

**Service instructeur**  
Direction de l'Architecture

N° CP-2010-1-8-2

**Service consulté**

**CONVENTION DE MISE A DISPOSITION A TITRE GRATUIT  
DE LA CUISINE MOBILE A LA REGION ALSACE**

Résumé : *Le présent rapport a pour objet d'approuver la mise à disposition à titre gratuit à la Région Alsace de la cuisine mobile propriété du Département du Haut-Rhin, pendant la durée des travaux de restructuration de la demi-pension du Lycée Louis Armand à MULHOUSE.*

Le Département du Haut-Rhin est propriétaire d'une cuisine mobile dont l'utilité est d'assurer la production de repas lors de restructurations de demi-pensions dans les collèges.

La Région Alsace projette de restructurer la demi-pension du Lycée Louis Armand à MULHOUSE, fréquentée également par les élèves du collège Bel Air, les deux établissements étant situés au sein de la même cité scolaire.

A la demande de la Région Alsace, le Département du Haut-Rhin mettra à disposition sa cuisine mobile pour la période du 15 février au 15 juillet 2010, pour permettre d'assurer la continuité de production des repas, et assumer ainsi sa compétence au titre des demi-pensionnaires du collège Bel Air.

D'un commun accord, cette mise à disposition s'effectuera à titre gratuit. En contrepartie, l'ensemble des frais de transport, d'installation ainsi que l'entretien, le nettoyage et le repli seront à la charge de la Région Alsace.

Je vous précise que le Département du Haut-Rhin ne supportera aucun frais et que l'ensemble des opérations s'effectuera sous la responsabilité exclusive de la Région Alsace.

La présente convention, dont le projet est annexé au présent rapport, a pour objet de contractualiser cette mise à disposition.

Au vu de ce qui précède, je vous propose :

- d'approuver les termes de la convention à conclure entre le Département du Haut-Rhin et la Région Alsace pour la mise à disposition de la cuisine mobile départementale ;
- de prendre note qu'une prolongation du bail pourra, le cas échéant, être accordée par le Département du Haut-Rhin, laquelle sera alors formalisée par un avenant ;
- d'autoriser le Président à signer cette convention (annexée au présent rapport), et l'avenant de prolongation éventuel.

Je vous prie de bien vouloir en délibérer.

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized initial 'C' followed by a vertical line and a diagonal stroke extending upwards and to the right.

Charles BUTTNER

## **Convention de mise à disposition à titre gratuit d'une cuisine mobile**

**Entre les soussignés :**

### **Le BAILLEUR**

Département du HAUT-RHIN représenté par Monsieur le Président du Conseil Général du HAUT-RHIN dûment autorisé par la délibération de la Commission Permanente du Conseil Général en date du .....

Désigné comme le Bailleur

D'une part

### **Le PRENEUR**

Région ALSACE, représentée par Monsieur le Président du Conseil Régional, dûment autorisé par la délibération de la Commission Permanente du Conseil Régional en date du .....

Désigné comme le Preneur

D'autre part

Vu la loi n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales,

Vu le Code de l'éducation,

Il est convenu ce qui suit :

### **1. OBJET DE LA CONVENTION**

La présente convention a pour objet la mise à disposition à titre gratuit à la Région ALSACE d'une cuisine mobile appartenant au Département du HAUT-RHIN pour la durée des travaux de restructuration de la demi-pension du lycée Louis Armand à MULHOUSE.

## 2. DESCRIPTION DE LA CUISINE MOBILE

La cuisine mobile comprend deux conteneurs et une ligne self :

### ▪ **1 CONTENEUR CUISSON**

#### **CUISSON**

- 1 cuiseur mixte vapeur + air pulsé électrique
- 2 chariots de chargement à roulettes 20 niveaux GN 1/1
- 17 bacs inox GN 1/1 pleins prof. 55mm
- 15 bacs inox GN 1/1 perforés prof. 55mm
- 20 bacs inox GN 1/1 perforés prof. 90mm
- 20 bacs inox GN 2/1 pleins prof. 55mm
- 18 tôles inox perforées à pâtisserie GN 1/1
- 2 tôles inox non perforées à pâtisserie GN 1/1
- 20 couvercles
- 1 élément neutre sur placard
- 3 friteuses haut rendement gaz + bac de salage et kit de filtration
- 1 marmite 150 litres
- 1 armoire de maintien en température sur roulettes
- 1 armoire froide 600 litres sur roulettes
- 2 armoires froides 700 litres sur roulettes
- 1 comptoir réfrigéré CG3T
- 1 table centrale 140 cm sur roulettes
- 2 sauteuses basculantes 50 dm<sup>2</sup> gaz ou électriques
- 1 ensemble hotte ventilation
- kit de protection incendie.

#### **STANDARD**

- 1 lave-mains à commande fémorale avec dosseret et distributeur de savon
- 1 poste de nettoyage et désinfection à enrouleur
- 1 armoire de stérilisation 10 couteaux
- 1 appareil à désinsectiser.

#### **CARACTERISTIQUES GENERALES**

- vérins de mise à niveau (0 à 500 mm) sur platines de répartition de charge
- armoire électrique avec prises et arrêt de sécurité « coup de poing »
- éclairage par rampes fluorescentes étanches
- chauffage électrique radiant
- extincteur réglementaire
- sol antidérapant
- flexible gaz 20 m
- 2 flexibles eau chaude et eau froide
- caniveaux de sol
- bâche de liaison
- kit de réparation de bâche
- 4 manivelles
- 2 marchepieds
- 1 mallette de montage
- 1 demi-raccord symétrique bronze.

**Dimensions : L x l : 6 055 x 4 564 mm (déplié)**  
**L x l : 6 055 x 2 438 mm (fermé)**

**Superficie : 28 m<sup>2</sup> utiles.**

## ▪ **1 CONTENEUR LAVERIE**

### **LAVERIE**

- 1 table d'entrée 1 100 mm avec bac de prélavage, douchette mélangeuse et trou vide-déchets
- 1 machine à laver la vaisselle à avancement automatique
- 1 table de sortie machine à laver la vaisselle
- 1 étagère à casiers
- 1 caisson de ventilation avec extracteur et hotte sur machine à laver.

### **PLONGE BATTERIE**

- 1 plonge 2 bacs, 1 égouttoir
- 1 armoire suspendue 2 000 x 400 x 600 mm
- 1 éplucheuse sur piétement (10-12 kg).

### **CHAMBRE FROIDE**

- 1 chambre froide positive équipée de rayonnages 4 niveaux.

### **STANDARD**

- 1 adoucisseur d'eau
- 1 chauffe-eau électrique
- 1 poste de nettoyage et désinfection à enrouleur.

### **CARACTERISTIQUES GENERALES**

- vérins de mise à niveau (0 à 500 mm) sur platines de répartition de charge
- armoire électrique avec prises et arrêt de sécurité « coup de poing »
- éclairage par rampes fluorescentes étanches
- 2 chauffages électriques
- dispositif hors gel
- extincteur réglementaire
- flexibles
- sol antidérapant
- caniveaux de sol
- bâche
- 4 manivelles.

**Dimensions :** L x l : 6 055 x 4 564 mm (déplié)

L x l : 6 055 x 2 438 mm (fermé)

**Superficie :** 28 m<sup>2</sup> utiles.

▪ **SELF**

- 1 meuble bain-marie à air chaud
- 1 présentoir inox avec pare haleine
- 1 meuble réfrigéré pour les hors d'œuvres et desserts
- 1 vitrine réfrigérée 3 niveaux
- 1 meuble de liaison de 1m entre meuble bain-marie et meuble hors d'œuvres
- 2 armoires mobiles avec 77 grilles GN 2/1 et 16 grilles GN1/1.

La platerie complémentaire nécessaire (grille, bacs et plaques gastronomes) sera fournie par le Lycée Louis Armand.

Les plans de la cuisine mobile et les caractéristiques techniques des équipements sont joints.

### **3. DUREE DU BAIL**

Le présent bail est consenti pour une durée de 5 mois.

Il prendra effet à compter du 15 février 2010 et se terminera le 15 juillet 2010.

Le transfert de la cuisine sur site sera effectué durant les congés scolaires d'hiver (entre le 6 et le 21 février 2010).

Il pourra être exceptionnellement prolongé si le Département du HAUT-RHIN ne souhaite pas disposer de la cuisine mobile à l'issue de cette période.

La Région ALSACE devra solliciter l'accord du Département du HAUT-RHIN pour la prolongation du bail par courrier, 2 mois avant l'échéance normale du bail. Un avenant à la présente convention sera alors nécessaire pour formaliser cet accord et modifier la durée initiale du bail.

### **4. LE LOYER**

La présente convention étant consentie à titre gratuit par le Département du HAUT-RHIN, aucun loyer ne sera exigé à la Région ALSACE.

### **5. FRAIS A LA CHARGE DU PRENEUR**

L'ensemble des frais liés au transport, à l'installation, aux branchements, aux réseaux existants publics ou privés, à la location d'une citerne de gaz, aux abonnements et consommations d'électricité, de gaz et de téléphone, à l'entretien, au remplacement de matériel défectueux pendant toute la durée de la mise à disposition, au nettoyage final, au repli et reconditionnement de la cuisine, est à la charge de la Région ALSACE.

Tous les frais liés à l'utilisation de ce bien sont supportés par le preneur.

### **6. FRAIS A LA CHARGE DU BAILLEUR**

Le Département du HAUT-RHIN ne supportera aucun frais.

## **7. TRAVAUX ET DEMARCHES NECESSAIRES A L'INSTALLATION DE LA CUISINE**

Le site devra être adapté à la réception de la cuisine provisoire. L'entrée du site et son approche devront pouvoir se faire sans obstacle. Le sol sera plat, de niveau, et compact.

En cas de sol meuble, l'installation de la cuisine pourra nécessiter l'installation de fondations temporaires permettant le déchargement et l'installation du matériel.

Dans ce cas, les plans des fondations devront être validés par un bureau d'études qualifié et par la société GUTH GASTRO EQUIPEMENT avant réalisation.

En fonction de la configuration des lieux, l'installation de la cuisine pourra nécessiter la mise en œuvre de sas entre les conteneurs et les bâtiments, d'escaliers et de rampes.

Les travaux suivants devront également être pris en compte :

- les branchements électriques et téléphoniques ;
- l'installation et le branchement d'une citerne de gaz qui sera installée par une société agréée ;
- les adductions et les évacuations des eaux, y compris l'installation de séparateurs à graisses et à féculs sur le réseau des eaux vannes le cas échéant.

L'installation de la cuisine mobile peut nécessiter le dépôt d'un permis de construire le cas échéant.

## **8. INTERVENTION DE LA SOCIETE GUTH GASTRO EQUIPEMENT**

L'ensemble des travaux et prestations suivants, à la charge de la Région ALSACE, sera obligatoirement réalisé par la société GUTH GASTRO EQUIPEMENT de COLMAR :

- le transport aller et retour de la cuisine - site de repli indiqué par le Département du HAUT-RHIN en temps utile -
- l'installation de la cuisine
- le support et les validations techniques, notamment pour le raccordement des réseaux et les adaptations provisoires de la cuisine
- le raccordement à la citerne gaz
- la formation du personnel à l'utilisation des matériels
- les travaux de maintenance et de remplacement des équipements de cuisine défectueux durant toute la période de mise à disposition de la cuisine
- les travaux de réparation sur les conteneurs (infiltrations d'eau,...)
- le repli et le reconditionnement de la cuisine.

## **9. RESPONSABILITES**

L'ensemble des opérations de transport, d'installation, d'exploitation, de repli de la cuisine se fera sous la responsabilité exclusive de la Région ALSACE.

En aucune façon et à aucun moment, la responsabilité du Département du HAUT-RHIN ne saurait être mise en cause.

## **10. ASSURANCES**

La Région ALSACE devra souscrire une police d'assurances couvrant la totalité de la valeur du matériel et permettant d'assurer son remplacement en cas de sinistre, qu'elle qu'en soit la cause (incendie, explosion, vandalisme, vol, dégâts des eaux notamment).

Elle prendra également les dispositions nécessaires pour que son assurance responsabilité civile couvre sans restrictions les conséquences de l'utilisation du matériel mis à sa disposition par le Département du HAUT-RHIN.

Ces polices d'assurances devront comporter une clause de renonciation à recours en faveur du Département du HAUT-RHIN.

En cas de sinistre, les indemnités, pour ce qui concerne le matériel loué, devront être versées directement au Département du HAUT-RHIN par les assureurs, cette clause devra être portée au contrat d'assurances.

Une copie du contrat d'assurance devra être remise au Département du HAUT-RHIN.

## **11. DEPOT DE GARANTIE**

- sans objet

## **12. OBLIGATIONS DU PRENEUR**

La Région ALSACE est tenue des obligations principales suivantes :

- utiliser le matériel de façon professionnelle et normale, conformément aux instructions d'utilisation prescrites par la société GUTH GASTRO EQUIPEMENT. Le matériel devra être utilisé par du personnel compétent et formé ;
- procéder à un nettoyage journalier de l'ensemble des installations de la cuisine. Le matériel devra être maintenu en bon état d'entretien et de propreté jusqu'à la date d'enlèvement en fin du bail. La Région ALSACE s'engage à respecter les obligations de sécurité et d'hygiène que la réglementation en vigueur impose et en assume seule la responsabilité en cas de manquement ;
- prendre à sa charge l'entretien courant de la cuisine et le remplacement des pièces et équipements défectueux dans le cadre d'une maintenance normale des installations pendant toute la période d'utilisation de la cuisine ;
- prendre à sa charge le remplacement des gros matériels de cuisine défectueux si la panne ou le mauvais fonctionnement est consécutif à une utilisation anormale, à la négligence, au manque d'entretien (dont dépôts calcaires consécutifs au non détartrage périodique notamment), à des impacts de coups, à des dégradations volontaires ou au gel, par exemple ;

- aucun changement, modification, ou adjonction ne pourra être effectué sur le matériel, sans accord préalable écrit de la société GUTH GASTRO EQUIPEMENT. Aucune fixation ne devra être opérée sur les parois intérieures ou extérieures du matériel, ni sur les appareils qui le composent. Les installations seront remises en l'état initial lors de la restitution de la cuisine dans le respect de l'état des lieux établi contradictoirement ;
- le preneur devra restituer les locaux propres le jour de l'état des lieux de sortie ;
- prendre les précautions nécessaires pour éviter les dommages causés par le gel, le vent, la grêle. Si les conditions météorologiques l'exigent, le preneur devra vidanger le matériel et maintenir l'appareil à une température suffisante pendant les périodes de non utilisation en particulier la nuit et durant les jours chômés ou fériés. Les dégâts causés par le gel sont à la charge de la Région Alsace ;
- informer immédiatement le Département du HAUT-RHIN de tout sinistre ou dégradations se produisant dans la cuisine, même s'il n'en résulte aucun dommage apparent.

La Région ALSACE s'engage à faire réaliser l'ensemble des travaux nécessaires à l'installation de la cuisine par des entreprises qualifiées dans le respect des normes en vigueur.

### **13. OBLIGATIONS DU BAILLEUR**

Le bailleur est tenu de remplacer les gros matériels de cuisine défectueux si la panne n'est pas consécutive à une utilisation anormale, telle que détaillée dans le chapitre « obligations du preneur ».

L'origine de la panne sera déterminée par la société GUTH GASTRO EQUIPEMENT ou le cas échéant, par un expert restant à désigner en cas de désaccord sur le diagnostic établi.

### **14. ETAT DES LIEUX CONTRADICTOIRE**

Des états des lieux contradictoires seront établis préalablement au chargement des conteneurs sur le camion-grue, lors de la mise en service de la cuisine mobile, lors de la restitution de celle-ci sur le site du lycée Louis Armand et suite à la rétrocession des conteneurs sur le site de réception déterminé par le Conseil Général du HAUT-RHIN.

Ils mentionneront l'état des conteneurs et du contenu ainsi que le détail des matériels s'y trouvant.

Tout élément manquant ou détérioré devra être remplacé ou remis en état, au plus tard, lors de la restitution de la cuisine.

L'état des lieux sera annexé au présent contrat.

**PIECES ANNEXEES AU CONTRAT**

- Descriptif des équipements intégrés dans la cuisine mobile (annexe 1) ;
- État des lieux établi contradictoirement lors de la remise des clés au locataire (annexe 2) ;
- Plans de la cuisine mobile (annexe 3).

Fait à \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_ en \_\_\_\_\_ originaux dont un remis au preneur

*(signatures précédées de la mention « lu et approuvé »)*

Le BAILLEUR

Le PRENEUR

## ANNEXE 1

### DESCRIPTIF DES EQUIPEMENTS INTEGRES DANS LA CUISINE MOBILE

La cuisine mobile se compose d'un conteneur « module cuisson préparation », d'un conteneur « module laverie – froid » et d'un self.

#### 1) CONTENEUR "MODULE CUISSON PREPARATION"

-----  
02.001 - FR4803-1 CUISEUR MIXTE AIR PULSE+VAPEUR LEMIX40 NB : 1  
20 niveaux GN2/1 ou 2x20 niveaux GN1/1 - porte à droite  
Arrivée électrique 380 V3+N+T, 0m40 du sol en attente  
Arrivée Eau Froide, ø 10/12 (prévoir robinet de barrage)  
Vidange ø 40 à 0m10 du sol en attente  
Puissance Elec : 60.70 Kw

02.002 - ST0023-5 MODULE SAUTEUSE BASCULANTE 50dm<sup>3</sup> NB : 2  
Arrivée gaz raccord 3 pièces ø 15/21 pour tube cuivre ø 16/18  
Arrivée Eau Froide, ø 10/12 (prévoir robinet de barrage)  
Puissance Gaz : 23 kW, Débit : 2 Kg/h, Butane/Propane  
EQUIPE D UN PLAN DE TAVAIL SUPPLEMENTAIRE AU DESSUS  
DU COUVERCLE DES SAUTEUSES

02.003 - MA0002-1 MODULE MARMITE 150 LITRES NB : 1  
Cuve ronde  
Arrivée gaz raccord 3 pièces ø 15/21 pour tube cuivre ø 16/18  
Arrivée Eau Froide, ø 10/12 (prévoir robinet de barrage)  
Puissance Gaz : 16.50 kW, Débit : 1.30 Kg/h, Butane/Propane  
EQUIPE D UN PLAN DE TAVAIL SUPPLEMENTAIRE AU DESSUS  
DU COUVERCLE DES SAUTEUSES

02.004 - FT0002-2 FRITEUSE V10 TURBO GAZ NB : 3  
A relevage automatique - commandes électromécaniques  
Arrivée gaz raccord 3 pièces ø 15/21 pour tube cuivre ø 16/18  
Arrivée électrique 220V  
Puissance Gaz : 25.00 kW, Débit : 1.97 Kg/h, Butane/Propane  
Puissance Elec : 0.36 kW

02.005 - DI0043-32 KIT DE FILTRATION POUR 3 FRITEUSES NB : 1  
RA4003-2 DEMI MODULE NEUTRE BAC DE SALAGE NB : 1  
Arrivée électrique 220V  
Puissance Elec : 0.5 kW

02.006 - FB8112-1 ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE NB : 1  
SUR ROULETTES  
Arrivée électrique 220V  
Puissance Elec : kW

02.007 - FB8094-1 ARMOIRE FROIDE 700P NB : 2  
SUR ROULETTES  
Arrivée électrique 220V  
Puissance Elec : 0.5 kW

02.008 - FB8089-1 ARMOIRE FRIGO DE 600 LITRES NB : 1  
Arrivée électrique 220V  
Puissance Elec : 0.5 kW

02.009 - ZONE DE PREPARATION FROIDE NB : 1  
EQUIPEE:  
FE8114-1 COMPTOIR GASTRONORME CG3T DE 2005 NB : 1  
805425 ARMOIRE SUSPENDUE DE 2M PORTES COULISSANTES NB : 1  
ENSEMBLE DE TABLETTES DE RACCORDEMENT  
CLOISON DE SEPARATION ENTRE BLOC FRITURIER ET  
PREPARATION FROIDE

02.010 - TA1004-1 TABLE CENTRALE TC 140 NB : 1  
Dessus inox 18/10, pieds cylindriques D.45mm  
SUR ROULETTES

02.011 - DL1172-1 LAVE-MAINS AVEC DOSSERET ET DISTRIBUTEUR SAVON NB : 1  
Arrivée Eau Froide, ø 10/12 (prévoir robinet de barrage)  
Arrivée Eau Chaude, ø 10/12 (prévoir robinet de barrage)  
Vidange ø 40 à 0m10 du sol en attente

02.012 - CANIVEAUX DE SOL DEVANT BLOC DE CUISSON NB : 1

02.013 -

02.014 - ENSEMBLE HOTTE, CAISSONS, ET COLLECTEUR DE VENTILATION  
EQUIPEE:  
CV0025-1 CAISSON DE VENTILATION NB : 1  
3 parois filtrantes (1m + 1,5m)  
CV0027-1 CAISSON DE VENTILATION NB : 1  
5 parois filtrantes (1m + 1,5m)  
CV0019-1 EXTRACTEUR AVEC VARIATEUR NB : 3  
Arrivée électrique 220V  
Puissance Elec : 1,5 kW

02.015 - ARMOIRE ELECTRIQUE NB : 1  
AVEC PRISES ET ARRET DE SECURITE " COUP DE POING"

02.016 - ECLAIRAGE PAR RAMPE FLUORESCENTES ETANCHES NB : 4  
Arrivée électrique 220V  
Puissance Elec : 0.18 kW

02.017 - CHAUFFAGE PAR RADIAND NB : 2  
Arrivée électrique 220V  
Puissance Elec : 1.5 kW

02.018 - DL1180-1 STERILISATION ARMOIRE A OZONE(10 COUTEAUX) NB : 1  
Arrivée électrique 220V  
Puissance Elec : 0.18 kW

02.019 - 807002 TUE INSECTES NB : 1  
Arrivée électrique 220V  
Puissance Elec : 0.4 kW

02.020 - POSTE DE DESINFECTION NB : 1  
Arrivée Eau Froide, ø 10/12 (prévoir robinet de barrage)  
Arrivée Eau Chaude, ø 10/12 (prévoir robinet de barrage)

02.021 - EQUIPEMENT DE SECURITE INCENDIE NB : 1

1 EXTINCTEUR A POWDRE  
1 EXTINCTEUR EAU  
1 COUVERTURE IGNIFUGEE

02.022 - CHARIOT SUPPLEMENTAIRE NB : 1  
POUR CUISEUR MIXTE AIR PULSE+VAPEUR LEMIX40

## 2) CONTENEUR "MODULE LAVERIE - FROID"

03.001 - CHAMBRE FROIDE POSITIVE DE 2020X2020 6,72m3 NB : 1  
GROUPE FROID MONOBLOC

Arrivée électrique 220V  
Puissance Elec : 0.5 kW

EQUIPEE:

RAYONNAGE EMIROC 4 NIVEAUX

DE 1820X445 NB : 1

RAYONNAGE EMIROC 4 NIVEAUX

DE 1875X625 NB : 1

03.002 - MACHINE A LAVER LA VAISSELLE LV2100A NB : 1

Arrivée électrique 380 V3+N+T, 0m40 du sol en attente

Puissance Elec : 49 kW

Arrivée Eau Froide, ø 10/12 (prévoir robinet de barrage)

Arrivée Eau Chaude, ø 10/12 (prévoir robinet de barrage)

Vidange ø 40 à 0m10 du sol en attente

03.003 - TABLE ENTREE MACHINE A LAVER NB : 1

Arrivée Eau Froide, ø 10/12 (prévoir robinet de barrage)

Arrivée Eau Chaude, ø 10/12 (prévoir robinet de barrage)

Vidange ø 40 à 0m10 du sol en attente

03.004 - TABLE SORTIE MACHINE A LAVER NB : 1

03.005 - CV0000 HOTTE ET CAISSON DE VENTILATION NB : 1

paroi filtrante

CV0019-1 EXTRACTEUR AVEC VARIATEUR NB : 1

Arrivée électrique 220V

Puissance Elec :0,5 kW

03.006 - RAYONNAGE EMIROC 1820X445 NB : 1

4 NIVEAUX

03.007 - ETAGERE A CASIERS SUR TABLE SORTIE MACHINE A LAVER NB : 1

03.008 - ECLAIRAGE PAR RAMPE FLUORESCENTES ETANCHES NB : 2

Arrivée électrique 220V

Puissance Elec : 0.36 kW

03.009 - RAYONNAGE EMIROC 1820X445 NB : 1

4 NIVEAUX

03.010 - PL1009-1 PLONGE EMBOUTIE 2 BACS NB : 1

Bac de 60x50x32 cm

Arrivée Eau Froide, ø 10/12 (prévoir robinet de barrage)

Arrivée Eau Chaude, ø 10/12 (prévoir robinet de barrage)

Vidange ø 40 à 0m10 du sol en attente

03.011 - EPLUCHEUSE T15 NB : 1  
Arrivée électrique 380 V3+N+T, 0m40 du sol en attente  
Puissance Elec : kW  
Arrivée Eau Froide, ø 10/12 (prévoir robinet de barrage)  
Vidange ø 40 à 0m10 du sol en attente

03.012 - PRODUCTION EAU CHAUDE NB : 1  
Arrivée électrique 380 V3+N+T, 0m40 du sol en attente  
Puissance Elec : 2x15 kW  
Arrivée Eau Froide, ø 10/12 (prévoir robinet de barrage)  
Vidange ø 40 à 0m10 du sol en attente

03.013 - ADOUCISSEUR D EAU 550 LITRES/H NB : 1  
Arrivée électrique 220V  
Puissance Elec : 0.5 kW  
Arrivée Eau Froide, ø 10/12 (prévoir robinet de barrage)

03.014 - DISPOSITIF HORS GEL NB : 1  
Arrivée électrique 220V  
Puissance Elec : kW

03.015 - ARMOIRE ELECTRIQUE NB : 1

03.016 - CANIVEAU DE SOL NB : 2  
DE 400x400

03.017 - EQUIPEMENT DE SECURITE INCENDIE NB : 1  
1 EXTINCTEUR A POUDRE  
1 EXTINCTEUR EAU  
1 COUVERTURE IGNIFUGEE

03.018 - 805421 ARMOIRE SUSPENDUE DE 1m8 PORTES COULISSANTES NB : 1

03.019 - CHAUFFAGE CONTENEUR NB : 1  
Arrivée électrique 220V  
Puissance Elec : 1.5 kW

03.020 - RAYONNAGE DE 1200X400 INOX NB : 1  
4 NIVEAUX

### **3) DISTRIBUTION SELF-SERVICE**

06001 - 807283 MEUBLE BAIN MARIE A AIR CHAUD SOUBASSEMENT ETUVE NB : 1  
Arrivée électrique 380 V3+N+T, 0m40 du sol en attente  
Puissance Elec : 6,5 Kw

807363 PRESENTOIR INOX AVEC PARE HALEINE NB : 1

06002 - 837402 MEUBLE HORS D OEUVRES, DESSERTS SOUBASSEMENT NB : 1  
REFRIGERE

Arrivée électrique 380 V3+N+T, 0m40 du sol en attente  
Puissance Elec : 1,685 kW

VITRINE REFRIGEREE 3 NIVEAUX NB : 1

06003 - MEUBLE DE LIAISON DE 1M ENTRE MEUBLE BAIN MARIE NB : 1  
ET MEUBLE HORS D OEUVRES

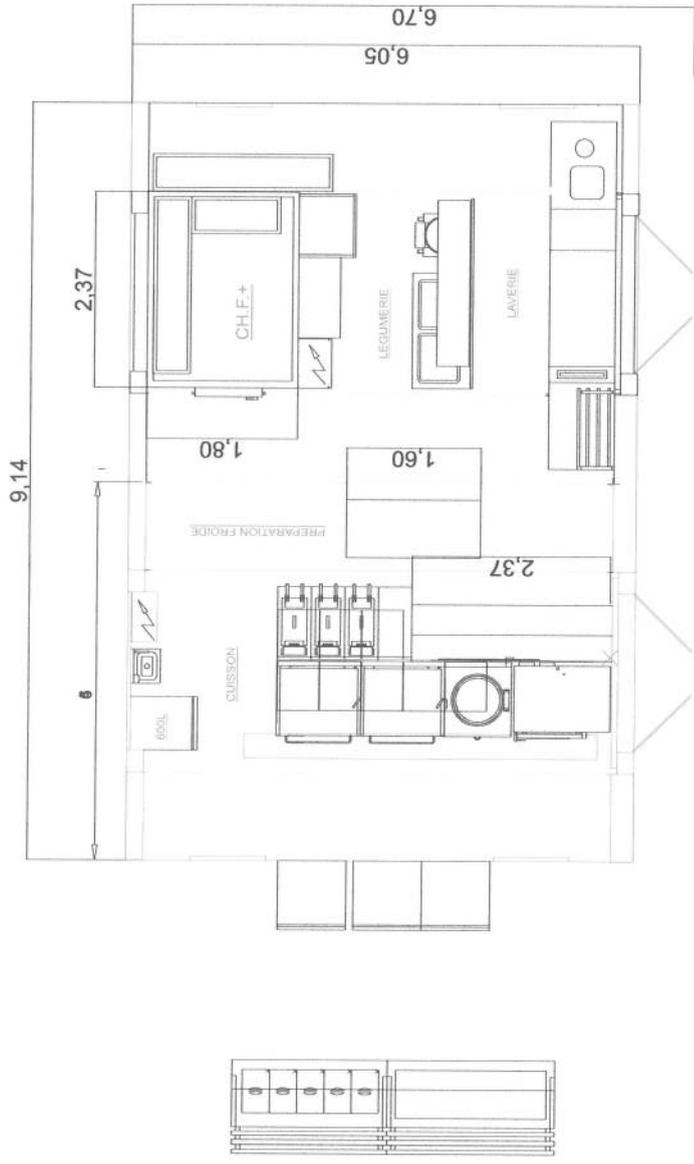
## ANNEXE 2 : ETAT DES LIEUX - INVENTAIRE DES MATERIELS

	lors de la mise en service		lors de la restitution		observations
	nombre	état	nombre	état	
<b>◆ CONTENEUR MODULE CUISSON</b>					
<b>CUISSON</b>					
1 cuiseur mixte vapeur + air pulsé électrique					
2 chariots de chargement à roulettes 20 niveaux GN 1/1					
17 bacs inox GN 1/1 pleins prof. 55mm					
15 bacs inox GN 1/1 perforés prof. 55mm					
20 bacs inox GN 1/1 perforés prof. 90mm					
20 bacs inox GN 2/1 pleins prof. 55mm					
18 tôles inox perforées à pâtisserie GN 1/1					
2 tôles non inox non perforées à pâtisserie GN 1/1					
20 couvercles					
1 élément neutre sur placard					
3 friteuses haut rendement gaz + bac de salage et kit de filtration					
1 marmite 150 litres					
1 armoire de maintien en température sur roulettes					
1 armoire froide 600 litres sur roulettes					
2 armoires froides 700 litres sur roulettes					
1 comptoir réfrigéré CG3T					
1 table centrale 140cm sur roulettes					
2 sauteuses basculantes 50 dm <sup>2</sup> gaz ou électriques					
1 ensemble hotte ventilation					
kit de protection incendie					

	lors de la mise en service		lors de la restitution		observations
	nombre	état	nombre	état	
<b>STANDARD</b>					
1 lave-mains à commande fémorale avec dossieret + distributeur savon					
1 poste de nettoyage et désinfection à enrrouleur					
1 armoire de stérilisation 10 couteaux					
1 appareil à désinsectiser					
<b>CARACTERISTIQUES GENERALES</b>					
vérins de mise à niveau (0 à 500 mm) sur platines de répartition de charge					
armoire électrique avec prises et arrêt de sécurité « coup de poing »					
éclairage par rampes fluorescentes étanches					
chauffage électrique radiant					
extincteur réglementaire					
sol antidérapant					
flexible gaz 20 m					
2 flexibles eau chaude et eau froide					
caniveaux de sol					
bâche de liaison					
kit de réparation de bâche					
4 manivelles					
2 marchepieds					
1 mallette de montage					
1 demi-raccord symétrique bronze					

	lors de la mise en service		lors de la restitution		observations
	nombre	état	nombre	état	
<b>CONTENEUR MODULE LAVERIE</b>					
<b>LAVERIE</b>					
1 table d'entrée 1 100 mm avec bac de pré-lavage, douchette mélangeuse et trou vide-déchets					
1 machine à laver la vaisselle à avancement automatique					
1 table de sortie machine à laver la vaisselle					
1 étagère à casiers					
1 caisson de ventilation avec extracteur et hotte sur machine à laver					
<b>PLONGE BATTERIE</b>					
1 plonge 2 bacs, 1 égouttoir					
1 armoire suspendue 2 000 x 400 x 600 mm					
1 éplucheuse sur piétement (10-12 kg)					
<b>CHAMBRE FROIDE</b>					
1 chambre froide positive équipée de rayonnages 4 niveaux					
<b>STANDARD</b>					
1 adoucisseur d'eau					
1 chauffe-eau électrique					
1 poste de nettoyage et désinfection à enrouleur					





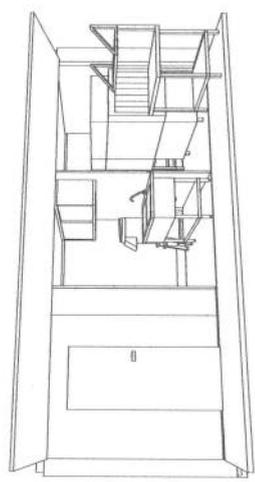
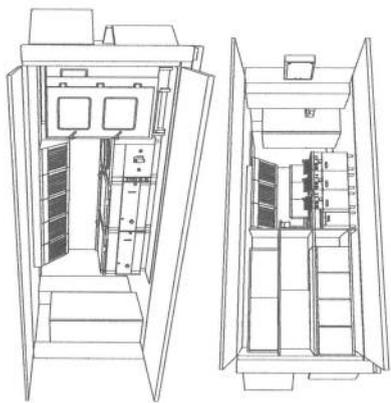
COISSON TYPE 500  
COISSON - PREPARATION  
LAVERIE - FROID  
 X

-LE : 17/01/08

-ETUDE N° : 3237

LORS DE LA COMMANDE PRECISER LE N° DU PLAN

LOCATION DE CUISINES PROVISOIRES



VUE CONTENEUR LAVERIE, LEGUMERIE, CHAMBRE FROIDE



www.illico-france.fr  
 300 route de Strasbourg  
 Les Echets  
 01706 MIRIBEL Cedex  
 Tél. : +33 472 26 22 28

CUISINES PROFESSIONNELLES TRANSPORTABLES EN CONTENEURS

Ce plan est la propriété de ILLICO SAS et ne peut être diffusé sans son autorisation.  
 ILLICO se réserve le droit de modifier ses modèles sans préavis.

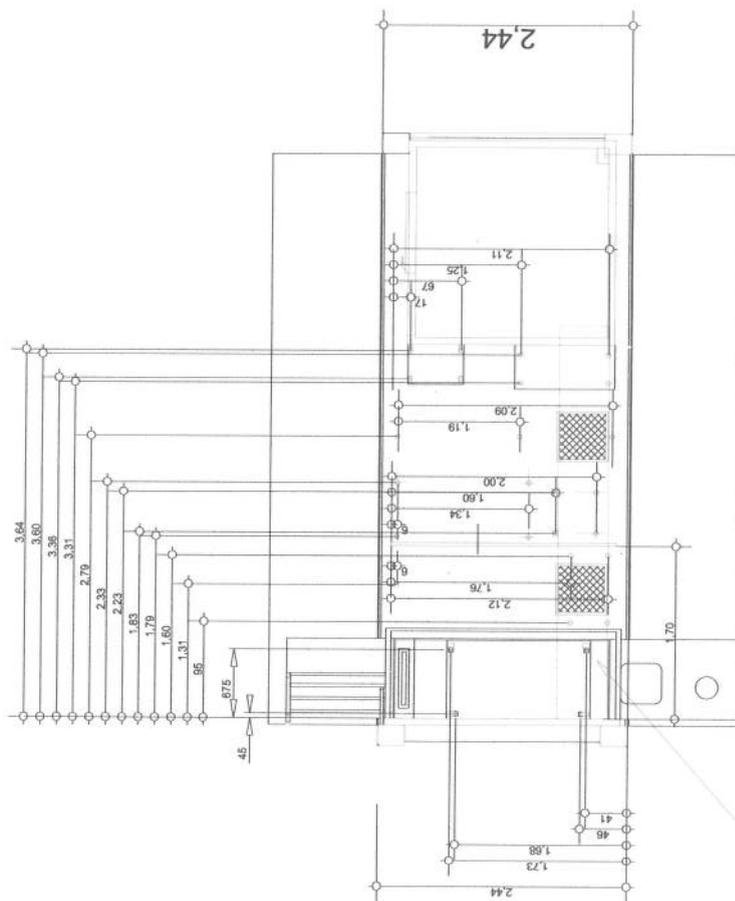
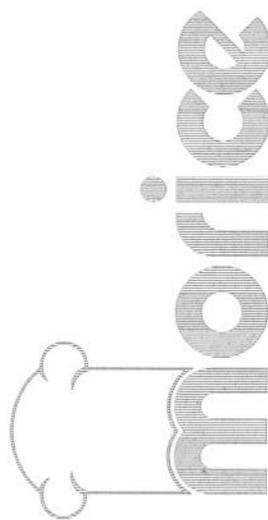


CUISINE MOBILE EN CONTENEURS

-ETUDE N°: 3237-B

LORS DE LA COMMANDE PRECISER LE N° DU PLAN

-MATERIEL DE CUISSON-



28 TROUS DE BOULONNAGE M12





EXTRÉMITÉ DU CONTENAINEUR  
MODULE CUISON INNOVATION

02.01 - AMBASS - CUISIERE MATELIER A PULVÉRISER ALUMINUM  
NB 1  
Arrière électrique 380 V 50 Hz - 20 A et air externe  
Puissance Elec. 1500 W  
Vitesse à 42 000 tr/mn (air externe)  
Vitesse à 10 000 tr/mn (air interne)

02.02 - FT0023 - MODULE BOUTEILLE BACILLANT 500ml  
NB 2  
Arrière électrique 380 V 50 Hz - 20 A et air externe  
Puissance Elec. 1500 W  
Vitesse à 42 000 tr/mn (air externe)  
Vitesse à 10 000 tr/mn (air interne)

02.03 - HANDEE - MODULE VANILLE  
NB 1  
Arrière par secteur 0 à 180° (180° pour l'air interne et 180° pour l'air externe)  
Puissance Elec. 1500 W  
Vitesse à 42 000 tr/mn (air externe)  
Vitesse à 10 000 tr/mn (air interne)

02.04 - FT0023 - PORTIÈRE V15 TAMBAC ZAZ  
NB 3  
Arrière électrique 220V  
Puissance Elec. 1500 W  
Vitesse à 42 000 tr/mn (air externe)  
Vitesse à 10 000 tr/mn (air interne)

02.05 - CHOKALZ - KIT DE FILTRATION POUR 3 FRETILLES  
NB 1  
Arrière électrique 220V  
Puissance Elec. 1500 W  
Vitesse à 42 000 tr/mn (air externe)  
Vitesse à 10 000 tr/mn (air interne)

02.06 - FEH121 - AMOURE DE MANIÈRE EN TEMPERATURE  
NB 1  
Arrière électrique 220V  
Puissance Elec. 1500 W  
Vitesse à 42 000 tr/mn (air externe)  
Vitesse à 10 000 tr/mn (air interne)

02.07 - FEH841 - AMOURE FRETILLE TAP  
NB 2  
Arrière électrique 220V  
Puissance Elec. 1500 W  
Vitesse à 42 000 tr/mn (air externe)  
Vitesse à 10 000 tr/mn (air interne)

02.08 - FEH841 - AMOURE FRETILLE TAP  
NB 1  
Arrière électrique 220V  
Puissance Elec. 1500 W  
Vitesse à 42 000 tr/mn (air externe)  
Vitesse à 10 000 tr/mn (air interne)

02.09 - ZONE DE PRÉPARATION MOYENNE  
NB 1  
FRETILLES COMPTON GASTRONOMIE COAT DE ZONE  
Puissance Elec. 1500 W

02.10 - AMOURE SUPPLÉMENTAIRE DE 200 PORTES COULISSANTES  
NB 1  
CUISSON DE SÉPARATION ENTRE ÉLÉMENTS ET AIR  
RESERVATION MOISE  
RUE ROULETTES  
RUE TROUS  
RUE TROUS (100 x 100) (pour l'air externe)  
RUE TROUS (100 x 100) (pour l'air interne)

02.11 - DUTCH - TABLE CENTRALE 170 x 100 x 100 (pour l'air externe)  
NB 1  
Arrière électrique 220V  
Puissance Elec. 1500 W  
Vitesse à 42 000 tr/mn (air externe)  
Vitesse à 10 000 tr/mn (air interne)

02.12 - CHAUFFAGE N°1  
NB 1  
Arrière électrique 220V  
Puissance Elec. 1500 W

02.13 - AMOURE ÉLECTRIQUE  
NB 1  
Arrière électrique 220V  
Puissance Elec. 1500 W

02.14 - ÉCLAIRAGE PWA AMPLE FLORESCENTES ÉTANCHES  
NB 4  
Arrière électrique 220V  
Puissance Elec. 1500 W

02.15 - CHAUFFAGE N°2  
NB 2  
Arrière électrique 220V  
Puissance Elec. 1500 W

02.16 - SUIVANT - RÉFÉLÉCATION MARRON (COAT DE ZONE)  
NB 1  
Arrière électrique 220V  
Puissance Elec. 1500 W

02.17 - TUE INSECTES  
NB 1  
Arrière électrique 220V  
Puissance Elec. 1500 W

02.18 - PORTE DE DÉMONTAGE  
NB 1  
Arrière électrique 220V  
Puissance Elec. 1500 W

02.19 - ÉQUIPEMENT DE SECURITE INCENDIE  
NB 1  
EXTINCTEUR A POUVRE  
1 COUVERTEUR D'ÉCLAIRAGE

02.20 - CHAUFFAGE N°3  
NB 1  
Arrière électrique 220V  
Puissance Elec. 1500 W

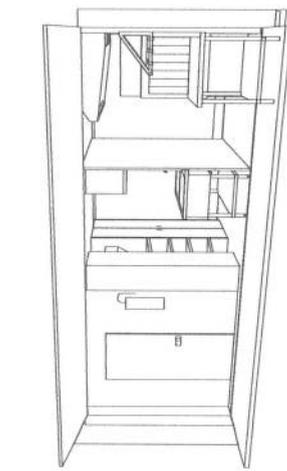
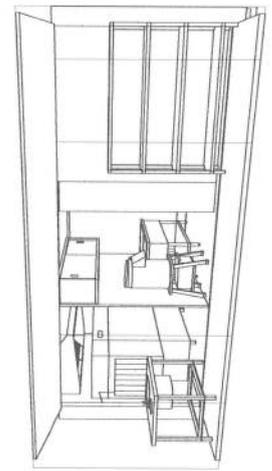
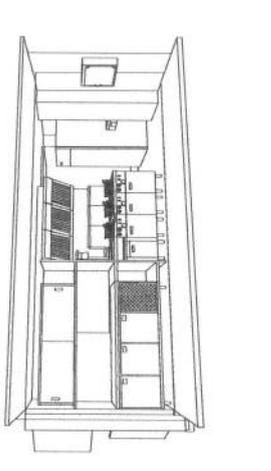
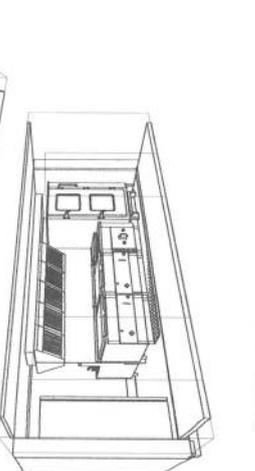
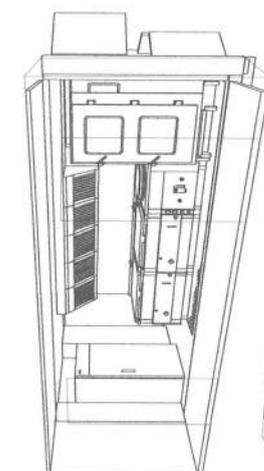
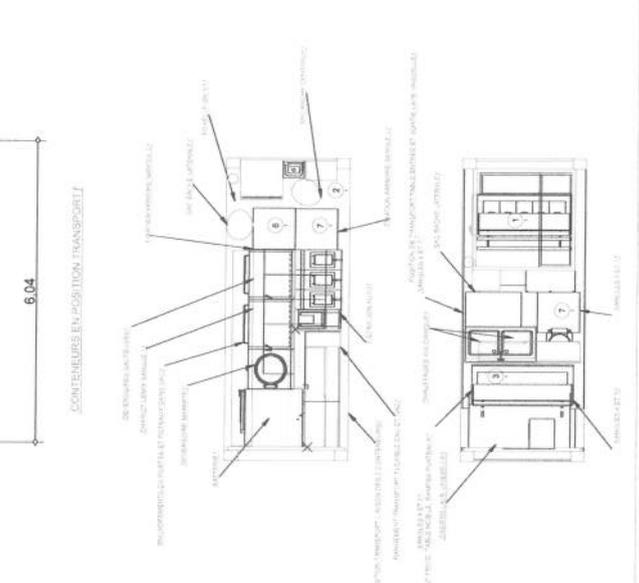
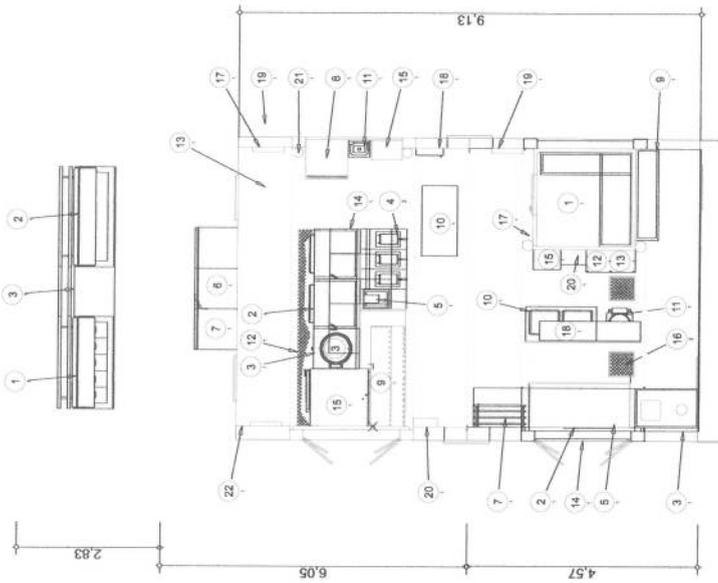
02.21 - CHAUFFAGE N°4  
NB 1  
Arrière électrique 220V  
Puissance Elec. 1500 W

02.22 - TABLE LAVAGE LAVERIE  
NB 1  
Arrière électrique 220V  
Puissance Elec. 1500 W

02.23 - TABLE SORTIE MACHINE LAVAGE  
NB 1  
Arrière électrique 220V  
Puissance Elec. 1500 W

02.24 - EXTINCTEUR  
NB 1  
Arrière électrique 220V  
Puissance Elec. 1500 W

02.25 - ÉQUIPEMENT TABLE SORTIE MACHINE A LAGER  
NB 1  
Arrière électrique 220V  
Puissance Elec. 1500 W



CUISINE MOBILE EN CONTENEURS

-ÉTUDE N° - 3237 - RES

UNITÉ DE LA CUISINE MOBILE EN CONTENAINEUR

-MATÉRIEL DE CUISSON-

