



CAHIER des CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Matériel de cuisine pour restauration scolaire

Article 1 : Objet du marché

Le marché concerne le remplacement du matériel de cuisson de la cantine scolaire Jules Ferry.

Article 2 : description du projet

Le candidat devra proposer et détailler dans le mémoire technique la solution qu'il préconise pour la fourniture et l'installation d'un espace de cuisson au gaz propane.

Matériels à remplacer :

1 - Sauteuse gaz – 60 dm² avec basculement électrique

- Dimensions extérieure 1200 x 925x 900
- Structure, dessus, cuve et habillage en acier inoxydable
- Couvercle et contre couvercle inox
- Cuve en acier inoxydable 18.10 épaisseur 20.10
- Large bec verseur
- Capacité de la cuve 130 litres
- Puissance > 20 kw : chauffage par rampes tubulaires inox
- Commande par robinet gaz
- Sécurité par veilleuse et thermocouple
- Alimentation eau chaude/eau froide par rejet fixe
- Allumage électrique

2 – four mixte 10 niveaux à gaz liquide

- Four mixte à 10 niveaux pour la réalisation de 150 repas/jour
- Four à gaz liquide propane
- Dimension env. 840 x 770 x 1040
- Manettes de commande manuelle pour mode de cuisson, températures et réglage de la durée
- 5 modes de cuisson :
 - Cuisson vapeur
 - Chaleur pulsée
 - Cuisson mixte
 - Mode finishing
 - 5 vitesses de ventilation
- Programme de nettoyage automatique
- Programme de détartrage dirigé par menu
- Thermostat de sécurité pour générateur de vapeur et chauffage à air
- Douchette intégrée avec retour automatique, fonction d'arrêt de l'eau intégrée et réglage du dosage du jet
- Matériau intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Système de refroidissement de l'enceinte de cuisson
- Affichage numérique de la température
- Indicateur de fonction et de défauts
- Hauteur d'enfournement maximale 1.60 m
- Table de soubassement
- Bouclier thermique pour paroi côté gauche

3 – feux nus gaz

- 2 ensembles feux gaz 2 x 7 kw dessus seuls 400 x 925 x 270
- Dessus 2 feux nus avec brûleurs démontables à flamme pilotée
- Sécurité par veilleuse et thermocouple
- Manettes de commande sécurisées et protégées
- Allumage électrique pour brûleurs gaz
- Placard fermé 2 portes battantes pour recevoir les feux nus

Les candidats pourront proposer une version 4 feux nus Gaz de puissance identique sur soubassement placard fermé.

Ils incluront dans leur offre les frais de livraison, d'installation et toutes les fournitures nécessaires à la mise en service.

Les candidats présenteront une offre détaillée précisant tous les aspects techniques et technologiques de l'installation et des matériels proposés.

Article 3 : date et lieu d'exécution

Les matériels faisant l'objet de la présente consultation sont destinés à la préparation des repas de la cantine scolaire.

Date de livraison souhaitée : début septembre 2019

Lieu de livraison : cantine scolaire
ECOLE JULES FERRY
Rue Jules Ferry
29750 LOCTUDY