ANNEXE 3 : LISTE DES PRINCIPAUX EQUIPEMENTS (exemple)

Type de matériels	SITE A
Armoire frigorifique positive	2
Armoire frigorifique négative	1
Chambre froide négative	
Armoire froide basse réfrigérée	
Bains marie	**4**
Four vapeur	1
Four à pizzas	
Sauteuse	
Marmite bain marie	
Friteuse	1
Grill	**1**
Cellule de refroidissement	
Vitrine réfrigérée	**1**
Chauffe assiettes	**1**
Four micro ondes en salle	**2**
Fontaine réfrigérée	**2**
Coffre	**1**
Fourneaux	**1**
Légumerie avec éplucheuse	
Local préparation froide	