

LISTE MATÉRIEL : RESTAURATION TN

02/2021

Coffee corner

- Lave verres « Stierlen FG30 »
- Table - frigo deux tiroirs, trois portes « Sagi KUBM – GN1/1-1ISI 304 »
- Bac évier inox avec chauffe-eau 10l dessous
- Machine à café 2 groupes « La Nueva Era – Aurora 2 »
- Moulin à grains « Fiorenzato F64 EVO »
- Frigo boissons « Topcold BB1 600 x 520 x 870mm)
- Présentoir frigo 5compartiments « Cooling Well »

Cuisine de réchauffe mezzanine

- Four à vapeur CONVOTERM
- Hotte au-dessus du four inox
- table de travail inox
- Evier de cuisine + étagère inox
- Grand plan de travail + étagère inox
- Armoire frigo deux portes « Sagi »
- Surgélateur deux portes « Antoine »
- Taques de cuisson « AEG »
- Frigo « foster gastronom 90 »

Local chambre froide

- Frigo 1 porte « Sagi »
- Frigo 1 porte « Sagi »
- Chambre froide sur mesure 4m2 « Isomasters »

Local frigos

- Frigo 2 portes « Sagi »
- Frigo 2 portes « Sagi »

Local stock et pompes à bières

- Matériel pour 2 pompes à bière.

Bar mezzanine

- Trois éviers inox
- Deux pompes à bière
- Armoire frigo double portes « Antoine »
- Armoire frigo double portes « Antoine »
- Lave-verres « Stierlen FG40-S »

Resto mezzanine

- Évier double
- Armoire frigo double portes « Antoine »
- Chauffe-eau « Bulex »

Local 4^{ème} étage

- 12 casiers / vestiaires métalliques

Cuisine 5^{ème} étage - Pièce 1 :

- Frigo trois portes « Sagi »
- Taques de cuissons « Ascobloc »
- Taques de cuisson « Gageneau »
- Hotte
- Four à vapeur « Convothem »
- Sauterelle « Ascobloc »

Cuisine 5^{ème} étage - Pièce 2 :

- Frigo trois portes « Sagi »
- Lave-vaisselle « Wathelet »
- Hotte