



CCTP Lot 10 Equipements de Cuisine

Extension de la cuisine et
de l'unité sanitaire
**Maison d'arrêt de
Chambéry (73)**

DATE 28/06 /2024



**MINISTÈRE
DE LA JUSTICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



L. AYDOSTIAN
ARCHITECTE



BETEG
Bureau d'Etudes Techniques

Sommaire

1 Généralités	3
1.1 Présentation du projet	3
2 Bases techniques	3
2.1 Fluides à disposition	3
2.2 Niveau acoustique	4
2.3 Bases de dimensionnement de la cuisine	4
2.4 Normes et Règlements	5
3 Description des ouvrages	8
3.1 Principes généraux fonctionnels	8
3.2 Prescriptions générales équipements de cuisine	9
3.3 Equipements de cuisine	12
3.4 Productions frigorifiques	28
3.5 Raccordement des équipements	31

1 Généralités

1.1 Présentation du projet

Le présent CCTP définit les travaux nécessaires à l'exécution du lot n° 10 « Equipements de cuisine », pour la réalisation d'une extension de la maison d'arrêt de Chambéry comprenant les fonctions suivantes : cuisine centrale (RDC) et unité sanitaire (R+1).

1.1.1 Situation

1, rue de Belledonne
73 000 Chambéry

1.1.2 Composition du projet

L'extension est réalisée en enceinte pénitentiaire, avec de fortes contraintes inhérentes à ce type d'intervention : contrôle des accès (personnes et biens), maintien des services du site en exploitation, maintien des accès logistiques.

L'opération consiste à réaliser une extension d'un bâtiment existant en R+1 avec toiture technique.

- RDC – Cuisine centrale neuve

L'extension accueillera une cuisine centrale pour l'ensemble de la maison d'arrêt et du QSL.

- R+1 – Unité sanitaire

Au R+1, une unité sanitaire sera réalisée avec réaménagement des locaux intérieurs pour la connexion au bâtiment existant.

2 Bases techniques

2.1 Fluides à disposition

- Electricité : Tri 400 V- 50 Hz – TT
- Eau froide de ville :
 - TH=23 °f
 - pH=7.4
 - pression de service : 6 bars
- Eau chaude :
 - Température : 60°C.

2.2 Niveau acoustique

Les installations techniques devront aussi respecter la réglementation relative à la lutte contre les bruits de voisinage (décret N° 95-408 du 18 avril 2005). Le bruit engendré par les installations ne devra pas engendrer un niveau de pression acoustique supérieur à 30 dB(A) dans les locaux de sommeil ou de repos, 35 dB(A) dans les cellules, et 40 dB(A) dans les postes protégés ou de surveillance.

Le niveau sonore résultant du fonctionnement de l'ensemble des installations techniques à 2 m des façades de n'importe quel bâtiment de l'établissement ne devra pas dépasser 50 dB(A).

L'entreprise devra réaliser des mesures de niveau acoustique avant et après déploiement de ses installations, et le cas échéant apporter toutes mesures compensatoires de manière à atteindre les niveaux acoustiques imposés.

Dans tous les cas, l'entreprise devra se conformer aux prescriptions faites par le bureau d'études Acoustique.

2.3 Bases de dimensionnement de la cuisine

Nombre de repas produits :

Les repas sont produits sur site pour le midi et le soir. Les petits déjeuners sont faits en cellule.

2 sites sont distribués : la Maison d'arrêt et le Quartier de Semi-liberté. Le site ne disposant pas de mess, aucun repas pour le personnel n'est produit.

MA : 130 repas midi, soir

QSL : 12 repas actuellement, pouvant monter à 30 repas midi et soir

La production maximale journalière est donc de 320 repas.

Horaires de fonctionnement :

La production est réalisée 7 jours sur 7, sur une période d'environ 7 heures.

L'équipe est constituée d'un chef de cuisine aidé de 3 auxis (détenus).

Distribution :

La distribution des repas en cellules est faite :

- En liaison chaude pour la MA en bacs gastronomiques
- En liaison froide et barquettes pour le QSL, le réchauffage se fait de façon individuelle par micro-ondes.

Les repas sont distribués en bacs gastronomiques pour la MA. Les bacs gastros sont positionnés sur une table chauffante le temps du service et pour l'étage, les bacs sont montés en caissons isothermes et positionnés sur une table chauffante.

Livraisons :

Les livraisons se font le jeudi et le vendredi sur une plage horaire comprise entre 8h et 11h. Les livraisons "boîtes" se font une fois par semaine.

Le pain est livré quotidiennement.

2.4 Normes et Règlements

Les ouvrages devront satisfaire aux dispositions réglementaires suivantes :

2.4.1 Dispositions constructives générales

- Les fascicules des cahiers des clauses techniques générales (C.C.T.G.)
- Le code du travail,
- Les normes relatives aux conditions de travail des personnels au sein des grandes cuisines,
- Les normes NF C.15-100 et UTEC 15-201 relatives aux installations électriques en grandes cuisines,
- Les normes relatives au traitement et au rejet des eaux usées,
- Les normes relatives à la protection des réseaux d'alimentation d'eau,
- La Norme NF 32-275 relative aux appareils de grandes cuisines utilisant des combustibles gazeux,
- pour les prescriptions ne figurant pas au C-C-T-G- : les cahiers des charges, règles de calcul et documents connexes des documents techniques unifiés (D-T-U-) annexés au REEF
- décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du Code Rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale (JO du 1er août 1971, modifié par le décret n°77-565 du 2 juin 1977)

Les matériels de Grande Cuisine devront obligatoirement disposer du marquage CE.

2.4.2 Hygiène dans les établissements de restauration

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

2.4.2.1 Normes NF

Les matériels seront en outre conformes aux normes NF les concernant et en particulier :

AC D40-005	Matériel de restauration collective - Matériels neutres de travail, manutention, stockage, préparation et service pour la restauration collective - Règles générales de conception et de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation
Mars 2008	
NF EN ISO 13849-1	Sécurité des machines - Parties des systèmes de commande relatives à la sécurité - Partie 1 : principes généraux de conception
Mars 2016	
NF EN ISO 13849-2	NF EN ISO 13849-2
Décembre 2012	Décembre 2012

NF EN 1672-2+A1 Mai 2009	Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Partie 2 : prescriptions relatives à l'hygiène
NF EN 1673/IN1 Janvier 2010	Machines pour les produits alimentaires - Fours à chariot rotatif - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 12041 Janvier 2015	Machines pour les produits alimentaires - Façonneuses - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 12331 Novembre 2015	Machines pour les produits alimentaires - Hachoirs - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 12852/IN1 Juin 2010	Machines pour les produits alimentaires - Préparateurs culinaires et blenders - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 12853+A1 Juin 2010	Machines pour les produits alimentaires - Batteurs et fouets portatifs - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 12855/IN1 Juillet 2010	Machines pour les produits alimentaires - Cutters à cuve tournante - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 13208/IN1 Juin 2010	Machines pour les produits alimentaires - Éplucheuses à légumes - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 13621+A1 Juin 2010	Machines pour les produits alimentaires - Essoreuses à salade - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 14957+A1 Février 2010	Machines pour les produits alimentaires - Lave-vaisselle à convoyeur - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 1678/IN1 Juin 2010	Machines pour les produits alimentaires - Coupe-légumes - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène

NF EN 1974/IN1 Octobre 2009	Machines pour les produits alimentaires - Trancheurs - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 454 Janvier 2015	Machines pour les produits alimentaires - Batteurs-mélangeurs - Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène
NF EN 12984/IN1 Juillet 2010	Machines pour la transformation des produits alimentaires - Machines et appareils portatifs et/ou guidés à la main munis d'outils coupants mus mécaniquement - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 13886/IN1 Mai 2010	Machines pour les produits alimentaires - Marmites avec agitateur et/ou mixer motorisé - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 16889 Juillet 2016	Hygiène alimentaire - Production et distribution de boissons chaudes par des appareils de préparation de boissons chaudes - Exigences sanitaire, essai de migration
NF EN 60529/A2 Mai 2014	Degrés de protection procurés par les enveloppes (Code IP)
NF EN 60335-1 MAI 2013	Appareils électrodomestiques et analogues - Sécurité - Partie 1 : exigences générales
NF EN 60335-2-14 JANVIER 2007	Appareils électrodomestiques et analogues - Sécurité - Partie 2-14 : règles particulières pour les machines de cuisine

3 Description des ouvrages

3.1 Principes généraux fonctionnels

3.1.1 Circuit marche en avant

Le principe de la marche en avant est respecté et s'établit selon le circuit de cheminement des denrées.

Le circuit traditionnel des denrées est : réception, stockages, préparations primaires, production, stockage plats cuisinés, allotissement et expéditions.

3.1.2 Circuit denrées

Le circuit denrées et préparation des repas est clairement implanté le long du circuit principal.

L'implantation de zones réfrigérées tout au long du process garantit un strict respect de la chaîne du froid :

- Chambres froides ;
- CF de jour ;

Les denrées brutes seront stockées par catégories selon deux zones spécifiques :

- Une zone neutre regroupant toutes les réserves sèches ;
- Une zone froide regroupant toutes les chambres froides affectées au stockage amont des denrées.

Le secteur de préparations primaires est regroupé dans un local unique proposant les 3 fonctions prévues au programme : légumerie, déboitage et dessouvidage.

Les denrées propres et déconditionnées rejoindront ensuite le local de cuisson.

Toutes les denrées conditionnées seront stockées dans la chambre froide de jour. De cette chambre froide, les denrées rejoindront la zone de réchauffage et départ d'avitaillement où elles seront réparties par unités.

Les repas exportés vers le QSL en bacs isothermes (existants et conservés) chemineront par l'extérieur et seront stockés dans l'office existant du QSL.

Principe des livraisons

Les livraisons arriveront dans le SAS livraison extérieur par transpalettes. Les palettes seront dépalettisées dehors et les denrées seront stockées sur chariots mobiles. Ces chariots mobiles seront placés sur la plateforme élévatrice afin de rejoindre le SAS intérieur. A partir de là, les produits pourront être stockés dans les différents locaux (réserves sèches et chambres froides).

Les plus petits produits (pas sur palettes) pénétreront directement de l'extérieur à l'intérieur soit par les escaliers soit par la plateforme.

3.1.3 Circuit déchets

La gestion des déchets dans la cuisine est grandement facilitée par le positionnement de l'espace déchets dans le SAS de livraison.

Cet espace extérieur est aisément accessible depuis le décartonnage.

L'espace déchets Cuisine est à proximité de l'espace déchets collectif.

3.1.4 Circuit des agents et des détenus

La zone de vestiaires est implantée à proximité des locaux de production.

Conformément au programme, le projet prévoit

- Un vestiaire détenus ;

Ces vestiaires sont implantés le long de la galerie, à proximité de l'accès depuis les zones de détention. Les détenus et les agents rejoindront ensuite les locaux de production en transitant par le circuit retour bacs.

3.1.5 Particularités

Le bureau du chef a une vue directe :

- sur le SAS de livraison
- sur le couloir de livraison intérieur
- sur l'extérieur

La dépose des équipements de la cuisine actuelle est prévue au lot Démolition-Dépose.

3.2 Prescriptions générales équipements de cuisine

3.2.1 Prescriptions concernant le matériel chaudronné inox

Tous les équipements doivent avoir un niveau de finition (ébavurage) suffisant pour éviter tout risque de coupure.

Les meubles ci-après décrits sont entièrement réalisés en acier inoxydable.

L'acier inoxydable utilisé est impérativement de l'acier austénitique au CHROME-NICKEL nuance NS 22S – Norme AFNOR Z 2 CN 18.10, type AISI 304 L.

Toutes les parties visibles des appareils sont polies au grain 220.

3.2.1.1 Tables et plonges

Le dessus des tables et tables armoires centrales est en 15/10ème d'épaisseur avec 4 bords tombés, contre-plis et dossier sur l'arrière et les côtés dans le cas d'adossement aux murs ; en sous-face, collage d'une tôle d'acier galvanisé, revêtu d'un insonorisant projeté. Toute forme de placage bois est rigoureusement proscrite, de même que les dossier rapportés.

Le dessus des plonges à 15/10ème d'épaisseur, avec bord anti-ruissellement et dossier arrière, les bacs à angles arrondis sont en 15/10ème d'épaisseur, fond penté d'arrière en avant avec bonde de vidange en partie avant ; les bacs sont livrés avec bonde surverse et crépine amovible ; les plonges de profondeur 800 mm équipées de bacs de 800 x 600 x 450 sont prévues en 20/10ème d'épaisseur.

Les bacs s'évacuent soit sur siphon laiton en cas de raccordement, soit sur tube inox dans le cas où des caniveaux sont disposés sous les appareils (table d'épluchage, table de déboitage).

Insonorisation par projection en sous-face d'un insonorisant, type blackson ou par collage d'un matériau absorbant imputrescible.

La fourniture et la pose des robinetteries mélangeuses avec ou sans douchette sont à la charge du présent lot ; les robinetteries sont de marque KWC, KUGLER, CHAVONNET, DELABIE ou équivalent.

Pour des raisons d'hygiène, l'installation de tiroirs est limitée.

Les plonges sont accrochées aux murs par boulonnage inox.

Les tables et les plonges adossées sont collées par un joint au silicone.

Les châssis sont de section 35 x 35 mm ou cylindrique, diam. = 30 minimum.

Les pieds des matériels sont dotés de protections annulaires et de vérins de mise à niveau.

Les roulettes sont dotées de frein commandé au pied.

Les chapes et roulements sont en acier inox 304, les roulettes sont en polyamide.

3.2.1.2 Casiers à batterie

Rayonnages inox 4 niveaux en 60 cm de large, sauf précision contraire.

Plateaux / rayonnages barreaudés en tube de 30 x 30 mécano soudé.

Les montants formant des châssis sont en tube 40 x 40 mécano soudé et sont dotés de vérins de réglage inox.

A chaque niveau est prévue une galerie périphérique sur 3 faces, formant butée, en tube profilé 30 x 30 soudé, évitant la détérioration des carrelages muraux.

3.2.1.3 Lave-mains réglementaires

Type avec dossier en position adossée.

A commande fémorale, mitigeur E.C / E.F col de cygne fixe.

Livré avec distribution de savon liquide, et distributeur de serviettes à usage unique (marque au choix de l'exploitant).

Poubelle inoxydable ou ABS alimentaire sous bac.

Brosse à ongles sur chaînette.

3.2.1.4 Meubles de rangement

Ils ont les mêmes caractéristiques que les tables ; en outre, les étagères intérieures sont réglables en hauteur, et les portes suspendues sur rails hauts avec guide.

3.2.2 Prescriptions concernant le matériel de cuisson

Pour tous les appareils mis en place dans la cuisine, il doit être tenu compte des indications suivantes :

- L'acier inoxydable utilisé pour les dessus, les revêtements de façades, les côtés des appareils, est de qualité 18.10 (chrome 18 – nickel 10) ; les parties intérieures et extérieures visibles des appareils sont polies au grain fin 220 au minimum.
- Les dessus des appareils formant le plan de travail, quand ils existent, sont en acier inox 30/10ème minimum d'épaisseur avec bord tombé de 25 mm minimum.
- Les façades et les côtés sont en tôle acier inox de 15/10ème d'épaisseur minimum.
- Les ferrures, garnitures, manettes de manœuvre sont en acier inox.
- Les robinetteries employées sont de manœuvre facile (conforme à la norme NF 18.202).
- Les châssis des appareils ont une épaisseur minimum de 30/10ème, afin d'assurer une bonne rigidité des ensembles.
- Ces châssis sont en tube ou en cornière d'acier inoxydable de 30 x 30.
- Chaque groupe d'appareils est pourvu d'une robinetterie d'arrêt pour l'eau non saillante, parfaitement accessible et placée si possible dans des placards à robinetteries.
- La liaison entre les appareils voisins est assurée mécaniquement et doit assurer l'homogénéité et l'étanchéité entre les appareils indépendants.
- Les marmites, sauteuses et fours sont calorifugés, le calorifuge employé doit être :
 - Imputrescible,
 - Hydrofuge,

- Non sujet au tassement dans le temps,
- Stable physiquement (désagrégation et délitage),
- Incombustible.
- Les appareils sont montés sur pieds en acier inoxydable avec vérins de réglage (résistants aux agents chimiques destinés à l'entretien courant des sols et des appareils). Ces pieds comportent une protection filmée les mettant à l'abri du nettoyage agressif en fin de chantier. Il est impératif que ces pieds soient d'une hauteur de 200 mm qui constitue un minimum pour permettre un nettoyage effectif.
- Les parois intérieures des fours sont en tôle d'acier inoxydable ; les moufles sont démontables.
- Les métaux employés, dans la mesure où il y a association, ne doivent pas conduire à des couples électrolytiques.
- Conformément aux normes en vigueur, les brûleurs cachés sont équipés de veilleuses et de thermocouples.
- Une plaque signalétique est fixée sur la façade de chaque appareil ou groupe d'appareils ; elle précise :
 - La date de fabrication,
 - La puissance,
 - L'agent thermique employé.

Les robinetteries d'alimentation et de vidange équipant le matériel de cuisine doivent toutes être choisies chez le même fabricant, de façon à obtenir une homogénéité de l'installation, et être conformes à la norme NF 18.202.

3.2.3 Prescriptions concernant le matériel mécanique

Les appareils sont prévus avec commande marche/arrêt, protection thermique incorporée, avec indice de protection IP = 55, conformément à la législation en vigueur.

Les parties en contact avec les aliments sont facilement amovibles et de forme simple, afin de permettre un nettoyage aisé. Ces appareils sont équipés des protections nécessaires permettant la prévention des accidents, conformément à la réglementation du travail et aux préconisations de la CRAM.

3.2.4 Prescriptions concernant le matériel de laverie

Les tables, bacs, étagères en acier inox ont les mêmes spécifications que celles mentionnées dans les prescriptions relatives aux matériels chaudronnés inoxydables.

3.3 Equipements de cuisine

Listing des équipements

Les tableaux ci-après énumèrent les équipements prévus, conformément au programme.

L'énergie utilisée pour les équipements est l'électricité.

La liste des équipements comprend également la liste des petits équipements souhaités par l'établissement:

LISTE PETITS MATERIELS		Electricité		
Matériel	Nbre	Electr icité	Puiss. Elec (Kw)	Branch. Elec
ROBOT MIXEUR A CUVE AMOVIBLE AVEC COUVERCLE	1	E	2.200	P240V H080
TRANCHEUR A JAMBON	1	E	0.150	P240V H080
MIXEUR SOUPE CAPACITE 100L	1	E	0.500	P240V H080
MICRO ONDE	1	E	0.900	P240V H080
BATTERIE DE CUISINE INDUCTION 5 CASSEROLES	1			
POELES A INDUCTION 28 ET 32 CM	2			
FAITOUT INOX 10 LITRES AVEC COUVERCLES	1			
FAITOUT INOX 20 LITRES AVEC COUVERCLE	1			
PASSOIRE INOX 0.60	2			
PASSOIRE INOX 0.30	1			
PASSOIRE INOX A QUEUE 0.20	1			
ETAMINE INOX A QUEUE 0.15	1			
CALOTTE INOX 6 LITRES	1			
BACS GASTROS GN 1/1 H 6CM PLEINS	10			
BACS GASTROS GN 1/1 H 6CM PERFORES	10			
BACS GASTROS GN 1/1 H 10CM PLEINS	10			
BACS GASTROS GN 1/1 H 10CM PERFORES	10			
BACS GASTROS GN 2/1 H 4CM PLEINS	6			
BAC POLYCARBONATE AVEC OUVERCLE H 20XCM POUR GN2/1	6			
PLAQUES DE CUISSON ALU GN 1/1	20			
PLAQUES DE CUISSON INOX GRILLE GN 1/1	20			
BACS PLASTIQUE AVEC COUVERCLE H20CM GN 1/1	12			
BACS PLASTIQUE AVEC COUVERCLE H20CM GN 1/3	6			
BACS PLASTIQUE AVEC COUVERCLE H20CM GN 1/2	6			
LOUCHE INOX AVEC ANSE ACCROCHAGE	2			
ECUMOIRE INOX AVEC ANSE ACCROCHAGE	2			
ARAINNEE INOX AVEC ANSE ACCROCHAGE	1			
COUPE ŒUF EN QUARTIERS A PINCE EN INOX	1			
RAPE EN INOX A 4 FACES AVEC LARGE POIGNEE	1			
RACLOIR INOX TRIANGULAIRE	1			
THERMOMETRE A LECTURE DIRECTE - DRAGONNE AMOVIBLE -FONCTION MA auto	6			
THERMOMETRE POUR CONTRÔLE A RECEPTION Conforme EN 13485- avec câble	1			
TESTEUR D'HUILE de friture avec écran LCD 3 chiffres - protection IP 65-fonction	1			
COUPE TOMATE MANDOLINE rondelles en inox Vogue	1			

Généralités					Dimensions			Electricité			Gaz			Plomberie					
Local	Matériel	Repère	Nbre	Rec	Largeur (mm)	Prof. (mm)	Haut. (mm)	Electricité	Puiss. Elec (Kw)	Branch. Elec	Gaz	Puiss. Gaz (Kw)	Branch. Gaz	EF Diam	EF Racc.	EC Diam	EC Racc.	EU Diam	EU Racc.
BUREAU	CENTRALE THERMOMETRIE ENREGISTREUSE (HORS PC ET IMPRIMANTE)	CU 01	1					E	0.100	P240V H120									
BUREAU	ARMOIRE A COUTEAUX	CU 02	1		600	170	600	E	0.015	P240V H200									
SAS	CANIVEAU DE SOL 300 X 300 - TELESKOPIQUE	CU 03	1		300	300												100	Caniv.
RECEPTION DECARTONNAGE	SUPPORT MOBILE DE SAC POUBELLE 100 L A PINCE	CU 04	1		450	550	900												
RECEPTION DECARTONNAGE	POSTE DE LAVAGE / DESINFECTION MURAL	CU 05	1											20	V H030	20	V H030		
RECEPTION DECARTONNAGE	TABLE MOBILE AVEC DOSSERET	CU 06	1		1200	700	900												
RECEPTION DECARTONNAGE	CANIVEAU DE SOL 300 X 300 - TELESKOPIQUE	CU 07	1		300	300												100	Caniv.
RECEPTION DECARTONNAGE	LAVE MAINS REGLEMENTAIRE	CU 08	1		450	350	500							15	VH030	15	VH030	40	H010
RECEPTION DECARTONNAGE	EXTERMINATEUR D'INSECTES SUSPENDU	CU 09	1		620	100	350	E	0.080	C240V H240									
CF NEGATIVE	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE (-20°C)	CU 10	1					E	3.000	C400V HPLF								40	H010
CF NEGATIVE	RAYONNAGE C.F. 4 NIV. ALU ANODISE / POLYETHYLENE	CU 11	1		5 400	400													
CF NEGATIVE	ALARME PERSONNE ENFERMEE - CHAMBRE FROIDE	CU 12	1					E	0.100	C240V HPLF									
CF NEGATIVE	PORTE CF NEGATIVE PL 80 AVEC CORDON CHAUFFANT	CU 13	1					E	0.200	C240V HPLF									
CF VIANDES-BOF	CHAMBRE FROIDE POSITIVE (+3°C)	CU 20	1					E	1.000	C400V HPLF								40	H010
CF VIANDES-BOF	RAYONNAGE C.F. 4 NIV. ALU ANODISE / POLYETHYLENE	CU 21	1		3 200	400													
CF VIANDES-BOF	PORTE DE CF POSITIVE PL 80	CU 22	1																
PRODUITS ENTRETIEN	RAYONNAGE 4 NIV.	CU 30	1		1 100	400													
CF FRUITS ET LEGUMES	CHAMBRE FROIDE POSITIVE (+3°C)	CU 40	1					E	1.000	C400V HPLF								40	H010
CF FRUITS ET LEGUMES	RAYONNAGE C.F. 4 NIV. ALU ANODISE / POLYETHYLENE	CU 41	1		6 100	400													
CF FRUITS ET LEGUMES	PORTE DE CF POSITIVE PL 80	CU 42	1																
ECONOMAT	RAYONNAGE ECONOMAT 4 NIV.	CU 50	1		9 200	400													
ECONOMAT	ARMOIRE A CLES PRODUITS SENSIBLES	CU 51	1		900	400													
LEGUMERIE DEBOITAGE	LAVE MAINS REGLEMENTAIRE	CU 60	1		450	350	500							15	VH030	15	VH030	40	H010
LEGUMERIE DEBOITAGE	SUPPORT MOBILE DE SAC POUBELLE 100 L A PINCE	CU 61	1		450	550	900												
LEGUMERIE DEBOITAGE	OUVRE BOITE ELECTRIQUE	CU 62	1		300	300	750	E	0.300	C240V H1000									
LEGUMERIE DEBOITAGE	TABLE MOBILE AVEC DOSSERET	CU 63	1		1200	700	900												
LEGUMERIE DEBOITAGE	PLONGE 2 BACS 600 X 500 X 300 + 1 EGOUITTOIR	CU 64	1		1 900	700	900							20	V H030	20	V H030	50	H010
LEGUMERIE DEBOITAGE	ETAGERE MURALE 1 NIV.	CU 65	1		1 000	400													
LEGUMERIE DEBOITAGE	CANIVEAU DE SOL 300 X 300 - TELESKOPIQUE	CU 66	1		300	300												100	Caniv.
PREPARATIONS	VARIO COOK PRO L (100 litres+39 dm²)	CU 70	1		1 030	1 078	1 188	E	28.200	C400V H035				20	V H035			50+CAN	H035
PREPARATIONS	FOUR MIXTE 10 NIV GN1/1 - avec support	CU 71	1		900	800	1 000	E	19.000	C400V H100									
PREPARATIONS	BAC DE SALAGE sur meuble	CU 72	1		400	900	900	E	1.000	C240V H060									
PREPARATIONS	FRITEUSE 28litres/60 kg/h sur meuble	CU 73	1		500	900	1 150	E	18.000	C400V H060									
PREPARATIONS	MEUBLE NEUTRE	CU 74	1		400	900	900												
PREPARATIONS	PLAQUE INDUCTION POSABLE FOYERS SUR MEUBLE NEUTRE MOBILE	CU 75	1		400	900	900	E	3.700	P230V H060									
PREPARATIONS	CANIVEAU DE SOL 400 X 800 - TELESKOPIQUE	CU 76	1		400	800												100	Caniv.
PREPARATIONS	CANIVEAU DE SOL 300 X 300 - TELESKOPIQUE	CU 77	1		300	300												100	Caniv.
PREPARATIONS	SUPPORT MOBILE DE SAC POUBELLE 100 L A PINCE	CU 78	1		450	550	900												
PREPARATIONS	LAVE MAINS REGLEMENTAIRE	CU 79	1		450	350	500							15	VH030	15	VH030	40	H010
PREPARATIONS	TABLE AVEC DOSSERET	CU 80	1		1 000	700	900												
PREPARATIONS	ARMOIRE MURALE	CU 81	1		1 000	400	600												
PREPARATIONS	TABLE FIXE AVEC BAC	CU 82	1		1 200	700	900							15	VH030	15	VH030	40	H010
PREPARATIONS	CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 niveaux	CU 83	1		900	1 000	2 200	E	5.000	C400V H200									
PREPARATIONS	REFRIGERATEUR APPOINT 320 LITRES UTILES- 1 PORTE	CU 84	1		600	600	1 900	E	1.000	P230V H060									

PLONGE BATTERIE	POSTE DE LAVAGE / DESINFECTION MURAL	CU 90	1															20	V H030	20	V H030		
PLONGE BATTERIE	LAVE MAINS REGLEMENTAIRE	CU 91	1		450	350	500											15	VH030	15	VH030	40	H010
PLONGE BATTERIE	SUPPORT MOBILE DE SAC POUHELLE 100 L A PINCE	CU 92	1		450	550	900																
PLONGE BATTERIE	PLONGE 2 BACS 800 X 500 X 300 + 1 EGOUTOIR+ ETAGERE BASSE	CU 93	1		1 900	700	900											20	V H030	20	V H030	40	H010
PLONGE BATTERIE	LAVE-BATTERIE A CAPOT ADOUCISSEUR INTEGRE (70casiers/h, 40l cuve)	CU 94	1		850	950	1 610	E	16.300	C400V H150								20	V H030	20	V H030	100	H010
PLONGE BATTERIE	ETAGERE DE STOCKAGE INOX	CU 95	1		1 400	600																	
PLONGE BATTERIE	CANIVEAU DE SOL 300 X 300 - TELESCOPIQUE	CU 96	1		300	300																100	Caniv.
PLONGE BATTERIE	TABLE INOX MOBILE AVEC DOSSERET + RAYONNAGE BAS	CU 97	1		1 000	700																	
DEPART REPAS	LAVE MAINS REGLEMENTAIRE	CU 100	1		450	350	500											15	VH030	15	VH030	40	H010
DEPART REPAS	TABLE INOX FIXE AVEC DOSSERET + RAYONNAGE BAS	CU 101	1		1 200	700	900																
DEPART REPAS	CANIVEAU DE SOL 300 X 300 - TELESCOPIQUE	CU 102	1		300	300																100	Caniv.
DEPART REPAS	ARMOIRE DE RECHAUFFAGE	CU 103	1		700	750	1 850	E	13.500	C400V H200								20	V H030				CAN
DEPART REPAS	TABLE INOX MOBILE AVEC DOSSERET	CU 104	1		1 000	700																	
DEPART REPAS	TABLE CHAUFFANTE	CU 105	1					E	3.700	P230V H080													
DEPART REPAS	CONTENEUR ISOTHERME	CU 106	2																				
CF JOUR	CHAMBRE FROIDE POSITIVE (+3°C)	CU 120	1					E	0.500	C400V HPLF												40	H010
CF JOUR	ECHELLE 20 NIV GN 1/1 PAS DE 75 MM	CU 121	6		455	655	1 800																
CF JOUR	PORTE DE CF POSITIVE PL 80	CU 122	1																				
VESTIAIRES	LAVE MAINS REGLEMENTAIRE	CU 130	1		450	350	500											15	VH030	15	VH030	40	H010
VESTIAIRES	VESTIAIRE METALLIQUE SIMPLE TOIT PENTE	CU 131	3		400	500	1 800																
VESTIAIRES	RAYONNAGES	CU 132	1		1 200	500	2 000																
VESTIAIRES	CANIVEAU DE SOL 300 X 300 - TELESCOPIQUE	CU 133	1		300	300																100	Caniv.

LEGENDE

Nbre	fait référence au nombre d'appareils
REC	précise la qualité du matériel
	Si R, désigne du matériel récupéré
	Si H, désigne du matériel ne faisant pas partie de l'appel d'offres / L'entreprise aura à sa charge d'en faire apparaître les attentes sur son plan de réservations, après demande et confirmation auprès du maître d'ouvrage
	Si D, désigne du matériel différé à chiffrer en option
	Si M, désigne du matériel récupéré et mis à disposition
Dimensi	exprimées en mm
ons	
Type	E : Electricité
d'énergie	
"	G : Gaz
	V : Vapeur
Branch	précise le type de branchement
	P : prise
	C : câble en attente
	D : Disjoncteur
	240V : Attente Mono 240 V + T
	400 V : Attente Tri 400 V + T + N
	Hxxx : hauteur d'alimentation en cm, si PLF attente au plafond, si SOL attente au sol
Courants	Optim : précise si le matériel est raccordé à un optimiseur de puissance
Faibles	
EF, EC	Diamètres de raccordement en mm (diamètre intérieur)
	Si V : attente sur vanne -
	Si H : hauteur de l'attente en cm / réseau venant du sol
	Si HP : hauteur de l'attente en cm / réseau venant du plafond en apparent
	Si A : alimentation adoucie à 5 – 7 °TH (dans le cas où le réseau principal est non adouci)

3.3.1 Prescriptions détaillées

ARMOIRE MURALE À PORTES BATTANTES – SERRURE À CLÉ – PROTECTION DU STÉRILISATEUR

Description

- Conformes aux caractéristiques générales des tables et plonges
- Armoire entièrement en inox y compris le dos
- Comprend un seul compartiment fermé par une ou deux portes coulissantes selon les dimensions de l'armoire
- Serrure à clé
- Permet l'intégration du stérilisateur à couteaux décrit par ailleurs
- Modèle suspendu
- Toit incliné

Repère: CU02

CANIVEAU DE SOL 300 X 300 – TÉLESCOPIQUE

Description

Réalisé en deux éléments :

- un élément fixe:
 - Entièrement en tôle d'acier inox en forme de cuvette avec une bavette inox périphérique.
 - Le tuyau d'évacuation en inox épaisseur 20/10e aura un diamètre extérieur de 110 mm.
- un élément amovible:
 - En tôle d'acier inox avec feuillure destinée à recevoir les caillebotis
 - Cet ensemble est prévu pour être encastré dans l'élément fixe permettant un réglage en hauteur.
 - Il comprend un panier perforé de retenue des déchets avec une poignée sur le dessus et une cloche formant siphon en dessous.
- Les caillebotis seront en acier inox en maille

Repère: CU03- CU07 - CU66 - CU77 - CU96 - CU102 - CU133

SUPPORT MOBILE DE SAC POUBELLE 100 L A PINCE

Description

- Capacité : 1 sac de 100 litres
- Construction tout inox en tube inox cintré.
- Pince à deux mâchoires inox revêtues de caoutchouc assurant la fermeture du sac.
- Ouverture de la pince par pédale.
- Plateau bas support sacs
- 2 roues pivotantes, diamètre 80 mm à chape polyamide
- 2 pieds fixes en tube inox avec patin antidérapant

Repère: CU04- CU61 - CU78 - CU92

POSTE DE LAVAGE / DESINFECTION MURAL / 2 PRODUITS / 15ML DE TUYAU / MÉLANGEUR EF EC

Description

- Un bloc mélangeur du produit de lavage et de l'eau
- Un mitigeur eau froide – eau chaude
- Un inverseur lavage – eau de rinçage
- Un branchement rapide encliquetable pour le tuyau de pulvérisation
- Un robinet d'arrêt
- Un clapet anti retour sur l'eau
- 15 ml de tuyau de lavage + pistolet de lavage + support tuyau en fil d'inox
- Support bidon mural en fil d'inox

Repère: CU05- CU90

TABLE MOBILE AVEC DOSSERET

Description

- Dimensions selon liste de matériels
- Dans la mesure du possible cette table sera industrialisée et de longueur standard, sauf si la continuité de certains plans de travail est nécessaire auquel cas elle sera faite sur mesure.
- Conformes aux caractéristiques générales des tables
- Dosseret arrière hauteur 10 cm
- Piétements en tubes ronds
- Piétements arrière en retrait de 60 mm minimum
- Table mobile équipée de 4 roues à bandage non caoutchoutés dont 2 avec frein et de pare-chocs non caoutchoutés aux quatre angles.
- Traverses basses de renfort : tous côtés sauf face avant afin de permettre le rangement de chariots sous la table

Repère: CU06 - CU63 - CU104

LAVE MAINS RÉGLEMENTAIRE – ALIMENTATION EF EC AVEC MÉLANGEUR – DISTRIBUTEUR DE SAVON

Description

- Construction tout inox
- Cuve et plateaux emboutis monobloc, de forme courbe
- Type standard mural avec dosseret, monobloc,
- Distribution de l'eau par action du genou
- Pré-mélangeur et clapet anti-retour visitable.
- Robinet thermostatique EF EC avec limiteur de débit
- Accessoires:
 - Brosse à ongles avec chaînette
 - Poubelle sous le lave mains décrochable
 - Distributeur à papier
 - Distributeur à savon liquide mural

Repère: CU08 - CU60 - CU79 - CU91 - CU100 - CU130

EXTERMINATEUR D'INSECTES MURAL

Description

- Construction tout inox Modèle électrique, sans produit chimique
- Modèle mural

- Carter en acier inoxydable et grille de protection en fil d'acier inox
- Surface d'attraction 50 m², par tube UV protégé (actinique)
- Bac réceptacle placé en partie inférieure

Repère: CU09

RAYONNAGE 4 NIVEAUX FIXE – CLAYETTES DURALINOX PLEINES

Description

- Dimensions et nombre de niveaux selon liste de matériels
- Echelles et longerons en aluminium anodisé
- Plateaux ajourés amovibles en polyuréthane de dimensions compatibles avec un lavage en casier 500 x 500 mm
- Nombre de niveaux de chargement, selon hauteur
- Charge admissible 120 Kg minimum / niveau

Repère: CU11 – CU21 – CU41

ALARME PERSONNES ENFERMÉES

Description

La chambre froide négative sera équipée d'un coffret électrique IP 65 Eliwell , à l'intérieur un bouton poussoir avec voyant et à l'extérieur une sirène avec voyant.

Cette alarme ne pouvant être acquittée qu'après déverrouillage du "coup de poing", situé à l'intérieur des chambres froides. Ces coups de poing seront protégés par une protection mécanique inox en U.

Repère: CU12

RAYONNAGE NIVEAU FIXE – CLAYETTES POLYETHYLENE AJOURÉES AVEC BAC DE RETENTION

Description

- Dimensions et nombre de niveaux selon liste de matériels
- Echelles et longerons en aluminium anodisé
- Plateaux ajourés amovibles en polyuréthane de dimensions compatibles avec un lavage en casier 500 x 500 mm, avec bac retention dessous
- Nombre de niveaux de chargement : selon titre du repère
- Charge admissible 120 Kg minimum / niveau

Repère: CU30

RAYONNAGE 4 NIVEAUX FIXE – CLAYETTES POLYÉTHYLÈNE PLEINES

Description

- Dimensions et nombre de niveaux selon liste de matériels
- Echelles et longerons en aluminium anodisé
- Plateaux ajourés amovibles en polyuréthane de dimensions compatibles avec un lavage en casier 500 x 500 mm
- Nombre de niveaux de chargement : selon titre du repère
- Charge admissible 120 Kg minimum / niveau

Repère: CU50 – CU 132

ARMOIRE HAUTE DE RANGEMENT

Description

- Dimensions selon liste de matériels
- Conformes aux caractéristiques générales des tables et plonges
- Armoire entièrement en inox
- Comprend un seul compartiment fermé par une ou deux portes coulissantes selon les dimensions de l'armoire
- Fermeture des portes à clé
- 3 étagères intérieures
- Modèle sur ptiement avec vérin de réglage pour mise à niveau
- Toit incliné

Repère: CU51

OUVRE BOÎTE ÉLECTRIQUE

Description

- Moyenne capacité, 80 boîtes à la suite :
- Modèle pour collectivités permettant l'ouverture de toutes les boîtes jusqu'à une hauteur de 34 cm.
- Relevage du moteur et de la lame par vérin
- Système de fixation de l'appareil sur la table de déboitage.
- Corps de l'appareil traité anti corrosion.
- Molette d'entraînement, couteau et ressort en aciers spéciaux.
- Aimant permettant de retenir le couvercle découpé.

Repère: CU62

PLONGE 2 BACS 600 X 500 X 300 + 1 ÉGOUTTOIR – ROBINETTERIE EF EC – CACHE CUVE – DOSSERET

Description

- Dimensions selon liste de matériels
- Dans la mesure du possible cette plonge sera industrialisée et de longueur standard, sauf si la continuité de certains plans de travail est nécessaire auquel cas elle sera faite sur mesure.
- Nombre de bacs : 2 – 600 x 500 x 300 avec tube de surverse
- Egouttoir(s) nervuré(s) selon titre du repère (implantation selon plan)
- Robinetterie mélangeuse et/ou douchette sur colonne technique (aucun percement pour robinetterie même rebouché par pastille ne sera toléré)
- Vidange en tube inox sur attente
- Conformes aux caractéristiques générales des tables et plonge
- Dossieret arrière hauteur 10 cm
- Piétements en tubes ronds
- Piétements arrière en retrait de 60 mm minimum
- Traverses basses de renfort : tous côtés sauf face avant afin de permettre le rangement de chariots sous la table
- Habillage vertical des bacs sur les 4 faces en panneaux en acier inoxydable

Repère: CU64

ETAGÈRE MURALE 1 NIV.

Description

- Dimensions selon liste de matériels
- Dans la mesure du possible ce matériel sera industrialisé et de longueur standard, sauf si la continuité de certains matériels est nécessaire auquel cas il sera réalisé sur mesure.
- Conformes aux caractéristiques générales des tables
- Dossieret arrière hauteur 5 cm
- .Construction tout inox
- Épaisseur 12/10e
- Accrochage mural
- Plateau amovible

Repère: CU65

VARIO COOK – CUISEUR MULTIFONCTIONS 40 DM² – PIETEMENT INOX – DOUCHETTE AVEC FLEXIBLE

Appareil de cuisson polyvalent à 1 cuve de 100 litres / 42 dm² utiles. Fonction de préchauffage intégrée.

Caractéristiques fonctionnelles :

Mode de cuisson automatique :

- Pour les grosses et petites pièces de viande, œufs, poissons, sauces et laitages, légumes et garnitures
- Reconnaissance automatique de la nature et de la taille des aliments, ainsi que de la charge.
- Calcul et ajustage automatique des temps et températures avec affichage indicatif du temps de cuisson restant. Signalisation sonore ou visuelle des actions à mener par le cuisinier.

Mode manuel :

- Cuisson en bain pour pocher, blanchir. Température réglable de 30 à 100°C.
- Cuisson par contact pour sauter, rissoler, griller. Température réglable de 30 à 250°C.
- Friture en bain d'huile. Température réglable de 140 à 180°C.
- Temps de cuisson piloté par timer (0 à 24H) ou par sonde à 6 points de mesure et régulation
- Process de cuisson régulé par microprocesseur. Consommation d'énergie optimisée.
- Ecran de commande tactile auto explicatif, lisible de tout angle avec pictogrammes et textes
- Molette de sélection rapide avec «push» de validation
- 350 plages de programmation personnalisables et à mémoire texte
- Sonnerie de fin de cuisson, contraste de l'écran de commande, horloge personnalisables
- Tableau de commande à 900 mm du sol, pour une préhension ergonomique et une lisibilité immédiate

Caractéristiques de fabrication:

- Construction inox 1.4301 (EN 10088-3).
- Conformité aux normes : CE – SEMKO – INTERTEK – GS (manipulation) – DVGW et SVGW (protection de l'eau potable) – Fonctionnement sans surveillance agréée VDE.
- Tableau de commande en 24V. Indice de protection IPX5.
- Pieds réglables en hauteur de + ou – 25 MM.
- Profondeur compatible avec des appareils et plans de travail de 850 mm de profondeur.

- Raccordement EU : DN 50 (T > 65°C). Raccordement EF : R 3/4" pour tuyau 1/2"
- Sonde à cœur autofixante au couvercle de cuve, immédiatement préhensible.
- Douchette à jet variable, avec enrouleur automatique intégré, sans connexion spécifique au réseau
- Doseur volumétrique d'eau froide programmable au litre près
- Remplissage de cuve en eau par verseur intégré au couvercle de cuve
- Prise de courant intégré en façade avant pour connexion d'accessoires électriques. Capot de protection
- Descente et relevage automatique (bras support amovible en option) pour les paniers de cuissons (panier à pocher ou panier à frire en options)
- Montée et descente de cuve motorisée. Cuve de cuisson hygiénique à angles rayonnés
- Couvercle de cuve à mouvements motorisés
- Fonction HACCP avec mémorisation de la traçabilité des cuissons. Edition via port USB
- Vidange des eaux de cuisson et de lavage intégré
- Température de contact des parois extérieures de cuve inférieure à 70°C
- Rupture de charge intégrée.
- Carrosserie externe sans ouïe d'aération pour éviter les projections d'eau dans la partie technique.
- Sécurités : surchauffe d'huile en friteuse, surchauffe de cuve à vide, basculement de cuve.
- Accès technique frontal. Pack d'autodiagnostic SAV facilitant l'intervention technique.
- Fourni avec manuel d'installation, manuel d'utilisation.
-

Accessoires à fournir (par unité)

- Bras de relevage
- 1 Pelle
- 1 spatule de brassage
- 1 jeu de paniers de pochage
- 1 grille fond de cuve

Repère: CU70

FOUR MIXTE ELEC. 10 NIV GN 1/1-5 FONCTIONS – PROGRAMMABLE – AUTONETTOYANT – DOUCHETTE INTÉGRÉE

Description

- Structure et habillage entièrement en acier inoxydable
- Dimensions, capacité, puissance et raccords indiqués sur la liste du matériel.
- Cuve intérieure à angles arrondis
- Porte avec hublot double vitrage sécurit anti choc
- Événement incorporé
- Vidange automatique avec rinçage de la chaudière
- Affichage digital de la température
- Chauffage par chaudière
- Fond de l'enceinte en pointe de diamant pour une meilleure évacuation
- Filtre à graisse démontable sans outils pour le nettoyage
- Éclairage intérieur four.
- Piétements munis de vérins pour mise à niveau.
- Douchette de nettoyage

- Le branchement direct des évacuations sur le réseau est interdit, une disconnexion sera à prévoir obligatoirement.
 - Rejet de préférence dans une évacuation en attente par l'intermédiaire d'un tube vertical DIA. 100 avec évent en tube cuivre toute hauteur du four
 - Sonde à cœur
 - Tableau de commandes comprenant
 - Sélecteur de programme four, vapeur et combiné vapeur air pulsé.
 - Régulation automatique réglable de 0°C à 300°C.
 - Témoins de contrôle température, de manque d'eau de mise sous tension et de chauffe.
 - Minuterie de 0 à 120 minutes.
 - Interrupteur de mise en marche de la sonde à cœur.
 - 9 programmes de cuisson
 - Accessoires à prévoir par four : Table support avec pieds réglables , et rangements bacs gastros
- Repère: CU71

BAC DE SALAGE SUR MEUBLE

Description

- Dimensions, raccordements selon liste du matériel
- Composition
 - Une cuve de salage amovible.
 - Un tiroir de récupération du sel.
 - Un interrupteur marche/arrêt.
 - Meuble support aux dimensions adéquates
- Caractéristiques techniques
 - Châssis en tube carré inox de 30 mm.
 - Habillage et plafond en inox.
 - 2 lampes infrarouge de 250 W.
 - Déфлекteur inox.

Repère: CU72

FRITEUSE ELECTRIQUE 28 LITRES

Description

- Nombre de cuve : 1
- Nombre de paniers : 2
- Capacité approximative en huile : 28 litres
- Agent thermique : Electricité
- Production 60 kg/h
- Meuble fixe support
- Caractéristiques techniques :
 - Structure et habillage en acier inox
 - Cuve en acier inox avec couvercle amovible
 - Trop plein anti débordement
 - Panier en fil étamé chromé
 - Limiteur de température contre les surchauffes ou le manque d'huile

- Programmes de cuisson réglables assurant automatiquement le relevage des paniers en fin de cycle, plaçant les paniers en position d'égouttage
- Les commandes de température et de durée de cuisson seront digitales, toutefois l'emploi d'un computer est inutile.

Repère: CU73

MEUBLE NEUTRE

Description

- Construction tout inox
- Dessous ouvert avec étagère intermédiaire
- Modèle sur piétements avec vérins de réglage pour mise à niveau.

Repère: CU74

PLAQUE A INDUCTION POSABLE

Description

- Châssis porteur monobloc
- Construction tout inox
- Epaisseur du dessus conforme aux prescriptions générales
- Structure de 1 à 3 mm
- Assemblage par soudure électrique
- Bord tombé avant minimum 50 mm
- Contre pli pour encadrement des plaques.
- Habillages verticaux inox 1 mm minimum
- Panneau de commande émaillé ou inox
- Pieds en tube inox diamètre 60 mm minimum réglables en hauteur
- Plaques de cuisson fixes blindées en fonte de 400x400 mm
- Boutons de commande à 3 allures avec voyants
- Limiteurs de température intégrés
- Tiroir de propreté en acier en façade
- Meuble de soubassement mobile avec par porte pivotante, plancher amovible en inox, étagère intermédiaire

Repère: CU75

CANIVEAU DE SOL 400 X 800 - TÉLESCOPIQUE

Description

réalisé en deux éléments :

- un élément fixe:
 - Entièrement en tôle d'acier inox en forme de cuvette avec une bavette inox périphérique.
 - Le tuyau d'évacuation en inox épaisseur 20/10e aura un diamètre extérieur de 110 mm.
- un élément amovible
 - En tôle d'acier inox avec feuillure destinée à recevoir les caillebotis
 - Cet ensemble est prévu pour être encastré dans l'élément fixe permettant un réglage en hauteur.

- Il comprend un panier perforé de retenue des déchets avec une poignée sur le dessus et une cloche formant siphon en dessous.
- Les caillebotis seront en acier inox en maille 20 x 20 – pour les caniveaux de grands formats ils seront prévus en deux éléments

Repère: CU76

TABLE AVEC DOSSERET

Description

- Dimensions selon liste de matériels
- Dans la mesure du possible cette table sera industrialisée et de longueur standard, sauf si la continuité de certains plans de travail est nécessaire auquel cas elle sera faite sur mesure.
- Conformes aux caractéristiques générales des tables
- Dossieret arrière hauteur 10 cm
- Piétements en tubes ronds
- Piétements arrière en retrait de 60 mm minimum
- Traverses basses de renfort : tous côtés sauf face avant afin de permettre le rangement sous la table
- Pieds avec vérin hauteur réglable

Repère: CU80

ARMOIRE MURALE

Description

- Portes coulissantes et toit penté
- Dimensions selon liste de matériels
- Conformes aux caractéristiques générales des tables et plonges
- Armoire entièrement en inox y compris le dos
- Comprend un seul compartiment fermé par une ou deux portes coulissantes selon les dimensions de l'armoire
- Une étagère intérieure
- Modèle suspendu
- Toit incliné

Repère: CU81

TABLE AVEC BAC

Description

- Semi-suspendue avec robinetterie mélangeuse EF -ECS Dossieret arrière – Cache cuve
- Dimensions selon liste de matériels
- Dans la mesure du possible cette table sera industrialisée et de longueur standard, sauf si la continuité de certains plans de travail est nécessaire auquel cas elle sera faite sur mesure.
- Composition
 - 1 bac de 400 x 400 x 250 mm avec tube surverse.

- Implantation du bac –à droite ou gauche- selon plan
- Robinetterie mélangeuse
- Vidange en tube inox sur caniveau
- Conformes aux caractéristiques générales des tables
- Dossieret arrière hauteur 10 cm
- Piétements en tubes ronds
- Piétements arrière en retrait de 60 mm minimum
- Avec vérins de réglage hauteur
- Traverses basses de renfort : tous côtés sauf face avant afin de permettre le rangement sous la table

Repère: CU82

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 NIV GN 1/1

- Capacité : 10 niv GN 1/1

Description

- Construction tout inox.
- Épaisseur de l'isolation 60 mm mini de mousse de polyuréthane injecté.
- Porte montée sur charnières à rampes hélicoïdales.
- Tous les éléments seront encastrés et protégés.
- La cellule devra être conçue pour être lavée au jet.
- La convection de l'air et l'intérieur de l'enceinte seront assurés par des turbines.
- Tous les angles morts de ventilation seront évités.
- Une sonde thermométrique disposée au cœur de la charge à refroidir.
- Arrêt automatique du cycle de refroidissement accompagné d'un signal audio-visuel.
- Tableau de commande électronique comprenant un indicateur de température dans l'enceinte et au cœur des aliments.
- Groupe logé

Repère: CU83

RÉFRIGÉRATEUR D' APPOINT 320 LITRES UTILES

- Présentation extérieure en acier inox AISI 430, intérieur en ABS
- Capacité utile 320 litres.
- Froid statique ventilé 0°/+8°C (ambiance +32°C).
- Isolation 60 mm. Classe C.
- Thermostat digital
- Porte réversible avec serrure.
- Gaz R290a.
- Dégivrage automatique

Repère: CU84

PLONGE 2 BACS 800 X 500 X 375 + 1 EGOUTTOIR - CACHE CUVE - ROBINETTERIE MÉLANGEUSE EF EC + DOUCHETTE

Description

- Dimensions selon liste de matériels
- Dans la mesure du possible cette plonge sera industrialisée et de longueur standard, sauf si la continuité de certains plans de travail est nécessaire auquel cas elle sera faite sur mesure.
- Nombre de bacs selon titre
- Dimension des bacs selon titre avec tube surverse.
- Egouttoir(s) nervuré(s) selon titre
- Robinetterie mélangeuse et/ou douchette sur colonne technique (aucun percement pour robinetterie même rebouché par pastille ne sera toléré)
- Vidange en tube inox sur attente
- Conformes aux caractéristiques générales des tables et plonge
- Dosseret arrière hauteur 10 cm
- Piétements en tubes ronds
- Piétements arrière en retrait de 60 mm minimum
- Traverses basses de renfort : tous côtés sauf face avant afin de permettre le rangement de chariots sous la table
- Habillage vertical des bacs sur les 4 faces en panneaux en acier inoxydable
- Etagère basse inox amovible

Repère: CU93

LAVE BATTERIE A CAPOT - ALIMENTE EN EFA AVEC ADOUCISSEUR

Marque Hobart type AMXXL ou équivalent

- Dimensions, puissance et raccordements indiqués sur la liste du matériel.
- Capacité jusqu'à 70 casiers/h
- Adoucisseur économique à simple colonne
- Caractéristiques techniques
 - Machine à porte frontale.
 - Entièrement réalisée en acier inoxydable.
 - Bac de lavage équipé d'une pompe centrifuge autovidangeable.
 - Lavage et rinçage par bras rotatifs supérieurs et inférieurs.
 - Surchauffeur incorporé avec régulation automatique de maintien en température de l'eau.
 - Filtrage autonettoyant avec panier filtre.
 - Sécurités de vidange, de porte, de niveau d'eau et de protection du moteur.
 - Doseur du produit lessiviel
 - Appareil de dosage du produit de rinçage
 - Ce matériel sera équipé d'un bornier pour raccordement à un optimiseur d'énergie

Repère: CU94

ETAGÈRE DE STOCKAGE INOX BARREAUD

Description

- Dimensions et nombre de niveaux selon liste de matériels
- Echelles et longerons en INOX
- Nombre de niveaux de chargement : selon titre du repère - Profondeur 600 mm

- Charge admissible 150 Kg minimum / niveau

Repère: CU95

TABLE INOX FIXE AVEC DOSSERET – RAYONNAGE BAS

Description

- Dimensions selon liste de matériels
- Dans la mesure du possible cette table sera industrialisée et de longueur standard, sauf si la continuité de certains plans de travail est nécessaire auquel cas elle sera faite sur mesure.
- Conformes aux caractéristiques générales des tables
- Dosseret arrière hauteur 10 cm
- Piétements en tubes ronds
- Piétements arrière en retrait de 60 mm minimum
- Pieds réglables en hauteur
- Traverses basses de renfort : tous côtés sauf face avant afin de permettre le rangement de chariots sous la table
- Etagère basse toute longueur

Repère: CU97 - CU 101

ARMOIRE DE RÉCHAUFFAGE

Description

- Dimensions et capacités indiquées sur la liste du matériel.
- Construction monocoque
- L'ensemble des tableaux de commande sera à touches électro mécaniques, résistant, durable et étanche.
- Energie électrique
- Ecartement minimum utile entre chaque niveau : 90 mm.
- Construction tout inox
- Accès porte unique
- Charnières et fermeture à loqueteau en acier chromé
- Fermeture à clé de la porte
- Joint de porte assurant l'étanchéité par compression
- 4 Roulettes diam 125 en acier inox 18/10 non traçantes ; 2 roulettes fixes en partie arrière; 2 roulettes directrices avec frein en partie avant .
- Isolation : polyuréthane injecté épaisseur 60 mm, sans CFC
- 2 poignées latérales et 2 poignées arrières de manutention
- Température intérieure : + 75°C / + 80°C
- Régulation par thermostat de précision
- Minuteur, thermomètre d'affichage de température
- Température préréglée à 140 ° modifiable
- Protection périphérique anti-chocs.
- Le tableau de commande permet d'accéder aux fonctions suivantes : Touche Marche/ Arrêt
- L'électronique assure en particulier :
 - L'affichage digital de la température intérieure
 - La régulation de la température intérieure
 - Alarme sonore

- L'entretien est facilité par la présence des caractéristiques suivantes :
 - Angles intérieurs arrondis (rayon 12 mm)
 - Aménagement intérieur facilement démontable
 - Joints de portes avec profil arrondi spécial anti-salissures et anti-chocs
- Caractéristiques du système électrique de chauffage :
 - Chauffage par résistance électrique étanche en acier inox
 - Gaine de soufflage et diffusion d'air en acier inox
 - Ventilateur centrifuge en plafond avec moteur extérieur
 - Thermostat de sécurité

Repère: CUI03

TABLE CHAUFFANTE AVEC 2 RESISTANCES

Description

- Dimensions selon liste de matériels
- Construction en inox
- Bouton M/A
- Résistance en céramique avec déflecteur
- 2 éléments chauffants (tension 230V - 0.8 kW)
- Piétements en tubes inox
- Pieds réglables en hauteur

Repère: CUI05

CONTENEUR ISOTHERME 3 BACS 1/1

Description

- Dimensions selon liste de matériels
- avec socle rouleux
- Composition:
 - Conception en polyéthylène alimentaire.
 - Coins et bords renforcés.
 - Côtés et dessus rigidifiés.
 - 4 roues pivotantes diam.125 mm en matériau composite avec chape inox dont deux avec frein.
 - Grand loqueteau de fermeture rapide à 1 main.
 - Plaque d'identification.
 - Isolation par mousse sans CFC.
 - Utilisation en température de -30°C à +85°C.

Repère: CUI06

ECHELLE 20 NIV GN 1/1 PAS DE 75 MM

Description

- Dimensions selon liste de matériels
- Nombre de niveaux selon liste de matériels
- Format des grilles selon liste de matériels
- Pas entre les niveaux selon liste de matériels
- Tablette supérieure selon liste de matériels

- Construction tout inox en tube inox carré 25 x 25 mm minimum
- Glissières soudées avec butées d'arrêt
- Pare-chocs caoutchouté aux quatre angles.
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins, diamètre 125mm à chape polyamide.
- Accessoires

Repère: CU121

VESTIAIRE MÉTALLIQUE SIMPLE TOIT PENTE

Description

- Dimensions selon liste de matériels
- Les vestiaires comprennent une paroi de séparation pour vêtements propres-sales.
- Construction en tôle d'épaisseur 8/10ème et finition peinture cuite au four.
- Coloris au choix de l'architecte selon la palette du fabricant.
- Porte renforcée avec ventilation haute et basse.
- Porte étiquettes sur la porte
- Etagère intérieure en partie haute avec tringle porte cintre et patère.
- Fermeture 1 point avec morillon porte cadenas (cadenas à fournir).
- Vestiaire suspendu au mur sans piétement
- Toit en pente pour éviter l'accumulation de poussière
- Devra être conforme à la norme NF D65-760-1 (Mobilier technique – armoires vestiaires)

Repère: CU131

3.4 Productions frigorifiques

Il est prévu une production frigorifique pour le maintien en température des locaux suivants :

- Chambre froide négative (-22°C)
- Chambre froide Viandes/BOF (+4°C)
- Chambre froide Fruits et légumes (+6°C)
- Chambre froide de jour (+4°C)

Ce maintien en température positive est assuré par un évaporateur simple flux ou cubique. L'installation fonctionnera au R407f (ou tout autre gaz avec GWP inférieur à 2500).

BESOIN	EQUIPEMENT	Puiss indicative	Frigo
Chambre froide négative	Groupe de condensation extérieur – 1 compresseur	1.3 kW	
Chambre froide Viandes/BOF	Groupe de condensation extérieur – 1 compresseur	1 kW	
Chambre froide Fruits et légumes	Groupe de condensation extérieur – 1 compresseur	1.3 kW	
Chambre froide de Jour	Groupe de condensation extérieur – 1 compresseur	0.9 kW	

3.4.1 Groupe froid

Maintien en température par un évaporateur simple flux ou cubique.

Production frigorifique à détente directe, à condensation par air.

Evacuation des condensats :

- Réalisés en PVC sur goulotte
- Raccordement sur attente siphonnée à proximité

Evaporateurs :

- Type simple flux cubique
- Taux de brassage entre 20 et 40 v/h
- Marques préconisées : PROFROID ou techniquement équivalent
- Bac de récupération des condensats avec évacuation
- Supports en acier peint
- Groupes frigorifiques compression / condensation
- Compresseur : semi-hermétique ou hermétique
- Marque préconisée : BITZER, ou techniquement équivalent

- Fluide frigorigène : R407F
- Type à condensation par air
- Température d'air à prendre en compte pour la sélection du condenseur : +32 °C
- Accessoires :
 - 1 détendeur thermostatique
 - 1 déshydrateur à souder
 - 1 voyant liquide
 - 1 électrovanne
 - 1 vanne de charge
 - 1 vanne manuelle départ liquide
 - 1 bouteille liquide
- Circuit groupe avec HP et BP sécurité + BP commande
- Ensemble monté sur châssis métallique peint, avec interposition de plots anti-vibratiles
- La sélection du matériel est du type silencieux, pour éviter toute gêne et respecter également les clauses de l'arrêté du 10 mai 1995 relatif aux bruits de voisinage
- Liaisons frigorifiques en tube cuivre calorifugé, posé sur chemin de câble faisant office de support.
- Les liaisons reposant au sol sont protégées par une tôle pliée peinte
- Coffrets de commande et régulation, à prévoir dans la circulation avec affichage digitale des températures et report centralisé dans bureau
- Alarmes - Défaut :
 - Défaut compresseur (thermistance)
 - Défaut HP
 - Défaut BP (Relayés dans le coffret de commande)
- 1 Arrêt d'urgence à prévoir à proximité du groupe en plénum technique

3.4.2 Armoires frigorifiques

Les matériels sont réalisés en inox 18.10 (intérieur et extérieur).

L'isolation est réalisée en polyuréthane (sans C.F.C.) injecté de 75 mm. S'il s'agit d'armoires démontables, l'assemblage est assuré par gorge et serrages par excentriques assurant l'absence de ponts thermiques et une parfaite étanchéité, les panneaux sont traités 2 faces en tôle inox 18.10.

Les angles sont dotés verticalement et horizontalement de congés arrondis. Les portes sont de type battant et avec fermeture gravitaire. Toutes les portes sont équipées d'une serrure. L'éclairage réalisé à l'aide de hublot étanche est commandé par interrupteur à l'ouverture de porte.

Les cellules à chariot doivent pouvoir recevoir les chariots utilisés dans les fours mixtes, comme les chariots échelles.

3.5 Raccordement des équipements

Les raccordements des équipements décrits précédemment sur les attentes laissées par les lots sont entièrement à la charge du présent lot.

Nota important : Le titulaire du présent lot doit les raccordements des équipements depuis les attentes laissées en un seul point au droit des équipements. Il doit également les essais et mise en service des équipements.

En conséquence, le titulaire du présent lot doit la fourniture et la pose des réseaux y compris les vannes d'isolement de chaque appareil, les supports des réseaux, les câbles,...

Les prestations doivent être réalisées conformément aux prescriptions techniques de chacun des lots concernés par des professionnels.