

Nomination Pièce	N° PLAN	Température	Nbrs Ev	Types	Puissance	Horaires d'occupation	Possibilité journée
CF surgelés		-20				6-14	
Quai réfrigéré	19	+10°C	3	type 1 DF	8,84	7-15	
Hall de réception	28	+7°C	2	type 1 DF	13,7	7-15	
SAS de réception	29	+6°C	1	type 1 DF	3,45	7-15	
Déchets	30	+10°C	1	type 1 DF	9,62	5-16	
Légumes Bruts	35	+4°C	1	type 2 CUBIQUE	2,8	5-13	
CF Viandes/charcuteries	36	+2°C	1	type 2 CUBIQUE	6	6-14	Oui - avec zone froide supp
CF Fruits	37	+7°C	1	type 2 CUBIQUE	1,94	6-14	Oui - avec zone froide supp
Muriserie	38	+7°C	1	type 1 DF	1,91	6-14	Oui - avec zone froide supp
CF BOF 4ème Gamme	39	+7°C	1	type 2 CUBIQUE	5,9	6-14	Oui - avec zone froide supp
Décartonnage	42	+7°C	2	type 1 DF : type 3 ??	13,7	6-14	
Déboitage	43	+7°C	1	type 1 DF	6,13	6-14	
Boucherie	44/45	+8°C	2	type 1 DF	3,37	6-14	
Stockage jour	46	+2°C	2	type 2 CUBIQUE	8,54	6-14	
Préparation diététique	53	+7°C	1	type 1 DF : type 3 ??	6,01	6-14	Parallèle démarrage
Déchets 2	56	+10°C	1	type 1 DF	1,7	6-15	
Chaîne circuit court	57	+3°C	1	type 2 CUBIQUE	4,01	7-15	Oui - avec zone froide supp
CF Intras Muros	60	+3°C	1	type 2 CUBIQUE	10,11	7-15	
Chaîne alimentaires Distribution plateaux	63/90	+7°C	5	type 3 ANGUL	28,4	7-15	Parallèle démarrage
CF Export	69	+2°C	2	type 2 CUBIQUE	19,59	6-15	Parallèle démarrage
Stockage propre	70	+4°C	1	type 2 CUBIQUE	7,25	6-15	Oui
Multi portions	71	+2°C	2	type 1 DF : type 3 ??	13,27	6-15	Parallèle démarrage
Stockage produits Finis	72	+2°C	3	type 2 CUBIQUE	21,9	6-15	
Préparation froides	73 77	+2°C	1	type 3 ANGUL	16,97	6-14	Parallèle démarrage
Découpe Viandes cuites	75	+6°C	1	type 2 CUBIQUE	5,49	6-14	
Stockage Viandes cuites	76 74	+6°C	2	type 1 DF	5,19	6-14	
Pâtisserie Froide	78	+7°C	1	type 2 CUBIQUE	5,87	5-14	
CF Hors d'oeuvre cuisson	80	+2°C	1	type 1 DF	4,31	6-14	
CF Produits en attente	84	+2°C	3	type 2 CUBIQUE	13,36	6-14	
Cave à vins	118	+10°C	1	type 1 DF	1,4		Oui