

SOCADA

SERVICE CUISINE

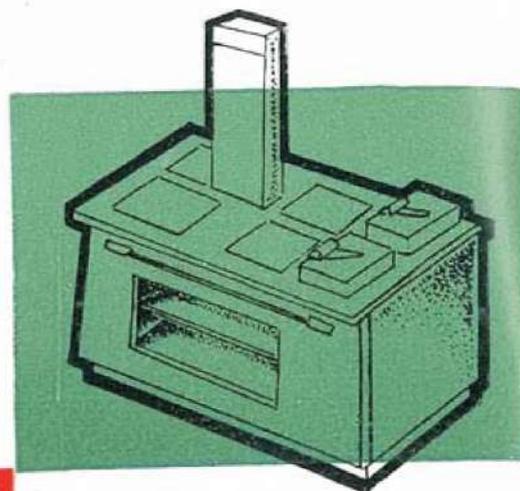


installations et équipements

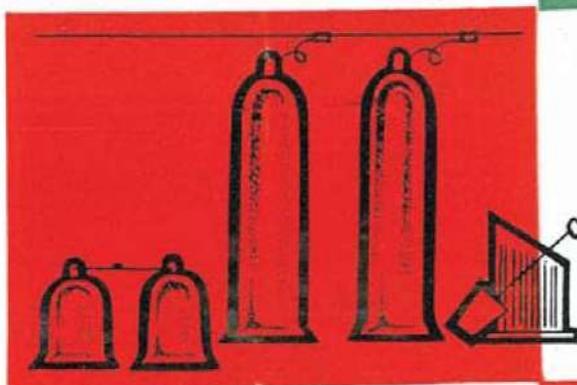


Vous voulez installer une cuisine

LE FOURNEAU, qu'il fonctionne au charbon, gaz, électricité ou mazout, doit être établi en fonction du nombre de rationnaires et adapté aux types de repas à servir.



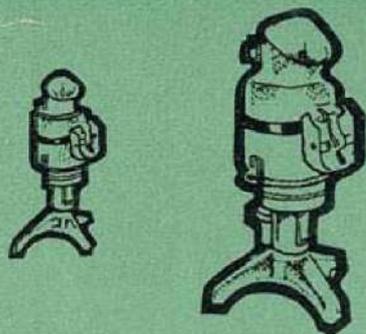
LE COMBUSTIBLE ne doit pas forcément être celui que tout le monde choisit parce qu'il est à « la mode » ; d'autres considérations doivent entrer en ligne de compte.



LES PLONGES peuvent être de toutes dimensions, construites en matériaux divers, mais soigneusement prévues aux emplacements les plus rationnels afin d'en retirer le maximum d'efficacité.



LES APPAREILS ANNEXES sont nombreux et variés ; ils doivent être choisis avec soin afin de couvrir la totalité des besoins en évitant le double emploi.



certes, mais...



il vous faut penser à :

METTRE en place votre fourneau
AMÉNAGER le stockage de combustible
AGENCER les tables et les meubles
PRODUIRE de l'eau chaude
DISTRIBUER ce fluide à la température convenable
ALIMENTER vos appareils en eau
ÉTABLIR un réseau d'évacuation
PRÉVOIR une chambre froide
CONSTRUIRE une hotte
ÉVACUER les buées
CHAUFFER votre local
VENTILER votre salle de restaurant

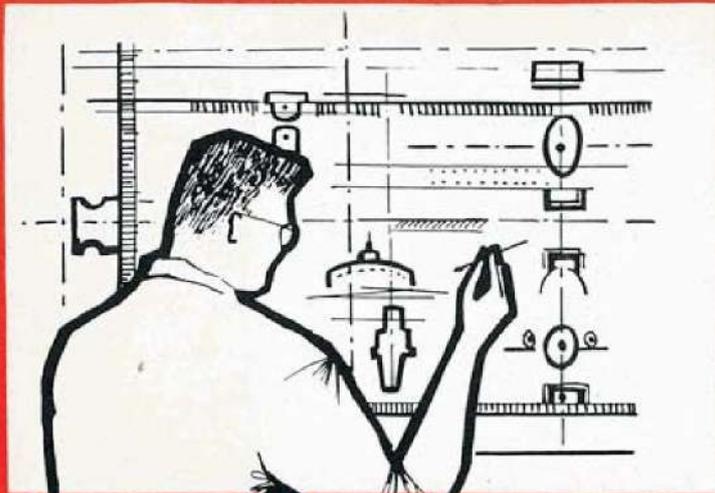
soit traiter avec **5** entreprises différentes



nous vous proposons donc



**ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM**



1 seul installateur

consultez SOCADA
SERVICE CUISINE
13, RUE P.-CORNEILLE, VALENCE (DROME) - TÉL. 10-05

ERGEP VALENCE



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM