Cahier des charges – Demande d'équipement

ATIA FRANCE – Concessionnaire NILMA pour la France · À établir par le revendeur ou le bureau d'études et à joindre à chaque demande de devis.

Document indispensable : sur la base de ce cahier des charges, notre bureau d'études définit avec vous le ou les équipements adaptés à la demande. **Aucun retour de marchandise n'est accepté.**

Identification

Établi par (revendeur / bureau d'études)	
Contact, téléphone, e-mail	
Client final / site du projet	
Activité	Cuisine centrale ☐ Collectivité ☐ Santé / EHPAD ☐ Agroalimentaire / 4e gamme ☐ Traiteur ☐ Agriculteur / maraîcher ☐ Autre ☐
Équipement(s) envisagé(s), si connu(s)	
Échéance du projet	

1. Le process

Produits travaillés	
Type de préparation ou de cuisson	
Étapes de production (de la réception à l'expédition)	
Contraintes particulières (HACCP, liaison froide, texture…)	

2. Les quantités

Volume par cycle	
Volume par heure	
Volume par jour / nombre de repas	
Jours et heures de production	

3. L'environnement

Locaux (neuf, rénovation, existant)	
Surface disponible et dimensions	
Accès (portes, ascenseur, niveau)	
Électricité	Mono 230 V ☐ Tri 400 V ☐ Puissance disponible : ..... kW
Gaz	Naturel ☐ Propane ☐ Aucun ☐
Vapeur	Oui ☐ Pression : ..... bar Non ☐
Eau (froide, chaude, adoucie) et évacuations	
Air comprimé	Oui ☐ Non ☐
Plans joints	Oui ☐ Non ☐

4. Les opérateurs

Nombre de personnes	
Niveau de qualification	
Organisation du travail (équipes, horaires)	

Observations

Date		**Signature / cachet**	