



Cette cuisine a été conçue pour permettre la fabrication de produit fait maison et de vente à l'emporter de repas chaud et froid dans une épicerie du nouveau quartier des Lisières à Gland.

L'agencement a été imaginé afin d'optimiser l'espace restreint afin de garantir un maximum d'espace de travail tout en ayant le confort et les appareils nécessaires : four, plaques de cuisson, réfrigération et lave-vaisselle.



DONNÉES TECHNIQUES

CLIENT : Privé

ADRESSE : 1296 Gland

CONSTRUCTION : 2022-2023

TYPE : Cuisine professionnelle

RÉALISÉ : Planification, fourniture et pose de l'ensemble des équipements

MATÉRIELS

THERMIQUES : four combi-steamer 6 niveaux compact avec hotte intégrée, induction de table

INOX : agencements sur-mesure, étagère

FROID : tables réfrigérées autonomes