



Date et heure de remise des offres : Dimanche 20 juillet 2025 à 12h00 heure locale

Crous de la Réunion et de Mayotte  
Direction des affaires générales

## Cahier des clauses techniques particulières

### Marché de fournitures d'équipements de restauration

CCTP - Appel d'offres ouvert n° AOO\_CrousRM\_01



Article 1	Prescriptions générales.....	3
Article 2	Conditions d'exécution.....	3
Article 2.1.	Livraison, installation, mise en service.....	3
Article 3	Contrôles - réception - mise en service - garantie .....	3
Article 3.1.	Essais et mise en service, formation du personnel .....	4
Article 3.2.	Période de garantie .....	4
Article 4.	Présentation des offres .....	4
Article 5.	Description détaillée des matériels .....	4
Article 5.1	Lot 1 : “Matériels de cuisson et de remise en température” .....	5
Article 5.2.	Lot n°2 : “Vitrines linéaires et matériels de réfrigération” .....	9
Article 5.3.	Lot n°3 Autres gros matériels de restauration et de manutention.....	14
Article 5.4.	Lot n°4 : Appareils de nettoyage .....	19
Article 5.5.	Lot n°5 : Equipements de restauration .....	20

## Article 1 Prescriptions générales

Le présent cahier des Clauses Techniques Particulières a pour objet de définir les prescriptions techniques attendues pour les équipements de restauration pour les sites de restauration du Crous de la Réunion et de Mayotte.

Les prestations comprennent :

- ❖ La fourniture des équipements conformément aux prescriptions techniques attendues par le Pouvoir adjudicateur
- ❖ La livraison sur site et la manutention ;
- ❖ La mise en place ;
- ❖ Le raccordement ;
- ❖ Les essais ;
- ❖ La mise en fonctionnement ;
- ❖ La formation du personnel ;
- ❖ La garantie 2 ans pièces, main-d'œuvre et déplacement.
- ❖ Les renseignements relatifs aux équipements (par notice, cahier, schéma, etc.) en français pour l'ensemble des matériels équipements de restauration.

Tous les équipements seront conformes aux normes et réglementations en vigueur à la date de remise des offres. Tous les équipements sont en matériau adapté au contact alimentaire.

Dès la notification du marché, le titulaire devra réaliser une visite des sites. Néanmoins, il devra aussi informer au Crous de la Réunion et de Mayotte dans son mémoire technique si des attentes (fluides, gabarit, en matière d'électricité, ...) sont nécessaires. Les travaux préalables seront ensuite réalisés par le Crous de la Réunion et de Mayotte suivant les besoins exprimés par le titulaire.

En outre, le titulaire est en charge des protections électriques à mettre en place.

## Article 2 Conditions d'exécution

### Article 2.1. Livraison, installation, mise en service.

Le titulaire, à la réception de la commande, dont il accusera réception, s'engage à fournir les produits commandés dans les délais d'approvisionnement prévus dans son offre. (Il est à noter que le délai ne pourra excéder **3 mois**).

Un rendez-vous sera pris pour la livraison et l'installation des appareils commandés.

L'entreprise assurera les prestations comme prévu à l'article 1 du présent CCTP.

## Article 3 Contrôles - réception - mise en service - garantie

Les installations seront contrôlées par le Crous de la Réunion et de Mayotte pendant leur exécution et après leur achèvement.

Le but de ces contrôles est de vérifier que les installations sont conformes à celles prévues au présent cahier et que leur exécution ne présente pas de dispositions contraires aux prescriptions particulières du marché.

### Article 3.1. Essais et mise en service, formation du personnel

Le titulaire devra réaliser ses essais, vérifier que le matériel livré soit fonctionnel et sécuritaire.

Il effectuera une formation du personnel pour tous les équipements.

Il fera émarger la feuille de formation le cas échéant avec le nom des personnels formés.

### Article 3.2. Période de garantie

La période de garantie est de 2 (deux) ans minimum après la livraison et mise en service si le fonctionnement n'a donné lieu, dans l'intervalle, à aucune observation à laquelle le titulaire n'aurait pu remédier immédiatement. La garantie comprend les pièces détachées nécessaires, la main-d'œuvre et les déplacements inhérents.

## Article 4. Présentation des offres

Les offres devront être rédigées en 2 exemplaires (suivant le D.Q.E et le BPU) et comprendront :

- ❖ Un devis descriptif exhaustif du matériel proposé dans l'ordre du CCTP ;
- ❖ Les fiches synthétiques du matériel ;
- ❖ Toutes les documentations, photos, plans et descriptifs concernant les matériels proposés ;
- ❖ Le DQE et le BPU suivant le modèle joint en format PDF et Excel (**aucune modification ne sera admise, tout document modifié entraînera l'élimination de l'entreprise**) ;
- ❖ Un tableau récapitulatif des puissances énergétiques pour le matériel concerné ;
- ❖ Un mémoire technique sur la base du dossier type (Cf Annexe 2 du règlement de consultation)

## Article 5. Description détaillée des matériels

Les prescriptions générales sont complétées par les prescriptions techniques spécifiques à l'opération décrites dans cette partie du présent document.

Dans le cas d'absence de renseignements, d'incompréhensions ou de contradictions des différentes informations communiquées dans les chapitres précédents et celui-ci, seront prises en compte les informations de ce chapitre.

**La liste des différents produits, objet du présent marché, figure au bordereau des prix unitaires. Toutefois, la liste renseignant les équipements suivants n'est pas à titre exhaustif.**



## Article 5.1 Lot 1 : “Matériels de cuisson et de remise en température”

REF.	Désignation des articles	Descriptif technique attendu	Lieu d'exécution (à titre indicatif)
Réf 1.1	<b>Four mixte électrique</b>	20 niveaux GN1/1 Production de vapeur par chaudière Ecran tactile Technologie de nettoyage automatique Chariot d'enfournement 20 niveaux GN1/1 Douchette avec enrouleur Port USB et sortie Ethernet Puissance électrique approximative P=65,5Kw-Tri 400+T+N <b>OU EQUIVALENT</b>	Site du SUD
Réf 1.2	<b>Friteuses</b>	Electriques 1 cuve "V" de 23l avec zone froide emboutie à froid - 2 demi-paniers (18kw) - 400x930 S 850 Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils. Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien. Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau. Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau. Fourni en série avec 2 paniers demi-taille et 1 porte latérale droite pour l'armoire. Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum. Panneaux externes en inox avec fini Scotch-Brite. Éléments chauffants à infrarouge avec déflecteurs placés à l'extérieur de la cuve, pour un nettoyage facilité de la cuve. Contrôleur de qualité d'huile portable en option pour une gestion efficace de l'huile. <b>OU EQUIVALENT</b>	Site du SUD
Réf 1.3	<b>Armoire mobile de maintien en</b>	Construction en inox alimentaire ; Ouverture porte pleine à 180° avec points de maintien de position ; Allumage différé programmable; Capacité de chargement en bacs inox : 20 GN2/1 H6,5mm;	Site du SUD



	<b>température avec humidification</b>	<p>Intérieur avec rayons de nettoyage et parois à glissières embouties "monobloc " espaces entre glissières 71mm ;            Bonde d'écoulement avec bac de récupération des condensats amovible;            Pare chocs périphérique ;            4 roues pivotantes dont 2 avec freins;            Tableau de commande tactile ;            Température réglable de + 1 à +80°C            Signalisation sonore et visuelle des alarmes ;            Puissance 1750W - 230V mono+T ;            Thermostat de sécurité ;            Traçabilité des températures des cycles de maintien ;            Branchement par cordon spirale ;            Porte avec fermeture à clé ;</p> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	
Réf 1.4	<b>Chariots chauds avec humidité</b>	<p>Chariot en acier inoxydable AISI 304 18/8, structure renforcée, composants européens et destiné à un usage professionnel intensif et durable.</p> <p>Chariot compact et grande capacité 20 niveaux pour les inlays Gastronorm GN 1/1 ou 2/1 ;</p> <p>Avec isolation intégrale de haute qualité et optimisation des économies d'énergie ;</p> <p>Guides encastrés offrant une surface intérieure sans joint ni joint pour un nettoyage facile</p> <p>Avec 4 roues rotatives ainsi que de poignées arrière et latérales.</p> <p>Accès facile : Ouverture de la porte à 270° pour un accès facile à l'intérieur, avec système de verrouillage.</p> <p>Charnières surdimensionnées et durables.</p> <p>Protection contre les chocs : pare-choc de périmètre dans la zone inférieure en caoutchouc spécial empêchant le marquage.</p> <p>Fermeture / Poignée de porte ergonomique, grande taille, fermeture facile par frappe et équipée d'une serrure à clé</p>	Site du NORD



		<p>Température maxi demandé 85°C.          Commande simple et robuste : Panneau de commande intégré avec interrupteurs séparés pour la température et l'humidité.          Plaque de commande avec thermostat numérique pour la régulation de la température (50-100°C) et l'humidité pour différents niveaux (5 niveaux entre 30 et 50%).</p> <p>Protection thermique de sécurité par clixon.          Tension monophasée 230v/50Hz.          Maintenance et fonctionnement simples : accès facile aux zones à contrôler</p> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	
Réf 1.5	<b>Cellule mixte refroidissement rapide multifonctions</b>	<p>Cellule mixte de refroidissement rapide, multifonction, réalisée en acier inox AISI 304.</p> <p>Fonctions principales : refroidissement rapide, surgélation rapide, cuisson lente, maintien, pousse et fermentation contrôlée, décongélation, séchage, pasteurisation, conservation</p> <p>Production par cycle : 50 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes ; 25 kg de +90°C à -18°C au cœur du produit en 240 minutes.</p> <p>Capacité utile de l'enceinte : 10 niveaux GN 1/1 ou EN 60x40cm.          Panneau de contrôle avec carte électronique, écran tactile à couleur 7" ; sonde multipoint pour la détection de la température au cœur du produit.          Possibilité d'une commande à distance (facultative)          Insertion des bacs GN 1/1 par le côté large (53 cm)</p> <p>Ouverture de porte de gauche à droite.</p> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	Site du NORD
Réf 1.6	<b>Four</b>	<p>Fonctions Combinaison d'un four à convection avec un micro-ondes (Air chaud)          Matériau de la chambre de cuisson Acier inoxydable          Dimensions intérieures L 305 x P 305 x H 185 mm          Nombre de phases de cuisson Max. 15 par programme          Une grande variété de programmes ; réglables individuellement          Plage de température de 25 °C à 280 °C</p>	Site du NORD



		<p>Réglage de la durée de 0 à 20 minutes Vitesse du ventilateur 10 % à 100 % Puissance du micro-ondes 1500 W Puissance de la soufflerie d'air chaud 3000 W Temps de chauffe 8 min. Port USB Enregistrement / importation de programmes et d'images Compris : 1 panier de cuisson, 280 x 210 mm ; 1 déflecteur, 280 x 305 mm ; 1 pelle et 1 plaque à pizza <b>OU EQUIVALENT</b></p>	
--	--	--	--





## Article 5.2. Lot n°2 : “Vitrines linéaires et matériels de réfrigération”

REF.	Désignation des articles	Descriptif technique attendu	Lieu d'exécution (à titre indicatif)
Réf 2.1	<b>Double armoire froide positive</b>	<p>Armoire froide positive double porte GN2/1  Régulation électronique avec thermomètre-thermostat  Marche/arrêt avec voyant de mise sous tension  Affichage digital de la température  Angles intérieurs arrondis  Poignée non débordante  Joint magnétique démontable sans outil  Fermeture à clé  Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes  Alarme visuelle programmable de la température haute et basse  Crémaillères démontables sans outil au pas de 55mm  Glissières inox  4 grilles plastifiées par porte</p> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	Site du SUD
Réf 2.2	<b>Double armoire froide négative</b>	<p>"Armoire froide négative double porte GN2/1  Régulation électronique avec thermomètre-thermostat  Marche/arrêt avec voyant de mise sous tension  Affichage digital de la température  Voyant de dégivrage  Angles intérieurs arrondis  Poignée non débordante  Joint magnétique démontable sans outil  Fermeture à clé  Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes  Alarme visuelle programmable de la température haute et basse</p>	Site du SUD



		Dégivrage automatique Ré-évaporation des eaux de dégivrage Crémaillères démontables sans outil au pas de 55mm Glissières inox 4 grilles plastifiées par porte" <b>OU EQUIVALENT</b>	
Réf 2.3	<b>Vitrine neutre tour à bonbons</b>	Meubles canalisables Châssis en acier laqué gris clair Espace de rangement ouvert (côté service) avec une étagère intermédiaire Plateau d'exposition en marbre blanc compact Montants et profilés en aluminium 2 étagères vitrées 635 mm Éclairage LED sur tous les niveaux. Dimensions : 1070x778x1300mm Puissance : 0.03kW MONO 230V/N/T <b>OU EQUIVALENT</b>	Site du NORD
Réf 2.4	<b>Vitrine neutre tour viennoiserie</b>	Meubles canalisables Châssis en acier laqué gris clair Espace de rangement ouvert (côté service) avec une étagère intermédiaire Plateau d'exposition en marbre blanc compact Montants et profilés en aluminium 2 étagères vitrées 635 mm Éclairage LED sur tous les niveaux. Dimensions : 1390x778x1300mm Puissance : 0.03kW MONO 230V/N/T <b>OU EQUIVALENT</b>	Site du NORD
Réf 2.5	<b>Vitrine réfrigérée ventilée</b>	Espace de rangement ouvert (côté service) avec une étagère intermédiaire Plateau d'exposition en inox profondeur 610 mm Montants et profilés en aluminium 3 étagères vitrées et réfrigérées inclinables 350, 300 et 250 mm	Site du NORD



		<p>Structure vitrée livrée montée Vitrage droit (VD) ou bombé (VB) rabattable</p> <p>Groupe logé gaz R290</p> <p>Froid ventilé Classe climatique 4M2 (Ambiance de fonctionnement +32°C et 55% d'humidité)</p> <p>Eclairage leds tous niveaux.</p> <p>Dimensions : 1660x805x1300mm</p> <p>Température : +4°C/+6°C</p> <p>Puissance : 1.30kW MONO230V/N/T</p> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	
Réf 2.6	<b>Vitrine chaude ventilée avec humidité</b>	<p>Espace de rangement ouvert (côté service) avec une étagère intermédiaire</p> <p>Plateau d'exposition en verre noir profondeur 610 mm</p> <p>Montants et profilés en aluminium</p> <p>Température +60°C à +65°C</p> <p>3 étagères chauffantes en verre noir 400, 350 et 300 mm</p> <p>Alimentation en eau ø ½ pouce</p> <p>Bac à eau avec résistance et ventilation par un air pulsé humide</p> <p>Régulation mécanique</p> <p>Structure vitrée livrée montée</p> <p>Vitrage droit (VD) ou bombé (VB) rabattable</p> <p>Classe climatique 3S.</p> <p>Dimensions : 1260x805x1300mm</p> <p>Puissance : 1.89kW MONO230V/N/T</p> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	Site du NORD
Réf 2.7	<b>Meuble caisse en angle PMR - YSPMR</b>	<p>Espace de rangement ouvert avec étagère amovible en partie basse (côté service)</p> <p>Tiroir neutre (côté service)</p> <p>Plan de travail et repose-sacs en marbre blanc compact</p> <p>Renforcement du décor aux normes PMR,</p> <p>Équipée d'une tablette coulissante 1 prise 220 volt / 1 trou passe câbles 60 mm</p> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	Site du NORD



Réf 2.8	<b>Vitrine réfrigérée salad &amp; fruit</b>	<p>Espace de rangement ouvert (côté service) avec une étagère intermédiaire  Plateau d'exposition en inox profondeur 610 mm  Montants et profilés en aluminium 3 étagères vitrées et réfrigérées inclinables 350, 300 et 250 mm  Structure vitrée livrée montée  Vitrage droit (VD) ou bombé (VB) rabattable  Blocage de porte sur modèles  Groupe logé gaz R290 Froid ventilé  Classe climatique 4M2 (Ambiance de fonctionnement +32°C et 55% d'humidité)  Eclairage leds tous niveaux.  Dimensions : 1660x805x1300mm  Température : +4°C/+6°C  Puissance : 1.30kW MONO230V/N/T</p> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	Site du NORD
Réf 2.9	<b>Vitrine chaude bain marie 4 bacs</b>	<p>Espace de rangement ouvert avec étagère amovible en partie basse  Tablette arrière 170mm en inox  Température +60 à +65°C  Maintien en température  Cuve inox pour présentation de bacs gastronomes hauteur de 150mm  Vitrage droit trempé rabattable  Fermeture arrière plexi  Capacité 4 x GN 1/1 +3 x GN 1/6  Longueur 1690 mm profondeur 790 mm</p> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	Site du NORD



Réf 2.10	<b>Vitrine de présentation 3 portes</b>	Capacité : 1852 L Nombre d'étagères : 12 Extérieur et intérieur noir Portes à ouverture réversible Double vitrage + LED Étagères plastifiées réglables en hauteur Pieds inox réglables Évaporateur ventilé Froid positif : -2 / +8°C Dim : 2055x695x2040 mm <b>OU EQUIVALENT</b>	Site du NORD
----------	---	--	--------------



## Article 5.3. Lot n°3 Autres gros matériels de restauration et de manutention

REF.	Désignation des articles	Descriptif technique attendu	Lieu d'exécution (à titre indicatif)
Réf 3.1	<b>Trancheur à jambon</b>	<p>Trancheur à courroie lame de 300mm et course longue</p> <p>Construction en aluminium anodisé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entraînement par courroie.</li> <li>• Moteur ventilé de grande puissance.</li> <li>• Lame en acier trempé chromée.</li> <li>• Anneau de sécurité protège lame "CE".</li> <li>• SYSTEME "DR" : Démontage Rapide et sécurisé du chariot</li> <li>• Affûteur aluminium incorporé.</li> <li>• Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.</li> <li>• Mise en marche / arrêt par bouton poussoir, basse tension IP67.</li> <li>• Alimentation MONOPHASE 230 V</li> </ul> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	Site du SUD
Réf 3.2	<b>Laveuse de riz automatique</b>	<p>Dimensions 1,880 x 1,260 x 1,040 mm ;</p> <p>Construction en inox alimentaire ; IP 55</p> <p>Capacité de 70kg par cycle</p> <p>Temps de lavage 5 minutes maximum par cycle ;</p> <p>Bac de lavage basculant pour la décharge du riz avec chariot adapté pour la récupération du riz lavé.</p> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	Site du SUD



Réf 3.3	<b>Chariot niveau constant assiettes</b>	<p>Dessus et habillage en tôle inox 10/10ème mm</p> <p>Doublage intérieur en 8/10ème mm avec angles intérieurs chanfreinés facilitant le nettoyage.</p> <p>Roues à chape polyamide, axes et billes en acier inoxydable, dont 2 à freins.</p> <p>Poignée en tube inox Ø25 mm, embouts polyamide</p> <p>Butoirs en polyéthylène moulé.</p> <p>Pour assiettes Ø 180 à 290 mm</p> <p>Plateaux support assiettes en acier inoxydable avec guidage par 3 galets.</p> <p>Réglage du niveau de préhension par ajout ou retrait de ressorts Charge maximum admissible : 75 kg par pile.</p> <p>Couvercle empilable polycarbonate.</p> <p>Dimension L960X 1 485 x H900</p> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	Site du NORD
Réf 3.4	<b>Chariot niveau constant neutre</b>	<p>Dessus et habillage en tôle inox 10/10ème mm</p> <p>Doublage intérieur en 8/10ème mm avec angles intérieurs chanfreinés facilitant le nettoyage.</p> <p>Roues à chape polyamide, axes et billes en acier inoxydable, dont 2 à freins.</p> <p>Poignée en tube inox Ø25 mm, embouts polyamide</p> <p>Butoirs en polyéthylène moulé</p> <p>Pour assiettes Ø 180 à 290 mm</p> <p>Plateaux support assiettes en acier inoxydable avec guidage par 3 galets.</p> <p>Réglage du niveau de préhension par ajout ou retrait de ressorts</p>	Site du NORD



		<p>Charge maximum admissible : 75 kg par pile. Capot en acier inoxydable</p> <p>Dimension L915 X 1485 x H900</p> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	
Réf 3.5	<b>Chariot cuvier</b>	<p>Réalisation en acier inoxydable alimentaire ; Structure tube en acier inoxydable 25 x 25 mm soudés ; Entretoises tube en acier inoxydable 50 x 25 mm ; 4 roues pivotantes Ø125 mm à chape polyamide, dont 2 à frein et bandage non marquant ; Pare-chocs annulaires ; Capacité 1 bac gastronome 2/1 ou 2 bacs gastronome 1/1 ; Charge maximale 200kg <b>OU EQUIVALENT</b></p>	Site du NORD
Réf 3.6	<b>Chariot 3 plateaux</b>	<p>Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire, avec une teneur en chrome supérieure à 17,5%. Montant tube acier inoxydable alimentaire Ø25 mm épaisseur 12/10ème mm cintrés formant deux poignées. Plateaux insonorisés en acier inoxydable alimentaire. Charge maximale : 50 Kg par plateau. 4 roues pivotantes Ø125 mm, dont 2 à frein et bandage non marquant. Pare-chocs annulaires. Livré sous fi lm plastique. Accessoires crochetales : bac à couverts GN 1/3, profondeur 200 m. <b>OU EQUIVALENT</b></p>	Site du NORD
Réf 3.7			Site du NORD





	<b>Chariot niveau constant à plateaux</b>	<p>Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire, avec une teneur en chrome supérieure à 17,5%.</p> <p>Poignée de guidage en tube inox Ø25 mm avec embouts en polyamide.</p> <p>4 roues pivotantes Ø125 mm dont 2 à frein.</p> <p>4 butoirs de protection en polyéthylène moulé.</p> <p>Réglage du niveau de présentation par ajout ou suppression de ressorts.</p> <p>Charge maxi : 150 kg.</p> <p>Plate-forme mobile en butée à partir de 90 kg.</p> <p>Capacité 140 plateaux,</p> <p>Dimension 815 X 545 X 930 mm</p> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	
Réf 3.8	<b>Chariot à niveau constant pour paniers à verres</b>	<p>Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire, avec une teneur en chrome supérieure à 17,5%.</p> <p>Poignée de guidage en tube inox Ø25 mm avec embouts en polyamide.</p> <p>4 roues pivotantes Ø125 mm dont 2 à frein.</p> <p>4 butoirs de protection en polyéthylène moulé.</p> <p>Réglage du niveau de présentation par ajout ou suppression de ressorts.</p> <p>Charge maxi : 150 kg.</p> <p>Plate-forme mobile en butée à partir de 90 kg,</p> <p>Capacité 6 paniers 500x500, Hauteur de 115mm ou paniers 500x500 hauteur 75mm</p> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	Site du NORD
Réf 3.9	<b>Chariot à glissières gastronomique encastrable GN 2/1</b>	<p>Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire, avec une teneur en chrome supérieure à 17,5%.</p> <p>20 niveaux.</p> <p>Structures tubes: Montants en tube en acier inoxydable de section 25 x 25 mm et d'épaisseur 12/10ème mm. Glissières: En tôle en acier inoxydable glacée épaisseur 12/10ème mm.</p> <p>Glissières soudées en continu à l'argon sans apport de métal.</p> <p>En L avec butées d'arrêt à chaque extrémité.</p> <p>Roues: 4 roues pivotantes</p>	Site du NORD



		<p>Ø125 mm dont 2 à frein, bandage non marquant.  Pare-chocs annulaires.  Chariot avec barre de fermeture pour transport en véhicule.  Charge maximale : 20 kg par niveau avec un maximum de 200 kg.</p> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	
Réf 3.10	<b>Bac gastronorme plein inox sans anse GN 1/1</b>	<p>Bac gastronorme plein inox - sans anse - GN 1/1 profondeur 10 cm  Dimensions : L530 x l325 x H10 mm</p> <p>Bords et coins renforcé pour réduire les déformations en cas de chocs conforme à la norme NF Hygiène alimentaire NF 631-1</p> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	Site du NORD
Réf 3.11	<b>Bac gastronorme plein inox sans anse GN 1/1</b>	<p>Bac gastronorme plein inox - sans anse - GN 1/1 profondeur 6.5 cm  Dimensions : L530 x l325 x H6,5 mm</p> <p>Bords et coins renforcés pour réduire les déformations en cas de chocs conformes à la norme NF Hygiène alimentaire NF 631-1</p> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	Site du NORD



## Article 5.4. Lot n°4 : Appareils de nettoyage

REF.	Désignation des articles	Descriptif technique attendu	Lieu d'exécution (à titre indicatif)
Réf 4.1	<b>Autolaveuse à batterie et support plateau</b>	<p>Longueur x largeur x hauteur : 1200x610x1170 (mm)            Pression de 30kg max            Réservoir eau propre 40 L            Réservoir eau sale 40 L            Largeur de nettoyage 51 cm            Moteur d'aspiration 2 étages 350 W            Moteur de la brosse 550 W            Batteries AGM GEL - 3H30 d'autonomie environ</p> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	Site du NORD
Réf 4.2	<b>Autolaveuse à batterie et support plateau</b>	<p>Autolaveuse compact à batterie et chargeur embarqué            Réservoir eau propre en polypropylène de 25 L            Réservoir eau propre en polypropylène de 25 L amovible            Brosse de 43 cm + plateau porte disque de 43cm            Rendement 1700 m2            Timon réglable pour le confort et rabattable</p> <p>Moteur d'aspiration à 2 ETAGES de 350W            2 batteries GEL sans entretien, chargeur embarqué            Mode économie            Allumage de toutes les fonctions avec une seule commande</p> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	Site du NORD



## Article 5.5. Lot n°5 : Equipements de restauration de Mayotte

REF.	Désignation des articles	Descriptif technique attendu	Lieu d'exécution
<b>Réf 5.1</b>	<b>CHARIOT DE DEBARRASSAGE ECO</b>	DEMONTABLE  10 NIVEAUX - SANS JOUE -  DIM 520X 620 X 1750 HAUTEUR <b>OU EQUIVALENT</b>	Site de Mayotte
<b>Réf 5.2</b>	<b>BAC A DECHET</b>	INOX, ROULANT AVEC COUVERCLE AVEC FERMETURE AMORTIE 95 L  DIAMETRE 460 - HAUTEUR 670 <b>OU EQUIVALENT</b>	Site de Mayotte
<b>Réf 5.3</b>	<b>LAVE VAISSELLE</b>	A CAPOT PANIER  500X500mm COMMANDES ELECTRONIQUES  Livré avec 1 panier à verre, 1 panier à vaisselle 500×500 et 1 panier à couverts  • Carrosserie en inox AISI 304, capot doublé, passage de 400 mm  • Panneau de commande électronique • Hauteur maximum des verres : 395 mm  • Hauteur maximum de la vaisselle : 400 mm  • Bras de lavage en inox	Site de Mayotte



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 cycles de lavage : 60/120/180 secondes</li> <li>• Consommation d'eau : 2.3L/cycle</li> <li>• Avec pompe de vidange, pompe à détergent et pompe de rinçage</li> </ul> <p>Surchauffeur : 7,4 litres, 7,5kW</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de la cuve : 58 litres</li> <li>• Livré sans câble d'alimentation électrique</li> </ul> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	
<b>Réf 5.4</b>	<b>TABLE D'ENTREE</b>	<p>avec 1 bac 500×400× 300 mm et tvo</p> <p>Pré-perçage inclus ø 32 mm pour douchette monotrou (douchette incluse)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Option étagère</li> <li>• A livrer et à démonter avec collerette caoutchouc et avec kit de visserie</li> </ul> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	Site de Mayotte
<b>Réf 5.5</b>	<b>TABLE DE SORTIE</b>	lisses 1200 mm réversible sans dossier <b>OU EQUIVALENT</b>	Site de Mayotte
<b>Réf 5.6</b>	<b>CHARIOTS INOX PORTE CASIERS DE LAVE-VAISSELLE</b>	<p>Avec barre de poussée 520×580×960</p> <p>Construction inox</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 roues chape zinguée dont 2 avec frein, 2 roues pivotantes</li> </ul> <p><b>OU EQUIVALENT</b></p>	Site de Mayotte
<b>Réf 5.7</b>	<b>CHARIOT ASSIETTES NIVEAU CONSTANT NEUTRE</b>	2 piles d'assiettes environ 60 assiettes par pile (couvercle en option)	Site de Mayotte



		dimensions hors tout 960 x 485 mm x hauteur 900 mm roues à chape polyamide COUVERCLE EN OPTION <b>OU EQUIVALENT</b>	
<b>Réf 5.8</b>	<b>CASIER A ASSIETTES</b>	501 X 501 X 101	Site de Mayotte
<b>Réf 5.9</b>	<b>RAYONNAGE CLAYETTE</b>	POLYPROPYLENE HAUTEUR 1750 MM - 3 NIVEAUX - LONG 1800 <b>OU EQUIVALENT</b>	Site de Mayotte
<b>Réf 5.10</b>	<b>CHARIOTS INOX PORTE CASIERS A VERRE</b>	5 niveaux de rangement 560x510x1785 <b>OU EQUIVALENT</b>	Site de Mayotte
<b>Réf 5.11</b>	<b>CASIER A COUVERTS petite maille</b>	501x501x101	Site de Mayotte
<b>Réf 5.12</b>	<b>GODET A COUVERTS</b>	8 compartiments 430 × 210 × 155	Site de Mayotte
<b>Réf 5.13</b>	<b>LAVE-MAINS</b>	commande fémorale	Site de Mayotte
<b>Réf 5.14</b>	<b>ARMOIRE A STERILISER POUR 20 COUTEAUX</b>		Site de Mayotte
<b>Réf 5.15</b>	<b>DESSERTS REFRIGEREE</b>	INOX, -2/ +8°C, P-700 3 PORTES GN1/ 1, AVEC DOSSERET 100X20 MM Tension : 220V Mono - Puissance (en kW) : 0.66 L (en mm) : 1 795 - L (en mm) : 700 H (en mm) : 850 - Cont. (en L) : 465 <b>OU EQUIVALENT</b>	Site de Mayotte
<b>Réf 5.16</b>	<b>RAYONNAGE CLAYETTE</b>	POLYPROPYLENE HAUTEUR 1750 MM - 3 NIVEAUX - LONG 1800 <b>OU EQUIVALENT</b>	Site de Mayotte
<b>Réf 5.17</b>	<b>CONTAINER A DECHETS</b>	POLYETHYLENE, 2 ROUES COULEUR VERTE Cont. (en L) : 120 Poubelle 120 L 480x550x960 litres 120 <b>OU EQUIVALENT</b>	Site de Mayotte
<b>Réf 5.18</b>	<b>ARMOIRE A BALAIS</b>	2 PORTES + 3 ETAGERES - FERMETURE A CLE DIM 1000 X 400 X 1800 <b>OU EQUIVALENT</b>	Site de Mayotte
<b>Réf 5.19</b>	<b>PIED POUR ARMOIRE BALAIS</b>	600 X 400 X 150	Site de Mayotte



<b>Réf 5.20</b>	<b>PORTES-OUTILS BASE INOX</b>	<b>SUPPORT MURAL BALAI L900 OU EQUIVALENT</b>	Site de Mayotte
<b>Réf 5.21</b>	<b>CHARIOT DE LAVAGE</b>	2 SEAUX DE 18 64.5X43X50.5 CM	Site de Mayotte
<b>Réf 5.22</b>	Table trav. a/adossée a/étagère	1200x700x850mm	Site de Mayotte
<b>Réf 5.23</b>	<b>GRILL DOUBLE PANINI</b>	Puissance : 4 kw or 2 x 2 kw Dimensions Extérieures : 600 x 385 x 220 mm Surface Cuisson : 535 x 240 mm Poids : 36 Kg Volts : 380 V ou 230 v (mono) <b>OU EQUIVALENT</b>	Site de Mayotte
<b>Réf 5.24</b>	<b>HOTTE MOTORISEE LUMINAIRE ENCASTRE</b>	faible encombrement Adossée. Equipée d'un moteur AC 7-9 (commande déportée à commander séparément). Hauteur de visière de 250mm, hauteur arrière 400mm, profondeur 900mm, longueur 2000mm. Hotte livrée en 1 élément:1 module de 2000mm, équipé de 2 filtres à chocs, 2 plaques d'obturation et d'un luminaire encastré monté (2x28W) Faces apparentes en inox brossé EN-1.4301 (AISI 304), faces arrière et supérieure en galva <b>OU EQUIVALENT</b>	Site de Mayotte
<b>Réf 5.25</b>	<b>ECHELLE</b>	60x40- E40-20 Niveaux ; Dimension 600X400 RACKING TROLLEY 60*40 7 LEVELS <b>OU EQUIVALENT</b>	
<b>Réf 5.26</b>	Chariots à glissières	GN1/1 20 niveaux	Site de Mayotte
<b>Réf 5.27</b>	Plaque perforée	600x400-AL	Site de Mayotte
<b>Réf 5.28</b>	<b>PLAQUES INOX</b>	H65 mm ; GN 1/ 1	Site de Mayotte



<b>Réf 5.29</b>	DISTRIBUTEUR	POUR 320 PLATEAUX - 150 COUVERTS - 120 PAINS - 280 VERRES ACIER INOX <b>OU EQUIVALENT</b>	Site de Mayotte
<b>Réf 5.30</b>	RAVIER	14.9 X 9.4 CM	Site de Mayotte
<b>Réf 5.31</b>	ASSIETTE PLATE	12 CM - PORCELAINE EXTRA RESISTANTE	Site de Mayotte
<b>Réf 5.32</b>	Chariot à débarrasser	2 arceaux 2 plateaux 800 x 530 mm ; dimensions 895 x 625 mm hauteur 960 mm, hors-tout roues à chape polyamide <b>OU EQUIVALENT</b>	Site de Mayotte
<b>Réf 5.33</b>	<b>ETAGERES POUR FOUR A MICRO- ONDES</b>	En acier inoxydable étagères 2 niveaux dimension 500x600 mm dosseret arriere hauteur 40 mm en retrait du mur de 40 mm <b>OU EQUIVALENT</b>	Site de Mayotte