DZAOUDZI- QUARTIER CABARIBERE
RECONSTRUCTION DU POLE RESTAURATION
BILAN FLUIDES MRC LOT N°16 ORDINAIRE

REP	DESIGNATION DES EQUIPEMENTS	Q	ELECTRICITE [kW] Mono	Tri + N	Racc.	Ht cm	GAZ kW	PLOMBERIE Ø EC	Ht cm	Ø EF	Ht cm	Ø EU	Ht cm	CARROTAGE EXTRACTION Ø mm	Ht cm	m3/h
Production de froid																
Sans	Centrale 12 voies	Ens	hors lot MRC Report sur ordinateur de l'économe et de la Direction													
BOF1	Groupe CF 4eme Gamme BOF	1	Caractéritiques techniques et besoins de puissance électrique sont définies par le lot traitement d'air													
FL1	Groupe CF Fruits Légumes	1														
CNa	Groupe CF négative N°1	1														
CEa	Groupe CF négative N°2	1														
CGa	Groupe CF négative N°3	1														
CAa	Groupe CF négative N°4	1														
CTa	Groupe CF positive N°5	1														
DP1	Groupe de la Prétraitement	1														
PAE	Groupe condensation de la CF positive PCEA	1														
PF1	Groupe frigorifique de la Préparation Froide	1														
LD3	Groupe frigorifique refroidisseurs déchets	2	1,40	2 x 0,7 kW. 2 x 2 m de câble à 2 m du sol fini 1 sur façade EST et l'autre sur pignon NORD												
DP8	Groupe Machine à glaçons	1	0,80	1 x 0,8 kW. 1 x 2 mètre de câble à 2 mètres du sol fini sur le pignon NORD												
CJ1	Groupe frigorifique Armoire à chariot de Jour	3	3,60	3 x 1,2 kW. 3 x 2 mètres de câble à 2 mètres du sol fini sur le pignon NORD												
PF6	Groupe frigorifique Armoire à chariot PCEA	1	1,20	1 x 1,2 kW. 1 x 2 mètres de câble à 2 mètres du sol fini sur le pignon NORD												
CU5	Groupe frigorifique armoire négatif	1	1,00	1 x 1 kW. 1 x 2 mètres de câble à 2 mètres du sol fini sur la façade EST												
CU7	Groupe frigorifique meuble positif de Jour	2	1,40	2 x 0,7 kW. 2 x 2 m de câble à 2 m du sol fini 1 sur façade EST et l'autre sur pignon NORD												
CU9	Groupe frigorifique Armoire à chariot de Jour	1	1,50	1 x 1,5 kW. 1 x 2 mètres de câble à 2 mètres du sol fini sur le pignon NORD												
CU21	Cellule de refroidissement Traçabilité T°C	1		11,00	1 x 2 mètres de câble à 2 mètres du sol fini sur le pignon NORD											
DS3	Groupe frigorifique Armoire à chariot de Jour	2	1,40	2 x 0,7 kW. 2 x 2 mètres de câble à 2 mètres du sol fini sur le pignon NORD												
DS12 DS15	Groupe frigorifique meuble self réfrigéré	2	1,40	2 x 0,7 kW. 2 x 2 mètres de câble à 2 mètres du sol fini sur le pignon NORD												
SR1	Groupe Fontaine réfrigérée	2	1,60	2 x 0,9 kW. 2 x 2 mètres de câble à 2 mètres du sol fini sur le pignon NORD												
SR2	Groupe Machine à glaçons	2	1,60	2 x 0,8 kW. 2 x 2 mètres de câble à 2 mètres du sol fini sur le pignon NORD												
BA3	Cave à vins	1	0,80	1 x 0,8 kW. 1 x 2 mètres de câble à 2 mètres du sol fini sur façade EST												
BA5	Groupe Machine à glaçons	1	0,80	1 x 0,8 kW. 1 x 2 mètres de câble à 2 mètres du sol fini sur façade EST												
BA6	Vitrine Boissons	1	0,80	1 x 0,8 kW. 1 x 2 mètres de câble à 2 mètres du sol fini sur façade EST												
BA11	Meuble boissons	1	0,80	1 x 0,8 kW. 1 x 2 mètres de câble à 2 mètres du sol fini sur façade EST												
Sans	Point d'eau et évacuation pour entretien des groupes de condensations, filtres...	Ens	LOT PLOMBERIE							15/21	40	32	40			
Traitement D'air / Climatisation / rafraichissement d'air																
RE	Renouvellement d'air neuf	Ens	Caractéritiques techniques et besoins de puissance électrique sont définies par le lot climatisation													
EX	Extraction	Ens														
ES	Soufflage	Ens														
RC	Climatisation Réception	Ens														
RE	Climatisation épicerie	Ens														
RB	Climatisation Boissons	Ens														
BM	Climatisation Bureaux	Ens														

REP	DESIGNATION DES EQUIPEMENTS	Q	ELECTRICITE [kW] Mono	Tri + N	Racc.	Ht cm	GAZ kW	PLOMBERIE Ø EC	Ht cm	Ø EF	Ht cm	Ø EU	Ht cm	CARROTAGE EXTRACTION Ø mm	Ht cm	m3/h
Réception Contrôle																
H0	Porte de service	1														
H1	Caniveau de sol	4	Fourniture Pose et Installation hors lot équipement de cuisine									109	SOL			
H2	Balance de réception	1	0,5	1 Prise à 120 + 1 cable dans fourreau			Prévoir décaissé et rabouchage voir détail sur le plan					75	SOL			
H3	Siphon de sol	1	Fourniture Pose et Installation hors lot équipement de cuisine									75	SOL			
H4	Chariot plate-forme	1														
H5	Transpalette	1														
H6	Gerbeur électrique	1	1,6		Prise	120	Prise femelle. Réseau électrique encastré.									
H7	Lave main équipé	1	Robinet d'arrêt mâle-mâle 1/4 tour					15/21	40	15/21	40	40	40			
H8	Poubelle mobile	1														
H9	Désinsectiseur	5	1,5	5 x 2 Métres de cable au plafond avec retour sur interrupteur marche arrêt												
H10	Poste de désinfection	5	Robinet d'arrêt mélangeur					20/27	40	20/27	40					
Bureaux Magasin																
BM	Climatisation	Ens	Caractéritiques techniques et besoins de puissance définis par le lot climatisation													
BM0	Porte de service	Ens														
BM1	Ensemble Mobilier	Ens														
BM2	Meuble HACCP	2														
BM3	Ensemble Informatique	Ens	1,00		120		Prises femelles étanches.Prévoir Prises Téléphone et Réseau									
BM4	Armoire à Pharmacie	2														
BM5	Meuble de chef	1	Robinet d'arrêt 1/4 de tour					20/27	40	20/27	40	40	40			
BM6	Machine à café coulé	2	2,00			120	Prise femelle étanche encastrée									
BM7	Etagère murale	1	Mutualisée avec BM2													
BM8	Meuble inox	1														
BM9	Armoire inox	1														
BM10	Lave main équipé	1	Robinet d'arrêt mâle-mâle 1/4 tour					15/21	40	15/21	40	40	40			
BM11	Armoire +3°C plats témoins	1	1,00		180		Prise femelle étanche encastrée									
Stockage Epicerie																
RE	Climatisation	1	Caractéritiques techniques et besoins de puissance définis par le lot climatisation													
RE0	Porte de service	1														
RE1	Caniveau de sol	2	Fourniture Pose et Installation hors lot équipement de cuisine									109	SOL			
RE2	Racks	Ens														
RE3	Palette	Ens														
Vestiaires Sanitaires d'appoint magasin																
VM1	Lave main équipé	1	Robinet d'arrêt mâle-mâle 1/4 tour					15/21	40	15/21	40	40	40			
VM2	Casier vestiaire + bancs	2														
VM3	Distributeur calot	2														

REP	DESIGNATION DES EQUIPEMENTS	Q	ELECTRICITE [kW] Mono	Tri + N	Racc.	Ht cm	GAZ kW	PLOMBERIE Ø EC	Ht cm	Ø EF	Ht cm	Ø EU	Ht cm	CARROTAGE EXTRACTION Ø mm	Ht cm	m3/h
Réserve Boissons																
RB	Climatisation	1	Caractéritiques techniques et besoins de puissance définis par le lot climatisation													
RB0	Porte de service	1														
RB1	Caniveau de sol	1	Fourniture Pose et Installation hors lot équipement de cuisine									109	SOL			
RB2	Racks	Ens														
RB3	Palette	Ens														
Chambre positive BOF + 3°C																
BOF0	Construction Isotherme	Ens														
BOFa	Porte isotherme	1														
BOF1	Evaporateur simple flux.	Ens	Caractéritiques techniques sont définis par le lot froid alimentaire													
BOF2	Rayonnage	Ens														
Chambre positive Fruits et Légumes + 3°C																
FL0	Construction Isotherme	Ens														
FLa	Porte isotherme	1														
FL1	Evaporateur simple flux.	Ens	Caractéritiques techniques sont définis par le lot froid alimentaire													
FL2	Rayonnage	Ens														
Chambre froide Négatif N°1 -18°C																
CN0	Construction Isotherme	Ens														
CN1	Porte isotherme	1	0,50		2 Métres de cable en attente au plafond pour cordon chauffant de porte											
CNa	Evaporateur simple flux.	Ens	Caractéritiques techniques sont définis par le lot froid alimentaire													
CN2	Racks	Ens														
CN3	Palette	Ens														
Chambre froide Négatif N°2 -18°C																
CE0	Construction Isotherme	Ens														
CE1	Porte isotherme	1	0,50		2 Métres de cable en attente au plafond pour cordon chauffant de porte											
CEa	Evaporateur simple flux.	Ens	Caractéritiques techniques sont définis par le lot froid alimentaire													
CE2	Rayonnage	Ens														
Chambre froide Négatif N°3 -18°C																
CG0	Construction Isotherme	Ens														
CG1	Porte isotherme	1	0,50		2 Métres de cable en attente au plafond pour cordon chauffant de porte											
CGa	Evaporateur simple flux.	Ens	Caractéritiques techniques sont définis par le lot froid alimentaire													
CG2	Rayonnage	Ens														
Chambre froide Négatif N°4 -18°C																
CA0	Construction Isotherme	Ens														
CA1	Porte isotherme	1	0,50		2 Métres de cable en attente au plafond pour cordon chauffant de porte											
CAa	Evaporateur simple flux.	Ens	Caractéritiques techniques sont définis par le lot froid alimentaire													
CA2	Rayonnage	Ens														
Stockage réfrigéré +3°C° positive n°5																
CT0	Construction Isotherme	Ens														
CT1	Porte isotherme	1	0,50		2 Métres de cable en attente au plafond pour cordon chauffant de porte											
CTa	Evaporateur simple flux.	Ens	Caractéritiques techniques sont définis par le lot froid alimentaire													
CT2	Rayonnage	Ens														

REP	DESIGNATION DES EQUIPEMENTS	Q	ELECTRICITE [kW] Mono	Tri + N	Racc.	Ht cm	GAZ kW	PLOMBERIE Ø EC	Ht cm	Ø EF	Ht cm	Ø EU	Ht cm	CARROTAGE EXTRACTION Ø mm	Ht cm	m3/h
ST20 Stockage matériels et produits d'entretien + usage unique en cours d'utilisation au NIV-0 et au NIV1																
PE0	Construction Isotherme	Ens														
PE1	Porte	2														
PE2	Racks	Ens														
PE3	Palette	Ens														
PE4	Caniveau de sol	2	Fourniture Pose et Installation hors lot équipement de cuisine									109	SOL			
PE5	Armoire produit d'entretien	2														
PE6	Armoire inox usage unique	2														
PE7	Monobrosse	2	1,00	Prévoir prises Mono d'appoint dans les différents espaces pour les monobrosses												
PE08	Autolaveuse compacte	1	1,00	Prévoir prises Mono d'appoint dans les différents espaces pour l'autolaveuse												
PE09	Chariot Entretien	1														
PE10	Poste de désinfection	1	Robinet d'arrêt mélangeur					20/27	40	20/27	40					
PE11	Siphon de sol inox	1	Fourniture Pose et Installation hors lot équipement de cuisine									75	SOL			
PE12	Support balais mural	4														
Chambre positive Jour + 3°C																
CJ1	Armoire froide à chariot	3	3	3 x 0,1 kW. 3 x 2 mètres de câble au plafond								40	40			
CJ2	Cuve mobile	1														
Décartonnage / Prétraitement																
DP0	Construction Isotherme	Ens														
DPOa	Porte isotherme	2														
DP1	Evaporateur double flux	Ens	Caractéritiques techniques sont définies par le lot froid alimentaire													
DP2	Caniveau de sol	2	Fourniture Pose et Installation hors lot équipement de cuisine									109	SOL			
DP3	Désinsectiseur	1	0,3	2 Métres de cable au plafond avec retour sur interrupteur marche arrêt												
DP4	Table inox	1	0,70	0,70		120	2 Prises femelles d'appoint									
DP5	Armoire de stérilisation	1	0,10			160	Prise femelle. Réseau électrique encastré.									
DP6	Plonge Inox	1	Robinet d'arrêt 1/4 de tour					20/27	40	20/27	40	40	40			
DP7	Table inox	1														
DP8	Machine à glaçons	1	0,50	Prise femelle. Réseau électrique encastré.						15/21	40	40	40			
DP9	Distributeur film	1														
DP10	Table inox	1														
DP11	Ouvre-boites électrique	1	0,30			120	Prise femelle. Réseau électrique encastré.									
DP12	Distributeur de gant	1														
DP13	Table de préparation	1	Robinet d'arrêt 1/4 de tour					20/27	40	20/27	40	40	40			
DP14	Eplucheuse-Essoreuse	1		0,40	120	Prise femelle étanche.				15/21	40	40	40			
DP15	Lave main équipé	1	Robinet d'arrêt mâle-mâle 1/4 tour					15/21	40	15/21	40	40	40			
DP16	Rayonnage	1														
DP17	Armoire murale	1														
DP18	Plonge Inox	1	Robinet d'arrêt 1/4 de tour					20/27	40	20/27	40	40	40			
DP19	Porte-sacs mobile	1														
Préparation Froide																
PF0	Construction Isotherme	Ens														
PFa	Porte isotherme	2														
PF1	Evaporateur double flux	Ens	Caractéritiques techniques sont définies par le lot froid alimentaire													
PF2	Caniveau de sol	1	Fourniture Pose et Installation hors lot équipement de cuisine									109	SOL			
PF3	Armoire de stérilisation	1	0,20			160	Prise femelle. Réseau électrique encastré.									
PF4	Echelle inox GN 1/1	1														
PF5	Trancheur à viande	1	0,50			110	Prise femelle étanche encastrée									
PF6	Armoire froide à chariot	2	0,5	1x 0,1 kW. 2 x 2 mètres de câble								40	40			
PF7	Armoire murale	1														

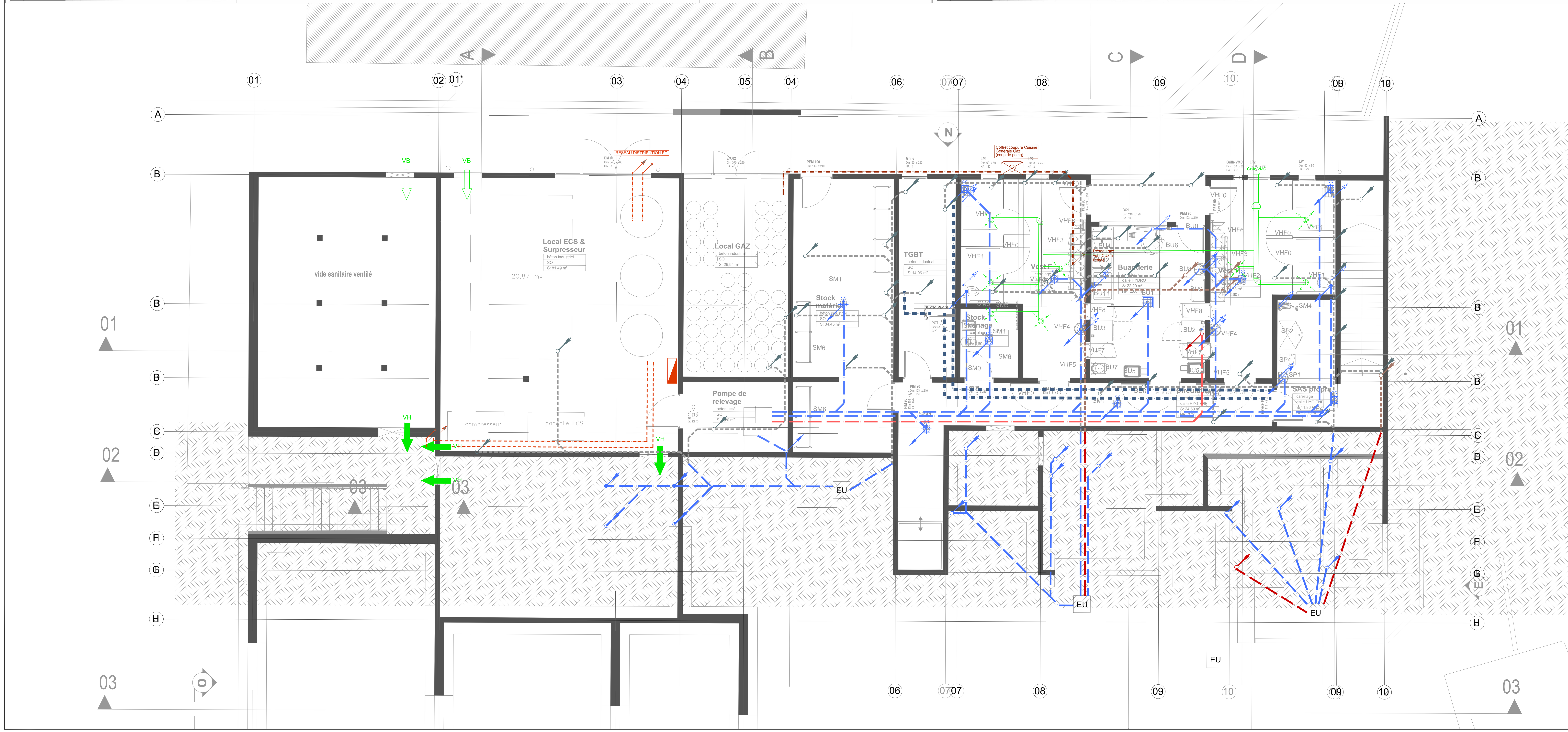
REP	DESIGNATION DES EQUIPEMENTS	Q	ELECTRICITE [kW] Mono	Tri + N	Racc.	Ht cm	GAZ kW	PLOMBERIE Ø EC	Ht cm	Ø EF	Ht cm	Ø EU	Ht cm	CARROTAGE EXTRACTION Ø mm	Ht cm	m3/h
Préparation Froide																
PF8	Table de chef	1	Robinet d'arrêt 1/4 de tour					20/27	40	20/27	40	40	40			
PF9	Distributeur gant	1														
PF10	Lave main équipé	1	Robinet d'arrêt mâle-mâle 1/4 tour					15/21	40	15/21	40	40	40			
PF11	Poubelle mobile	1														
PF12	Distributeur de papier film	1														
PF13	Cutter coupe-légumes	1		1,20		110	Prise femelle étanche encastrée									
PF14	Blixer 2 Litres	1	1,50			110	Prise femelle étanche encastrée									
PF15	Meuble ouvert inox	1														
PF16	Meuble inox	1														
PF17	Batteur Mélangeur	1	0,6			110	Prise femelle étanche encastrée									
PF18	Balance compacte	1	0,1			110	Prise femelle. Réseau électrique encastré.									
PF19	Meuble inox	1														
PF20	Batteur mélangeur	1		3,00		110	Prise femelle étanche encastrée									
PF21	Armoire d'angle inox	2														
PF22	Support mural	2														
PF23	Poste de désinfection	1	Robinet d'arrêt mélangeur					20/27	40	20/27	40					
PF24	Meugle d'angle inox	2														
Cuisson																
CU1	Lave main équipé	2	Robinet d'arrêt mâle-mâle 1/4 de tour					15/21	40	15/21	40	40	40			
CU2	Echelle GN	1														
CU3	Poste de désinfection	1	Robinet d'arrêt mélangeur					20/27	40	20/27	40					
CU4	Chariot de chef	1														
CU5	Armoire négative	1	0,5	1 x 0,5 kW. 1 x 2 mètres de câble au plafond								40	40			
CU6	Table de chef	2	Robinet d'arrêt 1/4 de tour					15/21	40	15/21	40	40	40			
CU7	Meuble réfrigéré	2	1	2 x 0,5 kW. 2 x 2 mètres à 10 cm du sol fini								40	40			
CU8	Elément neutre	6	Dont 2 servant de Placard technique avec portes pivotantes													
CU9	Armoire froide à chariot	1	1	1 x 2 mètres de câble au plafond								40	40			
CU10	4 feux nus	1	0,40				40,00	2 mètre de cable à 10 cm du sol fini								
CU11	Grill nervuré	1	0,30				16,00	2 mètre de cable à 60 cm du sol fini								
CU12	Friteuse	2	0,20	2 x 27kW			54,00	2 x 2 mètres de cable à 60 cm du sol fini								
CU13	Marmite chauffe directe	1	0,30	3 x 2 mètre de cable à 60 cm du sol fini			26,00	15/21	40	15/21	40	40	40			
CU14	Sauteuse 50 dm²	2	0,30				52,00	15/21	40	15/21	40	40	40			
CU15	Caniveau de sol	4	Fourniture Pose et Installation hors lot équipement									109	SOL			
CU16	Caniveau de sol	2	Fourniture Pose et Installation hors lot équipement									109	SOL			
CU17	Four mixte 10 GN1/1	2		38,00	2 M cable 10 cm sol fini. 2 x 19 kW					20/27	40	60	10 cm résistant à 100°C			
CU18	Four mixte 20 GN1/1	1		39,00	2 M de cable 10 cm sol fini					20/27	40	60				
CU19	Chariot à glissières	1														
CU20	Chariot de service	1														
CU21	Cellule de refroidissement	1	0,5	1 x 0,5 kW. 1 x 2 mètres au plafond								40	40			
CU22	Poubelle mobile	2														
CU23	Armoire murale	3														
CU24	Tourelle 15 000 m3 /h Hotte ou plafond filtrant	Ens	LOT TRAITEMENT D'AIR / CLIMATISATION LOT TRAITEMENT D'AIR / CLIMATISATION													
CU25	Filaire inox	1	2	4 x 0,5 kW. 4 x 2 mètres attentes pour prises fourneau				Support équipement Galerie pour le passage des réseaux								
CU26	Meuble inox à dosseret	2														
Allotissement																
AL1	Porte de service	2														
AL2	Armoire +63°C 20 GN1/1	1	3,00			200	Prise femelle étanche.									
AL3	Siphon de Sol	1	Fourniture Pose et Installation hors lot équipement de cuisine									75	SOL			
AL4	Conteneur + socles	Ens														
AL5	Conteneurs chauffants	2	3,00			140	Prise femelle étanche.									

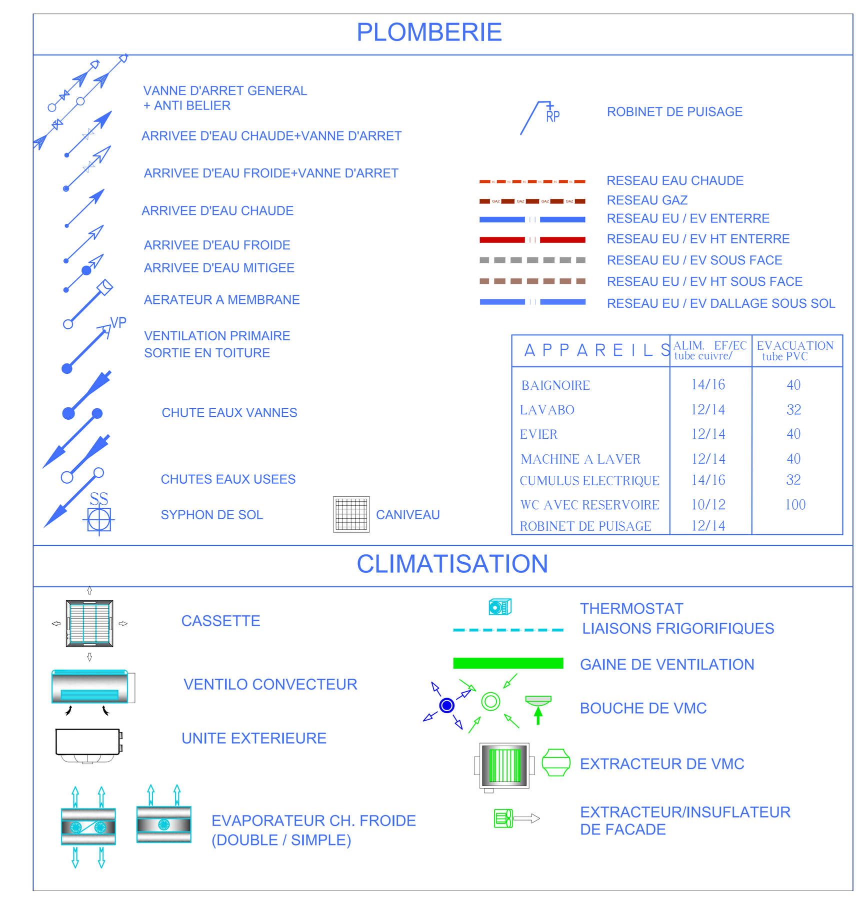
REP	DESIGNATION DES EQUIPEMENTS	Q	ELECTRICITE [kW] Mono	Tri + N	Racc.	Ht cm	GAZ kW	PLOMBERIE Ø EC	Ht cm	Ø EF	Ht cm	Ø EU	Ht cm	CARROTAGE EXTRACTION Ø mm	Ht cm	m3/h
Distribution / Self																
DS0	Ensemble Habillage	Ens														
DS1	Armoire +63°C 20GN1/1	2	3,60			180	Prise femelle étanche.									
DS2	Echelle inox	1														
DS3	Armoire froide à chariot	2	1,4	2 x 0,7 kW. 2 x 2 mètres de câble au plafond								40	40			
DS4	Coupe pain sur support	1	0,40			120	Prise femelle étanche.									
DS5	Table de chef	1	Robinet d'arrêt 1/4 de tour					20/27	40	20/27	40	40	40			
DS6	Percolateur boissons	1	0,60	0,60		2 Prises à 120 cm sol fini				15/21	40	40	40			
DS7	Armoire murale inox	2														
DS8	Poubelle mobile	1														
DS9	Lave main équipé	1	Robinet d'arrêt mâle-mâle 1/4 de tour					15/21	40	15/21	40	40	40			
DS10	Pack Caisse	Ens	0,50	Ensemble prises réseau téléphone et informatique												
DS11	Meuble chauffant 3 GN	1		4,00	1 x 2 Métres de cable à 10 cm sol fini											
DS12	Cuve réfrigérée 3 GN	1	1,00	1 x 2 mètres de câble à 10 cm sol								40	40			
DS13	Meuble rangement ouvert	2	1,00			120	2 Prises femelles d'appoint									
DS14	Meuble chauffant 4 GN	1		7,00	1 x 2 Métres de cable à 10 cm sol fini											
DS15	Cuve réfrigérée 3 GN	1	1	1 x 2 mètres de câble à 10 cm sol								40	40			
DS16	Chariot niveau constant	1														
DS17	Chariot de service	1	0,40			120	Prise femelle étanche.									
DS18	Chariot assiette nvc	2	1,00			60	Prise femelle									
DS19	Chariot nvc casiers	2														
DS20	Manne à pain sur socle	1														
DS21	Meuble d'angle inox	2														
DS22	Siphon de Sol	2	Fourniture Pose et Installation hors lot équipement de cuisine									75	SOL			
DS23	Chariot casiers	1														
Tri des déchets et rangement de la vaisselle																
TC1	Table de tri participatif	1														
TC2	Siphon de Sol	1	Fourniture Pose et Installation hors lot équipement de cuisine									75	SOL			
TC3	Lave main équipé	2	Supprimer													
TC4	Chariot dépose plateaux	5														
Salle Restaurant																
SR1	Fontaine réfrigérée	2	0,70	2 x 2 Prises à 120 cm sol fini						15/21	40	40	40			
SR2	Distributeur à glaçons	2	0,50	2 x 2 Prises à 120 cm sol fini						15/21	40	40	40			
SR3	Meuble ouvert inox 2000 x 700	3	1,50	1 Prise femelle encastrée d'appoint par meuble à 120 cm sol fini												
SR4	Meuble + placard 1600 x 700	2	0,50	1 Prise femelle encastrée d'appoint par meuble à 120 cm sol fini												
SR5	Meuble + placard 1200 x 700	2	0,50	2Prise femelle encastrée d'appoint par meuble à 120 cm sol fini												
SR6	Machine boissons chaudes	2	1,80	6,00						15/21	40	40	40			
SR7	Four micro-ondes sur console	2	1,00		120	Prise femelle étanche.										
Bar																
BA0	Ensemble Habillage	Ens														
BA1	Meuble Fûts de biére	1	0,5	Robinet d'arrêt mâle-mâle				15/21	40	15/21	40	40	40			
BA2	Module concept	1	0,70	Prise femelle étanche + prise réseau												
BA3	Cave à vins	1	0,50	1x 0,7 kW. 1 x 2 m de câble à 10 cm sol fini								40	40			
BA4	Machine à café	2	3,10	2 Prises à 120 cm sol fini						15/21	40	40	40			
BA5	Machine à glaçons	1	0,50	1x 0,7 kW. 1 x 2 m de câble à 10 cm sol fini						15/21	40	40	40			
BA6	Vitrine réfrigérée	1	0,7	1x 0,7 kW. 1 x 2 m de câble à 10 cm sol fini								40	40			
BA7	Lave verre	1		5,00	2 M cable 40 cm sol			15/21	40	15/21	40	60	10 cm résistant à 100°C			
BA8	Rayonnage	Ens														
BA9	Siphon de Sol	1	Fourniture Pose et Installation hors lot équipement de cuisine									75	SOL			
BA10	Plonge 1 bac + rangement	1	Robinet d'arrêt mâle-mâle 1/4 de tour					15/21	40	15/21	40					
BA11	Meuble boissons	1	0,7	1x 0,7 kW. 1 x 2 m de câble au plafond + Prise femelle								40	40			
Plonge Batterie																
PB0	Porte de service	2														
PB0a	Porte de service	1														
PB1	Caniveau de sol	2	Fourniture Pose et Installation hors lot équipement									109	SOL			

REP	DESIGNATION DES EQUIPEMENTS	Q	ELECTRICITE [kW] Mono	Tri + N	Racc.	Ht cm	GAZ kW	PLOMBERIE Ø EC	Ht cm	Ø EF	Ht cm	Ø EU	Ht cm	CARROTAGE EXTRACTION Ø mm	Ht cm	m3/h
Plonge Batterie																
PB2	Plonge 1 bac	1	Robinet d'arrêt mâle-mâle 1/4 de tour					20/27	40	20/27	40	40	40			
PB3	Poubelle mobile	1														
PB4	Lave batterie	1		16,00	2 M cable 40 cm sol			20/27	40	20/27	40	60	10 cm résistant à 100°C			
PB5	Hotte motorisée	1						2 000 m³/h								
PB6	Table de sortie	1														
PB7	Poste de désinfection	1	Robinet d'arrêt mélangeur					20/27	40	20/27	40					
PB8	Etagère inox à casiers	1														
PB9	Support balais	1														
Laverie																
LA1	Table de glissement inox	1														
LA2	Etagère inox à casiers	1														
LA3	Table d'entrée + bac	1	Robinet d'arrêt mâle-mâle 1/4 de tour					15/21	40	15/21	40	40	40			
LA4	Table inox de liaison	1														
LA5	Angle 90° à rouleaux	1										40	40			
LA6	Lave vaisselle avancement	1		35,00	2 M cable 10 cm			20/27	40	20/27	40	100	doit supporter 100°C			
LA7	Table inox à rouleaux	1														
LA8	Support balais mural	1														
LA9	Poste de désinfection	2														
LA10	Hotte motorisée extraction	1						3 500 m³/h								
LA11	Caniveau de sol inox	2														
Stockage Batterie Propre																
SP1	Chariot stockage GN	2														
SP2	Casier batterie	1														
local déchets																
LD0	Construction doublage	Ens														
LDa	Porte pivotante	2														
LD1	Presse boites mural	1														
LD2	Caniveau de sol	1	Fourniture Pose et Installation hors lot équipement de cuisine									109	SOL			
LD3	Refroidisseur déchets	2	1,40	Compresseur à distance façade EST.								40	40			
LD4	Conteneur poubelle	2														
LD5	**Bio-digesteur**	1	**Puissance et caractéristiques techniques comptabilisées dans le bilan du BET fluides**													
LD6	Collecteur d'huiles	2														
LD7	Poste de désinfection	1	Robinet mitigeur					20/27	40	20/27	40					
Vestiaires hommes et femmes																
VHF0	Porte de service	8														
VHF1	Bloc sanitaire / Douche	Ens	LOT PLOMBERIE													
VHF2	Siphon de Sol	2	Fourniture Pose et Installation hors lot équipement de cuisine									75	SOL			
VHF3	Casier vestiaire + bancs	10														
VHF4	Lave mains	2	Robinet d'arrêt mâle-mâle 1/4 tour					15/21	40	15/21	40	40	40			
VHF5	Distributeur calot	2														
VHF6	Porte chaussures	2														
VHF7	Armoire propre	1														
VHF8	Armoire sale	1														
Buanderie																
BU0	Porte de service	2														
BU1	Caniveau de sol	1	Fourniture Pose et Installation hors lot équipement de cuisine									109	SOL			
BU2	Lave linge 7 kg	1		6,00	2 M cable à 10 cm sol fini					20/27	40	100	résistant à 100°C			
BU3	Sèche linge 7 kg	1		6,00	2 M de cable 40 cm sol fini			Prévoir extraction des buées 1 500 m3/h								
BU4	Chariot linge sale	2														
BU5	Chariot linge propre	1														
BU6	Table à repasser	1		3,90	120		Prise			15/21	40	40	40			

REP	DESIGNATION DES EQUIPEMENTS	Q	ELECTRICITE [kW] Mono	Tri + N	Racc.	Ht cm	GAZ kW	PLOMBERIE Ø EC	Ht cm	Ø EF	Ht cm	Ø EU	Ht cm	CARROTAGE EXTRACTION Ø mm	Ht cm	m3/h
Buanderie																
BU7	Porte sac poubelle	1														
BU8	Lave mains	1	Robinet d'arrêt mâle-mâle 1/4 tour					15/21	40	15/21	40	40	40			
BU9	Armoire produit	1														
BU10	Table pliage 1600 x 800	1	1,00			120	2 Prises femelles d'appoint									
BU11	Plonge 1 bac 1000 x 800	1	Robinet d'arrêt mélangeur					20/27	40	20/27	40	40	40			
BU12	Armoire murale 1400 x 400	1														
Stock Ménage / Matériel																
SM0	Porte de service	4														
SM1	Siphon de Sol	4	Fourniture Pose et Installation hors lot équipement de cuisine									75	SOL			
SM2	Chariot Entretien	1														
SM3	Nettoyeur vapeur	1	2,00	Prévoir prises Mono d'appoint dans les différents espaces												
SM4	Poste de désinfection	1	Robinet d'arrêt mélangeur					20/27	40	20/27	40					
SM5	Support balais	1														
SM6	Rayonnage	Ens														
SAS Propre																
SP1	Lave mains	1	Robinet d'arrêt mâle-mâle 1/4 tour					15/21	40	15/21	40	40	40			
SP2	Armoire haute	1														
SP3	Tapis désinfectant	1										40	40			
SP4	Siphon de Sol	1	Fourniture Pose et Installation hors lot équipement de cuisine									75	SOL			
SP5	Casier kit visiteur + banc	1														

Besoins en Fluides Hors traitement d'air, climatisation, froid alimentaire, éclairage, alarme	ELECTRICITE [kW] Mono	Tri + N	Racc.	Ht [cm]	GAZ kW
	Electricité				GAZ
	Mono	Tri + N			
	80,90	182,80			188
	Total				
	263,70				





276 AR.O.M.

CONSTRUCTION DE L'ORDINAIRE - 02RN19

Maître d'ouvrage :

ETAT - Ministère des Armées
14 rue Saint Dominique
75 007 PARIS

Conducteur d'opération :

DID - SDS
Caserne Lambert
Avenue du chef BTN Lambert
BP 67709
97804 Saint Denis Cedex 9
email: karim.zoubert@intradef.gouv.fr

Architecte :

AR.O.M.
15, Les Hauts des Jardins du Collège
97 600 MAMOUDZOU
Tél : (0269) 61.00.59 / Fax : 61.16.75
email : agence@arom-archi.fr

Bureau d'études :

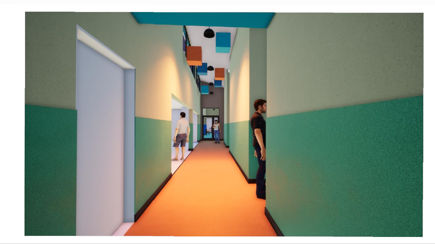
SOCETEM
5 Rue Henri Cornu - Im. RODRIGUES
97 490 SAINTE-CLOTILDE
Tél : 02.62.30.25.36 / Fax : 02.62.30.54.37
email : mailsd@socetem.fr

Bureau d'études :

IN'TERRA
25 rue Casabona
97 410 Saint Pierre
GSM: 06 92 91 00 07 Fixe: 02 62 35 39 59
email: mail@interra.re web: www.interra.re

Cuisiniste :

CARTE LIBRE-
51 Xhemin de l'école du Bois des Nèfles
97 426 TROIS BASSINS
Tél : 06.92.66.82.04
email : cartelibre@yahoo.fr



PLOMBERIE
FROID
TRAITEMENT D'AIR
NIVEAU SOUS SOL

Date	Echelle	Nom fichier:		
Mars 2019	1/50		Phase	N°
Note:			DCE	F1

La loi du 11 mars 1957 protège les droits intellectuels de l'auteur. Ce document ne peut donc en aucun cas être modifié, copié, utilisé à d'autres réalisations sans l'accord écrit de AR.O.M.