**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](mailto: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