

FICHE TECHNIQUE

Client : CONSEIL REGIONAL Franche Comté
Lycée Jules Ferry à DELLE (90)

Installation :

Fourniture et pose de matériels de cuisson, distribution, laverie et stockage froid.

Equipements :

- Matériels de cuisson horizontale : Rosinox,
- Cuisson verticale : frima, inox Cima,
- Distribution : Capic,
- Laverie : Meiko Comenda,
- Froid : Friginox, isocab et fritec .
Puissance frigorifique : 12 kw gaz R404

Réalisation de l'affaire : Agence de Besançon

Livraison : Août 2008



L'équipe ARF :

M. BARTHELEMY (Chargé d'affaire),
A CAPELLI (Conducteur de travaux),
D. SIMON (Monteurs),
Ch. CARTIAUX (Monteur)
JF. CLERC (Technicien)

AVANTAGES DE L'OFFRE ARF

Etablissement HQE, notre offre tient compte du respect de l'environnement et consommations d'énergie grâce notamment :

- Consommations énergétiques maîtrisées :
Laverie optimisée avec lave batterie et lave vaisselle, détecteur de casiers (ne fonctionne qu'en présence de casiers) et compteur d'eau sur chaque arrivée.
- Limitation des déchets :
Broyeur à déchets et goulotte humide (pour 500 repas/service) 20 Kg de déchets au lieu de 350 Kg en restauration traditionnelle).

Manutention sous traité à AXAL – Chantier réalisé par 3 personnes sur 3 semaines.

