

Spécifications de L'Équipement Majeur

01 septembre 2016

Contents

LAVE-VAISSELLE	3
LAVE-CASSEROLES	3
LAVE-VAISSELLE ENCASTRÉ.....	4
LAVE-VAISSELLE HAUTE TEMPÉRATURE A CAPOT OU À PORTE	5
LAVE-VAISSELLE À CONVOYEUR DE PANIERS 1117 MM (44 PO)	6
LAVE-VAISSELLE À CONVOYEUR DE PANIERS ET CUVE DE PRÉLAVAGE 66 PO (1676 MM)	8
FOURS.....	10
FOUR COMBI À L'ÉLECTRICITÉ ET AU GAZ	10
FOUR COMBINÉ ET ARMOIRE ISOLÉE SUR ROULETTES - MODÈLES BLODGETT BC-20G ET TC-10 : AUCUN PRODUIT DE REMPLACEMENT	12
FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE ET FOUR À CONVECTION AU GAZ.....	14
CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE ET CUISINIÈRE AU GAZ AUTOPORTANTES	16
FOUR À AIR, A BANDE TRANSPORTEUSE ET À GRANDE VITESSE	17
GRILS ET PLAQUES À FRIRE	18
PLAQUES À FRIRE ÉLECTRIQUES ET PLAQUES À FRIRE AU GAZ	18
GRIL À RABAT	19
PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION - (1 ZONE DE CHAUFFAGE)	21
PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION - (4 ZONES DE CHAUFFAGE).....	22
CUISINIÈRE WOK	23
TABLE DE CUISSON À GAZ À 6 BRÛLEURS, AVEC SUPPORT POUR ÉQUIPEMENT.....	24
GRILLOIR.....	25
GRILLOIR CHARBON DE BOIS AU GAZ/ÉLECTRIQUE	25
FRITEUSE.....	26
FRITEUSE ÉLECTRIQUE ET FRITEUSE AU GAZ	26
BRAISIÈRE BASCULANTE	27
BRAISIÈRE BASCULANTE À L'ÉLECTRICITÉ ET AU GAZ	27
CUISEURS VAPEUR.....	28
CUISEURS VAPEUR À L'ÉLECTRICITÉ ET AU GAZ	28
CUISEUR VAPEUR À CONVECTION AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR À LA BASE À L'ÉLECTRICITÉ ET AU GAZ	29
CUISEUR VAPEUR À CONVECTION DE COMPTOIR AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR À L'ÉLECTRICITÉ	31
CUISEUR VAPEUR À CONVECTION DE COMPTOIR À L'ÉLECTRICITÉ OU AU GAZ.....	32
MARMITE À VAPEUR À DOUBLE PAROI À L'ÉLECTRICITÉ OU AU GAZ	33
RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS	34
ARMOIRE FRIGORIFIQUE COMMERCIALE.....	34
CONGÉLATEUR COMMERCIALE	36
RÉFRIGÉRATEUR BAHUT COMMERCIALE	37
MACHINE À GLAÇONS AVEC BAC DE STOCKAGE	38
REFROIDISSEUR À COURANT D'AIR.....	39
PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ	41
STATION DE SERVICE MOBILE POUR SANDWICHS	43
TABLE À SALADES OU À DESSERTS MÉCANIQUEMENT RÉFRIGÉRÉE.....	44

Spécifications de L'Équipement Majeur

TABLES DE SERVICE	45
TABLE ÉLECTRIQUE À COMPARTIMENTS CHAUDS	45
ARMOIRE DE CONSERVATION	46
ÉQUIPEMENT POUR LES BOISSONS.....	47
URNE À CAFÉ	47
PERCOLATEUR POUR LE CAFÉ	48
DISTRIBUTEUR DE BOISSON FROIDE	49
DISTRIBUTEUR DE LAIT EN VRAC	50
DISTRIBUTEUR DE LAIT EN VRAC - MODÈLES SILVER KING MAJESTIC, SÉRIES SKMAJ1/C3 ET SKMAJ2/C3 : AUCUN PRODUIT DE REMPACEMENT	51
BATTERIE DE CUISINE.....	52
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE.....	52
FOUR À MICRO-ONDES DE COMPTOIR	53
GRILLE-PAIN ELECTRIQUE AVEC BANDE TRANSPORTEUSE.....	54
MACHINE POUR LA PRÉPARATION DES ALIMENTS	55
TRANCHEUSE À VIANDE	56
ÉPLUCHEUR DE LÉGUMES	58
ÉQUIPEMENT DE TRAVAIL ET D'ENTREPOSAGE.....	59
CHARIOT TOUT USAGE ROBUSTE EN ACIER INOXYDABLE.....	59
DISTRIBUTEUR DE VERRES, DE TASSES ET DE PLATEAUX MOBILE.....	60
DISTRIBUTEUR DE PANIERS D'USTENSILES ET DE PLATEAUX.....	61
DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES CHAUFFÉES.....	62
BALANCE À PLATE-FORME DE QUALITÉ COMMERCIALE	63
TABLE MOBILE EN ACIER INOXYDABLE	64
SUPPORTS ET CHARIOTS	65
CHARIOT POUR LE RETOUR DES PLATEAUX.....	65
CHARIOT TOUT USAGE, 20 PLATS.....	66
SUPPORT DE RANGEMENT	67
RAYONNAGE À HAUTE DENSITÉ	68

Spécifications de L'Équipement Majeur

Lave-Vaisselle

Lave-Casseroles

Généralités

Le lave-casseroles à haute température doit permettre au moins deux cycles de lavage entièrement automatiques pour désencrasser et nettoyer efficacement les plaques à pâtisserie, les plats et les casseroles, de même que tout autre ustensile de cuisine très sale.

Configuration

L'équipement doit être configuré comme suit :

- Porte relevable
- Porte à battants, et
- Portes en vis-à-vis
- Dégagement intérieur d'au moins 27 po pour recevoir des plaques de 18 po x 26 po
- Dispositif de tempérage de l'eau de drainage (préinstallé)



Matériaux et construction

- Principaux composants, notamment le bâti extérieur, le bac de lavage, les pieds cylindriques, etc. en acier inoxydable de calibre 12 à 16
- Rotor de pompe en acier inoxydable
- Moteur de pompe haute pression (35 à 55 lb/po²) sans égouttement pour recirculer l'eau de rinçage d'au moins 4 HP, protégé contre les surtensions
- Surchauffeur intégré (70 °C/158°C)

Fonctions

- Capot surélevé et ouverture grande capacité
- Cycle de lavage de 49 °C/120 °F (entièrement automatique avec détergent)
- Mécanisme marche-arrêt automatique activé par la porte ou avec interrupteur de sécurité dans la porte
- Cycle de rinçage final de désinfection à 82 °C/180 °F
- Paniers amovibles pouvant recevoir des plaques à pâtisserie ou des plateaux sans supports additionnels
- Durée du cycle entièrement automatique
- Remplissage automatique de la cuve de même que distribution de détergent ou de produits chimiques
- Commandes numériques montées au bas, sur le côté ou sur la façade
- Pieds cylindriques réglables
- Porte surdimensionnée pour plaques à pâtisserie
- Bras de lavage interchangeables

Options à valeur ajoutée

- Commande du ventilateur d'évent
- Extracteur de vapeur
- Garantie prolongée pour cinq ans
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée

Exigences relatives à l'alimentation électrique

L'Unité doit avoir multiple point de raccordement électrique pour l'élément chauffant et le surchauffeur de l'appareil et de la cuve. Alimentations électriques possibles :

- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 240 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 575 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée

Spécifications de L'Équipement Majeur

Lave-Vaisselle Encastré

Généralités

Le lave-vaisselle encastré doit avoir l'habileté de pouvoir laver entre 21 et 30 paniers par heure et avoir une hauteur totale d'au plus 889 mm (35 po). Le lave-vaisselle doit être conçu pour être installé sous les surfaces de préparation des aliments. Il doit fonctionner selon un mode de désinfection chimique ou de désinfection à l'eau chaude et être doté d'un surchauffeur intégré. Surchauffeur intègre pour une hausse de température de 70°. L'appareil doit avoir la capacité de nettoyer les items de moyen à fortement souillés.



Configuration

- Dimensions maximales : 860 mm haut. x 615 mm larg. x 644 mm prof. (33,9 po x 24,25 po x 25,4 po)
- Paniers standard de 20 po x 20 po (508 mm x 508 mm)
- Boîtier de commande avec raccords pour produits chimiques
- L'unité doit être de type remplissage et vidange
- Dispositif de tempérage de l'eau de drainage (préinstallé)

Matériaux et construction

- Bâti, dessus et côtés, cuve de lavage et principaux composants en acier inoxydable de nuance 304 et de calibre 12 à 16
- Construction à paroi double
- Moteur de 3/4 HP minimum
- Commandes numériques sur le haut de la façade
- Thermomètre numérique

Fonctions

- Cycle de lavage à 60 °C/140 °F entièrement automatique (pompe distributrice du détergent et de l'agent de rinçage)
- Cycle de rinçage final de désinfection à 82 °C/180 °F
- Mécanisme marche et arrêt automatique à bouton-poussoir ou à déclenchement par la porte avec interrupteur de sécurité dans la porte
- Pompe de drainage
- Dispositif de protection du réservoir en cas de faible niveau d'eau et de surchauffe
- Fonction de détartrage
- Bras de lavage supérieur et inférieur interchangeables
- Remplissage de réservoir et cycle de drainage automatiques
- Tamis à débris amovible en acier inoxydable

Options à valeur ajoutée

- Robinet régulateur de pression standard et crépine sur canalisation installés
- Un seul point de raccordement électrique pour l'élément chauffant et le surchauffeur de l'appareil et de la cuve.
- Garantie prolongée pour cinq ans
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 240 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée

Spécifications de L'Équipement Majeur

Lave-Vaisselle Haute Température a Capot ou à Porte

Généralités

Le lave-vaisselle haute température à capot doit avoir un cycle de lavage et de rinçage entièrement automatique et une capacité de lavage entre 48-55 paniers à l'heure.

Configuration

Disponible avec récupération de chaleur sans évent ou en version standard dans les configurations suivantes :

- Dimensions maximales : 93 1/4 po haut x 31 po larg. x 26 1/8 po prof (2369mm x 663 mm x 787 mm)
- Paniers standard de 508 mm x 508 mm (20 po x 20 po)
- Dispositif de tempérage de l'eau de drainage (préinstallé)



Matériaux et construction

- Bâti, paroi extérieure, réservoir de lavage, pieds cylindriques réglables et tous les principaux composants doivent être en acier inoxydable de calibre 12 à 16

Fonctions

- Cycle de lavage de 60 °C/140 °F (entièrement automatique avec distribution de détergent)
- Mécanisme marche et arrêt automatique à bouton-poussoir ou à déclenchement par la porte avec interrupteur de sécurité dans la porte
- Cycle de rinçage final de désinfection à 82 °C/180 °F
- Surchauffeur intégré pour une hausse de température standard de 70°
- Commandes numériques montées au bas, sur les côtés ou sur la façade
- Pieds cylindriques réglables
- Boîtier de commande avec raccords pour produits chimiques
- Commande du ventilateur d'évent
- Robinet régulateur de pression standard et crépine sur canalisation installés

Options à valeur ajoutée

- Un seul point de raccordement électrique pour l'élément chauffant et le surchauffeur de l'appareil et de la cuve.
- Garantie prolongée pour cinq ans
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- L'Unité peut avoir multiple point de raccordement électrique pour l'élément chauffant et le surchauffeur de l'appareil et de la cuve. Alimentations électriques possibles
- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 240 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée

Spécifications de L'Équipement Majeur

Lave-Vaisselle à Convoyeur de Paniers 1117 mm (44 po)

Généralités

Construction robuste en acier inoxydable, chauffe-réservoir et surchauffeur électrique ou à serpentin de vapeur ou d'eau chaude, entièrement automatique et pouvant laver au moins 198 paniers de vaisselle à l'heure.

Quand une unité chauffée à l'eau chaude avec une bobine est fournie, il doit inclure un surchauffeur au gaz efficace et capable de fournir la quantité nécessaire d'eau chaude pour le réservoir et le surchauffeur tout en rencontrant les exigences NSF.



Configuration

Disponible avec système de récupération de la chaleur sans évent ou en version standard (2 capots de ventilation) dans les configurations suivantes :

- Sens de l'avancement de gauche à droite ou de droite à gauche
- Convoyeur à cuve simple de 44 po (1117 mm) à commande électrique ou à vapeur avec surchauffeur basse pression
- Dispositif de tempérage de l'eau de drainage (préinstallé)
- Dégagement vertical interne suffisant pour recevoir des plaques à pâtisserie de 18 po x 26 po

Matériaux et construction

- Acier inoxydable de nuance 304
- Rotor et carter de la pompe de lavage en acier inoxydable avec moteur d'au moins 2 HP
- Interrupteur (tension de signal uniquement, 1 A maximum) du ventilateur d'évent
- Eau de rinçage final chauffée par un élément électrique immergé OU un serpentin de vapeur en acier inoxydable OU un surchauffeur à gaz externe
- La cuve de lavage sera suivie d'un rappel intégré de 70 pour élever l'eau entrant à partir de 110°F à 180°F (43°C à 82°C)
- Dans tous les cas, la longueur maximale de l'appareil doit être le plus près possible de la longueur et de la configuration demandée
- Panneaux d'extrémité en acier inoxydable
- Ventilation aux deux extrémités (vaisselle souillée et vaisselle propre)
- Convoyeur: avec antiblocage et moteur d'entraînement d'au moins 1/6 HP

Chauffage de la cuve

- Chauffage de la cuve de lavage au moyen d'un élément électrique thermostaté immergé OU d'un serpentin de vapeur en acier inoxydable OU d'un surchauffeur au gaz à serpentin d'eau chaude
- Lorsqu' une unité à eau chaude est soumise, il doit être muni d'un relais d'interconnexion et de la vanne du régulateur de pression avec un surchauffeur intégré.
- Un surchauffeur au gaz de 200,000 UTB suffisamment efficace pour fournir l'eau chaude à 200 F pour le réservoir et surchauffeur.

Surchauffeur

- Hausse de la température de l'eau d'entrée de 110 °F à 180 °F (43 °C à 82 °C) pour une désinfection à haute température

Fonctions

- Protection de la cuve contre la surchauffe et le bas niveau d'eau
- L'unité doit avoir la capacité d'arrêter le mouvement des paniers de lavage propres quand ils atteignent la fin de la table.
- Panneau de commande électronique avec jauges de température numériques pour l'eau de lavage et de rinçage
- Bouclier anti-éclat

Options à valeur ajoutée

- Récupération de la chaleur

Spécifications de L'Équipement Majeur

- Fournir une unité qui offre une technologie de rinçage qui peut démontrer une réduction significative / substantielle d'eau et économies d'énergie au cours du cycle de rinçage.
- Capots et panneaux inférieurs isolés avec paroi double en acier inoxydable
- Portes à charnières pivotantes étanches et isolées
- Garantie prolongée pour cinq ans
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.
- Un seul point de raccordement électrique
- Séchoir a air chaud : Séchoir à chaleur humide (vapeur) ou à chaleur sèche (électricité); longueur de l'appareil convenant à l'espace disponible selon les indications de l'utilisateur

Exigences relatives à l'alimentation électrique

L'Unité peut avoir multiple point de raccordement électrique pour l'élément chauffant et surchauffeur de l'appareil et de la cuve. Alimentations électriques possibles :

- 208 à 240 V, 60 Hz, triphasée
- 575 V, 60 Hz, triphasée

Spécifications de L'Équipement Majeur

Lave-Vaisselle à Convoyeur de Paniers et Cuve de Prélavage 66 po (1676 mm)

Généralités

Construction robuste en acier inoxydable, chauffe-réservoir et surchauffeur
Électrique ou à serpentin de vapeur ou d'eau chaude, entièrement automatique
et pouvant laver au moins 198 paniers de vaisselle à l'heure.

Quand une unité chauffée à l'eau chaude avec une bobine est fournie, il doit inclure un surchauffeur au gaz efficace et doit être capable de fournir la quantité nécessaire d'eau chaude pour le réservoir et le surchauffeur tout en rencontrant les exigences NSF.



Configuration

Disponible avec système de récupération de la chaleur sans évent ou en version standard (2 capot de ventilation) dans les configurations suivantes :

- Sens de l'avancement de gauche à droite ou de droite à gauche
- Convoyeur à cuve simple de 66 po (1676 mm) à commande électrique ou à vapeur avec surchauffeur basse pression
- Dispositif de tempérage de l'eau de drainage (préinstallé)
- Dégagement vertical interne suffisant pour recevoir des plaques à pâtisserie de 18 po x 26 po
- Thermostat d'eau froide pour le prélavage

Matériaux et construction

- Acier inoxydable de nuance 304 comprenant les panneaux d'extrémité
- Pompe de lavage avec moteur d'au moins 2 HP; pompe de prélavage avec moteur d'au moins 1 HP; rotor et carters de la pompe en acier inoxydable
- Interrupteur (tension de signal uniquement, 1 A maximum) du ventilateur d'évent
- Eau de rinçage final chauffée par un élément électrique immergé OU un serpentin de vapeur en acier inoxydable OU un surchauffeur au gaz externe
- Dans tous les cas, la longueur maximale de l'appareil doit être le plus près possible de la longueur et de la configuration demandée
- Panneaux d'extrémité en acier inoxydable
- Thermostat à eau froide dans la section de prélavage ou une fonction de régulation de température du bassin de prélavage afin de permettre à l'eau de prélavage d'avoir une température située entre 120-130F à tout moment pendant le cycle complet.
- Ventilation aux deux extrémités (vaisselle souillée et vaisselle propre); déviation de la condensation vers le drain pour éviter l'accumulation de la condensation sur le dessus de l'appareil
- Convoyeur : avec antiblocage et moteur d'entraînement d'au moins 1/6 HP

Chauffage de la cuve

- Chauffage de la cuve de lavage au moyen d'un élément électrique avec thermostat immergé OU d'un serpentin de vapeur en acier inoxydable OU d'un surchauffeur au gaz à serpentin d'eau chaude
- Lorsqu' une unité à eau chaude est soumise, il doit être muni d'un relais d'interconnexion et de la vanne de régulation de pression avec une surchauffeur intégrée.
- Un surchauffeur au gaz de 200,000 BTU suffisamment efficace pour fournir l'eau chaude à 200 F pour le réservoir et surchauffeur.

Fonctions

- Protection de la cuve contre la surchauffe et le bas niveau d'eau
- Panneau de commande électronique avec jauges de température numériques pour l'eau de lavage et de rinçage
- L'unité doit avoir la capacité d'arrêter le mouvement des paniers de lavage propres quand ils atteignent la fin de la table.

Surchauffeur

- Hausse de la température de l'eau d'entrée de 110°F à 180°F (43°C à 82°C) pour une désinfection à haute température

Spécifications de L'Équipement Majeur

Options à valeur ajoutée

- Récupération de la chaleur
- Fournir une unité qui offre une technologie de rinçage qui peut démontrer une réduction significative d'eau et économies d'énergie au cours du cycle de rinçage.
- Capots et panneaux inférieurs isolés avec paroi double en acier inoxydable et isolant R3 minimum
- Portes à charnières pivotantes étanches et isolées
- Garantie prolongée pour cinq ans
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.
- Un seul point de raccordement électrique
- Séchoir à air chaud : Séchoir à chaleur humide (vapeur) ou à chaleur sèche (électricité); longueur de l'appareil convenant à l'espace disponible selon les indications de l'utilisateur.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

L'Unité peut avoir multiple point de raccordement électrique pour l'élément chauffant et surchauffeur de l'appareil et de la cuve. Alimentations électriques possibles:

- 208 – 240 V, 60 Hz, triphasée
- 575 V, 60 Hz, triphasée

Spécifications de L'Équipement Majeur

Fours

Four Combi à L'Électricité et au Gaz

Généralités

Le four combi doit permettre de combiner certaines de ces fonctions ou toutes ces fonctions cuisson à vapeur à faible pression, cuisson à air chaud par convection, cuisson classique. Le four combi servira à cuire des pâtisseries, à cuire à la vapeur, à cuire au four, à rôtir, à griller et à remettre en température des produits alimentaires, en plus de les garder au chaud. L'unité doit être disponible dans les demi-formats pour un minimum de 6 et 10 plats de cuisson et pleine format pour les 20 plats de cuisson. Demi-version pour les 6 et 10 doit être empilable. Unité plein de 20 plats doit être roulante.



Configuration

- L'unité de six plats de cuisson doit être capable d'accueillir des plats de 12 x 20.
- Les unités de 10 et 20 plats de cuisson doivent être capables d'accueillir des plats de cuisson de grandeur 18 x 26 et 12 x 20.
- Doit inclure un filtre à eau
- Doit être disponible avec ou sans générateur de vapeur

Matériaux et construction

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de nuance 304 minimum avec un fini n° 4 ou plus fin
- Compartiment de cuisson poli avec coins concaves
- Panneau de commande électrique avec interface USB
- Porte ventilée avec fenêtre d'observation en verre trempé
- Butoir de porte intégré et plats de cuisson récepteur de condensat à drainage
- Compartiment de cuisson et générateur de vapeur entièrement isolés
- Lampe de four avec verre de sécurité résistant aux chocs
- Ventilateur multidirectionnel à au moins deux vitesses protégé contre les dommages pendant son fonctionnement
- Piètement en acier inoxydable avec pieds à rondelle réglables permettant d'assujettir l'appareil au sol
- Grilles de four disposées à tous les quatre pouces de hauteur dans le compartiment de cuisson pour le 6 et 10 demi-formats
- Poignée dotée d'un mécanisme de sécurité pour protéger le personnel contre la vapeur chaude
- Disponible avec ou sans surchauffeur

Fonctions

- Garniture d'étanchéité à la porte, à ajustement par pression, facile à remplacer
- Capacité d'enregistrer un minimum de 200 recettes informatisées comportant au moins trois étapes de cuisson chacune
- Enregistreur de données HACCP pour documenter la production; les données comprennent : temps de production, durée de production, température de préparation, température interne pour cuisson au thermomètre (sondes multipoints). Les données doivent pouvoir être téléchargées sur une clé USB.
- Nettoyage de l'intérieur du four au jet d'eau
- Doit être sans chaudière, roulante et compatible avec l'armoire à réchaud

Panneau de commande électronique, plage de température et éléments chauffants

- Commandes programmables avec port USB pour le téléchargement et le téléversement des recettes
- Commande numérique du temps, du réglage de la sonde à l'intérieur du four et de la température, qui peut être réglée sur une plage minimale de 48°C-248°C (120°F-480°F).

Options à valeur ajoutée

- Éclairage intérieur à DEL
- Support pour appareil de table
- Sonde à l'intérieur du four avec au moins quatre points de commande
- Garantie prolongée pour cinq ans

Spécifications de L'Equipment Majeur

- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Alimentations possibles :

- 208 V, 60Hz, triphasée
- 240 V, 60 Hz, triphasée

Exigences relatives aux fours à gaz

- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Temps de réponse court pour toutes les sondes de température
- Au moins 75 000 UTBs pour les unités de 10 et 20 plateaux
- Minimum de 40,000 UTBs pour l'unité de 6 plateaux

Spécifications de L'Équipement Majeur

Four combiné et armoire isolée sur roulettes - Modèles Blodgett BC-20G et TC-10 : Aucun produit de remplacement

En 2010 et en 2014, des contrats ont été attribués au nom du SCC pour la fourniture de fours combinés Blodgett modèle BC-20G et de chariots de transport modèle TC-10 (à 10 tablettes) à diverses unités opérationnelles au Canada. Pour assurer l'interopérabilité, la normalisation des opérations et l'appui des programmes d'entretien préventif.

FOUR COMBINÉ

- Capacité de 20 récipients de table à vapeur ou de 10 moules à cuisson. Chaque appareil doit être fourni avec trois chariots de transport TC-10.

Panneau de commande électronique

- Panneau verrouillable et doté d'une serrure remplaçable sur place (entrée de clé BEST/Stanley fournie par le SCC).

CUISEURS-RÉCHAUDS DE TYPE ARMOIRE

Généralités

Cuiseurs-réchauds servant d'armoire de cuisson, de réchauffage et de maintien à température. Des contrats d'approvisionnement antérieurs du SCC ont permis l'achat d'un réchaud assorti recevant les chariots TC-10 de Blodgett. Pour assurer l'interopérabilité, la normalisation des opérations et l'appui des programmes d'entretien préventif au sein du SCC, un cuiseur-réchaud doit également recevoir les chariots de transport TC-10 de Blodgett.

Configuration

- Un seul appareil avec une porte.
- Armoire isolée.
- Protection thermostatique à limite supérieure et fixations internes de sécurité.

Matériaux et construction

- Construction entièrement en acier inoxydable (à l'exception des roulettes) au moins de nuance 304 et fini n° 4 ou supérieur.
- Calibre d'au moins 18 pour la face avant et la porte.
- Calibre d'au moins 20 pour l'intérieur et l'extérieur.
- Tout le chemisage intérieur doit être approuvé NSF et étanché avec calfeutrage au silicone de catégorie pour aliments.

Fonctionnement et chauffage

- Plage de températures de service de 170 °F à 200 °F (77 °C à 93 °C).
- Élément chauffant à haute température monté en partie supérieure avec soufflante d'autorefroidissement et ventilateurs axiaux de refroidissement avec couvercles amovibles (fixations de sécurité) pour le renouvellement d'air.
- Commande de température montée en partie supérieure avec thermostat verrouillé.

Porte

- La porte doit s'ouvrir de gauche à droite.
- Charnière faite d'acier inoxydable épais et entièrement soudée à la porte.
- S'ouvrant d'au moins 270 degrés.
- Poignée magnétique/mécanique très robuste, montée sur le bord, avec renfort intérieur pour recevoir des fixations de sécurité taraudées.

Spécifications de L'Équipement Majeur

Poignée de poussée

- Pouvant résister à un usage répété et permettre une fermeture hermétique.
- Serrure remplaçable sur place (entrée de clef BEST/Stanley fournie par le SCC).
- Inclut une serrure à pêne dormant montée à la verticale du côté droit.

Roulettes

- Roulettes en polyuréthane de 5 po (127 mm) de diamètre, 2 fixes et 2 pivotantes, avec freins montés sur une sellette de type boîte permettant le passage de chariots de transport TC-10 de Blodgett. Chaque sellette de type boîte est entièrement fermée avec un panneau latéral pleine grandeur et amovible et des fixations de sécurité permettant l'accès aux boulons de roulette soudés.
- Les boulons de montage de roulette soudés doivent être en acier inoxydable pour en permettre le lavage et pour respecter les exigences de l'HACCP.

Guide-support intérieur

Cornières d'acier inoxydable de 1/4 po x 2 po (6 mm x 51 mm), effilées des deux côtés et butée arrière. Dimensions approximatives NETTES (avec poignée de support enlevée) de 43 po de largeur x 36 po de profondeur x 78 po de hauteur.

Électricité

Au moins 4 200 W, monophasée, 30 A au maximum.

Autocollants d'avertissement de sécurité

Étiquettes adhésives stratifiées (entièrement lavables) pour températures élevées d'environ 4 po x 2 po portant la mention « HOT CHAUD » sur au moins 3 côtés de l'armoire.

Attestations

Approuvé NSF.
Homologué ULC.

Spécifications de L'Équipement Majeur

Four à Convection Électrique et Four à Convection au Gaz

Généralités

Four à convection au gaz ou à l'électricité muni d'un ventilateur qui fait circuler et qui intensifie la chaleur, diminuant ainsi le temps de cuisson normal

Configuration

- Four avec capacité de cinq plats de 18 po x 26 po (457 mm x 660 mm) ou de 12 po x 20 po (305 mm x 508 mm)
- L'appareil doit être disponible dans la configuration simple et double

Matériaux et construction

- Paroi extérieure de la façade, côtés, dessus et portes en acier inoxydable de nuance 304 minimum et fini n° 4 ou plus fin
- Compartiment de cuisson en porcelaine émaillée
- Poignées de porte froides au toucher
- Porte ventilée avec fenêtre d'observation à vitrage double
- Isolation dessus, arrière, côtés et fond isolés
- Quatre roulettes pivotantes dont deux qui se verrouille à l'avant
- Grilles de four à tous les quatre pouces de hauteur dans le compartiment de cuisson
- Lampe de four avec verre de sécurité résistant aux chocs
- Support pour appareil de table
- Sonde à l'intérieur du four avec au moins quatre points de commande



Fonctions

- Interrupteur de porte pour arrêter le ventilateur et le four de chauffer pendant que les portes sont ouvertes
- Ventilateur multidirectionnel avec au moins deux vitesses protégé contre les dommages pendant son fonctionnement
- Fonction de refroidissement rapide
- Garniture d'étanchéité de portes, remplaçable sur place sans outils
- Protection automatique contre les surcharges thermiques

Panneau de commande électronique et plage de température

- Réglage de la température sur une plage d'au moins 66 °C à 260 °C (150 °F à 500 °F)
- Commandes à affichage électronique avec indication numérique de l'heure et de la température

Options à valeur ajoutée

- Compartiment de cuisson en acier inoxydable paroi intérieure

Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)

Alimentations possibles :

- 205 V, 60 Hz, monophasée
- 240 V, 60 Hz, monophasée OU triphasée

Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)

- Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz, monophasée, avec affichage ou commandes numériques
- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Temps de réponse court pour toutes les sondes de température
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur

Spécifications de L'Equipment Majeur

Spécifications de L'Équipement Majeur

Cuisinière Électrique et Cuisinière au Gaz Autoportantes

Généralités

Cuisinière commerciale autoportante fonctionnant à l'électricité ou au gaz comportant un dossier et un four de cuisson et de rôtissage



Configuration

- Four assez grand pour deux plaques à pâtisserie de 18 po x 26 po (457 mm x 660 mm)
- Disponible en configuration de quatre, six et huit brûleurs

Matériaux et construction

- Bâti extérieur – façade, porte, côtés, dossier et tablette - en acier inoxydable de nuance 304 minimum et fini n° 4 ou plus fin
- Grilles supérieures en fonte amovibles
- Pour les unités au gaz veilleuse en acier inoxydable pour chaque brûleur en fonte amovible
- Tuyauterie de gaz en acier inoxydable, y compris le robinet de sécurité
- Dossier haut en acier inoxydable
- Compartiment de cuisson en porcelaine émaillée
- Poignées de porte froides au toucher
- Porte à ressort équilibrée
- Enceinte entièrement isolée, y compris le dessus, l'arrière, les côtés et le fond
- Quatre roulettes pivotantes dont deux qui se verrouille à l'avant
- Au moins deux grilles de four fournies

Fonctions

- Plateau d'égouttement en une pièce amovible
- Four avec robinet de commande de la pression du gaz
- Garniture d'étanchéité de la porte, remplaçable sur le terrain sans outils
- Protection automatique contre les surcharges thermiques

Panneau de commande et plage de température

- Boutons de commande robustes
- Température réglable sur une plage de 66 °C à 260 °C (150 °F à 500 °F)

Options à valeur ajoutée

- Compartiment intérieur de cuisson en acier inoxydable

Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)

Alimentations possibles :

- 208 V, 60 Hz, monophasée
- 240V, 60 Hz, monophasée ou triphasée

Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)

- Alimentation électrique minimale : 120V, 60 Hz, monophasée, avec affichage et commandes numériques
- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur
- Au moins 130 000 BTU

Spécifications de L'Équipement Majeur

Four à Air, a Bande Transporteuse et à Grande Vitesse

Généralités

Le four à air utilise une circulation d'air chaud pour chauffer et cuire des aliments. Il est surtout connu pour la cuisson de la pizza, mais il peut également servir à cuire, à griller ou à dorer des aliments comme des mets en cocotte, des lasagnes et divers légumes.

Configuration

- Les dimensions des fours à air doivent être avec les dimensions suivantes :
 - Hauteur : 17,0 po à 20,25 po
 - Largeur : 36 po à 56,88 po
 - Profondeur : 30,8 po à 41,7 po
- Minimum de 20 po pour chambre de cuisson
- Température variant de 300 °F à 525 °F (149 °C à 274 °C)



Matériaux et construction

- La partie l'extérieur et l'intérieur des fours doivent être en acier inoxydable.
- Éléments chauffants en haut et en bas et circulation d'air
- Souffleurs d'air

Fonctions

- Modes et vitesses variables
- Bande transporteuse
- Panneaux de porte ajustables et extensibles

Option à valeur ajoutée

- Deux ramasse-miettes amovibles
- Température variant de 300 °F à 525 °F (149 °C à 274 °C)
- Commande par écran tactile
- Capacité d'empiler jusqu'à trois unités de hauteur (ensemble d'empilage)

Exigences électriques

- 208 à 240 V, 60 Hz et monophasé ou triphasé

Spécifications de L'Équipement Majeur

Grils et Plaques à Frirer Plaques à Frirer Électriques et Plaques à Frirer au Gaz

Généralités

La plaque à frirer doit être offerte en diverses tailles et être constituée de trois composants principaux : 1) la plaque, 2) la source de chaleur et 3) les commandes de la température. L'appareil doit être un modèle de comptoir ou un modèle avec Piètement et la surface de cuisson plate est disposée par-dessus les éléments chauffants (à électricité ou au gaz).



Configuration

Différentes configurations possibles :

- 24 po (610 mm) de largeur avec au moins deux brûleurs et deux commandes
- 36 po (914 mm) de largeur avec au moins trois brûleurs et trois commandes
- 48 po (1219 mm) de largeur avec au moins quatre brûleurs et quatre commandes
- 60 po (1524 mm) de largeur avec au moins cinq brûleurs et cinq commandes
- 72 po (1829 mm) de largeur avec au moins six brûleurs et six commandes
- Dimensions maximales: 35 po x 22 po (889 mm prof. x 559 mm haut) avec un dessus chromé d'au moins 1 po (25,4 mm) d'épaisseur fini miroir ou avoir de l'acier inoxydable d'une tôle roulée à froid avec une épaisseur minimum de 8 gauge.

Matériaux et construction

- Façade, côtés et rebord avant en acier inoxydable
- Bâti en acier inoxydable et aluminium entièrement soudé de calibre 16 minimum sans attaches visibles
- Construction entièrement soudée en acier inoxydable avec dessus plein et Piètement ouvert
- Pieds tubulaires réglables en acier inoxydable munis de roulettes (roulettes qui se verrouillent à l'avant et qui ne se verrouillent pas à l'arrière) dans le cas des modèles autoportants
- Pieds à rondelle ou pieds cylindriques avec réglages de 2 po (50 mm) dans le cas des modèles de comptoir
- Dalot à graisse amovible et drain à graisse entièrement soudé
- Panneaux de contour entièrement soudés sur le périmètre de la plaque et dossier à angle
- Protège-thermostat
- Voyant « Heat-On » (allumé)

Commandes thermostatiques, plage de température et éléments chauffants

- Température réglable entre 94 °C et 204 °C (200 °F et 400 °F)
- Maintien de la température sélectionnée pour la plaque à frirer pendant toute la durée de cuisson
- Interrupteur électrique principal MARCHE-ARRÊT avec voyant
- Interrupteur électrique MARCHE-ARRÊT pour chaque commande thermostatique avec voyant

Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)

Cet appareil doit être fourni avec un cordon et une fiche configurés selon les caractéristiques principales et les accessoires choisis.

Alimentations possibles :

- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 220 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 240 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée

Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)

- Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz, monophasée, avec affichage ou commandes numériques
- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Une veilleuse pour deux brûleurs
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur
- Au moins 30 000 BTU par brûleur

Options à valeur ajoutée

- Support pour appareil de table

Spécifications de L'Équipement Majeur

Gril à Rabat

Généralités

L'appareil comporte deux surfaces de cuisson efficaces dotées de deux éléments chauffants (supérieur et inférieur) commandés individuellement. L'appareil doit être un modèle de comptoir et la surface de cuisson plate est disposée par-dessus les éléments chauffants.



Configuration

Surface chauffante inférieure alimentée au gaz ou à l'électricité dans les configurations suivantes :

- 24 po (610 mm) de largeur avec au moins deux brûleurs et deux commandes
- 36 po (914 mm) de largeur avec au moins trois brûleurs et trois commandes
- 48 po (1219 mm) de largeur avec au moins quatre brûleurs et quatre commandes

Surfaces chauffantes supérieures alimentées à l'électricité dans les configurations suivantes :

- 12 po (305mm) avec commande individuelle.

Matériaux et construction

- Appareil avec commandes programmables, commandes thermostatiques de la température et commandes standard des plaques à frire; les commandes doivent être disposées à tous les 12 po de plaque.
- Plaque à frire en composite ou en acier au carbone de 16 – 19 mm (0,63 – 0,75 po) d'épaisseur, meulée à la machine et très polie
- Façade, côtés et rebord avant en acier inoxydable; bâti entièrement soudé en acier inoxydable et aluminisé sans attaches visibles
- Construction entièrement soudée en acier inoxydable avec dessus plein et Piètement ouvert
- Bâti en acier inoxydable et aluminées entièrement soude sans attaches visibles
- Pieds tubulaires réglables en acier inoxydable munis de roulettes (roulettes qui se verrouillent à l'avant et qui ne se verrouillent pas à l'arrière) dans le cas des modèles autoportants
- Pieds à rondelle ou pieds cylindriques avec réglages de 2 po (50 mm) dans le cas des modèles de comptoir
- Dalot à graisse amovible et drain à graisse entièrement soudé
- Panneaux de contour entièrement soudés sur le périmètre de la plaque et dosseret à angle
- Protège-thermostat
- Voyant « Heat-On » (allumé)
- Les éléments chauffants supérieurs doivent se trouver à une certaine distance des surfaces installées et ajustées et être verrouillés à des positions pré-réglées à au moins 38,1 mm (1 ½ po) au-dessus des aliments
- Surfaces chauffantes supérieures articulées et assistées, disponibles avec plaque lisse et plaque ondulée

Fonctions:

- Température réglable entre 94°C - 204°C (200°F - 400°F).
- Maintien de la température sélectionnée pour la plaque à frire pendant toute la durée de cuisson
- Interrupteur électrique principal MARCHE-ARRÊT avec voyant
- Interrupteur électrique MARCHE-ARRÊT pour chaque commande thermostatique avec voyant

Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)

Cet appareil doit être fourni avec un cordon et une fiche configurés selon les caractéristiques principales et les accessoires choisis.

Alimentations possibles :

- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 220 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 240 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée

Spécifications de L'Equipment Majeur

Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)

- Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz, monophasée, avec affichage et commandes numériques
- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Une veilleuse pour deux brûleurs
- Temps de réponse court pour toutes les sondes de température
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur
- Au moins 65 000 BTU

Options à valeur ajoutée

- Support pour appareil de table

Spécifications de L'Équipement Majeur

Plaque de Cuisson à Induction - (1 Zone de Chauffage)

Généralités

Les fours à induction doivent être offerts en format portable et en format fixe pour le comptoir, être conçus pour cuire et chauffer des aliments de façon répartie, et offrir une puissance variable et des températures égales.



Configuration

Les fours doivent être disponibles avec au moins un foyer ayant l'une des configurations suivantes :

- 2 000 à 2 800 W
- 3 000 à 3 600 W

Matériaux et construction

Le four doit avoir :

- un revêtement en acier inoxydable;
- un dessus en vitrocéramique;
- une commande par écran tactile;
- des pieds en caoutchouc;
- un dispositif DEL.

Fonctions

- Au moins neuf réglages de la puissance
- Au moins cinq températures attente ou garde au chaud
- Protection contre la surchauffe
- Détection automatique de casseroles
- Arrêt casserole vide

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Cet appareil doit être fourni avec un cordon et une fiche NEMA 5-15p ou 6-20p et avoir l'une des alimentations suivantes :

- 120 à 208 V, 60 Hz et monophasé;
- 220 à 240 V, 60 Hz et monophasé.

Options à valeur ajoutée

- Garantie prolongée pour trois ans

Spécifications de L'Équipement Majeur

Plaque de Cuisson à Induction - (4 Zones de Chauffage)

Généralités

Les fours à induction doivent être conçus pour cuire et chauffer des aliments de façon répartie, et offrir une puissance variable et des températures égales.



Configuration

- 4 zones de chauffage (minimum de 2 500 watts par zone)

Matériaux et construction

- Bâti et socle en acier inoxydable
- Panneau de commande avec poignée sur le panneau de commande bas avant
- Dessus en vitrocéramique
- Pieds en acier inoxydable ou en caoutchouc

Fonctions:

- Commande d'alimentation infinie de 1 % à 100 % pour chaque zone
- Détection automatique de poêles
- Protection contre la surchauffe
- Arrêt casserole vide
- Ventilateur de refroidissement de l'air
- Contrôle de réglage de basse température pour la cuisson

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 208 à 240 V, 50 à 60 Hz et monophasé ou triphasé
- Cordon électrique et fiche fournis

Option à valeur ajoutée

- Garantie prolongée pour trois ans

Spécifications de L'Équipement Majeur

Cuisinière Wok

Généralités

L'appareil est conçu pour la cuisson de mets chinois comme les sautés.

Configuration

- Configurations possibles : deux, trois et quatre brûleurs
- Supports à woks : 13 po (330 mm), 14 po (356 mm) et 16 po (406 mm) de diamètre



Matériaux et construction

- Bâti soudé, y compris dessus, devant et dosseret en acier inoxydable de calibre 14 minimum
- Les côtés sont revêtus d'acier inoxydable ainsi que le dosseret d'au moins 610 mm (24 po) et le drain.
- Chambre de Wok et les raccords de caillebotis fabriqués à partir de la fonte
- Brûleurs disponibles de type anneau, de type jet ou de type grande vitesse avec contrôle individuel

Fonctions

- Lavage du dessus de la cuisinière
- Au moins un robinet pour deux brûleurs
- Cuisinière avec drain à l'avant ou l'arrière
- Réceptacle du drain avant ou arrière amovible
- Dessus refroidi à l'eau ou dosseret muni de robinets
- Robinet pivotant entre les supports à woks installé en usine
- Bac d'égouttage (graisse et débris) résistant à la corrosion sous chaque brûleur à commande variable
- Supports à woks en fonte
- Robinets à thermocouple
- Cuvette standard : 55,9 cm (22 po)
- Boutons de commande robustes
- Panneau de commande avant avec robinets mélangeurs et robinets d'arrêt
- Robinet de gaz (marche-arrêt) au niveau des genoux permettant le réglage du gaz sans les mains

Options à valeur ajoutée

- Compartiment en acier inoxydable soudé
- Cuve interne à chaleur sèche amovible
- Économiseur d'eau
- Quatre roulettes pivotantes dont deux qui se verrouille à l'avant

Exigences relatives à l'alimentation en gaz

- Robinet de sécurité pour chaque brûleur installé en usine
- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur
- Au moins 100 000 BTU par brûleur

Spécifications de L'Équipement Majeur

Table de cuisson à gaz à 6 brûleurs, avec support pour équipement

Généralités

- Configuration de 6 brûleurs à gaz, 3 à l'avant et 3 à l'arrière, avec largeur de grille maximale de 12 po (305 mm) pour chaque brûleur et une largeur totale maximale de 36 po (914 mm).
- Doit pouvoir s'installer sur un support pour équipement en acier inoxydable pourvu de roulettes de 6 po et d'un flexible pour le gaz avec raccord rapide de 48 po et chaîne d'arrêt. L'appareil offert doit être de type table de cuisson et la surface de cuisson doit être positionnée au-dessus des brûleurs à gaz.



Matériaux et construction

- Le devant, les côtés, les rives et le panneau de commande doivent être en acier inoxydable.
- Tous les joints d'acier inoxydable doivent être soudés et finis.
- Les boutons de commande doivent être en métal coulé avec un fini chromé poli.
- Les pattes doivent être en acier inoxydable de 4 po avec pieds cylindriques réglables. Pieds de type cylindrique ou de type à rondelle permettant un réglage sur 2 po (51 mm).
- Têtes de brûleur amovibles, sans joint ni vis.
- Les grilles de surface doivent être constituées de sections amovibles de 12 po x 12 po et être fabriquées en fonte robuste.
- La cuvette moulée doit permettre d'orienter la chaleur vers le haut. La conception de la grille supérieure doit incorporer un blindage intégré pour la veilleuse.
- Le bac d'égouttement monopièce pleine largeur doit pouvoir s'enlever facilement pour le nettoyage.
- Panneaux de contour entièrement soudés sur le périmètre de la plaque et dossier à angle.
- Protège-thermostats.
- Voyant « Heat-On » (allumé).

Exigences relatives à l'alimentation en gaz

- Une veilleuse permanente pour chaque brûleur.
- Un robinet à positions variables ou robinet de commande du gaz (maximum-minimum) pour chaque brûleur.
- Raccordement arrière ou avant du gaz et régulateur de la pression du gaz.
- Chaque brûleur doit produire au moins 28 000 BTU par grille.
- La pression du collecteur est de 5,0 po de colonne d'eau pour le gaz naturel ou 10,0 po de colonne d'eau pour le gaz propane.
- Le collecteur doit être de type NPT de 3/4 po.
- Il faut installer le régulateur de pression de 3/4 po fourni avec l'équipement au moment du raccordement.

Spécifications de L'Équipement Majeur

Grilloir

Grilloir Charbon de Bois au Gaz/Électrique

Généralités

Le grilloir charbon de bois surbaissé et à grand volume doit être offert en diverses tailles et comporter trois composants principaux : 1) la plaque, 2) la source de chaleur et 3) les commandes de la température. L'appareil doit être un modèle de comptoir et la surface de cuisson est disposée par-dessus les éléments chauffants.

Configuration

L'un ou l'autre modèle au gaz doit être disponible dans les tailles approximatives suivantes :

- 24 po (610 mm) de largeur avec au moins quatre brûleurs et deux commandes
- 36 po (914 mm) de largeur avec au moins six brûleurs et trois commandes
- 48 po (1219 mm) de largeur avec au moins huit brûleurs et quatre commandes
- 60 po (1524 mm) de largeur avec au moins dix brûleurs et cinq commandes

L'un ou l'autre modèle électrique doit être disponible dans les tailles approximatives suivantes

- 24 po (610 mm) de largeur avec au moins deux commandes
- 36 po (914 mm) de largeur avec au moins trois commandes

Matériaux et construction

- Façade, côtés et rebord avant en acier inoxydable; bâti en acier inoxydable et aluminisé entièrement soudé sans attaches visibles (calibre 16 minimum)
- Construction entièrement doit être soudée en acier inoxydable avec dessus plein et Piètement ouvert
- Pieds tubulaires réglables en acier inoxydable munis de roulettes (qui se verrouillent à l'avant et qui ne se verrouillent pas à l'arrière) dans le cas des modèles autoportants
- Pieds à rondelle ou pieds cylindriques avec réglages de 2 po (51 mm) dans le cas des modèles de comptoir
- Tiroirs à graisse pleine largeur à l'avant
- Panneaux de contour entièrement soudés sur le périmètre de la plaque et dossier à angle
- Protège-thermostat
- Voyant « Heat-On » (allumé)
- Foyer à charbon robuste et brûleurs avec grilles en fonte

Options à valeur ajoutée

- Support pour appareil de table

Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)

- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 240 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- Chaque brûleur au gaz doit produire au moins 14 000 BTU par grille
- Unité électrique doit avoir un minimum de 5400W

Exigences relatives à l'alimentation en gaz

- Dispositif d'allumage de la veilleuse à flamme permanente
- Un robinet à positions variables ou robinet de commande du gaz (haut-bas) pour chaque brûleur
- Raccordement arrière ou avant du gaz et régulateur de la pression du gaz



Spécifications de L'Équipement Majeur

Friteuse

Friteuse Électrique et Friteuse au Gaz



Généralités

La friteuse doit comporter cinq principaux composants : 1) bassin(s) à friture, 2) système de chauffage, 3) panneau de commande, 4) filtre intégré et 5) zone de refroidissement. Le modèle de plancher à bassin simple doit avoir une capacité de friture d'au moins 30 lb à l'heure et le modèle à deux bassins, pour deux batteries d'au moins 50 lb à l'heure.

Configuration

Friteuse à bassin simple ou batteries (de 2 ou 3 ou 4) à plusieurs bassins disponible dans les configurations d'huile suivantes :

- 40 à 50 lb
- 60 à 70 lb
- 70 à 80 lb

Matériaux et construction

- Bassin de friture : acier inoxydable de nuance 304, calibre 16 minimum
- Paroi extérieure : devant, côtés, porte, support à paniers et tuyau d'évacuation acier inoxydable calibre minimum de 18
- Robinet de vidange : 1 ¼ po (32 mm) de diamètre ou plus pour drainage facile de l'huile
- Pieds tubulaires réglables en acier inoxydable munis de roulettes (qui se verrouillent à l'avant et qui ne se verrouillent pas à l'arrière)
- Panneau de commande : Indicateur numérique, minuterie électronique ou contrôle informatique.
- La température de cuisson doit être maintenue entre 93 °C et 190 °C (200 °F et 375 °F).

Options à valeur ajoutée

- Température des gaz évacués inférieure à 500 °F

Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)

Cet appareil doit être fourni avec un cordon et une fiche configurés selon les caractéristiques principales et les accessoires choisis. Alimentations requise :

- 208 V, 60 Hz, triphasée
- 240 V, 60 Hz, triphasée

Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)

- Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz, monophasée, avec affichage ou commandes numériques ou contrôles informatiques
- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur
- Au moins 70 000 BTUs

Spécifications de L'Équipement Majeur

Braisière Basculante

Braisière Basculante à L'Électricité et au Gaz

Généralités

L'appareil doit être une braisière basculante à l'électricité ou au gaz utilisée pour braiser, griller, frire, faire mijoter et cuire à la vapeur une grande quantité d'aliments, notamment des œufs brouillés, des viandes braisées, des soupes, des ragoûts et des pâtes. La poêle basculante doit comporter un couvercle à charnière, un tuyau de collecte du condensat, une cuve carrée de braisage et un mécanisme de basculement manuel ou électrique. Il doit fournir une distribution uniforme de la chaleur.



Configuration

Appareil doit être disponible à électricité ou au gaz dans les configurations suivantes :

- 30 gal (115L) avec mécanisme de basculement manuel ou électrique
- 40 gal (151 L) avec mécanisme de basculement manuel ou électrique

Fonctions

- Interrupteur d'alimentation
- Thermostat avec position ARRÊT et témoin
- Interrupteur de basculement qui éteint les éléments ou les brûleurs si la cuve est inclinée au-delà de 5°
- Protection contre la surchauffe
- 70°C à 230°C (160°F à 445°F) plage de température de service

Matériaux et construction

- Construction mono pièce avec coins concaves, cuve en acier inoxydable de calibre 10 minimum et fini n° 4 ou plus fin, à l'intérieur et à l'extérieur
- L'appareil doit comporter des pieds tubulaires en acier inoxydable à rondelle ou des pieds cylindriques réglables.

Poêle

- Devant incliné pour faciliter le versement et diminuer l'encombrement
- Surface de cuisson revêtue d'acier inoxydable d'au moins $\frac{5}{8}$ po (16 mm) d'épaisseur
- Couvercle à charnières assistées en acier inoxydable avec poignée
- Guide condensat sans égouttement avec robinet de purge et tamis verseur amovible

Mécanisme d'inclinaison

- Surface de cuisson revêtue d'acier inoxydable d'au moins $\frac{5}{8}$ po (16 mm) d'épaisseur
- Couvercle à charnières à ressort en acier inoxydable avec poignée
- Guide condensat sans égouttement
- Tamis verseur amovible
- Commande de température à semi-conducteurs
- Allumage électrique et témoin d'allumage

Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)

- Alimentation minimale : 208 V, 60 Hz, triphasée

Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)

- Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz, monophasée avec affichage ou commandes numériques
- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur

Spécifications de L'Équipement Majeur

Cuiseurs Vapeur

Cuiseurs Vapeur à L'Électricité et au Gaz

Généralités

Le cuiseur est constitué d'une armoire en acier inoxydable avec générateur de vapeur intégré. Il doit être doté d'une fonction de vidange sous pression automatique. Chaudière à vapeur ou au gaz auto-générative avec chauffage électrique dans une base d'armoire.

Configuration

- Générateur de vapeur chauffé à l'électricité ou au gaz intégré à la base de l'armoire de 24 po (610 mm) de largeur
- Capacité minimale de cinq plats gastronomes mesurant 12 po x 20 po x 2 po (305 mm x 508 mm x 50 mm) chacun.



Matériaux et construction

- Entièrement en acier inoxydable poli (minimum calibre 16)

Compartiments à vapeur

- Compartiments montés sur une base en acier inoxydable
- Surface de cuisson renforcée en acier inoxydable et portes à charnières avec verrous magnétiques
- Tuyaux directement raccordés à l'intérieur de l'armoire
- Condensateur d'eau froide : condense automatiquement la vapeur évacuée en eau avant le drainage

Fonctions

- Commande automatique de niveau d'eau, manomètre, tube de niveau d'eau, commande de pression avec commande secondaire de pression de sécurité, soupape de sécurité et protection cathodique
- Quatre pieds réglables en acier inoxydable à rondelle.

Options à valeur ajoutée

- Garantie prolongée pour cinq ans
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.
- Contrôle comprend un régulateur de pression

Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)

- Alimentation minimale : 208 V, 60 Hz, triphasée

Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)

- Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz, monophasée, avec affichage ou commandes numériques
- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur

Spécifications de L'Équipement Majeur

Cuiseur Vapeur à Convection avec Générateur de Vapeur à la Base à l'Électricité et au Gaz

Généralités

L'appareil doit être un cuiseur vapeur à convection doté d'un générateur de vapeur à l'électricité ou au gaz qui, au moyen de vapeur sèche haute vitesse, permet une cuisson uniforme des légumes, des fruits de mer et d'autres aliments.



Configuration

- Le cuiseur-vapeur doit être doté d'un ou de deux compartiments
- Modèle convection à vapeur sans pression avec la base de la chaudière chauffée à la vapeur chauffée ou électriquement.
- Chaque compartiment doit pouvoir recevoir au moins cinq plats à vapeur pleine dimension mesurant 12 po x 20 po (305 mm x 508 mm) ou demi-plats à vapeur.

Matériaux et construction

- Acier inoxydable de nuance 304 fini satin et un compartiment de cuisson en acier inoxydable de nuance 316 avec coins concaves
- Base du cuiseur-vapeur avec cadre incliné en fer peint sur le pourtour, support renforcé pour le cuiseur et le générateur de vapeur et extérieur en acier inoxydable
- Boîtier de commande en acier inoxydable
- Supports pour plats en acier inoxydable
- Bac d'égouttage en acier inoxydable, raccordé intégralement au drain
- Piètement en acier inoxydable avec pieds à rondelle réglables

Cuiseur-vapeur

- Porte soudée en acier inoxydable avec revêtement intérieur amovible
- Garniture d'étanchéité sur le pourtour de la porte
- Mécanisme de fermeture étanche et verrouillage de la porte avec ressort de rappel
- Commandes individuelles pour chaque compartiment
- Commandes accessibles par un panneau latéral amovible
- Commandes : interrupteur lumineux MARCHE-ARRÊT et interrupteur vapeur, voyant prêt et cuisson, minuterie électrique 60 minutes avec alarme sonore pour indiquer la fin du cycle de cuisson
- L'arrivée de vapeur au compartiment de cuisson doit être interrompue lorsque la porte est ouverte pendant le cycle de cuisson et réactivée lorsque la porte est fermée.

Générateur de vapeur

- À l'électricité ou au gaz avec commandes
- Vidange sous pression automatique
- Portes à charnières
- Commandes : sonde automatique de niveau d'eau, manomètre, indicateur de niveau d'eau, commande de pression avec commande secondaire de sécurité, soupape de sécurité, protection cathodique et coupe-circuit en cas de bas niveau d'eau

Options à valeur ajoutée

- Garantie prolongée pour cinq ans
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.
- Contrôles comprend les voyants lumineux pour prêts pour cuisson

Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)

- Alimentation minimale : 208 V, 60 Hz, triphasée

Spécifications de L'Equipment Majeur

Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)

- Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz, monophasée, avec affichage ou commandes numériques
- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur

Spécifications de L'Équipement Majeur

Cuiseur Vapeur à Convection de Comptoir avec Générateur de Vapeur à L'Électricité

Généralités

L'appareil doit être un compartiment de cuisson cuiseur vapeur à convection doté d'un générateur de vapeur à l'électricité qui, au moyen de vapeur sèche haute vitesse, permet une cuisson uniforme des légumes, des fruits de mer et d'autres aliments.



Configuration

- Recevoir au moins cinq plats à vapeur pleine dimension mesurant 12 po x 20 po x 2 po (305 mm x 508 mm x 51 mm).

Matériaux et construction

- Compartiment de cuisson en acier inoxydable de nuance 304 et de calibre 14 avec coins concaves
- Porte soudée en acier inoxydable avec revêtement intérieur amovible
- Boîtier de commande en acier inoxydable
- Supports pour plats en acier inoxydable
- Bac d'égouttage en acier inoxydable, raccordé intégralement au drain
- Chambres de cuisson avec des coins concaves

Cuiseur

- Garniture d'étanchéité sur le pourtour de la porte
- Mécanisme de fermeture étanche et verrouillage de la porte avec ressort de rappel
- Commandes accessibles par un panneau latéral amovible
- Mode de détartrage

Commandes

- Interrupteur lumineux MARCHE-ARRÊT et détartrage
- Minuterie électrique 60 minutes avec alarme sonore pour indiquer la fin du cycle de cuisson
- Commandes du générateur de vapeur à semi-conducteurs
- L'arrivée de vapeur au compartiment de cuisson doit être interrompue lorsque la porte est ouverte pendant le cycle de cuisson et réactivée lorsque la porte est fermée.

Options à valeur ajoutée

- Appareil monté sur le comptoir ou pieds en acier inoxydable à rondelle réglables
- Garantie prolongée pour cinq ans
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée
- Support pour les unités de comptoir.
- Contrôle inclus une lumière de prêt pour cuisson

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- Alimentation minimale : 208 V, 60 Hz, triphasée

Spécifications de L'Équipement Majeur

Cuiseur Vapeur à Convection de Comptoir à L'Électricité ou au Gaz

Généralités

L'appareil doit être un cuiseur vapeur à convection, sans générateur de vapeur qui au moyen de vapeur sèche haute vitesse, permet une cuisson uniforme des légumes, des fruits de mer et d'autres aliments. Il doit avoir une connexion sans installation et sans plomberie.



Configuration

- Le cuiseur doit pouvoir recevoir au moins cinq plats à vapeur pleine dimension de 12 po x 20 po x 2 po (30,48 cm x 50,8 cm x 5,08 cm).

Matériaux et construction

- Cuiseur vapeur en acier inoxydable de nuance 304 et fini satin
- Un compartiment de cuisson en acier inoxydable de nuance 316 avec coins concaves
- Acier inoxydable soudé avec revêtement intérieur amovible et garniture d'étanchéité robuste sur le contour de la porte;
- Mécanisme de fermeture étanche et de verrouillage de la porte avec ressort de rappel
- Supports à plats en acier inoxydable et plateau diffuseur de vapeur amovible empêchant les aliments d'entrer en contact avec l'eau
- Boîtier en acier inoxydable avec panneau d'accès entièrement amovible
- Acier inoxydable avec pieds à rondelle réglables

Fonctions

- Interrupteur lumineux MARCHE-ARRÊT et vapeur constante
- Voyant prêt et cuisson
- Voyant ajouter de l'eau avec alarme sonore
- Minuterie électrique 60 minutes avec alarme sonore pour indiquer la fin du cycle de cuisson
- L'arrivée de vapeur au compartiment de cuisson doit être interrompue lorsque la porte est ouverte pendant le cycle de cuisson et réactivée lorsque la porte est fermée.

Options à valeur ajoutée

- Garantie prolongée pour cinq ans
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)

- Alimentation minimale : 208 V, 60 Hz, triphasée

Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)

- Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz, monophasé, avec affichage et commandes numériques
- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur

Spécifications de L'Équipement Majeur

Marmite à Vapeur à Double Paroi à L'Électricité ou au Gaz

Généralités

Les marmites à vapeur à double paroi (aux deux tiers) montées au sol sont dotées d'un circuit fermé de vapeur. L'espace entre les deux parois est rempli d'eau distillée et la vapeur est produite par un générateur de vapeur à l'électricité ou au gaz situé dans une enceinte fixée au support de la marmite.



Configuration

- La marmite de comptoir doit être disponible en 6 gal (22 L) et 12 gal (45 L).
- La marmite de sol doit être disponible dans une configuration à basculement et dans les capacités qui se rapprochent le plus de celles-ci : 25 gal (95 L), 40 gal (150 L), 60 gal (225 L), 80 gal (300 L)

Matériaux et construction

- Acier inoxydable de nuance 304 et de nuance 316 pour appareils de 20 gal et plus les pièces en contact avec les aliments en acier inoxydable de nuance 316
- $\frac{2}{3}$ marmite à double paroi aux deux tiers ou à double fond pour fournir un espace de circulation de la vapeur et pour chauffer la surface de cuisson
- Manomètre et soupape de sécurité accessibles de l'arrière ou du côté pour protéger contre les altérations et les blessures
- Bord recourbé et renforcé qui résiste aux dommages
- Bride de montage du robinet, robinet de vidage tangent (Requis pour tous les modèles de 20 gallons et plus) et crépine de drainage
- Couvercle en acier inoxydable à ouverture assistée, à charnières à 45°, pivotant vers l'arrière
- Système de diffusion de la vapeur autonome
- Générateur de vapeur intégré à l'électricité ou au gaz
- Appareils de sol montés sur une plate-forme ou sur une base ouverte ou de type armoire
- Modèle de comptoir à pieds à rondelle ou pieds cylindriques avec réglages de 50 mm (2 po)
- Plage de pression entre 35 lb/po² et 50 lb/po²

Fonctions

- Plage de température de service entre 70°C et 126°C (150°F et 260°F)

Commande :

- Voyant à DEL pour cycle de chaleur
- Voyant à DEL pour bas niveau d'eau
- Interrupteur MARCHE-ARRÊT
- Cadran de commande de la température
- Commandes conçues pour résister à l'eau et aux éclaboussures
- Éléments chauffants soudés

Options à valeur ajoutée

- Éléments électriques amovibles pour le remplacement facile sur place

Exigences relatives à l'alimentation électrique (marmite électrique)

- Alimentations possibles : 208, 240, 480 V, 60 Hz, triphasée

Exigences relatives à l'alimentation en gaz (marmite au gaz)

- Alimentation minimale : 110 - 120 V, 60 Hz, monophasée
- Dispositif d'allumage de la veilleuse à flamme permanente
- Raccordement du gaz à l'arrière et régulateur de la pression du gaz
- Système d'ignition pour pilot

Spécifications de L'Équipement Majeur

Réfrigérateurs et Congélateurs

Armoire Frigorifique Commerciale

Généralités

L'appareil doit être doté de portes solides, pleines et être autonome, fixe et vertical, avec système frigorifique monté au haut ou au bas et un groupe compresseur-condensateur refroidi à l'air.

Configuration

- Disponible avec une porte simple, double et triple (porte pleine)

Matériaux et construction

- Extérieur : panneau avant fini en acier inoxydable et panneaux d'extrémité, panneau arrière et dessus finis en acier inoxydable; joints extérieurs et joints soudés repliés vers l'intérieur sans joint de recouvrement; aucun bord vif visible
- Intérieur : revêtement en acier inoxydable coins concaves et plancher en acier inoxydable
- Bâti en profilé d'acier soudé résistant à la corrosion et muni de roulettes sur tige avec au moins deux roulettes avant qui se verrouille



Éclairage

- Interrupteur dissimulé pour l'éclairage intérieur protégé

Portes

- Extérieur en acier inoxydable et harmonisé avec l'intérieur de l'armoire
- Poignées de portes avec serrures standard
- Poignées de porte encastrées garantie à vie
- Portes complètement étanches se fermant automatiquement avec charnières permettant de laisser la porte ouverte au besoin quand il le faut.
- Garniture d'étanchéité magnétique de construction mono pièce, amovible sans outils pour faciliter le nettoyage

Tablettes

- Aucune n'espace d'écartement des tablettes
- Convenant à des plats gastronomes de 18 po x 26 po (457 mm x 660 mm) et de 12 po x 20 po (305 mm x 508 mm)
- Trois tablettes réglables par section en fil d'acier revêtu approuvé par la NSF
- Tablettes reposant solidement sur le nombre approprié de chevilles
- Montants supports des tablettes avec les mêmes matériaux que l'intérieur de l'armoire et réglage des tablettes

Isolation

- Mousse sans CFC et HCFC projetée sur l'ensemble de la structure de l'armoire et des portes pleines

Système frigorifique

- Réseau de tubulures capillaires intégré rempli d'un frigorigène écologique sans CFC n° R134A ou supérieur
- Commande par microprocesseur et indicateur de température à DEL
- Grand serpentin d'évaporateur revêtu de résine époxyde équilibré avec le compresseur et le condensateur
- Dégivrage automatique déclenché par minuterie et arrêté par température et commandes numériques de la température
- Maintien d'une température minimale entre 0,5 °C et 3,3 °C (33 °F et 38 °F)

Options à valeur ajoutée

- Éclairage à DEL
- Protecteur surélevé en métal de la garniture d'étanchéité de la porte
- Canal d'aération sur les côtés assurant une bonne circulation d'air dans l'ensemble de l'armoire frigorifique

Spécifications de L'Equipment Majeur

- Valve d'expansion thermostatique et mesurage

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- Alimentation électrique minimale : 115 – 120 V, 60 Hz, monophasée
- Cordon électrique et fiche fournis

Spécifications de L'Équipement Majeur

Congélateur Commerciale

Généralités

L'appareil doit être doté de portes pleines et être autonome, fixe et vertical, avec système frigorifique monté au haut ou au bas et un groupe compresseur-condensateur refroidi à l'air.



Configuration

- Disponible avec une porte simple, double et triple (porte pleine)

Matériaux et construction

- Extérieur: panneau avant, d'extrémité, arrière et dessus finis en acier inoxydable; joints extérieurs et joints soudés repliés vers l'intérieur sans joint de recouvrement; aucun bord vif visible
- Intérieur: revêtement en acier inoxydable et les coins concaves et plancher en acier inoxydable
- Bâti en profilé d'acier soudé résistant à la corrosion et muni de roulettes sur tige avec au moins deux roulettes avant qui se verrouillent

Isolation

- Mousse sans CFC et HCFC projetée sur l'ensemble de la structure du congélateur et des portes pleines

Éclairage

- Interrupteur dissimulé pour l'éclairage à DEL intérieur protégé

Portes

- Extérieur en acier inoxydable et harmonisé avec l'intérieur du congélateur
- Poignées de portes avec serrures standard
- Poignées de porte encastrées
- Portes complètement étanches se fermant automatiquement
- Charnières permettant de laisser les portes ouvertes au besoin
- Garniture d'étanchéité magnétique de construction mono pièce, enlevable sans outils pour faciliter le nettoyage

Tablettes

- Aucune n'espace d'écartement des tablettes
- Trois tablettes réglables par section en fil d'acier revêtu approuvé par la NSF
- Tablettes reposant solidement sur le nombre approprié de chevilles
- Montants supports des tablettes avec les mêmes matériaux que l'intérieur de l'armoire et réglage des tablettes

Système frigorifique

- Réseau de tubulures capillaires intégré rempli d'un frigorigène écologique sans CFC n° R404A ou supérieur
- Commande par microprocesseur et indicateur de température à DEL
- Serpentin d'évaporateur revêtu de résine époxyde équilibré avec le compresseur et le condensateur
- Dégivrage automatique déclenché par minuterie et arrêté par température et commandes numériques de température
- Maintien d'une température de -10 °C (23,3 °F) ou plus froid

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- Alimentation électrique minimale : 115 – 120 V, 60 Hz, monophasée
- Cordon électrique et fiche fournis

Options à valeur ajoutée

- Éclairage à DEL.
- Protecteur surélevé en métal de la garniture d'étanchéité de la porte
- Canal d'aération sur les côtés assurant une bonne circulation d'air dans l'ensemble du congélateur
- Valve d'expansion Thermostatique et mesurage

Spécifications de L'Équipement Majeur

Réfrigérateur Bahut Commerciale

Généralités

L'appareil doit être constitué d'une armoire mono pièce en acier inoxydable de configuration horizontale avec système frigorifique monté sur le côté, des tiroirs avec rails et roulements de qualité commerciale assez grands pour y loger de l'équipement de cuisine.



Configuration

- 25 po à 36 po (635 mm à 914 mm) long. avec au moins deux tiroirs réfrigérés robustes
- 37 po à 48 po (940 mm à 1219 mm) long. avec au moins deux tiroirs réfrigérés robustes
- 49 po à 59 po (1245 mm à 1499 mm) long. avec au moins deux tiroirs réfrigérés robustes
- 60 po à 84 po (1524 mm à 2134 mm) long. avec au moins deux tiroirs réfrigérés robustes

Matériaux et Construction:

Armoire

- Dessus en acier inoxydable avec rebord surélevé
- Extérieur : panneau avant en acier inoxydable de calibre 22 minimum et panneaux d'extrémité, panneau arrière et dessus finis en acier inoxydable ou en aluminium; joints extérieurs et joints soudés repliés vers l'intérieur sans joint de recouvrement; aucun bord vif visible
- Intérieur : revêtement en acier inoxydable, en aluminium ou en ABS, coins concaves
- Bâti en profilé d'acier soudé résistant à la corrosion doté de roulettes sur tige avec au moins deux roulettes avant qui se verrouillent

Tiroirs

- Extérieur en acier inoxydable de calibre 16 minimum avec revêtement intérieur en ABS blanc approuvé par la NSF, en aluminium ou en acier inoxydable et harmonisé avec l'intérieur du réfrigérateur
- Poignées de tiroir montées d'affleurement et ne faisant pas saillie
- Poignées de tiroir encastrées
- Chaque tiroir s'ouvrant complètement sur toute la largeur du réfrigérateur et muni d'une serrure standard
- Revêtements extérieur et intérieur et bâti des tiroirs, rails et roulements en acier inoxydable et à fermeture automatique
- Tiroirs permettant de ranger des plats de restaurant de 12 po x 20 po x 4 po (305 mm x 508 mm x 102 mm)
- Garniture d'étanchéité magnétique ou garniture à pression de construction mono pièce, enlevable sans outils pour faciliter le nettoyage

Isolation

- Mousse sans CFC et HCFC projetée sur l'ensemble de la structure du réfrigérateur bahut et des tiroirs

Système frigorifique

- Réseau de tubulures capillaires intégré rempli d'un frigorigène écologique sans CFC n° R134A ou supérieur
- Commande par microprocesseur et indicateur de température à DEL
- Grand serpentin d'évaporateur revêtu de résine époxyde équilibré avec le filtre du compresseur et du condensateur
- Dégivrage automatique déclenché par minuterie et arrêté par température et commandes numériques de température
- Maintien de la température entre 1 °C et 3 °C (34 °F et 38 °F).

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- Alimentation électrique minimale : 115 V, 60 Hz, monophasée, fiche NEMA, type 5-15.

Spécifications de L'Équipement Majeur

Machine à Glaçons avec Bac de Stockage

Généralités

Machine à glaçons autonome qui produit des glaçons de taille régulière. La machine doit être dotée d'un système de circulation d'air situé sur le côté ou à l'avant pour refroidir le compresseur, d'un seul raccord d'eau potable froide et d'un seul raccord de vidange.



Configuration

La machine doit être offerte dans les capacités suivantes :

- Moins de 100 lb (45 kg) de glace par période de 24 h
- Entre 100 et 150 lb (45 kg et 68 kg) de glace par période de 24 h
- Entre 200 et 300 lb (91 kg et 136 kg) de glace par période de 24 h
- Entre 400 et 500 lb (181 kg et 227 kg) de glace par période de 24 h
- Entre 500 et 800 lb (227 kg et 363 kg) de glace par période de 24 h
- Modulaire : 500lbs (227kg) de capacité de glace par période de 24 h
- Modulaire : 700lbs (318 kg) de capacité de glace par période de 24 h
- Modulaire : 800lbs (364 kg) de capacité de glace par période de 24 h
- Modulaire : 900lbs (409 kg) de capacité de glace par période de 24 h
- Doit inclus un filtre à eau

Matériaux et construction

- Machine en acier inoxydable résistant à la corrosion, avec une combinaison possible de plastique
- Porte coulissante
- La machine doit comporter un bac de la taille recommandée pour la capacité de production de la machine
- Revêtement intérieur mono pièce (sans joint) de polyéthylène
- Pieds de type cylindrique ou de type à rondelle permettant un réglage sur 2 po (51 mm)

Système de réfrigération

- Réseau de tubulures capillaires intégré remplies d'un frigorigène écologique sans CFC (R134A ou supérieur)

Isolation

- Isolant en mousse projeté en place à l'aide d'un matériau exempt de CFC et de HCFC pour toute la structure de la machine

Fonctions

- La machine doit être refroidie à l'air.

Options à valeur ajoutée

- Garantie prolongée pour trois ans
- Service sur place 24 heures pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

La machine devra comporter une fiche avec configuration à déterminer en fonction des caractéristiques et des accessoires choisis.

- 115 V, 60 Hz, monophasée
- 208 à 230 V, 60 Hz, monophasée

Spécifications de L'Équipement Majeur

Refroidisseur à Courant D'Air

Généralités

Le refroidisseur doit être constitué de quatre composants principaux : 1) système de réfrigération; 2) armoire finie à l'intérieur et à l'extérieur; 3) isolation écologique; 4) système de commande. Il doit refroidir et congeler rapidement à une faible température des aliments cuits. La température et la durée de refroidissement requises doivent respecter ou dépasser toutes les normes de la NSF. L'unité doit être disponible soit avec un modèle d'air autocontrôle.



Configuration

- Il doit pouvoir recevoir 5, 10 ou 13 plats ou avoir une plus grande capacité lui permettant de recevoir des plats de 12 po x 20 po (305 mm x 508 mm) et de 18 po x 26 po (457 mm x 660 mm)
- Les plateaux de chargement pouvant être glissés vers l'intérieur doivent être offerts dans les capacités suivantes: 200 lb (91 kg), 400 lb (181 kg) ou plus.

Matériaux et construction

- Construction en acier inoxydable poli, avec isolation en polyuréthane écologique haute densité exempte de CFC
- Fini intérieur et extérieur en acier inoxydable nuance 304 ou en un autre matériau certifié par la NSF
- Les coins intérieurs doivent être arrondis
- Portes à fermeture automatique, dotées d'une garniture d'étanchéité magnétique amovible
- Tous les moteurs doivent être de type à roulements à billes scellés à vidange automatique
- Roulettes pivotantes robustes dont au moins deux qui se verrouille à l'avant
- Modèle de 13 pan et plus doit être roulant et compatible avec armoire de maintien au chaud et four combi

Plage de température

- Les modes de fonctionnement du refroidisseur doivent comprendre un refroidissement doux, un refroidissement rapide, une congélation choc, une congélation et une décongélation
- Conception permettant un refroidissement doux de 90 °C à 3 °C (194 °F à 37 °F) en 90 minutes ou moins alors que la température demeure supérieure à 0 °C (32 °F)
- Conception permettant une congélation choc à -18 °C (-0,4 °F) d'aliments cuits en 240 minutes ou moins à une température de -35 °C (-31 °F)
- Conception permettant de maintenir des aliments congelés en faisant passer la température de 3 °C à -18 °C (37 °F à -0,4 °F)
- Activation automatique à la fin de chaque cycle

Unité de réfrigération

- Comporte tous les éléments requis, notamment commandes, évaporateur et ventilateur
- Évaporateur de type à convection forcée et conçu spécifiquement pour le refroidissement par courant d'air et la congélation choc
- Pour le nettoyage, l'accès à l'évaporateur doit se faire au moyen d'un panneau escamotable muni de charnières (systèmes autonomes seulement)
- Moteurs du ventilateur munis d'une protection contre les surcharges et pales du ventilateur protégées pour prévenir les blessures

Système et panneau de commande

Système de commande du microprocesseur :

- Choix de cycles de fonctionnement en fonction des besoins de l'utilisateur
- Grand dispositif d'affichage, notamment pour le temps, la température centrale, la température de maintien et les renseignements relatifs aux alarmes et aux modes de fonctionnement
- Alarme sonore qui se fait entendre à la fin du cycle ou lorsque le cycle s'arrête de manière anormale

Panneau de commande numérique :

Spécifications de L'Équipement Majeur

- Convivial, à portée de main et pouvant être réglé en mode manuel ou automatique
- Sonde centrale mesurant en continu la température du produit durant tous les cycles; à la fin d'un cycle de congélation, la sonde peut être chauffée pour faciliter son retrait du produit congelé
- Affichage visible et alarme sonore
- Réglages programmables par l'utilisateur

Options à valeur ajoutée

- Décongélation des aliments jusqu'à la température de réfrigération dans des conditions maîtrisées
- Garantie prolongée pour cinq ans
- Service sur place 24 heures pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Le refroidisseur devra comporter une fiche avec configuration à déterminer en fonction des caractéristiques et des accessoires choisis.

- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 240 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée

Spécifications de L'Équipement Majeur

Présentoir Réfrigéré

Généralités

Le présentoir réfrigéré doit avoir deux composants principaux : 1) système de réfrigération et 2) portes avant vitrées. Le présentoir servira à garder au frais des aliments offerts en libre-service.

Configuration

Configurations possibles :

- Porte simple, double et triple à battant avec verre trempé thermique avec système de réfrigération installé à la base et monté sur le dessus
- Porte double et triple coulissante avec verre trempé thermique avec système de réfrigération installé à la base ou monté sur le dessus



Matériaux et construction

- Base entièrement soudée
- Portes avant en verre trempé thermique
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Tablettes robustes en fil métallique revêtu de PVC
- Au moins trois des tablettes doivent être réglables
- Frigorigène sans CFC (134A)
- Éclairage au haut du présentoir et aux tablettes, où les appareils d'éclairage sont protégés et indépendamment raccordés

Portes

- Poignées de porte avec serrures de porte standard
- Portes à charnière.
- Durée de vie (fonctionnement) garantie sur poignées de porte
- Portes à fermeture automatique
- Portes capable restée ouverte au besoin.
- Les joints de porte Magnétiques d'une construction d'un morceau (pièce), amovible sans outils pour faciliter le nettoyage des portes à charnière.

Rayonnage (Étagère)

- L'appareil ne doit avoir aucun écart d'étagère, capable de s'accommoder 18" x 26" (457mm x 660mm) et 12" x 20" (305mm x 508mm) pour casseroles
- Trois étagères NSF réglable avec fils *enrobes* et approuvées par section.
- Les étagères doivent être sécurisées avec le nombre approprié d'épingles par étagère.
- Des pilastres de support d'étagère faits de même matériel que l'intérieur du cabinet pour permettre le réglage des étagères.

Isolation

- Mousse doit être en place avec sans produit CFC et HCFC pour la structure entière du cabinet.

Système de Réfrigération

- Système de tube capillaire utilisant des matériaux CFC R134A ou supérieur.
- Équipé d'un microprocesseur contrôlant et un indicateur DEL de température.
- Évaporateur en époxy balancé avec le compresseur et le condensateur
- Le système de dégivrage automatique et des contrôles numériques de température.
- L'appareil doit pouvoir maintenir une température minimale de 33°F à 38°F (0.5°C à 3.3°C)

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- Alimentation électrique minimale : 115 à 120 V, 60 Hz, monophasée
- Cordon électrique et prise de courant fourni

Spécifications de L'Équipement Majeur

Options à valeur ajoutée

- Éclairage à DEL.
- Protecteur de joint de casserole de porte métallique augmenté (levé)
- Canal d'aération latéral qui favorise une bonne circulation d'air dans le présentoir réfrigéré
- Valve d'expansion Thermostatique et mesurage

Spécifications de L'Équipement Majeur

Station de Service Mobile pour Sandwichs

Généralités

La station de service mobile pour sandwichs et salades doit être constituée de quatre éléments principaux : 1) armoire réfrigérée à la base avec au moins une porte; 2) une planche à découper amovible; 3) un couvercle basculant; 4) une tablette en treillis métallique derrière chaque porte. La station doit permettre d'exécuter une fonction spécifique des services alimentaires, comme la préparation et la conservation de sandwichs ou de salades ou de pizzas.



Configuration

La station doit être offerte dans les configurations suivantes :

- 48 po large pour la station réfrigérée pour la préparation de sandwichs avec capacité de 12 x 1/6 plats
- 60 po large pour la station réfrigérée pour la préparation de sandwichs avec capacité de 16 x 1/6 plats
- L'unité doit avoir une largeur minimale de 28 po (711 mm) avec une hauteur minimale de 32 po (813 mm) et un maximum de 36 po (914 mm)

Matériaux et construction

- Extérieur : devant, dessus, portes et extrémités en acier inoxydable; arrière de la station au fini aluminium assorti acceptable; lignes de soudure et joints extérieurs cachés sans joints de recouvrement; aucun bord vif exposé
- Intérieur : revêtement intérieur et coins concaves en acier inoxydable ou en aluminium; plancher en acier inoxydable
- Cadre en acier soudé résistant à la corrosion et doté de roulettes
- Porte à fermeture automatique avec garniture d'étanchéité magnétique mono pièce
- Tablettes robustes en fil métallique revêtu de PVC ou tablettes en acier inoxydable avec supports de tablettes

Fonctions

- La porte et l'ensemble de la structure de l'armoire doivent être isolés avec une mousse exempte de CFC et de HCFC projetée en place.
- Système intégré, avec frigorigène écologique sans CFC (R134 ou mieux)
- Roulettes pivotantes robustes de 3 po à 5 po (76 mm à 127 mm) dont deux qui se verrouille à l'avant
- Température réglable de 0,5 °C à 5 °C (33 °F à 41 °F)
- Interrupteur électrique MARCHE-ARRÊT avec voyant

Options à valeur ajoutée

- Canal d'aération approprié qui favorise une bonne circulation d'air dans l'armoire réfrigérée

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz, monophasée, station dotée d'un cordon électrique et d'une fiche NEMA 5-15P

Spécifications de L'Équipement Majeur

Table à Salades ou à Desserts Mécaniquement Réfrigérée

Généralités

La table à salade ou desserts doit comporter deux éléments principaux : 1) base de table avec tablette et 2) dessus de table. La table doit conserver froids les produits alimentaires réfrigérés à une température de service qui garantit que les aliments sont salubres et prêts pour la consommation.



Configuration

- La table doit comporter cinq et six compartiments individuellement réfrigérés pouvant recevoir des plats de taille normale, comme 12 po x 20 po x 4 po (305 mm x 508 mm x 102 mm)
- Configurations possibles : armoire ou dessus de table
- Haute de la table devrait être un minimum de 34 po

Matériaux et construction

- Table d'accueil des récipients en acier inoxydable poli
- Dessus extérieur en acier inoxydable, calibre 20 ou mieux, soudé, meulé et poli en une unité intégrée
- Revêtement intérieur en acier inoxydable de calibres 22 ou supérieur
- Quatre roulettes pivotantes dont deux qui se verrouille à l'avant sur des pieds en acier inoxydable
- Pare-Haleine en acier inoxydable et vitre trempée.
- Rail pour plateau sur les deux côtes.

Commandes thermostatiques et température de maintien

- Maintien de la température entre 1 °C et 5 °C (33 °F à 41 °F)
- Dispositif d'affichage numérique de la température
- Interrupteur MARCHÉ-ARRÊT
- Commande électronique de la température de décongélation

Isolation

- Armoire entièrement isolée
- La porte et l'ensemble de la structure de l'armoire doivent être isolés avec une mousse exempte de CFC et de HCFC projetée en place

Système de réfrigération

- Système intégré, avec frigorigène écologique sans CFC (R134A ou supérieur)

Exigences relatives à l'alimentation électrique

La table doit être dotée d'une fiche et d'un cordon dont la configuration sera déterminée en fonction des caractéristiques et des accessoires choisis :

- 115 à 120 V, 60 Hz, monophasée

Spécifications de L'Équipement Majeur

Tables de Service

Table Électrique à Compartiments Chauds

Généralités

La table électrique à compartiments chauds doit comporter deux éléments principaux : 1) une base de table avec tablette et 2) un dessus de table. On l'utilise pour garder au chaud et humides des aliments en vrac, sans les faire brûler. La table doit permettre de maintenir les aliments à des températures constantes supérieures à 60 °C/140 °F) prêts pour la consommation durant la période de service.



Configuration

- Cinq et six compartiments distincts; conception à base ouverte; chaque compartiment doit être doté de son propre réchaud pour accommoder des plats standard
- Chaque réchaud doté d'un élément chauffant d'une puissance d'au moins 500 W
- Panneau de commande en retrait avec commande distincte pour chaque compartiment et indicateur lumineux pour obtenir des températures précises
- Dimensions maximales pour table à cinq compartiments: 74 po long x 30 po large (1880 mm long. x 762 mm large)
- Dimensions maximales pour table à six compartiments: 96 po long x 30 po large (2438 mm long. x 762 mm large)

Matériaux et construction

- Acier inoxydable soudé et poli
- Dessus extérieur en acier inoxydable de calibres 14 ou mieux, soudé, meulé et poli en une unité intégrale
- Réchauds à aliments en acier inoxydable marqués au poinçon et isolés à la base
- Quatre roulettes pivotantes dont deux qui se verrouille à l'avant sur les pieds en acier inoxydable
- Table à découper et étagère à cabaret

Commande(s)

- Commandes individuelles avec interrupteur MARCHÉ-ARRÊT derrière le couvercle

Pare Haleine

- Chaque table de service doit être accompagnée d'un Pare Haleine
- Pare-Haleine en acier inoxydable et vitre trempée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

La table doit être dotée d'une fiche et d'un cordon et être offerte dans les configurations d'alimentation suivantes :

- 120 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 240 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée

Spécifications de L'Équipement Majeur

Armoire de Conservation

Généralités

L'armoire sera utilisée pour conserver les aliments préparés à leur température de service.

Configuration

- Porte simple et double doit être compatible avec le four combi choisi (modèle roulant et avec ouverture de porte avant et arrière)
- L'armoire doit être capable d'accueillir les hauteurs suivantes:
 - Une étagère roulante de 66 pouces.
 - Une étagère roulante de 72 pouces.



Matériaux et construction

- Acier inoxydable poli intérieur et extérieur.
- Bâti extérieur en acier inoxydable de calibres 20 ou mieux, bâti intérieur en acier inoxydable de calibre 18 avec coins concaves
- Les charnières de la ou des porte(s) doivent être du côté gauche ou droit; joints d'étanchéité de porte de type magnétique, qui peuvent être remplacés sans outil
- Quatre roulettes pivotantes robustes, dont deux qui se verrouille
- Entièrement isolée - au moins 1 ½ po (938 mm) dans la paroi latérale

Température de fonctionnement

- L'Appareil de chauffage doit pouvoir maintenir la nourriture au minimum de 82 ° C (180 ° F)

Commande(s)

- Le panneau de commande encastré doit comporter un voyant de marche, un thermomètre analogique et un thermostat plein échelle pour la température.
- L'armoire doit être dotée d'une commande résistante à l'eau avec un interrupteur MARCHÉ-ARRÊT et un dispositif d'affichage de la température (d'affichage en Fahrenheit ou en Celsius).

Exigences relatives à l'alimentation électrique

L'armoire doit être dotée d'une fiche et d'un cordon installés sur le dessus ou le côté, pour l'une des alimentations suivantes :

- 208 V à 240V, 60 Hz, monophasée

Spécifications de L'Équipement Majeur

Équipement Pour les Boissons

Urne à Café

Généralités

L'appareil doit pouvoir faire infuser de grandes quantités de café en plus de les garder au chaud (entre 92 °C/195 °F et 96 °C/205 °F) pendant au moins 90 minutes.

Configuration

Capacité d'infusion par heure (ce qui dictera le type d'appareil à spécifier) :

- 12 à 15 L
- 16 à 29 L
- 30 à 59 L
- 60 à 118 L

Matériaux et construction

L'appareil doit être offert avec :

- Tête d'infusion simple et double, selon la taille
- Composants situés à l'avant ou sur le dessus pour faciliter le service
- Tous les composants internes et externes de l'appareil doivent être en acier inoxydable.

Fonctions

- Infusion du café dans une carafe, soit automatiquement, soit au moyen d'une cafetière verseuse
- Dispositifs prévus pour empêcher tout contact entre le liquide chaud et les mains
- Choix entre deux cycles d'infusion : réservoir complet et demi-réservoir

Panneau de commande

- Panneau de commande avant ou latéral
- Commande de remplissage du réservoir et du niveau d'eau souhaité
- Arrêt automatique pour empêcher la surchauffe

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Alimentations possibles :

- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée



Spécifications de L'Équipement Majeur

Percolateur pour le Café

Généralités

Le percolateur est un appareil conçu pour l'infusion du café. Il doit comporter trois éléments principaux : 1) un pot, 2) une chambre sous la cafetière, et 3) un tube vertical allant de la chambre jusqu'au haut de l'appareil. Le liquide doit être maintenu à une température se situant entre 92 °C/195 °F et 96 °C/205 °F pendant au moins 90 minutes.

Configuration

Le percolateur doit être offert dans les capacités suivantes :

- Capacité de 40 tasses (6 L)
- Capacité de 60 tasses (9 L)
- Capacité de 100 tasses (15 L) (150 mL/tasse)

Matériaux et construction

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable poli
- Pièces amovibles pour nettoyage et entretien.

Commandes

- Commande automatique de la température (sur le devant ou le dessus)
- Voyant qui s'allume une fois le cycle d'infusion terminé
- Interrupteur MARCHÉ-ARRÊT

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- Alimentation électrique minimale : 115 à 120 V, 60 Hz, monophasée
- Puissance : 1500 à 2000 W



Spécifications de L'Équipement Majeur

Distributeur de Boisson Froide

Généralités

Le distributeur est un appareil conçu pour assurer la distribution de liquides froids. Il doit comporter trois éléments principaux : 1) un bol et un couvercle; 2) un système mélangeur; 3) un système de réfrigération.



Configuration

Le distributeur doit être offert dans les capacités suivantes :

- Une, deux, trois et quatre réservoirs réfrigérés; de type autonome pouvant être installé sur un comptoir et doté d'un robinet d'arrêt.

Matériaux et construction

- Système de pompage électrique
- Robinet anti gouttes

Bâti et panneaux

- Matériau comme l'acier inoxydable poli (aucune rouille ni corrosion)
- Plateau d'égouttage intégré

Réservoir pour boisson

- Bol et couvercle amovibles et faits d'un matériau transparent non cassant, comme du polycarbonate résistant aux chocs.
- Chaque bol doit avoir son propre moteur et une capacité minimale de 2,5 gal (10 L).

Plage de température

- 1 °C à 5 °C (34 °F à 41 °F)

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz, monophasée

Spécifications de L'Équipement Majeur

Distributeur de Lait en Vrac

Généralités

Le distributeur de lait en vrac doit être doté des caractéristiques principales suivantes : distribution pour une utilisation mains libres, compartiment à lait, compresseur, indicateur de température et commande de température réglable. Le distributeur doit maintenir la température à 4 °C/40 °F.



Configuration

- Disponible avec option d'un, deux et trois robinets de distribution
- Recevoir des sacs de trois, cinq et six gallons

Matériaux et construction

- Distributeur autonome
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Porte et charnières de qualité commerciale
- Garniture d'étanchéité amovible en vue de son remplacement sur place ou de sa désinfection
- Isolant de polyuréthane en mousse projeté en place respectueux de l'environnement pour une efficacité énergétique maximale ainsi que la résistance et la durabilité de l'armoire
- Robinets anti gouttes à levée et à ressort de rappel
- Tablette de remplissage pliante
- Plateau d'égouttage
- Commande de température réglable et indicateur de température intégré

Fonctions

- Commande de température réglable

Système de réfrigération

- Système intégré, avec frigorigène écologique sans CFC (R134A ou mieux)

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- Alimentation électrique : 115 V, 60 Hz, monophasée
- Fiche et cordon électriques fournis

Spécifications de L'Équipement Majeur

Distributeur de lait en vrac - Modèles Silver King Majestic, séries SKMAJ1/C3 et SKMAJ2/C3 : Aucun produit de remplacement

En 2014, un contrat a été attribué pour la fourniture de 48 distributeurs de lait modèle SKMAJ1/C3 (un robinet) et de 24 distributeurs de lait modèle SKMAJ2/C3 (deux robinets) à diverses unités opérationnelles SCC au Canada. Pour assurer l'interopérabilité, la normalisation des opérations et l'appui des programmes d'entretien préventif.

Généralités

L'appareil doit être un distributeur de lait réfrigéré en vrac de type autonome installé sur un comptoir.

Configuration

- Les distributeurs doubles doivent être des distributeurs de lait réfrigéré à deux robinets et à deux (2) boîtes pour le lait, doivent être autonomes et pouvoir être installés sur un comptoir.
- Les distributeurs de lait réfrigéré doubles doivent pouvoir contenir deux (2) sacs de lait de trois gallons (min.) à six gallons (max.), ou des réservoirs à lait en métal de trois à cinq gallons.
- Les distributeurs simples doivent être des distributeurs de lait réfrigéré à un robinet, avec une (1) boîte pour le lait, doivent être autonomes et pouvoir être installés sur un comptoir.
- Les distributeurs simples doivent pouvoir contenir un (1) sac de trois gallons (min.) à six gallons (max.), ou des réservoirs à lait en métal de trois à cinq gallons.
- Fonctionnement de type « mains libres ».
- Comprend deux boîtes pour le lait dans le cas des distributeurs doubles (une pour chaque robinet), et une boîte pour le lait dans le cas des distributeurs simples.
- Robinet à ressort à écoulement par gravité, pour distribution antigoutte et salubrité optimale.

Matériaux et construction

- Fixations de sécurité permettant de fixer les pattes du distributeur sur le dessus du comptoir.
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable.
- Indicateur de température sur la porte, à l'avant.

Fonctions

Commande de réglage de la température.

Attestations

Certifications UL et NSF.

Garantie

Garantie pièces et main-d'œuvre de deux ans, et garantie de cinq ans sur le compresseur.

Spécifications de L'Équipement Majeur

Batterie De Cuisine

Mélangeur Planétaire

Généralités

Mélangeur planétaire sur pied doté d'un système d'entraînement à vitesse variable pouvant exécuter un fort volume de tâches, à faible et à grande vitesses. Le mélangeur doit pouvoir : pétrir la pâte, réduire des patates en purée, mélanger de la pâte à frire et battre en émulsion en plus de répondre à tous les besoins associés à la cuisine de grands établissements.



Configuration

Le mélange planétaire doit être doté d'un système d'entraînement à vitesse variable et être offert dans des capacités du bol dans les dimensions les plus près possible de celle énumérée ici-bas:

- 5 pintes (4, 7 L) avec un moteur d'au moins 800W (modèle de comptoir)
- 12 pintes (12,4 L) avec un moteur d'au moins ¾ HP (modèle de comptoir ou de plancher)
- 20 pintes (18,9 L) avec un moteur d'au moins ¾ HP (modèle de comptoir ou de plancher)
- 30 pintes (28 L) avec un moteur d'au moins ¾ HP (modèle de plancher)
- 40 pintes (38 L) avec un moteur d'au moins 1 ½ HP (modèle de plancher)
- 60 pintes (57 L) avec un moteur d'au moins 2 ¾ HP (modèle de plancher)
- 80 pintes (76 L) avec un moteur d'au moins 3 HP (modèle de plancher)

Matériaux et construction

- Bâti du mélangeur en émail durable sans plomb approuvé par la NSF ou fini extérieur revêtu d'une couche de peinture en poudre
- Couvercle supérieur, écran anti éclaboussure et bouchon planétaire en un matériau respectant les exigences de la NSF ou les normes d'hygiène de l'ETL
- Bol en acier inoxydable et protège bol
- Garde du bol amovible en acier inoxydable avec système de verrouillage sécuritaire, l'entonnoir doit permettre de verser des ingrédients secs et humides durant le mélangeage de manière à empêcher les doigts d'entrer en contact avec les pièces mobiles
- Entraînement par engrenage variable avec un minimum de trois vitesses permettant à l'utilisateur de changer la vitesse pendant le fonctionnement
- Prise d'accessoires standard n° 12 et n° 10 directement raccordée au moteur
- Système mécanique (au minimum) de levage du bol (manivelle) pour mélangeurs de 5, 30 et de 40 pintes
- Système électrique de levage du bol pour mélangeurs de 60 pintes et de 80 pintes
- Outils mélangeurs faits de fonte d'aluminium ou d'acier inoxydable et comprenant au moins un crochet pétrisseur, un fouet et un batteur plat

Fonctions (excluant le 5 pintes)

- Minuterie de mélange d'au moins 15 min
- Au moins trois vitesses et réglages du temps programmables
- Contrôleur programmable étanche
- Piètement avec pieds à rondelle pour fixer le mélangeur au sol et/ou patins en caoutchouc non glissants
- Protection de la cuve doit être amovible et avoir un système de verrouillage de sécurité, la garde doit permettre de verser des ingrédients humides et secs pendant le mélange tout en empêchant les doigts d'entrer en contact avec les pièces mobiles

Options à valeur ajoutée

- Chariot ou porte-bol mobile robuste sur roulettes pour les mélangeurs de 40 pintes et plus
- Bol basculant

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Le mélangeur doit être homologué UL avec l'alimentation suivante :

- 115V à 240V, 50 à 60 Hz, monophasée ou triphasée

Spécifications de L'Équipement Majeur

Four à Micro-Ondes de Comptoir

Généralités

Le four à micro-ondes doit être de type de comptoir et être conçu pour cuire et réchauffer des aliments selon des niveaux de puissance variables tout en maintenant des températures uniformes pendant toute la durée de cuisson des aliments.

Configuration

- Puissances offertes: 2100W et 2200W avec les capacités suivantes 0,6 pi³ ou 1,2 pi³

Matériaux et construction

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable

Fonctions

- Décongélation, sélection rapide d'une minute et tenue au chaud
- Au moins cinq niveaux de puissance
- Au moins quatre étapes de cuisson
- Au moins trente options de mémoires programmables
- Affichage numérique électronique ou affichage à DEL
- Appareils empilables

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Les micro-ondes doit être doté d'une fiche et d'un cordon NEMA 6-20 et être offert dans les configurations d'alimentation électrique suivantes :

- 208 à 240 V, 60 Hz, monophasée
- 120 V, 60 Hz, monophasée



Spécifications de L'Équipement Majeur

Grille-Pain Électrique avec Bande Transporteuse

Généralités

Le grille-pain électrique avec bande transporteuse doit être composé de quatre éléments principaux : 1) un bâti, 2) un réflecteur rayonnant, 3) un dispositif de protection, et 4) un panneau de commande. Le grille-pain doit pouvoir griller ou réchauffer du pain, des brioches, des petits pains, des bagels, des gaufres, du pain pita, du pain texan et des muffins anglais.



Configuration

- Être offert dans les capacités suivantes : 300, 350, 550, 800 et 1000 tranches de pain ou demi-brioches à l'heure

Matériaux et construction

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Pieds réglables

Fonctions

- Grille-pain électrique de dessus de comptoir, doté d'une bande transporteuse, fonctionnant selon le principe de la convection forcée
- Grillage du pain sur les deux côtés
- Espace de sécurité pour le chargement du pain doté d'un dispositif frais au toucher ou empêchant les brûlures
- Élément chauffant à faible consommation d'énergie
- Démontage facile pour nettoyage, entretien et réparation
- Moteur robuste
- Chaîne d'entraînement
- Plateau à miettes
- Commande de vitesse variable de la bande transporteuse, interrupteurs MARCHÉ-ARRÊT pour les éléments chauffants supérieur et inférieur
- Commandes de température distinctes pour les éléments chauffants supérieur et inférieur
- Commandes de chaleur variables et interrupteur haute température pour le grille-pain dont la capacité est supérieure à 550 tranches de pain à l'heure

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Exigences minimales relatives à l'alimentation électrique :

- 300 tranches de pain à l'heure : 120 V, 60 Hz, monophasée
- 350 tranches de pain à l'heure : 120 V, 60 Hz, monophasée
- 550 tranches de pain à l'heure : 208 V, 60 Hz, monophasée
- 800 tranches de pain à l'heure : 208 V, 60 Hz, monophasée
- 1000 tranches de pain à l'heure : 208 V, 60 Hz, monophasée

Spécifications de L'Équipement Majeur

Machine pour la Préparation des Aliments

Généralités

La machine pour la préparation des aliments doit être dotée d'un moteur à entraînement direct, d'un grattoir recourbé ou d'un bâti et d'un couvercle à trémie avec garniture d'étanchéité statique pour bol, de lames affûtées, d'un verrouillage de sécurité. La machine doit être dotée d'une lame pour l'alimentation en continu et doit permettre de tailler en dés, de déchiqueter, de râper et de tailler en juliennes au moyen de différents disques et lames pour répondre aux besoins des services alimentaires.



Configuration

La machine offerte doit :

- Avoir une capacité entre 7,7 kg et 41 kg (17 lb à 90 lb) à la minute OU un minimum de 100 services par heure OU 3 pintes de nourriture
- Modèle à alimentation continue

Matériau et construction

- Bâti ou grattoir en acier inoxydable avec pieds ou base en caoutchouc
- Casserole de réception des aliments

Fonction

La machine doit être dotée des lames de coupe suivantes :

- Lame déchiqueteuse
- Lame tranchante
- Lame à râper
- Lame julienne
- Lame de découpage en dés
- Vitesse multiple
- Fermeture automatique/protection thermique

Options à valeur ajoutée

- Chariot en acier inoxydable ou en aluminium pour le transport et l'entreposage des accessoires
- Chariot avec contenants en acier inoxydable ou en aluminium avec poignée et roulettes qui se verrouillent pour recueillir les aliments préparés
- Support mural pour ranger les lames
- Lavage au lave-vaisselle

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Alimentation électrique minimale : 120V à 415 V, 50 ou 60 Hz, monophasée ou triphasée

Spécifications de L'Équipement Majeur

Trancheuse à Viande

Généralités

Dotée d'une transmission à courroie, la trancheuse à viande doit être configurée à angle et comporter une lame amovible permettant de couper des produits de charcuterie et des fromages.

Configuration

La trancheuse doit être offerte dans les configurations suivantes :

- Tranchage manuel et entièrement automatique avec commande de vitesse variable
- Lame en acier inoxydable d'au moins 12 po (305 mm) de diamètre



Matériaux et construction

- Les matériaux utilisés pour toutes les pièces en contact avec les aliments et les pièces exposées, comme le plateau à produit, la plaque graduée, la lame supérieure et le bras de support du plateau, doivent être approuvés par la NSF.
- Le grand plateau à produit doit être réglable pour pouvoir recevoir des aliments d'une largeur minimale de 178 mm (7 po).

Moteur

- Moteur à condensateur auxiliaire permanent simple avec roulements à billes lubrifiés en permanence, moteur d'entraînement de la lame d'au moins 1/2 HP
- Arrêt automatique

Module de coupe à lame

- Déflecteur et protège-lame amovibles et pouvant être lavés
- Protège-lame permanent ou amovible
- Lame permanente ou amovible

Système de chariot

- Système de chariot inclinable et amovible avec protection antimicrobienne intégrée
- Verrouillage de la plaque graduée pour empêcher la bascule ou le retrait du plateau à produit lorsque la plaque graduée est ouverte et que la lame est exposée.

Affûteur

- Retrait de l'affûteur en un seul geste; affûtage et affilage au moyen de deux pierres Borazon
- Affûteur de sécurité lavable, amovible et submersible, monté sur le dessus, sur le côté ou sur la base
- Le bord coupant doit être entièrement protégé lorsqu'on retire l'affûteur pour le nettoyage

Came de réglage d'épaisseur à action double

- Les chiffres de la came de réglage d'épaisseur doivent être constants d'un appareil à l'autre et dans le temps; ils doivent comporter des commandes pour émincer, déchiqueter et trancher mince; pour un tranchage plus épais, il suffit d'ouvrir rapidement la plaque graduée.

Commandes

- Boutons interrupteurs scellés facilement accessibles avec voyant

Exigences relatives à l'alimentation électrique

L'alimentation électrique doit être la suivante :

- 120 V, 60 Hz, monophasée, OU
- 115 V, 60 Hz, monophasée

Certification

- Trancheuse conforme à la norme 8 de la NSF

Spécifications de L'Equipment Majeur

Options à valeur ajoutée

- Toutes les zones en contact avec les aliments et toutes les pièces exposées, comme le plateau à produit, la plaque graduée, la lame supérieure et le bras de support du plateau, en acier inoxydable
- Aucune exposition de la lame pendant le tranchage et le nettoyage avec outil optionnel pour enlever la lame

Spécifications de L'Équipement Majeur

Éplucheur de Légumes

Généralités

Les éplucheurs de légumes sont fournis avec un coffret, une housse et une trappe à épluchures. Ils doivent peler l'extérieur des légumes frais et sont censés diminuer le temps de travail.

Configuration

- Moteur $\frac{3}{4}$ – 1 HP

Matériaux et construction

- Unité de logement et arbre de transmission en acier inoxydable
- Disque abrasif en carbure de silicium
- Housse solide avec ouverture
- Base pour unité et trappe à épluchures

Fonctions

- Pèle de 30 à 60 lb en une à trois minutes
- Minuterie synchrone de 5 minutes

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 115 à 415V, 50-60Hz, monophasée



Spécifications de L'Équipement Majeur

Équipement de Travail et D'Entreposage

Chariot Tout Usage Robuste en Acier Inoxydable

Généralités

Chariot tout usage robuste en acier inoxydable conçu pour remplir plusieurs fonctions, notamment transporter de la nourriture, des charges et des plats pesants, recevoir des marchandises et déplacer des charges jusqu'au lave-vaisselle.

Configuration

- Le chariot doit être offert avec deux et trois tablettes.

Matériaux et construction

- Capacité de charge jusqu'à 500 lb (227 kg)
- Acier inoxydable robuste entièrement soudé et poli
- Tablettes avec rebord soulevé de 0,5 po (13 mm) anti déversements
- Poignée ABS ou amortisseurs en caoutchouc non marquant pour ne pas endommager les murs et les portes
- Quatre roulettes amovibles et pivotantes robustes dont deux qui se verrouille



Spécifications de L'Équipement Majeur

Distributeur de Verres, de Tasses et de Plateaux Mobile

Généralités

Le distributeur de plateaux et de paniers de verres mobile et non chauffé doit comporter une plate-forme, une cuvette, une poignée de poussée, un panneau à bascule et des roulettes en caoutchouc qui se verrouillent. Le distributeur doit permettre l'entreposage de paniers de tasses ou de verres ou de plateaux à une hauteur de distribution constante pour les besoins des services alimentaires.

Configuration

- Le distributeur doit pouvoir recevoir des paniers pour lave-vaisselle de taille normale 20 po x 20 po (508 mm x 508 mm)

Matériaux et construction

- Acier inoxydable
- Ressorts intégrés de longueur réglable
- Amortisseurs de coins protecteurs
- Poignée de poussée à hauteur des hanches
- Panneau à bascule pour faciliter l'accès au mécanisme de distribution
- Roulettes en caoutchouc durci qui se verrouille à l'arrière



Spécifications de L'Équipement Majeur

Distributeur de Paniers D'Ustensiles et de Plateaux

Généralités

Le distributeur de paniers d'ustensiles et de plateaux doit être constitué de compartiments pour les ustensiles, de portes plateaux, de pieds ou de pieds réglables avec quatre roulettes pivotantes (dont deux qui se verrouille). Le distributeur doit être conçu pour les activités des services alimentaires, notamment pour faire la livraison d'articles de table.

Configuration

Le distributeur doit offrir les caractéristiques suivantes :

- Plateau libre-service
- Au minimum, 300 plateaux de 14 po x 18 po (355 mm x 457 mm)
- Compartiments pour ustensiles

Matériaux et construction

- Acier inoxydable nuance 304



Spécifications de L'Équipement Majeur

Distributeur D'Assiettes Chauffées

Généralités

Le distributeur d'assiettes chauffées doit comprendre une plate-forme pour la vaisselle, une commande thermostatique, des roulettes, des amortisseurs et une poignée. Le distributeur doit être conçu pour les activités des services alimentaires où la distribution d'aliments chauds et la manutention de vaisselle requièrent un environnement ergonomique et hygiénique. Les distributeurs d'assiette (de plaque) chauffés devraient être disponibles dans deux à quatre puits d'assiette (de plaque).



Configuration

Le distributeur doit pouvoir contenir un minimum de 9 po à 11 po et le modèle doit être:

- Distributeur rectangulaire avec des tubes ronds à l'intérieur

Capacités incluent

- 2 distributeurs : pour 100 assiettes et plus.
- 3 distributeurs : pour 150 assiettes et plus.
- 4 distributeurs : pour 200 assiettes et plus.

Matériaux et construction

- Construction en acier inoxydable de calibre 12 à 16 minimum
- Roulettes pivotantes robustes dont deux qui se verrouille
- Ressort pour distributeur d'assiette
- Pare-chocs pour coin et périmètre
- Pilote avec bouton de température réglable

Fonctions

- Mécanisme de mise de niveau automatique sur le terrain en acier inoxydable
- Commandes variables de température avec interrupteur MARCHÉ-ARRÊT
- Plage de température : 37.8 à 80 °C (100 à 176 °F)

Option à valeur ajoutée

- Ouvertures latérales pour permettre de mieux voir le nombre d'assiettes restantes
- Couvercle en polycarbonate transparent

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- Exigences relatives à l'alimentation électrique : configuration de la fiche pour 120 V à 240V, 60 Hz, monophasée

Spécifications de L'Équipement Majeur

Balance à Plate-Forme de Qualité Commerciale

Généralités

La balance à plate-forme devrait être de type de plancher et être constituée de deux éléments principaux : 1) une plate-forme; et 2) un dispositif d'affichage. Elle doit être conçue pour le pesage d'articles de grande taille.

Configuration

- Avoir une portée minimale de 22,5 kg (50 lb) et une portée maximale de 45 kg (100 lb) avec des échelons de 5 g (0,011 lb)
- Plate-forme mesurant au minimum 12 po x 12 po (305 mm x 305 mm)
- Configuration de type colonne ou de type autoportant



Matériaux et construction

- Acier inoxydable nuance 304 ou fini approuvé par la NSF
- Bâti résistant à la rouille, à l'épreuve de la corrosion et ne se déformant pas

Fonctions

- Affichage à DEL rouge à six chiffres de grande taille
- Panneau de commande de qualité commerciale
- Affichage en unités impériales et métriques, comme lb, kg, g, oz, valeurs négatives et zéro
- Encoche d'alignement pour une remise à zéro précise et rapide
- Aucun outil requis ni aucune pièce lâche

Option à valeur ajoutée

- Port RS-232 bidirectionnel

Exigences relatives à l'alimentation électrique et à pile

- Exigences relatives à l'alimentation : 115 V, 50 à 60 Hz, monophasée
- Durée de vie de la pile : au moins 60 heures

Spécifications de L'Équipement Majeur

Table Mobile en Acier Inoxydable

Généralités

La table mobile en acier inoxydable doit comporter une surface de travail, un piétement de qualité commerciale et une tablette inférieure. La surface de travail doit être durable en vue de la préparation des aliments dans la cuisine.

Configuration

La table mobile dotée de roulettes pivotantes doit être offerte dans les dimensions suivantes :

- 60 po (1524 mm long) avec tablette inférieure
- 72 po (1829 mm long) avec tablette inférieure
- 96 po (2438 mm long) avec tablette inférieure
- La table doit avoir une largeur maximale de 30 po (762 mm)

Matériaux et construction

- Dessus : acier inoxydable sans joint avec support profilé plaqué nickel et chrome après fabrication
- Tablette inférieure : acier inoxydable
- Cadre inférieur : cadre tubulaire à trois côtés plaqué chrome ou en acier inoxydable
- Montants : acier inoxydable
- Quatre roulettes pivotantes dont au moins deux qui se verrouille

Option à valeur ajoutée

- Un tiroir positionné à gauche ou à droite



Spécifications de L'Équipement Majeur

Supports et Chariots

Chariot Pour le Retour des Plateaux

Généralités

Le chariot pour le retour des plateaux est constitué d'un rayonnage, d'une plate-forme durable et de roulettes pivotantes. Le chariot sera utilisé pour recueillir les plateaux contenant la vaisselle sale et les transporter jusqu'au lave-vaisselle ou pour transférer des aliments frais selon les besoins du service alimentaire.

Configuration

Le chariot doit être offert en :

- Configuration simple et double
- Pour plateaux réguliers de 14 po x 18 po (355 mm x 457 mm)
- Capacité minimale de 24 plateaux pour la configuration simple

Matériaux et construction

- Construction en acier inoxydable ou en aluminium
- Tubulure en aluminium de qualité commerciale et glissières à angle
- Espace de 5 po (127 mm) entre les plateaux
- Roulettes non marquantes

Option à valeur ajoutée

- Bar de protection pour empêcher les plateaux de tomber



Spécifications de L'Équipement Majeur

Chariot Tout Usage, 20 Plats

Généralités

Le chariot tout usage est constitué d'un rayonnage, d'une plate-forme durable et de roulettes pivotantes. Le chariot sera utilisé pour recueillir des plats pour cuisson à la vapeur et des plaques à pâtisserie et les déplacer en fonction des besoins du service alimentaire.

Configuration

Le chariot doit être offert en :

- Configuration simple pour plats réguliers de 18 po x 26 po (457 mm x 660 mm) ou de 12 po x 20 po (305 mm x 508 mm)
- Capacité minimale de 20 plaques à pâtisserie

Matériaux et construction

- Construction en acier inoxydable ou en aluminium
- Peut contenir des plats pour cuisson à la vapeur ou des plaques à pâtisserie
- Espace de 3 po (76 mm) minimum entre les plats ou plaques
- Chariot doté d'une protection en vinyle avec fermeture à glissière aux quatre coins
- Roulettes pivotantes en polyuréthane



Spécifications de L'Équipement Majeur

Support de Rangement

Généralités

Le support doit offrir un espace de rangement et permettre d'entreposer des biens et des denrées alimentaires ou d'y accéder.

Configuration

Le support doit être offert dans les dimensions suivantes :

- 36 po x 60 po x 18 po (914 mm x 1524 mm x 457 mm)
- 48 po x 60 po x 18 po (1219 mm x 1524 mm x 457 mm)
- 60 po x 60 po x 18 po (1524 mm x 1524 mm x 457 mm)
- 36 po x 60 po x 24 po (914 mm x 1524 mm x 610 mm)
- 48 po x 60 po x 24 po (1219 mm x 1524 mm x 610 mm)
- 60 po x 60 po x 24 po (1524 mm x 1524 mm x 610 mm)
- Capacité de charge totale minimale de 600 lb (272 kg)



Matériaux et construction

- Matériau approuvé par la NSF pouvant être utilisé dans un environnement sec, humide et corrosif
- Au moins quatre tablettes réglables
- Tablettes amovibles
- Roulettes à tige dont deux qui se verrouille à l'avant

Spécifications de L'Équipement Majeur

Rayonnage à Haute Densité

Généralités

Le rayonnage à haute densité doit pouvoir être utilisé dans un environnement sec, humide et corrosif. Le rayonnage doit être installé sur rail au plancher et au plafond. Le rayonnage doit offrir de l'espace de rangement et permettre d'entreposer des biens et des denrées alimentaires ou d'y accéder.



Configuration

Configuration possible :

- Rayonnage mobile et stationnaire
- Longueur du rail pouvant aller jusqu'à 12 pi
- Être offert dans les largeurs suivantes: 18 po et 24 po (457 mm et 610 mm)
- Être offert dans les longueurs suivantes: 48 po) et 60 po (1219 mm et 1524 mm)
- Allée de 30 po à 36 po (762 mm à 914 mm)

Matériaux et construction

- Rayonnage aéré avec option d'un rayonnage plein
- Réglage des tablettes permettant un espace minimal de 76 mm (3 po)
- Rayonnage à l'épreuve de la corrosion
- Capacité de charge minimale de 1000 lb (454 kg) pour les unités mobiles
- Capacité de charge minimale de 1500 lb (680 kg) pour les unités stationnaires
- Minimum de quatre tablettes faciles à régler par support
- Rail en aluminium ou en acier inoxydable

Caractéristiques courantes

- Tablettes amovibles

Option à valeur ajoutée

- Garantie minimale de 10 ans pour tous les composants

Spécifications de L'Equipment Mineur

01 septembre 2016

ARTICLES DE PÂTISSERIE	3
ROULEAU À PÂTISSERIE	3
ENSEMBLE D'EMPORTE-PIÈCE	4
POCHES À DOUILLE	5
PLAQUES À PIZZA PERFORÉES	6
PLAQUE À PÂTISSERIE	7
ENSEMBLE DE DÉCORER DE GÂTEAUX	8
BATTERIE DE CUISINE	9
RÉCHAUD À SOUPE À INDUCTION	9
EMBALLAGE SOUS VIDE	10
MÉLANGEUR À MAIN OU SUR PIED COMMERCIALE	11
MÉLANGEUR COMMERCIALE	12
WOKS/POÊLES À FRIRE COMMERCIALE	13
POÊLE/SAUTEUSE COMMERCIALE	14
MARMITES COMMERCIALE	15
DINANDIER COMMERCIALE	16
RÔTISSOIRE MUNIE D'UN COUVERCLE COMMERCIALE	17
ENTREPOSAGE DE LA NOURRITURE ET DES BOISSONS	18
ÉTAGÈRE À BOÎTES DE CONSERVE	18
SUPPORT DE RANGEMENT	19
SUPPORT DE RANGEMENT	19
RÉSERVOIR DE BOISSONS	20
CONTENANTS ALIMENTAIRES MUNIS DE COUVERCLES	21
CONTENANT D'ENTREPOSAGE EN VRAC	22
TEXTILES DE CUISINE	23
GANTS DE CUISINE COMMERCIALE	23
USTENSILES ET OUTILS DE CUISINE	24
ATTENDRISEUR À VIANDE	24
PICHET TRANSPARENT (AVEC REBORD)	25
SPATULE À CRÊPES	26
OUVRE-BOÎTE ÉLECTRIQUE	27
PINCES	28
FOUETS	29
TAMIS CHINOIS	30
LOUCHES	31
PELLE À GODET ET CUILLÈRE	32
FOURCHETTES À CUISINER	33
AGITATEURS	34
ÉCRÉMEURS	35
ENSEMBLE DE TASSES ET DE CUILLÈRES À MESURER	36
COUTEAUX/COUTELLERIE	37
VAISSELLE	37
COUVERTS	38
VERRES	39

Spécifications de L'Equipment Mineur

AFFÛTEUR ÉLECTRIQUE POUR COUTEAUX.....	40
FUSIL À AFFILER.....	41
PLANCHES À DÉCOUPER	42
COUPE-PIZZA.....	43
COUTEAUX À CUISINER	44
GÉNÉRALITÉS	44
COUPE-FRITES	45
BALANCES.....	46
BALANCE À CONTRÔLER LES PORTIONS	46
RÉCIPIENTS DE TABLE À VAPEUR.....	47
POÊLES POUR GASTRONOMES (FOND PLEIN ET PERFORÉ)	47
COUVERCLES DE POÊLES POUR GASTRONOMES.....	48
RÉCIPIENTS ET COUVERCLES EN PLASTIQUE	49
DOUBLES FOND.....	50
SUPPORTS.....	51
PANIERS À LAVE-VAISSELLE.....	51

Spécifications de L'Équipement Mineur

Articles de Pâtisserie

Rouleau à Pâtisserie

Généralités

Le rouleau à pâtisserie sert à rouler de la pâte pour préparer des pâtisseries, des tartes, des biscuits et plus encore. La taille du rouleau permet de s'approcher les mains de la pâte sans y toucher.



Configuration

- Rouleau à pâtisserie offert dans les formats suivants :
 - 12 po (30,4 cm)
 - 15 po (38,1 cm)
 - 18 po (47 cm).

Matériaux et construction

- En bois d'érable dur
- Avec ou sans poignées (équipe de roulements abeilles en acier)
- Garantie à vie
- Nettoyage facile

Spécifications de L'Equipment Mineur

Ensemble D'Emporte-Pièce

Généralités

L'ensemble d'emporte-pièce permet de façonner la pâte dans des formes parfaitement identiques et diminue les excès de gaspillage de pâte.



Configuration

- Les emporte-pièce de la trousse ont les diamètres suivants :
 - 1 $\frac{1}{8}$ po
 - 1 $\frac{1}{2}$ po
 - 2 po
 - 2 $\frac{3}{8}$ po
 - 2 $\frac{3}{4}$ po
 - 3 $\frac{1}{8}$ po
 - 3 $\frac{1}{2}$ po
 - 4 po

Matériaux et construction

- Plastique
- Durables
- La pâte ne collera pas.
- Non déformables et non poreux
- Lavable au lave-vaisselle.

Spécifications de L'Équipement Mineur

Poches à Douille

Généralités

Les poches à douille peuvent être utilisées pour différents glaçages et autres mélanges. La couche extérieure des poches doit être flexible et facile à saisir.



Configuration

- Les poches à douille sont offertes dans les formats suivants :
 - 10 L (10 po)
 - 14 L (14 po)
 - 18 L (18 po)
 - 24 L (24 po)

Matériaux et construction

- Sans danger pour les aliments, résistent à la graisse, plusieurs couches de plastique ou tissu pour imprimé et polyéthylène laminé

Fonctions

- Réutilisables
- Sans couture ni support

Spécifications de L'Équipement Mineur

Plaques à Pizza Perforées

Généralités

La plaque à pizza perforée est conçue pour assurer une cuisson plus uniforme de la pâte, car elle permet une meilleure circulation de l'air sous celle-ci.

Configuration

- Diamètres disponibles : 7 po, 14 po et 16 po.

Matériaux et configuration

- Aluminium durable

Fonctions

- Mince pour faciliter le rangement.
- Dimensions appropriées pour les étagères standards de cuisine.
- Revêtement antiadhésif et va au lave-vaisselle.



Spécifications de L'Équipement Mineur

Plaque à Pâtisserie

Généralités

La plaque à pâtisserie est une plaque de métal rectangulaire (avec une grille de dimension ordinaire en option) utilisée pour faire cuire ou rôtir des aliments.



Configuration

- Plaque de dimension ordinaire : 18 po x 26 po x 1 po (fond plein seulement).
- Demi-plaque : 18 po x 13 po x 1 po (fond perforé et plein seulement).

Matériaux et construction

- Aluminium épais ou acier inoxydable robuste 300 (épaisseur 18).

Fonctions

- Rebord renforcé ouvert ou refermé.
- Fond concave s'aplatit pendant la cuisson pour permettre une distribution uniforme de la chaleur.

Spécifications de L'Équipement Mineur

Ensemble de Décorer de Gâteaux

Généralités

L'ensemble doit inclure tout ce qu'il faut pour décorer des gâteaux, petits et gros, et des biscuits. L'ensemble comprend des douilles à décorer, adaptateurs ordinaires, instructions, clous à fleurs et un coffret de rangement en plastique.

Configuration

- Le coffret doit compter 29 pièces.

Matériaux et construction

- Douilles à décorer en acier inoxydable.



Spécifications de L'Équipement Mineur

Batterie de Cuisine

Réchaud à Soupe à Induction

Généralités

Le réchaud à soupe pleine grandeur, avec lequel on peut maintenir la soupe prête à servir à des températures supérieures à 65.6 °C (150 °F), doit pouvoir être utilisé sur le dessus d'un comptoir. La conception doit être adaptée pour recevoir des couvercles et des compartiments circulaires standards.

Configuration

- Le réchaud doit pouvoir recevoir un récipient pleine grandeur ou un compartiment encastré équivalent, capacité minimale de 11 pintes (10,4 L)

Matériaux et construction

- Revêtement intérieur en acier inoxydable
- Enceinte en acier inoxydable ou en acier revêtu de peinture en poudre durable
- Isolement complet ou en fibre de verre
- Couvercle à charnières en acier inoxydable
- Protège-bouton
- Commande d'affichage numérique
- Capteur pour surveiller ou mesurer la température
- Capteur pour éviter le surchauffage et brûlure

Fonctions

- Thermostat réglable pour le contrôle de la chaleur
- Marques de température sur le bouton
- Fonction de verrouillage pour éviter les changements de réglage

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz ou 240 V, 60Hz



Spécifications de L'Equipment Mineur

Emballage Sous Vide

Généralités

L'emballage sous vide doit avoir une chambre unique, une pompe et une barre de soudure. Il doit offrir un scellage simple et double.

Configuration

- Pompe et vacuomètre de 21 m³/h à 165 m³/h
- Moteur à une vitesse
- Moteur de 1 ¼ à 7,5 HP



Matériaux et construction

- Chambre et boîtier en acier inoxydable
- Barre de soudure simple ou double d'au moins 19 po (avec coupure automatique de l'alimentation)
- Chambre blindée et protégée thermiquement
- Commandes tactiles électriques
- Capteur de vide

Fonctions

- Peut fournir un mélange gazeux anaérobie
- Intervalles de passage sous vide de 1 à 99 secondes

Option à valeur ajoutée

- Système de contrôle des liquides
- Silencieux
- 30 programmes stockables
- Cycle de passage sous vide en 25 à 35 secondes

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 115 à 220 V, 60 Hz, monophasé ou triphasé

Spécifications de L'Équipement Mineur

Mélangeur à Main ou sur Pied Commerciale

Généralités

Ce mélangeur doit comprendre un moteur à vitesse réglable, des lames et des fouets amovibles, un manchon, une pince pour tenir les bols, des arbres de longueurs différentes (7 po, 14 po, 18 po et 26 po) ainsi qu'un pare-éclaboussures. Le pare-éclaboussures doit aller au lave-vaisselle.

Configuration

- Moteur de 1 HP minimum

Matériaux et construction

- Manchon, arbres et lames en acier inoxydable
- Moteur en acier inoxydable
- Couteaux, tube et fouette lavable au lave-vaisselle
- Bras interchangeable pour le mélangeur (14 po, 18 po et 26 po)

Fonctions

- Pied muni d'arbres et d'un manchon détachable

Option à valeur ajoutée

- Poignée en caoutchouc pour un maximum de confort
- Plusieurs vitesses
- Disponibilité de support a mur pour le mélangeur

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 115 à 120 V, 50 à 60 Hz, monophasé



Spécifications de L'Équipement Mineur

Mélangeur Commerciale

Généralités

Le mélangeur sert à préparer des frappés aux fruits, des soupes, de la salsa, des sauces, des desserts et des assaisonnements.

Configuration

- Minimum de 2,0 HP moteur
- Le conteneur doit être lavable à la machine
- Minimum capacité de 2 L

Matériaux et construction

- Contenant sans BPA
- Base en acier inoxydable
- Clavier électronique
- Conteneur ou couvercle transparent pour pouvoir surveiller les ingrédients

Fonctions

- Fonctions vitesse lente et impulsions
- Minimum de 2 vitesses
- Capabilité d'ajout d'ingrédients pendant le fonctionnement

Options à valeur ajoutée

- Boîtiers d'insonorisation disponibles (pour atténuer le bruit)
- Options préprogrammées
- Compte à rebours de 30 secondes

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 120V, 50 à 60Hz, monophasée ou triphasée



Spécifications de L'Équipement Mineur

Woks/Poêles à Frir Commercial

Généralités

Le wok doit avoir un fond plat et une longue poignée ou deux poignées soudées sur le côté, et est utilisé pour les sautés, la cuisson à la vapeur, le poêlage, la friture, le pochage, le bouillage, le braisage, le grillage, la cuisson à l'étouffée, le fumage, la préparation de soupe, smoking et la torréfaction de noix.



Configuration

- Capacité minimale de 4,5 pintes
- Diamètre minimal de 11 po (279 mm) au sommet, disponible dans divers formats

Matériaux et construction

- Corps en acier ordinaire robuste ou en acier forgé à froid avec des poignées qui restent froides au toucher
- Poêles à induction avec un intérieur en acier inoxydable 18-0, une base en aluminium 3004 et un extérieur en acier inoxydable 18-8

Fonctions

- Côtés incurvés pour diffuser la chaleur et agrandir la surface de cuisson
- Fond plat assurant un équilibre et un contrôle maximum et convenant aux surfaces de cuisson à gaz, électriques, en céramique ou à induction
- Poignée sécuritaire qui reste froide, résiste à la chaleur et comprend des trous d'aération
- Peut être utilisé avec tous les types d'ustensiles
- Chauffage égal dans l'ensemble du fond de la poêle
- Wok avec un couvercle en dôme pour la cuisson à la vapeur

Option a valeur ajoutée

- Disponible en cuisson à induction

Spécifications de L'Équipement Mineur

Poêle/Sauteuse Commerciale

Généralités

Les poêles à induction doivent être faites en métal pour frire, brouiller les œufs, faire sauter ou griller.



Configuration

- Sélection de diamètres intérieurs : 18 cm, 22 cm, 26 cm et 30 cm.
- Induction : capacité allant de 3 pintes à 7.5 pintes (2,8 L à 7 L)

Matériaux et construction

- Doit avoir une construction robuste en acier inoxydable 18-8 ou être fabriquée en aluminium.
- Tout le matériel non inductif doit avoir un fini antiadhésif
- La poignée doit être recouverte d'une couche de silicone pour réduire le transfert de chaleur

Fonctions

- Fini antiadhésif résistant aux égratignures, à l'abrasion, à l'adhésion; ne doit pas réagir avec les aliments acides
- Côtés élevés pour réduire au minimum l'éclaboussement
- Distribution rapide et uniforme de la chaleur, sans points chauds
- Poignée fixée au moyen de rivets robustes; doit rester fraîche durant la cuisson
- Peut aller au four et au lave-vaisselle

Options à Valeur Ajoutée

- Disponible en cuisson à induction

Spécifications de L'Équipement Mineur

Marmites Commerciale

Généralités

Une marmite doit être large et avoir un fond plat, un corps étroit, des côtés droits et élevés, une large ouverture faisant le diamètre complet de la marmite, deux poignées sur le côté et un couvercle avec une poignée sur le dessus. Elle peut être utilisée pour préparer des bouillons, cuire des pâtes, braiser la viande et préparer de la soupe ou de la sauce à spaghetti.

Configuration

- Formats suivants disponibles :
 - 4 pintes
 - 6 pintes
 - 8 pintes
 - 12 pintes
 - 16 pintes
 - 20 pintes



Matériaux et construction

- Marmite avec un intérieur en acier inoxydable 18-0, une base en aluminium 3004 et un extérieur en acier inoxydable 18-8
- La marmite doit être polyvalente et convenir aux surfaces de cuisson à gaz, électriques, en céramique ou à induction
- Vendue avec des poignées soudées en aluminium ou en acier inoxydable conçues pour être durable
- Des couvercles doivent être disponible séparément

Fonctions

- Fini résistant aux bosses et prêt pour une utilisation intensive en cuisine
- Répartition uniforme de la chaleur le long de la base et des côtés
- Lavable à la machine

Options à valeur ajoutée

- Poignées soudées par points pour empêcher les écoulements
- Répartition égale de la chaleur à la base et sur les côtés
- Rebords sans moulure
- Résistant aux chocs
- Revêtement antiadhésif
- Disponible en cuisson à induction

Spécifications de L'Équipement Mineur

Dinandier Commerciale

Généralités

Le dinandier doit être robuste et fait en acier inoxydable avec un couvercle assorti utilisé pour le braisage de gros morceaux de viande ou de légume dans une petite quantité de gras et de liquide.



Configuration

- Capacités disponibles : 15 quarts et 18 quarts

Matériaux et construction

- Dinandier à induction en acier inoxydable 18-0, avec une base en aluminium 3004-3003 ou en acier inoxydable 18-8
- Couvercle robuste plat (pour permettre à l'humidité de s'échapper) ou en dôme (pour conserver l'humidité)

Fonctions

- Distribution uniforme de la chaleur
- Poignées qui restent froides avec rivets durables en acier inoxydable, résistantes à la chaleur

Options a Valeur Ajoutée

- Disponible en cuisson à induction

Spécifications de L'Équipement Mineur

Rôtissoire Munie d'un Couvercle Commerciale

Généralités

La rôtissoire sert à faire rôtir la viande, la volaille et les légumes.

Configuration

- Le produit est offert dans les dimensions suivantes :
 - 3 ⁷/₈ pintes (rôtissoire simple).
 - 5 ³/₈ pintes (rôtissoire simple).
 - 25 pintes (rôtissoire double, dessus et dessous).
 - 42 pintes (couvercle vendu séparément) (rôtissoire simple).



Matériaux et construction

- Doit être fabriquée en aluminium 3004.

Fonctions

- Coins arrondis.
- Munie de poignées.
- Rôtissoire double doivent être dotée de courroies de protection en acier chromé.

Spécifications de L'Équipement Mineur

Entreposage de la Nourriture et des Boissons

Étagère à Boîtes de Conserve

Généralités

Les étagères à boîtes de conserve pleines visent à aider à respecter les lignes directrices de la méthode PEPS.

Configuration

- L'étagère à boîtes de conserve peut contenir 162 boîtes n° 10 ou 216 boîtes n° 5.
- Offerte en modèles stationnaires et mobiles
- 9 étages de haut

Matériaux et construction

- Faite en aluminium
- Croisillonnée de l'avant, vers arrière et d'un côté à l'autre
- Étagères inclinées pour une alimentation par gravité
- Unité mobile: doit comporter des roulettes avec freins de blocage et des butoirs sur le périmètre et les coins
- Unité stationnaire: fournie avec des pattes ajustables



Spécifications de L'Équipement Mineur

Support de Rangement

Généralités

L'objectif du support de rangement est d'assurer que les aliments ne sont pas posés sur le sol. Il contribue au respect des lignes directrices en matière d'hygiène. Les supports de rangement sont offerts séparément.

Configuration

- Les supports de rangement sont offerts dans les dimensions suivantes :
 - 36 po x 22 po x 12 po
 - 48 po x 22 po x 12 po

Matériaux et construction

- Fabriqué en PolyMight ou en plastique polypropylène
- Fabrication monobloc

Fonctions

- Capacité minimum de 1 200 à maximum de 3 000 lb

Support de rangement

- Peut être lavé dans un lave-vaisselle commercial
- 24 po x 6 ½ po



Spécifications de L'Équipement Mineur

Réservoir de Boissons

Généralités

Les réservoirs de boissons conviennent aux boissons chaudes et froides. Le réservoir de boissons devrait être conçu pour pouvoir être empilé, entreposé et transporté facilement. Les réservoirs sont offerts en différentes couleurs.

Configuration

- Les réservoirs de boisson ayant les capacités suivantes sont offerts :
 - 2 ½ gallons (9,4 L) (45 tasses de 7 oz)
 - 4 ¾ gallons (17,9 L) (86 tasses de 7 oz)
 - 11 ¾ gallons (44,4 L) (214 tasses de 7 oz)



Matériaux et construction

- Construction monobloc, sans joint, à double paroi en polyéthène haute densité avec de la mousse de polyéthène pour l'isolation
- Va au lave-vaisselle
- Résistant aux creux et aux égratignures, marques de choc
- Poignées moulées
- Loquets en plastique résistant à la rouille et à la corrosion
- Robinet encastré anti-goutte et rebord en saillie/à l'épreuve des déversements afin de prévenir les fuites et déversements
- Bouchon d'aération

Option à valeur ajoutée

8 étiquettes inclus (café, café décaféine, punch, tea glace, eau chaude et étiquette sans inscription)

Spécifications de L'Équipement Mineur

Contenants Alimentaires Munis de Couvertcles

Généralités

Les contenants alimentaires munis de couvercles sont conçus pour garder la fraîcheur des alimentaires secs et crus. Ils sont organisés de façon à réduire la contamination des aliments pendant leur préparation et leur manipulation. Ces contenants alimentaires permettent de conserver des ingrédients et de transporter des plats prêts à servir ou partiellement préparés.



Configuration

- Ce produit doit être offert dans différentes dimensions et différents volumes :
 - 1 pinte/1 L.
 - 4 pintes/4 L.
 - 8 pintes/7,5 L.
 - 12 pintes/10 L.
 - 18 pintes/15 L.
 - 22 pintes/20 L.



Matériaux et construction

- Contenants de plastique transparent faits de polycarbonate.
- Résistants aux taches causées par les acides alimentaires et l'huile.
- Les marques de graduation sur les contenants indiquent les différentes quantités pour la préparation et la mesure des portions.
- Munis de poignées larges facilitant la manipulation.
- Empilable.
- Ne contiennent pas de bisphénol A.
- Peuvent supporter des températures variant entre -29 °C et 99 °C (-20 °F à 210 °F).
- Va au lave-vaisselle et au congélateur.

Spécifications de L'Equipment Mineur

Contenant D'Entreposage en Vrac

Généralités

Les contenants d'entreposage en vrac sont conçus pour entreposer une variété d'aliments en vrac, par exemple du sucre, des grains de café, du granula et de la farine. Le contenant est solide et de couleur blanche.

Configuration

L'article doit être offert dans les dimensions suivantes :

- 3,5 pieds cubes.
- 4,54 pieds cubes.

Matériaux et construction

- Matériaux de plastique.

Fonctions

- Couvercle transparent qui glisse.
- Quatre roues pivotantes.
- Comprend une pelle à main avec crochet.



Spécifications de L'Équipement Mineur

Textiles de Cuisine

Gants de Cuisine Commerciale

Généralités

Les mitaines à four doivent être des mitaines isolantes de cuisine conçues pour protéger les mains de la personne qui les porte des éléments chauds comme le four, la cuisinière et la batterie de cuisine.



Configuration

- Les mitaines à four sont offertes dans les grandeurs suivantes :
 - 15 po.
 - 17 po.

Matériaux et construction

- Non-slip neoprene or durable Kevlar Webguard construction
- Munies d'une attache pour les suspendre.

Fonctions

- Résistent à la chaleur, supportent des températures allant jusqu'à 260 ° C/500 ° F pendant 15 secondes ou 232°C/450°F pendant 30 secondes.
- Produit imperméable, résistant aux taches et antidérapant.
- Ambidextres.
- Rincer pour nettoyer ou lavable à la machine.
- Produit ignifuge.

Spécifications de L'Équipement Mineur

Ustensiles et Outils de Cuisine

Attendrisseur à Viande

Généralités

L'attendrisseur à viande sert à créer un produit alimentaire plus tendre, plus large ou plus plat. Il sert aussi à créer plus de saveur dans la viande.

Matériaux et construction

- Tête et lames en fonte d'aluminium ou en acier inoxydable
- Poignée en bois ou en acier inoxydable

Option à valeur ajoutée

- Un côté a de grosses dents et l'autre, des dents fines.



Spécifications de L'Équipement Mineur

Pichet Transparent (avec rebord)

Généralités

Le pichet transparent permet de servir de multiples boissons ou liquides.

Configuration

- Les pichets transparents sont offerts dans les formats suivants :
 - 32 oz
 - 48 oz
 - 60 oz
 - 72 oz



Matériaux et construction

- Fabriqué en plastique polycarbonate

Fonctions

- Résistant aux ébréchures
- Bec anti-goutte
- Va au lave-vaisselle

Spécifications de L'Équipement Mineur

Spatule à Crêpes

Généralités

La spatule à crêpes est utilisée pour retourner les crêpes sur une plaque à cuisiner.

Configuration

- Partie plate : 6 po de long x 3 po de large (152 mm x 76 mm).
- Longueur : minimum 13 ³/₄ po (34,9 cm).

Matériaux et configuration

- Manche et partie plate en acier inoxydable.

Fonctions

- Résistante à la corrosion.
- Modèles avec ou sans fente offerts.
- Trou à l'extrémité du manche pour faciliter le rangement.
- Va au lave-vaisselle.



Spécifications de L'Équipement Mineur

Ouvre-Boîte Électrique

Généralités

L'ouvre-boîte électrique doit être un modèle autoportant utilisable sur le comptoir. Il doit permettre d'ouvrir toutes les dimensions de boîtes de conserve alimentaire, surtout les plus larges comme celle qui est illustrée au n° 10.



Configuration

- Le produit doit être fabriqué en acier inoxydable.

Fonctions

- Mécanismes à ressorts pour ouvrir les boîtes bosselées.
- Modèle offert à une seule vitesse ou à deux vitesses.
- La lame et l'équipement sont remplaçables, assurant donc une longue durée de vie.
- Permet d'ouvrir jusqu'à 75 boîtes par jour.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 115 V ou 230 V.

Spécifications de L'Équipement Mineur

Pinces

Généralités

Il existe trois modèles de pince : la pince tout usage, la pince à salade et la pince froide au toucher.

Les pinces servent à manipuler des aliments en les déplaçant. La conception doit permettre de prendre les aliments sans effort tout en évitant que ces derniers s'échappent.



Configuration

- La pince froide au toucher est offerte dans les formats suivants :
 - 9 ½ po.
 - 12 po.
 - 16 po.
- La pince tout usage est offerte dans les formats suivants :
 - 9 po.
 - 9 ½ po.
 - 12 po.
 - 16 po.
- La pince à salade est offerte dans les formats suivants :
 - 6 ⁴/₉ po.
 - 8 ¹⁷/₂₀ po.
 - 9 po.
 - 11 ³/₄ po.



Matériaux et construction

- La partie principale est en acier inoxydable d'épaisseur 20, en plastique acétylique ou en polycarbonate.
- La poignée est en acier inoxydable d'épaisseur 20 ou en polycarbonate.

Fonctions

- Produit offert avec des poignées munies d'un revêtement de différentes couleurs codées (pince froide seulement).
- Protection antimicrobienne.
- Résistent à la chaleur jusqu'à 82° C/180°F ou plus.
- Extrémité de forme concave et à la bordure ondulée permettant de prendre les aliments facilement.
- Supportent les surfaces chaudes.
- Vont au lave-vaisselle.

Spécifications de L'Équipement Mineur

Fouets

Généralités

Il existe deux types de fouets, soit le fouet piano et le fouet de style français.

Configuration

- Longueurs du fouet de style français :
 - 10 po.
 - 18 po.
 - 24 po.
 - 48 po.
- Longueur du fouet piano :
 - 18 po.



Matériaux et configuration

- Fils en acier inoxydable avec un manche scellé
- Le manche peut être en nylon.
- Centre du fouet renforcé pour éviter la flexion, la torsion et la déformation.
- Résistent à la corrosion et à la rouille.
- Manche : surface texturée avec une extrémité plus protubérante pour le style français.
- Manche : code de couleur pour simplifier l'identification du style français.
- Manche : résiste à des températures allant jusqu'à 246°C (475°F).

Fonctions

- Va au lave-vaisselle.

Spécifications de L'Equipment Mineur

Tamis Chinois

Généralités

Le tamis chinois doit posséder des mailles fines ou plus larges. Il est utilisé pour retirer les graines et autres matières grossières des liquides et des aliments mous.



est

Configuration

Le tamis chinois est offert dans la dimension suivante:

- 12 ½ po (mailles fines ou larges).

Matériaux et construction

- Fabriqué en acier inoxydable 18-8.
- Produit en métal perforé.
- Une seule pièce, poignée à même le tamis et crochet pour accrocher aux poêles.

Fonctions

- Lavable à la machine.
- Attache pour bol incluse.

Spécifications de L'Équipement Mineur

Louches

Généralités

La louche doit être dotée d'un petit bol peu profond (ovale ou rond) à l'extrémité d'un manche et est utilisée principalement pour servir. Elle est également utilisée dans la préparation de plats pour mesurer, mélanger et ajouter des ingrédients.



Configuration

- Les louches sont offertes dans les longueurs suivantes :
 - Minimum de 12,5 po.
- Les louches sont offertes dans les capacités suivantes :
 - 2 oz.
 - 4 oz
 - 6 oz
 - 8 oz
 - 12 oz
 - 72 oz.

Matériaux et construction

- Fabriquées en acier inoxydable 18/8 ou en plastique.
- Les louches en polycarbonate peuvent être munies d'un bec verseur ou non.
- En une seule pièce.

Fonctions

- Lavables à la machine.
- Manche avec rainure ou extrémité en forme de crochet.

Spécifications de L'Équipement Mineur

Pelle à Godet et Cuillère

Généralités

Cette cuillère permet de faire des boules avec des ingrédients comme du riz, des pommes de terre pilées, de l'orge, des fruits, de la compote de pomme et d'autres aliments prêts à servir. Les cuillères sont offertes dans les modèles en acier inoxydable avec des manches en plastique.

Configuration

- Les cuillères en acier inoxydable sont offertes dans les couleurs et les tailles suivantes :
 - 2 oz (16 cuillerées par pinte); bleu
 - 4 oz (8 cuillerées par pinte); gris



Matériaux et construction

- Cuillère ou la lame en acier inoxydable.
- Poignée en plastique monobloc.

Fonctions

- Poignée ronde ou avec rainure, prise pour les mains ou double poignée.
- Indicateurs de capacité pour une sélection simplifiée.
- Résistante à la corrosion.

Spécifications de L'Équipement Mineur

Fourchettes à Cuisiner

Généralités

Il existe trois types de fourchettes à cuisiner :

- La fourchette à découper permet de sortir un rôti de la rôtissoire et de garder en place la pièce de viande pendant la découpe.
- La fourchette avec un manche recourbé doit être utilisée pour servir les aliments et faciliter le rangement.
- La fourchette à pâtes doit être utilisée pour manipuler facilement des pâtes ou des spaghettis cuits hors d'une marmite chaude.

Configuration

- La fourchette à découper est offerte dans les tailles suivantes :
 - 10,5 po.
 - 14 po.
- La fourchette avec un manche recourbé est offerte dans la taille suivante :
 - 15 po.
- La fourchette à pâtes est offerte dans la taille suivante :
 - 14 po.

Matériaux et construction

- La fourchette à découper :
 - Fabriquée en acier dur ou acier inoxydable.
 - Le manche est fait en élastomère Santropene ou en bois de rose.
 - Fabriquée en une seule pièce.
- La fourchette avec un manche recourbé :
 - Fabriquée en acier inoxydable robuste série 300.
 - Fabriquée en une seule pièce.
- La fourchette à pâtes :
 - En acier inoxydable 18/8.
 - L'extrémité en forme de cuillère doit être perforée.



Spécifications de L'Équipement Mineur

Agitateurs

Généralités

Les agitateurs doivent être conçus spécialement pour mélanger ou remuer le contenu de marmites ou larges casseroles.

Configuration

Les agitateurs sont offerts dans les longueurs suivantes :

- 24 po.
- 36 po.
- 48 po.

Matériaux et construction

- Les agitateurs doivent être fabriqués en acier inoxydable.
- Largeur de la partie plate : 4 po à 4,75 po.

Fonctions

- En une seule pièce.
- Résistent à la rouille, à la corrosion et à l'oxydation.



Spécifications de L'Équipement Mineur

Écrémeurs

Généralités

L'écumoire est faite en une seule pièce et est utilisée pour égoutter les aliments, retirer les gros morceaux de viande et de légume de leur bouillon et écrémer la crème du lait.

Configuration

- Le diamètre de la partie plate est 6 po.
- Le manche doit mesurer 9,5 po de longueur.



Matériaux et construction

- La partie plate et le manche doivent être en acier inoxydable.
- L'écumoire est offerte dans les modèles suivants : perforé, mailles fines ou mailles larges.

Fonctions

- La partie plate est de forme ronde.

Spécifications de L'Équipement Mineur

Ensemble de Tasses et de Cuillères à Mesurer

Généralités

Les tasses et les cuillères à mesurer servent à mesurer différents ingrédients (liquides ou solides) et donnent une lecture exacte à tout coup des quantités indiquées dans toutes les recettes culinaires.



Configuration

- Les tasses à mesurer sont offertes dans les dimensions suivantes :
 - ¼ de tasse, 1/3 tasse, ½ tasse et 1 tasse (vendues ensemble).
 - 2 tasses.
 - 2 pintes
 - 4 pintes
- Les cuillères à mesurer sont offertes dans les dimensions suivantes :
 - ¼ cuillère à thé.
 - ½ cuillère à thé.
 - 1 cuillère à thé.
 - 1 cuillère à table.

Matériaux et construction

- Les tasses à mesurer doivent être en acier inoxydable ou en polycarbonate transparent avec les graduations marquées à l'intérieur ou à l'extérieur du contenant (unités : once liquide, tasse et millilitre).
- Les cuillères à mesurer doivent être en acier inoxydable avec les graduations indiquées sur le manche de la cuillère.
- Surface de la tasse en angle pour permettre la lecture des quantités en regardant directement dans la tasse (tasse à mesurer de 2 tasses seulement).

Spécifications de L'Équipement Mineur

Couteaux/Coutellerie

Vaisselle

Généralités

La vaisselle est fabriquée en porcelaine avec un design lisse et rond. Les assiettes devront être blanches avec un creux.

Configuration

- Les assiettes sont offertes en format de :
 - 6 ½ po (assiette à hors-d'œuvre)
 - 8 ¼ po (assiette à salade)
 - 10 5/8 po (assiette à dîner)
- Les bols sont offerts en format de :
 - 4 po (8,5 oz)
 - 4 ¾ po (12 oz)
- Les tasses sont offertes en format de :
 - 10 oz



Matériaux et construction

- Sécuritaire au lave-vaisselle et au micro-onde
- Résistant aux coupures et aux égratignures
- Porcelaine vitrifiée (corps d'onde d'hôtel vitrocéramique)
- Garantie à vie contre les ébrèchements
- Résistance thermique aux chocs (-200°C)
- Standard ISO 9001 : 2001 assurance qualité

Spécifications de L'Équipement Mineur

Couverts

Généralités

Les couverts sont fabriqués en acier inoxydable et ont une couleur argent.

Configuration

- Les fourchettes sont offertes en différentes tailles :
 - 7 1/8 po (fourchette à dessert)
 - 8 po (fourchette à dîner)
- Les cuillers sont offertes en en différentes tailles :
 - 6 7/8 po (cuiller à soupe)
 - 7 1/8 po (cuiller à dessert/thé)
 - 8 po (cuiller à dîner)
- Les couteaux sont offerts en taille de :
 - 9 1/4 po (couteau de table)



Matériaux et construction

- Acier inoxydable (18-10)
- Acier inoxydable magnétise (18-0)

Spécifications de L'Equipment Mineur

Verres

Généralités

Les verres sans pied devront être transparents, en plastique et résistants aux chocs.

Configuration

- Les verres sans pied sont offerts en différents formats :
 - 8 oz
 - 10 oz
 - 12 oz



Matériaux et construction

- Côtés cannelés
- Bordure sanitaire
- Conique (diamètre du fond plus petit)
- Va au lave-vaisselle
- Sans BPA
- Construit en plastique

Spécifications de L'Équipement Mineur

Affûteur Électrique Pour Couteaux

Généralités

L'affûteur électrique pour couteaux doit être muni de toutes les options d'affûtage dans un appareil compact, utile pour affûter, aiguiser et affiler toutes les marques et les types de couteaux.

Configuration

- Appareil de comptoir de faible encombrement qui s'agence à n'importe quel style de cuisine.



Matériaux et construction

- Partie principale en acier inoxydable.
- À l'épreuve de la rouille et résistant à la corrosion.
- Fentes prévues pour les couteaux afin d'assurer une utilisation sécuritaire.

Fonctions

- Affûteur versatile en trois étapes pour affûter, aiguiser et affiler :
 - Étape 1 : affûte la lame.
 - Étape 2 : affine la lame.
 - Étape 3 : affine ou polit la lame.
- Lame optimale sur mesure pour toutes les sortes de coupe.
- Interrupteur lumineux MARCHE/ARRÊT et pied stabilisateur.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 115 à 120 V, 50 à 60 Hz et monophasé.

Options à valeur ajoutée

- Système de guidage amovible.
- Moteur sensible à la pression (s'éteint lorsqu'une pression trop importante est appliquée).
- Peut affûter des lames dentelées.

Spécifications de L'Équipement Mineur

Fusil à Affiler

Généralités

Le fusil sert à aiguiser ou à affiler le tranchant des lames de couteau.

Configuration

- Tige de 10 po minimum.

Matériaux et construction

- Fait en acier inoxydable avec une poignée en plastique polymère ou polypropylène.
- Protège-doigts.

Options à valeur ajoutée

- Tige munie d'un revêtement de type « Diamond ».
- Doit être doté d'un anneau lâche et d'une étiquette volante.
- À grain fin et plus grossier.



Spécifications de L'Équipement Mineur

Planches à Découper

Généralités

Les planches à découper devraient faire partie d'un ensemble de planches de couleurs multiples propres à différents ingrédients. En suivant le système de codification, on évite la contamination entre les planches. Six couleurs sont offertes pour six types d'aliment particulier : produits frais et pain, aliments cuits, produits laitiers, viandes crues, volaille et poisson. Des planches à découper blanches sont aussi disponibles séparément.



Configuration

Elles doivent être offertes dans les dimensions et couleurs suivantes :

- 12 po x 18 po x 1/2 po environ (305 mm x 457 mm x 13 mm)
 - Vert, rouge, blanc, jaune, bleu, brun clair.
- 18 po x 24 po x 1/2 po environ (457 mm x 610 mm x 13 mm)
 - Vert, rouge, blanc, jaune, bleu, brun clair.
- 15 po x 20 po x 1/2 po environ
 - Blanc.

Matériaux et construction

- Faites de polyéthylène de haute densité et non poreux.
- Lavables à la machine.
- Finition texturée pour prévenir les coupures profondes et l'éclosion de bactéries.
- Coins arrondis.
- Supportent des températures de 32°F à 180°F ou plus.

Porte-planche de découpage

- Six fentes pour y ranger six planches de découpage, et en option, six crochets à suspendre les brosses.
- Fait d'acier enduit de vinyle.
- Sans BPA.
- Va au lave-vaisselle.

Spécifications de L'Equipment Mineur

Coupe-Pizza

Généralités

La roulette à découper est utilisée pour couper en parts uniformes de fines pizzas ou des plats à étages comme de la lasagne.

Configuration

- Diamètre de la lame 4 po (102 mm).



Matériaux et construction

- Faite en acier inoxydable.
- Poignée en polypropylène antidérapant.

Fonctions

- La lame doit être scellée à la poignée pour répondre aux normes sanitaires les plus élevées.
- Bordure de sécurité pour que les doigts restent à l'écart de la lame.
- Des lames de remplacement sont offertes sur commande.
- La lame est montée sur une bague pour un roulement régulier.
- Facile à nettoyer.
- Lavable à la machine.

Spécifications de L'Équipement Mineur

Couteaux à Cuisiner

Généralités

Les couteaux de cuisine doivent être des couteaux utilitaires servant d'instruments tout-usage pour couper, trancher, émincer, couper en dés et hacher tout aliment comme les herbes, les légumes, le pain ou la viande.



Configuration

- Couteau de chef : lames offertes 8 po, 10 po et 12 po.
- Santoku : lames de 7 po et de 9 po offertes
 - doit avoir une lame alvéolée.
- Couteau à désosser : offert avec une lame de 6 po
 - formes étroite offertes.
- Couteau à filet : offert avec une lame de 8 po.
- Couteau pour le pain : tailles de lame de 10 po et de 12 po offertes
 - doit avoir une lame dotée d'alvéoles de spécialité
- Couteau à pamplemousse : offert avec une lame de 3,25 po.
- Lame de clivage : offert avec une lame de 7 po.
- Couteau à steak : offert avec une lame de 9,75 po.
- Couteau à éplucher : tailles de lame de 2,25 po et de 3,5 po offertes.
- Couteau à fromage : offert avec une lame de 14 po
 - doit être muni d'une poignée double.

Matériaux et construction

- Fabrication monobloc.
- Lame : faite d'acier inoxydable à haute teneur en carbone.
- Poignée antidérapante.
- Poignée en polypropylène (blanc, bleu, noir, rouge) ou nylon.

Étui à couteau

- Étui à couteau moulé et couteau en une seule pièce (l'acier traverse le centre de la poignée).

Lame

- La lame doit être affûtée de façon à avoir une forme remarquable, mais qui s'entretient facilement.
- Résistante à la corrosion (à l'épreuve des taches et bonne flexibilité)
- La lame doit être affilée et polie pour que son affûtage dure plus longtemps.

Nettoyage

- Va au lave-vaisselle et peut être stérilisé.

Options à valeur ajoutée

- Garantie à vie limitée.

Spécifications de L'Équipement Mineur

Coupe-Frites

Généralités

Le coupe patate est conçu pour préparer des frites de patates crues.

Configuration

- 8,3 po de large x 7,9 po de profond x 14 po de haut.
- Base de 11,5 po de long.

Matériaux et construction

- Fabriqué en fer nickelé.

Fonctions

- Possibilité de l'installer sur le comptoir ou le mur.
- Coupe les frites en tranches de $\frac{3}{8}$ po.



Spécifications de L'Équipement Mineur

Balances

Balance à Contrôler les Portions

Généralités

La balance à contrôler les portions doit être une balance mécanique utilisée dans la transformation des aliments pour donner des mesures exactes et fiables.



Configuration

- La plateforme est disponible dans les grandeurs suivantes :
 - 8,5 po x 8,5 po.
 - 9,5 po x 10,75 po.
- La balance est disponible dans les grandeurs suivantes :
 - 32 oz x ¼ oz.
 - 5 lb x ½ oz.
 - 10 lb x ½ oz.

Matériaux et construction

- Lame en acier inoxydable.

Fonctions

- Cadran rotatif de 30 degrés.
- Large aiguille rouge.

Options à valeur ajoutée

- Lavable à la machine.
- Mécanisme à compensation thermique.

Spécifications de L'Équipement Mineur

Récipients de Table à Vapeur

Poêles Pour Gastronomes (Fond Plein et Perforé)

Généralités

Ces récipients sont conçus pour les tables à vapeur, les tables de préparation réfrigérées et les chauffe-plats. Ils sont utilisés pour cuisiner, transporter et servir des plats chauds ou froids. Les récipients perforés permettent à la vapeur et à l'humidité de s'échapper ainsi qu'aux matières grasses et aux jus de s'écouler rapidement. Des couvercles pleins, à fentes; des doubles fonds; et des grilles sont offertes comme accessoires. Les récipients peuvent être utilisés sur une source à induction, pour le service et sur de l'équipement à vapeur.



Configuration

Les récipients de table à vapeur sont offerts dans les dimensions et les modèles suivants :

- Récipient plein :
 - 20³/₄ po x 12³/₄ po x 2¹/₂ po.
 - 20³/₄ po x 12³/₄ po x 4 po.
 - 20³/₄ po X 12³/₄ po X 6 po.
 - 20³/₄ po X 12³/₄ po X 8 po.
 - 10³/₈ po x 12³/₄ po x 2¹/₂ po.
 - 10³/₈ po x 12³/₄ po x 4 po.
 - 10³/₈ po X 12³/₄ po X 6 po.
- Récipient perforé :
 - 20³/₄ po x 12³/₄ po x 2¹/₂ po.
 - 20³/₄ po x 12³/₄ po x 4 po.
 - 20³/₄ po X 12³/₄ po X 6 po.
 - 10³/₈ po x 12³/₄ po x 2¹/₂ po.
 - 10³/₈ po x 12³/₄ po x 4 po.
 - 10³/₈ po x 12³/₄ po x 6 po.

Matériaux et construction

- Tous en acier inoxydable épaisseur 22, série 300.
- Les récipients perforés ont des trous de ¼ po.
- Résiste à la corrosion et au bosselage.

Fonctions

- Rampe en angle pour faciliter la manipulation (conçu pour soulever facilement le récipient hors du réceptacle sans utiliser de pince ou de cuillère).
- Bords aplatis et coins renforcés qui préviennent les flexions et créent un joint serré avec le récipient.
- Coins verseurs pour verser le contenu facilement et faciliter la prise ou le transfert de récipients.
- Empilables.

Spécifications de L'Équipement Mineur

Couvercles de Poêles pour Gastronomes

Généralités

La dimension des couvercles de poêles pour gastronomes doit correspondre à celles des poêles pour gastronomes. Elles assurent une protection de plus contre la contamination et elles gardent la chaleur.



Configuration

Ils doivent être compatibles avec les récipients appropriés et ils sont offerts dans les dimensions suivantes :

- 20 ¾ po x 12 ¾ po.
- 10 ½ po x 12 ¾ po.

Matériaux et construction

- Fabriqués en acier inoxydable.
- Résistants à la corrosion et durables.

Fonctions

- De forme plate et solide pour empiler et ranger facilement.
- Bords aplatis et coins renforcés qui préviennent les flexions et créent un joint serré avec le récipient.
- Le couvercle sera doté d'une ouverture adéquate pour placer une louche, une cuillère ou une spatule dans le récipient.

Spécifications de L'Équipement Mineur

Récipients et Couvertres en Plastique

Généralités

Les récipients et couvercles en plastique pour tables à vapeur doivent être conçus de la même façon que les récipients et couvercles pour gastronomes. Les deux types de récipients sont interchangeables. Ils peuvent être utilisés pour l'entreposage au frais, le comptoir à plats froids et le comptoir à salades.



Configuration

- Les récipients sont offerts dans les dimensions suivantes :
 - 20³/₄ po x 12³/₄ po x 2¹/₂ po.
 - 20³/₄ po x 12³/₄ po x 4 po.
 - 20³/₄ po X 12³/₄ po X 6 po.
 - 10³/₈ po x 12³/₄ po x 2¹/₂ po.
 - 10³/₈ po x 12³/₄ po x 4 po.
 - 10³/₈ po X 12³/₄ po X 6 po.
- Les couvercles sont offerts dans les dimensions suivantes :
 - 20³/₄ po x 12³/₄ po (plein ou avec ouverture).
 - 10³/₈ po x 12³/₄ po (plein ou avec ouverture).

Matériaux et construction

- Fabriqués en polycarbonate.
- Supportent les températures de - 40⁰C à 99⁰ (-40⁰F à 210⁰F).
- Antiadhésif, antitache (huiles ou acides des aliments) et va au lave-vaisselle.
- Rampe en angle pour soulever facilement le récipient.
- Bords aplatis et coins renforcés qui préviennent les flexions et créent un joint serré avec le récipient ou le couvercle.
- Parfaits pour la conservation et les utilisations au frais; pas conçus pour des équipements à vapeur.
- Offerts en noir ou transparent (couvercles transparents seulement).
- Lavables à la machine.

Spécifications de L'Équipement Mineur

Doubles Fond

Généralités

Les doubles fonds devraient être compatibles avec les dimensions des récipients pour gastronomes. Ils sont conçus pour aider à conserver l'intégrité des aliments en les soulevant au-dessus du récipient et pour laisser écouler le liquide, l'huile et les matières grasses.



Configuration

- Les doubles fonds sont offerts dans les dimensions suivantes :
 - Demi-format : 7,5 po x 10,5 po.
 - Dimension ordinaire : 9,9 po x 17,8 po.

Matériaux et construction

- Fabriqués en acier inoxydable 300.

Fonctions

- Trous de $\frac{3}{8}$ po de dimension
- Trous prévus pour les doigts pour simplifier la manipulation.

Spécifications de L'Équipement Mineur

Supports

Paniers à Lave-Vaisselle

Généralités

Les égouttoirs à lave-vaisselle doivent d'une dimension complète et ils sont utilisés pour laver et faire sécher les petits articles de cuisine. Les égouttoirs ouverts sont conçus pour les plats à forme unique ou surdimensionnés, les couverts et les instruments de cuisson (plaque à pâtisserie, récipients pour tables à vapeur, casseroles, etc.). Les supports à cabarets ou supports avec un côté ouvert sont conçus pour tous les types de couverts et les cabarets. Les supports à verres sont conçus pour tous les types de verre. Des rallonges pour lave-vaisselle sont offertes pour augmenter la hauteur des égouttoirs.



Configuration

- 3/4 po de longueur x 19 3/4 po de largeur minimum et 6 po de haut maximum.

Matériaux et construction

- Fabriqués en polypropylène.

Fonctions

- Empilables pour le rangement.
- Poignées avec une bonne prise sur tous les côtés pour une manipulation sûre et confortable.
- Support à verres doit pouvoir recevoir 25 verres; comprend 1, 2 ou 3 rallonges.
- Support ouvert : plat, fond ouvert pour permettre la circulation de l'eau et de l'air.
- Support à plats et à cabarets doit être muni de 8 compartiments à piquets.
- Support à cabarets doit être ouvert d'un côté au moins.

Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

01 septembre 2016

RÉCHAUD.....	2
<i>Armoire D'Étuvage Chauffée</i>	2
RÉFRIGÉRATEUR	3
<i>Réfrigérateur Sous Plan</i>	3
EQUIPMENT MINEUR.....	4
ARTICLES DE PÂTISSERIE	4
<i>Moule à Muffins</i>	4
TEXTILES DE CUISINE	5
<i>Gants Calorifuges</i>	5
OUTILS ET USTENSILES DE CUISINE	6
<i>Pinceau à Badigeonner</i>	6
<i>Thermomètre à Viande</i>	7
<i>Ensemble de Cuillères à Mesurer</i>	8
<i>Coupe-œuf</i>	9
<i>Cuillère à Pot</i>	10
<i>Pilon à Patates</i>	11
<i>Ouvre-Boîte</i>	12
<i>Éplucheur de Légumes/Patates</i>	13
<i>Pelle à Cuisiner</i>	14
<i>Grattoir à Pâte</i>	15
<i>Palette à Fentes</i>	16
<i>Spatule/Raclette</i>	17
<i>Cuillère à Servir</i>	18
<i>Passoire</i>	19
<i>Plateau</i>	20
<i>Pelle à Pizza/Tarte</i>	21
<i>Cuvette</i>	22
COUTEAUX ET COUTELLERIE	23
<i>Couteau de Boucher</i>	23
<i>Trancheuse à Viande</i>	24
<i>Râpe</i>	25
<i>Scie de Boucherie et Lame</i>	26
BALANCE.....	26
<i>Balance Numérique à Mesurer les Portions</i>	27
RÉCIPIENTS DE TABLE A VAPEUR	28
<i>Contenant pour Entreposer de la Nourriture et Couvercle</i>	28
EQUIPMENT LIE AUX BOISSONS:	29
<i>Pot à Eau</i>	29
<i>Percolateur</i>	30

Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Réchaud

Armoire D'Étuvage Chauffée

Généralités

L'armoire d'étuvage chauffée permet de maintenir et de conserver la température des aliments dans un environnement contrôlé sûr. L'armoire d'étuvage doit utiliser un système à convection thermostaté pour chauffer les aliments.

Configuration

- 31,5 po de profond x 71 po de haut x 27, ⁵/₈ po de large
(78,75 cm de profond x 180,3 cm de haut x 68,6 cm de large)



Matériaux et construction

- Portes en acier inoxydable ou en polycarbonate transparent et isolation au polyéthylène haute densité
- Double roulement à charnières
- Portes grise seulement

Fonctions

- Loquets magnétiques
- Module de contrôle de l'humidité
- Comprend 4 roulettes avec roues de 5 po (12.7 cm) en néoprène et bac de réception

Exigences relatives a l'alimentation électrique

- 120 V, 60 Hz

Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Réfrigérateur

Réfrigérateur Sous Plan

Généralités

L'unité est dotée de deux portes pleines et monobloc. La plage de température du réfrigérateur doit se situer entre 0 °C et 11 °C.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- 60 po de long x 33,63 po de haut x 30 po de profond
(154,24 cm de long x 83,82 cm de haut x 146 cm de profond)
- Capacité : 17,55 pieds cubes



Matériaux et construction

- Extérieur, devant, côtés, dessus et portes en acier inoxydable
- Côtés intérieurs et arrière en aluminium
- Fond intérieur en acier inoxydable
- Meuble support et portes isolés par 2 po (5 cm) de polyuréthane

Fonctions

- Portes à fermeture automatique à ressort
- Portes à charnières réversibles
- Tablettes réglables (par espacement de 0,5 po (1,27 cm))
- Roulettes à tige de 4 po (10 cm) (deux roulettes à blocage)

Exigences relatives a l'alimentation électrique

- 115 V, 60 Hz, monophasée

Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Equipment Mineur

Articles de Pâtisserie

Moule à Muffins

Généralités

Le moule à muffins est conçu pour favoriser une cuisson et un brunissement uniformes, ce qui donne des muffins de forme parfaite dont le dessus est couronné, comme à la boulangerie.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- Peut contenir 12 muffins (5 cm x 7 cm)
- Plaque : 35,9 cm x 27,3 cm x 2,5 cm

Matériaux et construction

- En aluminium robuste

Fonctions

- Caissettes fixées en permanence à la plaque



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Textiles de Cuisine

Gants Calorifuges

Généralités

Les gants calorifuges doivent résister à des températures élevées et offrir tout de même une bonne dextérité.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- Des gants de 43,2 cm sont disponibles.

Matériaux et construction

- En néoprène

Fonctions

- Protègent contre des températures pouvant atteindre 260 °C/500°F
- Intérieur ouaté de coton pour un confort accru



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Outils et Ustensiles de Cuisine

Pinceau à Badigeonner

Généralités

Ce pinceau est parfait pour étendre de l'huile, un fini glacé, une dorure à l'œuf, du glaçage et du beurre sur des gâteaux et d'autres pâtisseries. Il sert aussi à badigeonner des viandes et à étendre des sauces et des liquides sur des aliments afin d'emprisonner la saveur et d'obtenir une croûte croustillante.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- Longueur des soies : 5 cm/ 2 po
- Largeur du pinceau : 2,5 cm/ 1 po
- Longueur totale : 21,6 cm/ 8.5 po

Matériaux et construction

- En bois dur
- Soies de sanglier

Fonctions

- Soies bouillies deux fois, blanchies et stérilisées
- Soies résistant aux bactéries et empêchant les bulles d'air
- Résiste à des températures pouvant atteindre 260 °C/500°F
- Oeillet de fixation pour ranger le pinceau



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Thermomètre à Viande

Généralités

Le thermomètre à viande doit permettre de vérifier la température de tous les types de viande que l'on fait cuire sans risque de contamination croisée.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

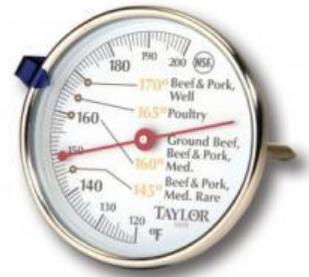
- Mesure 11,4 cm de long (4,5 po long)

Matériaux et construction

- En acier inoxydable

Fonctions

- Gros cadran facile à lire doté d'une flèche rouge
- Indicateur de température réglable
- Lit les températures se situant entre 49 °C et 100 °C



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Ensemble de Cuillères à Mesurer

Généralités

Les cuillères à mesurer permettent de mesurer des ingrédients pour obtenir une quantité exacte et uniforme en fonction des recettes préparées.

Configuration

- Inclue 1 cuillère à table, 1 cuillère à thé, ½ cuillère à thé et ¼ cuillère à thé

Matériaux et construction

- En acier inoxydable
- Fini brossé à l'intérieur
- Fini brillant à l'extérieur



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Coupe-œuf

Généralités

Le coupe-œuf se compose d'une coupole à fentes qui tient l'œuf et d'un couvercle à charnières fait de fils ou de lames que l'on peut refermer pour trancher l'œuf. L'appareil peut trancher des œufs cuits durs pelés, des fraises, des champignons, du fromage mozzarella frais, des olives ou des bananes.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- Diamètre : 11,4 cm (4,5 po)

Matériaux et construction

- En aluminium
- Dix fils minces



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Cuillère à Pot

Généralités

La cuillère à pot avec poignée en forme de crochet sert à mesurer et à verser des liquides.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- Capacité : 1 pinte
- Longueur : 38 cm (15 po) au total
 - 30,5 cm (12 po) pour la poignée + 9 cm (3,5 po) pour le bol

Matériaux et construction

- En acier inoxydable

Fonctions

- Poignée soudée avec bout en forme de crochet
- Traits de graduation à l'intérieur et à l'extérieur du bol



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Pilon à Patates

Généralités

Le pilon permet d'obtenir une purée lisse et moelleuse. Le pilon peut aussi être utilisé pour aplatir les galettes de bœuf, faire du guacamole et du houmous et piler des aliments qui iront dans des soupes et des ragoûts.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- Longueur de 61 cm (24 po)

Matériaux et construction

- Poignée en caoutchouc
- Grille métallique en acier inoxydable



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Ouvre-Boîte



Généralités

L'ouvre-boîte manuel (manuel, sur table ou portatif) doit pouvoir ouvrir tous les formats de boîtes à denrées, surtout les boîtes n° 10.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- Modèles disponibles :
 - Manuel : 25,1 cm x 11,4 cm x 6 cm (9 ⁸/₉ po x 4,5 po x 2 ¹⁹/₅₀ po)
 - Sur table : capacité de 28 cm (11 po)
 - Portatif : 9,8 cm de long (3 ⁷/₈ po)



Matériaux et construction

- Manuel : en acier inoxydable et en nylon
- Sur table : en acier plaqué
- Portatif : en acier zingué



Fonctions

- Manuel : avec dispositif de serrage intégré, aucun rebord coupant et aimant pour soulever le couvercle
- Sur table : base de plastique remplaçable, antirouille et bobine Delrin à longue durée de vie
- Portatif : de type tenaille avec ouvre-bouteille

Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Éplucheur de Légumes/Patates

Généralités

La lame de l'éplucheur permet d'éplucher une variété de fruits et de légumes, dont des poires, des pommes, des patates et des carottes. L'éplucheur peut aussi être utilisé afin d'obtenir des copeaux de chocolat et de fromage pour décorer des plats.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- Mesure 20,3 cm (8 po)

Matériaux et construction

- En acier inoxydable



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Pelle à Cuisiner

Généralités

La pelle à cuisiner sert à tourner ou à saisir des aliments grillés.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- 20,3 cm x 7,6 cm (8 po x 3 po) lame.

Matériaux et construction

- Lame en acier inoxydable
- Poignée en plastique résistant aux températures élevées

Fonctions

- Résiste à des températures pouvant atteindre 232 °C/450°F



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Grattoir à Pâte

Généralités

Le grattoir à pâte sert à prendre, à séparer en portions et à couper la pâte.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- Lame mesurant 15,2 cm x 7,6 cm (6 po x 3 po) lame

Matériaux et construction

- Lame en acier inoxydable et poignée en plastique résistant à la chaleur



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Palette à Fentes

Généralités

La palette sert à saisir et à tourner des aliments plats comme des omelettes, du poisson, des crêpes et des hamburgers.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- La palette est disponible en deux formats :
 - 35 cm de long (13,75 po)
 - 30,5 cm de long (12 po)

Matériaux et construction

- Poignée en acier inoxydable 18-8 et lame recouverte de nylon ou en plastique polyamidique

Fonctions

- Ne raye pas les surfaces
- Résiste à des températures de 200 °C/400°F ou plus
- Oeillet dans la poignée pour suspendre l'ustensile
- Va au lave-vaisselle



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Spatule/Raclette

Généralités

La spatule/raclette qui résiste aux températures élevées convient parfaitement aux batteries de cuisine antiadhésives. La spatule/raclette doit être suffisamment flexible pour se rendre dans les coins des chaudrons et des contenants et pouvoir racler, gratter et mélanger les aliments. La spatule/raclette peut être utilisée pour étendre, racler et gratter des aliments.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- La spatule/raclette est offerte dans les longueurs suivantes :
 - 42 cm (16,5 po)
 - 24 cm (9,5 po)

Matériaux et construction

- En plastique

Fonctions

- Résiste aux bactéries et aux égratignures
- Va au lave-vaisselle
- Résiste à des chaleurs d'au moins 93 °C/200°F



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Cuillère à Servir

Généralités

La cuillère à servir peut être utilisée dans l'exécution de différentes tâches, notamment pour servir des sauces ou des liquides ou pour accélérer le service à un buffet. Le modèle perforé est également disponible.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- La cuillère à servir (pleine) mesure 33 cm (13 po)
- La cuillère à servir (trouée) mesure 38 cm (15 po)

Matériaux et construction

- En acier inoxydable de calibre 18
- Fabrication monobloc
- Poignée avec rainures profondes

Fonctions

- Oeillet dans la poignée pour suspendre la cuillère



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Passoire

Généralités

La passoire à légumes permet de laver et de conserver les légumes en vrac.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- Capacité de 60 pintes
- 38 cm (diamètre) x 33 cm (profondeur)
(15 po x 13 po)

Matériaux et construction

- En aluminium
- Trous maximum mesurant $\frac{3}{16}$ de pouce

Fonctions

- Résiste aux chocs
- Poignées pour faciliter le transport



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Plateau

Généralités

Les plateaux facilitent le libre-service des aliments puisque les utilisateurs risquent moins de laisser tomber les aliments et les assiettes.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- 30,2 cm x 41 cm (11 ⁷/₈ po x 16 ¹/₈ po)

Matériaux et construction

- En plastique

Fonctions

- Masque les éraflures



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Pelle à Pizza/Tarte

Généralités

La pelle à pizza/tarte permet de servir beaucoup plus facilement des pointes de pizza ou de tarte. Une fois la pizza ou la tarte coupée, la pelle permet de transférer les pointes dans une assiette.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- Mesure 25,4 cm (10 po)

Matériaux et construction

- Lame en acier inoxydable
- Poignée en plastique



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Cuvette

Généralités

La cuvette sert à laver la vaisselle et les chaudrons.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- Capacité de 15,5 gallons
- 50,8 cm x 50,8 cm x 27,9 cm (20,25 po x 20,24 po x 11,75 po)

Matériaux et construction

- En acier

Fonctions

- N'absorbe pas les odeurs
- Fond surélevé qui ne touche pas au sol
- Résiste aux intempéries



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Couteaux et Coutellerie

Couteau de Boucher

Généralités

Le couteau de boucher sert à fendre, à découper et à couper tous les types de viande.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- Lame de 20,3 cm (8 po)

Matériaux et construction

- Poignée en polypropylène
- Lame en Dexsteel (acier antitaches à forte teneur en carbone)



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Trancheuse à Viande

Généralités

La trancheuse à viande a une transmission à courroie et est dotée d'une chute inclinée et d'une lame amovible; elle permet de trancher des charcuteries et des fromages.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- Diamètre du couteau : 30,5 cm (12 po)
- Tranchage manuel et capacité de coupe variable

Matériaux et construction

- Base, chariot et couvercle de lame en aluminium
Lame en acier au carbone

Fonctions

- Système à entraînement par courroie Poly V
- Table inclinée à 45 °
- Plaque de réglage et mécanisme de verrouillage du chariot
- Système de chariot amovible
- Pierre à aiguiser fixée sur le dessus de l'appareil
- Protège-doigts
- Déflecteur amovible
- Prise amovible dotée d'une poignée profilée



Exigences relatives a l'alimentation électrique

- Moteur de la lame : ½ HP
- 120 V, 60 Hz, monophasée

Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Râpe

Généralités

La râpe est un outil essentiel pour préparer tout type de fromage, de fruit et de légume.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- 10 cm x 10 cm x 23 cm (4 po x 4 po x 9 po)

Matériaux et construction

- En acier inoxydable
- À 4 surfaces (deux pour râper, zester et trancher les aliments)



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Scie de Boucherie et Lame

Généralités

La scie de boucherie permet de couper les os dans des pièces de viande.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- Longueur totale : 53,3 cm/ 21 po
- Longueur de la lame : 40,6 cm/16 po (10 dents par 2,5 cm/1 po)

Matériaux et construction

- Poignée en plastique très résistant

Fonctions

- Dispositif de détente sur la scie
- Conforme à la réglementation de la FDA
- Lame de rechange vendue séparément



Balance

Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Balance Numérique à Mesurer les Portions

Généralités

La balance à mesurer les portions est utilisée dans la préparation d'aliments pour obtenir des mesures exactes et fiables.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- Capacité de la balance numérique à mesurer les portions :
 - 11 lb (par bonds de $\frac{1}{10}$ oz)
 - 5 lb (par bonds de 1 g)

Matériaux et construction

- Plateforme en acier inoxydable

Fonctions

- Plateforme amovible
- Affichage à cristaux liquides en métrique et impérial
- Indicateur de piles faibles et de surcharge
- Comprend une fonction de poids à vide et de maintien
- Arrêt automatique/mise hors service automatique
- Comprend un adaptateur c.a.



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Réipients de Table a Vapeur

Contenant pour Entreposer de la Nourriture et Couvercle

Généralités

Le contenant permet d'entreposer des épices, des garnitures et des restes. Il peut aussi être utilisé pour mesurer, préparer et séparer en portions les aliments à des fins de contrôle de l'inventaire ou de préparation des aliments.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- Capacité de 22 gallons
- 45,7 cm x 66 cm x 38,1 cm (18 po x 26 po x 15 po)



Matériaux et construction

- En polyéthylène ou polycarbonate

Fonctions

- Indicateurs de capacité sur le côté du contenant
- Résiste à des températures de -40°F a 158°F (40 °C à 70 °C)
- Poignées moulées
- Couvercle correspondant disponible (fermeture étanche)

Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Equipment Lie aux Boissons:

Pot à Eau

Généralités

Le pot à eau permet de servir des boissons en circulant entre les gens.

Configuration (Dimensions doivent être exactes)

- Volume de 3 $\frac{1}{8}$ pintes

Matériaux et construction

- En acier inoxydable

Fonctions

- Résiste à la rouille et à la formation de piqûres de rouille
- Poignée creuse soudée



Caractéristiques de l'Équipement de Campagne

Percolateur

Généralités

Le percolateur permet d'infuser du café. Cet appareil se compose des parties suivantes : 1) un réservoir; 2) une chambre sous le réservoir; 3) un tube vertical qui relie la chambre au haut de l'unité.

Configuration

- Capacité du percolateur : 101 tasses

Matériaux et construction

- En aluminium

Fonctions

- Peut infuser 101 tasses en 60 minutes
- Robinet antigoutte
- Témoin lumineux indiquant que l'infusion est terminée
- Traits indiquant le niveau d'eau à l'intérieur
- Thermostat de limite supérieure
- Interrupteur marche/arrêt

Exigences relatives a l'alimentation électrique

- 110 à 120 V, 60 Hz



Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

01 septembre 2016

Contents

ÉQUIPEMENT LIE AUX BOISSONS	2
INFUSEUR À CAFÉ SINGLE - MODÈLE BUNN 23050.6001	2
DISTRIBUTEUR DE LAIT - MODÈLE MAJESTIC 1 DE SILVER KING	3
SURCHAUFFEURS	4
SURCHAUFFEUR - MODÈLE CC-6440VAC DE HATCO.....	4
LAVE-VAISSELLE (SANS CHAUFFAGE D'APPOINT) - MODÈLE AM 15-3 DE HOBART	5
LAVE-VAISSELLE (AVEC CHAUFFAGE D'APPOINT) –MODÈLE AM-15-4 DE HOBART.....	6
LAVE-VAISSELLE ENCASTRÉ –MODÈLE 501HTN DE MOYER DIEBEL	7
FRITEUSE	8
FRITEUSE - MODÈLE 36ES11 DE GARLAND	8
REFRIGERATEUR/CONGELATEUR	9
PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ - MODÈLE CDC-4830SC DE DIAMOND	9
RÉFRIGÉRATEUR - MODÈLE MCH-2E DE FOSTER.....	10
RÉFRIGÉRATEUR - MODÈLES MCH-2E-CPF-MOD DE FOSTER	11
RÉFRIGÉRATEUR - MODÈLES MCH-2-E-RHH DE FOSTER.....	12
RÉFRIGÉRATEUR - MODÈLE MH-10-U DE FOSTER.....	13
RÉFRIGÉRATEUR - MODÈLES R41-2M-SN-MLR DE COSPOLICH	14
RÉFRIGÉRATEUR - MODÈLES MH-40-U DE FOSTER	15
CONGÉLATEUR - MODÈLES F41-2M-SN-MLR DE COSPOLICH.....	16
CONGÉLATEUR - MODÈLES ML-40-AD-U DE FOSTER	17
MACHINE À GLACE AVEC CONTENANT D'ENTREPOSAGE - MANITOWOC QM30A	18
BROYEUR DE DÉCHETS	19
BROYEUR DE DÉCHETS - MODÈLE FD4-125-2 DE HOBART	19
BROYEUR DE DÉCHETS - MODÈLE FD4-200 DE HOBART.....	20
GRILS/PLAQUES DE CUISSON	21
PLAQUE DE CUISSON - MODÈLE E24-24GV-440V DE GARLAND	21
CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE - MODÈLE 36ER38 DE GARLAND.....	22
EQUIPMENT MINEUR	23
TRANCHEUSE À VIANDE - MODÈLE HS6-1 D'HOBART	23
MÉLANGEUR - MODÈLE HL600 DE HOBART.....	24
FOUR	25
FOUR À CONVECTION - MODÈLE MARK V 112-H NSU DE BLODGETT.....	25
CUISEURS A VAPEUR	26
CUISEUR À VAPEUR - MODÈLE 24-CEM-24 DE CLEVELAND	26
CUISEUR À VAPEUR - MODÈLE KEL-25 DE CLEVELAND	27
BRAISIÈRE BASCULANTE	28
POÊLES/BRAISIÈRES BASCULANTES - MODÈLE SEL-30-TR DE CLEVELAND	28

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Équipement Lié aux Boissons

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 7310-20-000-2311 Infuseur à Café Single - Modèle BUNN 23050.6001

Généralités

L'appareil doit être un infuseur à café SINGLE® autonome avec serveur portatif de 1,5 gallon (avec robinet d'eau chaude) inclus. L'eau devrait entrer dans le système à une température de 60°F/15.5°C et atteindre 140°F/60°C afin de garantir la capacité d'infusion.

Configuration

- 29,3 po de hauteur x 9,3 po de largeur x 22,2 po (74,7 cm x 23,6 cm x 56,3 cm) profondeur avec serveur

Matériaux et construction

- Un entonnoir de protection contre les éclaboussures doit être inclus

Fonctions

- Infuse 5,1 à 11,4 gallons (19,3 à 43,2 litres) de café à l'heure
- Infuse des quantités de ½, 1, ou 1 ½ gallon (1,9, 3,8 et 5,7 litres)
- Dispositif de dérivation ajustable installé
- Minuterie électronique et interface électronique infuseur-moulin à café incluses afin d'assurer des infusions uniformes

Exigences relatives a l'alimentation électrique

- 120 V, 60 Hz, monophasée

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 7310-01-576-8315 Distributeur de Lait - Modèle Majestic 1 de Silver King

Généralités

Le distributeur de lait est conçu pour conserver de grandes quantités de lait dans la plage de température appropriée. Le distributeur de lait comporte un robinet unique pour la distribution du lait.

Configuration

- 17,125 po de profondeur x 39,5 po de hauteur x 15,5 po de largeur.

Matériaux et construction

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Charnières de porte robustes avec joint de porte amovible

Fonctions

- Convient aux sacs de 3, 5 ou 6 gallons avec plateforme
- Indicateur de température sur la porte avant
- Robinet anti goutte à ressort
- Refroidissement constant de la température au point de pincement
- Fonctionnement mains libres
- Pour le montage sur jambes a bord des navires

Exigences relatives a l'alimentation électrique

- 115 V, 60 Hz, monophasée

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Surchauffeurs

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 4520-21-859-1426 Surchauffeur - Modèle CC-6440VAC de Hatco

Généralités

Les lave-vaisselle accompagnés d'un surchauffeur doivent être en mesure de porter l'eau à une température se situant entre 120 °F (49 °C) et 180 °F (82 °C) à l'étape finale du rinçage. Le surchauffeur doit pouvoir stocker jusqu'à 6 gallons (23 litres) d'eau avec la capacité de chauffer jusqu'à 51,0 gallons à l'heure. Comporte des supports de fixation latéraux pour une pose à côté du lave-vaisselle/sous un comptoir de vaisselle et des pieds de 6 po (152 mm).

Configuration

- 13,06 po de largeur x 20,69 po de profondeur x 19,75 po de hauteur avec les pieds

Matériaux et construction

- Réservoir à revêtement intérieur en Castone.
- Isolation en fibre de verre.
- Panneau avant en acier inoxydable.
- Bâti à revêtement en poudre gris argenté à fini martelé (*Hammertone*)
- Panneau avant pivotant avec interrupteur de bas niveau d'eau

Fonctions

- Soupape de surpression et de sûreté thermique
- Réducteur de pression
- Deux indicateurs de température et de pression
- Interrupteur haute température
- Interrupteur Marche/Arrêt
- Interrupteur de bas niveau d'eau
- Thermostat à immersion étalonné
- Peut chauffer jusqu'à 40 degrés par heure

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 480 V, 60 Hz, triphasée

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 7320-20-008-3913

Lave-Vaisselle (sans chauffage d'appoint) - Modèle AM 15-3 de Hobart

Généralités

Le lave-vaisselle principal doit être autonome et comporter un mode de désinfection à l'eau chaude ou aux produits chimiques. Il doit également être muni d'un démarrage automatique et d'un démarrage déclenché par la manœuvre de la porte. Le lave-vaisselle doit être en mesure de nettoyer le contenu de 58 paniers à l'heure et compter 0,74 gallon d'eau de rinçage final par panier.

Configuration

- Modèles de lave-vaisselle à alimentation avant ou latérale disponibles

Matériaux et construction

- Pompe, bras de lavage, cuve profonde, tablette au-dessus du réservoir, enceinte, panneaux de garnissage, bâti et pieds en acier inoxydable
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs supérieurs et inférieurs, interchangeables et antiblocage
- Tamis et panier à déchets inclinés à positionnement automatique.
- Écran anti-éclaboussures disponible pour installation en angle

Fonctions

- Commandes intégrées à semi-conducteurs avec voyants numériques d'état
- Cycles de 2, 4 et 6 minutes pour les poêles et casseroles homologués NSF
- Pompe et bras de lavage à vidange automatique
- Commande de ventilateur d'aération
- Mise en marche par l'extérieur
- Cycle de détartrage
- Remplissage automatique
- Sans chauffage d'appoint

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 480 V, 60 Hz, triphasée

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 7320-20-A0L-1342 Lave-Vaisselle (avec chauffage d'appoint) –Modèle AM-15-4 de Hobart

Généralités

Le lave-vaisselle principal doit être autonome et comporter un mode de désinfection à l'eau chaude ou aux produits chimiques. Il doit également être muni d'un démarrage automatique et d'un démarrage déclenché par la manœuvre de la porte. Le lave-vaisselle doit être en mesure de nettoyer le contenu de 58 paniers à l'heure et compter 0,74 gallon d'eau de rinçage final par panier.

Configuration

- Modèles de lave-vaisselle à alimentation avant ou latérale disponibles

Matériaux et construction

- Pompe, bras de lavage, cuve profonde, tablette au-dessus du réservoir, enceinte, panneaux de garnissage, bâti et pieds en acier inoxydable
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs supérieurs et inférieurs, interchangeables et antiblocage
- Tamis et panier à déchets inclinés à positionnement automatique.
- Écran anti-éclaboussures disponible pour installation en angle
- Surchauffeur intégré Sense-A-Temp pour une hausse de température de 70 °F

Fonctions

- Commandes intégrées à semi-conducteurs avec voyants numériques d'état
- Cycles de 2, 4 et 6 minutes pour les poêles et casseroles homologués NSF
- Pompe et bras de lavage à vidange automatique
- Commande de ventilateur d'aération
- Mise en marche par l'extérieur
- Cycle de détartrage
- Remplissage automatique

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 480 V, 60 Hz, triphasée

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 7320-21-914-7381 Lave-Vaisselle Encastré –Modèle 501HTN de Moyer Diebel

Généralités

Le lave-vaisselle encastré doit être autonome et convenir pour les charges très sales.

Configuration

- Moteur de pompe de 1 HP
- Réchauffeur de réservoir 2 kW
- Ouverture minimale de 15 ¾ po (400 mm) pour recevoir les plateaux
- Hotte de rinçage assurant une température de rinçage final de 180°F (82°C)

Matériaux et construction

- Fond du réservoir en acier inoxydable 316

Fonctions

- Caractéristique de démarrage progressif
- Commandes tactiles à effleurement
- Bouton « vari cycle »
- Recycle l'eau de rinçage qui servira d'eau de lavage lors du cycle suivant
- Cycle de détartrage
- Cycle auto-nettoyant
- Démarrage progressif pour éviter les bris
- Dispositif de contrôle de température et d'affichage à semi-conducteurs pour plus de précision et de fiabilité
- Surchauffeur Hydroflow
- Conduites de remplissage et de vidange souples, régulateur de débit/crèpine de canalisation et pompe de vidange standard

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 115 V, triphasée

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Friteuse

Spécifications Pour le Transport Maritime

NSN 7310-21-856-0225

Friteuse - Modèle 36ES11 de Garland

Généralités

La friteuse doit être autonome avec la capacité d'ajouter des compartiments additionnels au besoin. La friteuse doit pouvoir contenir 30 lb de corps gras et est munie d'ajustements pour convenir aux navires.

Configuration

- 36,0 po de hauteur x 36,0 po de profondeur x 20,0 po de largeur.

Matériaux et construction

- Parois avant, latérales et arrière, et couvercle de bacs en acier inoxydable robuste
- Réservoir en acier plaqué nickel avec poignées
- Robinet de vidange de 1 po (25 mm) (situé au fond du réservoir)

Fonctions

- Fournie avec deux paniers en treillis métallique chromé
- Thermostat électromécanique avec une plage de réglage de la température de 200 °F à 375 °F (93°C à 190 °C)
- Accessoires disponibles pour le transport maritime; rampes et fixations de pont
- Éléments de chauffage à gaine en Incoloy (amovibles pour démontage de la cuve)
- Armoire de rangement avec portes (possibilité de remplacer par une porte coulissante pour des bacs additionnels)
- Pieds chromés ou en acier inoxydable réglables de 6 po (152 mm)

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 440 V, 60 Hz, triphasée

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Réfrigérateur/Congélateur

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 4110-20-002-2372 Présentoir Réfrigéré - Modèle CDC-4830SC de Diamond

Généralités

Le présentoir réfrigéré est livré en deux pièces: (1) la partie supérieure, ou présentoir; (2) le compartiment de réfrigération du bas. Ce présentoir doit être disponible en versions à deux portes.

Configuration

- 72 po de hauteur x 30 po de profondeur x 48 po de largeur.
- 16 pi³

Matériaux et construction

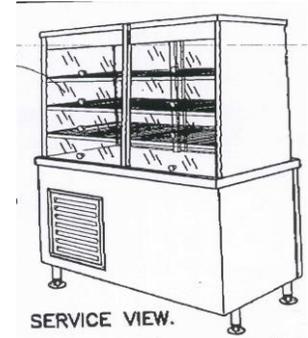
- L'extérieur du réfrigérateur doit être composé d'une combinaison d'acier inoxydable 304 robuste et d'acier galvanisé.
- Les portes et le panneau du présentoir sont en acier inoxydable, en *Arboreta* et/ou en plexiglas.
- Pieds de 6 po réglables, en acier inoxydable
- Acier inoxydable avec des bords arrondis hygiéniques

Fonctions

- Disponible avec 3 tablettes réglables en treillis métallique
- Charnières invisibles
- Appareils d'éclairage fluorescent
- Portes à fermeture automatique par gravité.
- Fils chromés
- Évaporateur avec ventilateur
- Thermomètre numérique
- Éclairage de porte à activation automatique

Exigences relatives a l'alimentation électrique

- 115 à 120 V, 60 Hz, monophasée



Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 4110-21-904-1120 Réfrigérateur - Modèle MCH-2E de Foster

Généralités

Le réfrigérateur servira à conserver de grandes quantités de nourriture dans la plage de températures sécuritaire appropriée. Des accessoires et des composants pour navires doivent être disponibles, en particulier les supports de pont.

Configuration

- Capacité de 6,0 pieds cubes
- 38 po de largeur x 30 po de profondeur x 28 po de hauteur

Matériaux et construction

- L'intérieur et l'extérieur doivent être en acier inoxydable
- Emplacement des charnières du côté droit
- Réfrigérateurs commerciaux du type armoire frigorifique
- Nombre d'étagères en acier inoxydable : 1

Fonctions

- Refroidissement à condenseur scellé hermétiquement
- Résistant à la corrosion
- Dégivrage automatique
- Aucun conduit d'écoulement (drain) nécessaire
- Activation automatique de la lumière intérieure

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 115 V, 60 Hz, monophasé

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 4110-21-908-1206 Réfrigérateur - Modèles MCH-2E-CPF-MOD de Foster

Généralités

Le réfrigérateur servira à conserver de grandes quantités de nourriture dans la plage de températures sécuritaire appropriée. Des accessoires et des composants pour navires doivent être disponibles, en particulier les supports de pont.

Configuration

- Capacité de 6,0 pieds cubes
- 39,25 po de largeur x 26 po de profondeur x 28,875 po de hauteur

Matériaux et construction

- L'intérieur et l'extérieur doivent être en acier inoxydable
- Emplacement des charnières du côté gauche
- Congélateur commercial
- Nombre d'étagères en acier inoxydable : 1

Fonctions

- Refroidissement à condenseur scellé hermétiquement
- Résistant à la corrosion
- Dégivrage automatique
- Aucun conduit d'écoulement (drain) nécessaire
- Activation automatique de la lumière intérieure

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 115 V, 60 Hz, monophasée

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Spécifications pour le transport maritime NSN 4110-21-908-1205 Réfrigérateur - Modèles MCH-2-E-RHH de Foster

Généralités

Le réfrigérateur servira à conserver de grandes quantités de nourriture dans la plage de températures sécuritaire appropriée. Des accessoires et des composants pour navires doivent être disponibles, en particulier les supports de pont.

Configuration

- Capacité de 6,0 pieds cubes
- 41,75 po de largeur x 26 po de profondeur x 28,875 po de hauteur

Matériaux et construction

- L'intérieur et l'extérieur doivent être en acier inoxydable
- Emplacement des charnières du côté droit
- Réfrigérateur commercial
- Nombre d'étagères en acier inoxydable : 1

Fonctions

- Refroidissement à condenseur scellé hermétiquement
- Résistant à la corrosion
- Dégivrage automatique
- Aucun conduit d'écoulement (drain) nécessaire
- Activation automatique de la lumière intérieure

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 115 V, 60 Hz, monophasée

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 4110-21-893-0399 Réfrigérateur - Modèle MH-10-U de Foster

Généralités

Le réfrigérateur servira à conserver de grandes quantités de nourriture dans la plage de températures sécuritaire appropriée. Des accessoires et des composants pour navires doivent être disponibles, en particulier les supports de pont. Le réfrigérateur doit avoir une porte simple.

Configuration

- Capacité de 10 pieds cubes
- 32,0 po de largeur x 24,0 po de profondeur x 58,0 po de hauteur

Matériaux et construction

- L'intérieur et l'extérieur doivent être en acier inoxydable.
- Emplacement des charnières du côté droit
- Réfrigérateurs commerciaux
- Nombre d'étagères en acier inoxydable: 3

Fonctions

- Refroidissement à condenseur scellé hermétiquement
- Résistant à la corrosion
- Dégivrage automatique
- Aucun conduit d'écoulement (drain) nécessaire
- Activation automatique de la lumière intérieure
- Avec un système de soufflerie

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 115 V, 60 Hz, monophasé

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 4110-01-474-8992 Réfrigérateur - Modèles R41-2M-SN-MLR de COSPOLICH

Généralités

Le réfrigérateur servira à conserver de grandes quantités de nourriture dans la plage de températures sécuritaire appropriée. Des accessoires et des composants pour navires doivent être disponibles, en particulier les supports de pont. Le type de réfrigérant est le réfrigérant 404a. Le congélateur doit avoir des portes doubles.

Configuration

- Capacité de 40,5 pieds cubes
- 51 po de largeur x 33 po de profondeur x 72 po de hauteur

Matériaux et construction

- L'intérieur et l'extérieur doivent être en acier inoxydable 304 très résistant
- Emplacement des charnières à droite ou à gauche
- Congélateur commercial
- Étagères recouvertes d'époxy
- Dégivrage automatique

Fonctions

- Fermeture à verrou à engagement positif avec fermeture magnétique

Exigences relatives a l'alimentation électrique

- 115 V, 60 Hz, monophasée

Spécifications de L'Equipment Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 4110-21-904-1113 Réfrigérateur - Modèles MH-40-U de Foster

Généralités

Le réfrigérateur serviront à conserver de grandes quantités de nourriture dans la plage de températures sécuritaire appropriée. Des accessoires et des composants pour navires doivent être disponibles, en particulier les supports de pont. Le réfrigérateur doit avoir des portes doubles.

Configuration

- Capacité de 40 pieds cubes
- 51,5 po de largeur x 33,25 po de profondeur x 72,0 po de hauteur

Matériaux et construction

- L'intérieur et l'extérieur doivent être en acier inoxydable.
- Emplacement possible des charnières à droite et à gauche
- Réfrigérateur commercial
- Nombre d'étagères en acier inoxydable : 7

Fonctions

- Résistant à la corrosion
- Dégivrage automatique
- Aucun conduit d'écoulement (drain) nécessaire
- Activation automatique de la lumière intérieure

Exigences relatives a l'alimentation électrique

- 115 V/60 Hz/monophasé

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 4110-01-383-8622 Congélateur - Modèles F41-2M-SN-MLR de Cospolich

Généralités

Le congélateur servira à conserver de grandes quantités de nourriture dans la plage de températures sécuritaire appropriée. Des accessoires et des composants pour navires doivent être disponibles, en particulier les supports de pont. Le type de réfrigérant est le réfrigérant 404a. Le congélateur doit avoir des portes doubles.

Configuration

- Capacité de 40,5 pieds cubes
- 51 po de largeur x 33 po de profondeur x 72 po de hauteur

Matériaux et construction

- L'intérieur et l'extérieur doivent être en acier inoxydable 304 très résistant
- Emplacement des charnières à droite ou à gauche
- Congélateur commercial
- Étagères recouvertes d'époxy
- Dégivrage automatique

Fonctions

- Fermeture à verrou à engagement positif avec fermeture magnétique

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 115 V, 60 Hz, monophasé

Spécifications de L'Equipment Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 4110-21-904-1117 Congélateur - Modèles ML-40-AD-U de Foster

Généralités

Le congélateur serviront à conserver de grandes quantités de nourriture dans la plage de températures sécuritaire appropriée. Des accessoires et des composants pour navires doivent être disponibles, en particulier les supports de pont. Le congélateur doit avoir des portes doubles.

Configuration

- Capacité de 40 pieds cubes
- 51,5 po de largeur x 33,25 po de profondeur x 72,0 po de hauteur

Matériaux et construction

- L'intérieur et l'extérieur doivent être en acier inoxydable.
- Emplacement possible des charnières à droite et à gauche
- Congélateur commercial
- Nombre d'étagères en acier inoxydable : 7

Fonctions

- Résistant à la corrosion
- Dégivrage automatique
- Aucun conduit d'écoulement (drain) nécessaire
- Activation automatique de la lumière intérieure

Exigences relatives a l'alimentation électrique

- 115 V, 60 Hz, monophasée

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 4110-01-531-2281

Machine à Glace avec contenant d'entreposage - Manitowoc QM30A

Généralités

La machine à glace doit être conçue pour être encastrée sous un comptoir ou comme unité autonome. Un bac à machine à glace doit être inclus.

Configuration

- 19,7 po de largeur x 30 po de hauteur x 22,3 po de profondeur
- Pieds réglables de 6 po à 7,25 po
- Taille des glaçons : $\frac{7}{8}$ po x $\frac{7}{8}$ po x $\frac{7}{8}$ po (2,2 x 2,2 x 2,2 cm)

Matériaux et construction

- Armoire en acier inoxydable
- Réfrigérant R-134A sans CFC
- Sac de doublure (intégré) en polythène
- Isolant expansé sur place (mousse exempte de CFC)

Fonctions

- Distribution automatique
- Production quotidienne de 49 lb à 60 lb (22 kg à 27 kg) de glace
- Récipient monobloc inclus (capacité de 30 lb)
- Porte coulissante escamotable
- Accès avant aux interrupteurs d'arrêt, de fabrication de glaçons et de nettoyage
- Filtre à air coulissant vers l'avant et aucune sortie d'air latérale pour mieux isoler la machine à glace de tout autre équipement

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 115 V, 60 Hz, monophasée

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Broyeur de Déchets

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 4540-20-009-3194 Broyeur de Déchets - Modèle FD4-125-2 de Hobart

Généralités

Le broyeur de déchets doit être de taille compacte (qui peut tenir sous le comptoir).

Configuration

- 34 po de hauteur x 11 po de largeur.
- Moteur 1,25 HP

Matériaux et construction

- Boîtier robuste en aluminium
- Porte-lame en acier inoxydable
- Joint mécanique à surface plane du type à cartouche
- Le raccord de vidange doit comporter une pièce de raccordement en laiton plaqué de chrome

Fonctions

- Le moteur est équipé d'une réinitialisation manuelle pour la protection contre la surcharge thermique.
- Un anneau d'isolation en vinyle élimine le contact métal sur métal afin de réduire le bruit.
- Broyage bidirectionnel
- Comprend des accessoires pour entrées d'eau, cônes et éviers, contrôle du débit, alimentation des cônes, couvercles de cônes, dispositif anti-éclaboussure Silver Saver, dispositif de rinçage et brise-vide
- Logement supérieur long pour se connecter à un évier de 7 po à travers une ouverture

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 460 V, 60 Hz, triphasé

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 4540-20-008-7564 Broyeur de Déchets - Modèle FD4-200 de Hobart

Généralités

Le broyeur de déchets doit être proposé en taille moyenne. Il doit avoir des pieds réglables pour être compatible à l'utilisation à bord d'un navire.

Configuration

- 27,75 po de hauteur x 14,25 po de largeur sans les pieds
- Moteur 2 HP

Matériaux et construction

- Structure en fer/fonte
- Porte-lame en fer
- Joint mécanique à surface plane
- Doit être construit avec des pieds en acier inoxydable pour un support supplémentaire
- Pieds à bride

Fonctions

- Le moteur est équipé d'une réinitialisation manuelle pour la protection contre la surcharge thermique.
- Un anneau d'isolation en vinyle élimine le contact métal sur métal afin de réduire le bruit.
- Broyage bidirectionnel
- Comprend des accessoires pour les entrées d'eau, les cônes et les éviers, le contrôle du débit, l'alimentation des cônes, les couvercles des cônes, pare-anti éclaboussures Silver Saver, dispositifs de rinçage et brise-vide

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 480 V, 60 Hz, triphasée

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Grils/Plaques de Cuisson

Spécifications Pour le Transport Maritime

NSN 7310-21-910-9915

Plaque de Cuisson - Modèle E24-24GV-440v de Garland

Généralités

La plaque de cuisson doit être auto chauffante ou monobloc avec la possibilité d'ajouter d'autres plaques de cuisson. Elle a une capacité de production de volume élevé avec des températures uniformes, constantes et contrôlées. Elle peut être équipée d'accessoires du type marin pour une utilisation à bord d'un navire.

Configuration

- 12,87 po de hauteur x 29,25 po de profondeur x 24,0 po de largeur.

Matériaux et construction

- Paroi avant et latérales en acier inoxydable.
- Pieds de 4 po

Fonctions

- Gouttière à graisse intégrée
- Récipient amovible pour la graisse
- Dispositif anti-éclaboussure (2 75 po) aux extrémités et à l'arrière
- Voyant lumineux amovible
- Thermostat hydraulique de 100 °F à 450 °F (35°C a 235 °C) avec voyant lumineux pour chaque section de 12 po de la plaque de cuisson
- Voyant lumineux de récupération

Exigences relatives a l'alimentation électrique

- 440 à 460 V, 60 Hz, triphasé

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 7310-20-002-4795 Cuisinière Électrique - Modèle 36ER38 de Garland

Généralités

Cuisinière électrique robuste qui devrait comprendre une plaque de cuisson supérieure et un four. La cuisinière électrique peut être équipée d'accessoires marins pour une utilisation à bord d'un navire.

Configuration

- Appareil : 36 po de largeur x 33,75 po de profondeur x 36 po de hauteur
- Four : 12,5 po de hauteur x 26,25 po de largeur x 29 po de profondeur

Matériaux et construction

- Parois avant, rail avant et côtés en acier inoxydable
- Plaques de cuisson de 36 po (914 mm) activées par trois commandes thermostatiques distinctes
- Guides chromés amovibles à quatre positions
- Évent de 3 po (76 mm) en acier inoxydable
- Pieds chromés réglables de 6 po (152 mm)

Fonctions

- Équipement marin disponible : main-courante, loquet de porte, égouttoir et fixation de pont
- Poignée de porte de four résistante à la chaleur
- Dalots à graisse avant et arrière en acier inoxydable

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 460 V, 60 Hz, triphasé

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Equipment Mineur

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 7320-21-921-0319 Trancheuse à Viande - Modèle HS6-1 d'Hobart

Généralités

Le chariot de la trancheuse à viande doit convenir aux aliments de 10 ¾ po par 5 ¾ po de largeur et de 7 ½ po de diamètre.

Configuration

- 25.5 po de hauteur x 26 ¾ po de profondeur x 22 1/8 po de largeur
- Moteur d'entraînement ½ HP

Matériaux et construction

- Base en aluminium
- Protège-lame en acier inoxydable robuste
- Roue de chariot en nylon
- Barre coulissante nickelée
- Chariot en acier inoxydable
- Plateau en aluminium/acier inoxydable épais

Fonctions

- Chariot amovible basculant
- Couteau à coupe nette
- Affûteur à pierre monté au sommet
- Déflecteur arrière amovible
- Barre de l'opérateur de type « pousser-tirer »

Exigences relatives a l'alimentation électrique

- 120 V, 60 Hz, monophasée

Certification

- NSF 8 Standard

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 7320-21-544-0323 Mélangeur - Modèle HL600 de Hobart

Généralités

Le mélangeur doit être un modèle de mélangeur au sol.

Configuration

- Moteur 2,7 HP à grande puissance
- 61,3 po de hauteur x 28,6 po de largeur x 40,6 po de profondeur.

Matériaux et construction

- Entraînement par engrenage durable et fiable
- Protège-bol en acier inoxydable
- Couche de finition hybride en poudre, gris métallique
- Coussinets de pieds en néoprène

Fonctions

- Quatre vitesses fixes
- Minuterie intelligente de 50 minutes
- Installation avec bol unique
- Bol basculant
- Lève-bol électrique
- Prise d'accessoires standard n° 12
- Base ouverte
- Comprend un bol de 60 pintes en acier inoxydable, un batteur, un fouet et un crochet pétrisseur

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 440 V, 60 Hz, triphasée

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Four

Spécifications Pour le Transport Maritime

NSN 7310-01-385-9738

Four à Convection - Modèle MARK V 112-H NSU de Blodgett

Généralités

Four à convection (gaz ou électrique), équipé d'un ventilateur qui fait circuler la chaleur et l'intensifie, diminuant ainsi le temps normal de cuisson. Les appareils doivent satisfaire aux exigences et aux caractéristiques minimales mentionnées ci-dessous.

Configuration

- Moteur 1/3 HP
- Compartiment de cuisson : convient aux plats de cuisson standard de 18 po x 26 po
- 38 ¼ po de largeur x 39 7/8 po de profondeur x 36 7/8 po de hauteur

Matériaux et construction

- Bâti à cornières en acier
- Face, dessus et côtés en acier inoxydable.
- Fenêtres en verre thermique à double vitrage
- Isolation en fibre minérale au-dessus, à l'arrière, sur les côtés et le fond
- Revêtement en acier inoxydable amovible

Fonctions

- Mécanisme de verrouillage de porte
- 5 grilles chromées avec 11 positions de grille
- Lumières intérieures
- Trois éléments chauffants tubulaires
- Thermostats à semi-conducteurs avec une plage de contrôle de température de 200 °F à 500 °F (93°C à 260°C)
- Moteur de ventilateur à deux vitesses
- Le moteur dispose d'une protection automatique en cas de surcharge thermique
- Commande numérique à semi-conducteurs
- Pieds en acier inoxydable de 25 po avec plaques adaptées à l'utilisation à bord d'un navire (pour les appareils simples)

Exigences relatives a l'alimentation électrique

- 440 V, 60 Hz, triphasée

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Cuiseurs à Vapeur

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 7310-21-896-3891 Cuiseur à Vapeur - Modèle 24-CEM-24 de Cleveland

Généralités

Le cuiseur à vapeur est un générateur de vapeur électrique sans pression à deux compartiments (avec vapeur à convection forcée). Le cuiseur à vapeur doit être adapté pour une utilisation à bord d'un bateau.

Configuration

- 62 po de hauteur x 23,62 po de largeur x 33,5 po de profondeur (1575 mm H x 600 mm W x 851 mm D)

Matériaux et construction

- Construction durable en acier inoxydable de calibre 14
- Mécanisme de loquet/fermeture de porte en acier inoxydable
- Plateaux coulissants en acier inoxydable
- Base d'armoire modulaire avec portes à charnières
- Charnières de porte du côté gauche
- Pieds de 6 po en acier inoxydable

Fonctions

- Capacité de cuisson : jusqu'à six plats profonds de 12 po x 20 po x 2 ½ po
- Minuterie mécanique de 60 minutes avec commandes à semi-conducteurs
- Interrupteur de dérivation distinct pour une cuisson vapeur constante
- Condenseur à eau froide pour des résultats de cuisson supérieurs
- Mode d'attente de vapeur instantanée
- Interrupteur principal distinct
- Vidange automatique du générateur
- Verrou de sécurité contre les surpressions

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 440 à 480 V, 60 Hz, triphasée

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Spécifications Pour le Transport Maritime NSN 7310-21-904-3190 Cuiseur à Vapeur - Modèle KEL-25 de Cleveland

Généralités

La marmite à vapeur électrique doit être autonome, comporter trois pieds et être fixe. Le type de modèle est la marmite à vapeur ²/₃ avec chemise de vapeur et doit pouvoir contenir 25 gallons (100 litres) d'eau. La marmite doit avoir un couvercle à l'épreuve des éclaboussures et une fermeture à double joint.

Configuration

- Cote de chemise de vapeur de 50 lb/po²
- Soupape de sûreté de 50 lb/po²
- 58,75 po de hauteur x 20,5 po de profondeur
- Diamètre de 21 po

Matériaux et construction

- Couvercle en acier inoxydable à dôme rotatif, à ressort et à charnières.
- Marmite et support en acier inoxydable 304
- Base montée pour une fixation au sol avec des brides à trois boulons
- Manomètre et soupape de décharge montés à l'arrière
- Partiellement chemise

Fonctions

- Commandes de la température à semi-conducteurs
- Panneau de commande : indicateur DEL pour le cycle de chaleur et en cas de niveau d'eau faible
- Interrupteur marche/arrêt
- Cadran de commande de la température
- Conception avec coins arrondis renforcés
- Éléments chauffants soudés
- Plage de températures d'utilisation de 145 °F à 260 °F (de 63 °C à 127 °C)
- Valve d'évacuation de 2 po de diamètre avec un drain crépine
- Caractéristique qui ne bascule pas

Exigences relatives a l'alimentation électrique

- 440 V, 60 Hz, triphasée

Spécifications de L'Équipement Maritime

Remarque: Aucun substitut ne sera accepté comme soumission conforme sans l'approbation par l'autorité technique en raison de l'interopérabilité et tout alternatif soumis doivent satisfaire à la même forme, l'ajustement et la fonction de l'équipement requis.

Braisière Basculante

Spécifications Pour le Transport Maritime

NSN 7310-21-921-0507

Poêles/Braisières Basculantes - Modèle SEL-30-TR de Cleveland

Généralités

La braisière doit être électrique et disponible avec base ouverte ou modulable. Elle devrait pouvoir contenir jusqu'à 30 gallons (115 litres).

Configuration

- 36 po de longueur x 33,5 po de largeur x 40,5 po de hauteur
- Hauteur maximale de 72 po avec le couvercle ouvert

Matériaux et construction

- Surface de cuisson avec revêtement en acier inoxydable de $\frac{5}{8}$ po
- Bacs aux coins arrondis en acier inoxydable avec des marquages en gallons et en litres
- Construction en acier inoxydable
- Couvercle à ressort avec évent de vapeur réglable et poignée de pleine largeur
- 4 pieds réglables en acier inoxydable (toutes munies de brides pour le boulonnage)

Fonctions

- Inclinaison manuelle hydraulique à abaissement rapide
- Conception permettant l'économie d'espace sans dégagement nécessaire à l'arrière ou sur les côtés
- Thermostat électrique réglable, qui contrôle la température (de 100 °F à 425 °F).
- Répartition uniforme de la chaleur
- Préchauffage en 15 minutes
- Passage du froid à l'ébullition en 60 minutes
- Interrupteur Marche/Arrêt
- Molette de thermostat et deux voyants pilotes
- Commandes protégées des éclaboussures
- Connexions électriques étanches
- Dispositif de sécurité réglé à 450 °F
- Bec verseur anti-éclaboussure

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- 480 V, 60 Hz, triphasée