MILLENNIUM CHALLENGE ACCOUNT MOROCCO
وكالة حساب تحدي الألفية-المغرب

ADDENDUM N° 1 à la Demande de Devis
N° : DD/SH/MCA-M/LI-58-F/COMPACT

Acquisition, livraison, installation et mise en marche de Matériel et Equipements de Cuisine, Snack et Kitchenettes au Centre Multiservices - zones industrielles de Sidi Bernoussi (Association Izdihar)

ANCIENNE DISPOSITION

ANNEXE A : Cadre de Bordereaux des Prix Estimatifs et quantitatifs

N°	Désignation	Quantité Totale	Prix unitaire HTVA HDD MAD/USD (Devise à préciser)	Prix total HTVA HDD MAD/USD (Devise à préciser)
RECEPTION				
1	POSTE DE NETTOYAGE	1		
2	BALANCE ELECTRONIQUE 150 KG	1		
3	TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC TVO DIM : 1500X600X850	1		
Chambre froide				
4	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE A TEMPERATURE POSITIVE	1		

NOUVELLE DISPOSITION

Est remplacée par :

ANNEXE A : Cadre de Bordereaux des Prix Estimatifs et quantitatifs

N°	Désignation	Quantité Totale	Prix unitaire HTVA HDD MAD/USD (Devise à préciser)	Prix total HTVA HDD MAD/USD (Devise à préciser)
RECEPTION				
1	POSTE DE NETTOYAGE	1		
2	BALANCE ELECTRONIQUE 150 KG	1		
3	TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC TVO DIM : 1500X600X850	1		
Chambre froide				

	DIM : 1500X2700X2200			
5	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*385*1750	2		
6	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 935*385*1750	2		
STOCK				
7	CONGELATEUR HORIZONTAL VOLUME NET:411 L BRUT:414L DIM:1510X690X860	1		
8	ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIF 01 PORTE 700 LT GN 2/1 DIM:710X800X2030	1		
9	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*385*1750	1		
10	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 935*385*1750	4		
LEGUMERIE				
11	PLONGE EN INOX AVEC 02 AVEC BACS ET DOUCHETTE DIM : 1500X700X850	1		
DECOUPE & GARDE MANGER				
12	PLONGE EN INOX AVEC 01 BAC DIM : 1200X700X850	1		
13	LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU DIM:450X450	1		

4	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE A TEMPERATURE POSITIVE DIM : 1500X2700X2200	1		
5	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*385*1750	2		
6	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 935*385*1750	2		
STOCK				
7	CONGELATEUR HORIZONTAL VOLUME NET:411 L BRUT:414L DIM:1510X690X860	1		
8	ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIF 01 PORTE 700 LT GN 2/1 DIM:710X800X2030	1		
9	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*385*1750	1		
10	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 935*385*1750	4		
LEGUMERIE				
11	PLONGE EN INOX AVEC 02 AVEC BACS ET DOUCHETTE DIM : 1500X700X850	1		
DECOUPE & GARDE MANGER				
12	PLONGE EN INOX AVEC 01 BAC DIM : 1200X700X850	1		

MILLENNIUM CHALLENGE ACCOUNT MOROCCO
وكالة حساب تحدي الألفية-المغرب

14	TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET DOSSERET DIM : 1500X700X850	1		
15	TABLE REFRIGERE PREPARATION SALADE DIM: 1960X700X1035 LIVRE SANS BACS	1		
16	PETRIN SPIRALE 230 V 1 VITESSE MONO 12 KG	1		
17	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*555*1750	1		
	CUISSON			
18	LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU DIM:450X450	1		
19	PLONGE EN INOX AVEC 01 BAC DIM : 1200X700X850	1		
20	COMPTOIR REFRIGERE A 2 PORTES POSITIF DIM:1420X700X850	1		
21	COMPTOIR REFRIGERE A 2 PORTES POSITIF DIM:1420X700X850	1		
22	FOURNEAU 6 FEUX A GAZ SUR FOUR 1200X930X900	1		
23	FRITEUSE A GAZ DIM: 800X930X900	1		

13	LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU DIM:450X450	1		
14	TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET DOSSERET DIM : 1500X700X850	1		
15	TABLE REFRIGERE PREPARATION SALADE DIM: 1960X700X1035 LIVRE SANS BACS	1		
16	PETRIN SPIRALE 230 V 1 VITESSE MONO 12 KG	1		
17	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*555*1750	1		
	CUISSON			
18	LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU DIM:450X450	1		
19	PLONGE EN INOX AVEC 01 BAC DIM : 1200X700X850	1		
20	COMPTOIR REFRIGERE A 2 PORTES POSITIF DIM:1420X700X850	2		
21	FOURNEAU 6 FEUX A GAZ SUR FOUR 1200X930X900	1		
22	FRITEUSE A GAZ DIM: 800X930X900	1		

MILLENNIUM CHALLENGE ACCOUNT MOROCCO
وكالة حساب تحدي الألفية-المغرب

24	GRILLADE A GAZ LISSE A POSER 400x930x290	1				23	GRILLADE A GAZ LISSE A POSER 400x930x290	1		
25	CHARCOAL A GAZ EN INOX A POSER 400X930X290	1				24	CHARCOAL A GAZ EN INOX A POSER 400X930X290	1		
26	PLACARD POUR GRILLADE ET CHARCOAL DIM:800X930X560	1				25	PLACARD POUR GRILLADE ET CHARCOAL DIM:800X930X560	1		
27	HOTTE D'EXTRACTION EN INOX ADOSSEE DIM4500X1200X600	1				26	HOTTE D'EXTRACTION EN INOX ADOSSEE DIM4500X1200X600	1		
28	FOUR ELECTRIQUE VENTILLE 6,4 KW 4 NIV 600X400 AVEC INJECTION DIRECTE DIM:790X665X635 CHAMBRE INOX avec support	1				27	FOUR ELECTRIQUE VENTILLE 6,4 KW 4 NIV 600X400 AVEC INJECTION DIRECTE DIM:790X665X635 CHAMBRE INOX avec support	1		
29	FOUR A PIZZA A GAZ 1 NIV 04 PIZZAS (Ø30 CM) DIM: 615X697X160 AVEC SUPPORT	1				28	FOUR A PIZZA A GAZ 1 NIV 04 PIZZAS (Ø30 CM) DIM: 615X697X160 AVEC SUPPORT	1		
PLONGE BATTERIE						PLONGE BATTERIE				
30	TABLE CHAUDE EN INOX DIM:1400X700X850	1				29	TABLE CHAUDE EN INOX DIM:1400X700X850	1		
31	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*555*1750	1				30	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*555*1750	1		
LAVERIE						LAVERIE				
32	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 950*385*1750	2				31	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 950*385*1750	2		
33	TABLE DE SORTIE EN INOX DIM:1200X700X850	1				32	TABLE DE SORTIE EN INOX DIM:1200X700X850	1		

34	LAVE VAISSELLE A CAPOT 720 ASSIETTES / H DIM:665X775X1540	1					33	LAVE VAISSELLE A CAPOT 720 ASSIETTES / H DIM:665X775X1540	1		
35	TABLE D'ENTREE EN INOX AVEC 01 BAC ET DOUCHETTE DIM :850X700X850	1					34	TABLE D'ENTREE EN INOX AVEC 01 BAC ET DOUCHETTE DIM :850X700X850	1		
36	TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC TVO DIM : 800X700X850	1					35	TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC TVO DIM : 800X700X850	1		
37	MITRAILLEUR EN INOX 800X350X800	1					36	MITRAILLEUR EN INOX 800X350X800	1		
Comptoire café							Comptoire café				
38	MACHINE A CAFE INOX FUTURMAT S/A 2 GPS MF00322G	1					37	MACHINE A CAFE INOX FUTURMAT S/A 2 GPS MF00322G	1		
39	MOULIN A CAFE 01 KG CT1	1					38	MOULIN A CAFE 01 KG CT1	1		
40	ARRIERE BAR REFRIGERE A 2 PORTES VITREE DIM: 1468X600X1050	1					39	ARRIERE BAR REFRIGERE A 2 PORTES VITREE DIM: 1468X600X1050	1		
SNACK							SNACK				
41	LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU DIM:450X450	1					40	LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU DIM:450X450	1		
42	TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET DOSSERET DIM : 1800X700X850	1					41	TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET DOSSERET DIM : 1800X700X850	1		
43	GRILL PANINI ELECT MOYEN DIM:510X430X240	1					42	GRILL PANINI ELECT MOYEN DIM:510X430X240	1		

MILLENNIUM CHALLENGE ACCOUNT MOROCCO
وكالة حساب تحدي الألفية-المغرب

44	CHARBONIER EN INOX A POSER DIM:1500X400X290	1		
45	MEUBLE NEUTRE EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET 02 PORTES COULISSANTESDIM:1500X700X850	1		
46	FRITEUSE A GAZ A POSER 8L DIM:400X650X290	1		
47	HOTTE D'EXTRACTION ADOSSEE EN INOX DIM : 2300X900X600	1		
48	SALADETTE 2 PORTES PRÉPARATION PIZZA GN 1/1 DIM:1000X700X1129 LIVRE AVEC BACS	1		
49	MEUBLE NEUTRE EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET INTEMIDIARE DIM:1200X700X850	2		
Kitchenettes				
50	Réfrigérateur Mini Bar	4		
51	Cafetière	4		
52	Micro-ondes	4		
53	Distributeur d'eau	4		
			Montant total HTVA HDD	

43	CHARBONIER EN INOX A POSER DIM:1500X400X290	1		
44	MEUBLE NEUTRE EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET 02 PORTES COULISSANTESDIM:1500X700X850	1		
45	FRITEUSE A GAZ A POSER 8L DIM:400X650X290	1		
46	HOTTE D'EXTRACTION ADOSSEE EN INOX DIM : 2300X900X600	1		
47	SALADETTE 2 PORTES PRÉPARATION PIZZA GN 1/1 DIM:1000X700X1129 LIVRE AVEC BACS	1		
48	MEUBLE NEUTRE EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET INTEMIDIARE DIM:1200X700X850	2		
Kitchenettes				
49	Réfrigérateur Mini Bar	4		
50	Cafetière	4		
51	Micro-ondes	4		
52	Distributeur d'eau	4		
			Montant total HTVA HDD	

Montant de la TVA	
Droit de douanes	
Montal Total TTC	

Délai de livraison : 1 mois maximum	
Délai de garantie : 12 mois minimum	
Délai de validité de l'offre :90 jours minimum	

ANNEXE B : Bordereau Technique Détaillé

Désignation	Caractéristiques techniques minima exigées
RECEPTION	
POSTE DE NETTOYAGE	Ce poste de désinfection hydraulique sert au nettoyage en basse pression des surfaces et sols. Son pistolet anti-choc, son tuyau de qualité alimentaire et son support inox bidon 10kg professionnelles. • - Poste hydraulique pour nettoyage et désinfection des sols et surfaces. • - Tuyau qualité alimentaire longueur 15m. • - Pistolet anti-choc. • - Support inox bidon,10kg. • - Réglage de la concentration par buses calibrées. • - Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau

Montant de la TVA	
Droit de douanes	
Montal Total TTC	

Délai de livraison : 1 mois maximum	
Délai de garantie : 12 mois minimum	
Délai de validité de l'offre :90 jours minimum	

ANNEXE B : Bordereau Technique Détaillé

N°	Désignation	Caractéristiques techniques minima exigées
	RECEPTION	
1	POSTE DE NETOYAGE	Ce poste de désinfection hydraulique sert au nettoyage en basse pression des surfaces et sols. • - Poste hydraulique pour nettoyage et désinfection des sols et surfaces. • - Tuyau qualité alimentaire longueur 15m. • - Pistolet anti-choc. • - Support inox bidon de capacité de 10kg • - Réglage de la concentration par buses calibrées. • - Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable. • - Fixation murale.

	potable. • - Fixation murale.			2	BALANCE ELECTRONIQUE 150 KG	Construction en acier inoxydable, Connectable à plateforme à 4 capteurs Ecran LCD retro-eclairé de 25 mm Mémorisation jusqu'à 100 produits différents Température de fonctionnement : de -10°C à +40°C Alimentation 220V Alimentation par batterie rechargeable 2000 mAh avec une autonomie jusqu'à 36 heures.
BALANCE ELECTRONIQUE 150 KG	Précision d'affichage : 30 000 d Construction en PVC, protection IP30 / Construction en acier inoxydable, protection IP 67 Connectable à plateforme à 4 capteurs Ecran LCD retro-eclairé de 25 mm Fonctions : Brut, Tare, Net, comptage, accumulation Pesage animaux, contrôle de poids, impression de ticket, Format du ticket: inclut la date, l'heure, N° de ticket, Tare, Brut, Net. Poids en g, kg, oz et lb Langue d'impression: Anglais, Allemand, Français, Espagnol Mémorisation jusqu'à 100 produits différents Température de fonctionnement : de -10°C à +40°C Sortie RS232Adaptateur 220V Alimentation par batterie rechargeable 2000 mAh avec une autonomie jusqu'à 36 heures.			3	TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC TVO DIM : 1500X600X850	Type : Inox Nuance : 18/10 Construction entièrement en acier inoxydable EP : 15/10 - Insonorisation du dessus par structure en bois ép : 16mm avec fixation adéquate - Piètement carré 40x40 épaisseurs 15/10 - 1 trou vide ordure avec tampon en caoutchouc Ø 220mm - Piètement en polyéthylène rigide noir y compris platines réglables
				Chambre froide		
TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC TVO DIM : 1500X600X850	Type : Inox Nuance : 18/10 - Construction entièrement en acier inoxydable EP : 15/10 - Insonorisation du dessus par structure en bois ép : 16mm avec fixation adéquate - Piètement carré 40x40 épaisseurs 15/10 pour un nettoyage facile. - 1 trou vide ordure avec tampon en caoutchouc Ø 220mm - Piètement en polyéthylène rigide noir y compris platines réglables pour une parfaite mise à niveau du meuble			4	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE A TEMPERATURE POSITIVE DIM : 1500X2700X2200	- Dimensions de la chambre: 1500x2700X2200 - Isolation en panneaux sandwich de 80 mm d'épaisseur sans sol ; cloisons en panneaux de mêmes caractéristiques. - Servie par une porte pivotante isotherme de même caractéristique que les panneaux, passage libre 950X2200 Avec les équipements suivants : Groupe de condensation caréné silencieux à distance (12m max) Evaporateur cubique avec dégivrage Armoire de régulation avec sonde Fermeture à clef et déverrouillage automatique intérieur par système coup de poing. Eclairage intérieur par hublot étanche Télé thermomètre à affichage à cadran en façade Commande éclairage par interrupteur avec voyant de signalisation

Chambre froide		
	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE A TEMPERATURE POSITIVE DIM : 1500X2700X2200	**-Dimensions de la chambre: 1500x2700X2200 - Isolation en panneaux sandwich de 80 mm d'épaisseur sans sol ; cloisons en panneaux de mêmes caractéristiques. - Elle sera servie par une porte pivotante isotherme de même caractéristique que les panneaux, passage libre 950X2200 Elle comprendra les équipements suivants : §Fermeture à clef et déverrouillage automatique intérieur par système coup de poing. § Eclairage intérieur par hublot étanche § Télé thermomètre à affichage à cadran en façade § Commande éclairage par interrupteur avec voyant de signalisation Le raccordement sera réalisé à partir d'un tableau à placer à proximité de cet ensemble**
	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*385*1750	**Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Montage facile et rapide, sans outils. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 420 étagères au total. Grande solidité, pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º. Idéal pour le stockage dans les chambres froides et les entrepôts**
	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 935*385*1750	**Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Montage facile et rapide, sans outils. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 420 étagères au total. Grande solidité, pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30º à +75º.**
STOCK		

MILLENNIUM CHALLENGE ACCOUNT MOROCCO
وكالة حساب تحدي الألفية-المغرب

		Le raccordement sera réalisé à partir d'un tableau à placer à proximité de cet ensemble.
5	**CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*385*1750**	**Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 4 étagères au total par casier Pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.**
6	**CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 935*385*1750**	**Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 4 étagères au total par casier Pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.**
STOCK		
7	**CONGELATEUR HORIZENTAL VOLUME NET:411 L BRUT:414L DIM:1510X690 X860**	**Congélateur coffre Classe d'efficacité énergétique F Volume 414 l Consommation annuelle (Kwh/an) 333 Classe climatique T Dimensions du produit (mm) H 860 x L 1510 x P 690 Puissance (W) 126**

CONGELATEUR HORIZONTAL VOLUME NET:411 L BRUT:414L DIM:1510X690X860	Congélateur coffre Classe d'efficacité énergétique F Volume 414 l Congélateur coffre horizontal TENSAI TCHEU430 à hautes performances énergétiques et avec possibilité de technologie Wind Frost System (brevet TENSAI). Consommation annuelle (Kwh/an) 333 Gaz réfrigérant R600a Classe climatique T Dimensions du produit (mm) H 860 x L 1510 x P 690 Puissance (W) 126				
ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIF 01 PORTE 700 LT GN 2/1 DIM:710X800X2030	Congélateur professionnel Congélateur professionnel GN 2/1 vertical, capacité 700L. Structure en acier inoxydable AISI 304, avec bords intérieurs arrondis. Porte réversible à fermeture automatique avec caoutchouc magnétique et micro-interrupteur. Isolation 60mm. Panneau de commande frontal avec sonde NTC. Régime de température (-18°C -22°C). Refroidissement par ventilation. Décongélation automatique. Unité de refroidissement - type monobloc. 4 pieds réglables en hauteur. 3 grilles plastifiées 650x530 mm avec équerres (nouveau système d'équerres). Capacité 700L Régime de température -18°C -22°C Connexion électrique 230V-240V/1N/50-60Hz Du pouvoir 430watts Gaz réfrigérantR452a La capacité portante des caillebotis 30 kg / chacun Dimension des grilles 650x530 millimètres Isolation 60millimètres Température ambiante maximale +43°C / 65%HR			8	ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIF 01 PORTE 700 LT GN 2/1 DIM:710X800X2030	Congélateur professionnel GN 2/1 vertical, capacité 700L. Structure en acier inoxydable AISI 304, avec bords intérieurs arrondis. Porte réversible à fermeture automatique avec caoutchouc magnétique et micro-interrupteur. Isolation 60mm. Panneau de commande frontal avec sonde NTC. Régime de température (-18°C -22°C). Refroidissement par ventilation. Décongélation automatique. Unité de refroidissement - type monobloc. 4 pieds réglables en hauteur. 3 grilles plastifiées 650x530 mm avec équerres (nouveau système d'équerres). Régime de température -18°C -22°C Connexion électrique 230V-240V/1N/50-60Hz Puissance 430watts Température ambiante maximale +43°C Dimensions LxPxH : 710x800x2030/2100mm
				9	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*385*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 4 étagères au total. Pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.
				10	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 935*385*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 4 étagères au total. Pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.
					LEGUMERIE	

	Dimensions LxPxH : 710x800x2030/2100mm Lester 96 kilogrammes	11	PLONGE EN INOX AVEC 02 AVEC BACS ET DOUCHETTE DIM : 1500X700X850	Type : Inox Nuance : 18/10 - Construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur15/10. - Insonorisation du dessus par oméga inox traversable de 15/10 d'épaisseur. - Piétement en tube carré 40x40 épaisseurs 15/10 pour un parfait nettoyage. - Chaque pied sera muni d'une platine en plastique rigide réglable pour une parfaite mise à niveau. - 2 Bac de 400x400 en acier inoxydable nuance 18/10 d'épaisseur 15/10 avec fond pente vers la vidange. Equipement : - 1 Bonde à sur verse chromé diamètre40 - 1 Grille de protection en acier inoxydable perforée montée sur glissières. - 1 douchette - Flexibles d'alimentation en eau - syphon simple pvc - raccordement pvc	
CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*385*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Montage facile et rapide, sans outils. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 420 étagères au total. Grande solidité, pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà+75º. Idéal pour le stockage dans les chambres froides et les entrepôts	DECOUPE & GARDE MANGER			
CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 935*385*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Montage facile et rapide, sans outils. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 420 étagères au total. Grande solidité, pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.	12	PLONGE EN INOX AVEC 01 BAC DIM : 1200X700X850	Type : Inox Nuance : 18/10 - Construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur15/10. - Insonorisation du dessus par oméga inox traversable de 15/10 d'épaisseur. - Piétement en tube carré 40x40 épaisseurs 15/10 pour un parfait nettoyage. - Chaque pied sera muni d'une platine en plastique rigide réglable pour une parfaite mise à niveau. - 2 Bac de 400x400 en acier inoxydable nuance 18/10 d'épaisseur 15/10 avec fond pente vers la vidange. Equipement : - 1 Bonde à sur verse chromé diamètre40 - 1 Grille de protection en acier inoxydable perforée montée sur	
LEGUMERIE					

	PLONGE EN INOX AVEC 02 AVEC BACS ET DOUCHETTE DIM : 1500X700X850	Type : Inox Nuance : 18/10 - Construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur15/10. - Insonorisation du dessus par oméga inox traversable de 15/10 d'épaisseur. - Piétement en tube carré 40x40 épaisseurs 15/10 pour un parfait nettoyage. - Chaque pied sera muni d'une platine en plastique rigide réglable pour une parfaite mise à niveau. - 2 Bac de 400x400 en acier inoxydable nuance 18/10 d'épaisseur 15/10 avec fond pente vers la vidange. Equipement: - 1 Bonde à sur verse chromé diamètre40 - 1 Grille de protection en acier inoxydable perforée montée sur glissières. - 1 douchette					glissières. - 1 Robinet mélangeur à col de cygne. - 1 Siphon simple en PVC - flexibles d'alimentation en eau
	UPE & GARDE MANGER				13	LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU DIM:450X450	Commande à poussoir- Clapet anti retour dosseret avant et arrière- Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne DIM :450X450 - Flexibles d'alimentation en eau - syphon simple pvc - raccordement pvc
	PLONGE EN INOX AVEC 01 BAC DIM : 1200X700X850	Type : Inox Nuance : 18/10 - Construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur 15/10. - Insonorisation du dessus par oméga inox traversable de 15/10 d'épaisseur. - Piétement en tube carré 40x40 épaisseurs 15/10 pour un parfait nettoyage. - Chaque pied sera muni d'une platine en plastique rigide réglable pour une parfaite mise à niveau. - 1 Bac de 400x400 en acier inoxydable nuance 18/10 d'épaisseur 15/10 avec fond pente vers la vidange.			14	TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET DOSSERET DIM : 1500X700X850	Type : Inox Nuance : 18/10 AISI 304 - Dessus inox avec angles rayonnés - Insonorisation du dessus par méga inox traversable de 15/10 d'épaisseur. - Etagère basse en acier inoxydable de 12/10 d'épaisseur fixée avec des embouts en plastique rigide noir. - Piètement en tube carrée 40x40 épaisseurs 15/10 pour un nettoyage facile. - Chaque pied sera muni d'une platine réglable en plastique rigide pour parfaite mise à niveau
	LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU DIM:450X450	Commande à poussoir- Clapet anti retour dosseret avant et arrière- Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces- Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé - Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide- Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne DIM :450X450					

	TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET DOSSERET DIM : 1500X700X850	Type : Inox Nuance : 18/10 AISI 304 - Dessus inox avec angles rayonnés - Insonorisation du dessus par méga inox traversable de 15/10d'épaisseur. - Etagère basse en acier inoxydable de 12/10 d'épaisseur fixée avec des embouts en plastique rigide noir. - Piètement en tube carrée 40x40 épaisseurs 15/10 pour un nettoyage facile. - Chaque pied sera d'une platine réglable en plastique rigide pour parfaite mise à niveau			
	TABLE REFRIGERE PREPARATION SALADE DIM: 1960X700X1035 LIVRE SANS BACS	Classification énergétique Amélioration de la classification énergétique, grâce à l'utilisation du réfrigérant R-290, de ventilateurs électroniques et d'une circulation d'air optimisée pour une meilleure uniformité de la température à l'intérieur. Nouveau contrôleur numérique Contrôleur de la température numérique tactile intuitif IP 65. Réglementations Infrico Certifié par l'organisation internationale AENOR en ISO 9001:2015 (Qualité) ; ISO 14001:2015 (Environnement) ; OSHAS 18001:2007 (Santé et sécurité des travailleurs) et par INTERTEK conformément aux normes UL 471 et NSF 7. Comptoir FR Refroidissement statique supérieur. Important : Les barquettes doivent contenir du produit préalablement réfrigéré. Equipés de charnières pour un retour automatique et une pression permanente lors de la fermeture. Le retour automatique est libre lorsque l'ouverture dépasse 95º. Ils comprennent un coupe-froid plat « propre » à quatre chambres facilement démontables.			
			15	TABLE REFRIGERE PREPARATION SALADE DIM: 1960X700X1035 LIVRE SANS BACS	Réfrigérant R-290, Ventilateurs électroniques Contrôleur de la température numérique. Refroidissement statique supérieur. Portes de la table équipés de charnières pour un retour automatique et une pression permanente lors de la fermeture. Le retour automatique est libre lorsque l'ouverture dépasse 95º. Les portes comprennent un coupe-froid plat « propre » à quatre chambres facilement démontables. Ventilation frontale et système de condensation. Plateau évaporatif sans résistances électriques. Nouveau système monobloc AISI 304 . Largeur: 1960; profondeur: 700; Hauteur: 850; 1100 (avec les bacs). Capacité: 465 l; Nombres de portes: 3 ; PUISSANCE (W) : 433; PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W): 690; TEMPÉRATURE: 0ºC+6ºC TENSION/FRÉQUENCE (V/PH/HZ): 230V/monophasé/50Hz
			16	PETRIN SPIRALE 230 V 1 VITESSE MONO 12 KG	Cuve spirale avec une barre et une grille de protection en acier inoxydable. Le système de transmission est réalisé avec un moteur réducteur à bain d'huile. Dimensions: 67,5 x 35 x 69 cm / pâte: 9 kg / farine: 5,6 kg / cuve: 15 lt / moteur: 0,9 kw / volt: 230 /50.
			17	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*555*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 4 étagères au total. Pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.
				CUISSON	
			18	LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A	Commande à poussoir- Clapet anti retour dosseret avant et arrière- Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé

MILLENNIUM CHALLENGE ACCOUNT MOROCCO
وكالة حساب تحدي الألفية-المغرب

	Réfrigération Ventilation frontale et système de condensation. Plateau évapora tif sans résistances électriques. Nouveau système monobloc. Largeur: 1960; profondeur: 700; Hauteur: 850/1100 AISI 304 . épaisseur: 70 Capacité: 465; Nombres de portes: 3 ; PUISSANCE (W) : 433; PUISSANCE FRIGORIFIQUE: 690; TEMPÉRATURE: 0ºC+6ºC ; C. CLIMA: 4/38ºC ; TENSION/FRÉQUENCE (V/PH/HZ): 230V/monophasé/50Hz			GENOU DIM:450X450	Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne DIM :450X450 - Flexibles d'alimentation en eau - syphon simple pvc - raccordement pvc
PETRIN SPIRALE 230 V 1 VITESSE MONO 12 KG	Cuve, spirale, barre et grille de protection en acier inoxydable. Le système de transmission est réalisé avec un moteur réducteur à bain d'huile. Timers yandard de 12 à 60 Kg. Les modèles de 12 à 44 kg sont montés en série sur roulettes douées de freins Référence : IM12M / dimensions: 67,5 x 35 x 69 cm / pâte: 9 kg / farine: 5,6 kg / cuve: 15 lt / moteur: 0,9 / volt: 230 /50.		19	PLONGE EN INOX AVEC 01 BAC DIM : 1200X700X850	Type : Inox Nuance : 18/10 - Construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur15/10. - Insonorisation du dessus par oméga inox traversable de 15/10 d'épaisseur. - Piétement en tube carré 40x40 épaisseurs 15/10 pour un parfait nettoyage. - Chaque pied sera muni d'une platine en plastique rigide réglable pour une parfaite mise à niveau. - 2 Bac de 400x400 en acier inoxydable nuance 18/10 d'épaisseur 15/10 avec fond pente vers la vidange. Equipement: - 1 Bonde à sur verse chromé diamètre40 - 1 Grille de protection en acier inoxydable perforée montée sur glissières. - 1 Robinet mélangeur à col de cygne. - 1 Siphons simple en PVC - Flexibles d'alimentation en eau - raccordement pvc
CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*555*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Montage facile et rapide, sans outils. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 420 étagères au total. Grande solidité, pieds réglables,				

	étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.					
CUISSON						
LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU DIM:450X450	Commande à poussoir- Clapet anti retour dosseret avant et arrière- Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces- Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé - Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide- Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne DIM :450X450					
PLONGE EN INOX AVEC 01 BAC DIM : 1200X700X850	Type : Inox Nuance : 18/10 - Construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur15/10. - Insonorisation du dessus par oméga inox traversablede15/10d'épaisseur. - Piétement en tube carré40x40épaisseur15/10pourunparfaitnettoyage. - Chaque pied sera muni d'une platine en plastique rigide réglable pour une parfaite mise à niveau. - 1 Bac de 400x400 en acier inoxydable nuance 18/10 d'épaisseur 15/10 avec fond pente vers la vidange. Equipement: - 1 Bonde à sur verse chromé diamètre40 - 1 Grille de protection en acier inoxydable perforée montée sur glissières. - 1 Robinet mélangeur à col de cygne. - 1 Siphons simple en PVC			20	COMPTOIR REFRIGERE A 2 PORTES POSITIF DIM:1420X700 X850	TABLE RÉFRIGÉRÉE 2 PORTES, capacité 310 littre, température de fonctionnement 0 ° / + 10 ° C Structure interne et externe en acier inoxydable , à l'exception du fond externe en acier galvanisé ; coins internes arrondis; Compartiments adaptés à l'insertion de grilles ou plateaux Gastro-Norm 1/1 (530x325 mm); capacité 310 litre ; température de fonctionnement 0 ° / + 10 ° C; Isolation en polyuréthane, injectée à haute pression ; épaisseur d'isolant : 40 mm ; Portes à fermeture automatique et joint magnétique; panneau de commande électronique frontal ; réfrigération ventilée ; Groupe frigorifique monobloc extractible et tropicalisé en standard (température ambiante + 43 ° C et humidité relative de 65%); Dégivrage entièrement automatique et évaporation de l'eau de condensation Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/190 H mm); dim.mm.1420x700x950

	COMPTOIR REFRIGERE A 2 PORTES POSITIF DIM:1420X700X850	TABLE RÉFRIGÉRÉE 2 PORTES avec UPSTAND, capacité lt 310, température de fonctionnement 0 ° / + 10 ° C, marque JKS: structure interne et externe en acier inoxydable , à l'exception du fond externe en acier galvanisé ; coins internes arrondis; compartiments adaptés à l'insertion de grilles ou plateaux Gastro-Norm 1/1 (530x325 mm); capacité lt.310 ; température de fonctionnement 0 ° / + 10 ° C; Isolation en polyuréthane sans CFC, injectée à haute pression ; épaisseur d'isolant : 40 mm ; portes à fermeture automatique et joint magnétique; panneau de commande électronique frontal avec sonde NTC ; réfrigération ventilée ; groupe frigorifique monobloc extractible et tropicalisé en standard (température ambiante + 43 ° C et humidité relative de 65%); travailler avec du gaz R404A / R507 ; dégivrage entièrement automatique et évaporation de l'eau de condensation ; pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/190 H mm); dim.mm.1420x700x950 / 1020h.			21	FOURNEAU 6 FEUX A GAZ SUR FOUR 1200X930X900	Plaques de cuisson embouties avec des bacs intégrés pour la récupération des liquides de capacité 1 litre pour chaque demi module (deux bruleurs), fabriquées en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur. • Dimensions des grilles : 397 x 350 mm. La distance réduite entre les branches centrales de 75 mm. • Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acides, au feu et aux températures élevées). • Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée • Brûleurs de puissances différentes, adaptables aux récipients et à leur utilisation avec les différents aliments : 5,25 kW (Ø 100 mm), 8,0 kW (Ø 120 mm), 10,2 kW (Ø 140mm) • Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection. • Conduites de gaz dans un tube flexible d'acier inoxydable. • Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau. • Protecteur de foyer en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles. • Four statique de taille GN 2/1 ou de dimensions 1000 x 700 x 290 mm avec les commandes placées sur le panneau supérieur. • Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable. • Introduction du tiroir en sens panoramique. • Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail. • Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles. • Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310ºC).	
	COMPTOIR REFRIGERE A 2 PORTES POSITIF DIM:1420X700X850	TABLE RÉFRIGÉRÉE 2 PORTES avec UPSTAND, capacité lt 310, température de fonctionnement 0 ° / + 10 ° C, marque JKS: structure interne et externe en acier inoxydable , à l'exception du fond externe en acier galvanisé ; coins internes arrondis; compartiments adaptés à l'insertion de grilles ou plateaux Gastro-Norm 1/1 (530x325 mm); capacité lt.310 ; température de fonctionnement 0 ° / + 10 ° C; Isolation en polyuréthane sans CFC, injectée à haute pression ; épaisseur d'isolant : 40 mm ; portes à fermeture automatique et joint magnétique; panneau de commande électronique			22	FRITEUSE A GAZ DIM: 800X930X900	Plan de travail fabriqué en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur, avec angles arrondis pour un nettoyage facile. Découpe au laser et soudure automatique, finitions latérales à angle droit. Nombres de cuves : 1. Cuve de capacité de 15 litres d'huile. 1 panier de 250 x 287 x 108 mm. Cuve intégrée au plan de travail, avec zone froide en partie basse Chauffage à gaz par tubes échangeurs de chaleur intégrés dans la cuve longitudinale. Allumage par train d'étincelles.	

	frontal avec sonde NTC ; réfrigération ventilée ; groupe frigorifique monobloc extractible et tropicalisé en standard (température ambiante + 43 ° C et humidité relative de 65%); travailler avec du gaz R404A / R507 ; dégivrage entièrement automatique et évaporation de l'eau de condensation ; pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/190 H mm); dim.mm.1420x700x950 / 1020h.				Rapport puissance/litre : 1 kW par litre. Contrôle thermostatique de la température de l'huile, entre 60 et 200 °C. Thermostat de sécurité. Vidange de l'huile de la cuve par robinet solide et fiable, résistant aux hautes températures. Muni de couvercle pour la cuve. Support égouttoir de panier situé à l'arrière de la cuve. Commandes avec base d'appui protégée et système anti-infiltrations d'eau. Protection de cheminée en fonte émaillée haute température. Accès aux composants par l'avant. Conforme aux normes européennes relatives à la température des composants et des panneaux, aux rendements et combustions, et aux exigences sanitaires (EN-60335 et EN-203).
FOURNEAU 6 FEUX A GAZ SUR FOUR 1200X930X900	Plaques de cuisson embouties avec des bacs intégrés pour la récupération des liquides de capacité 1 litre pour chaque demi module (deux bruleurs), fabriquées en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur. • Dimensions des grilles : 397 x 350 mm. La distance réduite entre les branches centrales, de 75 mm. • Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acides, au feu et aux températures élevées). • Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée, garantissant l'uniformité et la distribution thermique de la flamme sur le fond des faitouts, y compris de grandes dimensions • Brûleurs de puissances différentes, adaptables aux récipients et à leur utilisation avec les différents aliments : 5,25 kW (Ø 100 mm), 8,0 kW (Ø 120 mm), 10,2 kW (Ø 140mm) •Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection. • Conduites de gaz dans un tube flexible d'acier inoxydable. • Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau. • Protecteur de foyer en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles.		23	GRILLADE A GAZ LISSE A POSER 400x930x290	Plaque de cuisson à gaz série 900 Taille : 335 x 640 mm Contrôle par thermostat GN ou GPL Plateaux de surface fabriqués en acier inoxydable 304 de 2 mm d'épaisseur Joints découpés au laser, soudures et polissages automatiques. Vis cachées de la vue. Fry-tops fabriqués en acier doux de 20 mm d'épaisseur, à haute puissance et à monter en température rapide. Avec contrôle de température thermostatique entre 100 et 300°C L'ensemble des fry-tops du module est muni de zones de chauffe indépendantes Les fry-tops sont intégrés dans le dessus de surface en entonnoir Fry-top incliné vers l'avant pour faciliter la collecte des graisses et des liquides Protège-conduit en fonte émaillée haute température Accès aux composants par l'avant Machine avec protection contre l'eau de niveau IPX5 Largeur (mm)400 Profondeur (mm)930 Hauteur (mm)290

	• Four statique de taille GN 2/1 ou de dimensions 1000 x 700 x 290 mm d'utilisation simple, avec les commandes placées sur le panneau supérieur. • Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable. • Introduction du tiroir en sens panoramique. • Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail. • Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles. • Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310ºC).		24	CHARCOAL A GAZ EN INOX A POSER 400X930X290	- Grilles en acier doux amovibles sans outil en sections de 170 mm de large. Ces grilles atteignent une température très élevée (400 °C) Equipé d'un trou pour récupérer les graisses de cuisson et d'un tiroir pour le rangement. Les brûleurs sont par groupe de deux, ils sont tubulaires à haut rendement. L'allumage des brûleurs se fait au moyen d'un piezo électrique. Largeur (mm) :400 Profondeur (mm) : 930 hauteurs (mm) :290 Puissance au gaz (11Kw)
			25	PLACARD POUR GRILLADE ET CHARCOAL DIM:800X930X 560	Fabriqué avec une structure solide en acier inoxydable AISI-304 Vis cachées de la vue Conçu pour la fixation des portes pour les transformer en placards fermés Largeur (mm) 800; Profondeur (mm) 860; Hauteur (mm) 560
			26	HOTTE D'EXTRACTION EN INOX ADOSSEE DIM4500X1200 X600	Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 10/10ème d'épaisseur - Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales - Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air Gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. Filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable La distance entre filtre et filtre doit être de 20 cm - Système d'éclairage de la hotte d'extraction
FRITEUSE A GAZ DIM: 800X930X900	Friteuse à gaz Les friteuses sont des machines conçues pour réaliser des fritures par immersion dans l'huile, pour de grandes quantités de produits (frites, chips, croquettes, diverses fritures, différents types de pâtes...). Plan de travail fabriqué en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur, avec angles arrondis pour un nettoyage facile. Découpe au laser et soudure automatique, finitions latérales à angle droit.				

	Fiche technique : Nombres de cuves : 1. Cuve de capacité de 15 litres d'huile. Éléments standards : 1 panier de 250 x 287 x 108 mm. Cuve intégrée au plan de travail, avec zone froide en partie basse, qui aide à maintenir plus longtemps les propriétés et la qualité de l'huile utilisée. Chauffage à gaz par tubes échangeurs de chaleur intégrés dans la cuve longitudinale, de grande efficacité. Allumage par train d'étincelles. Appareil à rendement élevé. Rapport puissance/litre : 1 kW par litre. Contrôle thermostatique de la température de l'huile, entre 60 et 200 °C. Thermostat de sécurité. Vidange de l'huile de la cuve par robinet solide et fiable, résistant aux hautes températures. Muni de couvercle pour la cuve. Support égouttoir de panier situé à l'arrière de la cuve. Commandes avec base d'appui protégée et système anti-infiltrations d'eau. Protection de cheminée en fonte émaillée haute température. Accès aux composants par l'avant. Conforme aux normes européennes relatives à la température des composants et des panneaux, aux rendements et combustions, et aux exigences sanitaires (EN-60335 et EN-203).		27	FOUR ELECTRIQUE VENTILLE 6,4 KW 4 NIV 600X400 AVEC INJECTION DIRECTE DIM:790X665X 635 CHAMBRE INOX avec support	CAPACITÉ 4 plaques DISTANCE ENTRE GUIDES 83 (mm) DIMENSIONS (LxPxH) 790x750x635 (mm) POIDS58 (kg) PUISSANCE ÉLECTRIQUE 6,4 (kW) TENSION 380/400 2N (V) FRÉQUENCE (60) (Hz) TEMPÉRATURE entre 100 et 260 (°C) Système de bué Support en acier inox AISI 304, piétement carré de 40mm comportant des glissières pour plaques 600/400	
			28	FOUR A PIZZA A GAZ 1 NIV 04 PIZZAS (Ø30 CM) DIM: 615X697X160 AVEC SUPPORT	La température souhaitée peut être sélectionnée par un interrupteur thermostatique de haute sécurité. Capacité est de 4 pizzas de 30 cm de diamètre. Longueur (mm)910 Profondeur (mm) 860 Hauteur (mm) 550 poids (kg) 51 Taille interne(mm) 610x610x170 Puissance (kW) 8 Consommation de gaz(kg/h) 0,625 Consommation de gaz naturel(m3/h) 0,844 Chaleur(kcal/h) 6880 Connexion électrique
			PLONGE BATTERIE		
			29	TABLE CHAUDE EN INOX DIM:1400X700 X850	- Corps en acier inoxydable AISI 304 EP 12/10 - étagère intermédiaire - Plage de fonctionnement : 0 °C / 90 °C - Puissance : 1.6kw

GRILLADE A GAZ LISSE A POSER 400x930x290	Plaque de cuisson à gaz série 900 Surface de plaque x 1 Taille : 335 x 640 mm Contrôle par thermostat GN ou GPL Plateaux de surface fabriqués en acier inoxydable 304 de 2 mm d'épaisseur Joints découpés au laser, soudures et polissages automatiques. Vis cachées de la vue. Fry-tops fabriqués en acier doux de 20 mm d'épaisseur, à haute puissance et à monter en température rapide. Avec contrôle de température thermostatique entre 100 et 300°C L'ensemble des fry-tops du module est livré avec des zones de chauffe indépendantes Temps de réaction et de récupération rapides de la température du fry-top. Les fry-tops sont intégrés dans le dessus de surface en entonnoir Fry-top incliné vers l'avant pour faciliter la collecte des graisses et des liquides Protège-conduit en fonte émaillée haute température Accéder aux composants par l'avant Machines avec protection contre l'eau de niveau IPX5 Largeur (mm)400 Profondeur (mm)930 Hauteur (mm)290 Largeur d'emballage (mm)500 Profondeur d'emballage (mm)1000 Hauteur d'emballage (mm)400 Du pouvoir9.25KW			30	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*555*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 4 étagères au total. Pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.
				LAVERIE		
				31	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 950*385*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 4 étagères au total. Pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.
				32	TABLE DE SORTIE EN INOX DIM:1200X700X850	Type : Inox.Nuance : 18/10. - Dessus en acier inoxydable nuance 18/10, épaisseur 15/10. - Bords anti-ruissellement - Insonorisation du dessus par oméga inox de 15/10 d'épaisseur.- Dessus et châssis assemblés avec des embouts en inox de 15/10 d'épaisseur pour la Fixation des pieds ronds - Etagère basse en acier inoxydable de 12/10 d'épaisseur fixée avec des embouts en plastique rigide noir. - Piètement 40X40, épaisseur 15/10 . - Chaque pied sera muni d'une platine réglable en plastique rigide pour une parfaite mise à niveau.-

	CHARCOAL A GAZ EN INOX A POSER 400X930X290	Description du barbecue à gaz de table Dans ces modèles, ils ont 2 types de gril : - Grilles en acier doux amovibles sans outil en sections de 170 mm de large. Ces grils atteignent une température très élevée (400 °C), de sorte que la surface du produit est rapidement scellée, gardant l'intérieur des aliments beaucoup plus juteux. - Dans les modèles avec grille en acier inoxydable, elle est réalisée avec des lattes en AISI-304 en forme de "V", pour faciliter le nettoyage. Tous les barbecues sont équipés d'un trou pour récupérer les graisses de cuisson et d'un tiroir pour le rangement. Les tiroirs de récupération des graisses offrent la possibilité d'y introduire de l'eau, et grâce à l'irradiation de la chaleur des brûleurs à gaz ou des résistances électriques, une vapeur de faible intensité est générée, torréfiant dans une atmosphère de vapeur. Dans ces modèles de table, les brûleurs sont par groupe de deux, ils sont tubulaires à haut rendement. L'allumage des brûleurs se fait au moyen d'un piezo électrique. Largeur (mm) :400 Profondeur (mm) : 930 hauteurs (mm) :290 Puissance au gaz (11Kw) : type de meuble : bureau MATÉRIEL : ACIER DOUX /Acier inoxydable			33	LAVE VAISSELLE A CAPOT 720 ASSIETTES / H DIM:665X775X 1540	Cycles de lavage 180° Cycle de lavage en continu Pompe de lavage de 600 W qui assure un haut débit hydraulique. Cuve d'un volume de 33 litres, avec une résistance de réchauffement de 4,5 kW. Surchauffeur d'un volume de 9 litres avec résistance de réchauffement de 6 kW. Consommation d'eau par cycle de 2,4 litres. Rinçage avec système thermostop. Puissance totale installée : 11,1 kW . Micro magnétique de sécurité dans l'ouverture du capot. En option: pompe à détergent Largeur (cm) 75 Longueur (cm) 63 Hauteur (cm) 146.5/200 Puissance électrique 11,1 kw Voltage 400	
	PLACARD POUR GRILLADE ET CHARCOAL DIM:800X930X560	Fabriqué avec une structure solide en acier inoxydable AISI-304 Vis cachées de la vue Connexion rapide pour servir de support aux éléments de type surface top de la série 900 Peut être utilisé comme élément de rangement ouvert Conçu pour la fixation des portes pour les transformer en placards fermés Largeur (mm) 800 Profondeur (mm) 860 Hauteur (mm) 560 Largeur d'emballage (mm) 840 Profondeur			34	TABLE D'ENTREE EN NOX AVEC 01 BAC ET DOUCHETTE DIM :850X700X850	Type : InoxNuance : 18/10-Dessus avec angle rayonnés- construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur 15/10 - Insonorisation du dessus par méga inox traversable de 15/10 d'épaisseur. Table d'insertion en inox avec dosseret pour lave-vaisselle à capot avec bac de pré-lavage vaisselle et une étagère inférieure à apposer. Cette table d'entrée est adossée et dispose d'un système d'accrochage universel sur sa gauche . Dimensions :850*700*850 mm. Dimensions bac: 400 x 400 mm.	
				35	TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC TVO DIM : 800X700X850	Type : Inox Nuance : 18/10 - Construction entièrement en acier inoxydable EP :15/10 - Insonorisation du dessus par structure en bois ép : 16mm - Piètement carré 40x40 épaisseurs 15/10 - 1 trou vide ordure avec tampon en caoutchouc Ø220mm - Piètement en polyéthylène rigide noir y compris platines réglables	

	d'emballage (mm) 880 Hauteur d'emballage (mm) 750	36	MITRAILLEUR EN INOX 800X350X800	- Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304, en 15/10 d'épaisseur, - Etagère intermédiaire
HOTTE D'EXTRACTION EN INOX ADOSSEE DIM4500X1200X600	Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 10/10è d'épaisseur - Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales - Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. - filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte, y compris une poignée pour le démontage - La distance entre filtre et filtre doit être de 20 cm - Système d'éclairage de la hotte d'extraction		**Comptoir café**	
		37	MACHINE A CAFE INOX S/A 2 GPS	-Panneau de commande : 4 touches programmables de café (simple et double tasse) + touche débit continu par groupe. -Eau chaude : 1 sortie (programmation électronique de la quantité désirée) -Vapeur : 2 sorties (robinet à débit progressif) -Interrupteur on/off frontal -Remplissage automatique de la chaudière et témoin de chauffe -Carrosserie : toutes les pièces en contact avec l'eau sont 100% acier inoxydable + les autres parties en aluminium. -Manomètre frontal de pression de la chaudière : oui -Manomètre frontal de pression de la pompe : oui -Raccordé au réseau d'eau : obligatoire -Chaudière : 13 litres -Largeur : 77cm -Profondeur : 57cm -Hauteur : 54cm -Puissance : 3500w
FOUR ELECTRIQUE VENTILLE 6,4 KW 4 NIV 600X400 AVEC INJECTION DIRECTE DIM:790X665X635 CHAMBRE INOX avec support	CAPACITÉ 4 DISTANCE ENTRE GUIDES 83 (mm) DIMENSIONS QUATRE (LxPxH) 790x750x635 (mm) POIDS58 (kg) PUISSANCE ÉLECTRIQUE6 4 (kW) TENSIONCA 380/400 2N (V) FRÉQUENCE50 (60) (Hz) TEMPÉRATURE100 ÷ 260 (°C)	38	MOULIN A CAFE 01 KG CT1	Hauteur : 47 cm / Profondeur : 41 cm / largeur: 22cm / puissance : 275 w
		39	ARRIERE BAR REFRIGERE A 2 PORTES VITREE DIM: 1468X600X1050	Système de refroidissement monobloc. Plan de travail avec bavette sanitaire de 100 mm de haut. Température : -2ºC / +6ºC Classe climatique 4 : (30ºC, 55%HR) Capacité (l) : 345 Portes à double vitrage LxDxH / Dimensions extérieures LxlxH (mm) : 1.468 x 600 x 1.050
			SNACK	

	FOUR A PIZZA A GAZ 1 NIV 04 PIZZAS (Ø30 CM) DIM: 615X697X160 AVEC SUPPORT	Un four pour la pizzeria avec de grandes exigences. Ses principales caractéristiques sont l'économie, la sécurité et la stabilité. La conception spéciale de son boîtier permet d'augmenter la température maximale en un minimum de temps et de la maintenir stable même si l'utilisateur ouvre et ferme la porte en continu. La température souhaitée peut être sélectionnée par un interrupteur thermostatique de haute sécurité. La porte est similaire à celle des fours de boulangerie pour faciliter le chargement et le déchargement. Sa capacité est de 4 pizzas de 30 cm de diamètre. Longueur (mm)910 Profondeur (mm) 860 Hauteur (mm) 550 poids (kg) 51 Taille interne(mm) 610x610x170 Puissance (kW) 8 Consommation de gaz(kg/h) 0,625 Consommation de gaz naturel(m3/h) 0,844 Chaleur(kcal/h) 6880 Connexion électrique
PLONGE BATTERIE		
	TABLE CHAUDE EN INOX DIM:1400X700X850	- Corps en acier inoxydable. - Plage de fonctionnement : 0 °C / 90 °C Poids : 93 kg Net / m3: 0.83 / puissance : 1.6kw
	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*555*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Montage facile et rapide, sans outils. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 420 étagères au total. Grande solidité, pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà+75º.
LAVERIE		

MILLENNIUM CHALLENGE ACCOUNT MOROCCO
وكالة حساب تحدي الألفية-المغرب

40	LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU DIM:450X450	Commande à poussoir- Clapet anti retour dosseret avant et arrière- Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne DIM :450X450 - Flexibles d'alimentation en eau - syphon simple pvc - raccordement pvc
41	TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET DOSSERET DIM : 1800X700X850	Type : Inox Nuance : 18/10 aisi 304 - Dessus inox avec angles rayonnés - Insonorisation du dessus par méga inox traversable de 15/10d'épaisseur. - Etagère basse en acier inoxydable de 12/10 d'épaisseur fixée avec des embouts en plastique rigide noir. - Piètement en tube carrée 40x40 épaisseurs 15/10 - Chaque pied sera d'une platine réglable en plastique rigide
42	GRILL PANINI ELECT MOYEN DIM:510X430X 240	Plaques en fonte : supérieures rainurées et inférieures lisses Taille de la plaque de surface (mm) : 370 x 245 Réglage du thermostat (max) : 250 degrés Celsius Charge :3000W Alimentation électrique : 230V/50Hz Dimensions (lxpxh) : 510mm x 430mm x 240mm
43	CHARBONIER EN INOX A POSER DIM:1500X400 X290	Type : Inox Nuance : 18/10 aisi 304 Dessus inox avec angles rayonnés

CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 950*385*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Montage facile et rapide, sans outils. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 420 étagères au total. Grande solidité, pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30º à +75º.		44	MEUBLE NEUTRE EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET 02 PORTES COULISSANTES DIM:1500X700 X850	Meuble inox avec dosseret, porte coulissante. Meuble bas inox adossé 1200 mm, deux portes coulissantes double paroi, dosseret de 100 mm fermé, profondeur 700 mm. Plan de travail insonorisé et renforcé de 18 mm pour supporter une charge allant jusqu'à 300 Kg. Étagère intermédiaire déplaçable. Décalage de 30 mm du piètement. Structure en tube carré inox 40x40 mm. Sur vérins antidérapants, pieds réglables en hauteur. Livrée soudée. Conforme aux normes HACCP.
TABLE DE SORTIE EN INOX DIM:1200X700X850	Type : Inox.Nuance : 18/10.- Dessus en acier inoxydable nuance 18/10, épaisseur 15/10. bords anti-ruissellement- Insonorisation du dessus par oméga inox de 15/10 d'épaisseur.- Dessus et châssis assemblés avec des embouts en inox de 15/10 d'épaisseur pour la Fixation des pieds ronds.- Etagère basse en acier inoxydable de 12/10 d'épaisseur fixée avec des embouts en plastique rigide noir.- Piètement 40X40, épaisseur 15/10 pour un nettoyage facile.- Chaque pied sera muni d'une platine réglable en plastique rigide pour une parfaite mise à niveau.- Contact de d'un de course (arrêt de l'avancement machine)		45	FRITEUSE A GAZ A POSER 8L DIM:400X650X 290	Réglables en température entre 60ºC et 195ºC à l'aide d'un thermostat, incluent un robinet à levier pour vider la cuve. Friteuses à gaz Fabrication en acier inoxydable 18/10. Dessus 20/10 mm. Allumage électronique par soupape électrique avec veilleuse et thermocouple. Thermostat de sécurité. Robinet de vidange. Munie de deux paniers: 315x160x120 mm. Connexion électrique: 230 V - 1 + N. Rendement: 30 kg/h par cuve
LAVE VAISSELLE A CAPOT 720 ASSIETTES / H DIM:665X775X1540	• Machine monophasée avec une puissance totale maximum de 3,4 kW. • Machine mono-phasé 230 V1N • Modèle avec contrôle mécanique-analogique. • Hauteur utile interne de 380 mm. Admet des plateauxGN-1/1. • Cycles fixes de lavage de 120" et180". • Production théorique maximum de 30 paniers/heure. • Pompe de lavage de 600W. • Cuve d'un volume de 20 litres, avec une résistance de réchauffement de 2,8kW. • Surchauffeur d'un volume de 7 litres, avec résistance de réchauffement de 2,8kW. • Consommation d'eau par cycle de 2,4litres. • Rinçage avec système thermostop. Réglage désacti		46	HOTTE D'EXTRACTION ADOSSEE EN INOX DIM : 2300X900X600	Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 10/10è d'épaisseur - Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales - Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air Gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. Filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable La distance entre filtre et filtre doit être de 20 cm - Système d'éclairage de la hotte d'extraction
			47	SALADETTE 2 PORTES PRÉPARATION PIZZA GN 1/1 DIM:1000X700 X1129 LIVRE AVEC BACS	Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 de haute qualité. • Structure compacte entièrement injectée. • Coins intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage. • Fonctionnement entièrement automatique. • Contrôleur électronique. • Refroidissement assisté par ventilateur. • Plage de température : 0°C/+6°C.

	• Plateaux filtre dans la cuve. • Capteur magnétique de sécurité pour l'ouverture de laporte. • Composition des paniers : 1 panier de base CT-10, 1 panier pour assiettes CP-16/18 et un godet à couverts.				• Finition : Acier inoxydable. • Portes : 3 • Capacité : 355 litres. • Étagères fournies : 3. • Capacité du bac : 8 x GN1/6.
TABLE D'ENTREE EN NOX AVEC 01 BAC ET DOUCHETTE DIM :850X700X850	Type : InoxNuance : 18/10-Dessus avec angle rayonnés- construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur 15/10- Insonorisation du dessus par méga inox traversable de 15/10 d'épaisseur. Table d'insertion en inox avec dosseret pour lave-vaisselle à capot avec bac de pré-lavage vaisselle et une étagère inférieure à apposer. Cette table d'entrée est adossée et dispose d'un système d'accrochage universel sur sa gauche . Cette table d'entrée lave-vaisselle est à accrocher à droite de votre lave-vaisselle (voir photo).Dimensions :850*700*850 mm. Dimensions bac: 400 x 400 mm.			48	MEUBLE NEUTRE EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET INTEMIDIARE DIM:1200X700 X850	Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée. Equipé de portes battantes avec dessus et étagères renforcés . Dispose de pieds robustes réglables en hauteur ainsi qu'une étagère intermédiaire réglable en hauteur avec supports très résistants. Caractéristiques : - Matière : acier inoxydable AISI-304 18/10 - Pieds robustes - Étagère intermédiaire - Dimensions : 1200 x 700 x 850mm
			Kitchenettes		
			49	Réfrigérateur Mini Bar	Réfrigérateur mini bar : • TYPE DE CONGELATION : FROID STATIQUE • VOLUME TOTAL EN LITRES : 82L • FINITION : SILVER • NOMBRE DE TIROIRS : 4 CIRCULATION DU FROID : A AIR STATIQUE CLASSE ENERGIE : A+
TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC TVO DIM : 800X700X850	Type : Inox Nuance : 18/10 - Construction entièrement en acier inoxydable EP :15/10 - Insonorisation du dessus par structure en bois ép : 16mm avec _x001f_xationadéquate - Piètement carré 40x40 épaisseurs 15/10 pour un nettoyage facile. - 1 trou vide ordure avec tampon en caoutchouc Ø220mm				

	- Piètement en polyéthylène rigide noir y compris platines réglables pour une parfaite mise à niveau du meuble				
MITRAILLEUR EN INOX 800X350X800	- Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304, en 15/10d'épaisseur, - Etagère intermédiaire				
Comptoire café					
MACHINE A CAFE INOX FUTURMAT S/A 2 GPS MF00322G	-Panneau de commande : 4 touches programmables de café (simple et double tasse) + touche débit continu par groupe. -Eau chaude : 1 sortie (programmation électronique de la quantité désirée) -Vapeur : 2 sorties (robinet à débit progressif) -Interrupteur on/off frontal -Remplissage automatique de la chaudière et témoin de chauffe -Carrosserie : toutes les pièces en contact avec l'eau sont 100% acier inoxydable + les autres parties en aluminium. -Manomètre frontal de pression de la chaudière : oui -Manomètre frontal de pression de la pompe : oui -Raccordé au réseau d'eau : obligatoire -Chaudière : 13 litres -Largeur : 77cm -Profondeur : 57cm -Hauteur : 54cm -Puissance : 3500w -Poids : 63 kg		50	Cafetière	Cafetière Capacité 1.1 Litres-Couleur Noir, Inox Caractéristique spéciale Chauffe-tasses-Type de cafetière Machine à espresso-Dimensions du produit 19.8P x 35.1l x 36.8H centimètres Matériau Plastique Type de filtre Réutilisable-Style Cafetière Expresso Thermoblock Buse Vapeur-Usages spécifiques pour le produit Removable_tank, Cup_warmer, Integrated_coffee_grinder, Thermal Pompe de 15 bars de pression pour une meilleure extraction des arômes sans amertume Thermoblock compact pour un préchauffage rapide (40 secondes) Régulation électronique de la température pour un espresso chaud dès la première tasse Buse vapeur pour réaliser de délicieuses boissons lactées Sélection manuelle pour une maitrise parfaite du résultat en tasse Porte-filtre avec filtre 1 tasse et 2 tasses, compatible dosette ESE Rangement intégré pour les filtres et la cuillère doseuse Réservoir amovible de 1L -Puissance : 1450W
			51	Micro-ondes	Micro-ondes Cavité 25 L • Jet Start : réchauffement rapide • Fonction maintien au chaud (60°C) onction montante• Puissance micro-ondes: 900 W • Poignée saillante• Plateau tournant Ø 27 cm Porte à ouverture latérale • Grille pour grill • 2 méthodes de cuisson : micro-ondes, grill• Technologie facile à nettoyer • Réchauffer • Programmes automatiques• Puissance de raccordement: 1400 W • Quartz Grill • Puissance du grill: 1000 W• Couleur: Silver Black• Sécurité enfant• 7 niveaux de puissance • Dimensions de l'appareil (HxLxP) : 281x483x419 mm• Puissance du micro-ondes: 900 W, 7 niveaux de puissance • Capacité de la cavité du four %Z_CAVITY_COLOR% 25litres avec Plateau tournant Ø 28 cm • Four à micro-ondes avec grill• Silver Black finition, 25 L • Auto Cook• Commandes électroniques + tactiles

MOULIN A CAFE 01 KG CT1	La gamme de moulins à espresso Cunill est disponible en configurations différentes : - Classique - Silencieux Hauteur : 47 cm / Profondeur : 41 cm / largeur: 22cm / puissance : 275 w / Poids : 8 Kg			
ARRIERE BAR REFRIGERE A 2 PORTES VITREE DIM: 1468X600X1050	Classification énergétique améliorée grâce à l'utilisation du réfrigérant R-290 et à une circulation d'air optimisée pour une meilleure uniformité de la température à l'intérieur. Plus grande précision dans le contrôle de la température. Nouveau design de porte avec poignée à double poignée. Système de refroidissement monobloc. Plan de travail avec bavette sanitaire de 100 mm de haut. Température : -2ºC / +6ºC Classe climatique 4 : (30ºC, 55%HR) Capacité (l) : 345 LxDxH / Dimensions extérieures LxlxH (mm) : 1.468 x 600 x 1.050			
SNACK				
LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU DIM:450X450	Commande à poussoir- Clapet anti retour dosseret avant et arrière- Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces- Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé - Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide- Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne DIM :450X450			
TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET DOSSERET DIM : 1800X700X850	Type : Inox Nuance : 18/10 aisi 304 - Dessus inox avec angles rayonnés - Insonorisation du dessus par méga inox traversable de 15/10d'épaisseur. - Etagère basse en acier inoxydable de 12/10 d'épaisseur fixée avec des embouts en plastique rigide noir. - Piètement en tube carrée 40x40 épaisseurs 15/10			
		52	Distributeur d'eau	Source d'eau : Eau de robinet Pression de travail : 0.1-0.4MPa Température ambiante : 10-400 Humidité ambiante ⩽ 90% Température de l'eau : 5-38°C Type de choc électrique : Je Tension nominale : 220V-50Hz Puissance nominale : 630W Puissance de chauffage : 500W Capacité de chauffage : 5L/h, 90C Puissance de refroidissement : 100W Capacité de refroidissement : 1.5L/h, 10C Consommation d'énergie : 0.38Kwh/24h Débit d'eau pure : 0.1L/min Eau pure totale : 1000L

	pour un nettoyage facile. - Chaque pied sera d'une platine réglable en plastique rigide pour parfaite mise à niveau		
GRILL PANINI ELECT MOYEN DIM:510X430X240	Plaques supérieures rainurées et inférieures lisses Également disponible en plaques supérieures et inférieures lisses (GR6.1LTL) Plaques en fonte pour assurer une cuisson uniforme, à chaque fois Facile à nettoyer Taille de la plaque de surface (mm) : 370 x 245 Réglage du thermostat (max) : 250 degrés Celsius Charge :3000W Alimentation électrique : 230V/50Hz/1 Dimensions (lxpxh) : 510mm x 430mm x 240mm Poids Net :28Kg		
CHARBONIER EN INOX A POSER DIM:1500X400X290	Type : Inox Nuance : 18/10 aisi 304 - Dessus inox avec angles rayonnés		
MEUBLE NEUTRE EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET 02 PORTES COULISSANTESDIM:1500X700X850	Meuble inox avec dosseret, porte coulissante. Meuble bas inox adossé 1200 mm, deux portes coulissantes double paroi, dosseret de 100 mm fermé, profondeur 700 mm. Plan de travail insonorisé et renforcé de 18 mm pour supporter une charge allant jusqu'à 300 Kg. Étagère intermédiaire déplaçable. Décalage de 30 mm du piètement. Structure en tube carré inox 40x40 mm. Sur vérins antidérapants, pieds réglables en hauteur. Livrée soudée. Conforme aux normes HACCP.		

FRITEUSE A GAZ A POSER 8L DIM:400X650X290	Les friteuses de la Gamme 600 sont réglables en température entre 60ºC et 195ºCà l'aide d'un thermostat, incluent un robinet à levier pour vider la cuve. Friteuses à gaz Fabrication en acier inoxydable 18/10. Dessus 20/10 mm. Contrôle de la température par thermostat: 60ºC - 195ºC. Allumage électronique par soupape électrique avec veilleuse et thermocouple. Thermostat de sécurité. Robinet de vidange. Munie de deux paniers: 315x160x120 mm. Connexion électrique: 230 V - 1 + N. Rendement: 30 kg/h par cuve		
HOTTE D'EXTRACTION ADOSSEE EN INOX DIM : 2300X900X600	Classification énergétique améliorée grâce à l'utilisation du réfrigérant R-290, des ventilateurs électroniques et à une circulation d'air optimisée. Plus grande précision dans le contrôle de la température. Nouveau design de porte avec poignée à double poignée. ME1000PIZZA Température 0ºC / +6ºC Classe climatique 4 (30ºC, 55%HR) Capacité (l) 230 Dimensions extérieures LxlxH (mm) 978 x 700 x 1.12		
SALADETTE 2 PORTES PRÉPARATION PIZZA GN 1/1 DIM:1000X700X1129 LIVRE AVEC BACS	Classification énergétique améliorée grâce à l'utilisation du réfrigérant R-290, des ventilateurs électroniques et à une circulation d'air optimisée. Plus grande précision dans le contrôle de la température. Nouveau design de porte avec poignée à double poignée. ME1000PIZZA Température 0ºC / +6ºC Classe climatique 4 (30ºC, 55%HR) Capacité (l) 230 Dimensions extérieures LxlxH (mm) 978 x 700 x 1.129		

	MEUBLE NEUTRE EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET INTEMIDIARE DIM:1200X700X850	Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/8 finition satinée. Equipé de portes battantes avec dessus et étagères renforcés paromégas. Dispose de pieds robustes réglables en hauteur ainsi qu'une étagère intermédiaire réglable en hauteur avec supports très résistants. Caractéristiques : - Matière : acier inoxydable AISI-30418/8 - Pieds robustes - Étagère intermédiaire - Dimensions : 1200 x 700 x 850mm	

	Désignation	Caractéristiques techniques	
nettes			
	Réfrigérateur Mini Bar	Réfrigérateur mini bar : • TYPE DE CONGELATION : FROID STATIQUE • VOLUME TOTAL EN LITRES : 82L • FINITION : SILVER • NOMBRE DE TIROIRS : 4 CIRCULATION DU FROID : A AIR STATIQUE CLASSE ENERGIE : A+	

	Cafetière	Cafetière Capacité 1.1 Litres-Couleur Noir, Inox Caractéristique spéciale Chauffe-tasses-Type de cafetière Machine à espresso-Dimensions du produit 19.8P x 35.1l x 36.8H centimètres Matériau Plastique Type de filtre Réutilisable-Style Cafetière Expresso Thermoblock Buse Vapeur-Usages spécifiques pour le produit Removable_tank, Cup_warmer, Integrated_coffee_grinder, Thermal Pompe de 15 bars de pression pour une meilleure extraction des arômes sans amertume Thermoblock compact pour un préchauffage rapide (40 secondes) Régulation électronique de la température pour un espresso chaud dès la première tasse Buse vapeur pour réaliser de délicieuses boissons lactées Sélection manuelle pour une maitrise parfaite du résultat en tasse Porte-filtre avec filtre 1 tasse et 2 tasses, compatible dosette ESE Rangement intégré pour les filtres et la cuillère doseuse Réservoir amovible de 1L -Puissance : 1450W	
	Micro-ondes	Micro-ondes Cavité 25 L • Jet Start : réchauffement rapide • Fonction maintien au chaud (60°C) onction montante• Puissance micro-ondes: 900 W • Poignée saillante• Plateau tournant Ø 27 cm Porte à ouverture latérale • Grille pour grill • 2 méthodes de cuisson : micro-ondes, grill• Technologie facile à nettoyer • Réchauffer • Programmes automatiques• Puissance de raccordement: 1400 W • Quartz Grill • Puissance du grill: 1000 W• Couleur: Silver Black• Sécurité enfant• 7 niveaux de puissance • Dimensions de l'appareil (HxLxP) : 281x483x419 mm• Puissance du micro-ondes: 900 W, 7 niveaux de puissance • Capacité de la cavité du four %Z_CAVITY_COLOR% 25litres avec Plateau tournant Ø 28 cm • Four à micro-ondes avec grill• Silver Black finition, 25 L • Auto Cook• Commandes électroniques + tactiles	

	Distributeur d'eau	Source d'eau : Eau de robinet Pression de travail : 0.1-0.4MPa Température ambiante : 10-400 Humidité ambiante ⩽ 90% Température de l'eau : 5-38°C Type de choc électrique : Je Tension nominale : 220V-50Hz Puissance nominale : 630W Puissance de chauffage : 500W Capacité de chauffage : 5L/h, 90C Puissance de refroidissement : 100W Capacité de refroidissement : 1.5L/h, 10C Consommation d'énergie : 0.38Kwh/24h Débit d'eau pure : 0.1L/min Eau pure totale : 1000L

ANNEXE D : Bordereau de l'offre technique

Ce tableau donne le cadre de soumission de l'Offre technique

N°	Désignation	Caractéristiques techniques minima exigé	Caractéristiques techniques proposées par le soumissionnaire	Modèle et marque proposés
RECEPTION				
1	POSTE DE NETTOYAGE	Ce poste de désinfection hydraulique sert au nettoyage en basse pression des surfaces et sols. Son pistolet anti-choc, son tuyau de qualité alimentaire et son support inox bidon 10kg professionnelles. • - Poste hydraulique pour nettoyage et désinfection des sols et surfaces. • - Tuyau qualité alimentaire longueur 15m.		

ANNEXE D : Bordereau de l'offre technique

Ce tableau donne le cadre de soumission de l'Offre technique

N°	Désignation	Caractéristiques techniques minima exigées	Caractéristiques techniques proposées par le soumissionnaire	Modèle et marque proposés
RECEPTION				
1	POSTE DE NETOYAGE	Ce poste de désinfection hydraulique sert au nettoyage en basse pression des surfaces et sols. • - Poste hydraulique pour nettoyage et désinfection des sols et surfaces. • - Tuyau qualité alimentaire longueur 15m. • - Pistolet anti-choc. • - Support inox bidon de capacité de 10kg • - Réglage de la concentration par		

		• - Pistolet anti-choc. • - Support inox bidon,10kg. • - Réglage de la concentration par buses calibrées. • - Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable. • - Fixation murale.		
2	BALANCE ELECTRONIQUE 150 KG	Précision d'affichage : 30 000 d Construction en PVC, protection IP30 / Construction en acier inoxydable, protection IP 67 Connectable à plateforme à 4 capteurs Ecran LCD retro-eclairé de 25 mm Fonctions : Brut, Tare, Net, comptage, accumulation Pesage animaux, contrôle de poids, impression de ticket, Format du ticket: inclut la date, l'heure, N° de ticket, Tare, Brut, Net. Poids en g, kg, oz et lb Langue d'impression: Anglais, Allemand, Français, Espagnol Mémorisation jusqu'à 100 produits différents Température de fonctionnement : de -10°C à +40°C Sortie RS232Adaptateur 220V Alimentation par batterie		

		buses calibrées. • - Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable. • - Fixation murale.		
2	BALANCE ELECTRONIQUE 150 KG	Construction en acier inoxydable, Connectable à plateforme à 4 capteurs Ecran LCD retro-eclairé de 25 mm Mémorisation jusqu'à 100 produits différents Température de fonctionnement : de -10°C à +40°C Alimentation 220V Alimentation par batterie rechargeable 2000 mAh avec une autonomie jusqu'à 36 heures.		
3	TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC TVO DIM : 1500X600X850	Type : Inox Nuance : 18/10 Construction entièrement en acier inoxydable EP : 15/10 - Insonorisation du dessus par structure en bois ép : 16mm avec fixation adéquate - Piètement carré 40x40 épaisseurs 15/10 - 1 trou vide ordure avec tampon en caoutchouc Ø 220mm - Piètement en polyéthylène rigide noir y compris platines réglables		

		rechargeable 2000 mAh avec une autonomie jusqu'à 36 heures.		
3	TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC TVO DIM : 1500X600X 850	Type : Inox Nuance : 18/10 - Construction entièrement en acier inoxydable EP : 15/10 - Insonorisation du dessus par structure en bois ép : 16mm avec fixation adéquate - Piètement carré 40x40 épaisseurs 15/10 pour un nettoyage facile. - 1 trou vide ordure avec tampon en caoutchouc Ø 220mm - Piètement en polyéthylène rigide noir y compris platines réglables pour une parfaite mise à niveau du meuble		
Chambre froide				

Chambre froide				
4	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE A TEMPERATURE POSITIVE DIM : 1500X2700X2200	- Dimensions de la chambre: 1500x2700X2200 - Isolation en panneaux sandwich de 80 mm d'épaisseur sans sol ; cloisons en panneaux de mêmes caractéristiques. - Servie par une porte pivotante isotherme de même caractéristique que les panneaux, passage libre 950X2200 Avec les équipements suivants : Groupe de condensation caréné silencieux à distance (12m max) Evaporateur cubique avec dégivrage Armoire de régulation avec sonde Fermeture à clef et déverrouillage automatique intérieur par système coup de poing. Eclairage intérieur par hublot étanche Télé thermomètre à affichage à cadran en façade Commande éclairage par interrupteur avec voyant de signalisation Le raccordement sera réalisé à partir d'un tableau à placer à proximité de cet ensemble.		

MILLENNIUM CHALLENGE ACCOUNT MOROCCO
وكالة حساب تحدي الألفية-المغرب

4	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE A TEMPERATURE POSITIVE DIM : 1500X2700 X2200	-Dimensions de la chambre: 1500x2700X2200 - Isolation en panneaux sandwich de 80 mm d'épaisseur sans sol ; cloisons en panneaux de mêmes caractéristiques. - Elle sera servie par une porte pivotante isotherme de même caractéristique que les panneaux, passage libre 950X2200 Elle comprendra les équipements suivants : §Fermeture à clef et déverrouillage automatique intérieur par système coup de poing. § Eclairage intérieur par hublot étanche § Télé thermomètre à affichage à cadran en façade § Commande éclairage par interrupteur avec voyant de signalisation Le raccordement sera réalisé à partir d'un tableau à placer à proximité de cet ensemble		
5	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*385*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Montage facile et rapide, sans outils. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 420 étagères au		
5	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*385*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 4 étagères au total par casier Pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.		
6	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 935*385*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 4 étagères au total par casier Pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.		
	STOCK			
7	CONGELATEUR HORIZENTAL VOLUME NET:411 L BRUT:414L DIM:1510X690 X860	Congélateur coffre Classe d'efficacité énergétique F Volume 414 l Consommation annuelle (Kwh/an) 333 Classe climatique T Dimensions du produit (mm) H 860 x L 1510 x P 690 Puissance (W) 126		

		total. Grande solidité, pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º. Idéal pour le stockage dans les chambres froides et les entrepôts		
6	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 935*385*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Montage facile et rapide, sans outils. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 420 étagères au total. Grande solidité, pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30º à +75º.		
	STOCK			
7	CONGELATEUR HORIZONTAL VOLUME NET:411 L BRUT:414L DIM:1510X690X860	Congélateur coffre Classe d'efficacité énergétique F Volume 414 l Congélateur coffre horizontal TENSAI TCHEU430 à hautes performances énergétiques et avec possibilité de technologie Wind Frost System (brevet TENSAI). Consommation annuelle		

8	ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIF 01 PORTE 700 LT GN 2/1 DIM:710X800X2030	Congélateur professionnel GN 2/1 vertical, capacité 700L. Structure en acier inoxydable AISI 304, avec bords intérieurs arrondis. Porte réversible à fermeture automatique avec caoutchouc magnétique et micro-interrupteur. Isolation 60mm. Panneau de commande frontal avec sonde NTC. Régime de température (-18°C -22°C). Refroidissement par ventilation. Décongélation automatique. Unité de refroidissement - type monobloc. 4 pieds réglables en hauteur. 3 grilles plastifiées 650x530 mm avec équerres (nouveau système d'équerres). Régime de température -18°C -22°C Connexion électrique 230V-240V/1N/50-60Hz Puissance 430watts Température ambiante maximale +43°C Dimensions LxPxH : 710x800x2030/2100mm			
9	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 4 étagères au total.			

MILLENNIUM CHALLENGE ACCOUNT MOROCCO
وكالة حساب تحدي الألفية-المغرب

		(Kwh/an) 333 Gaz réfrigérant R600a Classe climatique T Dimensions du produit (mm) H 860 x L 1510 x P 690 Puissance (W) 126		
8	ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIF 01 PORTE 700 LT GN 2/1 DIM:710X800X2030	Congélateur professionnel Congélateur professionnel GN 2/1 vertical, capacité 700L. Structure en acier inoxydable AISI 304, avec bords intérieurs arrondis. Porte réversible à fermeture automatique avec caoutchouc magnétique et micro-interrupteur. Isolation 60mm. Panneau de commande frontal avec sonde NTC. Régime de température (-18°C -22°C). Refroidissement par ventilation. Décongélation automatique. Unité de refroidissement - type monobloc. 4 pieds réglables en hauteur. 3 grilles plastifiées 650x530 mm avec équerres (nouveau système d'équerres). Capacité 700L Régime de température -18°C -22°C		

	1375*385*1750	Pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.		
10	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 935*385*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 4 étagères au total. Pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.		
	LEGUMERIE			
11	PLONGE EN INOX AVEC 02 AVEC BACS ET DOUCHETTE DIM : 1500X700X850	Type : Inox Nuance : 18/10 - Construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur15/10. - Insonorisation du dessus par oméga inox traversable de 15/10 d'épaisseur. - Piétement en tube carré 40x40 épaisseurs 15/10 pour un parfait nettoyage. - Chaque pied sera muni d'une platine en plastique rigide réglable pour une parfaite mise à niveau. - 2 Bac de 400x400 en acier inoxydable nuance 18/10 d'épaisseur 15/10 avec fond pente vers la vidange. Equipement : - 1 Bonde à sur verse chromé		

		Connexion électrique 230V-240V/1N/50-60Hz Du pouvoir 430watts Gaz réfrigérantR452a La capacité portante des caillebotis 30 kg / chacun Dimension des grilles 650x530 millimètres Isolation 60millimètres Température ambiante maximale +43°C / 65%HR Dimensions LxPxH : 710x800x2030/2100mm Lester 96 kilogrammes		
9	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*385*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Montage facile et rapide, sans outils. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 420 étagères au total. Grande solidité, pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30º à+75º. Idéal pour le stockage dans les chambres froides et les entrepôts		

MILLENNIUM CHALLENGE ACCOUNT MOROCCO
وكالة حساب تحدي الألفية-المغرب

		diamètre40 - 1 Grille de protection en acier inoxydable perforée montée sur glissières. - 1 douchette - Flexibles d'alimentation en eau - syphon simple pvc - raccordement pvc		
	DECOUPE & GARDE MANGER			
12	PLONGE EN INOX AVEC 01 BAC DIM : 1200X700X850	Type : Inox Nuance : 18/10 - Construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur15/10. - Insonorisation du dessus par oméga inox traversable de 15/10 d'épaisseur. - Piétement en tube carré 40x40 épaisseurs 15/10 pour un parfait nettoyage. - Chaque pied sera muni d'une platine en plastique rigide réglable pour une parfaite mise à niveau. - 2 Bac de 400x400 en acier inoxydable nuance 18/10 d'épaisseur 15/10 avec fond pente vers la vidange. Equipement : - 1 Bonde à sur verse chromé diamètre40 - 1 Grille de protection en acier inoxydable perforée montée sur glissières. - 1 Robinet mélangeur à col de		

10	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 935*385*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Montage facile et rapide, sans outils. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 420 étagères au total. Grande solidité, pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.		
LEGUMERIE				
11	PLONGE EN INOX AVEC 02 AVEC BACS ET DOUCHETTE DIM : 1500X700X850	Type : Inox Nuance : 18/10 - Construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur15/10. - Insonorisation du dessus par oméga inox traversable de 15/10 d'épaisseur. - Piétement en tube carré 40x40 épaisseurs 15/10 pour un parfait nettoyage. - Chaque pied sera muni d'une platine en plastique rigide réglable pour une parfaite mise à niveau. - 2 Bac de 400x400 en acier inoxydable nuance 18/10 d'épaisseur 15/10 avec fond pente vers la vidange.		

		cygne. - 1 Siphon simple en PVC - flexibles d'alimentation en eau		
13	LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU DIM:450X450	Commande à poussoir- Clapet anti retour dosseret avant et arrière- Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne DIM :450X450 - Flexibles d'alimentation en eau - syphon simple pvc - raccordement pvc		
14	TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET DOSSERET DIM : 1500X700X850	Type : Inox Nuance : 18/10 AISI 304 - Dessus inox avec angles rayonnés - Insonorisation du dessus par méga inox traversable de 15/10 d'épaisseur. - Etagère basse en acier inoxydable de 12/10 d'épaisseur fixée avec des embouts en plastique rigide noir. - Piètement en tube carrée 40x40 épaisseurs 15/10 pour un		

		Equipement: - 1 Bonde à sur verse chromé diamètre40 - 1 Grille de protection en acier inoxydable perforée montée sur glissières. - 1 douchette		
DECOUPE & GARDE MANGER				
12	**PLONGE EN INOX AVEC 01 BAC DIM : 1200X700X 850**	Type : Inox Nuance : 18/10 - Construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur 15/10. - Insonorisation du dessus par oméga inox traversable de 15/10 d'épaisseur. - Piétement en tube carré 40x40 épaisseurs 15/10 pour un parfait nettoyage. - Chaque pied sera muni d'une platine en plastique rigide réglable pour une parfaite mise à niveau. - 1 Bac de 400x400 en acier inoxydable nuance 18/10 d'épaisseur 15/10 avec fond pente vers la vidange.		
13	**LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU**	Commande à poussoir- Clapet anti retour dosseret avant et arrière- Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces- Commande de l'eau nettoyage facile. - Chaque pied sera muni d'une platine réglable en plastique rigide pour parfaite mise à niveau		
15	**TABLE REFRIGERE PREPARATION SALADE DIM: 1960X700X1035 LIVRE SANS BACS**	Réfrigérant R-290, Ventilateurs électroniques Contrôleur de la température numérique. Refroidissement statique supérieur. Portes de la table équipés de charnières pour un retour automatique et une pression permanente lors de la fermeture. Le retour automatique est libre lorsque l'ouverture dépasse 95º. Les portes comprennent un coupe-froid plat « propre » à quatre chambres facilement démontables. Ventilation frontale et système de condensation. Plateau évaporatif sans résistances électriques. Nouveau système monobloc AISI 304 . Largeur: 1960; profondeur: 700; Hauteur: 850; 1100 (avec les bacs). Capacité: 465 l; Nombres de portes: 3 ; PUISSANCE (W) : 433; PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W): 690; TEMPÉRATURE: 0ºC+6ºC		

MILLENNIUM CHALLENGE ACCOUNT MOROCCO
وكالة حساب تحدي الألفية-المغرب

	DIM:450X450	mitigée au genou sur panneau de façade articulé - Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide- Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne DIM :450X450		
14	TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET DOSSERET DIM : 1500X700X850	Type : Inox Nuance : 18/10 AISI 304 - Dessus inox avec angles rayonnés - Insonorisation du dessus par méga inox traversable de 15/10d'épaisseur. - Etagère basse en acier inoxydable de 12/10 d'épaisseur fixée avec des embouts en plastique rigide noir. - Piètement en tube carrée 40x40 épaisseurs 15/10 pour un nettoyage facile. - Chaque pied sera d'une platine réglable en plastique rigide pour parfaite mise à niveau		

		TENSION/FRÉQUENCE (V/PH/HZ): 230V/monophasé/50Hz		
16	PETRIN SPIRALE 230 V 1 VITESSE MONO 12 KG	Cuve spirale avec une barre et une grille de protection en acier inoxydable. Le système de transmission est réalisé avec un moteur réducteur à bain d'huile. Dimensions: 67,5 x 35 x 69 cm / pâte: 9 kg / farine: 5,6 kg / cuve: 15 lt / moteur: 0,9 kw / volt: 230 /50.		
17	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*555*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 4 étagères au total. Pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.		
	CUISSON			
18	LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU DIM:450X450	Commande à poussoir- Clapet anti retour dosseret avant et arrière- Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide Mélangeur d'eau mitigée avec		

15	TABLE REFRIGERE PREPARATION SALADE DIM: 1960X700X1035 LIVRE SANS BACS	Classification énergétique Amélioration de la classification énergétique, grâce à l'utilisation du réfrigérant R-290, de ventilateurs électroniques et d'une circulation d'air optimisée pour une meilleure uniformité de la température à l'intérieur. Nouveau contrôleur numérique Contrôleur de la température numérique tactile intuitif IP 65. Réglementations Infrico Certifié par l'organisation internationale AENOR en ISO 9001:2015 (Qualité) ; ISO 14001:2015 (Environnement) ; OSHAS 18001:2007 (Santé et sécurité des travailleurs) et par INTERTEK conformément aux normes UL 471 et NSF 7. Comptoir FR Refroidissement statique supérieur. Important : Les barquettes doivent contenir du produit préalablement réfrigéré. Equipés de charnières pour un retour automatique et une pression permanente lors de la fermeture. Le retour automatique est libre					robinet à col de cygne DIM :450X450 - Flexibles d'alimentation en eau - syphon simple pvc - raccordement pvc		
					19	PLONGE EN INOX AVEC 01 BAC DIM : 1200X700X850	Type : Inox Nuance : 18/10 - Construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur15/10. - Insonorisation du dessus par oméga inox traversable de 15/10 d'épaisseur. - Piétement en tube carré 40x40 épaisseurs 15/10 pour un parfait nettoyage. - Chaque pied sera muni d'une platine en plastique rigide réglable pour une parfaite mise à niveau. - 2 Bac de 400x400 en acier inoxydable nuance 18/10 d'épaisseur 15/10 avec fond pente vers la vidange. Equipement: - 1 Bonde à sur verse chromé diamètre40 - 1 Grille de protection en acier inoxydable perforée montée sur glissières. - 1 Robinet mélangeur à col de cygne. - 1 Siphons simple en PVC - Flexibles d'alimentation en eau - raccordement pvc		

		lorsque l'ouverture dépasse 95º. Ils comprennent un coupe-froid plat « propre » à quatre chambres facilement démontables. Réfrigération Ventilation frontale et système de condensation. Plateau évapora tif sans résistances électriques. Nouveau système monobloc. Largeur: 1960; profondeur: 700; Hauteur: 850/1100 AISI 304 . épaisseur: 70 Capacité: 465; Nombres de portes: 3 ; PUISSANCE (W) : 433; PUISSANCE FRIGORIFIQUE: 690; TEMPÉRATURE: 0ºC+6ºC ; C. CLIMA: 4/38ºC ; TENSION/FRÉQUENCE (V/PH/HZ): 230V/monophasé/50Hz		
16	PETRIN SPIRALE 230 V 1 VITESSE MONO 12 KG	Cuve, spirale, barre et grille de protection en acier inoxydable. Le système de transmission est réalisé avec un moteur réducteur à bain d'huile. Timers yandard de 12 à 60 Kg. Les modèles de 12 à 44 kg sont montés en série sur roulettes douées de freins Référence : IM12M / dimensions: 67,5 x 35 x 69 cm / pâte: 9 kg / farine: 5,6		

MILLENNIUM CHALLENGE ACCOUNT MOROCCO
وكالة حساب تحدي الألفية-المغرب

20	COMPTOIR REFRIGERE A 2 PORTES POSITIF DIM:1420X700 X850	TABLE RÉFRIGÉRÉE 2 PORTES, capacité 310 littre, température de fonctionnement 0 ° / + 10 ° C Structure interne et externe en acier inoxydable , à l'exception du fond externe en acier galvanisé ; coins internes arrondis; Compartiments adaptés à l'insertion de grilles ou plateaux Gastro-Norm 1/1 (530x325 mm); capacité 310 litre ; température de fonctionnement 0 ° / + 10 ° C; Isolation en polyuréthane, injectée à haute pression ; épaisseur d'isolant : 40 mm ; Portes à fermeture automatique et joint magnétique; panneau de commande électronique frontal ; réfrigération ventilée ; Groupe frigorifique monobloc extractible et tropicalisé en standard (température ambiante + 43 ° C et humidité relative de 65%); Dégivrage entièrement automatique et évaporation de l'eau de condensation Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/190 H mm); dim.mm.1420x700x950		

		kg / cuve: 15 lt / moteur: 0,9 / volt: 230 /50.		
17	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*555*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Montage facile et rapide, sans outils. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 420 étagères au total. Grande solidité, pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.		
	CUISSON			
18	LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU DIM:450X450	Commande à poussoir- Clapet anti retour dosseret avant et arrière- Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces- Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé - Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide- Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne DIM :450X450		

21	FOURNEAU 6 FEUX A GAZ SUR FOUR 1200X930X900	Plaques de cuisson embouties avec des bacs intégrés pour la récupération des liquides de capacité 1 litre pour chaque demi module (deux bruleurs), fabriquées en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur. • Dimensions des grilles : 397 x 350 mm. La distance réduite entre les branches centrales de 75 mm. • Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acides, au feu et aux températures élevées). • Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée • Brûleurs de puissances différentes, adaptables aux récipients et à leur utilisation avec les différents aliments : 5,25 kW (Ø 100 mm), 8,0 kW (Ø 120 mm), 10,2 kW (Ø 140mm) • Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection. • Conduites de gaz dans un tube flexible d'acier inoxydable. • Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau. • Protecteur de foyer en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles. • Four statique de taille GN 2/1 ou de dimensions 1000 x 700 x 290			

MILLENNIUM CHALLENGE ACCOUNT MOROCCO
وكالة حساب تحدي الألفية-المغرب

19	PLONGE EN INOX AVEC 01 BAC DIM : 1200X700X 850	Type : Inox Nuance : 18/10 - Construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur15/10. - Insonorisation du dessus par oméga inox traversablede15/10d'épaisseur. - Piétement en tube carré40x40épaisseur15/10pourunparfaitnettoyage. - Chaque pied sera muni d'une platine en plastique rigide réglable pour une parfaite mise à niveau. - 1 Bac de 400x400 en acier inoxydable nuance 18/10 d'épaisseur 15/10 avec fond pente vers la vidange. Equipement: - 1 Bonde à sur verse chromé diamètre40 - 1 Grille de protection en acier inoxydable perforée montée sur glissières. - 1 Robinet mélangeur à col de cygne. - 1 Siphons simple en PVC					mm avec les commandes placées sur le panneau supérieur. • Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable. • Introduction du tiroir en sens panoramique. • Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail. • Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles. • Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310ºC).			
					22	FRITEUSE A GAZ DIM: 800X930X900	Plan de travail fabriqué en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur, avec angles arrondis pour un nettoyage facile. Découpe au laser et soudure automatique, finitions latérales à angle droit. Nombres de cuves : 1. Cuve de capacité de 15 litres d'huile. 1 panier de 250 x 287 x 108 mm. Cuve intégrée au plan de travail, avec zone froide en partie basse			

20	COMPTOIR REFRIGERE A 2 PORTES POSITIF DIM:1420X 700X850	TABLE RÉFRIGÉRÉE 2 PORTES avec UPSTAND, capacité lt 310, température de fonctionnement 0 ° / + 10 ° C, marque JKS: structure interne et externe en acier inoxydable , à l'exception du fond externe en acier galvanisé ; coins internes arrondis; compartiments adaptés à l'insertion de grilles ou plateaux Gastro-Norm 1/1 (530x325 mm); capacité lt.310 ; température de fonctionnement 0 ° / + 10 ° C; Isolation en polyuréthane sans CFC, injectée à haute pression ; épaisseur d'isolant : 40 mm ; portes à fermeture automatique et joint magnétique; panneau de commande électronique frontal avec sonde NTC ; réfrigération ventilée ; groupe frigorifique monobloc extractible et tropicalisé en standard (température ambiante + 43 ° C et humidité relative de 65%); travailler avec du gaz R404A / R507 ; dégivrage entièrement automatique et évaporation								
							Chauffage à gaz par tubes échangeurs de chaleur intégrés dans la cuve longitudinale. Allumage par train d'étincelles. Rapport puissance/litre : 1 kW par litre. Contrôle thermostatique de la température de l'huile, entre 60 et 200 °C. Thermostat de sécurité. Vidange de l'huile de la cuve par robinet solide et fiable, résistant aux hautes températures. Muni de couvercle pour la cuve. Support égouttoir de panier situé à l'arrière de la cuve. Commandes avec base d'appui protégée et système anti-infiltrations d'eau. Protection de cheminée en fonte émaillée haute température. Accès aux composants par l'avant. Conforme aux normes européennes relatives à la température des composants et des panneaux, aux rendements et combustions, et aux exigences sanitaires (EN-60335 et EN-203).		

		de l'eau de condensation ; pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/190 H mm); dim.mm.1420x700x950 / 1020h.		
21	COMPTOIR REFRIGERE A 2 PORTES POSITIF DIM:1420X 700X850	TABLE RÉFRIGÉRÉE 2 PORTES avec UPSTAND, capacité lt 310, température de fonctionnement 0 ° / + 10 ° C, marque JKS: structure interne et externe en acier inoxydable , à l'exception du fond externe en acier galvanisé ; coins internes arrondis; compartiments adaptés à l'insertion de grilles ou plateaux Gastro-Norm 1/1 (530x325 mm); capacité lt.310 ; température de fonctionnement 0 ° / + 10 ° C; Isolation en polyuréthane sans CFC, injectée à haute pression ; épaisseur d'isolant : 40 mm ; portes à fermeture automatique et joint		

23	GRILLADE A GAZ LISSE A POSER 400x930x290	Plaque de cuisson à gaz série 900 Taille : 335 x 640 mm Contrôle par thermostat GN ou GPL Plateaux de surface fabriqués en acier inoxydable 304 de 2 mm d'épaisseur Joints découpés au laser, soudures et polissages automatiques. Vis cachées de la vue. Fry-tops fabriqués en acier doux de 20 mm d'épaisseur, à haute puissance et à monter en température rapide. Avec contrôle de température thermostatique entre 100 et 300°C L'ensemble des fry-tops du module est muni de zones de chauffe indépendantes Les fry-tops sont intégrés dans le dessus de surface en entonnoir Fry-top incliné vers l'avant pour faciliter la collecte des graisses et des liquides Protège-conduit en fonte émaillée haute température Accès aux composants par l'avant Machine avec protection contre l'eau de niveau IPX5 Largeur (mm)400 Profondeur (mm)930 Hauteur (mm)290		

		magnétique; panneau de commande électronique frontal avec sonde NTC ; réfrigération ventilée ; groupe frigorifique monobloc extractible et tropicalisé en standard (température ambiante + 43 ° C et humidité relative de 65%); travailler avec du gaz R404A / R507 ; dégivrage entièrement automatique et évaporation de l'eau de condensation ; pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/190 H mm); dim.mm.1420x700x950 / 1020h.				24	CHARCOAL A GAZ EN INOX A POSER 400X930X290	- Grilles en acier doux amovibles sans outil en sections de 170 mm de large. Ces grilles atteignent une température très élevée (400 °C) Equipé d'un trou pour récupérer les graisses de cuisson et d'un tiroir pour le rangement. Les brûleurs sont par groupe de deux, ils sont tubulaires à haut rendement. L'allumage des brûleurs se fait au moyen d'un piezo électrique. Largeur (mm) :400 Profondeur (mm) : 930 hauteurs (mm) :290 Puissance au gaz (11Kw)			
					25	PLACARD POUR GRILLADE ET CHARCOAL DIM:800X930X560	Fabriqué avec une structure solide en acier inoxydable AISI-304 Vis cachées de la vue Conçu pour la fixation des portes pour les transformer en placards fermés Largeur (mm) 800; Profondeur (mm) 860; Hauteur (mm) 560			
22	FOURNEAU 6 FEUX A GAZ SUR FOUR 1200X930X900	Plaques de cuisson embouties avec des bacs intégrés pour la récupération des liquides de capacité 1 litre pour chaque demi module (deux bruleurs), fabriquées en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur. • Dimensions des grilles : 397 x 350 mm. La distance réduite entre les branches centrales, de 75 mm. • Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits				26	HOTTE D'EXTRACTION EN INOX ADOSSEE DIM4500X1200X600	Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 10/10ème d'épaisseur - Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales - Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air Gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. Filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable La distance entre filtre et filtre			

		alcalins, acides, au feu et aux températures élevées). • Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée, garantissant l'uniformité et la distribution thermique de la flamme sur le fond des faitouts, y compris de grandes dimensions • Brûleurs de puissances différentes, adaptables aux récipients et à leur utilisation avec les différents aliments : 5,25 kW (Ø 100 mm), 8,0 kW (Ø 120 mm), 10,2 kW (Ø 140mm) •Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection. • Conduites de gaz dans un tube flexible d'acier inoxydable. • Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau. • Protecteur de foyer en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles. • Four statique de taille GN 2/1 ou de dimensions 1000 x 700 x 290 mm d'utilisation simple, avec les commandes placées sur le panneau					doit être de 20 cm - Système d'éclairage de la hotte d'extraction		
					27	FOUR ELECTRIQUE VENTILLE 6,4 KW 4 NIV 600X400 AVEC INJECTION DIRECTE DIM:790X665X 635 CHAMBRE INOX avec support	CAPACITÉ 4 plaques DISTANCE ENTRE GUIDES 83 (mm) DIMENSIONS (LxPxH) 790x750x635 (mm) POIDS58 (kg) PUISSANCE ÉLECTRIQUE 6,4 (kW) TENSION 380/400 2N (V) FRÉQUENCE (60) (Hz) TEMPÉRATURE entre 100 et 260 (°C) Système de bué Support en acier inox AISI 304, piétement carré de 40mm comportant des glissières pour plaques 600/400		
					28	FOUR A PIZZA A GAZ 1 NIV 04 PIZZAS (Ø30 CM) DIM: 615X697X160 AVEC SUPPORT	La température souhaitée peut être sélectionnée par un interrupteur thermostatique de haute sécurité. Capacité est de 4 pizzas de 30 cm de diamètre. Longueur (mm)910 Profondeur (mm) 860 Hauteur (mm) 550 poids (kg) 51 Taille interne(mm) 610x610x170 Puissance (kW) 8 Consommation de gaz(kg/h) 0,625 Consommation de gaz naturel(m3/h) 0,844		

		supérieur. • Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable. • Introduction du tiroir en sens panoramique. • Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail. • Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles. • Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310ºC).					Chaleur(kcal/h) 6880 Connexion électrique		
						PLONGE BATTERIE			
23	FRITEUSE A GAZ DIM: 800X930X900	Friteuse à gaz Les friteuses sont des machines conçues pour réaliser des fritures par immersion dans l'huile, pour de grandes quantités de produits (frites, chips, croquettes, diverses fritures, différents types de pâtes...). Plan de travail fabriqué en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur, avec angles arrondis pour un nettoyage facile. Découpe au laser et soudure automatique, finitions latérales à angle droit. Fiche technique : Nombres de cuves : 1. Cuve de capacité de 15 litres d'huile.			29	TABLE CHAUDE EN INOX DIM:1400X700X850	- Corps en acier inoxydable AISI 304 EP 12/10 - étagère intermédiaire - Plage de fonctionnement : 0 °C / 90 °C - Puissance : 1.6kw		
					30	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375*555*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 4 étagères au total. Pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.		
						LAVERIE			

		Éléments standards : 1 panier de 250 x 287 x 108 mm. Cuve intégrée au plan de travail, avec zone froide en partie basse, qui aide à maintenir plus longtemps les propriétés et la qualité de l'huile utilisée. Chauffage à gaz par tubes échangeurs de chaleur intégrés dans la cuve longitudinale, de grande efficacité. Allumage par train d'étincelles. Appareil à rendement élevé. Rapport puissance/litre : 1 kW par litre. Contrôle thermostatique de la température de l'huile, entre 60 et 200 °C. Thermostat de sécurité. Vidange de l'huile de la cuve par robinet solide et fiable, résistant aux hautes températures. Muni de couvercle pour la cuve. Support égouttoir de panier situé à l'arrière de la cuve. Commandes avec base d'appui protégée et système anti-infiltrations d'eau. Protection de cheminée en fonte émaillée haute température. Accès aux composants par l'avant. Conforme aux normes				31	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 950*385*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 4 étagères au total. Pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.		
					32	TABLE DE SORTIE EN INOX DIM:1200X700 X850	Type : Inox.Nuance : 18/10. - Dessus en acier inoxydable nuance 18/10, épaisseur 15/10. - Bords anti-ruissellement - Insonorisation du dessus par oméga inox de 15/10 d'épaisseur.- Dessus et châssis assemblés avec des embouts en inox de 15/10 d'épaisseur pour la Fixation des pieds ronds - Etagère basse en acier inoxydable de 12/10 d'épaisseur fixée avec des embouts en plastique rigide noir. - Piètement 40X40, épaisseur 15/10 . - Chaque pied sera muni d'une platine réglable en plastique rigide pour une parfaite mise à niveau.-		

MILLENNIUM CHALLENGE ACCOUNT MOROCCO
وكالة حساب تحدي الألفية-المغرب

		européennes relatives à la température des composants et des panneaux, aux rendements et combustions, et aux exigences sanitaires (EN-60335 et EN-203).									
24	GRILLADE A GAZ LISSE A POSER 400x930x290	Plaque de cuisson à gaz série 900 Surface de plaque x 1 Taille : 335 x 640 mm Contrôle par thermostat GN ou GPL Plateaux de surface fabriqués en acier inoxydable 304 de 2 mm d'épaisseur Joints découpés au laser, soudures et polissages automatiques. Vis cachées de la vue. Fry-tops fabriqués en acier doux de 20 mm d'épaisseur, à haute puissance et à monter en température rapide. Avec contrôle de température thermostatique entre 100 et 300°C L'ensemble des fry-tops du module est livré avec des zones de chauffe indépendantes Temps de réaction et de récupération rapides de la température du fry-top. Les fry-tops sont intégrés				33	LAVE VAISSELLE A CAPOT 720 ASSIETTES / H DIM:665X775X1540	Cycles de lavage 180° Cycle de lavage en continu Pompe de lavage de 600 W qui assure un haut débit hydraulique. Cuve d'un volume de 33 litres, avec une résistance de réchauffement de 4,5 kW. Surchauffeur d'un volume de 9 litres avec résistance de réchauffement de 6 kW. Consommation d'eau par cycle de 2,4 litres. Rinçage avec système thermostop. Puissance totale installée : 11,1 kW . Micro magnétique de sécurité dans l'ouverture du capot. En option: pompe à détergent Largeur (cm) 75 Longueur (cm) 63 Hauteur (cm) 146.5/200 Puissance électrique 11,1 kw Voltage 400			
					34	TABLE D'ENTREE EN NOX AVEC 01 BAC ET DOUCHETTE DIM :850X700X850	Type : InoxNuance : 18/10-Dessus avec angle rayonnés- construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur 15/10 - Insonorisation du dessus par méga inox traversable de 15/10 d'épaisseur. Table d'insertion en inox avec dosseret pour lave-vaisselle à capot avec bac de pré-lavage vaisselle et une étagère inférieure à apposer. Cette table d'entrée est adossée			

		dans le dessus de surface en entonnoir Fry-top incliné vers l'avant pour faciliter la collecte des graisses et des liquides Protège-conduit en fonte émaillée haute température Accéder aux composants par l'avant Machines avec protection contre l'eau de niveau IPX5 Largeur (mm)400 Profondeur (mm)930 Hauteur (mm)290 Largeur d'emballage (mm)500 Profondeur d'emballage (mm)1000 Hauteur d'emballage (mm)400 Du pouvoir9.25KW					et dispose d'un système d'accrochage universel sur sa gauche . Dimensions :850*700*850 mm. Dimensions bac: 400 x 400 mm.		
25	CHARCOAL A GAZ EN INOX A POSER 400X930X290	Description du barbecue à gaz de table Dans ces modèles, ils ont 2 types de gril : - Grilles en acier doux amovibles sans outil en sections de 170 mm de large. Ces grils atteignent une température très élevée (400 °C), de sorte que la surface du produit est rapidement scellée, gardant l'intérieur des aliments beaucoup plus juteux. - Dans les modèles avec grille en acier inoxydable, elle est réalisée avec des				35	TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC TVO DIM : 800X700X850	Type : Inox Nuance : 18/10 - Construction entièrement en acier inoxydable EP :15/10 - Insonorisation du dessus par structure en bois ép : 16mm - Piètement carré 40x40 épaisseurs 15/10 - 1 trou vide ordure avec tampon en caoutchouc Ø220mm - Piètement en polyéthylène rigide noir y compris platines réglables		
					36	MITRAILLEUR EN INOX 800X350X800	- Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304, en 15/10 d'épaisseur, - Etagère intermédiaire		
					Comptoir café				

		lattes en AISI-304 en forme de "V", pour faciliter le nettoyage. Tous les barbecues sont équipés d'un trou pour récupérer les graisses de cuisson et d'un tiroir pour le rangement. Les tiroirs de récupération des graisses offrent la possibilité d'y introduire de l'eau, et grâce à l'irradiation de la chaleur des brûleurs à gaz ou des résistances électriques, une vapeur de faible intensité est générée, torréfiant dans une atmosphère de vapeur. Dans ces modèles de table, les brûleurs sont par groupe de deux, ils sont tubulaires à haut rendement. L'allumage des brûleurs se fait au moyen d'un piezo électrique. Largeur (mm) :400 Profondeur (mm) : 930 hauteurs (mm) :290 Puissance au gaz (11Kw) : type de meuble : bureau MATÉRIEL : ACIER DOUX /Acier inoxydable				37	MACHINE A CAFE INOX S/A 2 GPS	-Panneau de commande : 4 touches programmables de café (simple et double tasse) + touche débit continu par groupe. -Eau chaude : 1 sortie (programmation électronique de la quantité désirée) -Vapeur : 2 sorties (robinet à débit progressif) -Interrupteur on/off frontal -Remplissage automatique de la chaudière et témoin de chauffe -Carrosserie : toutes les pièces en contact avec l'eau sont 100% acier inoxydable + les autres parties en aluminium. -Manomètre frontal de pression de la chaudière : oui -Manomètre frontal de pression de la pompe : oui -Raccordé au réseau d'eau : obligatoire -Chaudière : 13 litres -Largeur : 77cm -Profondeur : 57cm -Hauteur : 54cm -Puissance : 3500w			
					38	MOULIN A CAFE 01 KG CT1	Hauteur : 47 cm / Profondeur : 41 cm / largeur: 22cm / puissance : 275 w			
					39	ARRIERE BAR REFRIGERE A 2 PORTES VITREE DIM:	Système de refroidissement monobloc. Plan de travail avec bavette sanitaire de 100 mm de haut. Température : -2ºC / +6ºC			

MILLENNIUM CHALLENGE ACCOUNT MOROCCO
وكالة حساب تحدي الألفية-المغرب

26	PLACARD POUR GRILLADE ET CHARCOAL DIM:800X930X560	Fabriqué avec une structure solide en acier inoxydable AISI-304 Vis cachées de la vue Connexion rapide pour servir de support aux éléments de type surface top de la série 900 Peut être utilisé comme élément de rangement ouvert Conçu pour la fixation des portes pour les transformer en placards fermés Largeur (mm) 800 Profondeur (mm) 860 Hauteur (mm) 560 Largeur d'emballage (mm) 840 Profondeur d'emballage (mm) 880 Hauteur d'emballage (mm) 750					1468X600X1050	Classe climatique 4 : (30ºC, 55%HR) Capacité (l) : 345 Portes à double vitrage LxDxH / Dimensions extérieures LxlxH (mm) : 1.468 x 600 x 1.050		
						SNACK			
					40	LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU DIM:450X450	Commande à poussoir- Clapet anti retour dosseret avant et arrière- Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne DIM :450X450 - Flexibles d'alimentation en eau - syphon simple pvc - raccordement pvc		
27	HOTTE D'EXTRACTION EN INOX ADOSSEE DIM4500X1200X600	Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 10/10è d'épaisseur - Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales - Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. - filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte, y compris une poignée pour le démontage -				41	TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET DOSSERET DIM : 1800X700X850	Type : Inox Nuance : 18/10 aisi 304 - Dessus inox avec angles rayonnés - Insonorisation du dessus par méga inox traversable de 15/10d'épaisseur. - Etagère basse en acier inoxydable de 12/10 d'épaisseur fixée avec des embouts en plastique rigide noir.		

		La distance entre filtre et filtre doit être de 20 cm - Système d'éclairage de la hotte d'extraction		
28	FOUR ELECTRIQUE VENTILLE 6,4 KW 4 NIV 600X400 AVEC INJECTION DIRECTE DIM:790X665X635 CHAMBRE INOX avec support	CAPACITÉ 4 DISTANCE ENTRE GUIDES 83 (mm) DIMENSIONS QUATRE (LxPxH) 790x750x635 (mm) POIDS58 (kg) PUISSANCE ÉLECTRIQUE6 4 (kW) TENSIONCA 380/400 2N (V) FRÉQUENCE50 (60) (Hz) TEMPÉRATURE100 ÷ 260 (°C)		
29	FOUR A PIZZA A GAZ 1 NIV 04 PIZZAS (Ø30 CM) DIM: 615X697X160 AVEC SUPPORT	Un four pour la pizzeria avec de grandes exigences. Ses principales caractéristiques sont l'économie, la sécurité et la stabilité. La conception spéciale de son boîtier permet d'augmenter la température maximale en un minimum de temps et de la maintenir stable même si l'utilisateur ouvre et ferme la porte en continu. La température souhaitée peut être sélectionnée par un interrupteur thermostatique de haute sécurité. La porte est		

		- Piètement en tube carrée 40x40 épaisseurs 15/10 - Chaque pied sera d'une platine réglable en plastique rigide		
42	GRILL PANINI ELECT MOYEN DIM:510X430X240	Plaques en fonte : supérieures rainurées et inférieures lisses Taille de la plaque de surface (mm) : 370 x 245 Réglage du thermostat (max) : 250 degrés Celsius Charge :3000W Alimentation électrique : 230V/50Hz Dimensions (lxpxh) : 510mm x 430mm x 240mm		
43	CHARBONIER EN INOX A POSER DIM:1500X400X290	Type : Inox Nuance : 18/10 aisi 304 Dessus inox avec angles rayonnés		
44	MEUBLE NEUTRE EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET 02 PORTES COULISSANTES DIM:1500X700X850	Meuble inox avec dosseret, porte coulissante. Meuble bas inox adossé 1200 mm, deux portes coulissantes double paroi, dosseret de 100 mm fermé, profondeur 700 mm. Plan de travail insonorisé et renforcé de 18 mm pour supporter une charge allant jusqu'à 300 Kg. Étagère intermédiaire déplaçable. Décalage de 30 mm du piètement. Structure en tube carré inox 40x40		

		similaire à celle des fours de boulangerie pour faciliter le chargement et le déchargement. Sa capacité est de 4 pizzas de 30 cm de diamètre. Longueur (mm)910 Profondeur (mm) 860 Hauteur (mm) 550 poids (kg) 51 Taille interne(mm) 610x610x170 Puissance (kW) 8 Consommation de gaz(kg/h) 0,625 Consommation de gaz naturel(m3/h) 0,844 Chaleur(kcal/h) 6880 Connexion électrique		
	PLONGE BATTERIE			
30	TABLE CHAUDE EN INOX DIM:1400X 700X850	- Corps en acier inoxydable. - Plage de fonctionnement : 0 °C / 90 °C Poids : 93 kg Net / m3: 0.83 / puissance : 1.6kw		
31	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPY LENE 1375*555* 1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Montage facile et rapide, sans outils. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 420 étagères au total. Grande solidité, pieds		

		mm. Sur vérins antidérapants, pieds réglables en hauteur. Livrée soudée. Conforme aux normes HACCP.		
45	FRITEUSE A GAZ A POSER 8L DIM:400X650X 290	Réglables en température entre 60ºC et 195ºC à l'aide d'un thermostat, incluent un robinet à levier pour vider la cuve. Friteuses à gaz Fabrication en acier inoxydable 18/10. Dessus 20/10 mm. Allumage électronique par soupape électrique avec veilleuse et thermocouple. Thermostat de sécurité. Robinet de vidange. Munie de deux paniers: 315x160x120 mm. Connexion électrique: 230 V - 1 + N. Rendement: 30 kg/h par cuve		
46	HOTTE D'EXTRACTION ADOSSEE EN INOX DIM : 2300X900X600	Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 10/10è d'épaisseur - Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales - Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air Gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. Filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable		

		réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30º à+75º.		
	LAVERIE			
32	CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 950*385*1750	Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Montage facile et rapide, sans outils. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 420 étagères au total. Grande solidité, pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30º à +75º.		
33	TABLE DE SORTIE EN INOX DIM:1200X700X850	Type : Inox.Nuance : 18/10.- Dessus en acier inoxydable nuance 18/10, épaisseur 15/10. bords anti-ruissellement- Insonorisation du dessus par oméga inox de 15/10 d'épaisseur.- Dessus et châssis assemblés avec des embouts en inox de 15/10 d'épaisseur pour la Fixation des pieds ronds.- Etagère basse en acier inoxydable de 12/10 d'épaisseur fixée avec		

		La distance entre filtre et filtre doit être de 20 cm - Système d'éclairage de la hotte d'extraction		
47	SALADETTE 2 PORTES PRÉPARATION PIZZA GN 1/1 DIM:1000X700X1129 LIVRE AVEC BACS	Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 de haute qualité. • Structure compacte entièrement injectée. • Coins intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage. • Fonctionnement entièrement automatique. • Contrôleur électronique. • Refroidissement assisté par ventilateur. • Plage de température : 0°C/+6°C. • Finition : Acier inoxydable. • Portes : 3 • Capacité : 355 litres. • Étagères fournies : 3. • Capacité du bac : 8 x GN1/6.		
48	MEUBLE NEUTRE EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET INTEMIDIARE DIM:1200X700X850	Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée. Equipé de portes battantes avec dessus et étagères renforcés . Dispose de pieds robustes réglables en hauteur ainsi qu'une étagère intermédiaire réglable en hauteur avec supports très résistants. Caractéristiques : - Matière : acier inoxydable AISI-304 18/10 - Pieds robustes		

		des embouts en plastique rigide noir.- Piètement 40X40, épaisseur 15/10 pour un nettoyage facile.- Chaque pied sera muni d'une platine réglable en plastique rigide pour une parfaite mise à niveau.- Contact de d'un de course (arrêt de l'avancement machine)		
34	LAVE VAISSELLE A CAPOT 720 ASSIETTES / H DIM:665X775X1540	• Machine monophasée avec une puissance totale maximum de 3,4 kW. • Machine mono-phasé 230 V1N • Modèle avec contrôle mécanique-analogique. • Hauteur utile interne de 380 mm. Admet des plateauxGN-1/1. • Cycles fixes de lavage de 120" et180". • Production théorique maximum de 30 paniers/heure. • Pompe de lavage de 600W. • Cuve d'un volume de 20 litres, avec une résistance de réchauffement de 2,8kW. • Surchauffeur d'un volume de 7 litres, avec résistance de réchauffement de 2,8kW. • Consommation d'eau par cycle de 2,4litres. • Rinçage avec système thermostop. Réglage désacti • Plateaux filtre dans la		

		- Étagère intermédiaire - Dimensions : 1200 x 700 x 850mm		
Kitchenettes				
49	Réfrigérateur Mini Bar	Réfrigérateur mini bar : • TYPE DE CONGELATION : FROID STATIQUE • VOLUME TOTAL EN LITRES : 82L • FINITION : SILVER • NOMBRE DE TIROIRS : 4 CIRCULATION DU FROID : A AIR STATIQUE CLASSE ENERGIE : A+		
50	Cafetière	Cafetière Capacité 1.1 Litres-Couleur Noir, Inox Caractéristique spéciale Chauffe-tasses-Type de cafetière Machine à espresso-Dimensions du produit 19.8P x 35.1l x 36.8H centimètres Matériau Plastique Type de filtre Réutilisable-Style Cafetière Expresso Thermoblock Buse Vapeur-Usages spécifiques pour le produit Removable_tank, Cup_warmer, Integrated_coffee_grinder, Thermal Pompe de 15 bars de pression pour une meilleure extraction des arômes sans amertume Thermoblock compact pour un préchauffage rapide (40 secondes) Régulation électronique de la température pour un espresso chaud dès la première tasse		

MILLENNIUM CHALLENGE ACCOUNT MOROCCO
وكالة حساب تحدي الألفية-المغرب

		cuve. • Capteur magnétique de sécurité pour l'ouverture de laporte. • Composition des paniers : 1 panier de base CT-10, 1 panier pour assiettes CP-16/18 et un godet à couverts.					Buse vapeur pour réaliser de délicieuses boissons lactées Sélection manuelle pour une maitrise parfaite du résultat en tasse Porte-filtre avec filtre 1 tasse et 2 tasses, compatible dosette ESE Rangement intégré pour les filtres et la cuillère doseuse Réservoir amovible de 1L - Puissance : 1450W			
35	TABLE D'ENTREE EN NOX AVEC 01 BAC ET DOUCHETTE DIM :850X700X850	Type : InoxNuance : 18/10-Dessus avec angle rayonnés-construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur 15/10- Insonorisation du dessus par méga inox traversable de 15/10 d'épaisseur. Table d'insertion en inox avec dosseret pour lave-vaisselle à capot avec bac de pré-lavage vaisselle et une étagère inférieure à apposer. Cette table d'entrée est adossée et dispose d'un système d'accrochage universel sur sa gauche . Cette table d'entrée lave-vaisselle est à accrocher à droite de votre lave-vaisselle (voir photo).Dimensions :850*700*850 mm. Dimensions bac: 400 x 400 mm.								
					51	Micro-ondes	Micro-ondes Cavité 25 L • Jet Start : réchauffement rapide • Fonction maintien au chaud (60°C) onction montante• Puissance micro-ondes: 900 W • Poignée saillante• Plateau tournant Ø 27 cm Porte à ouverture latérale • Grille pour grill • 2 méthodes de cuisson : micro-ondes, grill• Technologie facile à nettoyer • Réchauffer • Programmes automatiques• Puissance de raccordement: 1400 W • Quartz Grill • Puissance du grill: 1000 W• Couleur: Silver Black• Sécurité enfant• 7 niveaux de puissance • Dimensions de l'appareil (HxLxP)			

36	TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC TVO DIM : 800X700X850	Type : Inox Nuance : 18/10 - Construction entièrement en acier inoxydable EP :15/10 - Insonorisation du dessus par structure en bois ép : 16mm avec _x001f_xationadéquate - Piètement carré 40x40 épaisseurs 15/10 pour un nettoyage facile. - 1 trou vide ordure avec tampon en caoutchouc Ø220mm - Piètement en polyéthylène rigide noir y compris platines réglables pour une parfaite mise à niveau du meuble		
37	MITRAILLEUR EN INOX 800X350X800	- Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304, en 15/10d'épaisseur, - Etagère intermédiaire		
Comptoire café				
38	MACHINE A CAFE INOX FUTURMAT S/A 2 GPS MF00322G	-Panneau de commande : 4 touches programmables de café (simple et double tasse) + touche débit continu par groupe. -Eau chaude : 1 sortie (programmation électronique de la quantité désirée) -Vapeur : 2 sorties (robinet à débit progressif) -Interrupteur on/off frontal		

MILLENNIUM CHALLENGE ACCOUNT MOROCCO
وكالة حساب تحدي الألفية-المغرب

		: 281x483x419 mm• Puissance du micro-ondes: 900 W, 7 niveaux de puissance • Capacité de la cavité du four %Z_CAVITY_COLOR% 25litres avec Plateau tournant Ø 28 cm • Four à micro-ondes avec grill• Silver Black finition, 25 L • Auto Cook• Commandes électroniques + tactiles		
52	Distributeur d'eau	Source d'eau : Eau de robinet Pression de travail : 0.1-0.4MPa Température ambiante : 10-400 Humidité ambiante ⩽ 90% Température de l'eau : 5-38°C Type de choc électrique : Je Tension nominale : 220V-50Hz Puissance nominale : 630W Puissance de chauffage : 500W Capacité de chauffage : 5L/h, 90C Puissance de refroidissement : 100W Capacité de refroidissement : 1.5L/h, 10C Consommation d'énergie : 0.38Kwh/24h Débit d'eau pure : 0.1L/min Eau pure totale : 1000L		

		-Remplissage automatique de la chaudière et témoin de chauffe -Carrosserie : toutes les pièces en contact avec l'eau sont 100% acier inoxydable + les autres parties en aluminium. -Manomètre frontal de pression de la chaudière : oui -Manomètre frontal de pression de la pompe : oui -Raccordé au réseau d'eau : obligatoire -Chaudière : 13 litres -Largeur : 77cm -Profondeur : 57cm -Hauteur : 54cm -Puissance : 3500w -Poids : 63 kg			
39	MOULIN A CAFE 01 KG CT1	La gamme de moulins à espresso Cunill est disponible en configurations différentes : - Classique - Silencieux Hauteur : 47 cm / Profondeur : 41 cm / largeur: 22cm / puissance : 275 w / Poids : 8 Kg			

40	ARRIERE BAR REFRIGERE A 2 PORTES VITREE DIM: 1468X600X 1050	Classification énergétique améliorée grâce à l'utilisation du réfrigérant R-290 et à une circulation d'air optimisée pour une meilleure uniformité de la température à l'intérieur. Plus grande précision dans le contrôle de la température. Nouveau design de porte avec poignée à double poignée. Système de refroidissement monobloc. Plan de travail avec bavette sanitaire de 100 mm de haut. Température : -2ºC / +6ºC Classe climatique 4 : (30ºC, 55%HR) Capacité (l) : 345 LxDxH / Dimensions extérieures LxlxH (mm) : 1.468 x 600 x 1.050		
	SNACK			
41	LAVE MAIN EN INOX COMMAND E A GENOU DIM:450X4 50	Commande à poussoir- Clapet anti retour dosseret avant et arrière- Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces- Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé - Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide- Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne DIM :450X450		

42	TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET DOSSERET DIM : 1800X700X 850	Type : Inox Nuance : 18/10 aisi 304 - Dessus inox avec angles rayonnés - Insonorisation du dessus par méga inox traversable de 15/10d'épaisseur. - Etagère basse en acier inoxydable de 12/10 d'épaisseur fixée avec des embouts en plastique rigide noir. - Piètement en tube carrée 40x40 épaisseurs 15/10 pour un nettoyage facile. - Chaque pied sera d'une platine réglable en plastique rigide pour parfaite mise à niveau			
43	GRILL PANINI ELECT MOYEN DIM:510X4 30X240	Plaques supérieures rainurées et inférieures lisses Également disponible en plaques supérieures et inférieures lisses (GR6.1LTL) Plaques en fonte pour assurer une cuisson uniforme, à chaque fois Facile à nettoyer Taille de la plaque de surface (mm) : 370 x 245 Réglage du thermostat (max) : 250 degrés Celsius Charge :3000W Alimentation électrique : 230V/50Hz/1 Dimensions			

		(lxpxh) : 510mm x 430mm x 240mm Poids Net :28Kg		
44	**CHARBONIER EN INOX A POSER DIM:1500X 400X290**	**Type : Inox Nuance : 18/10 aisi 304 - Dessus inox avec angles rayonnés**		
45	**MEUBLE NEUTRE EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET 02 PORTES COULISSANTESDIM:1500X700X850**	**Meuble inox avec dosseret, porte coulissante. Meuble bas inox adossé 1200 mm, deux portes coulissantes double paroi, dosseret de 100 mm fermé, profondeur 700 mm. Plan de travail insonorisé et renforcé de 18 mm pour supporter une charge allant jusqu'à 300 Kg. Étagère intermédiaire déplaçable. Décalage de 30 mm du piètement. Structure en tube carré inox 40x40 mm. Sur vérins antidérapants, pieds réglables en hauteur. Livrée soudée. Conforme aux normes HACCP.**		

46	FRITEUSE A GAZ A POSER 8L DIM:400X650X290	Les friteuses de la Gamme 600 sont réglables en température entre 60ºC et 195ºCà l'aide d'un thermostat, incluent un robinet à levier pour vider la cuve. Friteuses à gaz Fabrication en acier inoxydable 18/10. Dessus 20/10 mm. Contrôle de la température par thermostat: 60ºC - 195ºC. Allumage électronique par soupape électrique avec veilleuse et thermocouple. Thermostat de sécurité. Robinet de vidange. Munie de deux paniers: 315x160x120 mm. Connexion électrique: 230 V - 1 + N. Rendement: 30 kg/h par cuve		
47	HOTTE D'EXTRACTION ADOSSEE EN INOX DIM : 2300X900X600	Classification énergétique améliorée grâce à l'utilisation du réfrigérant R-290, des ventilateurs électroniques et à une circulation d'air optimisée. Plus grande précision dans le contrôle de la température. Nouveau design de porte avec poignée à double poignée. ME1000PIZZA Température 0ºC / +6ºC Classe climatique 4 (30ºC, 55%HR) Capacité (l) 230		

		Dimensions extérieures LxlxH (mm) 978 x 700 x 1.12		
48	SALADETTE 2 PORTES PRÉPARATION PIZZA GN 1/1 DIM:1000X 700X1129 LIVRE AVEC BACS	Classification énergétique améliorée grâce à l'utilisation du réfrigérant R-290, des ventilateurs électroniques et à une circulation d'air optimisée. Plus grande précision dans le contrôle de la température. Nouveau design de porte avec poignée à double poignée. ME1000PIZZA Température 0ºC / +6ºC Classe climatique 4 (30ºC, 55%HR) Capacité (l) 230 Dimensions extérieures LxlxH (mm) 978 x 700 x 1.129		
49	MEUBLE NEUTRE EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET INTEMIDIARE DIM:1200X 700X850	Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/8 finition satinée. Equipé de portes battantes avec dessus et étagères renforcés paromégas. Dispose de pieds robustes réglables en hauteur ainsi qu'une étagère intermédiaire réglable en hauteur avec supports très résistants. Caractéristiques : - Matière : acier inoxydable AISI-30418/8 - Pieds robustes - Étagère intermédiaire		

		- Dimensions : 1200 x 700 x 850mm			

Cet addendum n°1 fait partie de la Demande de Devis et modifie les clauses et conditions comme indiqué ci-dessus.
Toutes les autres clauses et conditions de la Demande de Devis demeurent inchangées.