

### FICHE TECHNIQUE

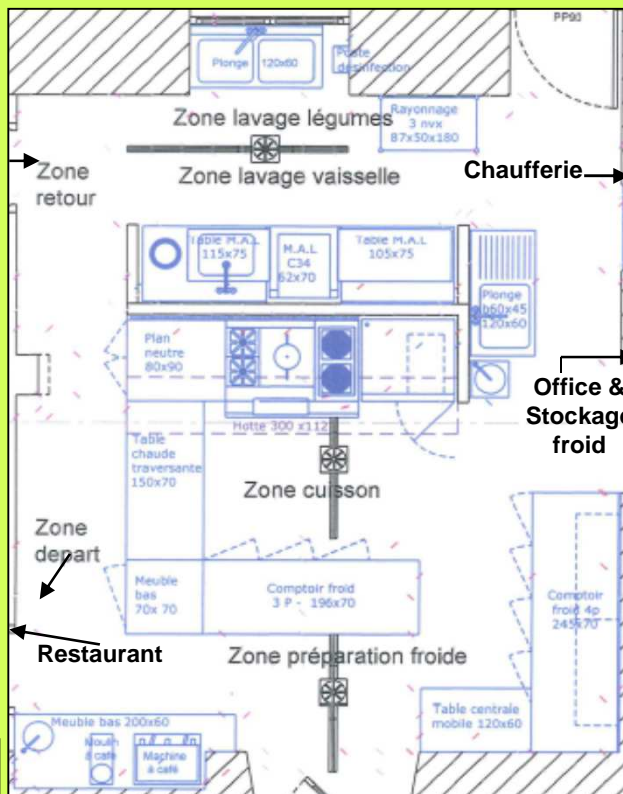
**Client final :** RELAIS Louis XI,  
Meung sur Loire (45)

**Enjeu du projet :** nouvelle cuisine conçue pour faciliter l'organisation du travail et dans le respect des normes d'hygiène.

**Réalisation de l'affaire :** Brunet à Orléans

**Livraison :** janvier 2011

**Fournitures :**  
Cuisson horizontale (Capic fourneau gamme Celtic) - Cuisson verticale (Four mixte Rationnal) - Meuble chaud traversant avec étagère sur colonnes + plan de travail et placard (Capic (standard et sur mesure)) - Laverie (Equipro / Elframo) - Comptoirs réfrigérés (Infrico) - Stockage froid (Armoire tout inox Nosem) - Mobilier Inox Cima (plonges, meuble office sur mesure) - Stockage sec (Rayonnage Madial)



### AVANTAGES DE L'OFFRE ARF

- Prise en compte de l'ensemble du projet : études, devis, installation, SAV et contrat maintenance
- Amélioration de l'ergonomie pour + de confort, + de sécurité et + d'efficacité au travail
- Hygiène : respect de la marche en avant
- Sélection de matériel de qualité chez plusieurs fabricants

### INFO CLÉ :

-Restaurant gastronomique avec four haut de gamme pour cuisson délicate

### L'équipe Brunet : (de gauche à droite)

Jean-Jacques Brunet (Chef d'agence Brunet),  
 Daniel VATZ (Commercial),  
 Charles SAGOT (Technicien),  
 Christophe BRUNET (Technicien),  
 Laurent YVERNAULT (Technicien),  
 Etienne GOUGEON (Technicien),  
 Guillaume BRUNET (Assistant bureau d'études)

