

Nomenclature		
REF	Qt	Type
B - RESERVE REFRIGEREE		
B1	1	Armoire froide positive 1 porte
B2	1	Armoire froide négative 1 porte
B3	1	Poste de lavage et désinfection
B4	1	Caniveau_Sortie centrée 300 x 300 réglable - caillebotis inox antidérapant
C - LEGUMERIE		
C1	1	Plonge 2 Bacs 500x400x250 - égouttoir Droite - avec étagère
C2	1	Etagère murale - plateau inox - 1000 x 400
C3	1	Caniveau_Sortie centrée 300 x 300 réglable - caillebotis inox antidérapant
C4	1	Armoire de stérilisation 1 porte - 20 couteaux - grille tôle
D - CUISINE		
D1	1	Froid positif Meuble avec groupe 3 - 3 portes avec dossier
D2	1	Armoire Suspendue - Portes coulissantes 1200x400
D3	2	Plaque à induction à poser

Nomenclature		
REF	Qt	Type
D4	1	Meuble neutre soubassement ouvert
D5	1	Friteuse à poser
D6	1	Four mixte 6 niveaux GN 2/3
D7	1	Cellule de refroidissement 5 nivx
D8	1	Meuble bas inox_caisse 560 - 1800 x 600
D9	1	Passe-Plats
D10	1	Lave-mains avec dossier 540 mm + distributeur de savon + corbeille inox
D11	1	Caniveau_Sortie centrée 300 x 300 réglable - caillebotis inox antidérapant
E - LAVERIE		
E1	1	Tablette de dépose laverie
E2	1	Table de glissement sur mesure
E3	1	Lave vaisselle mixte à capot
E4	1	Table de sortie 600 x 600
E5	1	Caniveau_Sortie centrée 300 x 300 réglable - caillebotis inox antidérapant

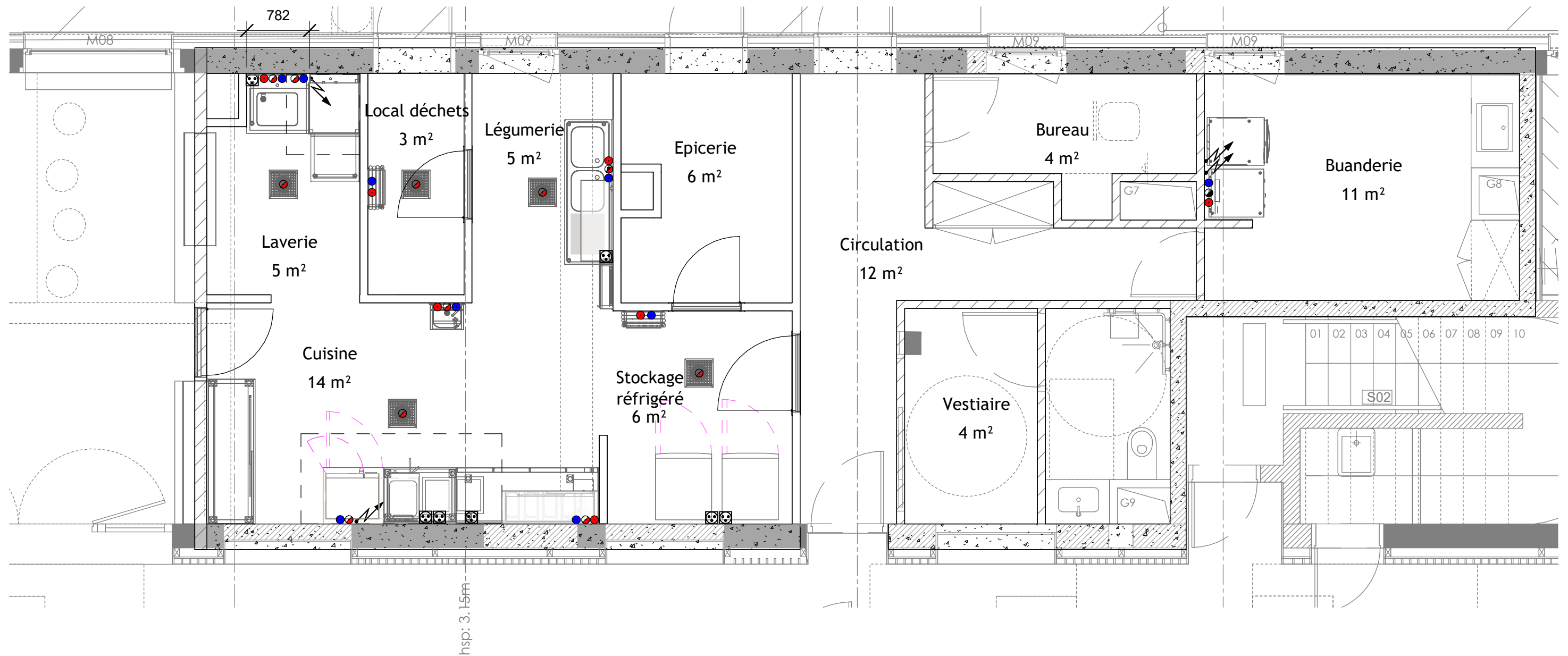
Nomenclature		
REF	Qt	Type
F - LOCAL DECHETS		
F1	1	Caniveau_Sortie centrée 300 x 300 réglable - caillebotis inox antidérapant
F2	1	Poste de lavage et désinfection
G - BUANDERIE		
G1	1	Lave-linge 10kg
G2	1	Sèche-linge 10kg



AFFAIRE
LOT
INTITULÉ
DU PLAN


Restructuration de l'UEHC Rosny-sous-Bois
Equipements de cuisine
Implantation des équipements de cuisine

PHASE	DESSINÉ PAR	CHARGÉ D'AFFAIRE	N° DU PLAN	
PRO	GN	VD	CUIZ'IN-1	
	DATE	INDICE	ECHELLE	N° AFFAIRE
	26/02/2024	02	1:50	3-21-040
				PAGE 1 / 3



ELECTRICITE	
	CABLE TRI+N+T
	PRISE MONO

PLOMBERIE	
	EAU CHAUDE DURE
	EAU FROIDE DURE
	EAU USEE VERS BAC A GRAISSE
	EAU USEE HT VERS BAC A GRAISSE
	EAU USEE HT VERS BAC A FECULES

	AFFAIRE	Restructuration de l'UEHC Rosny-sous-Bois		PHASE	DESSINÉ PAR	CHARGÉ D'AFFAIRE	N° DU PLAN		
	LOT	Equipements de cuisine			PRO	GN	VD	CUIZ'IN-2	
	INTITULÉ DU PLAN	Attentes des équipements de cuisine				DATE	INDICE	ECHELLE	N° AFFAIRE
			26/02/2024			02	1:50	3-21-040	
				PAGE 2 / 3					

Attentes CVC/Plomberie													
REF	Qt	Type	Besoin total en ventilation	Type de hotte	Dimension vanne 1/4 de tour	Hauteur de raccordement EF/EC	Débit EF	EF adoucie	Débit EC	EC adoucie	Type d'évacuation	Diamètre évacutation	Hauteur d'évacuation

B - RESERVE REFRIGEREE

B1	1	Armoire froide positive 1 porte	50.0 m³/h	Continue									
B2	1	Armoire froide négative 1 porte	50.0 m³/h	Continue									
B3	1	Poste de lavage et désinfection			15/21	400	0.2 L/s		0.2 L/s				
B4	1	Caniveau_Sortie centrée 300 x 300 réglable - caillebotis inox antidérapant									Haute température	110.00 mm	

C - LEGUMERIE

C1	1	Plonge 2 Bacs 500x400x250 - égouttoir Droite - avec étagère			20/27	400	0.3 L/s		0.3 L/s		Haute température	40.00 mm	500
C2	1	Etagère murale - plateau inox - 1000 x 400											
C3	1	Caniveau_Sortie centrée 300 x 300 réglable - caillebotis inox antidérapant									Haute température	110.00 mm	
C4	1	Armoire de stérilisation 1 porte - 20 couteaux - grille tôle											

D - CUISINE

D1	1	Froid positif Meuble avec groupe 3 - 3 portes avec dossier	50.0 m³/h	Continue	15/21	650	0.2 L/s		0.2 L/s		Haute température	40.00 mm	500
D2	1	Armoire Suspendue - Portes coulissantes 1200x400											
D3	2	Plaque à induction à poser	400.0 m³/h	Cuisson									
D4	1	Meuble neutre soubassement ouvert											
D5	1	Friteuse à poser	750.0 m³/h	Cuisson									
D6	1	Four mixte 6 niveaux GN 2/3	400.0 m³/h	Cuisson	15/21	650	0.2 L/s	Non			Haute température	50.00 mm	500
D7	1	Cellule de refroidissement 5 nivx	50.0 m³/h	Continue									
D8	1	Meuble bas inox_caisse 560 - 1800 x 600											
D9	1	Passe-Plats											
D10	1	Lave-mains avec dossier 540 mm + distributeur de savon + corbeille inox			15/21	400	0.2 L/s		0.2 L/s		Haute température	40.00 mm	400
D11	1	Caniveau_Sortie centrée 300 x 300 réglable - caillebotis inox antidérapant									Haute température	110.00 mm	

E - LAVERIE

E1	1	Tablette de dépose laverie											
E2	1	Table de glissement sur mesure			15/21	650	0.3 L/s		0.3 L/s		Haute température	40.00 mm	500
E3	1	Lave vaisselle mixte à capot	1000.0 m³/h	Laverie	20/27	500	0.1 L/s	Non			Haute température	50.00 mm	100
E4	1	Table de sortie 600 x 600											
E5	1	Caniveau_Sortie centrée 300 x 300 réglable - caillebotis inox antidérapant									Haute température	110.00 mm	

F - LOCAL DECHETS

F1	1	Caniveau_Sortie centrée 300 x 300 réglable - caillebotis inox antidérapant									Haute température	110.00 mm	
F2	1	Poste de lavage et désinfection			15/21	400	0.2 L/s		0.2 L/s				

G - BUANDERIE

G1	1	Lave-linge 10kg			20/27	400	0.2 L/s		0.2 L/s			50.00 mm	300
G2	1	Sèche-linge 10kg											