

Collège Bouquet à Morteau (25) : 450 repas / jour

## FICHE TECHNIQUE

**Client Final :** Collège Bouquet

**Lieu :** Morteau (25)

**Maitre d'œuvre :** Conseil Général Doubs, Bet Clic

**Mise en service :** Septembre 2005

**Offre :** -Modification du circuit « marche en avant »

- Remise aux normes du restaurant demi-pension
- Renouvellement du matériel :  
Self Link Inox, cuisson Frima et Charvet, inox Cima, laverie Comenda, Froid Telewig
- Modification du circuit « marche en avant »

**Fluide frigorigène :** R404a

- Alimentation chambres froides : groupe extérieur

**Réalisation affaire :** Agence de Besançon



### L'équipe technico-commerciale d'ARF\*

Miguel Barthelemy (Technico- commercial Cuisine), Eric Sanchez (Responsable technique), Didier Simon (Monteur).



Laverie

## AVANTAGES DE L'INSTALLATION ARF\*

- Amélioration de l'hygiène alimentaire :
  - Sélection du matériel en accord avec les normes européennes d'hygiène et de sécurité
  - Implantation plus structurée qui respecte la marche en avant (zone propre, zone souillée)
- Qualité du matériel sélectionné répondant aux besoins de la production : 450 repas/jour
- Amélioration de la sécurité de l'installation :
  - Surveillance et traçabilité par enregistrement des températures de tous les postes froids (chambres froides, armoires froides, meuble self, cellule refroidissement)
- Aucune nuisance sonore :
  - isolation phonique des groupes frigorifiques car habitations à proximité



Cuisson