



ECOLE PROFESSIONNELLE DE VENNES - BOULANGERIE

VENNES

C'est dans un nouveau bâtiment de l'Ecole Professionnelle de Vennes, que Service Equipement a fourni et installé les équipements pour la cuisine de production, le self-service, mais aussi les espaces de production de la Boulangerie, la Pâtisserie et la Confiserie



INFORMATIONS

Client: ECOLE PROFESSIONNELLE DE VENNES
Adresse: Avenue de Valmont, 24 - 1010 LAUSANNE
Année de Réalisation: 2022
Type: Production Boulangerie, Pâtisserie, Confiserie

Fourniture et pose de l'ensemble des équipements :

Thermiques :

- Four de boulangerie à 3 chambres et chariot d'enfournement
- Chambres de pousse

Frigorifiques :

- Armoires réfrigérées

De Laverie :

- Lave Ustensiles

INOX :

- Agencement Inox sur mesure, îlot central, meubles & plan de travail
- Hotte de ventilation
- Tables de travail mobiles

Equipement de préparations :

- Pétrin, batteurs mélangeurs,
- Laminoir, Diviseuse bouleuse
- Concasseurs
- Machine à glace, enrobeuse à chocolat.

