**FICHE TECHNIQUE** \_ **CIR 312**

*Cuisine de production toute équipée – Plateau MTL*

 **PARTICULARITÉS DIMENSIONS STATUT**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * Côté Nord-Est, 3e éta
* Fenestré sur 30pi
* Espace asymétrique d’environ 20’ x 90’
* Type OpenSpace
* Plancher bois/vinyle
* Triphasé 600 volts
 | * 1,840 pc net

+15% commun = 2,116 pc brut* Élévation de 10’
* 1,776% d’occup
 | * Déjà occupé en transformation alimentaire
* **Idéal pour start-up**

**À partir du 01/01/2025** | CUISINE de PRODUCTION**Certifiée MAPAQ** |

 **LOCATEUR COORDONNÉES**

|  |  |
| --- | --- |
| **M. Christian Bernard, gestionnaire****Centre industriel Rosemont**2177, rue Masson, bur. 100, Montréal, (Qué) H2H 1B1 | **B : 514.206-8607**F : M : C : cb@centresindustriels.com |

**CONDITIONS TERMES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **2025-**2026-2027- | **$ 2,733.17 + txx (15.50$ le pica)**$ 2,777.25 + txx (15.75$ le pica)$ 2,821.33 + txx (16.00$ le pica)+ Hydro +Taxes munic annuels 2024 : $3,600 + tx | 1er bail - 36 mois exigé conditionnel à approbation du crédit personnel  *(Incluant balance de bail précédent)***Occupation : dès le 1er janvier 2025** |

**Infos additionnelles :** **CUISINE ÉQUIPÉE**

* FOUR CONVECTION, BRAISIÈRE, CUISINIÈRE, HOTTE/CONDUITS / SYST. INCENDIE
* ÉVIERS DOUBLE ET TRIPLE
* 4 TABLES DE TRAVAIL EN INOX
* CHAMBRE FROIDE (4 DEGRÉS)
* TOILETTE PRIVÉE, ENTRÉE (SAS), REMISE
* SALLE D’EMPLOYÉ/BUREAU