

LES QUANTITÉS DE GLAÇONS UTILISÉES

|  | TYPE D'ÉTABLISSEMENT | QUANTITÉS | TYPE DE GLAÇONS |
|--|--|--|--|
|  | Cafétéria (par client) | 0.04 Kg | Cubelets - Pleins |
|  | Bar, Café (par client) - Bar traditionnel - Bar de nuit, à thème | 0.1 Kg 0.25 Kg | Creux - Pleins - Cubelets - Demi lune |
|  | Restauration rapide - Boisson small - Boisson medium - Boisson large | 0.06 à 0.08 Kg 0.1 à 0.12 Kg 0.12 à 0.16 Kg | Pleins - cubelets - Demi-lune |
|  | Restauration (par client) - Restaurant traditionnel - Restaurant milieu de gamme - Restaurant haut de gamme - Restaurant poissons - fruits de mer | 0.15 Kg 0.25 Kg 0.5 Kg 0.5 à 1.25 Kg | Creux - Pleins - Glace pilée |
|  | Seaux à glace - Simple Ø 200 mm - Simple Ø 200 mm - Simple Ø 200 mm | 1 Kg 2 Kg 6 Kg | Glace pilée - Demi-lune |
|  | Plateaux de fruits de mer - Ø 250 mm - Ø 310 mm - Ø 360 mm - Ø 410 mm - Ø 460 mm - Ø 520 mm | 0.6 à 0.8 Kg 1.2 à 1.5 Kg 2.5 à 3 Kg 3 à 3.5 Kg 4 à 4.5 Kg 6 à 6.5 Kg | Glace pilée |
|  | Hôtels (par chambre) | 0.5 à 1 Kg | Pleins - Creux - Glace pilée |
|  | Buffets sur lit de glace - Par m ² (hauteur 10 cm) 1 service - Par m ² (hauteur 10 cm) 2 service - Par bac GN 1/1 (1 service) - Par bac GN 1/1 (2 services) | 60 Kg 90 Kg 10 Kg 15 Kg | Glace pilée |
|  | Traiteurs (par client) | 0.5 à 1 Kg | Pleins - Glace pilée |
|  | Discothèques (par client) - Cocktail (33 cl) | 0.30 Kg 0.18 Kg | Creux - Pleins - De- mi-lune - Cubelets |
|  | Filière poisson - Etal grains (par m ² , H 10 cm) - Conservation chambre froide | 100 Kg 0.2 à 0.3 Kg/Kg | Glace pilée |
|  | Agro - alimentaire - Viande - charcuterie - Produits laitiers | 0.2 à 0.3 Kg/Kg 0.15 à 0.25 Kg/Kg | Glace pilée |