: 6Capacité d'environ: 120 mlDimensions: 140(H)x 55(Ø)mm (+/-10%)Matériel: CristalCompatible lave-verres |  |
| 87 | **Verre 60 ml Lot de 6**  | Vendu par lot de 6 pièces. Capacité d'environ: 60 mlDiamètre : 45 - 43 mm (+/-8%)Hauteur : 69 mm (+/-8%) |  |
| 88 | **Verre Bas 255 mL - Lot de 6 -**  | Verre BasMatériau : verreVolume d'environ : 0,255 LLavable au lave-vaisselleEmballés par : 6 pcs |  |
| 89 | **Verre Bas 420 mL - Lot de 6**  | Verre BasVolume d'environ : 0,42 LLavable au lave-vaisselle Emballés par : 6 pcsMatériau : verre |  |
| 90 | **Verre Haut 335 ml - Lot de 12** | Verre HautMatériau : verreVolume d'environ : 335 mlLot de 12 |  |
| 91 | **Verres hauts 460 ml - Lot de 24** | Capacité d'environ : 46 ClMatières : VerreLot de 24Modèles De Verre : Verres Droits |  |
| 92 | **Vitrine chauffante 6 bacs** | Vitrine chauffante 6 bacs ou plusDimension : LxlxP: 1190 x 270 x 395 mm (+/-20%)Tension: 220 V |  |
| 93 | **Vitrine chauffante** | Vitrine chauffante 120 litres (+/-20%) adapté pour garder les viennoiseries / sandwicherie chaudes toute la journée. Tension: 230 V. |  |
| 94 | **Vitrine réfrigérée** | Vitrine réfrigérée professionnel Façade et côtés en bois stratifié hydrofuge ou équivalentPlan de travail et d’exposition en inoxRéglettes lumineuses en inoxRéserve en tôle plastifiée alimentaireDimension : 1,5 m |  |
| 95 | **Vitrine réfrigérée de comptoir**  | Dégivrage automatique. Capacité d'environ 100L. Dimensions 675(H) x 682(L) x 450(P) mm (+/-20%). Réfrigérant R600a ou équivalent.Plage de Température 3°C à +12°C (+/-20%).Structure ABS ou similaire. |  |

**Lot O.3 Petit matériel de boulangerie et pâtisserie**

| **ITEM** | **DESIGNATION** | **CARACTERISTIQUES** | **CARACTERISTIQUES PROPOSEES PAR LE SOUMISSIONNAIRE** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Moule en silicone type 1 | Moule en silicone à 26 lettresDimensions approximatives : : 21 x 10,5 x 0,4 cm. |  |
| Fabriqué en silicone de qualité alimentaire et approuvé par la FDA. Facile à utiliser et à nettoyer, très flexible, non toxique, réutilisable. |  |
| Résiste aux températures de -40 à +230 °C, passe au micro-ondes, au four, au congélateur et au lave-vaisselle. |  |
| 2 | Moule en silicone type 2  | Moule en silicone à 26 lettresMatériau : Silicone de qualité alimentaire, sans BPA. Poids : 355 g. Dimensions : 34 x 22,5 x 2,5 cm. |  |
| Passe au micro-ondes, au lave-vaisselle et au four. |  |
| Couleur : marron. Température : de -40 à 220 °C. |  |
| Convient à la fabrication de petits gâteaux, muffins, glaces, biscuits, chocolat, gelée, pudding  |  |
| 3 | Moule De Nombres type 1  | Moule De Nombres De 0 à 9Matériau : Silicone de qualité alimentaire, sans BPA. Poids : 355 g. Dimensions : 22 cm de H, Passe au micro-ondes, au lave-vaisselle et au four. |  |
| Couleur : marron. Température : de -40 à 220 °C. |  |
| Convient à la fabrication de petits gâteaux, muffins, glaces, biscuits, chocolat, gelée, pudding  |  |
| 4 | Moule De Nombres type 2  | Moule De Nombres De 0 à 9Matériau : Silicone de qualité alimentaire, sans BPA. Poids : 355 g. Dimensions : 28 cm DE H, Passe au micro-ondes, au lave-vaisselle et au four. |  |
| Couleur : marron. Température : de -40 à 220 °C. |  |
| Convient à la fabrication de petits gâteaux, muffins, glaces, biscuits, chocolat, gelée, pudding  |  |
| 5 | Boîte 10 découpoirs - Chiffres | Boîte 10 découpoirs - Chiffres - emporte pièces inox type Ibili en boite en métal, taille environ 2,5cm  |  |
| 6 | Brosse à dorer soie blanche naturelle | Poignée en bois - Longueur totale 315 mm dont manche 18 cm - L 4,5 cm - H 6cm pils en soie, fibre souple - type Matfer |  |
| 7 | Pinceau Pâtissier Soie Naturelle Plat 25 mm |  Longueur poil : 25 mm - en bois de hêtre certifié FSC, soie naturelle, embout renforcé |  |
| 8 | Pinceau Pâtissier Soie Naturelle Plat 35 mm | Longueur poil : 35 mm - en bois de hêtre certifié FSC, soie naturelle, embout renforcé |  |
| 9 | Pinceau Pâtissier Soie Naturelle Plat 45 mm | Longueur poil : 45 mm - en bois de hêtre certifié FSC, soie naturelle, embout renforcé |  |
| 10 | Pinceau Pâtissier Soie Naturelle Plat 50 mm | Longueur poil : 50 mm - en bois de hêtre certifié FSC, soie naturelle, embout renforcé |  |
| 11 | Pot avec poignée Plastique gradué 1 L | Pot avec poignée plastique gradué translucide avec bec verseur et poignée en plastique translucide, graduée en 1/10 de litre. |  |
| Passe au lave-vaisselle et micro-ondes. |  |
| Matière : Polypropylène . |  |
| Qualité alimentaire. |  |
| 12 | Pot avec poignée Plastique gradué 3 L | Pot avec poignée plastique gradué translucide avec bec verseur et poignée en plastique translucide, graduée en 1/10 de litre. |  |
| Passe au lave-vaisselle et micro-ondes. |  |
| Matière : Polypropylène . |  |
| Qualité alimentaire. |  |
| 13 | Pot avec poignée Plastique gradué 5L | Pot avec poignée plastique gradué translucide avec bec verseur et poignée en plastique translucide, graduée en 1/10 de litre. |  |
| Passe au lave-vaisselle et micro-ondes. |  |
| Matière : Polypropylène . |  |
| Qualité alimentaire. |  |
| 14 | Poche pâtissière avec douilles | 6 Pcs Douille Inox + Poche Pâtisserie à Douille Silicone L01C4B |  |
| 15 | Grattoir en acier inoxydable en métal  | 1.3 x 16 x 5 centimètres |  |
| Poids de l'article 200 Grammes |  |
| Grattoir de banc : idéal pour couper la pâte à biscuits et la pâte à pâtisserie, découper les croûtes de tarte, hacher la salade et les légumes ainsi que les accessoires de grill |  |
| Fabriqué en acier inoxydable – non réactif, hygiénique et durable. Lame de grattoir en métal de 0,32 cm. |  |
| Prise ferme : poignée ergonomique en caoutchouc antidérapant.  |  |
| 16 | Tamis de cuisine inox professionnel (lot de 3) | Tamis à maille inox. Taille maille 0,23 mm. |  |
| Diam en mm : 175, 205, 255 |  |
| H mm : 42 |  |
| lot de 3 tamis |  |
| 17 | Moule A Tarte | Matière : INOX |  |
| Type: Tefal  |  |
| Couleur : Chocolat |  |
| Dimensions de l'article L x L x H : 36.3 x 31.3 x 3.2 cm |  |
| 18 | Moule à Cake Plié Fer Blanc Bordé sur Fil 27\*10,5 cm | Longueur Haut : 270 mm |  |
| Longueur Bas : 242 mm |  |
| Largeur Haut : 105 mm |  |
| Largeur Bas : 77 mm |  |
| Hauteur : 80 mm |  |
| 19 | Moule à pain de mie en tôle bleuie, avec son couvercle. | Longueur x Largeur : 27 x 10 cm x 7 - Type Gobel- revêtement anti-adhésif - poids 612 g - Poids de pâte : 800 grammes |  |
| 20 | Moule pour génoise | Moule Rond Extra Profond 15 x 10 cm Alum. Anodisé - bord roulé et fond fixe  |  |
| 21 | Couteau office 9 cm Classique | Lame en Acier inox X45 CrMo V14 |  |
| Manche POM noir avec 3 rivets inox |  |
| Mitre et soie inox moulées |  |
| Lame découpée soudée |  |
| 22 | Rouleau de cuisine en hêtre avec poignées tournantes | Longueur 45cm, |  |
| Longueur avec poignées 67cm, |  |
| Diamètre 7.7cm |  |
| 23 | Rouleau à pâtisserie type 1 | en bois 20 cm pâte pizza ustensile de cuisine |  |
| 24 | Rouleau à pâtisserie type 2 | en bois pizza pâte 40 cm rouleau rigide à 2 mains |  |
| 25 | Rouleau à pâtisserie type 3 | 20 cm petit rouleau à pâtisserie en bois à 2 mains pizza pâte rouleau |  |
| 26 | Rouleau à pâtisserie type 4 | rouleau 7 cm pizza rouleau de cuisson |  |
| 27 | Rouleau de viande |  25 cm attendrisseur à viande en bois - surface dentelées des deux côtés, en bois de bouleau massif |  |
| 28 | Rouleau à pâtisserie type 5 | mobile à 2 mains pâte pizza 31 cm |  |
| 29 | Rouleau à pâtisserie type 6 | pâte pizza à 2 mains 40 cm |  |
| 30 | Paire de gants de protection thermique | 20\* L40 cm cuir doublure intérieur laine. Lot de 6 paires - conforme à la norme EN420, (innocuité),EN 388 risques mécaniques et EN 407 (risques thermiques). Utilisable jusqu'à 250°- avec crispin de 20 cm pour protection des avant-bras |  |
| 31 | Fouet à sauce FMC 35 cm | FMC 35 cm - équipé d'un manche étanche antidérapant grande résistance à l'arrachement et préhension extrême par une forme évasée octogonale - fils en acier inoxydable  |  |
| 32 | Fouet à sauce FMC 25 cm | FMC 25 cm - équipé d'un manche étanche antidérapant grande résistance à l'arrachement et préhension extrême par une forme évasée octogonale - fils en acier inoxydable  |  |
| 33 | Ecumoire type 1 | Inox Monobloc L 53 cm Ø 14 cm |  |
| 34 | Ecumoire type 2 | Inox Monobloc L 53 cm Ø 18 cm |  |
| 35 | Louche type 1 | fabriquée d'une seule pièce, Inox Monobloc 12 cm - bord franc anti-goutte- manche épaisseur 2 mm, crocher de suspension, manche incurvé pour meilleur préhension  |  |
| 36 | Louche type 2 | fabriquée d'une seule pièce, Inox Monobloc 16 cm - bord franc anti-goutte- manche épaisseur 2 mm, crocher de suspension, manche incurvé pour meilleur préhension  |  |
| 37 | Spatule ELEVA M/EXOGLASS 25 cm | Manche Exoglass, en matériau composite |  |
| Palette en élastomère thermoplastique |  |
| Longueur : 250 mm |  |
| Longueur manche : 170 mm |  |
| Longueur palette : 83 mm |  |
| Largeur palette : 52 mm |  |
| Tenue : 70 ° C |  |
| 38 | Spatule ELEVA M/EXOGLASS 35 cm | Manche Exoglass, en matériau composite |  |
| Palette en élastomère thermoplastique |  |
| Longueur : 350 mm |  |
| Longueur manche : 235 mm |  |
| Longueur palette : 83 mm |  |
| Largeur palette : 52 mm |  |
| Tenue : 70 ° C |  |
| 39 | Spatule ELEVA M/EXOGLASS 45 cm | Manche Exoglass, en matériau composite |  |
| Palette en élastomère thermoplastique |  |
| Longueur : 450 mm |  |
| Longueur manche : 335 mm |  |
| Longueur palette : 83 mm |  |
| Largeur palette : 52 mm |  |
| Tenue : 70 ° C |  |
| 40 | Lot 5 Poches Bimar Souples type 1 | Dimension : L 300 mm - en nylon type Bimar -imperméable avec embout ajustable- température maximale 70°  |  |
| 41 | Lot 5 Poches Bimar Souples type 2 | Dimension : L 400 mm - en nylon type Bimar -imperméable avec embout ajustable- température maximale 70°  |  |
| 42 | Douilles pâtissières choix du pâtissier  | Boîte de 24 douilles - en polycarbonate Matfer indéformable et incassable- bourrelet pour utilisation sur poches nylon et sur poches à usage unique - 12 douilles unis : de N° 1 à N° 12.10 douilles cannelées : A6, A8, B6, C6, C8, D6, D8, E6 et E8.1 douille à feuille N° 2.1 douille à bûche 8 dents. |  |
| 43 | Plaque pâtisserie  | Plaque monobloc en tôle bleuie 15/10. |  |
| Fabrication totalement étanche. Angles droits. |  |
| Hauteur des bords : 2 cm |  |
| Dimensions : 60 x 40 cm |  |
| 44 | Plaque perforée  | Plaque en aluminium perforée 60 x 40 cm |  |
| Perforations Ø 3 mm, bords pincés. |  |
| Plaque épaisseur 15/10. |  |
| 45 | Plaque à pâtisserie en inox à bords pincés. | Dimensions : 60 cm x 40 cm |  |
| Epaisseur : 1 mm |  |
| 46 | Passoire chinois Inox type 1 | Ø 16 cm. Hauteur 12 cm. Poignée 15 cm |  |
| 47 | Passoire Chinois Inox type 2 | Ø 18 cm. Hauteur 16 cm. Poignée 15 cm |  |
| 48 | Entonnoir automatique 1,5 litres +Support fil Inox | Capacité 1.5 litre |  |
| Dimensions 165(H) x 180(Ø) mm |  |
| Matériel Acier inoxydable |  |
| Poids 720 g |  |
| Fourni avec 2 douilles supplémentaires (4 mm et 6 mm de diamètre) |  |
| Entonnoir et mécanisme en acier inoxydable. |  |
| Fourni avec un support robuste en fil inox. Pieds siliconés antidérapants |  |
| Compact pour faciliter le rangement. |  |
| Passe au lave-vaisselle. |  |
| 49 | Paire Ciseaux de cuisine  | Paire ciseaux de cuisine en acier inoxydable, avec lames striées. Longueur de 18 cm et Poids de 73 grammes |  |
| 50 | Casserole inox basse Ø 16 cm  | Diamètre 16 cm - Capacité 1.5 litres - Hauteur 7.5 cm Corps en acier inoxydable 18/10. |  |
| Sécurité : soudures des anses par résistance. |  |
| Solide et robuste : anses en fil inox ultra-résistantes, 500 kg. |  |
| 51 | Casserole inox basse Ø 18 cm  | Diamètre 18 cm - Capacité 2.4 litres - Hauteur 9.5 cm Corps en acier inoxydable 18/10. |  |
| Sécurité : soudures des anses par résistance. |  |
| Solide et robuste : anses en fil inox ultra-résistantes, 500 kg. |  |
| 52 | Casserole inox basse Ø 20 cm  | Diamètre 20 cm - Capacité 3.1 litres - Hauteur 10 cm Corps en acier inoxydable 18/10. |  |
| Sécurité : soudures des anses par résistance. |  |
| Solide et robuste : anses en fil inox ultra-résistantes, 500 kg. |  |
| 53 | Bassine Pâtissière Ø 20 cm fond plat inox | Diamètre : 20 cm / 2 litres |  |
| En acier inoxydable 18/10, |  |
| Bassine pâtissière pour mélanger, fouetter, stocker, réserver |  |
| Bord ouvert demi-rond, |  |
| Label NF hygiène alimentaire |  |
| 54 | Bassine Pâtissière Ø 24 cm fond plat inox | Diamètre : 24 cm / 3,5 litres |  |
| En acier inoxydable 18/10, |  |
| Bassine pâtissière pour mélanger, fouetter, stocker, réserver |  |
| Bord ouvert demi-rond, |  |
| Label NF hygiène alimentaire |  |
| 55 | Chalumeau de cuisine piezo professionnel micro torche gaz rechargeable - toutes positions 360° | Allumage : Piézo |  |
| Consommation de gaz : 13 g/h |  |
| Réglages de flamme |  |
| Utilisation 360° |  |
| Fonction débit continu  |  |
| 56 | Planche à Découper  | Coloris : Blanc |  |
| Utilisation recommandée : laitages, pains et viennoiseries |  |
| Forme : rectangulaire |  |
| Dimensions : 40 x 30 cm |  |
| Épaisseur : 2 cm |  |
| Matière : Polyéthylène 500 (haute densité) |  |
| Pieds en silicone |  |
| Peut passer au lave-vaisselle |  |
| 57 | Corbeille à fruits à 2 étages en métal | Dimensions : D. 30 x H. 42 cmHauteur : 42Diamètre : 30Collection : FriseMatière : MétalColoris : NoirForme : RondMotif : Uni |  |
| 58 | Présentoir deux étages pour corbeilles ou plats | En inox avec poignée de prise en main - Distance entre niveaux environ 26 cm.Longueur: 50 cm - Largeur: 34 cm - Hauteur: 37.5 cm  |  |
| 59 | Corbeille économique miel GN 1/1 H 15.5 cm |  aspect rotin avec fil de renfort inox - Longueur: 53 cm- Largeur: 32.5 cm-Hauteur: 15.5 cm |  |
| 60 | Cloche bombée transparente GN1/2 totalement fermée |  empilable - passe au lave-vaisselle - Longueur: 33.5 cm - Largeur: 27.5 cm - Hauteur: 17 cm |  |
| 61 | Corbeille GN1/2 économique miel |  aspect rotin avec fil de renfort inox -Longueur: 32.5 cm - Largeur: 26.5 cm - Hauteur: 8 cm |  |
| 62 | Rouleau hêtre 40 cm | Rouleau à pâtisserie professionnel - 40 cm |  |
| 63 | Ciseaux ambidextre  | lame en acier inoxydable - poignée polypropylène - Qualité éco 21 cm |  |
| 64 | Couteau d'office classique | lame 9cm en acier inoxydable - poignée polypropylène  |  |
| 65 | Couteau chef  | Lame de 25 Cm en inox - manche en ABS riveté par trois rivets en aluminium  |  |
| 66 | Thermomètre de cuisson sonde électronique  | Thermomètre électronique à affichage digital. Plage de température de -50°C à +200°C. - Précision 0,5°C. - Résolution 0,1°C. - Testeur de précision incorporé. Sonde en acier inoxydable : Ø 3,5 mm, longueur 12,5 cm. Cable de 2 mètres. - Fonctionnement avec pile ronde AAA, durée de vie continue : environ 300 heures. |  |
| 67 | Corne à pâtisserie arrondie souple | Corne à pâtisserie souple en polypropylène de forme dite française. Matière plastique souple Dimensions : 15 x 11 cm |  |
| 68 | Coupe pate inox droit 12cm | Ce coupe pâte permet de couper en petites portions une grosse boule de pâte fraîche de façon précise. Utilisé en boulangerie et en pizzeria. Il permet aussi de racler le plan de travail.  |  |
| 69 | Spatule droite professionnelle 20cm | Surface lame 20cm en acier inoxydable solide - Largeur : 3.5cm |  |
| 70 | Brosse à farine | Brosse à farine en soie naturelle blanche - manche en bois doté d'un trou pour suspendre - longueur de 350 mm  |  |
| 71 | Fouet professionnel 25 cm | Fils en inox qualité ressort et manche ergonomique anti-glisse - 8 brins en acier inoxydable - poids 100g  |  |
| 72 | Echelle à bac boulangerie 18 niveaux | 18 niveaux - 600x800 mm - H 1178 mm |  |
| 73 | Echelle pâtissière | 20 niveaux pour plaques 400 x 600 avec barre d'arrêt - longueur 468 mm-profondeur 615 mm - poids 21 kg |  |
| 74 | Chariot boulanger 16 plateaux inox | Dimensions (P x L x H) : 67 x 46 x 171cm - Capacité 16 plateaux - Plaque 60 x 40 cm |  |
| 75 | Bécher gradué en ml en plastique PP avec poignée 1 litre | 168 mm de haut, à un diamètre à la base de 95 mm et de 125 mm au plus haut. sa longueur totale est de 190 mm - Rempli à ras bord le bécher plastique gradué peut contenir environs 1400 ml soit 1,4 l. |  |
| 76 | Bécher gradué en ml en plastique PP avec poignée 2 litre | Hauteur 95 mm - autoclavable, diplômé - grande forme - Cloison 20 ml |  |
| 77 | Sceau de coulage |  avec bec verseur et anse inoxydable - graduations intérieures-qualité alimentaire - Diamètre : 30cm - Hauteur: 28 cm - couleur: Blanc (possible jaune/rouge/vert - poids 680 G - volume: 13 L |  |
| 78 | Bac gerbable blanc pour pâte à pizza  | En polypropylène -conçu pour la fermentation et le stockage de la pâte à pizza - Dimensions : L 600 x P 400 mm - Hauteur : 55 mm - Parois / Fond : Ajourée / Ajouré |  |
| 79 | Règle graduée en acier  | 1500X30mm inox |  |
| 80 | Cul de poule inox 18cm | 18cm - forme demi-sphérique avec support pour inclinaison réglable - fond plat et tampons adhérents sur son support - peut servir pour bain-marie - possible lavable lave-vaisselle |  |
| 81 | Cul de poule inox 20cm | 20cm- forme demi-sphérique avec support pour inclinaison réglable - fond plat et tampons adhérents sur son support - peut servir pour bain-marie - possible lavable lave-vaisselle |  |
| 82 | Cul de poule inox 22cm | 22cm- forme demi-sphérique avec support pour inclinaison réglable - fond plat et tampons adhérents sur son support - peut servir pour bain-marie - possible lavable lave-vaisselle |  |
| 83 | Cul de poule inox 24cm | 24cm- forme demi-sphérique avec support pour inclinaison réglable - fond plat et tampons adhérents sur son support - peut servir pour bain-marie - possible lavable lave-vaisselle |  |
| 84 | Cul de poule inox 28cm | 28cm- forme demi-sphérique avec support pour inclinaison réglable - fond plat et tampons adhérents sur son support - peut servir pour bain-marie - possible lavable lave-vaisselle |  |
| 85 | Pots à épices en plastique,  | Boîte d'assaisonnement transparente, récipient de stockage de condiments avec plateau et 2 types de trous de sortie. Ensemble de 6, marron.  |  |
| 86 | Plaque pâtissière 40x60 | Plaques aluminium perforées - 400 mm x 600 mm - Bords 45° - Les perforations favorisent la circulation de l'air chaud. Plaque épaisseur 20/10e (2 mm) - Tôle aluminium perforations ø 3 mm.Sans revêtement |  |
| 87 | Plaque inox froid 40x60 | Hauteur des bords : 2 cm - Dimensions : 60 x 40 cm - Épaisseur : 1 mm - Contenance : 4,5 litres - En inox 18/10 |  |
| 88 | Grille inox 40x60 | Grille plate en fil d'acier inoxydable format pâtissier - Nombre de traverses : 3 - Diamètre des traverses : 5 mm - Nombre de fils : 29 - Diamètre des fils : 32mm - Dimensions : 60 x 40 cm |  |
| 89 | Grille inox 60x80  | Grille plate en fil d'acier inoxydable format pâtissier - Nombre de traverses : 2 - Diamètre des traverses : 7 mm - Nombre de fils : 22 - Diamètre des fils : 3 mm - Dimensions : 80 x 60 cm |  |
| 90 | Planche pour pâtes et Pizzas, en Bois de hêtre Naturel 50x60cm | Idéal pour pétrir, étaler et découper la pâte et pour toutes vos préparations telles que pizzas et gâteaux. Apte au contact alimentaire, résiste à la coupe et n'abîme pas la lame du couteau. |  |
| 91 | Moule Pain de Mie 18x8,5x 7,5 cm | Matériaux agrées au contact alimentaire -Matériaux inoxydables, ne se tâche pas et ne tâche pas la pâte- Moule rigide indéformable. Lavable y compris au lave-vaisselle. Utilisable de la congélation (- 20°C) à la cuisson (+ 250°C).Incassable dans les conditions normales d'utilisation. Dimensions : 18 x 8,5 x 7,5 cm - Largeur base : 7,5 cm - Poids de la pâte : 300 g |  |
| 92 | Pelle à farine en Inox  | Pelle à farine en acier inoxydable 18/10 très résistant. A choisir selon la longueur souhaitée. L 24 cm : 1,70 L |  |
| 93 | Pelle à ingrédient PM | Aluminium PM - 148ml |  |
| 94 | Caisse plastique produit finis PM | Caisse rectangulaire 10 L en polypropylène alimentaire. Dim Int : 443 x 320 x 65 mm Dim Ext : 530 x 400 x 80 mm Contenance : 10 litres |  |
| 95 | Caisse plastique produit finis GM | Caisse rectangulaire 10 L en polypropylène alimentaire. Dim Int : 443 x 320 x 130 mm Dim Ext : 530 x 400 x 140 mm Contenance : 20 litres |  |
| 96 | Casserole inox 20 cm | Compatibilité feux : Tous feux dont induction-Matières : Inox - Revêtement intérieur : Inox-Dimensions : Diamètre 20 cm- Tous feux dont induction |  |
| 97 | Casserole inox 25 cm | Compatibilité feux : Tous feux dont induction-Matières : Inox - Revêtement intérieur : Inox-Dimensions : Diamètre 25 cm- Tous feux dont induction |  |
| 98 | Armoire à pharmacie 1 porte acier blanc | Armoire à pharmacie 1 porte métal blanc - 360 mm; l : 150 mm hauteur 450 mm - Corps, porte et étagères en acier poudré époxy - étagères en métal - Fixation murale - Fermeture sécurisée par clé |  |