ELOGUEDJ- QUARTIER CABARBERE
RECONSTRUCTION DU POLE RESTAURATION
BILAN FLUIDES MRC SOT N°1A ORDINAIRE

REP	DESIGNATION DES EQUIPEMENTS	Q	ELECTRICITE [kW] Mono	TA + FI	Racc.	HT cm	kW	GAZ Ø EC	HT cm	Ø EF	HT cm	Ø EU	HT cm	PLOMBERIE Ø EF	HT cm	Ø EU	HT cm	CARROTAGE EXTRACTION Ø	Nb cm	m3/h
	Réception Comédie																			
HO	Porte de service	1																		
H1	Comptoir de réception	4	Fourniture Pose et installation hors lot équipement de cuisine															109	SOL	
H2	Balance de réception	1	0,3	Prise à -120 + 1 cable dans fourreau										Prévoir décaissé et raboutchage sur dérivé sur le plan				75	SOL	
H3	Siphon de sol	1	Fourniture Pose et installation hors lot équipement de cuisine															73	SOL	
H4	Chariot plate-forme	1																		
H5	Transpalette	1																		
H6	Berceur électrique	1	1,6	Prise		1,20	Prise femelle, Réseau électrique encastré.													
H7	Vue main équipé	1	Robinet d'arrêt mélangeur 1/4 tour							20/27	40	20/27	40							
H8	Poubelle mobile	1																		
H9	Désinsecteur	5	1,5	5 x 2 Mètres de cable au plafond avec retour sur interrupteur marche arrêt																
H10	Poste de désinfection	1	Robinet d'arrêt mélangeur							20/27	40	20/27	40							
	Réseau Maçon																			
BM	Climatisation	Ens	Caractéristiques techniques et besoins de puissance définis par le lot climatisation																	
BM0	Porte de chef	Ens																		
BM1	Ensemble Mobilier	3																		
BM2	Meuble RACCP	2																		
BM3	Ensemble Informatique	Ens	1,20			1,20	Prises femelles étanches.Prévoir Prises Téléphone et Réseau													
BM4	Armoire à Pharmacie	2																		
BM5	Vestiaire de chef	1	Robinet d'arrêt 1/4 de tour							20/27	40	20/27	40	40	40					
BM6	Vaschine à cuisse cuisse	2	0,55			1,20	Prise femelle étanche encastrée													
BM7	Poignée murale	1	Multiutilisable avec BM2																	
BM8	Meuble inox	1																		
BM9	Armoire inox	1																		
BM10	Vue main équipé	1	Robinet d'arrêt mélangeur 1/4 tour							15/21	40	15/21	40	40	40					
BM11	Armoire +2°C plats témoins	1	1,20			1,80	Prise femelle étanche encastrée													
	Stockage fonctions																			
BS	Climatisation	1	Caractéristiques techniques et besoins de puissance définis par le lot climatisation																	
BS0	Porte de service	1																		
BS1	Couvercle de sol	3	Fourniture Pose et installation hors lot équipement de cuisine															109	SOL	
BS2	Racks	Ens																		
BS3	Palette	Ens																		
	Vestiaires Sanitaires d'appoint magasin																			
VM1	Vue main équipé	1	Robinet d'arrêt mélangeur 1/4 tour							15/21	40	15/21	40	40	40					
VM2	Casier vestiaire + banc.s	2																		
VM3	Distributeur colori	2																		

REP	DESIGNATION DES EQUIPEMENTS	Q	ELECTRICITE [kW] Mono	TA + FI	Racc.	HT cm	kW	GAZ Ø EC	HT cm	Ø EF	HT cm	Ø EU	HT cm	PLOMBERIE Ø EF	HT cm	Ø EU	HT cm	CARROTAGE EXTRACTION Ø	Nb cm	m3/h
	Réserve Boissons																			
RB	Climatisation	1	Caractéristiques techniques et besoins de puissance définis par le lot climatisation																	
RB0	Porte de service	1																		
RB1	Couvercle de sol	1	Fourniture Pose et installation hors lot équipement de cuisine															109	SOL	
RB2	Racks	Ens																		
RB3	Palette	Ens																		
	Préparation Froide																			
FR0	Climatisation	1	Caractéristiques techniques et besoins de puissance définis par le lot climatisation																	
FR1	Porte de service	1																		
FR2	Poubelle mobile	1																		
FR3	Table de chef	1	Robinet d'arrêt mélangeur 1/4 tour							20/27	40	20/27	40							
FR4	Table inox	1																		
FR5	Armoire +2°C 20 GN1/1	1												20/27	40					
FR6	Armoire froide 2 chariot	2																		
	Chambre positive Fruits et légumes + 3°C																			
FL0	Construction isotherme	Ens																		
FL1	Evaporateur simple flux.	Ens	Caractéristiques techniques sont définies par le lot fraid alimentaire																	
FL2	Rayonnage	Ens																		
	Chambre froide Hygiaf 0,9°C - 18°C																			
CH0	Construction isotherme	Ens																		
CH1	Porte isotherme	1	0,30	2 Mètres de cable en sitterie ou plafond pour cordon chauffant de porte																
CH2	Evaporateur simple flux.	Ens	Caractéristiques techniques sont définis par le lot fraid alimentaire																	
CH3	Racks	Ens																		
CH4	Palette	Ens																		
	Chambre froide Hygiaf 0/5 - 18°C																			
CI0	Construction isotherme	Ens																		
CI1	Porte isotherme	1	0,30	2 Mètres de cable en sitterie ou plafond pour cordon chauffant de porte																
CI2	Evaporateur simple flux.	Ens	Caractéristiques techniques sont définis par le lot fraid alimentaire																	
CI3	Racks	Ens																		
CI4	Palette	Ens																		
	Chambre froide Hygiaf 0/5 - 18°C																			
CI0	Construction isotherme	Ens																		
CI1	Porte isotherme	1	0,30	2 Mètres de cable en sitterie ou plafond pour cordon chauffant de porte																
CI2	Evaporateur simple flux.	Ens	Caractéristiques techniques sont définis par le lot fraid alimentaire																	
CI3	Racks	Ens																		
CI4	Palette	Ens																		
	Chambre froide Hygiaf 0/5 - 18°C																			
CO0	Construction isotherme	Ens																		
CO1	Porte isotherme	1	0,30	2 Mètres de cable en sitterie ou plafond pour cordon chauffant de porte																
CO2	Evaporateur simple flux.	Ens	Caractéristiques techniques sont définis par le lot fraid alimentaire																	
CO3	Rayonnage	Ens																		
	Chambre froide Hygiaf 0/5 - 18°C																			
CA0	Construction isotherme	Ens																		
CA1	Porte isotherme	1	0,30	2 Mètres de cable en sitterie ou plafond pour cordon chauffant de porte																
CA2	Evaporateur simple flux.	Ens	Caractéristiques techniques sont définis par le lot fraid alimentaire																	
CA3	Rayonnage	Ens																		
	Stockage réfrigéré +3°C/+ positive +4°C																			
CS0	Construction isotherme	Ens																		
CS1	Porte isotherme	1	0,30	2 Mètres de cable en sitterie ou plafond pour cordon chauffant de porte																
CS2	Evaporateur simple flux.	Ens	Caractéristiques techniques sont définis par le lot fraid alimentaire																	
CS3	Rayonnage	Ens																		

REP	DESIGNATION DES EQUIPEMENTS	Q	ELECTRICITE [kW] Mono	TA + FI	Racc.	HT cm	kW	GAZ Ø EC	HT cm	Ø EF	HT cm	Ø EU	HT cm	PLOMBERIE Ø EF	HT cm	Ø EU	HT cm	CARROTAGE EXTRACTION Ø	Nb cm	m3/h
PR8	Table de chef	1	Robinet d'arrêt 1/4 de tour							20/27	40	20/27	40	40	40					
PR9	Distributeur gant	1																		
PR10	Vue main équipé	1	Robinet d'arrêt mélangeur 1/4 tour							15/21	40	15/21	40	40	40					
PR11	Poubelle mobile	1																		
PR12	Distributeur de papier film	1																		
PR13	Cutter coupe-légumes	1	1,20			1,10	Prise femelle étanche encastrée													
PR14	Bluer 2 Lites	1	1,30			1,10	Prise femelle étanche encastrée													
PR15	Meuble ouvert inox	1																		
PR16	Meuble inox	1																		
PR17	Batteur Mélangeur	1	0,6			1,10	Prise femelle étanche encastrée													
PR18	Balance comptoche	1	0,1			1,10	Prise femelle. Réseau électrique encastré.													
PR19	Meuble inox	1																		
PR20	Batteur Mélangeur	1	1,00			1,10	Prise femelle étanche encastrée													
PR21	Armoire d'angle inox	2																		
PR22	Support mural	2																		
PR23	Poste de désinfection	1	Robinet d'arrêt mélangeur							20/27	40	20/27	40							
PR24	Meuble d'angle inox	2																		
	Cuisson																			
CU0	Vue main équipé	2	0,30							15/21	40	15/21	40	40	40					
CU2	Echelle CU	1																		
CU3	Poste de désinfection	1	Robinet d'arrêt mélangeur							20/27	40	20/27	40							
CU4	Chariot de chef	1																		
CU5	Armoire réfrigérée	1	0,5	1+0,5 kW, 1 x 2 mètres de cable 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	3	2 x 0,5 kW, 2 x 2 mètres à 10 cm du sol ins															40	40	
CU8	Bain-marie inox	1	Gain 2 bain-marie de Piscine technique avec pompe à vitesse variable																	
CU9	Armoire froide à chariot	1	1 x 2 mètres de cable au plafond															40	40	
CU10	2 feux inox	1	0,40					40/22		2 mètre de cable à 30 cm du sol ins										
CU11	Sauteuse culs	1	0,30					11/22		2 mètre de cable à 30 cm du sol ins										
CU12	Friteuse	2	0,20			2 x 27kW		54/22		2 x 2 mètres de cable à 30 cm du sol ins										
CU13	Marmite chauffe directe	1	0,30	3 x 2 mètres de cable à 30 cm du sol ins				24/22	15/21	40	15/21	40	40							
CU14	Sauteuse 30 gamt	1	0,30					22/22	15/21	40	15/21	40	40							
CU15	Convec-eau sol	4	Fourniture Pose et installation hors lot équipement															109	SOL	
CU16	Convec-eau sol	2	Fourniture Pose et installation hors lot équipement															109	SOL	
CU17	Four mixte 20 GN1/1	1	38,00	2 hl cable 10 cm sol ins, 2 x 1P+N+				35/22	40									40	40	
CU18	Four mixte 20 GN1/1	1	19,00	2 hl de cable 10 cm sol ins				35/22	40									40	40	
CU19	Chariot à gradins	1																		
CU20	Chariot de service	1																		
CU21	Cellule de refroidissement	1	0,5	1 x 0,5 kW, 1 x 2 mètres au plafond																
CU22	Poubelle mobile	1																		
CU23	Armoire inusable	3																		
Extr.	Cuisine 15.000 m3/h	Ens	LOT TRAITEMENT D'AIR / CLIMATISATION																	
Extr.	Sortie au plafond filtrant	Ens	LOT TRAITEMENT D'AIR / CLIMATISATION																	
CU25	Plaine inox	2	4 x 0,5 kW, 4 x 2 mètres ctiennes pour pises fourreau					Support équipement Cotiene pour le passage des réseaux												
CU26	Meuble inox à dosseret	2																		
	Abrévoirement																			
AL1	Porte de service	2																		
AL2	Armoire +4/PC 20 GN1/1	1	3,00				3Ø	Prise femelle étanche.												
AL3	Siphon de Sol	1	Fourniture Pose et installation hors lot équipement de cuisine															73	SOL	
AL4	Conteneur + socles	Ens																		
AL5	Conteneurs chauffants	2	3,00			1,60	Prise femelle étanche.													

REP	DESIGNATION DES EQUIPEMENTS	Q	ELECTRICITE [kW] Mono	TA + FI	Racc.	HT cm	kW	GAZ Ø EC	HT cm	Ø EF	HT cm	Ø EU	HT cm	PLOMBERIE Ø EF	HT cm	Ø EU	HT cm	CARROTAGE EXTRACTION Ø	Nb cm	m3/h
	Distribution / Self																			
D00	Ensemble Vaisselage	Ens																		
D01	Armoire +4/PC 20 GN1/1	1	3,60			1,80	Prise femelle étanche.													
D02	Etagère inox	2																		
D03	Armoire froide 2 chariot	2	1,4	2 x 0,7 kW, 2 x 2 mètres de câble au plafond														40	40	
D04	Comptoir pain - sur support	1	0,40			1,20	Prise femelle étanche.													
D05	Table de chef	1	Robinet d'arrêt 1/4 de tour							20/27	40	20/27	40	40	40					
D06	Percolateur boissons	1	0,60	0,40		2 Prises à 120 cm sol fini				15/21	40	15/21	40	40	40					
D07	Armoire inusable inox	1																		
D08	Poubelle mobile	1																		
D09	Lave-main équipé	1	Robinet d'arrêt mélangeur 1/4 tour							15/21	40	15/21	40	40	40					
D010	Ensemble prises réseau Téléphone et informatique	Ens	0,30																	
D011	Meuble chauffant 3 GN	1	0,60	1 x 2 Mètres de cable à 10 cm sol fini														40	40	
D012	Cuve réfrigérée 3 GN	1	0,60	1 x 2 mètres de cable à 10 cm sol														40	40	
D013	Meuble rangement ouvert	2	1,00	1,20		2 Prises femelles d'appoint														
D014	Meuble chauffant 4 GN	1	1,00	1 x 2 Mètres de cable à 10 cm sol fini														40	40	
D015	Cuve réfrigérée 3 GN	1	1 x 2 mètres de cable à 10 cm sol															40	40	
D016	Chariot n-eau constant	1																		
D017	Chariot de service	1	0,60	1,20		Prise femelle étanche.														
D018	Chariot assiette nuc	2	0,60			Prise Femelle														
D019	Chariot nuc. casers	1																		
D020	Marmite à pain sur socle	1																		
D021	Meuble d'angle inox	1																		
D022	Siphon de Sol	1	Fourniture Pose et installation hors lot équipement de cuisine															73	SOL	
D023	Chariot casers	1																		
	Si des déchets et rangement de la vaisselle																			
TC1	Table de tr.pantoppaf	1																		
TC2	Siphon de Sol	1	Fourniture Pose et installation hors lot équipement de cuisine															73	SOL	
TC3	Lave-main équipé	1	Suppression																	
TC4	Chariot débarbeur plateaux	1																		
	Salle Restaurant																			
SR1	Poissine réfrigérée	2	0,70	2 x 2 Prises à 120 cm sol fini						15/21	40	40	40							
SR2	Distributeur à glaçons	1	0,70	2 x 2 Prises à 120 cm sol fini						15/21	40	40	40							
SR3	Meuble Ouvert inox 2300 x 700	1	1,50	1 Prise femelle encastrée d'appoint par meuble à 120 cm sol fini																
SR4	Meuble + plaisard 2300 x 700	1	0,50	1 Prise femelle encastrée d'appoint par meuble à 120 cm sol fini																
SR5	Machine boissons chaudes	1	1,00	0,60		2 Prises à 120 cm sol fini				15/21	40	40	40							
SR7	Meuble chauffant 3 GN	1	0,60	1,20		Prise femelle étanche.														
	Bar																			
BA0	Ensemble Vaisselage	Ens																		
BA1	Meuble Fût de bière	1	0,5	Robinet d'arrêt mélangeur						15/21	40	15/21	40	40	40					
BA2	Meuble concept	1	0,5	Prise femelle étanche + prise réseau																
BA3	Cave à vins	1	0,50	1+0,7 kW, 1 x 2 mètres de câble à 10 cm sol ins														40	40	
BA4	Machine à café	3	3,10	2 Prises à 120 cm sol fini						15/21	40	40	40							
BA5	Machine à glaçons	1	0,50	1+0,7 kW, 1 x 2 mètres de câble à 10 cm sol ins														40	40	
BA6	Vitrine réfrigérée	1	0,7	1+0,7 kW, 1 x 2 m de câble à 10 cm sol ins														40	40	
BA7	Evier verre	1	0,00	2 hl cable 40 cm sol		1,20				15/21	40	40	40							
BA8	Rayonnage	Ens																		
BA9	Siphon de Sol	1	Fourniture Pose et installation hors lot équipement de cuisine															73	SOL	
BA10	Plonge 1 bac + rangement	1	Robinet d'arrêt mélangeur 1/4 tour							15/21	40	15/21	40							
BA11	Meuble Boissons	1	0,7	1+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	2																		
PB1	Convec-eau de sol	2	Fourniture Pose et installation hors lot équipement															109	SOL	

REP	DESIGNATION DES EQUIPEMENTS	Q	ELECTRICITE [kW] Mono	TA + FI	Racc.	HT cm	kW	GAZ Ø EC	HT cm	Ø EF	HT cm	Ø EU	HT cm	PLOMBERIE Ø EF	HT cm	Ø EU	HT cm	CARROTAGE EXTRACTION Ø	Nb cm	m3/h
	Plonge Batterie																			
PB2	Plonge 1 bac	1	Robinet d'arrêt mélangeur 1/4 tour							15/21	40	15/21	40	40	40					
PB3	Lave-bottes	1	16,00	2 hl cable 40 cm sol						20/27	40	20/27	40	40	40					
PB5	Poste motorisée	1	7'000 m3/h																	
PB6	Table de sortie	1																		
PB7	Poste de désinfection	1	Robinet d'arrêt mélangeur							20/27	40	20/27	40							
PB8	Plonge inox à casers	1																		
PB9	Support balais	1																		
	Casiers																			
LA1	Table de glissement inox	1																		
LA2	Etagère inox à casers	1	Ensemble prises réseau Téléphone et informatique							15/21	40	15/21	40	40	40					
LA3	Table d'entrée + bac	1	0,30																	
LA4	Table inox de liaison	1																		
LA5	Plonge 90*0 à rouleaux	1																		
LA6	Lave-vaisselle à rancheront	1	13,00	2 hl cable 10 cm						20/27	40	20/27	40	40	100			dont vapporteur 100PC		
LA7	Table inox à rouleaux	1																		
LA8	Support balais mural	2																		
LA9	Poste de désinfection	1																		
LA10	Poste motorisée extraction	1	1'500 m3/h																	
LA11	Convec-eau de sol inox	1																		
	Stockage Batterie Propre																			
SP1	Chariot stockage GN1	2																		
SP2	Casier batterie	1																		
	Escalier/Ecrin																			
LD0	Construction stockage	Ens																		
LD0a	Porte-puissance	2																		
LD1	Presse-bottes mural	1																		
LD2	Convec-eau de sol	1	Fourniture Pose et installation hors lot équipement de cuisine															109	SOL	
LD3	Refroidisseur déchets	2	1,45	Compresseur à distance façade EST.														40	40	
LD4	Conteneur poubelle	1																		
LD5	**Bio-digesteur**	1	**Puissance et caractéristiques techniques comptabilisées dans le bilan du BET Bulders**																	
LD6	Collecteur d'huiles	1																		
LD7	Poste de désinfection	1	Robinet mélgeur							20/27	40	20/27	40							
	Vestiaires hommes et femmes																			
VH10	Poste de service	1																		
VH11	Bloc sanitaire / Douche	Ens	LOT PLOMBERIE																	
VH12	Siphon de Sol	2	Fourniture Pose et installation hors lot équipement de cuisine															73	SOL	
VH13	Casier vestiaire + banc.s	2																		
VH14	Lave-mains	1	Robinet d'arrêt mélangeur 1/4 tour							15/21	40	15/21	40	40	40					
VH15	Distributeur colori	2																		
VH16	Porte chaussures	1																		
VH17	Miroir propre	1																		
VH18	Armoire sale	1																		
	Buanderie																			
BU0	Porte de service	2																		
BU1	Convec-eau de sol	1	Fourniture Pose et installation hors lot équipement de cuisine															109	SOL	
BU2	Lave-linge 7 kg	1	6,00	2 hl cable à 10 cm sol fini						20/27	40	100	résistant à 100°C							
BU3	Sèche linge 7 kg	1	6,00	2 hl de cable 40 cm sol fini						15/21	40	40	40							
BU5	Chariot linge sale	1																		
BU6	Chariot linge propre	1																		
BU7	Table à repasser	1	3,90	1,20		Prise				15/21	40	40	40							

REP	DESIGNATION DES EQUIPEMENTS	Q	ELECTRICITE [kW] Mono	TA + FI	Racc.	HT cm	kW	GAZ Ø EC	HT cm	Ø EF	HT cm	Ø EU	HT cm	PLOMBERIE Ø EF	HT cm	Ø EU	HT cm	CARROTAGE EXTRACTION Ø	Nb cm	m3/h
	Buanderie																			
BU7	Porte sol poubelle	1																		
BU8	Lave-mains	1	Robinet d'arrêt mélangeur 1/4 tour							15/21	40	15/21	40	40	40					
BU9	Armoire produit	1																		
BU10	Table pliage 1400 x 800	1	1,00	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															73	SOL	
SM2	Chariot d'entretien	1																		
SM3	Tentiveur 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																		
	LAV Propre																			
SP1	Lave mains	1	Robinet d'arrêt mélangeur 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															73	SOL	
SP5	Casier lit visiteur + banc	8																		

Besoins en Fluides Frais traitement d'air, climatisation, fraid alimentaire, éclairage, alarme

ELECTRICITE [kW]			GAZ
Mono	TA + FI	Racc.	HT [cm] kW
80,90	182,80		1,86
Total			
263,70			

REP	DESIGNATION DES EQUIPEMENTS	Q	ELECTRICITE [kW] Mono	TA + FI	Racc.	HT cm	kW	GAZ Ø EC	HT cm	Ø EF	HT cm	Ø EU	HT cm	PLOMBERIE Ø EF	HT cm	Ø EU	HT cm	CARROTAGE EXTRACTION Ø	Nb cm	m3/h
	Stockage matériels et produits alimentaires + usage unique en cours d'utilisation au RdC et au R+1																			
PE0	Construction isotherme	Ens																		
PE1	Porte	2																		
PE2	Racks	Ens																		
PE3	Palette	Ens																		
PE4	Couvercle 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