

ANNEXE 2

EQUIPEMENTS	
A LA CHARGE DU BAILLEUR	A LA CHARGE DU PRENEUR
Restaurant	
<p>Fourniture et pose d'une hotte de compensation de type MOOREA.</p> <p>Fourniture et pose d'une table inox 1 évier entièrement soudée, très robuste et adaptée à une utilisation intensive.</p> <p>Fourniture et pose d'une table de travail entièrement soudée, très robuste et adaptée à une utilisation intensive.</p> <p>Fourniture et pose d'une table de travail entièrement soudée, très robuste et adaptée à une utilisation intensive. (Vaisselle sale)</p> <p>Fourniture et pose d'une plonge inox 2 éviers entièrement soudée, très robuste et adaptée à une utilisation intensive.</p> <p>Fourniture et pose d'un lave-mains avec commande au pied.</p>	<p><u>Exemple de matériels à acquérir en fonction des besoins et du projet :</u></p> <p>Four à pizza</p> <p>Piano à gaz</p> <p>Friteuse</p> <p>Micro-onde</p> <p>Lave-vaisselle</p> <p>Armoire froide positive</p> <p>Armoire négative</p>
Bar	
<p>Fourniture et pose d'un ensemble bar.</p>	<p>Refroidisseur à bouteille</p> <p>Lave verre</p> <p>Machine a glaçons</p> <p>Tireuse à bières</p> <p>Machine à café</p> <p>Meuble bas réfrigéré</p>