

## **ÉQUIPEMENTS**

### **Locaux**

- = Local de cuisson
- = Table d'emballage
- = Salle de nettoyage
- = Réfrigérateur 4°C (walk-in)
- = Congélateur -18°C (walk-in)
- = Espace de préparation réfrigéré
- = Rangement pour les équipements propres
- = Cuve de plonge
- = Salle de repos

### **Fournitures**

- = Four Combi Alto-Shaam
- = Braisière Cleveland 30 gallons
- = Friteuse
- = Four à vapeur Cleveland
- = Robots-coupes
- = Trancheuse
- = Mélangeurs
- = Cuisinière au gaz naturel Garland
- = Marmite à vapeur Southbend 40 gallons
- = Scelleuse sous-vide
- = Micro-ondes Samsung
- = Congélateur Blast
- = Lave-vaisselle Hobart avec table connexe

### **Accessoires**

- = Aiguiseur à couteaux
- = Bols en plastique
- = Bols en acier inoxydable (divers formats)
- = Saupoudreuse
- = Spatules de pâtissier
- = Spatules rigides
- = Casseroles
- = Chaudrons à deux poignées
- = Louches 3 onces
- = Louches 5 onces
- = Moules à gâteaux
- = Passoires
- = Chinois (divers formats)
- = Tasses à mesurer en acier inoxydable
- = Contenants en acier inoxydable (divers formats)

*Tous les produits nettoyants et désinfectants sont également inclus dans la location.*

### **Exclusions**

- = Les ustensiles et accessoires propres à votre spécialité
  - = Les consommables (barquettes, boîtes, sacs, films, opercules ...)
  - = La tenue vestimentaire de base (résille, bonnet, sarrau / tablier, couvre-barbe - *référence MAPAQ*)
- En cas d'oubli, nous pourrons vous fournir tablier, résille, couvre-barbe, etc. (\$)*

Lorsque vous louez La Cuisine, l'ensemble des installations et fournitures sont mises à votre entière disposition. Si vous le souhaitez, nous pourrons également vous fournir le soutien et la formation quant à l'utilisation des appareils spécifiques.

Pour planifier une rencontre explicative, nous vous prions de nous contacter à l'avance afin de réserver une plage horaire selon les disponibilités offertes.