

La présente annexe décrit les caractéristiques techniques minimales exigées pour chaque type de machine à café et d'accessoire.

TABLE DES MATIERES

1.	MACHINE À CAFE AUTOMATIQUE PROFESSIONNELLE POUR 50 OU 100 CAFES/JOUR.....	1
2.	MACHINE À CAFE AUTOMATIQUE PROFESSIONNELLE POUR 200 CAFES/JOUR.....	2
3.	MACHINE À CAFE AUTOMATIQUE PROFESSIONNELLE POUR 300 CAFES/JOUR.....	3
4.	MACHINE À CAFE AUTOMATIQUE PROFESSIONNELLE POUR 600 CAFES/JOUR.....	4
5.	CARTOUCHE FILTRANTE PETITE CAPACITE	5
6.	CARTOUCHE FILTRANTE GRANDE CAPACITE.....	5

1. MACHINE À CAFE AUTOMATIQUE PROFESSIONNELLE POUR 50 À 100 CAFES/JOUR

ELEMENTS	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES MINIMALES EXIGEES
Généralités	<p>Capacité de 50 à 100 cafés expresso/jour, ayant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un système intégré avec aspiration du lait par pompe permettant de préparer automatiquement du café ainsi que des boissons à base de café avec du lait chaud ou froid, émulsionné ou non, et ce par une simple et unique manipulation ; • <u>Huit sélections possibles</u> : expresso, double expresso, café long, double café long, cappuccino, double cappuccino, café au lait, café crème ; • Deux sélections eau chaude ; • Deux trémies pour deux types de café en grains différents dont une de capacité de $\pm 1\text{kg}$ et l'autre de capacité de $\pm 1\text{kg}$; • Deux moulins-doseurs ; • Un générateur d'eau chaude de ± 1 litre ; • Un circuit lait séparé du circuit jusque dans la tasse ; • Écoulement de café réglable en hauteur de $\pm 65\text{mm}$ à $\pm 185\text{mm}$; • La possibilité d'être reliée au réseau d'eau public ; • Des cycles de lavage programmables ; • Un cycle de lavage automatique du circuit de lait ; • La fonction 'Économie d'énergie' ; • Et le marquage CE.

2. MACHINE À CAFE AUTOMATIQUE PROFESSIONNELLE POUR 200 CAFES/JOUR

ELEMENTS	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES MINIMALES EXIGÉES
Généralités	<p>Capacité de 200 cafés/jour, ayant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un système intégré avec aspiration du lait par pompe permettant de préparer automatiquement du café ainsi que des boissons à base de café avec du lait chaud ou froid, émulsionné ou non, et ce par une simple et unique manipulation ; • Huit sélections possibles : espresso, double espresso, café long, double café long, cappuccino, double cappuccino, café au lait, café crème ; • Deux sélections eau chaude ; • Deux trémies pour deux types de café en grains différents dont une de capacité de $\pm 1\text{kg}$ et l'autre de capacité de $\pm 1\text{kg}$; • Deux moulins-doseurs ; • Un générateur d'eau chaude de ± 1 litre ; • Un Circuit lait séparé du circuit jusque dans la tasse ; • Écoulement de café réglable en hauteur de $\pm 65\text{mm}$ à $\pm 185\text{mm}$; • Reliée au réseau d'eau public ; • Des cycles de lavage programmables ; • Un cycle de lavage automatique du circuit de lait ; • La fonction 'Économie d'énergie' ; • Et de marquage CE.
	CARACTERISTIQUES OPTIONNELLES SOUHAITÉES
	<ul style="list-style-type: none"> • Module chauffe-tasses ; • Module frigo ; • Raccordement PC ; • Systèmes de comptabilisation ; • Module pompe à eau pour installation sans raccordement au réseau d'eau.

3. MACHINE À CAFE AUTOMATIQUE PROFESSIONNELLE POUR 300 CAFES/JOUR

ELEMENTS	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES MINIMALES EXIGÉES
Généralités	<p>Capacité de 300 cafés/jour, ayant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un système intégré avec aspiration du lait par pompe permettant de préparer automatiquement du café ainsi que des boissons à base de café avec du lait chaud ou froid, émulsionné ou non, et ce par une simple et unique manipulation ; • Huit sélections possibles : espresso, double espresso, café long, double café long, cappuccino, double cappuccino, café au lait, café crème ; • Deux sélections eau chaude ; • Deux trémies pour deux types de café en grains différents dont une de capacité de $\pm 1\text{kg}$ et l'autre de capacité de $\pm 1\text{kg}$; • Deux moulins-doseurs ; • Un générateur d'eau chaude de ± 1 litre ; • Un Circuit lait séparé du circuit jusque dans la tasse ; • Écoulement de café réglable en hauteur de $\pm 65\text{mm}$ à $\pm 185\text{mm}$; • Reliée au réseau d'eau public ; • Cycles de lavage programmables ; • Cycle de lavage automatique du circuit de lait ; • La fonction 'Économie d'énergie' ; • Et le marquage CE.
	CARACTERISTIQUES OPTIONNELLES SOUHAITÉES
	<ul style="list-style-type: none"> • Module chauffe-tasses ; • Module frigo ; • Raccordement PC ; • Systèmes de comptabilisation ; • Module pompe à eau pour installation sans raccordement au réseau d'eau.

4. MACHINE À CAFE AUTOMATIQUE PROFESSIONNELLE POUR 600 CAFES/JOUR

ELEMENTS	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES MINIMALES EXIGEES
Généralités	<p>Capacité de 600 cafés/jour, ayant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un système intégré avec aspiration du lait par pompe permettant de préparer automatiquement du café ainsi que des boissons à base de café avec du lait chaud ou froid, émulsionné ou non, et ce par une simple et unique manipulation ; • Huit sélections possibles : espresso, double espresso, café long, double café long, cappuccino, double cappuccino, café au lait, café crème ; • Deux sélections eau chaude • Deux trémies pour deux types de café en grains différents dont une de capacité de ± 1kg et l'autre de capacité de ± 1kg • Deux moulins-doseurs ; • Générateur d'eau chaude de ± 1 litre ; • Circuit lait séparé du circuit jusque dans la tasse ; • Écoulement de café réglable en hauteur de ± 65mm à ± 185mm ; • Reliée au réseau d'eau public ; • Cycles de lavage programmables ; • Cycle de lavage automatique du circuit de lait ; • La fonction 'Économie d'énergie' ; • Et le marquage CE.
	CARACTERISTIQUES OPTIONNELLES SOUHAITEES
	<ul style="list-style-type: none"> • Module chauffe-tasses ; • Module frigo ; • Raccordement PC ; • Systèmes de comptabilisation ; • Module pompe à eau pour installation sans raccordement au réseau d'eau.

5. CARTOUCHE FILTRANTE PETITE CAPACITE

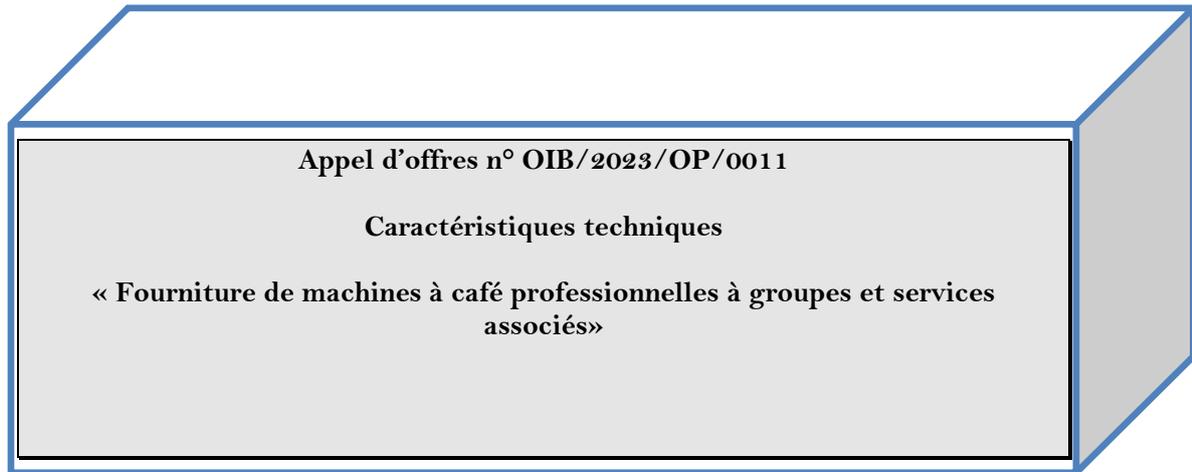
ELEMENTS	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES MINIMALES EXIGEES
Généralités	<ul style="list-style-type: none"> • Cartouche filtrante à relier entre le réseau d'eau et la machine à café • Parties en plastique fabriquées en conformité aux dispositions du Règlement n°10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires • Filetage de raccordement (in/out) de 3/8" • Capacité moyenne de filtration : ≥ 7000 litres pour 10°Kh • Filtration à 5 microns • Plusieurs niveaux de filtration : préfiltration, filtration au charbon actif, microfiltration retenant les plus fines particules, • Et le marquage CE.
	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES OPTIONNELLES EXIGEES
	<ul style="list-style-type: none"> • Tête de filtre universelle avec filetage extérieur 3/8" (avec réglage bypass selon la dureté carbonate locale et clapet anti-retour compris ayant fait l'objet d'un examen conforme à la norme EN 13959) ; • Support mural ; • Valve de purge et de rinçage, 3/8" X 3/8" ; • Compteur électronique de débit d'eau ; • Flexible de raccordement d'une longueur $\geq 1,5$m.

6. CARTOUCHE FILTRANTE GRANDE CAPACITE

ELEMENTS	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES MINIMALES EXIGEES
Généralités	<ul style="list-style-type: none"> • Cartouche filtrante à relier entre le réseau d'eau et la machine à café ; • Parties en plastique fabriquées en conformité aux dispositions du Règlement n°10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ; • Filetage de raccordement (in/out) de 3/8" ; • Capacité moyenne de filtration : ≥ 15.000 litres pour 10°Kh ; • Filtration à 5 microns ;

ANNEXE 3 – LOT 2
Caractéristiques techniques - Machines à café automatiques

	<ul style="list-style-type: none">• Plusieurs niveaux de filtration : préfiltration, filtration au charbon actif, microfiltration retenant les plus fines particules...• Et le marquage CE.
	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES OPTIONNELLES EXIGEES
	<ul style="list-style-type: none">• Tête de filtre universelle avec filetage extérieur 3/8" (avec réglage bypass selon la dureté carbonate locale et clapet anti-retour compris ayant fait l'objet d'un examen conforme à la norme EN 13959) ;• Support mural ;• Valve de purge et de rinçage, 3/8" X 3/8" ;• Compteur électronique de débit d'eau ;• Flexible de raccordement d'une longueur $\geq 1,5$m.



La présente annexe décrit les caractéristiques techniques exigées pour chaque type de machine à café et d'accessoire.

TABLE DES MATIERES

1.	MACHINE À CAFE PROFESSIONNELLE TROIS GROUPES	1
2.	MACHINE À CAFE PROFESSIONNELLE QUATRE GROUPES	2
3.	CARTOUCHE FILTRANTE	3
4.	MOULIN-DOSEUR	4
5.	GENERATEUR D'EAU CHAUDE.....	5

1. MACHINE À CAFE PROFESSIONNELLE TROIS GROUPES

ELEMENTS	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES EXIGÉES
Généralités	<p>Dosage automatique du café, contrôlé par microprocesseur programmé au moyen de touches digitales (grand café – petit café)</p> <p>Dosage automatique du thé, contrôlé par microprocesseur programmé au moyen de touches digitales (grand thé – petit thé)</p> <p>Machine pourvue d'une seule chaudière</p> <p>Remplissage automatique de l'eau en chaudière</p> <p>Capacité de la chaudière : ± 15 litres</p> <p>Trois porte-filtres à une voie</p> <p>Trois porte-filtres à deux voies</p> <p>Incorporation de la pompe volumétrique</p> <p>La carrosserie sera métallique, inox ou peinture à haute résistance</p> <p>Rafraîchissement de l'eau de la chaudière programmable par microprocesseur pour éviter de l'eau stagnante</p> <p>Comptabilisation des consommations par microprocesseur</p> <p>Mise en veille automatique par microprocesseur</p> <p>La machine sera munie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • d'un porte-filtre fermé pour le nettoyage ou équivalent • d'une sortie pour l'eau chaude de maximum 90°C • de 2 tuyaux vapeur, orientables, en cuivre ou en acier inoxydable • d'un système permettant la création soit d'une mousse de lait soit du lait chaud avec contrôle de la température par microprocesseur ou système équivalent • d'un chauffe-tasses électrique incorporé sur le dessus de l'appareil • d'une fonction 'Économie d'énergie' <p>Marquage CE</p>

2. MACHINE À CAFE PROFESSIONNELLE QUATRE GROUPES

ELEMENTS	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES EXIGEES
Généralités	<p>Dosage automatique du café, contrôlé par microprocesseur programmé au moyen de touches digitales (grand café – petit café)</p> <p>Dosage automatique du thé, contrôlé par microprocesseur programmé au moyen de touches digitales (grand thé – petit thé)</p> <p>Machine pourvue d'une seule chaudière</p> <p>Remplissage automatique de l'eau en chaudière</p> <p>Capacité de la chaudière : ± 20 litres</p> <p>Quatre porte-filtres à une voie</p> <p>Quatre porte-filtres à deux voies</p> <p>Incorporation de la pompe volumétrique</p> <p>La carrosserie sera métallique, inox ou peinture à haute résistance</p> <p>Rafraîchissement de l'eau de la chaudière programmable par microprocesseur pour éviter de l'eau stagnante</p> <p>Comptabilisation des consommations par microprocesseur</p> <p>Mise en veille automatique par microprocesseur</p> <p>La machine sera munie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • d'un porte-filtre fermé pour le nettoyage ou équivalent • d'une sortie pour l'eau chaude de maximum 90°C • de 2 tuyaux vapeur, orientables, en cuivre ou en acier inoxydable • d'un système permettant la création soit d'une mousse de lait soit du lait chaud avec contrôle de la température par microprocesseur ou système équivalent • d'un chauffe-tasses électrique incorporé sur le dessus de l'appareil • d'une fonction 'Économie d'énergie' <p>Marquage CE</p>

3. CARTOUCHE FILTRANTE

ELEMENTS	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES EXIGEES
Généralités	<p>Cartouche filtrante à relier entre le réseau d'eau et la machine à café</p> <p>Parties en plastique fabriquées en conformité aux dispositions du Règlement n°10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires</p> <p>Filetage de raccordement (in/out) de 3/8"</p> <p>Capacité moyenne de filtration : ≥ 6.000 litres pour 10°Kh</p> <p>Filtration à 5 microns</p> <p>Plusieurs niveaux de filtration : préfiltration, filtration au charbon actif, microfiltration retenant les plus fines particules,...</p> <p>Marquage CE</p>
	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES OPTIONNELLES EXIGEES
	<p>Tête de filtre universelle avec filetage extérieur 3/8" (avec réglage bypass selon la dureté carbonate locale et clapet anti-retour compris ayant fait l'objet d'un examen conforme à la norme EN 13959)</p> <p>Support mural</p> <p>Valve de purge et de rinçage, 3/8" X 3/8"</p> <p>Compteur électronique de débit d'eau</p> <p>Flexible de raccordement d'une longueur ≥ 1,5m</p>

4. MOULIN-DOSEUR

ELEMENTS	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES EXIGEES
Généralités	Moulin-doseur automatique Carrosserie en aluminium Réglage de dose de café de 5 à 8 grammes Productivité horaire (kg/h) \geq 11 Vélocité des meules à 50Hz (RPM) \geq 900 tours/min Meules plates Diamètre des meules \geq 60mm Capacité de la trémie \geq 1,5 kg Dispositif de sécurité arrêt moteur Marquage CE

5. GENERATEUR D'EAU CHAUDE

ELEMENTS	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES EXIGEES
Généralités	Boîtier inox double paroi Réserve d'eau chauffée ≥ 3 litres Remplissage d'eau automatique avec raccordement au réseau d'eau Capacité horaire ≥ 15 litres / heure Thermostat de régulation de la température avec voyant de contrôle Thermostat de sécurité contre la chauffe à sec Cuve intérieure emboutie sans soudure Robinet anti-gouttes à 2 positions (instantané ou continu)