

FICHE TECHNIQUE

Client Final : Centre Administratif Banque Hervet

Lieu : Bourges (18)

Maitre d'œuvre : Absys Ingénierie : M. Watine

Mise en service : Septembre 2005

Offre :

- Remise aux normes du restaurant
- Renouvellement du matériel :
Self Profinox, cuisson Charvet, inox Ouest Inox
- Modification du circuit « marche en avant »
pour la préparation des plats.

Fluide frigorigène : R404A

- Alimentation chambres froides

Réalisation affaire : Agence de Bourges



L'équipe technico-commerciale d'ARF* :

Joël Compain (Resp. commercial Cuisine), Philippe Howa (Chargé d'affaires), Serge Gressin (Monteur-Dépanneur).



AVANTAGES DE L'INSTALLATION ARF*

- Amélioration de l'hygiène et facilité de nettoyage
- Qualité du matériel sélectionné et installé
- Amélioration de la qualité gustative :
 - cuisson des grillades et des pizzas à la demande
 - cellule de refroidissement performante permettant en moins de 2 h. de descendre la température dans les « bacs gastro » de 80 à 10°C à cœur
- Amélioration de l'esthétique et de la praticité du self :
 - intégration d'un meuble de présentation des boissons
 - vitrine réfrigérée plus spacieuse pour entrées et desserts
 - distribution plats chauds plus conviviale : présentation dans petites marmites rondes

