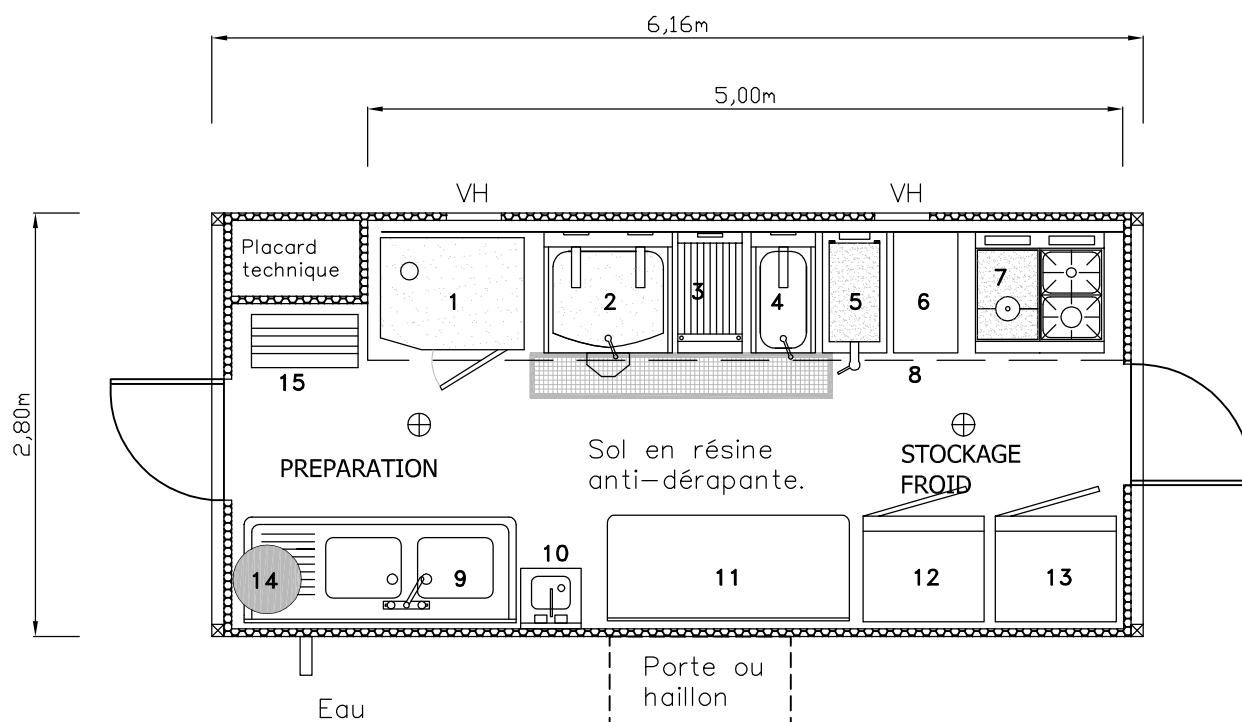


# MODUL-KIT

MOYENNE CUISINE: MK 8/20



Echelle: 1/50

**EQUIPEMENT DU MODULE: capacité de 100 à 250 repas par service**

## Cuisson

- 1 – Four mixte CHARVET 10 niveaux électrique sur support.
- 2 – Sautreuse basculante 33 dm<sup>2</sup> à cuve inox.
- 3 – Grill à gaz sur placard.
- 4 – Marmite à gaz 60 litres.
- 5 – Friteuse à gaz 28 litres à haut rendement.
- 6 – Neutre en inox sur placard.
- 7 – Fourneau simple service 2 feux et plaque sur four gaz.
- 8 – Hotte d'extraction

## Stockage froid et préparation

- 9 – Plonge deux bacs et un égouttoir avec eau chaude et froide.
- 10 – Lave-mains.
- 11 – Table en inox avec étagère basse.
- 12 – Armoire surgelée de 610 litres -18° à -22° avec groupe tropicalisé.
- 13 – armoire frigorifique 610 litres 0° à +4° avec groupe tropicalisé.
- 13 – Rayonnage quatre niveaux.
- 14 – Chauffe-eau électrique 100 litres. (Ou gaz à chauffe instantanée)

NOTA: Nos modules sont équipés d'un caniveau pour la vidange des appareils basculants ou comportant un robinet de vidange en façade.

Ce module existe aussi en version entièrement coupe-feu une heure.