



CCTP

Equipements de cuisines

Équipe

Autumn
Patriarche.

Phase

PRO

Indice

A

Date

29.04.2024

A	Diffusion PRO	29/04/2024
Indice	Modifications	Date

PRJ	PHASE	EMET	LOT	DOC	BAT	NUM	IND
CS	PRO	RIE	CUI	DOC	TTZ	4560	A

Sommaire

1	GENERALITES	5
1.1	Objet.....	5
1.2	Programme de Travaux Cuisines – Rappel capacitaire	5
1.3	Notice fonctionnelle	7
2	DOCUMENTS A FOURNIR.....	16
3	MODE D'EXECUTION – MISE EN OEUVRE	17
3.1	Etat des lieux	17
3.2	Réception des locaux.....	17
3.3	Implantation des équipements.....	17
3.4	Coordination avec les autres corps d'états	17
3.5	Mise en œuvre	18
4	SPECIFICATIONS TECHNIQUES RELATIVES AUX MATÉRIAUX ET AUX ÉQUIPEMENTS.....	19
5	DEMARCHE HQE & BREAM	21
5.1	Performance environnementale et certifications visées	21
6	SPECIFICATIONS TECHNIQUES RELATIVES L'EXÉCUTION	22
6.1	Documents d'Exécution	22
6.2	Procédure de recettes usine et essais sur site	22
6.3	Recettes usine des matériels avant transport sur site	22
6.4	Essais et fonctionnement sur site.....	22
6.5	Rôle des fournisseurs	23
7	INTERACTIONS AVEC LES AUTRES CORPS D'ETAT DU CHANTIER	24
7.1	Généralités.....	24
7.2	Lot Gros Œuvre.....	24
7.3	Lot Etanchéité	24
7.4	Lot Faux plafonds	24
7.5	Lot Carrelage – Faïence – Sols durs.....	24
7.6	Lot Revêtements muraux et Peintures	25
7.7	Lot traitement de l'air	25
7.8	Lot Plomberie.....	26
7.9	Lot Electricité CFO-CFA	26
8	NETTOYAGE DU CHANTIER.....	27
9	QUALITE ET ORIGINE DES MATERIELS	28
9.1	Généralités.....	28
9.2	Canalisation & robinetteries	28
9.3	Matériels électriques.....	28
10	SOURCES D'ENERGIES DISPONIBLES	29

11	DESCRIPTIF TECHNIQUE DETAILLE DES OUVRAGES	30
11.1	Échantillons	30
11.2	Désinfection des appareils avec leurs canalisations	30
11.3	Ouvrages du génie civil	30
11.4	Mise en œuvre	30
11.5	Garantie du matériel	30
11.6	Nomenclature du matériel	31
12	LIMITES DE PRESTATIONS.....	32
12.2	Optimisation du matériel cuisine	33
13	SPECIFICATIONS TECHNIQUES GENERALES.....	37
13.1	Matériel de Cuisson.....	37
13.2	Chaudronnerie (matériel inox).....	38
13.3	Matériel mécanique	42
13.4	Matériel froid paquet.....	43
13.5	Panneaux de chambres froides et cloisonnement modulaire	44
13.6	Production et diffusion de froid	48
13.7	Lisses de protections	53
13.8	Chariots de stockage et manutention	53
13.9	Environnement laverie vaisselle	55
13.10	Hottes d'extraction	60
13.11	Extincteurs spécifiques – feux gras	60
13.12	Matériel de distribution	61
14	DESCRIPTIF TECHNIQUE DETAILLE DES OUVRAGES	66
14.1	Cuisine principale.....	66
14.2	Restauration Alternative (300 repas).....	137
14.3	Salle de restauration principale	162
14.4	Espace cafétéria (400 prestations)	166
14.5	Espaces salons R+2.....	184
14.6	Salons de direction (r+4).....	198
15	LISTE DES RÉFÉRENCES NORMATIVES	201
16	LISTE DES DOCUMENTS COMPOSANT LE PRESENT DOSSIER	202
17	ANNEXE	202

1 GENERALITES

1.1 OBJET

Le présent CCTP décrit l'ensemble des prestations dues par le lot « Equipements de Cuisine ».

Le lot devra prévoir dans ses offres l'ensemble du matériel prescrit :

- Equipements de cuisine (inox, manutention, électromécanique, froid cuisson, etc.),
- Chambres froides, panneaux, production et distribution de froid,
- Equipements de distribution des repas (self-service),
- Equipements de lavages (vaisselle, batterie, sols),
- Siphons et caniveaux de sol,

Sont rappelés dans le présent dossier mais hors lot cuisine :

- Hottes d'extraction

1.2 PROGRAMME DE TRAVAUX CUISINES – RAPPEL CAPACITAIRE

1.2.1 Les grands axes du projet de restauration

Le projet de restauration réalisé dans le cadre global de l'opération de la restructuration du bâtiment Bréguet s'inscrit dans une démarche de convivialité, commensalité et pluralité des offres adaptées aux différents acteurs du site.

La restructuration du bâtiment permettra également la bonne répartition des volumes pour la création d'un outil fonctionnel, ergonomique et répondant aux normes d'hygiène avec une optimisation de la marche en avant dans l'espace.

1.2.2 Fréquentation et capacité du site

Cinq espaces de restauration sont à pourvoir sur différents niveaux : au rez-de-chaussée, au R+1, au R+4.

La restauration « alternative » située au rez-de-chaussée, destinée majoritairement aux enseignants, aux intervenants externes et administrateurs du site, est à considérer comme le principal outil de restauration avec une capacité d'accueil à minima de 300 couverts par service avec une possibilité d'étendre cette capacité à 360 repas sans incidence sur le projet technique, mais par un simple jeu d'élargissement des horaires (impliquant des contraintes opérationnelles).

Un espace restauration rapide, cafétéria, située également au rez-de-chaussée, assurera un service « en pointe » sur l'heure du déjeuner d'une capacité de 400 équivalents repas par service. Cet espace aura comme cible les étudiants présents sur le site.

Une restauration connectée sera située au même niveau que la cafétéria, permettant de diversifier l'offre, et d'en étendre la plage horaire d'accessibilité.

A cela s'ajouteront les prestations disponibles tout au long de la journée sur l'ensemble du bâtiment :

- Offre de boissons chaudes et fraîches en distribution automatique,
- Offre de viennoiserie, snacks sucrés et salés en cafétéria sur une plage horaire matinale étendue,
- Saladerie et sandwicherie à emporter (en cafétéria toujours, accessible sur le temps du déjeuner).

Au niveau R+1 se situe une restauration événementielle et ses salons privés. L'ensemble sera totalement indépendant des deux autres espaces de restauration et exploité par un service tiers.

Cet espace sera autonome avec :

- Un office permettant le stockage, dressage et service allant jusqu'à 50 repas en configuration assises et des prestations « cocktails » debout pour à minima 100 personnes,
- Une laverie-vaisselle indépendante et autonome,
- Deux espaces réceptifs modulables selon les besoins d'accueil.

Enfin au R+4, une seconde restauration événementielle avec un office traiteur, permettra d'accueillir ponctuellement un exploitant tiers lors d'événements spécifiques. La prestation sera de type « traiteur » sans production sur place, mais tolérant seulement une remise en température et un dressage.

1.2.3 Opérabilité

Les espaces de restauration ont été conçu pour permettre à n'importe quel opérateur compétant d'exploiter les espaces, qu'ils soient publics ou privés.

Les espaces restauration principale et cafétéria seront obligatoirement exploités par un même opérateur, ces espaces étant fonctionnellement liés et s'appuyant sur un back office unique et commun.

Le projet prévoit pour l'ensemble des points de restauration une production traditionnelle intégralement « sur place » avec majoritairement l'utilisation de produits frais, de saison, et dont le pourcentage de denrées durables et biologiques répond à la législation en vigueur.

Les produits des autres gammes (de la 2^{ème} à la 6^{ème} gammes) pourront être utilisés mais à moindre mesure, davantage pour les condiments, certains féculents, certaines préparations protéiques telles que les préparations à base de poisson ou encore les viennoiseries et le pain.

La dimension de l'équipe envisagée est, selon la fréquentation des espaces de restauration, entre 14 et 20 ETP.

1.3 NOTICE FONCTIONNELLE

1.3.1 2.1 . La cuisine de production de la restauration alternative

Les surfaces utiles à considérer sont les suivantes :

- Espace de production : 400m²
- Espace de distribution : 160 m²
- Laverie délocalisée : 70m²

a) Livraisons

➔ Réception

Précédé du quai de livraison, le Hall de réception est dimensionné pour les fonctions suivantes : Contrôle qualité, pesage et décartonnage
Les matières premières débarrassées du premier emballage carton et bois sont acheminés vers les différents espaces de stockage :

- les chambres froides (positives et négative),
- l'économat,
- le local boissons, situé avec l'économat,
- le local produits d'entretien.

Les différents emballages sont évacués dans le local déchets à proximité.

➔ Local Déchets

Ce local est rafraîchi à + 12°C afin d'éviter tout développement bactériologique.

Il permet l'évacuation des poubelles directement vers l'extérieur du l'espace de réception et des locaux de production, il rassemble l'ensemble des déchets cuisine, plonge batterie et laverie vaisselle, les déchets alimentaires seront stockés dans des sacs poubelles étanches.

Le retour des déchets d'exploitation se fera comme suit :

Depuis la zone de prétraitement et livraison : sans contrainte car le flux déchets se situe en zone « souillée », sans passage par des espaces considérés comme « propres ». Un protocole sera tout de même à mettre en place pour éviter le croisement des usages du secteur.

Depuis la zone préparation (froide, chaude, batterie), laverie, cafétéria et distribution principale : évacuation différée des déchets en différé après le service, marche en avant dans le temps.

Le local déchets est accessible directement de la zone de livraison (évacuation directe des cartons et déchets d'emballage).

Un poste de désinfection permettra leur nettoyage à grandes eaux.

L'espace disponible permet le respect du tri sélectif, les différents déchets sont stockés dans des conteneurs normalisés en fonction de leur nature.

b) Les locaux sociaux

Les locaux sociaux sont centralisés en un même espace au sein du projet.

→ Vestiaires sanitaires

Un vestiaire hommes et un vestiaire femmes sont dimensionnés pour accueillir 24 personnes – non-PMR. Ils sont aménagés avec des casiers vestiaires « industrie salissante », d'armoires à linge propre et sale, de sanitaires, d'une douche/vestiaire et lave-mains à commande non manuelle en nombre suffisant. Ces vestiaires sont exclusivement affectés au personnel de cuisine.

→ Local pause

Le local pause permettra au personnel de restauration de s'asseoir, se restaurer ou s'hydrater entre les heures de production.

Un réfrigérateur, un point d'eau ainsi qu'une machine à café et un micro-ondes seront mis à disposition.

→ Bureau

Le bureau de gestion est équipé pour 3 postes de travail. Il regroupera la baie de brassage, le contrôle des températures des chambres froides et les commandes d'éclairage des espaces de restauration.

c) Circulations

→ Circulation sale

Cette circulation s'étend de la zone de réception à la zone de prétraitement, considérée comme « souillée » car les denrées n'ont pas subi de traitement et y passe principalement dans leurs emballages secondaires.

→ Circulation propre

Cette circulation s'étend de la zone stockage produits intermédiaire aux espaces de production, considérée comme « propre ».

→ Circuit court

Avec une organisation dans le temps, les espaces de stockages de la cuisine de production permettent le réapprovisionnement direct de la zone self ou cafétéria (exemple des boissons ou des viennoiseries prêtes à cuire), via la circulation principale sans passer par les espaces de production.

d) Stockages et pré-traitements

→ Stockages

Les différents approvisionnements du restaurant sont stockés selon leur nature et température dans des locaux spécifiques.

Quatre chambres froides différenciées permettront le stockage :

- Des viandes et produits carnés
- Des produits surgelés
- Des fruits et légumes
- Des produits laitiers

L'ensemble permettra de limiter les approvisionnements :

- Viandes et produits carnés : 2 fois par semaine
- Produits surgelés : 1 fois par semaine
- Fruits et légumes : 2 fois par semaine
- Produits laitiers : 1 fois par semaine

En complément du stockage réfrigéré, 2 espaces de stockage permettront de conserver sur site :

- L'épicerie – livraison 2 fois par mois
- Les boissons – livraison 2 fois par mois
- Le non alimentaire – livraison 1 fois par mois

- Les produits d'entretien – livraison 1 fois par mois

Un dernier espace de stockage permettra de stocker le linge propre du personnel, le traitement du linge dépendant d'un prestataire extérieur au choix du futur exploitant.

➔ Légumerie / Déboitage / Dessouvidage

Ce local constitue le passage de la zone sale à la zone propre. Les fruits et légumes y sont nettoyés et désinfectés, les boîtes et poches plastiques ouvertes.

Les déchets de ce local sont transférés en sacs plastiques étanches vers le local déchet et stockés en fonction de leur nature.

Les fonctions légumerie, dessouvidage et déboitage sont différenciées dans l'espace.

- La fonction légumerie permet le lavage, la désinfection des légumes frais avant d'être acheminés vers les unités de traitement noble que sont la cuisson et la préparation froide ou en chambre froide intermédiaire. Cet espace est équipé de matériels tels qu'une éplucheuse à légumes, uneessoreuse, divers matériels de traitement et de coupe. Il permettra de traiter des produits frais et bruts.
- La fonction dessouvidage et déboitage permet la transformation de produits dits « souillés » ou « contaminants » en denrées fragilisées, c'est-à-dire prêtes à l'emploi. Les boîtes de conserves seront ouvertes et le contenu transféré dans des bacs inox. Les différents sachets et sacs seront ouverts et de la même façon, les denrées contenues seront mises à nu après transfert dans des contenants adéquats.

➔ Chambre froide intermédiaire

La chambre froide produits intermédiaires permet le stockage de produits ayant subits une décontamination mais n'étant pas transformés immédiatement. Les denrées prêtes à être acheminées vers les unités de traitements et issues de la légumerie, déboitage, déconditionnement seront stockées dans cette chambre froide, avant utilisation en cuisson et préparation froide.

La chambre froide est dimensionnée pour stocker une journée de production complète.

Cette dernière permet de fluidifier la production et d'optimiser le planning de production.

e) Locaux de production

Les locaux de production sont Implantés pour le respect de la marche en avant, conformément à la réglementation.

➔ Préparation froide

Le local préparation froide est un local réfrigéré à 12°C maximum.

L'ensemble des hors d'œuvre, fromages et desserts y est réalisé.

Les denrées traitées préalablement seront transformées (taillées, assaisonnées), puis dressées :

- Mise en contenants individuels (ramequins, verrines, etc.), ou leur mise en saladiers pour présentations en salad'bar, pour la restauration principale,
- Dressage en « vrac » pour expédition vers la cafétéria,
- Réalisation des sandwiches de la cafétéria.

Les prestations froides seront entreposées sur échelles puis stockées en attente dans la chambre froide produits finis avant de rejoindre leurs espaces de distribution.

➔ CF Produits finis

Les denrées prêtes à consommer et issues de la préparation froide seront stockées dans cette chambre froide, avant présentation en distribution.

Les denrées à destination de la cafétéria seront également stockées dans cette chambre froide, la cafétéria étant équipée d'équipements de remise en température ou cuisson rapide.

La chambre froide produits finis est en lien direct avec la préparation froide et l'espace de production chaud.

En effet certaines préparations nécessitent une cuisson, suivie d'un refroidissement en cellule de refroidissement avant d'être stockées en chambre froide produits finis.

➔ Hall de cuisson

Le matériel sera performant (Fours mixtes, sauteuses basculante, etc.) et conforme à la réglementation C.E. portant sur la sécurité incendie des ERP.

La capacité de production des équipements en place est en adéquation avec l'ensemble des concepts prévus en distribution, ainsi qu'avec la large plage d'ouverture du site, comprenant :

- La production chaude pour la restauration alternative (de 300 à 360 repas),
- La production chaude pour la cafétéria (400 repas),

Une cellule de refroidissement est prévue permettant le refroidissement rapide dans un cadre légal strict (cycles de refroidissement inférieurs à 2 heures) et des conditions d'hygiène respectées.

Le local en dépression, deux hottes d'extraction assure l'évacuation des vapeurs et fumées.

➔ Lavage batterie

L'espace lavage batterie est central afin d'être facilement accessible depuis les différents espaces de production. Cet espace permet le lavage des matériels utilisés lors des phases de production principalement en cuisson et mais aussi en préparation froide : bacs et plaques de cuisson, grilles et ustensiles de cuisine.

Le local est équipé d'une plonge deux bacs et d'une machine à laver la batterie.

La batterie propre sera stockée sur du mobilier spécifique, fixe ou mobile en zone propre du local avant sa réintégration dans le circuit de production.

Les déchets de cette zone sont acheminés en sacs plastiques étanches vers le local déchets en fin de service.

➔ La laverie vaisselle

Cette laverie sera équipée de deux machines afin de favoriser l'automatisation des process :

- Une machine dédiée « porcelaine », couverts et plateaux,
- Un lave verre, afin de garantir une qualité de lavage irréprochable.

La zone sera également pourvue de matériel de stockage pour la vaisselle propre, de matériel de manutention afin de déplacer facilement la vaisselle vers les zones de consommation.

Dans une démarche éco-responsable, un pré-tri des déchets sera effectué par les convives.

Les déchets conditionnés en sacs étanches sont transférés en différé vers le local poubelles de l'établissement.

f) Zones « publiques »

➔ Version scramble

Une prestation self-service est proposée au personnel de l'établissement sous forme de scramble, avec différentes thématiques selon les kiosques.

La future zone de distribution permettra d'accueillir et de restaurer 300 convives (jusqu'à 360 en pointe). Cette dernière sera aménagée au moyen de 2 kiosques aux thématiques distinctes qui seront à développer conjointement avec la maîtrise d'ouvrage et son restaurateur.

Accès des convives

L'entrée du restaurant permettra aux convives de se renseigner d'une part sur la composition du repas du jour (table de présentation, tarification, informations diverses), et de se munir de son plateau.

La position éventuelle d'une borne de rechargement sera à affiner lors des phases d'étude, mais il n'est pas exclu d'en prévoir une dans la zone d'accueil et l'autre en cafétéria.

Offre froide

Répartie équitablement sur les deux kiosques, l'offre froide sera disposée comme suit :

- Les périphériques dressés individuellement seront présentés dans des vitrines réfrigérées à 3 niveaux,
- Les périphériques en libre-service seront présentés dans les salad'bars sur kiosques également.

Thématiques chaudes

Selon la thématique retenue par la maîtrise d'ouvrage les stands chauds pourront proposer :

- Un stand chaud « Grill & Burger » qui permettra le service grillades, rôtisseries et burgers réalisés « minute ». C'est également de ce stand que pourront être produites les frites
- Un stand chaud « Animation » qui permettra le service de plats d'animation, telles que plancha, woks, etc.

➔ Version Kiosques

Option à étudier potentiellement avec le futur opérateur

➔ La salle de restaurant

Le projet prévoit une capacité de 180 assises, ce qui représente un taux de rotation de 1,7 pour accueillir les 300 convives attendus.

1.3.2 restauration rapide, CAFETERIA

La cafétéria permettra d'accueillir et restaurer 400 personnes à l'heure méridienne.

La cafétéria se divise en 2 espaces :

- Office de stockage et préparation : 30 m²
- Espace de distribution : 26 m²

Elle sera conçue pour répondre à une double fonction :

- Le service d'une restauration rapide, à consommer sur place ou à emporter avec une vente en continu :

Pour ce faire, un espace spécifique est aménagé :

- Un office permettant le dressage de l'offre snacking, des portions individuelles, etc. Cet espace se divise en deux parties. La première permettant le stockage des denrées issues de la cuisine de production, des boissons, des produits d'entretien. La seconde partie de l'office permet un déconditionnement rapide, notamment des viennoiseries surgelées. Ces dernières seront cuites sur place, dans un four dédié avec une extraction adaptée. Cet office permet également la préparation d'appoint des salades et sandwiches, si toutefois la production initiale devait être insuffisante.
- Une zone arrière-comptoir de vente permettant les cuissons (en finitions) instantanées (paninis, tartes etc...), et le réchaud de certaines portions individuelles.
- Le comptoir sera également enrichi fonctionnellement dans le but de favoriser la multiplication des offres :
 - Intégration de **vitrines de présentation** pour mise en valeur des produits à conserver au frais et nécessitant une manipulation du personnel de service.
 - Intégration dans la face avant des meubles d'éléments de « picking » permettant la présentation de nombreux produits tels que les fruits frais, les confiseries, les produits de vente à emporter stockés à température ambiante.
 - Création d'un **poste chaud** en libre-service / service assisté (selon la prestation), permettant la vente de plats chauds (pizzas, quiches, plats en cocotte)

- Le service des cafés et boissons chaudes :

Elle sera équipée de machines spécifiques permettant le service de café à raison d'un débit moyen de 250 cafés par heure.

Le flux logistique de cet espace est organisé depuis la cuisine « principale ». L'ensemble des denrées et boissons à consommer sont issues des zones de stockage et de production de la cuisine. Ces éléments sont acheminés vers la zone de « préparation cafétéria » au moyen de chariots réfrigérés et neutres, isothermes et hermétiques.

Le retour des containers vides et le retour des déchets s'opèrent selon le même protocole, mais en sens inverse.

Les horaires à privilégier pour l'acheminement des containers, d'un sens comme dans l'autre, seront des horaires décalés afin de limiter les interactions entre le flux « logistique » et les flux « utilisateurs ».

Si les contenants sont réutilisables, ces derniers seront soit directement déposés par les convives au niveau de la laverie vaisselle principale, soit mis sur des échelles à plateaux que le personnel de restauration déposera en laverie vaisselle sur des heures creuses, afin d'éviter les croisements de flux.

➔ Espace de consommation

Éléments à synthétiser avec le projet architectural

1.3.3 Restauration connectée

Ce modèle permet de diversifier l'offre, sur une plage de service étendue, tout en privilégiant la facilité et rapidité d'achat.

Les produits sont élaborés par un prestataire extérieur, et livrés sur site « prêts à consommer ». Ils n'impactent aucunement les espaces de production de l'établissement que ce soit en stockage ou en préparation.

L'exploitant de ce modèle assurera la gestion des approvisionnements, du bon fonctionnement de ses outils, notamment de ses frigos connectés, mais aussi de ses équipements de récupération de consignes et des invendus.

L'outil devra être compatible avec les moyens de paiement de l'établissement.

Une offre variée, stimulante et de saison est attendue.

➔ Espace de consommation

Eléments à synthétiser avec le projet architectural

➔ Logistique

Le protocole de livraison se fera sans passage par la cuisine, directement par l'établissement, avec une livraison directe vers l'espace de restauration connectée.

Le retour des containers « vides » emprunteront le même circuit que les livraisons, mais en sens opposé.

Les horaires à privilégier pour l'acheminement des containers, d'une sens comme dans l'autres, seront des horaires décalés afin de limiter les interactions entre le flux « logistique » et les flux « utilisateurs ».

1.3.4 Restauration événementielle

Le premier espace de restauration événementielle se situe au R+1. Cet espace est totalement dissocié des autres espaces de restauration du site.

➔ Espace de réception

Cet espace privatif fonctionne sur un mode de réservation.

Chaque salle sera équipée d'une console de proximité (couverts, ménages, vaisselle, linge, etc.).

➔ Office club

La surface utile à considérer est de 32m², en liaison direct avec la zone réceptives (salle de restauration).

L'office club assurera le maintien au chaud et le dressage des plats chauds et froids pour l'ensemble des espaces de consommation. Il sera équipé d'une cave à vins fins.

Le dressage des prestations (chaudes ou froides) sera réalisé « à la commande » dans l'office.

- L'organisation du dressage froid s'opérera autour d'une table à flux laminaire et d'armoires froides,
- Le dressage chaud sera quant à lui réalisé sur une table spécifique chauffante, équipée de lampe de maintien en température, d'une étuve et d'une salamandre.

L'office possède sa propre laverie vaisselle afin de garantir une qualité de lavage maximale.

L'espace dispose du nécessaire pour la préparation et le service de boissons fraîches et / ou chaudes.

➔ Logistique

La cuisine « principale » de l'établissement n'étant pas prévue pour réaliser la production de la zone de restauration événementielle, il appartiendra au futur exploitant de la zone de se faire approvisionner en prestations « prêtes à l'usage », c'est-à-dire prêtes à dresser, réchauffer, consommer.

Ce type de prestation s'opérera via un traiteur ou prestataire qui expédie les prestations en navettes isothermes et réfrigérées, ainsi qu'en étuves.

Le protocole de livraison se fera sans passage par la cuisine, directement par l'établissement, avec une livraison directe vers la zone office qui possède ses propres équipements de stockages, prises de courant pour raccorder les navettes.

Le retour des containers « vides » ainsi que l'évacuation des déchets emprunteront le même circuit que les livraisons, mais en sens opposé.

Les horaires à privilégier pour l'acheminement des containers, d'un sens comme dans l'autres, seront des horaires décalés afin de limiter les interactions entre le flux « logistique » et les flux « utilisateurs ».

1.3.5 OFFICE TRAITEUR – SALLE DU CONSEIL

La seconde restauration événementielle se situe au R+4, cet espace est totalement désolidarisé des autres espaces de restauration.

L'office attenant à la salle du conseil du R+4 sera pré-équipé pour répondre aux besoins d'un service « TRAITEUR ».

La zone possédera un point de puisage (table inox avec bac), un ensemble de plans de travail inox, un siphon de sol, ainsi qu'un ensemble de prises électriques pour l'alimentation des équipements du traiteur.

2 DOCUMENTS A FOURNIR

Les réponses des soumissionnaires doivent impérativement comporter les éléments complets d'appréciation de la qualité des équipements proposés, à savoir en 3 exemplaires le dossier papier plus le dossier complet format informatique sur clef :

- Bordereau du cadre de décomposition global et forfaitaire incluant le prix unitaire et total du matériel, le coût de l'installation sur le site.
- Restitution au format EXCEL impérative.
- Descriptif des matériels et des options précisant marque/références et dimensions des équipements
- Documentation commerciale et technique correspondant au descriptif avec repérage correspondant pour chaque équipement.
- **Proposition de contrat de maintenance sur trois ans**

3 MODE D'EXECUTION – MISE EN OEUVRE

3.1 ETAT DES LIEUX

L'adjudicataire du lot « Equipement de cuisine » doit s'assurer que l'état du chantier et son accès permettent de procéder dans des conditions normales à la bonne exécution de la mise en œuvre de ses fournitures.

A ce titre il doit s'assurer que les emplacements réservés à ses ouvrages sont conformes aux dispositions portées dans son marché et aux dispositions de ses plans acceptés. Pour ce faire l'adjudicataire doit vérifier, au fur et à mesure de l'avancement des ouvrages dus par les autres corps d'état, du respect de ses plans d'exécution et ceci spécialement lors du tracé des cloisonnements, avant exécution de la chape et du carrelage, des passages des réseaux... Si besoin est et selon les contraintes de chantier, il adapte (sans plus-value) ses équipements afin que l'implantation par rapport aux plans d'exécution approuvé par le Maître d'œuvre soit respectée.

3.2 RECEPTION DES LOCAUX

Avant son intervention l'adjudicataire du lot « Equipement de cuisine » réceptionne les locaux où sont implantés ses fournitures, carrelages, faïences et peintures terminés. Il réceptionne ces locaux propres de toutes traces de gravats, ciment, colles, poussières etc... Ces dispositions sont prévues pour que l'adjudicataire du lot cuisine livre les mêmes locaux dans un état de propreté acceptable lors de la réception définitive par le maître d'ouvrage.

3.3 IMPLANTATION DES EQUIPEMENTS

L'adjudicataire(s) du lot « Equipement de cuisine » met en place ses équipements suivant les dispositions prévues dans les plans contractuels (plans exécution des ouvrages dûment approuvés par le Maître d'Œuvre). Ceux-ci comprennent les plans d'implantation du matériel au 1/50ème nécessaires à l'exécution de ses ouvrages, les dessins de fabrication et de détail des ouvrages.

(Les plans de détails et les coupes et élévations sont réalisés au 1/10e ou 1/20e).

L'adjudicataire(s) du lot « Equipement de cuisine » fait son affaire des moyens de manutention, de levage, ainsi que des échafaudages et engins qui sont nécessaires à la réalisation de ses ouvrages.

L'adjudicataire(s) du lot « Equipement de cuisine » doit veiller à ce qu'au cours de la réalisation de ses ouvrages aucun dommage ne soit causé aux ouvrages exécutés, avant son entrée sur le chantier, par les autres corps d'état. Tout dégât perpétré par lui, lui sera imputé après remise en conformité par le corps d'état concerné.

3.4 COORDINATION AVEC LES AUTRES CORPS D'ETATS

L'adjudicataire(s) du lot « Equipement de cuisine » doit se mettre en rapport avec les autres corps d'état concernés par son lot. Il participe aux réunions de chantiers, de coordinations, de synthèse etc... Chaque fois que le MOE le jugera nécessaire.

L'adjudicataire(s) du lot « Equipement de cuisine » doit le contrôle des cloisonnements et réservations nécessaires à la bonne installation de ses équipements. Sans remarques écrites de sa part, les cloisonnements et réservations seront considérées comme conformes et la remise en état sera à ses frais. Il en est de même de toutes erreurs ou omissions existantes dans ses plans de réservations.

3.5 MISE EN ŒUVRE

L'adjudicataire(s) du lot « Equipement de cuisine » exécute ses ouvrages sur fluides en attente avec robinets de barrage ou protections fournis par les corps d'état spécialisés. Il en est de même pour les évacuations diverses relatives à ces matériels.

L'adjudicataire(s) du lot « Equipement de cuisine » doit, pour chaque équipement, les bornes de mise à la terre. Le branchement depuis ces bornes au réseau général est à la charge du lot "courants forts" ainsi que toutes les liaisons équipotentielles des masses.

En aucun cas l'adjudicataire(s) du lot « Equipement de cuisine » ne doit fixer ses ouvrages à partir de ceux appartenant aux corps d'état techniques (canalisations, gaines, chemin de câbles, etc.).

4 SPECIFICATIONS TECHNIQUES RELATIVES AUX MATÉRIAUX ET AUX ÉQUIPEMENTS

Les équipements proposés seront issus des fabricants approuvés ci-dessous :

- Dans le cas où il est stipulé « où équivalent » toute marque correspondant aux spécifications techniques sera accepté.
- Dans le cas où les dimensions (longueurs) ne sont pas précisées, les dimensions sur plan feront référence.

OBJET	MARQUE
Machines à laver	COMENDA, MEIKO ou équivalent
Transpalette	MANUTAN ou équivalent
Balance	METTLER TOLEDO ou SOEHNLE ou équivalent
Cuiseurs multifonctions / Fours mixtes	Rational ou equivalent
Plaques électriques / Friteuse / grillade,	CAPIC / FRYMASTER/ CHARVET / ROSIERES ou équivalent
Trancheuse à viande	MATHIEU ou équivalent
Lave mains / Chariot de service / Chariots bacs / Désinfecteur électrique	TOURNUS ou équivalent
Meubles réfrigérés / Cellules de refroidissement	TOURNUS / FRIGINOX / ACFRI / FOSTER / WILLIAMS ou équivalent
Tabling / Placards inox / Plonge	TOURNUS ou équivalent
Batteur – Mélangeur/ coupe légumes/ éplucheuse...	DITO SAMA/ ROBOT COUPE ou équivalent
Poste de lavage / Désinfection	Hors lot
Lave batterie	COMENDA ou équivalent
Etagères	TOURNUS ou équivalent
Chariot diable	MANUTAN ou équivalent
Bacs mobiles	TOURNUS ou équivalent
Ouvre-boîte	LE TELLIER ou équivalent
Nettoyeur haute pression	Sans objet
Chariot de stockage / Transport déchets - chariots	TOURNUS ou équivalent
Armoire à stériliser	TOURNUS ou équivalent
Chariot porte sacs	TOURNUS ou équivalent
Tablette inox / Etagères	TOURNUS ou équivalent
Plaques électriques vitrocéramique, etc.	ROSIERES ou équivalent
Cases vestiaires / bancs	CARAM/ACIAL/RIMM ou équivalent

Chariot linge sale	SAINT ROMAIN ou équivalent
Rayonnage	FERMOD ou équivalent
Palettes polyéthylène	ALLIBERT ou équivalent
Chariots / Etagères	TOURNUS ou équivalent
Rideaux à lamelles / panneaux des chambres froides	DAGARD ou équivalent
Machines à glaçons	SCOSTMANN ou équivalent
Convoyeur	SOPACOM ou équivalent
Distribution	VAUCONSANT / LINK INOX / PROFINOX ou équivalent
Production de froid	HK REFRIGERATION / UH ou équivalent
Chauffe assiettes	TOURNUS ou équivalent

5 DEMARCHE HQE & BREAM

5.1 PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE ET CERTIFICATIONS VISEES

Se reporter au dossier général.

6 SPECIFICATIONS TECHNIQUES RELATIVES L'EXÉCUTION

En fonction du présent chapitre, l'entrepreneur détenteur du présent lot devra :

6.1 DOCUMENTS D'EXECUTION

- 15 jours ouvrés après la notification de son marché, l'entreprise retenue devra produire un plan de réservation technique, ainsi qu'un ensemble de plan d'exécution (vue en plan, élévations, et éventuellement mise en situation 3D) sur la base du plan valable en cours, et le diffuser au maître d'œuvre d'exécution pour contrôle et validation.
- Ces plans seront à fournir au format informatique, modifiables et diffusables, et également en version papier : échelle 1/50^{ème} pour le plan de réservation & échelle 1/20^{ème} pour les détails de fabrication. Documents à fournir : au B.E. Cuisine mais aussi aux lots en interactions avec la cuisine : Lots techniques + Lots maçonnerie carrelage fiancé + faux plafond. Une copie sera à faire suivre à la maîtrise d'œuvre générale et à la maîtrise d'ouvrage.

6.2 PROCEDURE DE RECETTES USINE ET ESSAIS SUR SITE

- Les essais sur chantier ou en laboratoire seront réalisés conformément aux prescriptions NF ou DTU correspondant au marché ainsi qu'aux PROCEDURES de RECETTE en USINE pour les matériels, non-standards, et aux PROCEDURES d'ESSAIS de FONCTIONNEMENT sur le site avant ETAT des LIEUX

6.3 RECETTES USINE DES MATERIELS AVANT TRANSPORT SUR SITE

- Réception en usine
 - La Maîtrise d'ouvrage se réserve le droit de procéder à toutes les visites qu'il estimera nécessaire chez le fournisseur pendant la fabrication du matériel.
 - La réception éventuelle en usine n'engagera en rien le Maître d'Ouvrage en ce qui concerne les réceptions provisoires et définitives du matériel après installation.

6.4 ESSAIS ET FONCTIONNEMENT SUR SITE

- Installation
 - La manutention (main d'œuvre, moyens de lavage), nécessaire à l'acheminement du matériel dans les locaux, ainsi que la mise en place de ce matériel est à prévoir au présent marché, en aucun cas il ne pourra être établi de plus-value pour cette opération.
 - Tout le matériel en acier inox devra être livré et protégé, soit sous emballage carton soit sous film plastique, cela jusqu'à la mise en route de la cuisine.
 - Toute remise en état à la suite de détérioration de l'installation ou de locaux est à la charge du présent marché.
- Essais et auto-contrôles
 - Avant réception, mise en route de la cuisine et la livraison de l'équipement au personnel d'exploitation, les essais et auto-contrôles suivants seront effectués et consignés.
 1. L'étanchéité des conduits sera vérifiée, sous une pression supérieure à 50% à la pression normale de fonctionnement.
 2. Pour tout le matériel alimenté à l'électricité, un autocontrôle de mesure d'isolement des matériels de cuisine devra être fourni par l'installateur.
 3. Les essais seront exécutés sous la responsabilité de l'installateur
- Réception
 - Elle comprend :
 1. La vérification contradictoire du parfait achèvement des travaux et de la conformité des équipements par rapport au projet retenu.
 2. La constatation de l'étanchéité des appareils et tuyauteries, du bon fonctionnement de l'ensemble, de l'absence de vibrations ou de bruits gênants, provoqués par le fonctionnement de l'installation.
 3. L'essai de l'installation qui portera sur deux mois d'exploitation permettra de s'assurer du bon fonctionnement de l'ensemble.

6.5 ROLE DES FOURNISSEURS

- Les installateurs devront fournir en 3 exemplaires (dont 1 informatique) lors de la mise en service du restaurant, les notices techniques et de fonctionnements, utiles à l'utilisation des divers appareils.
- Ils devront également être en mesure de laisser à la disposition de l'utilisateur pendant la période de l'essai (période de démarrage de l'outil, comprise entre les 5 jours précédant l'ouverture du service restauration et la fin de la période d'essais de l'installation), un spécialiste de la formation du personnel.
- La durée de présence de ce spécialiste sera estimée à 5 jours ouvrables, son intervention pouvant être réduite si l'utilisateur estime connaître suffisamment l'installation qui lui est remise.
- L'entreprise du présent marché devra produire une offre de contrat de maintenance préventive et curative portant sur :
 - L'année de garantie
 - L'année n+2 et n+3

7 INTERACTIONS AVEC LES AUTRES CORPS D'ETAT DU CHANTIER

7.1 GENERALITES

Les soumissionnaires au présent lot pourront consulter ou se procurer, à leur charge, outre les plans « Architecte » nécessaires, toutes les pièces des dossiers et autres corps d'état les concernant, notamment les devis descriptifs. Ils ont le devoir d'en prendre connaissance et ne pourront en aucun cas, ni aucun moment, faire état de ne pas les avoir consultés et de les ignorer.

Le titulaire du présent lot devra prendre contact avec les adjudicataires des autres lots, afin de convenir avec eux des dispositions communes à adopter et de mettre au point dans le détail tout ce qui concerne la réalisation de leurs ouvrages respectifs.

7.2 LOT GROS ŒUVRE

Travaux à la charge du lot "GROS OEUVRE" :

- Les parois verticales,
- Les réservations nécessaires aux caniveaux métalliques,
- Les réservations demandées par le présent lot,
- Les socles maçonnés et décaissés.
- La dalle flottante recouvrant l'isolation posée par le lot équipements de cuisine en chambre froide surgelés.

Travaux à la charge du lot " Equipement de cuisine " :

- Fourniture des plans de réservations, des plans des socles maçonnés...,
- Contrôle des réservations (toutes réservations non demandées en temps utile seront à la charge du lot cuisine).

7.3 LOT ETANCHEITE

- Selon dispositions préconisées par le maitre d'œuvre – hors lot cuisine

7.4 LOT FAUX PLAFONDS

Travaux à la charge du lot "FAUX PLAFONDS" :

- Fourniture et pose des finitions au niveau des hottes.

Travaux à la charge du lot "Equipement de cuisine" :

- Pose des habillages au-dessus des chambres froides jusqu'au faux-plafond.

7.5 LOT CARRELAGE – FAÏENCE – SOLS DURS

Travaux à la charge du lot "CARRELAGE - FAIENCE ET SOL DUR" :

- Découpe et percement suivant plan d'incorporation du lot cuisine,
- Pose des siphons et caniveaux de sol.
- Sol plan carrelé plan et de niveau sur la surface globale des chambres froides positives et négatives.

- Selon choix de maîtrise d'ouvrage : banquettes maçonnées sous équipements de cuisines.

Travaux à la charge du lot " Equipement de cuisine " :

- Fourniture des plans d'incorporation des réservations,
- Plan de positionnement des caniveaux suivant implantation du matériel.

7.6 LOT REVETEMENTS MURAUX ET PEINTURES

Travaux à la charge du lot "PEINTURE - REVETEMENTS MURAUX" :

- Les peintures de coloris blanc sur les tuyaux des alimentations et évacuations du matériel de cuisine,
- Les peintures à base de résine de coloris clair sur le dessus de tous les dés béton de sortie de fluides.

Travaux à la charge du lot " Equipement de cuisine " :

- Néant.

7.7 LOT TRAITEMENT DE L'AIR

Travaux à la charge du lot "TRAITEMENT D'AIR" :

- Fourniture et pose des gaines et hottes d'extraction.

Travaux à la charge du lot " Equipement de cuisine " :

- Indications des débits à extraire (hors pertes de charge au niveau des hottes) et dimensions des hottes,
- Fourniture du plan de positionnement des hottes.
- Fourniture et pose de réhausse au-dessus des hottes si besoin.

7.8 LOT PLOMBERIE

Travaux à la charge du lot "PLOMBERIE" :

- Fourniture et pose de toutes les attentes eau chaude, eau froide, robinets d'arrêt, eau froide adoucie à 7° TH.

Travaux à la charge du lot " Equipement de cuisine " :

- Raccordement du matériel sur les attentes plomberie eau chaude, eau froide.
- Fourniture d'un traitement d'eau complémentaire si nécessaire.
- Raccordement sur les distributions secondaires.
- Synthèse pour positionnement des caniveaux suivant implantation du matériel.

7.9 LOT ELECTRICITE CFO-CFA

Travaux à la charge du lot "COURANT FORT" :

- Fourniture, pose et raccordement de l'armoire générale cuisine et des armoires de distribution locales.
- Fourniture, pose des câbles d'alimentation de chaque appareil cuisine et prises de courant (distribution secondaire).
- Fourniture de l'optimiseur pour les équipements de cuisine (si prévu dans le projet)

Travaux à la charge du lot " Equipement de cuisine " :

- Toutes les liaisons y compris raccordement à partir des armoires secondaires ou de commandes installées par le Lot "Equipement cuisine".
- Raccordement des équipements fournis au titre du présent lot, à partir des attentes fournies par le lot électricité.
- Transmission des bilans de puissances, des plans d'implantation du matériel et des plans de réservations.
- Stand & comptoirs de distribution :
 - Fourniture armoire électrique secondaire par le lot équipements de cuisine afin de limiter les attentes électriques. Raccordement de l'ensemble des matériels des meubles & comptoirs par le présent lot sur armoire divisionnaire.

En temps utiles et le cas échéant, le titulaire du présent lot sera tenu de faire ses commentaires sur le schéma unifilaire de distribution électrique en ce qui concerne le principe d'organisation, et la compatibilité des protections différentielles avec ses équipements.

- Prévoir la prédisposition (BUS) des équipements ci-dessous pour **raccordement à l'optimiseur** :
Ensemble des matériels de cuisson (résistance)
Ensemble des matériels de lavage (résistance)

8 NETTOYAGE DU CHANTIER

Le titulaire du lot Equipement de cuisine devra impérativement évacuer tous emballages et caisses ayant servis à ses approvisionnements, ainsi que les gravois, causés par le scellement des appareils.

Les protections des appareils, (bâches, feuilles plastiques, films de protection des inox, etc....) seront évacuées pour la réception.

Par évacuation, il faut entendre : le ramassage, la sortie et l'enlèvement à la décharge, sans pouvoir prétendre à aucune indemnité et selon prescriptions et directives du BET Environnemental.

Ces opérations seront suivies d'un lessivage des sols et des murs carrelés souillés et d'un lustrage des appareils.

Dans le cas, d'utilisation de produit lessiviel à base d'acide sera PROSCRIT.

Le(s) titulaire(s) du lot, sera tenu responsable de toutes dégradations apportées sur les inox.

9 QUALITE ET ORIGINE DES MATERIELS

9.1 GENERALITES

Toutes les fournitures devront être conformes aux normes françaises en vigueur ou, à défaut être soumises à l'agrément du Maître d'Ouvrage qui donnera son accord par écrit.

Le descriptif de matériels sont données à titre indicatif comme étant des références qualitatives minimales des matériels à mettre en œuvre, les soumissionnaires pourront proposer des matériels différents mais ceux-ci devront avoir des références qualitatives minimales équivalentes.

9.2 CANALISATION & ROBINETTERIES

Le raccordement en eau froide et en eau chaude aux appareils sera assuré par une canalisation et tube cuivre rouge écroui, avec assemblage par raccords à collets démontables.

La robinetterie sera en inox à raccords démontables et impérativement de type CHAVONNET « grande cuisine ».

Les canalisations d'évacuation seront en cuivre avec assemblage par raccords démontables.

La robinetterie devra répondre aux marques de qualité "NF" et "SGM" et être conforme aux conditions du Cahier des Charges de "F.I.M.T.M. Fédération des Industries Mécaniques et Transformatrices des Métaux".

9.3 MATERIELS ELECTRIQUES

Tous les matériaux entrant dans la composition des matériels électriques de commande et d'asservissement seront constitués de matériaux insensibles à la corrosion.

10 SOURCES D'ÉNERGIES DISPONIBLES

- ELECTRICITE :
 - Force : Tri 400 + T + N
 - Lumière : Mono 240 + T
 - Régime des neutres : T.N.

- EAU :
 - Eau chaude brute
 - Eau froide brute

11 DESCRIPTIF TECHNIQUE DETAILLE DES OUVRAGES

L'entreprise devra tenir compte :

- Des sujétions diverses résultant de l'emplacement du chantier et de la nature de la construction,
- Des travaux et fournitures qui auraient pu échapper au détail de la description des ouvrages, mais qui sont le complément indispensable pour le complet et parfait achèvement de l'opération projetée, conformément aux règles de l'art et de la bonne exécution.

Aucun supplément ne pourra être accordé à l'entreprise du fait que :

- Tous les éléments d'évaluation doivent être précisés et chiffrés à la remise de l'offre. L'entrepreneur est sensé avoir pris connaissance de tous les éléments du projet, en particulier les limites de prestations exactes avec les lots Chauffage, Plomberie et Électricité pour les arrivées : gaz, eau, évacuation d'eaux usées et force.

Note : Il est demandé à l'entreprise adjudicataire de ce lot une obligation de résultat pour l'ensemble de sa prestation.

L'entreprise devra respecter dans la mesure du possible les puissances demandées dans le présent CCTP (voir annexes – tableau des besoins fluides)

11.1 ÉCHANTILLONS

Avant de passer commandes, l'entreprise adjudicataire du présent lot pourra à la demande du maître d'ouvrage, présenter pour approbation définitive, un échantillonnage complet des matériaux, robinets et appareils qu'il envisage de mettre en œuvre.

11.2 DESINFECTION DES APPAREILS AVEC LEURS CANALISATIONS

Toutes les canalisations de plomberie alimentant les matériels seront désinfectées par le lot « Plomberie » avant la mise en service des équipements de cuisine.

11.3 OUVRAGES DU GENIE CIVIL

L'entreprise devra fournir toutes les caractéristiques techniques des matériels : dimensions, surcharges, implantation, ainsi que les réservations ou décaissés nécessaires à l'installation et/ou cheminement de leurs réseaux et équipements terminaux.

Sans informations transmises à temps au lot Gros-Œuvre, le présent lot prendra à sa charge l'ensemble des travaux de percements ou modification.

11.4 MISE EN ŒUVRE

La manutention (main d'œuvre, moyens de levage) nécessaire à l'acheminement du matériel dans les locaux, ainsi que la mise en place de ce matériel, sont à prévoir au présent lot. L'entreprise devra s'adapter aux contraintes d'organisation émises par le pilote de l'opération.

11.5 GARANTIE DU MATERIEL

Pour l'ensemble des équipements, la période minimale de garantie est fixée à 1 an à compter de la date de réception de l'installation.

La garantie comprendra :

- La main d'œuvre,
- Le déplacement,
- Les pièces de rechange ou échange standard.

Toutes les périodes de garantie supplémentaire devront être précisées dans les offres.

Il est à noter que le délai d'intervention sous garantie même hors contrat de maintenance doit être inférieur à 24 heures.

11.6 NOMENCLATURE DU MATERIEL

Le matériel est repéré sur le plan.

L'entreprise est tenue de suivre impérativement la numérotation utilisée.

12 LIMITES DE PRESTATIONS

12.1.1 Prestations dues par le présent lot

Ces travaux et prestations diverses à la charge des du titulaire du présent lot comprennent les calculs, les dessins d'exécution, les fournitures, le transport, la mise en œuvre de tous les matériaux et la pose de tous les matériels et appareils jusqu'à leur mise en service.

Ces travaux et prestations comprendront notamment :

- La fourniture des plans de réservations, le positionnement à échelle au 1/50ème et les renseignements nécessaires à l'entrepreneur du lot Gros Œuvre et aux différents autres corps d'état de l'ensemble des équipements du lot, y compris les équipements à charge du futur restaurateur et non fournis dans un premier temps.
- La fourniture et la pose de tous les équipements de cuisine décrits dans le CCTP,
- Les ouvrages menuisés décrits au présent lot en synthèse avec le lot agencement,
- La fixation au sol ou aux murs de tous les appareils le nécessitant y compris les matériels relatifs au stockage,
- Les installations frigorifiques des chambres froides et des meubles réfrigérés,
- Les liaisons frigorifiques des condenseurs aux évaporateurs avec toutes les protections mécaniques nécessaires,
- Les canalisations de raccordement en eau froide et en eau chaude des appareils depuis attente plombier,
- Les canalisations et organes d'évacuation compris entre appareils et attentes du plombier,
- Les scellements et ragréages de finition nécessaires,
- L'enlèvement des gravois et déchets éventuels produits par son propre lot,
- Le nettoyage soigné des appareils,
- La protection par cornière d'angle des panneaux isothermes des chambres froides,
- L'isolation au sol par panneaux pour la Chambre Froide à température négative,
- Les plafonds des chambres froides réalisés avec les mêmes éléments, autoportants, que les parois verticales avec trappe de visite,
- Les installations du présent lot seront réalisées dans des locaux finis, toute détérioration sera à la charge du présent lot.
- Les protections haute et basse des cloisons modulaires des chambres froides du présent lot,
- Les raccordements gaz, eau chaude, eau froide et eaux usées et air comprimé nécessaires aux besoins des appareils, laissés au droit de chaque appareil, au niveau des dés béton et / ou des attentes encastrées,
- La fourniture, le cas échéant, des adoucisseurs de proximité pour les fours et machines à laver, compris sujétion de sel ou autre produit de traitement pour la mise en service,
- Les adoucisseurs seront de type volumétrique, adaptés aux besoins des équipements.
- Sur le présent marché :
 - Adoucisseur EF pour l'ensemble des fours de la zone cuisson
 - Adoucisseur EF pour les lave-vaisselle
 - Adoucisseur EC pour les lave-vaisselle.
- La coordination des plans de réservations, d'alimentations et d'évacuation avec les autres lots,
- La fourniture d'un dossier de récolement complet.

12.2 OPTIMISATION DU MATERIEL CUISINE

Le projet prévoit un optimiseur de puissances électriques.

Cet organe est prévu au lot C.F.O. C.F.A.

Le lot cuisine devra intégrer à sont lot l'intégralité des éléments techniques sur ces matériels leur permettant de communiquer avec le futur optimiseur (type RSW ou TERAWATT).

La liste du matériel à optimiser est la suivante :

29 Local groupes			
GRO02	Centrale de production de froid positif 8 à 10 antennes	1,00	
GRO03	Groupe à distance pour chambre froide négative	2,00	
GRO04	Groupe à distance pour cellule de refroidissement 72 kG	1,00	
43 Cuisson			
CUI05	Sauteuse basculante 50 dm² - 75 litres 1000 x 1000 mm	2,00	
CUI07	Fourneau à induction 4 zones 800 x 900 mm	1,00	
CUI14	Four mixte GN 1/1 - 20 niveaux - double dotation de chariot comprise	1,00	
51 Laverie vaisselle propre			
LAV08	Machine à laver à capot casiers 500 x 500 isolée et relevage auto.	1,00	
LAV12	Machine à laver automatique à convoyeur avec PAC et tunnel 5 100 mm	1,00	
52 Plonge batterie			
BAT03	Lave batterie frontal à casiers 3 x GN 1/1 et PAC	1,00	
74 Distribution - Pôle chaud Grill			
PCG10	Friteuse monobloc 14 litres - 400 x 700 mm	1,00	
PCG13	Grill lisse à poser chrome 800 x 700 mm	1,00	
75 Distribution - Pôle chaud Pizzas pâtes			
PCP08	Four à pizza 2 chambres 620 x 680 x 140	1,00	
PCP10	Cuiseur à pâtes monobloc 1 cuve 25 litres 400 x 700 mm	1,00	
81 Office d'envoi			
OFF15	Table armoire chaude à portes coulissantes - 1 800 mm	1,00	
OFF23	Machine à laver la vaisselle frontale de casiers 500 x 500	1,00	
91 Office cafétéria			
CAO15	Four mixte GN 1/1 - 10 niveaux sur piétement	1,00	
92 Comptoir de vente Cafétéria			

CAV02	Machine à café automatique 2 têtes	3,00
-------	------------------------------------	------

12.2.1 Limites de prestations

Fluides

Eau froide - Eau chaude

Ces fluides encastrés dans les cloisons pour les matériels adossés seront laissés en attente à 0,20m. minimum du sol fini, au titre du lot Plomberie, sur robinets de barrage ou vannes d'arrêt posés par le plombier pour raccordement au titre du présent lot ; en tube cuivre avec raccords démontables. Les vannes de manœuvre seront de type « papillon » et équipées de clapet antipollution et ce sur toutes les attentes.

Electricité

L'alimentation de tous les appareils et matériel sera effectuée par le lot électricité jusqu'aux emplacements définis par le Titulaire du présent lot. Chaque alimentation sera protégée en tête de ligne dans l'armoire générale. Les attentes, à raccorder sur les équipements du présent lot devront avoir une longueur libre de 3 mètres.

Les protections des alimentations, à la charge du lot électricité, ne dispensent pas la mise en place des protections propres aux appareils et équipements fournis par le présent lot, qui informera le lot électricité de ces éventuelles protections.

Alimentations laissées en attente par l'électricien sur boîtes au droit des portes pour l'éclairage des chambres froides réalisé par le présent lot.

Pour les groupes compresseurs des meubles réfrigérés, l'électricien amènera une alimentation par groupe ou évaporateur qui aboutira sur un interrupteur d'isolement situé près de chaque groupe, fourni par le présent lot.

Evacuations

Toutes les évacuations des appareils seront effectuées en PVC de coloris blanc ou gris (si besoin haute température) par le présent lot et amenées sur les attentes installées par le plombier à 0,15 du sol fini.

Les évacuations seront regroupées dans la mesure du possible afin de limiter le nombre de fourreaux en plancher.

Le titulaire du présent lot doit fournir des plans techniques définissant ses besoins en fluides ou énergie pour permettre aux lots PLOMBERIE et ELECTRICITE d'assurer les amenées et évacuations nécessaires. Toute erreur ou oubli sur ses plans engage la responsabilité du titulaire du présent lot qui supportera les conséquences des modifications éventuelles.

13 SPECIFICATIONS TECHNIQUES GENERALES

13.1 MATERIEL DE CUISSON

13.1.1 Généralités

- Les matériels de cuisson seront réalisés et conçus en fonction de l'emploi défini dans les pièces écrites connexes conformes aux Normes et décrets en vigueur.
- Les châssis et habillages de chaque matériel seront réalisés en acier inoxydable 18/10, finition polie satinée, grain 220.
- Les dessus des éléments de cuisson modulaire seront monobloc 30/10ème à bords tombés francs mise à part la cuisson de l'office salons situé au niveau du rez-de-chaussée (voir description dans CDPGF).
- Les matériels de cuisson horizontaux auront automatiquement une mitre à l'arrière afin de protéger le carrelage mural.
- Les enveloppes d'isolation thermique seront exécutées en laine de roche semi-rigide préformée, ou en fibre céramique d'épaisseur 25mm. L'isolation devra garantir une température maximale de 70°C (Norme EN 563) sur les façades et les côtés des appareils.
- Sauf prescriptions particulières, tous les matériels seront équipés des piétements réglables en acier inoxydable ronds, hauteur libre de 150mm pour permettre le lavage.
- Les matériels de cuisson adossés seront équipés de dossier inox à l'arrière avec isolant M0.
- Une option de mise en œuvre des meubles centraux sur banquette est à prévoir dans le cadre de la présente étude – option à valider par le maître d'ouvrage avant démarrage du chantier.

Attention :

Les supports (pieds) sous le matériel de cuisson devront être au maximum optimisés afin de permettre le passage d'une raclette pour le nettoyage de la zone.

- Les interstices entre les matériels, murs, plafonds et sols seront colmatés pour empêcher les pénétrations des déchets de nourriture ou parasites par des moyens tels que soudures selon la nature des matériaux ou joints de silicone.

13.1.2 Dotations de bacs et grilles pour fours

- Les dotations sont décrites dans le présent CCTP.

13.1.3 Matériel de cuisson électrique

- Tous les matériels seront conformes aux normes N.F et CE.
- Le classement sera IP 355 selon normes NFC 20010 (garantie par procès-verbal d'essai).
- Raccordements électriques suivant normes NFC 15.201.
- Les matériels de cuisson (plaques, four, etc....) seront alimentés directement avec protection individuelle dans l'armoire générale.
- Tout l'équipement électrique à l'intérieur des appareils sera fourni et posé en usine par les fabricants des matériels.
- Les matériels seront équipés de borne de mise à la terre (raccordement au réseau principal à la charge du lot électricité).

13.1.4 Matériel de cuisson Vapeur

- Ils permettront la cuisson avec ou sans pression selon les spécifications.
- Les appareils seront équipés de sécurité de surpression et de douchette de nettoyage.

13.1.5 Isolation thermique des appareils de chauffe

L'isolation thermique devra être assurée par un matériau imputrescible et hydrofuge tel que laine de roche ou laine de verre de 50 mm à partir de panneaux en coquille semi- rigides exclusivement.

La laine en vrac, quel que soit son mode de pose, est proscrite.

Si le panneau isolant n'est pas utilisé entre deux parois, la face libre sera protégée par un grillage en métal déployé alu rigide fixé par visserie.

13.2 CHAUDRONNERIE (MATERIEL INOX)

13.2.1 Généralités

- Table de travail,
- Table de travail avec bac,
- Plonge,
- Meuble neutre.

Fabrication acier inoxydable 18/10, hauteur 900 mm, inox d'épaisseur 15/10e, étagère basse amovible si demandé.

Longueur selon plan.

13.2.2 Carcasses

Tout appareil, décrit ci-après "entièrement" en acier inoxydable, ne devra comporter aucune partie en métaux ferreux ou en alliage léger.

Les appareils pour lesquels cette indication n'est pas donnée pourront comporter une ossature ou des renforts intérieurs en métaux ferreux à condition :

Qu'ils soient efficacement protégés contre l'oxydation par métallisation,

Qu'ils ne soient pas apparents et ne puissent par recevoir de projections de liquides ou d'aliments pendant l'utilisation des appareils ou le lavage des sols et du matériel au jet.

13.2.3 Habillages

Les habillages extérieurs de matériels (fours, etc.) seront en acier inoxydable d'une épaisseur suffisante afin d'obtenir une bonne rigidité et soigneusement raidis par des renforts intérieurs (minimum 12/10).

13.2.4 Visserie et boulonnerie

Toutes les vis et tous les boulons seront en acier inoxydable.

Les têtes de vis seront parfaitement arasées pour éviter l'accumulation de graisses ou l'accrochage des chiffons, et indémontable sans outils spécial.

13.2.5 Arêtes et coins

Les arêtes extérieures de tout matériel (tables de travail, dessus de plonge, comptoirs, etc.) devront être à angles arrondis, parfaitement arasés et non tranchants, évitant, lors du nettoyage ou de la manipulation, de blesser le personnel.

13.2.6 Dosserets

Les dossierets seront suffisamment raidis à leurs extrémités latérales et supérieures par un double pliage et comporteront les renforts nécessaires pour ne pas nécessiter de scellement de soutien.

Hauteur minimum : 100 mm

Ils ne seront pas rapportés mais seront le prolongement des plans de travail.

13.2.7 Assemblages

Dans toute la mesure du possible, les parties extérieures visibles des appareils formeront des ensembles monoblocs soudés, en particulier les dessus de tables, de comptoirs, de fourneaux, etc.

L'apparence des matériels devra être particulièrement soignée, notamment la hauteur des rebords de tables placées côte à côte, faute de quoi le matériel sera refusé.

Assemblage par soudure s'il y a lieu.

Après l'opération de soudage, tous les cordons de soudure seront meulés et brossés soigneusement de façon à ce qu'il n'apparaisse aucune apparence de discontinuité ; les projections de métal adhérentes seront immédiatement éliminées. Après confection, chaque pièce ou ensemble aura ses soudures décapées avec la pâte appropriée, ses tôleries décapées au bain fluorhydrique ou sulfurique, ensuite au bain d'acide nitrique pour passivation, et rinçage à l'eau pour terminer.

Les parties démontables et les assemblages sur place seront montés à joints vifs avec couvre-joints intérieurs. Les joints seront judicieusement disposés pour éviter les déformations tout en permettant la dilatation.

Il ne sera pas admis sur les parties visibles d'assemblage par recouvrement ou pose de couvre-joints extérieurs.

13.2.8 Tables

DESSUS

Collé sur bois latté ou aggloméré stratifié double face, épaisseur 19mm, avec impression huile. Insonorisation des bacs par blacksonnage.

Bords tombés 4 faces (pour meuble central), arrondis, contrepli, parfaitement ébarbés 40mm.

Bord relevé arrière et / ou latéral (pour meuble adossé non rapporté) de 100mm de haut avec retour de 20mm, obturé à chaque extrémité et parfaitement étanche. Les bords tombés seront obligatoirement pleine tôle.

NOTA :

Dessus unique

Dans le cas où une table avec ou sans bac se trouverait dans le prolongement d'un équipement réfrigéré de même hauteur, ou une autre table avec ou sans bac, le plan de travail devra être en continuité, formant un ensemble unique et d'une seule pièce en épaisseur 20/10e. Le fournisseur de la table devra faire son affaire de la fixation du plan de travail sur l'équipement rapporté, de l'intégration du bac chaudronné, ect....

Piètements

En tubes inox de 40x40 mini (ou rond Ø 35).

Traverses et longerons en tubes inox de 35x20 (mini).

Ensemble soudé à l'argon, étanche contre toute infiltration d'eau.

Vérins réglables inox 18/10.

Les piètements arrières et latéraux seront prévus avec dégagement de 80mm pour passage des tuyauteries.

Les traverses et longerons devront laisser une hauteur libre de 250mm au-dessus du sol.

TABLE, MEUBLE, EQUIPEMENTS MOBILES, SIPHON DE SOL & CANIVEAUX

Ils seront de conception identique au descriptif ci-dessus sauf prescriptions contraires. Ils seront montés sur roulettes Ø 125mm, pivotantes, dont 2 à freins.

13.2.9 Table avec bac

De conception identique à la table décrite ci-dessus.

Bac rayonné tous coté compris raccordement avec plan de travail, insonorisé par blacksonnage, dimensions suivant descriptif, avec surverse et crépine auto centrée.

Robinetterie type grande cuisine EC/EF Ø 15/21 bi trou avec col de cygne hauteur 150mm, type Grande Cuisine CHAVONNET – à **débattement ¼ de tour**

Evacuation par siphon en acier chromé Ø 40/49 vers attente prévue au lot plomberie.

13.2.10 Plonges (1, 2 ou 3 bacs)

Fabrication acier inoxydable 18/10, épaisseur 20/10e, bords anti-ruissellement trois côtés et dossier arrière et /ou de 100mm avec retour de 20mm.

Bacs rayonnés tous côtés compris raccordement avec plan de travail, insonorisés par blacksonnage, dimensions suivant descriptif, avec surverses et crépines autocentrées.

Robinetterie type Grande Cuisine Chavonnet Ø 20/27, col de cygne hauteur 200mm bi trou.

Evacuation par siphon en acier nickelé Ø 40/49 vers attente (lot Plomberie).

Egouttoir cannelé en pente, droit ou gauche selon plan.

Dessous, piétements de conception identiques à ceux décrits ci-dessus.

6 pieds pour longueur supérieure à 2000mm.

Devant les bacs, habillage cache bacs facilement démontables.

13.2.11 Robinetterie EC/EF sur dossier ou colonnette

Mélangeur ¾ " débit 100 l/minute à 3 bars :

Bec orientable à 360° en tube diamètre extérieur 26 mm, avec presse-étoupe à resserrer et embout brise-jet ¾",

Raccords dossierets excentrés diamètre ¾" x 1",

Tête de robinet à clapet plat, avec cône de réglage, support en acier inox et joints d'étanchéité toriques,

Siège en acier inoxydable,

Croisillons métalliques chromés.

13.2.12 Robinetterie mono trou sur colonne

Mélangeur ¾" débit 1 00 l/minute à 3 bars :

Bec orientable à 360° en tube diamètre extérieur 26 mm, avec presse-étoupe à resserrer et embout brise-jet ¾",

Raccords dossierets excentrés diamètre ¾" x 1 ",

Tête de robinet à clapet plat, avec cône de réglage, support en acier Inox et joints d'étanchéité toriques,

Siège en acier inoxydable,

Croisillons métalliques chromés.

13.2.13 Douchette

Montage mural :

Tête à clapets coniques,

Raccords muraux excentrés avec clapets anti-retour,

Support de douche, colonnette et ressort,

Flexible en acier inox à double torsion et embouts brasés, avec conduit intérieur qualité alimentaire,

Dispositif d'arrêt automatique temporisé comprenant :

Étrier d'arrêt du levier,

Vis de réglage de débit,

Ressort de compression (anti-retour),

Siège en acier Inox,

Grille en plastique anti calcaire démontable,

Vide pour isolation thermique de la poignée.

13.2.14 Matériel mobile

Sur roulettes en acier inox avec bandage non traçant. Roulettes pivotantes dont deux avec frein.

13.2.15 Etagère basses

Acier inoxydable 18/10, épaisseur 15/10e avec bords tombés de 40mm

Etagère démontable manuellement reposant sur traverses et longerons.

13.2.16 Placard suspendu

Fabrication acier inoxydable 18/10, inox 12/10e.

Placard ouvert et 1 étagère réglable en hauteur sauf indication contraire dans le CCTP.

L'ensemble doit pouvoir supporter une charge de 75 Kg au mètre linéaire. Prévoir butée afin de diminuer le bruit lors de la fermeture de la porte coulissante. Prévoir toit penté.

13.2.17 Etagère murale

Fabrication acier inoxydable 18/10 dessus inox 12/10e. Bord relevé arrière de 40mm (et latéral suivant plan). Consoles de fixation en acier inoxydable 18/10, en inox 20/10e.

L'ensemble doit pouvoir supporter une charge de 75 kg au mètre linéaire.

13.2.18 Tiroir

Bâti en acier inoxydable 18/10 pour recevoir bac gastronome GN1/1 (h :100mm) monté sur glissières, avec poignées en façade sur toute la longueur, en partie haute.

Fermeture à clés sur tous les tiroirs.

13.2.19 Porte coulissant

Acier inoxydable 18/10 en 15/10e. Porte et contre porte avec poignée encastrée, en partie haute (type Camloc). Montée en partie haute sur rails et galets (type Camloc). Guidage en partie basse (type Camloc).

Facilement démontage sans outillage.

13.2.20 Lave-mains

Construction en acier inoxydable. Cuve diamètre 400mm. Bac embouti, col de cygne longueur 200mm.

Commande électronique avec temporisation de 2 secondes préréglée, réglage jusqu'à 12 secondes

Réglage température par 2 robinets d'alimentation- robinetterie mélangeuse EC/EF, munis de clapets anti-retour accessibles sous palette

Alimentation par 2 piles lithium fournies.

Muni d'un distributeur de savon liquide, d'un distributeur de serviettes en papier grand modèle, d'une poubelle avec couvercle intégrée, d'une brosse à ongle avec chaînette et support. Fourni avec deux flexibles de raccordement.

13.2.21 Rayonnage

Structure (échelles et longerons) en Duralinox anodisé (classe 15), acceptant jusqu'à 4 niveaux de stockage, hauteur : 2000 HT mm Niveaux au pas de 150mm.

Clayettes en polyéthylène amovibles ou DURALINOX suivant descriptif détaillé, agréées NF «Hygiène alimentaire», à fournir pour les 4 niveaux de stockage. Piétements métalliques réglables en hauteur.

Charge admissible 200 kg/ml.

Montage et démontage de l'ensemble sans outil. Assemblage des longerons / poteaux par emmanchement conique avec bride d'assemblage en Duralinox.

Profondeur et longueur indiquées sur le DPGF fourni avec le présent document.

13.2.22 Caniveaux réglables

Hors Lot

13.2.23 Siphons

Hors Lot

13.2.24 Peintures et protections

Toutes les parties de matériel susceptibles de se détériorer par oxydation, les matériaux oxydables et non émaillés seront brossés et recevront deux couches de peinture laquée sur antirouille résistant à la chaleur.

Les canalisations apparentes seront peintes en blanc, peinture alimentaire ou équivalente.

13.3 MATERIEL MECANIQUE

Toutes les machines proposées devront être en totale conformité avec la sécurité du travail

Les certificats de conformité à ces normes devront comme prévu à l'article R.290 du code du travail être remises à l'utilisateur en même temps que les consignes de sécurité.

13.4 MATERIEL FROID PAQUET

13.4.1 Généralités

Dans le cadre de la mise en application en 1997 des normes européennes, suite au Protocole de MONTREAL (1987), l'emploi du Chlorofluorocarbone (CFC) est interdit.

En conséquence les soumissionnaires devront obligatoirement proposer une offre avec fournitures et équipements conformes aux normes européennes applicables (HFC).

13.4.2 Armoires et meubles froids

Fabrication monocoque.

Les structures et parois extérieures et intérieures des meubles froids seront réalisées en acier inoxydable 18/10 (excepté l'arrière lorsqu'il n'est pas visible aux yeux des convives).

L'isolation thermique sera exécutée en mousse de polyuréthane injectée, sans CFC et HCFC.

Les portes seront en tôle inox 18/10 ;

Les intérieurs seront avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage ;

Les compresseurs à air seront intégrés au meuble, sauf indications contraires précisées au D.P.G.F. ;

Les groupes devront fonctionner normalement à une température ambiante de 43°C ;

Les fluides frigorigènes employés seront le R290 pour les équipements en froid positif et pour les équipements en froid négatif ;

Chaque appareil sera équipé :

- D'un éclairage individuel par porte, uniquement pour les armoires ;
- D'un thermomètre façade ;
- Des commandes M/A sur la façade du meuble ;
- D'un boîtier de raccordement électrique étanche ;
- D'un dégivrage automatique ;
- D'un évaporateur pour eau de condensats traité anti-corrosion ;
- D'un plan de travail avec dossier, bord relevé et bord tombé parfaitement arrondi ;

Toutes les fermetures seront équipées de poignée type frigo avec fermeture à clef ;

Les joints d'étanchéité escamotables pour les portes et les tiroirs seront réglables et réalisés en latex vinyle ;

Les piétements inox réglables en hauteur libre de 150 mm pour permettre le lavage ;

D'un rappel automatique de fermeture de portes ;

Les équipements intérieurs (grilles, plaques, tiroirs) seront fournis avec les appareils et seront en acier inoxydable, à savoir :

- 2 grilles par porte pour les comptoirs réfrigérés ;
- 4 grilles par porte pour les armoires froides ;
- 1 bac GN 1/1 inox par tiroir réfrigéré ;

Les meubles réfrigérés horizontaux auront une hauteur, un profil de dessus et de dossier identique aux tables, plonges et meubles neutres les jouxtant.

13.5 PANNEAUX DE CHAMBRES FROIDES ET CLOISONNEMENT MODULAIRE

13.5.1 Spécification des cloisons modulaires des chambres froides

Ensemble de panneaux de chambre froide pour cloisonnement cuisine suivant plan.

Comprenant :

Le cloisonnement vertical, y compris les plafonds, en panneaux de :

- 80 mm d'épaisseur mini pour les pièces positives
- 100 mm d'épaisseur mini pour les pièces négatives.

Un renfort de structures sera prévu pour les plafonds et les portes de chambres froides pivotantes ou coulissantes.

13.5.2 Caractéristiques des panneaux

Type :	Positif	Négatif
Epaisseur mini :	80 mm	100 mm
Coef K mini :	0,46 W/m ² °C	0,28 W/m ² °C

Caractéristiques générales

La mousse de polyuréthane :

Isolation par injection de mousse rigide de polyuréthane haute densité entre deux parements en tôle d'acier.

Masse volumique moyenne 40 kg/m³.

Les parements :

Exécution standard : tôle d'acier lisse laquée blanc.

Comportement au feu :

Classement de réaction au feu selon norme NF 925011

Panneau de classe M1

Conformité HACCP

13.5.3 Portes chambres froides coulissantes

Dimensions pour passage palettes : 1 000 mm – toutes portes.

Hauteur maximum hors tout : 2 500 mm

Enceintes à température positive ou négative.

Vantail : En polyuréthane injecté (Réaction au feu M1). Épaisseur de 80 mm pour les températures positives, épaisseur de 140 mm pour les enceintes à température négative, étanchéité sur les 4 côtés par un bourrelet en caoutchouc.

Revêtement : En tôle d'acier galvanisé lisse, revêtue d'une laque polyester blanc cuite au four et de qualité alimentaire.

Ferrage : Par un système de coulissement en acier galvanisé laqué.

Fermeture à clé : Serrure avec barillet de sécurité à profil européen.

Décondamnation de la serrure par l'intérieur.

Protection bas de porte : Plaque d'aluminium ou inox sur 1 m de hauteur

Réaction au feu : Classement M1

Couleurs : Identiques aux cloisons

Organigramme : Clefs de chambre froide sur organigramme

13.5.4 Portes chambres froides pivotante

Dimensions pour passage palettes : 1 000 mm et 900 mm

Chambre froide à température positive ou négative. Version tôle pour des ambiances faiblement ou moyennement agressives. Version polyester pour les ambiances fortement agressives.

Vantail : En polyuréthane injecté (Réaction au feu M1). Épaisseur de 80 mm pour les températures positives, épaisseur de 140 mm pour les enceintes à température négative, étanchéité par un bourrelet en caoutchouc et 2 balais racleurs réglables sur 15 mm (Balais sur portes négatives)

Revêtement : En tôle d'acier, revêtue d'une laque polyester

Ferrage : Charnière à rampes hélicoïdales. Ouverture à droite ou à gauche.

Poignée extérieure avec serrure à canon à profil européen et poignée de décollement intérieure de type coup de poing. Cordon chauffant pour les températures négatives.

Protection bas de porte : Plaque d'aluminium ou inox sur 1 m de hauteur

Kit barre antipanique : Sur face intérieure

Couleurs : Identiques aux cloisons

Réaction au feu : Classement M1.

13.5.5 Chambres froides à température positive :

Températures suivant denrées à stocker + 1° / + 12° C

Les prestations comprennent :

Fourniture et installation,

Les joints d'étanchéité en pied et en tête de cloisons et entre panneaux, permettant un lavage au jet d'eau de l'ensemble des panneaux,

Les joncs PVC clipsés sur tous les angles rentrants, y compris liaison parois verticales/plafonds,

Les plinthes PVC à gorge en raccordement avec carrelages sur faces visibles, y compris joints silicone,

Les découpes, pièces de calfeutrement et joints nécessaires à une parfaite finition des ouvrages,

Les voyants de présence.

13.5.6 Chambres froides à température négative :

Température de fonctionnement : - 18°C / - 22°C.

Les prestations comprennent :

Fourniture et installation

En parois verticales, fixation par u inox en tête et en pied de cloisons,

En sol, avec panneaux d'épaisseur minimale 100 mm, renforcés, pour recevoir sans risque d'arrachement, les charges dues aux produits entreposés, chariots de manutention et au poinçonnement des poteaux de rayonnage ; ces panneaux seront réalisés à partir de panneaux standards, revêtus d'une tôle d'acier lamée 5/7, l'ensemble étant posé sur chevron nage 6 x 4 cm PVC à charge du présent lot - espacement tous les 20 cm.

Dans l'éventualité où le décaissé de 17cm de dallage n'est pas possible, le présent lot devra la fourniture de la chambre froide négative posée sur sol fini.

Dû à la charge du présent lot :

Toutes les jonctions et finitions au sol pour étancher la sous face de la chambre froide

Joint de mousse polyuréthane expansé

Cornière de finition inox

Joints de silicone

Une rampe d'accès amovible en inox au droit de la porte

Dans le cas de réalisation d'un décaissé ad'hoc, le présent lot réalisera les prestations de bonne intégrations et de finition pour obtenir une chambre froide négative de plain pied par rapport au niveau du sol fini.

Les joints d'étanchéité en jonction des différents panneaux double face,

Les plinthes à gorge en raccordement avec sols sur faces extérieures à la chambre froide négative, y compris joints silicones,

Alarme par bouton poussoir avec voyant lumineux à 20 cm du sol.

Tous les éléments nécessaires à une parfaite finition des ouvrages.

Spécificités des portes isothermes pour chambre froide à température négative – en complément du paragraphe précédent :

- Constitution : épaisseur totale : 140 mm ($K = D, 185 \text{ W/m}_{20}^{\circ}\text{C}$) :
- Identique aux panneaux de chambres froides,
- Revêtement face extérieure : inox grain d'orge,
- Revêtement face intérieure : tôle laque blanche,
- Charnières à rampes hélicoïdales lorsque la configuration des chambres froides ne permet pas l'installation de porte coulissante,
- Tous les éléments de ferrage et protection seront en acier inoxydable 18/8,
- Fermeture extérieure avec serrure à canon type européen sur organigramme de l'établissement, poignée de décondamnation intérieure de type coup de poing,
- Étanchéité en partie basse assurée par trois balais réglables,
- Cordons chauffants antigivre, au droit des bourrelets, intégrés aux huisseries, et alimentés en basse tension (24 Volts) ou en 220 V avec protection différentielle 30 mA (30 W/ml) depuis le coffret électrique,
- Contact de fond de feuillure pour arrêt ventilateur,
- Alarme par coup de poing, à l'intérieur, entraînant l'arrêt du ventilateur, alarme sonore et visuelle extérieure, et renvoi en alarme de synthèse vers les bureaux du chef et la GTB.

a) Au niveau des parois verticales et des parois maçonnées

Les parois verticales isolantes accolées ou venant régner avec les nus des maçonneries devront être liaisonnées avec les ouvrages maçonnés par le présent lot.

Pour ce faire, il sera prévu des couvre-joints en métal inoxydable à bords tombés, constitués de deux éléments se recouvrant. Une partie sera fixée sur la cloison isolante, l'autre sur la maçonnerie.

Le recouvrement de ces deux parties devra être suffisant pour ne pas représenter de jour lors de la dilatation maximale, avec dans ce cas de figure, une garde de recouvrement de 1 cm.

Traitement identique contre façades, y compris toutes sujétions de calfeutrement.

b) Le bandeau de propreté au-dessus des chambres sera en panneau de cloison modulaire

L'entreprise fermera le volume au-dessus des chambres. Le bandeau viendra combler la différence. Le faux plafond viendra s'appuyer sur celui-ci. Il sera d'aspect identique à la face extérieure des panneaux sandwich.

c) Découpes - finitions

Toutes les coupes, percements et rebouchages en matériau isolant injecté, seront forfaitairement compris dans le prix de l'entreprise.

13.5.7 Protections d'angles – hautes et basses

Toutes les arêtes des cloisons de chambres froides seront protégées par des angles robustes et les parois par des protections basses et hautes.

Toutes les cloisons seront protégées contre les chocs (chariots, tables, etc...)

13.6 PRODUCTION ET DIFFUSION DE FROID

13.6.1 Solution technique envisagée

Compte tenu de la nature de l'activité, toutes les précautions seront prises pour garantir le fonctionnement des installations.

Les circuits frigorifiques des chambres à surgelés seront complètement indépendants.

Ensemble de postes de froid positif : Voir tableau

Équipements frigorifiques

Désignation	Surface en m ²	Volume en m ³	Température de consigne
Chambre froide Surgelés	15,60	34,30	-18°C à -20°C
Chambre froide Fruits et Légumes	14,50	30,00	+5°C
Chambre froide B.O.F.	10,50	23,00	+3°C
Chambre froide Viande-Sous vide et Sas	6,60	14,50	+1°C à +3°C
Chambre froide de jour	8,00	17,80	+1°C à +3°C
Chambre froide produits finis	9,60	21	+1°C à +3°C
Chambre froide de jour	7,60	17,20	+1°C à +3°C
Local déchets	16,00	33,70	+10 à + 12 °C
Préparation froides	20,00	42,20	+12 à + 15 °C

Cellule de refroidissement rapide : groupe à distance

Chambre froide négative : 2 groupes distincts et deux réseaux de diffusion en parallèle en capacité de se relayer en secours

Production de froid positif : Centrale de froid positif unique pour l'ensemble des besoins des chambres froides et locaux réfrigérés.

Les groupes seront positionnés en local technique à l'intérieur du bâtiment (local technique spécifique). Les condenseurs seront quant à eux positionnés en cours anglaise à l'extérieur du bâtiment tel que proposé dans le plan général d'aménagement du groupement.

13.6.2 Détermination de la puissance frigorifique

C'est la somme des puissances frigorifiques instantanées des postes se raccordant à la centrale, chaque poste travaillant à la température d'évaporation qui lui est propre.

La puissance instantanée est celle du compresseur idéal pouvant assurer un fonctionnement continu du poste considéré aux conditions nominales d'ambiance. Elle est donnée :

Pour les chambres froides en divisant le bilan journalier de la chambre par le temps de fonctionnement (17/18 heures par jour).

Pour les laboratoires de travail, en considérant le bilan horaire maximal.

Puissance foisonnée

La puissance foisonnée représente la puissance maximale nécessaire au fonctionnement de l'ensemble des postes compte tenu des arrêts pour dégivrage d'une partie d'entre eux.

13.6.3 Solution technique envisagée – offre de base

En offre de base, nous préconisons la mise en place d'un fonctionnement du froid à distance au moyen de centrale froid positif et de groupes à distance (négatif et cellule de refroidissement) au fluide réfrigérant R455A – dont le coefficient GWP est de 145.

En variante : l'entreprise proposera l'installation d'un système fonctionnant au CO² - (R744) et toutes les sujétions nécessaires et réglementaire.

Il proposera une solution à centrale unique (froid positif, froid négatif, cellules), ainsi qu'une solution à centrale pour le froid positif et froid négatif.

13.6.4 Détecteur de fuites

Prévoir un détecteur de fuite frigorigène conformément à la réglementation en cours fourniture par le présent lot afin de commander l'extracteur au lot CVC.

La détection de gaz en poste fixe.

Selon l'EN378 -3 Partie 8, la réglementation impose la mise en place dans les locaux pouvant être occupé d'un système de détection en poste fixe dès lors que le système contient plus de 25kg de fluide dont le GWP>0 et l'ODP>0.

En pratique, le rôle principal des capteurs consiste à pouvoir détecter toute fuite qui entrainerait :

Soit une réduction du taux d'oxygène présent dans l'air ambiant (Groupe A1 uniquement)

Soit un dépassement du seuil de concentration autorisé pour le maintien de la sécurité des personnes.

Selon la nature du fluide, ces détecteurs devront signaler l'incident à un poste de sécurité et déclencher une ventilation mécanique d'urgence dans le cas des salles des machines.

Les locaux concernés sont les locaux techniques, les salles des machines, mais également les locaux pouvant être occupé par du public.

La fréquence de contrôle de ces détecteurs est au minimum d'une fois par an.

Il aura aussi le rôle de transmission d'un contact sec alarme GTC.

13.6.5 Niveaux acoustiques

Production Frigorifique	Dimensions (L*P*H)	Niveau acoustique
Groupe froid C.F. Négative	1 000 x 800 x 750	76 dBA (à 1m)
Centrale froid positive	1 600 x 1 200 x 750	66 dBA (à 1m)

Dimensions à titre indicatif et sans carrossage acoustique.

Une isolation des groupes permettant une atténuation acoustique de 18 dBA est à prévoir.

Les débits à extraire par équipements :

Raccordement sur réseau eau glacée : les centrales de production de froid seront raccordées sur une boucle d'eau glacée « réseau urbain », et secourues en cas de défaut de fourniture de cette boucle par un dispositif à eau perdue.

Le basculement sécuritaire de la boucle EG vers l'eau perdue sera géré en totale autonomie par chacune des centrale.

13.6.6 Estimation de la charge :

Le titulaire du présent lot fournira lors des études d'exécution une estimation de la charge en fluides.

13.6.7 Dimensions du local technique :

Selon plan projet

Toutes sujétions de manutention au présent lot

13.6.8 Évacuation des condensas

Prévoir dans les locaux le nécessitant l'évacuation des condensas.

Le pas d'ailettes sera suffisamment dimensionné pour éviter les prises en glace dues à des ouvertures de portes fréquentes.

L'évaporateur des locaux de travail sera dimensionné et équipé pour fonctionner avec ventilateurs à vitesse lente permettant de bonnes conditions de travail du personnel.

Présentation : les évaporateurs seront tous capotés en matériau ABS de couleur blanche.

Les évacuations des condensats seront extérieures des chambres froides, dans la mesure du possible.

Les écoulements des condensats ne devront pas gêner l'exploitation. La position des évaporateurs devra être étudiée afin d'éviter les tuyauteries traversantes.

Les tuyauteries d'écoulement des eaux de dégivrage seront obligatoirement réalisées en **P.V.C. de couleur blanche**.

Des évacuations des condensats seront réalisées à l'extérieur des chambres froides.

13.6.9 Équipements particuliers

Toutes les chambres froides seront équipées d'un coffret de commande situé au-dessus de la porte d'accès et regroupant :

Un affichage digital de la température.

Des leds lumineuses de contrôle de :

- Marche
- Dégivrage
- Alarme température
- Alarme personnes enfermées commandée par interrupteur à coup de poing

Les locaux réfrigérés seront équipés d'un thermomètre à affichage digital.

L'ensemble des postes de froid sera relié à une centrale de gestion et d'enregistrement automatique des températures situé dans le bureau de production. Il comprendra un PC et une imprimante.

Un double report est à prévoir par le présent lot.

- Report vers le système de centralisation dû au présent lot
- Report vers la GTC du bâtiment.

Prévoir donc une double sortie par unité réfrigérée.

Les consignes d'alarme et personnes enfermées seront reportées par le lot électricité depuis les attentes laissées par le frigoriste.

13.6.10 Présentation de l'offre spécifique au lot

Afin d'être vérifié, le dossier devra comprendre tous les documents suivants :

Devis descriptif quantitatif détaillé

Le bilan frigorifique détaillé poste par poste

Les caractéristiques techniques des évaporateurs, compresseurs, condenseurs (puissance, débit d'air, nombre et type de ventilateurs, niveau sonore, etc...) accompagnées des documentations constructeur.

La méthode de détermination des condenseurs

Un schéma de principe et une note sur la mise en œuvre et le niveau technique d'automatisation envisagé

Un descriptif précis de l'armoire électrique et des terminaux de régulation prévus sur les postes

Le délai d'intervention en dépannage, après appel, et les mesures prises pour assurer les dépannages urgents les fins de semaines et jours fériés.

Le soumissionnaire mentionnera dans son offre les dispositions qu'il compte prendre pour former le personnel à la conduite de l'installation.

Il sera obligatoirement joint au dossier une proposition de contrat de maintenance.

Les entreprises soumissionnaires pourront présenter d'autres solutions techniques.

Elles devront développer les arguments économiques et de fiabilité que ces solutions pourraient apporter dans la conduite de l'installation.

Rappel : l'adjudicataire du présent lot a une obligation de résultat.

13.7 LISSES DE PROTECTIONS

13.7.1 Lisse de protection et cornière d'angle

Fourniture et pose d'une lisse de protection pleine et d'une cornière d'angle en POLYETHYLENE épaisseur 15mm, largeur 90mm, avec cache-vis. Coloris au choix du Maître d'Ouvrage (selon nuancier).

Pose sur murs carrelés, sur l'ensemble des circulations. Ces lisses sont fixées par collage et vis Inox. L'entrepreneur doit la réalisation d'un joint mastic 1ère catégorie y compris fongicide entre les lisses et les murs en partie supérieure.

Pose également sur les panneaux de chambres froides.

Positionnement des lisses : une en partie basse au-dessus de la plinthe, l'autre à mi-hauteur axée à 90cm du sol fini,

Positionnement les cornières d'angle : sur chaque angle ouvert des murs avec lisses de protections

13.8 CHARIOTS DE STOCKAGE ET MANUTENTION

13.8.1 Chariots et échelles

Les chariots de manutention gastronomes type échelles 17 ou 20 niveaux seront construits en tube d'acier inox 25 x 25.

Les cornières des niveaux seront prévues avec butées maintenant, mais, ne gênant pas l'introduction des grilles ou bacs.

Les chariots bas (8 niveaux) seront prévus avec plan de travail inox.

Quatre roulettes largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec freins et butoirs de protection non marquants.

Il sera prévu une dotation de grilles inox correspondant à la moitié de la capacité du chariot.

13.8.2 Chariots à assiettes a niveau constant

Les chariots à niveau constant chauffants pour assiettes permettant de stocker 70 assiettes environ par pile seront prévus avec couvercle.

Construction en acier inox 18 / 10. avec ressorts inox permettant un réglage en hauteur par décrochage de ressorts, étuve avec isolation par laine de roche.

Résistances chauffantes permettant une température des assiettes de 80°C.

Tableau étanche en façade avec marche/arrêt et protection électrique.

Quatre roulettes largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec freins et butoirs de protection non marquants.

13.8.3 Chariots de débarrassage

Les chariots de dépose et de débarrassage des plateaux repas type échelles 24 niveaux (2 fois 12) seront construits en tube d'acier inox 25 x 25 avec possibilité de réglage des entretoises horizontales aux dimensions des plateaux repas.

Les cornières des niveaux seront prévues avec butées maintenant, mais, ne gênant pas l'introduction des plateaux.

Les jouées latérales seront habillées de panneau stratifiés (teinte à définir par le décorateur).

Les chariots bas de 12 niveaux de dépose (2 fois 6) seront prévus avec plan de travail.

Quatre roulettes largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein et butoirs de protection non marquants.

13.8.4 Chariots à plateaux à niveau constant

Les chariots à niveau constant de réception des plateaux en bout de convoyeur seront adaptés à sa hauteur.

Construction en acier inox 18 / 10. avec ressorts inox multiples permettant un réglage en hauteur par décrochage de ressorts.

Quatre roulettes largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein et butoirs de protection non marquants.

13.8.5 Bac mobile de trempage

Les bacs mobiles de détrempage couverts d'une capacité de 120 l. env. seront adaptés à la hauteur de l'extracteur magnétique et devront permettre d'accepter un panier de 500 x 500 mm

Construction en acier inox 18 / 10. avec crépine et bonde surverse.

Quatre roulettes largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein et butoirs de protection non marquants.

13.8.6 Chariot à assiettes

Les chariots à assiettes seront construits en fil d'acier chromé avec deux séparations amovibles par face.

Quatre roulettes largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec freins et butoirs de protection non marquants.

13.8.7 Socle rouleur

Les chariots à plateaux, casiers à verres seront construits en acier inox 18/10 ; avec cuvette moulée en ABS. Ils seront prévus avec ou sans rampe.

Les chariots porte sac poubelle de 55 l seront prévus sans rampe.

Quatre roulettes largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein et butoirs de protection non marquants.

13.9 ENVIRONNEMENT LAVERIE VAISSELLE

13.9.1 Transporteur bi-corde

Châssis monobloc en tôle pliée inox 18/10 épaisseur 15/10ème sans visserie apparente.

Piètements tubulaires en acier inox 18/10 épaisseur 15/10ème. Diamètre 40 mm. avec mise à niveau par vérins.

Poulies en aluminium ; arbres en acier inox austénitique ; paliers à rotule graissés à vie.

Cordes en polyuréthane alimentaire diamètre 15 mm renforcées de câble polyester haute résistance.

Protection anti-pincement à tous les enroulements de corde.

Bloc moteur avec :

Moto-réducteur à vis sans fin graissée à vie.

Chaîne d'entraînement traitée anti-corrosion ; pignons adaptés à la cadence de l'installation.

Carénage de sécurité.

Coffret électrique avec :

Commandes Marche / Arrêt

Sectionneur

Disjoncteur.

Modules linéaires :

Guides corde en plastique technique.

Modules virages :

Corde extérieure indépendante avec vitesse accélérée par un jeu de pignons.

Galets de guidage des cordes en plastique technique.

Le transporteur bi-corde sera fourni avec :

Armoire électrique étanche.

Barrage de hauteur détecteur d'objets à balancier réglable en hauteur sur 40 mm. en tube inox 18/10 épaisseur 12/10ème. avec capteur inductif sous protection inox

Chargeur à plateaux d'extrémité.

Arrêts d'urgence en dépose et triage.

13.9.2 Etagère mixte

Etagère supérieure horizontale pour stockage des paniers vides en tube inox 18/10 30 x 30 épaisseur 15/10ème. goujonnés sur consoles en tôle inox 18/10 épaisseur 20/10ème.

Etagère inférieure inclinée pour paniers à verres à angles rayonnés et récupération des fonds de verres à raccorder sur vidange.

Construction en tôle pliée inox 18/10 épaisseur 15/10ème. avec manchon de vidange pour tube P.V.C. diamètre 40 mm.

Ensemble réglable en hauteur par manchons coulissants sur tubes fixés au mur ou sur piétement.

13.9.3 Etagère horizontale

Etagère horizontale pour stockage des paniers vides en tube inox 18/10 30 x 30 épaisseur 15/10ème. goujonnés sur consoles en tôle inox 18/10 épaisseur 20/10ème.

Ensemble réglable en hauteur par manchons coulissants sur tubes fixés au mur ou sur piétement.

13.9.4 Pont de tri escamotable

Jonction entre la tablette de tri et le convoyeur d'entrée de la machine à laver.

Construction en tôle d'acier inox 18/10 épaisseur 20/10 ème pliée et soudée avec axes d'articulation soudés.

13.9.5 Table de transfert à rouleaux

Châssis poutre étanche en acier inox 18/10 épaisseur 15/10ème avec manchons de raccordement pour P.V.C. diamètre 40 mm

Piètements fixes tubulaires et entretoises en acier inox 18/10 épaisseur 15/10ème montés sur vérins de réglage

Rouleaux diamètre 40mm. en polypropylène avec roulements à billes et axe inox 18/10.

Ensemble monté sur cadre amovible Longueur 400 mm permettant leur nettoyage en machine à laver.

Virages avec modules support rouleaux 22°30 amovibles.

Guide en polyéthylène sur l'extérieur des virages.

Le convoyeur à rouleaux libres placé en sortie machine sera équipé d'une butée en fin de course arrêtant l'avance machine en cas de bourrage des paniers. La zone du convoyeur qui sera implanté sous le tunnel de séchage sera équipé de rouleaux inox.

Il sera prévu des accrochages machine à laver adaptés assurant une parfaite étanchéité.

13.9.6 Machines à laver la vaisselle

13.9.7 Généralités

Le fournisseur de la machine à laver doit s'assurer des possibilités d'accès de son matériel, s'il doit livrer une machine en élément séparés, son remontage sur place devra être inclus dans le montant de son offre.

Les machines à laver reposeront sur pieds réglables de 15 cm de hauteur minimum ; en acier inoxydable résistant aux agents chimiques pour permettre l'entretien courant aisé des sols et des appareils.

Tous les éléments de sécurité où commande seront intégrés ou livrés avec les machines y compris coffret électrique mural avec disjoncteur, Marche Arrêt, Arrêt d'urgence type coup de poing.

Les machines ne seront pas équipées de distributeurs de produits lessiviels et tensio-actif sauf si ces équipements sont en partie ou totalité intégrés en standard de construction.

Toutes les machines proposées devront être en totale conformité avec la sécurité du travail

Les certificats de conformité à ces normes devront comme prévu à l'article R.233-68 du code du travail être remises à l'utilisateur en même temps que les consignes de sécurité.

La dotation de paniers n'est pas prévue au présent lot, cette dotation sera à charge de l'opérateur retenu.

13.9.8 Machine à convoyeur

Sans objet

MACHINE A AVANCEMENT AUTOMATIQUE DE CASIERS

Châssis porteur en acier inoxydable 18-10 AISI 304, épaisseur 25/10e, qui garantit la rigidité de la machine et réduit au maximum les vibrations de fonctionnement.

Pieds solidaires de la structure, en tube inox 40x40 mm avec vérins de réglage.

La face arrière de la machine est entièrement carrossée par panneaux en acier inoxydable.

Carrosserie en acier inoxydable 18-10 à double paroi isolée thermique et phonique, épaisseur 15/10e.

Une chambre d'évacuation des buées isole la partie supérieure de la machine. Elle canalise les buées et évite leur dispersion dans la laverie. Une trappe supérieure amovible permet son nettoyage.

Passage utile 620x430 mm ht. Par sécurité, un barrage fixe empêche le passage d'objets d'une hauteur supérieure à 430mm.

Garde au sol de 150 mm.

Système de protection sur l'avancement des casiers en cas d'incident de fonctionnement avec limiteur de couple mécanique et électronique.

Vitesse d'avancement conforme à la norme d'hygiène DIN10510.

Système de chauffage

Electrique ou vapeur.

Auto-vidange du surchauffeur à la mise en service pour éliminer l'eau en stagnation et un développement bactérien éventuel.

Zones de prélavage et lavage

Sas de 200mm en entrée qui protège les opérateurs des éventuelles projections d'eau.

Double système de filtres sur la cuve et sur l'aspiration de la pompe.

Système de bras de prélavage et lavage avec collecteur extractible.

Rampes latérales dans les lavages principaux qui renforcent la qualité de lavage des pièces très profondes ou de formes spéciales.

Système de contrôle des niveaux d'eau automatique, avec sécurité et arrêt des systèmes de chauffage et des pompes en cas de niveau insuffisant.

Le remplissage des cuves à normes DVGW est sécurisé et ne peut s'effectuer que portes fermées.

La vidange des cuves s'effectue au moyen de leviers situés au-dessus des filtres de manière à ce que l'utilisateur ne soit jamais au contact des solutions détergentes.

Les différentes zones de la laveuse sont séparées par des rideaux et déflecteurs qui suppriment les projections inter-zones.

Pour un parfait nettoyage, l'enceinte de lavage de la machine est libre de toute tuyauterie.

Système de vidange empêchant le remplissage de la cuve dans le cas où la vidange reste ouverte.

Pour un maximum d'hygiène, les cuves sont mono-blocs, embouties avec angles arrondis et fond incliné qui empêche l'eau résiduelle de stagner.

Pompes entièrement en acier inoxydable.

Portes d'accès aux zones

Chaque zone de la laveuse, y compris celle du rinçage, dispose d'une large porte d'accès à la cuve et un système de ressorts supprime l'effort de relevage. Elles sont à double paroi d'une épaisseur de 40 mm.

La sécurité des utilisateurs est doublement assurée par un crochet de retenue porte ouverte et un système de frein durant la fermeture.

Sur chaque porte, deux micros interrupteurs interdisent le fonctionnement de la machine en cas de mauvaise fermeture.

L'accès à l'intérieur de chaque zone est grandement facilité car aucun montant ne vient entraver l'inspection et le nettoyage.

Les poignées isolées en inox sont intégrées dans la porte et permettent des manœuvres faciles.

La finition extérieure lisse et sans recoin inaccessible, supprime la rétention de salissure.

Armoire électrique

L'armoire électrique, avec commandes digitales, est située en standard en position supérieure à l'abri de toutes projections et chocs.

Les circuits de commandes sont en basse tension 24V et les touches protégées par membrane IPX5.

Tableau de commande à touche sensitive

L'écran texte, en standard sur tous les modèles, informe le personnel sur les différents paramètres de fonctionnement de la machine, tels que températures, états, alarmes, etc.

Magnétothermiques pour protection des résistances et des moteurs.

Sectionneur sur armoire électrique avec possibilité de verrouillage par cadenas.

Visualisation des alarmes par l'auto-diagnostic

Paramètres et fonctions programmables

Panneau de commandes Electronique

Dispositif d'économie de fonctionnement selon la vitesse d'avancement sélectionnée.

Economie d'eau de rinçage, d'énergie, de détergent et produit séchant de 30% entre la première et la deuxième vitesse.

Pompe à chaleur

L'air chaud et humide, généré par la machine à laver est aspiré au travers de la batterie frigorifique pour y être refroidi, asséché et rejeté dans l'air ambiant de la laverie.

Les calories produites par le système frigorifique sont récupérées pour le préchauffage de la cuve de lavage et de l'eau de rinçage, engendrant ainsi de réelles économies.

Suppression des résistances de la cuve de lavage concernée.

Tunnel de séchage

Un flux d'air chaud élimine toutes les traces d'eau sur la vaisselle. Une batterie de chauffage, génère de l'air chaud à 60/70°C, et par l'intermédiaire d'un puissant moto-ventilateur qui balaie avec force la vaisselle et accélère l'action du produit de séchage. Le jet diffusant de l'air est réglable pour optimiser le résultat.

Défecteur de renvoi d'air sur la partie inférieure.

Une partie de l'air chaud du séchage est recyclée par un système d'aspiration interne à la zone et mélangée avec de l'air neuf pour en diminuer l'humidité, en réduisant de manière considérable la consommation énergétique.

Ce tunnel est posé sur la sortie de la machine.

Auto-timer (mise en sommeil)

Ce système procure des économies en début et en fin de service, où le flux du retour de vaisselle est souvent discontinu.

Les pompes et le tunnel de séchage s'arrêtent lorsque la machine n'a pas été alimentée durant un certain temps.

Dès nouvelle dépose, la remise en route est automatique.

13.9.9 Lave plateaux

Sans objet dans le présent dossier.

13.9.10 Lave-vaisselle à capot pour casiers.

De type à panier fixe et capot relevable acceptant les paniers standards 500 x 500.

Construction totalement en acier inoxydable 18 / 10 ; elle sera prévue avec isolation thermique et phonique.

Trois cycles de lavage programmables ; déclenchement automatique du cycle par fermeture du capot.

Isolation thermique et phonique de la cuve et du capot.

Le bac profond à remplissage automatique évitera tout phénomène de cavitation, la pompe, sera auto vidangeable.

Le remplissage ne devra pouvoir s'effectuer que vidange fermée.

Des filtres démontables sans outils, facilement accessibles recouvriront la surface du bac.

La machine devra être équipée d'une sécurité de capot arrêtant automatiquement le lavage en cas d'ouverture.

Le relevage et l'abaissement du capot, assisté par des ressorts compensateurs, devront pouvoir s'effectuer sans effort.

Le capot sera équipé de bords intérieurs inférieurs relevés en gouttière afin de récupérer les condensats et d'éviter qu'ils ne s'égouttent sur la vaisselle lors de son relevage en fin de cycle.

Les rampes de lavage supérieure et inférieure et rinçage devront être démontables sans outils.

Condenseur / récupérateur

Equipement de la machine d'un condenseur récupérateur à l'arrière de la machine

Les buées chaudes sont utilisées pour réchauffer l'eau d'alimentation froide

Les buées chaudes refroidissent et se condensent

Réduction de la puissance totale de la machine.

13.9.11 Lave verres à casier.

Carrosserie sur châssis inox 18/10. Casiers 500x500. Hauteur de passage : 400mm.

Automatisme intégral depuis le remplissage de la machine.

3 cycles prééglés : lavage, égouttage, rinçage. Cycles de 120/180s. Capacité : 30 casiers / heure.

Lavage et rinçage par deux bras rotatifs inférieurs et deux supérieurs en inox.

Enclenchement automatique du cycle à la fermeture de la porte.

Cuve inox moulée en pente avec angles arrondis. Pompe auto-vidangeable.

Double filtrage par panier récupérateur et filtre sur aspiration de pompe. Gicleurs inobstruables.

Surchauffeur de rinçage inox avec résistance traitée anticorrosion. Auto rinçage intérieur en fin de service.

Doseur de produit séchant incorporé.

Double isolation de la machine y compris dessus.

Commandes à touches sensibles.

13.9.12 Osmoseur

Sans objet

13.10 HOTTES D'EXTRACTION

13.10.1 Hors lot

13.11 EXTINCTEURS SPECIFIQUES – FEUX GRAS

Le système d'extinction de feux gras sur les différentes friteuses, réputée en zone « cuisine ouverte » de l'ERP objet du présent dossier sera à fournir par le lot cuisine.

13.12MATERIEL DE DISTRIBUTION

13.12.1 Généralités

La conception, les matériaux et les habillages des meubles de distribution devront correspondre aux prescriptions établies par le cabinet PATRIARCHE.

Aucune plus value ne sera acceptée au titre d'une méconnaissance des prescriptions décoratives du projet.

Ce chapitre concerne plus spécifiquement les finitions self et mobilier de restaurant.

Façades des meubles de self service scramble :

En base : Façades de meubles : Panneau CP érable type Garnica Maple (o.e.) Vernis incolore haute résistance

En variante : Panneau de particule ep. 19mm hydrofuge, finition stratifié POLYREY ou EGGER parmi les gammes : unies, bois, matières

Plinthes : plinthe en medium finition stratifiée POLYREY ou EGGER parmi les gammes : unies, bois, matières, métal.

Façades des meubles de cafétéria :

En base : Façades de meubles : Panneau CP érable type Garnica Maple (o.e.) Vernis incolore haute résistance

En variante : Panneau de particule ep. 19mm hydrofuge, finition stratifié POLYREY ou EGGER parmi les gammes : unies, bois, matières

Plinthes : plinthe en medium finition stratifiée POLYREY ou EGGER parmi les gammes : unies, bois, matières, métal.

Façades des meubles de restaurant RDC :

En base : Façades de meubles : Panneau CP érable type Garnica Maple (o.e.) Vernis incolore haute résistance

En variante : Panneau de particule ep. 19mm hydrofuge, finition stratifié POLYREY ou EGGER parmi les gammes : unies, bois, matières

Plinthes : plinthe en medium finition stratifiée POLYREY ou EGGER parmi les gammes : unies, bois, matières, métal.

Façades des meubles de restaurant salle club R+1 :

En base : Façades de meubles : Panneau CP érable type Garnica Maple (o.e.) Vernis incolore haute résistance

En variante : Panneau de particule ep. 19mm hydrofuge, finition stratifié POLYREY ou EGGER parmi les gammes : unies, bois, matières

Plinthes : plinthe en medium finition stratifiée POLYREY ou EGGER parmi les gammes : unies, bois, matières, métal.

Dessus des meubles scramble :

Finition des plans de travail composé de minéraux et de roches naturelles, lié avec de la résine, des pigments et autres charges de poudre de quartz de type Silestone ou équivalent. Teinte au choix de l'architecte dans la gamme complète du fabricant. Épaisseur 20 mm.

Dessus des meubles cafétéria :

Finition des plans de travail composé de minéraux et de roches naturelles, lié avec de la résine, des pigments et autres charges de poudre de quartz de type Silestone ou équivalent. Teinte au choix de l'architecte dans la gamme complète du fabricant. Épaisseur 20 mm.

Dessus des meubles de salle de restaurant RDC :

Finition des plans de travail composé de minéraux et de roches naturelles, lié avec de la résine, des pigments et autres charges de poudre de quartz de type Silestone ou équivalent. Teinte au choix de l'architecte dans la gamme complète du fabricant. Épaisseur 20 mm.

Dessus des meubles de salle de restaurant salle club R+1 :

Finition des plans de travail composé de minéraux et de roches naturelles, lié avec de la résine, des pigments et autres charges de poudre de quartz de type Silestone ou équivalent. Teinte au choix de l'architecte dans la gamme complète du fabricant. Épaisseur 20 mm.

13.12.2 Hygiène

Les matériels devront répondre aux normes NF hygiène alimentaire.

Réalisation entièrement en matériaux inoxydables : acier inoxydable nuance 18-10.

Intérieur des meubles et des cuves à angles arrondis.

13.12.3 Dimensions

La hauteur des meubles hors structures sera de 900 mm sauf indication particulière.

13.12.4 Structures pour meubles de distribution

Les châssis support seront en acier inoxydable 18/10 section 25 x 25 mm et épaisseur 30/10e soudés avec piétement en tube d'acier inoxydable sur vérins réglables.

Double peau inox 18/10 pour toute baie libre en soubassement des meubles et comptoirs avec étagère intermédiaire.

13.12.5 Gondoles réfrigérées

Construction entièrement en acier inoxydable finition grain 220 soit châssis, bandeaux, parois latérales, cuve, etc.

La gondole réfrigérée disposera de 4 niveaux d'étagère en verre sécurit, elle sera équipée d'un rideau de nuit sur enrouleur. La réfrigération se fera par froid ventilé via panneau arrière inox perforé. Lors du fonctionnement il ne devra être constaté aucun effet de condensation sur les étagères vitrées.

La cuve inox en partie basse sera en acier inoxydable avec angles largement rayonnés.

L'éclairage se fera par LED avec commande marche / arrêt en façade.

Une régulation avec visualisation de la température devra être prévue elle sera positionnée, de préférence à l'intérieur de la gondole, elle permettra également une programmation pour un départ et un arrêt différé.

Il sera prévu un châssis de rehausse pour mise à niveau et intégration au comptoir.

13.12.6 Cuves réfrigérées froid statique

Profondeur 30 ou 90 mm avec tous les angles arrondis.

Réfrigération par un serpentin en tube cuivre frigorifique.

Régulation par télé thermostat à affichage digital.

Isolation par mousse de polyuréthane injectée sans CFC.

13.12.7 Plan inox / granit réfrigéré froid contact

Plan réfrigéré encastrable affleurant avec le dessus, finition en inox 20/10e ou granit épaisseur 15mm.

Châssis en acier inoxydable 18/10.

Rigole périphérique invisible en acier inoxydable 18/10 pour drainage condensats.

Réfrigération statique par un serpentin en tube cuivre frigorifique.

Régulation par téléthermostat à affichage digital.

Isolation par mousse de polyuréthane injectée sans CFC.

13.12.8 Cuve réfrigérée à air pulsé

Sans objet dans le présent dossier.

13.12.9 Dessus chauffant en verre trempé

Sans objet dans le présent dossier.

13.12.10 Meuble réfrigéré

Réserve avec angles intérieurs arrondis, portillons GN 2/1, isolation mousse de polyuréthane sans CFC.

Echelles amovibles en acier inox, cinq niveaux de glissières.

Portillons sur pivots avec chants verticaux arrondis suivant un rayon de 10 mm.

Angles soudés.

Etanchéité par cadre bourrelet amovible.

Fermeture par loqueteau automatique.

Réfrigération par un ou deux évaporateurs ventilés transversaux traités anticorrosion.

Régulateur par téléthermostat à affichage digital.

Horloge de dégivrage intégrée.

Groupe compresseur à distance sauf indication contraire au CCTP.

Panneau d'aération à lamelles côté service.

Protection par fusibles.

13.12.11 Meuble chaud

Etuve avec angles intérieurs arrondis.

Isolation laine de roche épaisseur 30 mm

Portes coulissantes isolées et doublées, suspendues sur rail en acier inoxydable.

Chauffage par air pulsé.

Caisson dorsal avec résistances à ailettes et ventilateur central.

Régulation par thermostat avec voyant de contrôle.

Protection contre les surchauffes par un thermostat de sécurité.

Protection par fusibles.

13.12.12 Superstructure de distribution

Pare haleines verticaux en glace trempée hauteur 400 mm supportés par des montants verticaux en tube rond diamètre 42 mm poli miroir.

Vitrines hauteur 650 ou 700 mm coiffant soit les plaques chauffantes en verre trempé soit les cuves réfrigérées à air pulsé sauf indication contraire dans le descriptif.

Avec ossature en acier chromé ou acier inox, glace droite en façade côté convives, glaces latérales, étagère intermédiaire en glace avec éclairage en sous face ; les vitrines coiffant les plaques chauffantes en verre trempé auront des lampes halogène assurant éclairage et chauffage en sous face de l'étagère intermédiaire sauf indication contraire dans le descriptif.

13.12.13 Meuble de distribution

Selon prescription décorateur.

Réalisation tout acier inoxydable 18/10.

Construction en tôle pliée.

Intérieur des meubles chauds et réfrigérés à angles arrondis en tôle pliée avec rayon de 10 mm, sur les longueurs à l'arrière et par profilé en plastique technique alimentaire sur les côtés (résistance à la température de -20° à $+120^{\circ}$).

Pieds en acier inoxydable hauteur 150 mm, diamètre 55 mm avec vérins de réglage.

Plinthe de finition inox.

13.12.14 Piétements

Pieds avec vérins de réglage en acier inoxydable, diamètre 55 mm, hauteur 150 mm

13.12.15 Eléments de jonction et de raccordement

Tous les éléments de jonction entre les dessus en Corian et les éléments inox, verres ou autres devront être de couleurs aluminium ou inox et non de couleur noir.

13.12.16 Dessus des meubles arrières pour le self

Dessus inox.

Toutes les parties adossées devront être prévues avec dossier ht 100mm.

Les arrières devront être alignés sur la largeur des meubles les plus encombrants.

13.12.17 Dessus des meubles avant pour le self

Selon finition du carnet décorateur

Nota important :

Pour assurer une finition parfaite et une bonne tenue, les dessus, les rampes et les jouées de rattrapage « Corian blanc » devront être conçus en un minimum d'éléments (découpe pour les cuves et non 4 éléments périmétriques rapportés par exemple) et avoir une épaisseur monobloc.

13.12.18 Habillages de façades des meubles avants

Selon finition du carnet décorateur

14 DESCRIPTIF TECHNIQUE DETAILLE DES OUVRAGES

14.1 CUISINE PRINCIPALE

14.1.1 Fonction : 1 - Livraison et décartonnage

Désignation des équipements			Quantité
REC01	Désinsectiseur mural 40 W à LED Dimensions : 615 x 95 x 240 (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Equipement conçu pour lutter contre les insectes volants dans les endroits humides Usage intérieur exclusif Lampe LED Grilles frontale et électrique amovibles Tubes anti-éclats de série Flexibilité : peut être fixé sur un mur, suspendus ou posé. Nettoyage à la lance à eau. Certifié CE et conforme au standard Européen EN 60 335-2-59 sous certification qualité 150 9002. Certification IP X4. Normes HACCP et CE Surface couverte 50 m² environ	50 m²	1
REC02	Balance électronique de quai Dimensions : 800 x 800 x 80 (L.x P.x H.) Capacité : Portée 150 kg, précision 20g. Energie : Electrique MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Portée 600 kg précision 100 gr Structure plateau tout inox Protection IP65 de la structure intérieure Indicateur monté sur colonne inox Plateau 600 x 600 mm	150 kG	1
REC03	Transpalette manuel Dimensions : 1 540 x 850 x 1 000 (L.x P.x H.) Capacité : 2 000 kG Energie : Marque (ou équivalent) : Manutan Spécifications : Transpalette manuel capacité 2500 kg max, Châssis et fourche en tôle d'inox plié. Soupape de sécurité permettant le blocage de la levée si la charge est supérieure au poids maximum autorisé Galets en Vulkolan Pompe hydraulique et piston chromé Timon renforcé doté de poignée grand confort recouverte de caoutchouc Longueur de fourches 1150 mm Conçu pour le déplacement des palettes europe. Roues en caoutchouc non marquant pour un déplacement silencieux.	2 000 kG	1

Désignation des équipements		Quantité
REC04	Lave mains monobloc à commande non manuelle avec dossier	1
	Dimensions : 450 x 340 x 900 (L.x P.x H.)	440 mm
	Capacité :	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : NF HYGIENE ALIMENTAIRE	
	Construction en acier inoxydable 18-10	
	Cuve 345 x 245 mm, profondeur 120 mm	
	Entièrement monobloc avec dossier arrière, cuve et jupe	
	Commande électronique à détection de présence infrarouge (pile incluse)	
	Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température	
	Livré avec siphon et flexibles	
	Livré avec brosse à ongles et chaînette	
	Livré avec poubelle murale inox	
REC05	Poste de désinfection mural à enrouleur	1
	Dimensions : x x (L.x P.x H.)	20 mètre
	Capacité :	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Equipement complet composé :	
	D'une centrale de désinfection	
	- Mitigeur de raccordement	
	- Antipollution NF double clapet empêchant tout risque de pollution du réseau potable.	
	- Système VENTURI lavage rinçage avec réglage de 0,3 à 16 %	
	- Support en acier inox pour bidon rectangulaire de 5 litres	
	- Accepte tous les produits de nettoyage et de désinfection non toxiques applicables dans les gammes alimentaires.	
	D'une lance de nettoyage de 20 mètres sur enrouleur automatique inox :	
	- tuyau alimentaire Ø12x20 tenue 6 bars à 55°C d'une longueur de 20m en sortie et une tresse inox DN13 FF1/2 d'une longueur de 2m en alimentation	
	- pistolet antichoc	
	- Structure robuste en acier inoxydable privilégiant sur tout le circuit hydraulique une importante section de passage, c'est-à-dire de faibles pertes de charge pour assurer un débit élevé.	
	- Support orientable	
REC06	Pupitre mobile avec abattant inox	1
	Dimensions : 550 x 565 x 1 200 (L.x P.x H.)	656 mm
	Capacité : 656 mm	
	Energie : MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) : Tournus	
	Spécifications : Construction inox 18/10	
	Ecritoire support téléphone	
	Couvercle abattant sur rangement	
	Piètement tube carré 25 x 25 mm	
	Hauteur de traverse au sol 300 mm	
	4 roulettes Ø 125 mm dont 2 freinées	

Désignation des équipements			Quantité
REC31	Prise de confort Mono 240 V + T	Hors lot	2
	Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.)		
	Capacité : Mono 240 V / 1500 W		
	Energie : Electricité		MONO 240 V+T
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Hors lot.		
	Prévoir intégration aux plans de réservation.		
REC32	Prise de confort Tri 400 V + T + N	Hors lot	1
	Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.)		
	Capacité : Tri 400 V		
	Energie : Electricité		TRI 400 V+T
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Hors lot.		
	Prévoir intégration aux plans de réservation.		
REC41	Siphon de sol 200 x 200 mm à sortie verticale // horizontale	200 mm	1
	Dimensions : 200 x 200 x 250 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 200 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction inox		
	Grille inox Ø 175 mm		
	Grille épaisseur 8 mm = 5 tonnes		
	Réceptacle embouti rayonné épaisseur 15/10ème mm		
	Ø de sortie 100 mm		
	Garde d'eau 60 mm		
	Débit 2 litres/seconde		
	4 pattes d'ancrage + mise à la terre		
	Panier à déchet indépendant		
	Cloche amovible		
	Siphons avec cadre réglable		

14.1.2 Fonction : 2 - Local poubelles

Désignation des équipements		Quantité
POU01	Désinsecteur mural 40 W à LED Dimensions : 615 x 95 x 240 (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Equipement conçu pour lutter contre les insectes volants dans les endroits humides Usage intérieur exclusif Lampe LED Grilles frontale et électrique amovibles Tubes anti-éclats de série Flexibilité : peut être fixé sur un mur, suspendus ou posé. Nettoyage à la lance à eau. Certifié CE et conforme au standard Européen EN 60 335-2-59 sous certification qualité 150 9002. Certification IP X4. Normes HACCP et CE Surface couverte 50 m² environ	50 m² 1
POU02	Poste de désinfection mural à enrouleur Dimensions : x x (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Equipement complet composé : D'une centrale de désinfection – Mitigeur de raccordement – Antipollution NF double clapet empêchant tout risque de pollution du réseau potable. – Système VENTURI lavage rinçage avec réglage de 0,3 à 16 % – Support en acier inox pour bidon rectangulaire de 5 litres – Accepte tous les produits de nettoyage et de désinfection non toxiques applicables dans les gammes alimentaires. D'une lance de nettoyage de 20 mètre sur enrouleur automatique inox : – tuyau alimentaire Ø12x20 tenue 6 bars à 55°C d'une longueur de 20m en sortie et une tresse inox DN13 FF1/2 d'une longueur de 2m en alimentation – pistolet anti choc – Structure robuste en acier inoxydable privilégiant sur tout le circuit hydraulique une importante section de passage, c'est-à-dire de faibles pertes de charge pour assurer un débit élevé. - Support orientable	20 mètre 1

Désignation des équipements			Quantité
POU03	Evaporateur pour local réfrigéré +8/+12°C et groupe à distance Dimensions : 600 x 800 x 500 (L.x P.x H.) Capacité : 40 m² max. Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Evaporateurs double flux pour le local déchet et préparations froide (ventilation lente) Pas d'ailettes : 6,35 mm dt 10°C Débit d'air : 1 559 m³/h Dégivrage par air Puissance frigo : adaptée au volume à traiter à justifier par note de calcul Détendeur, électrovanne, Écoulement Coffret de régulation avec affichage, alarme température et personnes enfermées. Raccordé sur le système de centralisation des températures.	40 m²	1
POU04	Container mobile à déchets Dimensions : 1 235 x 1 360 x 765 (L.x P.x H.) Capacité : 660 litres Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Conteneurs à déchets 4 roues conçus pour la collecte des déchets. Capacités de 660 litres. Diamètre des roues 200 mm. En Pehd moulé par injection. Résistants aux UV, aux infrarouges, aux acides et aux températures de -18 °C à +90°C. Couvercle à ouverture totale. Pour un usage intérieur et extérieur. Prise frontale et latérale pour les véhicules de collecte des déchets. Bouchon de vidange situé dans le fond du conteneur pour un nettoyage facile	Hors lot	4
POU31	Prise de confort Mono 240 V + T Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Mono 240 V / 1500 W Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot	1

Désignation des équipements		Quantité
POU41	Caniveau de sol 200 x 200 mm à sortie verticale // horizontale	200 mm 1
	Dimensions : 200 x 200 x 250 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 200 mm	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Construction est en acier inoxydable.	
	Caniveaux avec cuvette support caillebotis réglable	
	Boîtier embouti, sans soudure dans la zone de la garde d'eau	
	4 pattes d'ancrage + mise à la terre	
	Caillebotis, avec mailles de 19 x 19 mm, facilitant le passage des chariots mailles 19 x 19 mm.	
	Charge répartie : 3 t/m2, charge ponctuelle : 750 kg.	
	Hauteur de la garde d'eau de 60 mm conformément au DTU	
	Avec croisillon d'arrêt des déchets	
	Caillebotis brise jets nettoyables en plonge	
	Débit : 4 litres par seconde	
	Carottage de diamètre 225 mm suffisant	
	Sortie en diamètre 100 mm	
	Panier à déchets indépendant	

14.1.3 Fonction : 3 - Local produits d'entretien

Désignation des équipements		Quantité
ENT01	Rayonnage à produits d'entretien étagères avec bac de rétention Dimensions : 1 000 x 600 x 2 000 (L.x P.x H.) Capacité : 1 000 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Rayonnage avec bacs de rétention Rayonnage en acier avec revêtement Epoxy Chaque élément comprend : - 4 étagères réglables en hauteur au pas de 25 mm - 4 bacs de rétention en acier galvanisé (sous chaque niveau d'étagères) Dimensions exactes selon plan	1 000 mm 3
ENT31	Prise de confort Mono 240 V + T Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Mono 240 V / 1500 W Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot 1

14.1.4 Fonction : 11 - Vestiaires sanitaires du personnel

Désignation des équipements		Quantité
VES01	Armoire vestiaire du personnel sur piétement inox et miroir Dimensions : 400 x 500 x 1 800 (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Marque (ou équivalent) : Acial Spécifications : Armoire vestiaire de type Industrie salissante 2 Compartiments verticaux et 1 compartiment horizontal en partie haute Carrosserie en tôle peinte et toit penté. Grilles de ventilation haute et basse Porte cintre et cadenas intégrés Piètements inoxydables Coiffe pentée Prévoir un banc rétractable par série de 2 ou 3 casiers mitoyens selon organisation du local.	400 mm 24
VES02	Banc escamotable de vestiaire Dimensions : 800 x 800 x 400 (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Marque (ou équivalent) : Acial Spécifications : Socle banc métallique support casier vestiaires escamotable Structure avec pieds tube carré de 30 x 30 munis d'embouts plastiques + vérins Dessus 2 lames P. V. C. largeur 95 mm, épaisseur 25 mm, finition teck	800 mm 2
VES03	Chariot à linge sale Dimensions : 620 x 620 x 920 (L.x P.x H.) Capacité : 20 kilos de linge Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Bac à linge d'une capacité de 220L, avec 4 roulettes pivotantes anti-traces. Chariot pliable. Capacité 220 L Poids 11 kg Quatre roulettes pivotantes anti-traces Sac de rechange:	20 kG 2

Désignation des équipements			Quantité
VES04	Lave mains monobloc à commande non manuelle avec dossieret	440 mm	4
	Dimensions : 450 x 340 x 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : NF HYGIENE ALIMENTAIRE		
	Construction en acier inoxydable 18-10		
	Cuve 345 x 245 mm, profondeur 120 mm		
	Entièrement monobloc avec dossieret arrière, cuve et jupe		
	Commande électronique à détection de présence infrarouge (pile incluse)		
	Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température		
	Livré avec siphon et flexibles		
	Livré avec brosse à ongles et chaînette		
	Livré avec poubelle murale inox		
VES31	Prise de confort Mono 240 V + T	Hors lot	4
	Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.)		
	Capacité : Mono 240 V / 1500 W		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Hors lot.		
	Prévoir intégration aux plans de réservation.		
VES41	Siphon de sol 200 x 200 mm à sortie verticale // horizontale	200 mm	2
	Dimensions : 200 x 200 x 250 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 200 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction inox		
	Grille inox Ø 175 mm		
	Grille épaisseur 8 mm = 5 tonnes		
	Réceptacle embouti rayonné épaisseur 15/10ème mm		
	Ø de sortie 100 mm		
	Garde d'eau 60 mm		
	Débit 2 litres/seconde		
	4 pattes d'ancrage + mise à la terre		
	Panier à déchet indépendant		
	Cloche amovible		
	Siphons avec cadre réglable		

14.1.5 Fonction : 12 - Local linge

Désignation des équipements			Quantité
LIN01	Rayonnage à clayettes polyéthylène - 1 500 mm Dimensions : 1 500 x 460 x 1 800 (L.x P.x H.) Capacité : 460 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Profondeur : 460 mm 4 niveaux de rangement Ensemble constitué d'échelles en duralinox et étagères en polymère réglables en hauteur Charge admissible : 150 kg / niveau et par mètre linéaire. NORME NF HYGIENE ALIMENTAIRE Dimensions exactes selon plan Fixation murale pour prévenir tout risque de basculement	460 mm	2
LIN02	Portant à linge propre Dimensions : 1 520 x 530 x 1 500 (L.x P.x H.) Capacité : 30 tenues Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction tout inox. Chariot penderie sur 4 roues pivotantes et robuste Bandage non marquant Chape PVC Penderie avec rallonge emboitable de 30 cm sur chaque côté Longueur totale de la barre de penderie avec rallonges 2,20M	1 200 mm	2
LIN31	Prise de confort Mono 240 V + T Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Mono 240 V / 1500 W Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot	1
LIN41	Siphon de sol 200 x 200 mm à sortie verticale // horizontale Dimensions : 200 x 200 x 250 (L.x P.x H.) Capacité : 200 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction inox Grille inox Ø 175 mm Grille épaisseur 8 mm = 5 tonnes Réceptacle embouti rayonné épaisseur 15/10ème mm Ø de sortie 100 mm Garde d'eau 60 mm Débit 2 litres/seconde 4 pattes d'ancrage + mise à la terre Panier à déchet indépendant Cloche amovible Siphons avec cadre réglable	200 mm	1

14.1.6 Fonction : 13 - Bureau du gérant

Désignation des équipements				Quantité
BUR01	Poste de travail administratif		monoposte	3
	Dimensions : 1 400 x 800 x 950 (L.x P.x H.)			
	Capacité : 1 poste			
	Energie : MONO 240 V+T			
	Marque (ou équivalent) : Manutan			
	Spécifications : Dotation comprenant :			
	1 Meuble bureau			
	1 Caisson			
	1 Lampe de bureau			
BUR02	Fauteuil		la place	3
	Dimensions : 400 x 450 x 1 050 (L.x P.x H.)			
	Capacité :			
	Energie :			
	Marque (ou équivalent) :			
	Spécifications : Fauteuil de bureau sur roulette avec accoudoir			
BUR03	Armoire basse de rangement - 1 500 mm		1 500 mm	2
	Dimensions : 1 500 x 500 x 2 000 (L.x P.x H.)			
	Capacité : 1 500 mm			
	Energie : MONO 240 V+T			
	Marque (ou équivalent) : Manutan			
	Spécifications : Armoire basse en acier laqué, coloris au choix selon gamme à préciser			
	Dessus du meuble formant plan de travail pouvant recevoir :			
	Ecran ou ordinateur			
	Copieur ou fax			
	Etc.			
	Fourni avec 2 tablettes intermédiaires intérieures métalliques à hauteur réglable			
	Avec portes coulissantes métalliques fermant à clefs			
BUR04	Coffre fort		petit modèle	1
	Dimensions : 380 x 250 x 250 (L.x P.x H.)			
	Capacité :			
	Energie :			
	Marque (ou équivalent) : Manutan			
	Spécifications : Coffre-fort ignifugé pour assurer une double protection.			
	Protection contre le vol			
	Norme européenne EN 1143-1			
	Llabel A2P délivré par			
	Classe de vol I E			
	Equipé d'une serrure à clé certifiée A2P/EN 1300			
	• Structure "monobloc" garantissant une parfaite cohésion mécanique en cas de choc ou de chute.			
	• Pênes robustes et galvanisés			
	• Système de fixation au sol : livrés avec une cheville M16.			
	• Enveloppes extérieures et intérieures en acier galvanisé anticorrosion			

Désignation des équipements		Quantité
BUR31	Prise de confort Mono 240 V + T Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Mono 240 V / 1500 W Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot 7
BUR34	Système de centralisation température 16 voies Dimensions : x x (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Boitier d'acquisition principal des températures des locaux et chambre froides et locaux réfrigérés Système filaire par bus (prévoir tous les interfaces nécessaires) Boîtier situé dans le bureau du chef et relié à une imprimante Mémoire interne du système d'un minimum de 1 ans des informations Renvoi vers alarme interne et alerte sur numéro de téléphone lors des écarts sur seuils déterminés (Température basse ou haute), et sur ouvertures de porte prolongée. Remontée supplémentaire sur GTC exploitation du site - de l'ensemble des données - prévue dans le présent équipement - avec possibilité d'exploitation des informations." 2 Données exploitables sous Windows, Report sur GTC : Défaut général Intégralité des données de températures et seuils en temps réel	Filaire 1
BUR35	Baie de brassage informatique et liaison ligne haut débit Dimensions : 0 x 0 x 0 (L.x P.x H.) Capacité : selon projet Energie : MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications :	Hors lot 1
BUR36	Ligne haut débit spécifique restauration Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : ADSL / FIBRE Energie : Electricité Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot 1
BUR37	Poste téléphone ou interphone hors lot sur réseau courant faible Dimensions : x x (L.x P.x H.) Capacité : Energie : MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Equipement hors lot	Hors lot 2

14.1.7 Fonction : 14 - Sanitaires du personnel

Désignation des équipements			Quantité
SR	Douche du personnel	Hors lot	2
	Dimensions : 1 000 x 2 000 x 2 500 (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Installation hors lot		
SR	Ensemble cuvette WC équipée + accessoires	Hors lot	2
	Dimensions : 1 000 x 2 000 x 2 500 (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Installation hors lot		

14.1.8 Fonction : 15 - Espace Pauses

Désignation des équipements			Quantité
REP01A	Table armoire neutre adossée 2 000 mm	700 mm	1
	Dimensions : 2 000 x 700 x 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 2 000 mm		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction en acier inoxydable		
	Portes coulissantes doublées		
	Une étagère réglable		
	Piètement Ø 60 mm avec vérins		
	Hauteur réglable 900 à 950 mm		
REP01B	Bac encastré dans meuble - 400 x 400 - 700 mm	700 mm	1
	Dimensions : 400 x 400 x 400 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 400 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : 1 bac de dimension 400 mm et d'une profondeur de 300 mm minimum.		
	Encastré dans meuble support		
	Construction acier inoxydable 18/10		
	Dessus avec bords anti-ruissellement		
	Epaisseur 15/10ème		
	Livré avec :		
	Robinetterie mélangeuse gros débit 100 l/mn avec douchette et col de cygne		
	Robinetterie à débatement 1/4 de tour		
	Prévoir un dosseret gauche ou droit si la table est positionnée le long d'une cloison (selon plan)		
REP01C	Commande non manuelle supplémentaire pour table du chef	Electronique	1
	Dimensions : 200 x 200 x 200 (L.x P.x H.)		
	Capacité : option		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) : Tournus		
	Spécifications : Fonctionnement par détection de présence infrarouge		
	Piles lithium, électrovanne et électronique intégrées dans le corps du robinet		
	Aérateur antitartre avec régulateur de débit 6 l/mn		
	Sécurité anti-brûlure et antiblocage en écoulement		

Désignation des équipements			Quantité
REP02	Placard mural à portes coulissantes - 1 400 mm Dimensions : 1 400 x 400 x 600 (L.x P.x H.) Capacité : 1 400 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction tout acier inoxydable 18/10 Portes coulissantes doublées Etagère intermédiaire réglable Dessus toit penté Fourni avec une dotation de bacs inox suspendus coulissants en sous face de placards - Format GN 1/3 - Autant que nécessaire pour couvrir l'équipement	1 400 mm	1
REP03	Machine à café filtre - 2 carafes 1,7 litre et réserve Dimensions : 424 x 357 x 620 (L.x P.x H.) Capacité : 2x1,7 litre Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Machine à filtration rapide à remplissage manuel, pour les sites dépourvus d'une alimentation en eau. Préparation du café directement dans des bouteilles isothermes pour un maintien en température optimal durant de nombreuses heures. 2 productions de café Livrée avec 4 bouteilles isotherme 1,9 litres Remplissage à l'avant de la machine Porte-filtre inox avec poignée isolante et ergonomique Voyants de contrôle à LED Témoin lumineux de présence d'eau Douchette d'aspersion et filtre forme corbeille, pour la meilleure infusion du café Utilisation d'eau froide, chauffe directe sans préchauffage Système de sécurité contre la chauffe à sec Signal sonore de fin de cycle Voyant d'entartrage prévenant de la nécessité de détartrer la machine Grande simplicité d'utilisation Entretien aisé	2x1,7 litre	1
REP04	Four micro-ondes programmable - 1 000 W Dimensions : 545 x 400 x 315 (L.x P.x H.) Capacité : 1 000 W Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : - Intérieur/extérieur tout inox - Répartition des micro-ondes par agitateur - Large affichage digital - Départ instantané 20 secondes - Touche + 20 secondes - Filtre et plaque de voûte démontables et lavables - Plaque de sole céramique - Double éclairage de la cavité avec protection	465 mm	1

Désignation des équipements			Quantité
REP05	Armoire froide positive "T. Top" 160 L. inox Dimensions : 600 x 637 x 820 (L.x P.x H.) Capacité : 160 litres Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction monocoque Températures positives (+1°C/+10°C) Capacités : 160 litres Pour clayettes 500 x 500 environ Froid ventilé Avec groupe logé Revêtement extérieur inox 18-10 Intérieur tout inox Isolation polyuréthane injecté Angles intérieurs arrondis Aménagement intérieur démontable Joint(s) de porte(s) magnétiques Fermeture à clef Pieds réglables en hauteur Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes Ambiance 43°C // tropicalisée Réévaporation automatique des eaux de dégivrage Eclairage intérieur Régulation électronique avec afficheur digital Alimentation mono 230V + T Fluide frigorigène R290 Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC Conforme à la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur Version avec coffre à fromage ou / et coffre à poisson intégré Fourni avec 4 paires de glissières et 4 grilles	600 mm	1
REP06	Armoire haute inox à portes coulissantes 1 200 mm Dimensions : 1 200 x 600 x 1 910 (L.x P.x H.) Capacité : 1 200 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction en acier inoxydable Portes coulissantes doublées Quatre étagères réglables Piètement Ø 60 mm avec vérins Toit penté	700 mm	1
REP07	Provision place assise de restauration commerciale Dimensions : 1 200 x 800 x 720 (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Dotation place assise	1 place	8
REP31	Prise de confort Mono 240 V + T Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Mono 240 V / 1500 W Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot	2

14.1.9 Fonction : 21 - Local boissons

Désignation des équipements			Quantité
BOI01	Palette de stockage au sol 1 200 x 800 mm Dimensions : 1 200 x 800 x 50 (L.x P.x H.) Capacité : 1 200 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Palette de polyéthylène haute densité recyclé Finitions : 3 semelles avec plateau ajouré sans rebord. Résistance : • Dynamique : 1000 kg • Statique : 4000 kg. Matériau : PEHD recyclé	1 200 mm	4
BOI02	Rayonnage à clayettes duralinox - 1 200 mm Dimensions : 1 200 x 560 x 2 100 (L.x P.x H.) Capacité : 560 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Profondeur : 560 mm 4 niveaux de rangement Ensemble constitué d'échelles en duralinox et étagères en duralinox réglables en hauteur Charge admissible : 150 kg / niveau et par mètre linéaire. NORME NF HYGIENE ALIMENTAIRE Dimensions exactes selon plan Fixation murale pour prévenir tout risque de basculement	560 mm	2

14.1.10

Fonction : 22 - Chambre froide viande et charcuterie

Désignation des équipements		Quantité
CFV01	Chambre froide positive viandes (sans porte)	6
	<p>Dimensions : 1 000 x 1 000 x 2 200 (L.x P.x H.)</p> <p>Capacité : 1e m²</p> <p>Energie : Electricité MONO 240 V+T</p> <p>Marque (ou équivalent) :</p> <p>Spécifications : Panneaux épaisseur 80 mm (cloisons et plafond)</p> <p>Hauteur intérieure 2400 mm</p> <p>2 faces tôle galva 0,6 mm laquée polyester 25μ RAL 9010 blanc avec film de protection.</p> <p>Isolant : mousse polyuréthane injectée , densité env. 40 kg/m3</p> <p>Classement au feu selon nouvelles Euroclasses (CSTB) : classement A2-S1dO / M0.</p> <p>Sans sol</p> <p>Plinthe pvc hauteur 10 cm à fixation non visible</p> <p>Congés d'angles intérieurs pvc</p> <p>Double lisse de protection PVC hauteur 10 cm (couleur au choix du maitre de l'ouvrage) sur les côtés sans Rayonnages.</p> <p>Fournie avec éclairages étanches LED à détection de présence.</p> <p>Alarme personne enfermée.</p> <p>Les cloisons verticales donnant sur des locaux et circulation iront jusqu'au faux plafond (+10 cm) de manière à pouvoir fixer une cornière de rive)</p>	le m ²
CFV02	Porte coulissante de chambre froide positive passage 120 cm	1
	<p>Dimensions : 1 200 x 150 x 1 900 (L.x P.x H.)</p> <p>Capacité : 1.200 mm</p> <p>Energie :</p> <p>Marque (ou équivalent) :</p> <p>Spécifications : Cadre en acier inoxydable AISI 304 - 15/10 mm</p> <p>Epaisseur du cadre adapté à l'épaisseur des parois ou mur</p> <p>Avec joint système à clipser</p> <p>Isolation polyuréthane</p> <p>Epaisseur 85 mm valeur K: 0,43 kcal/m2.h. °C</p> <p>Revêtement standard : tôle d'acier galvanisée couleur à définir par maitre d'œuvre selon nuancier à préciser</p> <p>Épaisseur 0,63 mm</p> <p>Finition laqué polyester 25 μm - couleur RAL 9010 blanc</p> <p>Rail inox avec roulettes PVC sur roulements à billes</p> <p>Guides porte au sol avec cache-rail</p> <p>Plaques butoir en inox en dessous du vantail</p> <p>Lampe d'avertissement et/ou signal acoustique de détection de porte mal fermée</p> <p>Protection de bas de porte par tôle d'aluminium sur 1 mètre de haut</p> <p>Serrure avec barillet de sécurité à profil européen</p> <p>Décondamnation de la serrure possible par l'intérieur</p> <p>En cas d'impossibilité de mise en œuvre due aux aléas de chantier : à transformer par une porte pivotante</p>	1200 mm

Désignation des équipements			Quantité
CFV03	Evaporateur pour chambre froide positive et groupe à distance	13 m² max.	1
	Dimensions : 800 x 400 x 450 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 13 m² max.		
	Energie : MONO 240 V+T		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Evaporateur plafonnier		
	Prédisposé pour raccordement sur centrale ou groupe à distance		
	Pas d'ailettes : 6,35 mm dt 8°C		
	Débit d'air : 960 m³/h		
	Dégivrage par air		
	Puissance frigo : adapté au local de destination et à justifier par note de calcul.		
	Détendeur, électrovanne,		
	Écoulement		
	Coffret de régulation avec affichage, alarme température et personnes enfermées.		
	Éclairage par hublot étanche.		
	Raccordé sur système de centralisation des températures		
CFV04	Sonde supplémentaire pour système de centralisation de température		1
	Dimensions : x x (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Sonde spécifique pour report de la température vers centrale		
	Y compris câblage filaire et raccordement à la centrale		
CFV05	Socle rouleur avec guidon inox	80 kG	1
	Dimensions : 600 x 515 x 850 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 80 kG		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Chariots tout inox avec roues entièrement inox et bandage caoutchouc, 4 roues pivotantes polyamide avec butoirs dont 2 freins entièrement inoxydables, chape en inox, axes et billes en inox, bandage caoutchouc non marquant, pivotement sur 2 couronnes de billes inox 125 mm, chariot porte casiers de laverie.		
CFV06	Echelle mobile GN 2/1 - 20 niveaux	GN 2/1	2
	Dimensions : 775 x 660 x 1 785 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 20 GN 1/1		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : NF HYGIENE ALIMENTAIRE		
	Acier inoxydable		
	20 niveaux avec soudure argon des glissières espacement de 70 mm minimum		
	4 roues pivotantes diamètre 125 mm dont 2 à freins à chape inox		
	Modèle encastrable		
	Livré avec 20 grilles inox GN 2/1		

Désignation des équipements			Quantité
CFV07	Cagette ajourée 600 x 400 Euro 1/1 135 mm Dimensions : 600 x 400 x 135 (L.x P.x H.) Capacité : Euro 1/1 Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Dimensions 600 x 400 x 120 2 couches séparées par intercalaire pour éviter l'écrasement et favoriser l'échange thermique Ajourage de la cagette maximum Emboitage à 50% Bicoloration pour un repérage immédiat Disposition : gerbées et emboîtées Fourniture des intercalaires	Euro 1/1	6
CFV08	Rayonnage à clayettes polyéthylène - 1 200 mm Dimensions : 1 200 x 460 x 1 800 (L.x P.x H.) Capacité : 460 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Profondeur : 460 mm 4 niveaux de rangement Ensemble constitué d'échelles en duralinox et étagères en polymère réglables en hauteur Charge admissible : 150 kg / niveau et par mètre linéaire. NORME NF HYGIENE ALIMENTAIRE Dimensions exactes selon plan Fixation murale pour prévenir tout risque de basculement	460 mm	3

14.1.11

Fonction : 23 - Chambre froide B.O.F.

Désignation des équipements		Quantité
CFB01	Chambre froide positive BOF (sans porte)	le m² 9
Dimensions : 1 000 x 1 000 x 2 200 (L.x P.x H.) Capacité : 1e m² Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Panneaux épaisseur 80 mm (cloisons et plafond) Panneaux épaisseur 100 mm en façade (prolongement de la négative) Hauteur intérieure 2400 mm 2 faces tôle galva 0,6 mm laquée polyester 25µ RAL 9010 blanc avec film de protection. Isolant : mousse polyuréthane injectée , densité env. 40 kg/m3 Classement au feu selon nouvelles Euroclasses (CSTB) : classement A2-S1dO / M0. Sans sol Plinthe pvc hauteur 10 cm à fixation non visible Congés d'angles intérieurs pvc Double lisse de protection PVC hauteur 10 cm(couleur au choix du maitre de l'ouvrage) sur les cotés sans rayonnages Fournie avec éclairage étanche LED à détection de présence. Alarme personne enfermée. Les cloisons verticales donnant sur des locaux et circulation iront jusqu'au faux plafond (+10 cm) de manière à pouvoir fixer une cornière de rive)		
CFB02	Porte coulissante de chambre froide positive passage 950 cm	950 mm 1
Dimensions : 1 200 x 150 x 1 900 (L.x P.x H.) Capacité : 1.200 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Cadre en acier inoxydable AISI 304 - 15/10 mm Epaisseur du cadre adapté à l'épaisseur des parois ou mur Avec joint système à clipser Isolation polyuréthane Epaisseur 85 mm valeur K: 0,43 kcal/m2.h.°C Revêtement standard : tôle d'acier galvanisée couleur à définir par maitre d'œuvre selon nuancier à préciser Epaisseur 0,63 mm Finition laqué polyester 25 µm - couleur RAL 9010 blanc Rail inox avec roulettes PVC sur roulements à billes Guides porte au sol avec cache-rail Plaques butoir en inox en dessous du vantail Lampe d'avertissement et/ou signal acoustique de détection de porte mal fermée Protection de bas de porte par tôle d'aluminium sur 1 mètre de haut Serrure avec barillet de sécurité à profil européen Décondamnation de la serrure possible par l'intérieur En cas d'impossibilité de mise en œuvre due aux aléas de chantier : à transformer par une porte pivotante		

Désignation des équipements		Quantité
CFB03	<p>Evaporateur pour chambre froide positive et groupe à distance</p> <p>Dimensions : 800 x 400 x 450 (L.x P.x H.) Capacité : 13 m² max. Energie : MONO 240 V+T</p> <p>Marque (ou équivalent) :</p> <p>Spécifications : Evaporateur plafonnier Prédisposé pour raccordement sur centrale ou groupe à distance Pas d'ailettes : 6,35 mm dt 8°C Débit d'air : 960 m³/h Dégivrage par air Puissance frigo : adapté au local de destination et à justifier par note de calcul. Détendeur, électrovanne, Écoulement Coffret de régulation avec affichage, alarme température et personnes enfermées. Éclairage par hublot étanche.</p> <p>Raccordé sur système de centralisation des températures</p>	<p>13 m² max.</p> <p>1</p>
CFB04	<p>Sonde supplémentaire pour système de centralisation de température</p> <p>Dimensions : x x (L.x P.x H.) Capacité : Energie :</p> <p>Marque (ou équivalent) :</p> <p>Spécifications : Sonde spécifique pour report de la température vers centrale Y compris câblage filaire et raccordement à la centrale</p>	<p>1</p>
CFB05	<p>Chariot isotherme "Roltainer" 500 litres / 17 GN 2/1</p> <p>Dimensions : 715 x 820 x 1 725 (L.x P.x H.) Capacité : 17 GN 2/1 Energie :</p> <p>Marque (ou équivalent) :</p> <p>Spécifications : Chariot dédié au transport isotherme des produits alimentaires Prédisposé pour le transport des cagettes GN et EN Container réalisé en techno polymère Isolation en polyuréthane expansé sans CFC Crochet de fermeture à loquet en inox perforé pour placer un cadenas Capacité de 500 litres Ouverture de la porte jusqu'à 270° Charnières en acier intégrées Bloc porte en bakélite</p> <p>Fourni avec 4 plaque eutectique GN 1/1</p>	<p>17 GN 2/1</p> <p>1</p>

Désignation des équipements		Quantité
CFB06	Echelle mobile GN 2/1 - 20 niveaux	2
	Dimensions : 775 x 660 x 1 785 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 20 GN 1/1	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : NF HYGIENE ALIMENTAIRE	
	Acier inoxydable	
	20 niveaux avec soudure argon des glissières espacement de 70 mm minimum	
	4 roues pivotantes diamètre 125 mm dont 2 à freins à chape inox	
	Modèle encastrable	
	Livré avec 20 grilles inox GN 2/1	
CFB07	Rayonnage à clayettes polyéthylène - 1 200 mm	4
	Dimensions : 1 200 x 460 x 1 800 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 460 mm	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Profondeur : 460 mm	
	4 niveaux de rangement	
	Ensemble constitué d'échelles en duralinox et étagères en polymère réglables en hauteur	
	Charge admissible : 150 kg / niveau et par mètre linéaire.	
	NORME NF HYGIENE ALIMENTAIRE	
	Dimensions exactes selon plan	
	Fixation murale pour prévenir tout risque de basculement	

14.1.12

Fonction : 24

-

Chambre froide fruits et légumes

Désignation des équipements		Quantité
CFF01	Chambre froide positive fruits et légumes (sans porte) Dimensions : 1 000 x 1 000 x 2 200 (L.x P.x H.) Capacité : 1e m ³ Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Panneaux épaisseur 80 mm (cloisons et plafond) Hauteur intérieure 2400 mm 2 faces tôle galva 0,6 mm laquée polyester 25µ RAL 9010 blanc avec film de protection. Isolant : mousse polyuréthane injectée , densité env. 40 kg/m ³ Classement au feu selon nouvelles Euroclasses (CSTB) : classement A2-S1dO / M0. Sans sol Plinthe pvc hauteur 10 cm à fixation non visible Congés d'angles intérieurs pvc Double lisse de protection PVC hauteur 10 cm(couleur au choix du maitre de l'ouvrage) sur les cotés sans rayonnages Fournie avec éclairage étanche LED à détection de présence. Alarme personne enfermée. Les cloisons verticales donnant sur des locaux et circulation iront jusqu'au faux plafond (+10 cm) de manière à pouvoir fixer une cornière de rive)	le m ² 9
CFF02	Porte coulissante de chambre froide positive passage 120 cm Dimensions : 1 200 x 150 x 1 900 (L.x P.x H.) Capacité : 1.200 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Cadre en acier inoxydable AISI 304 - 15/10 mm Epaisseur du cadre adaptée à l'épaisseur des parois ou mur Avec joint système à clipser Isolation polyuréthane Epaisseur 85 mm valeur K: 0,43 kcal/m ² .h.°C Revêtement standard: tôle d'acier galvanisée couleur à définir par maitre d'œuvre selon nuancier à préciser épaisseur 0,63 mm Finition laqué polyester 25 µm - couleur RAL 9010 blanc Rail inox avec roulettes PVC sur roulements à billes guides porte au sol avec cache-rail Plaques butoir en inox en dessous du vantail Lampe d'avertissement et/ou signal acoustique de détection de porte mal fermée Protection de bas de porte par tôle d'aluminium sur 1 mètre de haut Serrure avec barillet de sécurité à profil européen Décondamnation de la serrure possible par l'intérieur En cas d'impossibilité de mise en œuvre due aux aléas de chantier : à transformer par une porte pivotante	900 mm 1

Désignation des équipements			Quantité
CFF03	Evaporateur pour chambre froide positive et groupe à distance	13 m² max.	1
	Dimensions : 800 x 400 x 450 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 13 m² max.		
	Energie : MONO 240 V+T		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Evaporateur plafonnier		
	Prédisposé pour raccordement sur centrale ou groupe à distance		
	Pas d'ailettes : 6,35 mm dt 8°C		
	Débit d'air : 960 m³/h		
	Dégivrage par air		
	Puissance frigo : adapté au local de destination et à justifier par note de calcul.		
	Détendeur, électrovanne,écoulement		
	Coffret de régulation avec affichage, alarme température et personnes enfermées.		
	Éclairage par hublot étanche.		
	Raccordé sur système de centralisation des températures		
CFF04	Sonde supplémentaire pour système de centralisation de température		1
	Dimensions : x x (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Sonde spécifique pour report de la température vers centrale		
	Y compris cablage filaire et raccordement à la centrale		
CFF05	Cagette ajourée 600 x 400 Euro 1/1 135 mm	Euro 1/1	18
	Dimensions : 600 x 400 x 135 (L.x P.x H.)		
	Capacité : Euro 1/1		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Dimensions 600 x 400 x 120		
	2 couches séparées par intercalaire pour éviter l'écrasement et favoriser l'échange thermique		
	Ajourage de la cagette maximum		
	Emboitage à 50%		
	Bicoloration pour un repérage immédiat		
	Disposition : gerbées et emboîtées		
	Fourniture des intercalaires		

Désignation des équipements			Quantité
CFF06	Socle rouleux avec guidon inox	80 kG	3
	Dimensions : 600 x 515 x 850 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 80 kG		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Chariots tout inox avec roues entièrement inox et bandage caoutchouc, 4 roues pivotantes polyamide avec butoirs dont 2 freins entièrement inoxydables, chape en inox, axes et billes en inox, bandage caoutchouc non marquant, pivotement sur 2 couronnes de billes inox 125 mm, chariot porte casiers de laverie.		
CFF07	Rayonnage à clayettes polyéthylène - 1 200 mm	460 mm	3
	Dimensions : 1 200 x 460 x 1 800 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 460 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Profondeur : 460 mm		
	4 niveaux de rangement		
	Ensemble constitué d'échelles en duralinox et étagères en polymère réglables en hauteur		
	Charge admissible : 150 kg / niveau et par mètre linéaire.		
	NORME NF HYGIENE ALIMENTAIRE		
	Dimensions exactes selon plan		
	Fixation murale pour prévenir tout risque de basculement		

14.1.13

Fonction : 25

-

Chambre froide surgelés et sas

Désignation des équipements			Quantité
CFN01	Chambre froide négative surgelés avec sol (sans porte)	le m²	12
	Dimensions : 1 000 x 1 000 x 2 200 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 1e m²		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Panneaux épaisseur 140 mm (cloisons et plafond)		
	Hauteur intérieure 2400 mm		
	Sol isolé avec revêtement multiplis renforcé		
	2 faces tôle galva 0,6 mm laquée polyester 25µ RAL 9010 blanc avec film de protection.		
	Isolant : mousse polyuréthane injectée , densité env. 40 kg/m3		
	Classement au feu selon nouvelles Euroclasses (CSTB) : classement A2-S1dO / M0.		
	Chevrons de sol inoxydable		
	Congés d'angles intérieur aluminium		
	Double lisse de protection PVC hauteur 10 cm (couleur au choix du maitre de l'ouvrage) sur les cotés sans rayonnages.		
	Fournie avec éclairage étanche LED à détection de présence.		
	Les cloisons verticales donnant sur des locaux et circulation iront jusqu'au faux plafond (+10 cm) de manière à pouvoir fixer une cornière de rive)		
	Equipée d'une alarme "personne enfermée"		
	Equipée d'un rideau à lanières toute hauteur en complément de la porte d'accès.		
CFN02A	Porte pivotante de chambre froide négative passage 90 cm	900 mm	1
	Dimensions : 900 x 200 x 1 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 800 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : 1 porte passage 90 cm utile avec charnière hélicoïdale		
	Cadre inox		
	Vantail type semi-encasté, mousse polyuréthane injectée, épaisseur 120mm. Joint périphérique et balai		
	racleur facilement démontables.		
	Cordon chauffant		
	Poignée extérieure et intérieure en polyamide, avec cache inox, fermeture à clef extérieure et dé		
	condamnation intérieure.		
	Charnières inox polyamide à rampes hélicoïdales.		
	Soupape d'équilibrage de pression montée sur la porte avec protection 2 faces inox hauteur cm		
	Prévue avec un rideau à lanières spécifique.		
CFN02B	Cordon chauffant pour porte de chambre froide négative	Electriqu	1
	Dimensions : 1 200 x 0 x 2 000 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 1 porte		
	Energie :	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Cordon chauffant spécifique pour porte de chambre froide négative		

Désignation des équipements			Quantité
CFN03	Evaporateur pour chambre froide négative et groupe à distance Dimensions : 800 x 600 x 550 (L.x P.x H.) Capacité : 13 m² max. Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Mise en place d'un évaporateur: Pas d'ailettes : 6 mm dt 7°C Débit d'air : 2 936 m³/h Dégivrage par air Puissance frigo : à préciser par note de calcul, adaptée au local de destination Détendeur, électrovanne, écoulement Coffret de régulation avec affichage, alarme température et personnes enfermées. Éclairage par hublot étanche Raccordé sur système de centralisation des températures	13 m² max.	2
CFN04	Sonde supplémentaire pour système de centralisation de température Dimensions : x x (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Sonde spécifique pour report de la température vers centrale Y compris cablage filaire et raccordement à la centrale		2
CFN06	Rayonnage à clayettes duralinox - 1 200 mm Dimensions : 1 200 x 560 x 2 100 (L.x P.x H.) Capacité : 560 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Profondeur : 560 mm 4 niveaux de rangement Ensemble constitué d'échelles en duralinox et étagères en duralinox réglables en hauteur Charge admissible : 150 kg / niveau et par mètre linéaire. NORME NF HYGIENE ALIMENTAIRE Dimensions exactes selon plan Fixation murale pour prévenir tout risque de basculement	560 mm	8

14.1.14

Fonction : 26 - Chambre froide jour

Désignation des équipements		Quantité
CFJ01	Chambre froide positive (sans porte)	4
	le m²	
	Dimensions : 1 000 x 1 000 x 2 200 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 1e m²	
	Energie : Electricité MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Panneaux épaisseur 80 mm (cloisons et plafond)	
	Hauteur intérieure 2400 mm	
	2 faces tôle galva 0,6 mm laquée polyester 25µ RAL 9010 blanc avec film de protection.	
	Isolant : mousse polyuréthane injectée , densité env. 40 kg/m3	
	Classement au feu selon nouvelles Euroclasses (CSTB) : classement A2-S1dO / M0.	
	Sans sol	
	Fournie avec éclairages étanches LED à détection de présence.	
	Plinthe pvc hauteur 10 cm à fixation non visible	
	Congés d'angles intérieurs pvc	
	Double lisse de protection PVC hauteur 10 cm(couleur au choix du maitre de l'ouvrage) sur les côtés sans rayonnages.	
	Alarme personne enfermées	
	Les cloisons verticales donnant sur des locaux et circulation iront jusqu'au faux plafond (+10 cm) de manière à pouvoir fixer une cornière de rive)	
CFJ02	Porte pivotante de chambre froide positive passage 90 cm	2
	900 mm	
	Dimensions : 900 x 150 x 1 900 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 900 mm	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : 1 porte passage 90 cm utile avec charnière hélicoïdale	
	Cadre inox.	
	Vantail type semi-encasté, mousse polyuréthane injectée, épaisseur 80mm.	
	Joint périphérique et balai racleur facilement démontables.	
	Poignée extérieure et intérieure en polyamide, avec cache inox, fermeture à clef extérieure et décondamnation intérieure.	
	Charnières inox polyamide à rampes hélicoïdales.	
	Avec protection 2 faces inox hauteur 90 cm	
	U de sol inoxydable	
	Protection extérieure par tôle inox ou aluminium sur 100 cm de hauteur	

Désignation des équipements			Quantité
CFJ03	Evaporateur pour chambre froide positive et groupe à distance Dimensions : 800 x 400 x 450 (L.x P.x H.) Capacité : 13 m² max. Energie : MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Evaporateur plafonnier Prédisposé pour raccordement sur centrale ou groupe à distance Pas d'ailettes : 6,35 mm dt 8°C Débit d'air : 960 m³/h Dégivrage par air Puissance frigo : adapté au local de destination et à justifier par note de calcul. Détendeur, électrovanne, écoulement Coffret de régulation avec affichage, alarme température et personnes enfermées. Éclairage par hublot étanche. Raccordé sur système de centralisation des températures	13 m² max.	1
CFJ04	Sonde supplémentaire pour système de centralisation de température Dimensions : x x (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Sonde spécifique pour report de la température vers centrale Y compris câblage filaire et raccordement à la centrale		1
CFJ05	Echelle mobile GN 2/1 - 20 niveaux Dimensions : 775 x 660 x 1 785 (L.x P.x H.) Capacité : 20 GN 1/1 Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : NF HYGIENE ALIMENTAIRE Acier inoxydable 20 niveaux avec soudure argon des glissières espacement de 70 mm minimum 4 roues pivotantes diamètre 125 mm dont 2 à freins à chape inox Modèle encastrable Livré avec 20 grilles inox GN 2/1	GN 2/1	3
CFJ06	Rayonnage à clayettes polyéthylène - 1 200 mm Dimensions : 1 200 x 460 x 1 800 (L.x P.x H.) Capacité : 460 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Profondeur : 460 mm 4 niveaux de rangement Ensemble constitué d'échelles en duralinox et étagères en polymère réglables en hauteur Charge admissible : 150 kg / niveau et par mètre linéaire. NORME NF HYGIENE ALIMENTAIRE Dimensions exactes selon plan Fixation murale pour prévenir tout risque de basculement	460 mm	1

14.1.15

Fonction : 27 - Chambre froide produits finis

Désignation des équipements		Quantité
CFP01	Chambre froide positive produits finis (sans porte)	8
	le m²	
	Dimensions : 1 000 x 1 000 x 1 900 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 1e m³	
	Energie : Electricité MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Panneaux épaisseur 80 mm (cloisons et plafond)	
	Hauteur intérieure 2400 mm	
	2 faces tôle galva 0,6 mm laquée polyester 25µ RAL 9010 blanc avec film de protection.	
	Isolant : mousse polyuréthane injectée , densité env. 40 kg/m³	
	Classement au feu selon nouvelles Euroclasses (CSTB) : classement A2-S1dO / M0.	
	Sans sol	
	Fournie avec éclairages étanches LED à détection de présence.	
	Plinthe pvc hauteur 10 cm à fixation non visible	
	Congés d'angles intérieurs pvc	
	Double lisse de protection PVC hauteur 10 cm (couleur au choix du maitre de l'ouvrage) sur les cotés sans rayonnages.	
	Alarme personne enfermée.	
	Les cloisons verticales donnant sur des locaux et circulation iront jusqu'au faux plafond (+10 cm) de manière à pouvoir fixer une cornière de rive)	
CFP02	Porte pivotante de chambre froide positive passage 90 cm	3
	900 mm	
	Dimensions : 900 x 150 x 1 900 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 900 mm	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : 1 porte passage 90 cm utile avec charnière hélicoïdale	
	Cadre inox.	
	Vantail type semi-encasté, mousse polyuréthane injectée, épaisseur 80mm.	
	Joint périphérique et balai racleur facilement démontables.	
	Poignée extérieure et intérieure en polyamide, avec cache inox, fermeture à clef extérieure et décondamnation intérieure.	
	Charnières inox polyamide à rampes hélicoïdales.	
	avec protection 2 faces inox hauteur 90 cm	
	U de sol inoxydable	
	Protection extérieure par tole inox ou aluminium sur 100 cm de hauteur	

Désignation des équipements		Quantité
CFP03	Evaporateur pour chambre froide positive et groupe à distance Dimensions : 800 x 400 x 450 (L.x P.x H.) Capacité : 13 m² max. Energie : MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Evaporateur plafonnier Prédisposé pour raccordement sur centrale ou groupe à distance Pas d'ailettes : 6,35 mm dt 8°C Débit d'air : 960 m³/h Dégivrage par air Puissance frigo : adapté au local de destination et à justifier par note de calcul. Détendeur, électrovanne, écoulement Coffret de régulation avec affichage, alarme température et personnes enfermées. Éclairage par hublot étanche. Raccordé sur système de centralisation des températures	13 m² max. 1
CFP04	Sonde supplémentaire pour système de centralisation de température Dimensions : x x (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Sonde spécifique pour report de la température vers centrale Y compris câblage filaire et raccordement à la centrale	1
CFP05	Echelle mobile GN 2/1 - 20 niveaux Dimensions : 775 x 660 x 1 785 (L.x P.x H.) Capacité : 20 GN 1/1 Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : NF HYGIENE ALIMENTAIRE Acier inoxydable 20 niveaux avec soudure argon des glissières espacement de 70 mm minimum 4 roues pivotantes diamètre 125 mm dont 2 à freins à chape inox Modèle encastrable Livré avec 20 grilles inox GN 2/1	GN 2/1 8

14.1.16

Fonction : 28

-

Economat sec

Désignation des équipements		Quantité
ECO01	Rayonnage à clayettes duralinox - 1 100 mm	560 mm 12
	Dimensions : 1 100 x 560 x 2 100 (L.x P.x H.) Capacité : 560 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Profondeur : 560 mm 4 niveaux de rangement Ensemble constitué d'échelles en duralinox et étagères en duralinox réglables en hauteur Charge admissible : 150 kg / niveau et par mètre linéaire. NORME NF HYGIENE ALIMENTAIRE Dimensions exactes selon plan Fixation murale pour prévenir tout risque de basculement	
ECO31	Prise de confort Mono 240 V + T	Hors lot 1
	Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Mono 240 V / 1500 W Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	
ECO41	Siphon de sol 200 x 200 mm à sortie verticale // horizontale	200 mm 1
	Dimensions : 200 x 200 x 250 (L.x P.x H.) Capacité : 200 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction inox Grille inox Ø 175 mm Grille épaisseur 8 mm = 5 tonnes Réceptacle embouti rayonné épaisseur 15/10ème mm Ø de sortie 100 mm Garde d'eau 60 mm Débit 2 litres/seconde 4 pattes d'ancrage + mise à la terre Panier à déchet indépendant Cloche amovible Siphons avec cadre réglable	

Désignation des équipements		Quantité
GRO01	Armoire électrique asservissement froid	Lot froid 1
	Dimensions : x x (L.x P.x H.)	
	Capacité :	
	Energie : MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Système lumineux d'avertissement de bon fonctionnement ou présence défaut	
	Mécanisation	
	Variation de vitesse	
	Cellule d'arrêt pour détection d'objets fin de convoyeur	
	Détection pour accumulation	
	Report de télécommande	
GRO02	Centrale de production de froid positif 8 à 10 antennes	R455A 1
	Dimensions : 2 000 x 8 500 x 900 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 120 m² env.	
	Energie : Electricité TRI 400 V+T+N	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Centrale Frigorifique carrossée et isolée phoniquement	
	3 à 4 Compresseur Minimum montés en centrale - Scroll	
	Puissance frigorifique estimée : 20 à 25 kW – régime -10/+45°C	
	Isolation phonique du compartiment compresseur	
	Variateur de vitesse électronique sur les ventilateurs du condenseur	
	Vitesse de rotation permettant un niveau sonore global inférieur à 38 dB(A)	
	Armoire électrique – Régime TT – 15 kA	
	Condenseurs à soufflage vertical	
	De type GC6 ou GCV ou MULTI HAVANE	
	Régulation par automate type EWCM 900 ou PICO	
	Régulation de la HP par HP Flottante	
	Carte de communication pour Télésurveillance	
	Surpuissance de 20%	
	Réfrigérant R455A / variante R744	
	Liaisons frigorifiques et électriques selon normes	
	Localisation sur dalle	
	PVC blanc d'évacuation des condensats avec siphon en ligne	
	Les tuyauteries seront de qualités frigorifiques. Les brasures seront réalisées avec teneur en argent de 15% mini	
	Les épaisseurs d'isolants seront de 19 mm pour le positif et 32 mm pour le négatif et les cellules de refroidissement rapide.	
	La perte de charge sera de 2°C maximum pour la longueur totale des canalisations.	
	Une pente permanente sera réalisée du collecteur vers la centrale de 1 à 2 % pour aider les retours d'huile.	
	Un siphon et contre siphon sera réalisé à chaque évaporateur.	
	Une vanne d'arrêt sur l'aspiration et une sur le liquide sera mise à chaque piquage.	
	Un raccord Schrader sera installé en aval des vannes pour le tirage au vide.	
	Un filtre déshydrateur anti acide sera installé avant chaque électrovanne.	
	Une vanne à pression constante sera installée pour tous les laboratoires de travail afin d'avoir une pression d'évaporation de 0°C et ainsi limiter l'effet froid sur le personnel situé en dessous.	
	Les collecteurs seront brasés sous atmosphère d'azote.	
	Condenseur à eau raccordé sur boucle d'eau glacée du réseau urbain	
	Secours automatique sur réseau eau perdue	
	Proposer une variante au CO²	

Désignation des équipements			Quantité
GRO03	Groupe à distance pour chambre froide négative Dimensions : 600 x 600 x 600 (L.x P.x H.) Capacité : 13 m² max. Energie : Electricité TRI 400 V+T+N Marque (ou équivalent) : Spécifications : Carrossé et isolé phoniquement 2 Unités de condensation carrossée et isolée phoniquement Puissance Frigorifique de 6 kW – Régime -32/+45°C Prévoir supportage adapté monté sur sillent bloc Isolation phonique du compartiment compresseur Variateur de vitesse électronique sur le ventilateur condenseur Réfrigérant R455A / variante R744 Liaisons frigorifiques et électriques selon normes Evacuation des condensats en cuivre isolé avec résistance de dégivrage extérieure Condenseur à eau raccordé sur boucle d'eau glacée du réseau urbain Secours automatique sur réseau eau perdue	R455A	2
GRO04	Groupe à distance pour cellule de refroidissement 72 kG Dimensions : 600 x 600 x 600 (L.x P.x H.) Capacité : 72 kG Energie : Electricité TRI 400 V+T+N Marque (ou équivalent) : Spécifications : Carrossé et isolé phoniquement Puissance Frigorifique adaptée à chaque cellule– Régime -0 à -40°C/+45°C Bouteille anti-coup de liquide obligatoire Fonctionnement automatique pressostatique Prévoir supportage adapté monté sur sillent bloc Isolation phonique du compartiment compresseur Variateur de vitesse électronique sur le ventilateur condenseur Réfrigérant R455A / variante R744 Liaisons frigorifiques et électriques selon normes Evacuation des condensats en cuivre isolé avec résistance de dégivrage extérieure Condenseur à eau raccordé sur boucle d'eau glacée du réseau urbain Secours automatique sur réseau eau perdue	R455A	1
GRO31	Prise de confort Mono 240 V + T Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Mono 240 V / 1500 W Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot	2
GRO32	Prise de confort Tri 400 V + T + N Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Tri 400 V Energie : Electricité TRI 400 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot	1

Désignation des équipements			Quantité
GRO41	Siphon de sol 200 x 200 mm à sortie verticale // horizontale	200 mm	2
	Dimensions : 200 x 200 x 250 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 200 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction inox		
	Grille inox Ø 175 mm		
	Grille épaisseur 8 mm = 5 tonnes		
	Réceptacle embouti rayonné épaisseur 15/10ème mm		
	Ø de sortie 100 mm		
	Garde d'eau 60 mm		
	Débit 2 litres/seconde		
	4 pattes d'ancrage + mise à la terre		
	Panier à déchet indépendant		
	Cloche amovible		
	Siphons avec cadre réglable		

14.1.18

Fonction : 31 - Déboitage

Désignation des équipements			Quantité
DEB01	Table de déboitage 1 bac 2 GN 1/1 - 1500mm Dimensions : 1 500 x 700 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 2 GN 1/1 Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : MATERIEL CERTIFIE NF HYGIENE ALIMENTAIRE Construction acier inoxydable 18/10 Dessus épaisseur 15/10ème Dosseret arrière et latéral selon positionnement entre murs (dosseret exigé sur les côtés adossés) soudé d'usine et rayonné 1 grands bac 650 x 510 x 230 mm de capacité 2 GN1/1 avec cache bacs Robinetterie mélangeuse commande ¼ de tour avec douchette et col de cygne Piètement rond diamètre 40 mm minimum Piètement entièrement soudé Vérins réglables en inox	1 500 mm	1
DEB02	Ouvre boites électrique Dimensions : 300 x 300 x 750 (L.x P.x H.) Capacité : 500 boites / heure Energie : MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Le Tellier Spécifications : Ouverture de toutes les boîtes rondes, rectangulaires, cabossées de 50 à 270 mm de hauteur Fabrication réalisée en matériaux inoxydables Moteur protection IP55 Ensemble "moteur-tête d'ouverture" à déplacement vertical assisté par ressort pneumatique permettant le positionnement sans effort selon la hauteur de la boîte à ouvrir Démontage de la "tête d'ouverture" sans aucun outil afin de permettre le nettoyage quotidien en lave-vaisselle et la stérilisation Dispositif magnétique de retenue du couvercle	500 btes/h	1
DEB03	Echelle mobile GN 1/1 -10 niveaux et plan de travail Dimensions : 655 x 455 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 10 GN 1/1 Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : NF HYGIENE ALIMENTAIRE Acier inoxydable 10 niveaux avec soudure argon des glissières espacement de 70 mm minimum 4 roues pivotantes diamètre 125 mm dont 2 à freins à chape inox Tablette supérieure inox formant plan de travail à 4 bords tombés Livré avec 10 grilles inox GN 1/1	GN 1/1	1

Désignation des équipements			Quantité
DEB04	Porte sac poubelle à pince	110 litres	1
	Dimensions : 450 x 535 x 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 110 litres		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Structure en tube inox ø 20 mm, pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc		
	Ouverture à commande par pédale		
	Socle inox pour sacs de 110 litres		
	2 roues à chape acier électrozinguée diam. 80mm		

Désignation des équipements		Quantité
DES01	Lave mains monobloc à commande non manuelle avec dossier	440 mm 1
	Dimensions : 450 x 340 x 900 (L.x P.x H.)	
	Capacité :	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : NF HYGIENE ALIMENTAIRE	
	Construction en acier inoxydable 18-10	
	Cuve 345 x 245 mm, profondeur 120 mm	
	Entièrement monobloc avec dossier arrière, cuve et jupe	
	Commande électronique à détection de présence infrarouge (pile incluse)	
	Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température	
	Livré avec siphon et flexibles	
	Livré avec brosse à ongles et chaînette	
	Livré avec poubelle murale inox	
DES02	Armoire de stérilisation des couteaux - 575 mm	20 couteaux 1
	Dimensions : 575 x 170 x 600 (L.x P.x H.)	
	Capacité :	
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Armoire de stérilisation à couteaux	
	Tout inox 18/10	
	Rayonnement ultra-violet bactéricide	
	Dessus et fond pentés	
	Grille inox amovible lavable en machine	
	Equipée d'un dispositif d'interruption du fonctionnement de la lampe à l'ouverture de la porte	
	L'arrêt de maintien des couteaux ou lames de cutters	
	Porte transparente avec poignée inox	
	Avec barre aimantée	
DES03	Table de travail inox mobile 1 400 mm	1 400 mm 1
	Dimensions : 1 400 x 700 x 900 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 1 400 mm	
	Energie :	MONO 240 V+T
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Equipement mobile	
	Construction acier inoxydable 18/10	
	Dessus épaisseur 15/10ème	
	Dossier arrière rayonné	
	Piètement rond diamètre 40 minimum	
	Plan de travail doublé par panneau stratifié mélaminé	
	4 Roulettes pivotantes dont 2 à freins chape inox diamètre 125 mm	
	Etagère basse	
	Fournie avec :	
	1 tiroir GN1/1 avec bac inox et glissières télescopiques inox	

Désignation des équipements			Quantité
DES04	Chariot de débarrassage 3 plateaux Dimensions : 1 095 x 695 x 960 (L.x P.x H.) Capacité : 3 plateaux Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Chariot à débarrasser 3 plateaux Construction soudée tout acier inoxydable Plateaux emboutis avec bords écrasés Plateaux insonorisés Arceaux constitués de tubes soudés diam. 25 mm 4 roues pivotantes diam. 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein Avec pare-chocs annulaire Bandage caoutchouc non marquant Charge par niveaux : 50 kG	1 000 mm	1
DES31	Prise de confort Mono 240 V + T Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Mono 240 V / 1500 W Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot	2
DES32	Prise de confort Tri 400 V + T + N Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Tri 400 V Energie : Electricité TRI 400 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot	1
DES41	Caniveau de sol 200 x 200 mm à sortie verticale // horizontale Dimensions : 200 x 200 x 250 (L.x P.x H.) Capacité : 200 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction est en acier inoxydable. Caniveaux avec cuvette support caillebotis réglable Boîtier embouti, sans soudure dans la zone de la garde d'eau 4 pattes d'ancrage + mise à la terre Caillebotis, avec mailles de 19 x 19 mm, facilitant le passage des chariots mailles 19 x 19 mm. Charge répartie : 3 t/m2, charge ponctuelle : 750 kg. Hauteur de la garde d'eau de 60 mm conformément au DTU Avec croisillon d'arrêt des déchets Caillebotis brise jets nettoyables en plonge Débit : 4 litres par seconde Carottage de diamètre 225 mm suffisant Sortie en diamètre 100 mm Panier à déchets indépendant	200 mm	1

Désignation des équipements			Quantité
LEG01	Combiné éplucheuses essoreuse à légume Dimensions : 440 x 680 x 750 (L.x P.x H.) Capacité : 10-15 kG /C. Energie : Electrique MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Dito Sama Spécifications : Machine polyvalente éplucheuse/essoreuse inox sur piétement inox, capacité 10 à 15 Kg., avec plateau abrasif Couvercle asservi d'un système de sécurité Dotation complémentaire : Table filtre inox 18-8 avec tablette escamotable - Plateaux à couteaux pour épluchage tubercule - Plateaux à granulométrie fine (Petits oignons...) - Panier essorage des salades	10-15 kG /C.	1
LEG02	Plonge 2 bacs et 2 égouttoirs - 2 400 mm Dimensions : 2 400 x 700 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 2 bacs 2 egs. Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction inox 18/10 Dessus avec bords anti-ruissellement 2 Bac 500 x 500 x 300 avec bonde, surverse Robinetterie mélangeuse 1/4 de tour EC/EF de type chavonnet ou équivalent Egouttoir périphériques Dosseret arrière de 100 x 20 Habillage sur 3 faces Piètement tube inox ø 45 mm Prévoir un dosseret gauche ou droit si la plonge est positionnée le long d'une cloison (selon plan)	2 400 mm	1
LEG03	Etagère murale inox 4 barres 2 000 mm Dimensions : 2 000 x 400 x 50 (L.x P.x H.) Capacité : 2 000 mm Energie : MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : MATERIEL CERTIFIE NF HYGIENE ALIMENTAIRE Construction acier inoxydable 18/10 Dessus barres inox soudées Platine de fixation murale Profondeur 400 mm	2 000 mm	1

Désignation des équipements		Quantité
LEG04	Chariot de débarrassage 3 plateaux Dimensions : 1 095 x 695 x 960 (L.x P.x H.) Capacité : 3 plateaux Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Chariot à débarrasser 3 plateaux Construction soudée tout acier inoxydable Plateaux emboutis avec bords écrasés Plateaux insonorisés Arceaux constitués de tubes soudés diam. 25 mm 4 roues pivotantes diam. 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein Avec pare-chocs annulaire Bandage caoutchouc non marquant Charge par niveaux : 50 kG	1 000 mm 1
LEG05	Cuve inox mobile surélevée Dimensions : 810 x 560 x 750 (L.x P.x H.) Capacité : 140 litres Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction inox Capacité : 140 litres Surverse, crépine et grille d'arrêt Piètement avec structure permettant à la cuve une position haute	140 litres 1
LEG06	Porte sac poubelle à pince Dimensions : 450 x 535 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 110 litres Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Structure en tube inox ø 20 mm, pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc Ouverture à commande par pédale Socle inox pour sacs de 110 litres 2 roues à chape acier électrozinguée diam. 80mm	110 litres 1

14.1.21

Fonction : 41 - Préparations froides

Désignation des équipements		Quantité
PRE01	Porte sac poubelle à pince Dimensions : 450 x 535 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 110 litres Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Structure en tube inox ø 20 mm, pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc Ouverture à commande par pédale Socle inox pour sacs de 110 litres 2 roues à chape acier électrozinguée diam. 80mm	110 litres 1
PRE02	Echelle mobile GN 1/1 - 20 niveaux Dimensions : 655 x 455 x 1 785 (L.x P.x H.) Capacité : 20 GN 1/1 Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : NF HYGIENE ALIMENTAIRE Acier inoxydable 20 niveaux avec soudure argon des glissières espacement de 70 mm minimum 4 roues pivotantes diamètre 125 mm dont 2 à freins à chape inox Modèle encastrable Livré avec 20 grilles inox GN 1/1	GN 1/1 1
PRE03	Table armoire neutre adossée 1 500 mm Dimensions : 1 500 x 700 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 1 500 mm Energie : Electricité Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction en acier inoxydable Portes coulissantes doublées Une étagère réglable Piètement Ø 60 mm avec vérins Hauteur réglable 900 à 950 mm Dessus épaisseur 20/10ème Livré avec : Prévoir un dossier gauche ou droit si la table est positionnée le long d'une cloison (selon plan)	700 mm 3

Désignation des équipements			Quantité
PRE04	Coupe légume sur support mobile - 500 kG/h	500 kG/h	1
	Dimensions : 750 x 380 x 460 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 500 kg/h		
	Energie : Electricité	TRI 400 V+T+N	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications :	Socle en inox, servant de support, muni de roulettes pour un déplacement facile et permettant de recevoir des bacs standards parfaitement adaptés aux grands débits. 2 vitesses de rotation du moteur : 375 tr/mn et 750 tr/mn Débit horaire : jusqu'à 700 kg/heure Nouveau profil de lames garantissant une coupe glacée et durable Construction robuste pour une utilisation intensive Equipé d'une goulotte à levier (surface 227 cm²) avec un tube intégré (Ø 58 mm) capable de traiter les légumes volumineux comme longs Fourni avec son socle mobile en inox mobile équipé de roulettes chape inox et bandage non marquant Fourni avec un jeu complet de disques spécifiques "spécial collectivité" et un support disques	
PRE05	Table de travail adossée avec bac 650 x 530 - 1 600 mm	1 600 mm	1
	Dimensions : 1 600 x 700 x 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 1 600 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications :	Construction acier inoxydable 18/10 Dessus avec bords anti-ruissellement Dosseret arrière rayonné Dessus épaisseur 15/10ème 1 bac de dimension GN 2/1 et d'une profondeur de 300 mm minimum. Livré avec : Robinetterie mélangeuse gros débit 100 l/mn avec douchette et col de cygne Robinetterie à débatement 1/4 de tour Prévoir un dosseret gauche ou droit si la table est positionnée le long d'une cloison (selon plan)	
PRE06	Armoire de stérilisation des couteaux - 575 mm	20 couteaux	1
	Dimensions : 575 x 170 x 600 (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications :	Armoire de stérilisation à couteaux Tout inox 18/10 Rayonnement ultra-violet bactéricide Dessus et fond pentés Grille inox amovible lavable en machine Equipée d'un dispositif d'interruption du fonctionnement de la lampe à l'ouverture de la porte L'arrêt de maintien des couteaux ou lames de cutters Porte transparente avec poignée inox Avec barre aimantée	

Désignation des équipements			Quantité
PRE07	Lave mains monobloc à commande non manuelle avec dossieret Dimensions : 450 x 340 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : NF HYGIENE ALIMENTAIRE Construction en acier inoxydable 18-10 Cuve 345 x 245 mm, profondeur 120 mm Entièrement monobloc avec dossieret arrière, cuve et jupe Commande électronique à détection de présence infrarouge (pile incluse) Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température Livré avec siphon et flexibles Livré avec brosse à ongles et chaînette Livré avec poubelle murale inox	440 mm	1
PRE08	Table de travail inox mobile 1 500 mm Dimensions : 1 500 x 700 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 1 500 mm Energie : MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Equipement mobile Construction acier inoxydable 18/10 Dessus épaisseur 15/10ème Dossieret arrière rayonné Piètement rond diamètre 40 minimum Plan de travail doublé par panneau stratifié mélaminé 4 Roulettes pivotantes dont 2 à freins chape inox diamètre 125 mm Etagère basse Fournie avec : 1 tiroir GN1/1 avec bac inox et glissières télescopiques inox	1 500 mm	1
PRE09	Placard mural à portes coulissantes - 1 500 mm Dimensions : 1 600 x 400 x 600 (L.x P.x H.) Capacité : 1 600 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction tout acier inoxydable 18/10 Portes coulissantes doublées Etagère intermédiaire réglable Dessus toit penté Fourni avec une dotation de bacs inox suspendus coulissants en sous face de placards - Format GN 1/3 - Autant que nécessaire pour couvrir l'équipement	1 500 mm	3

Désignation des équipements		Quantité
PRE10	Balance de table	2
	6 kG	
	Dimensions : 295 x 305 x 60 (L.x P.x H.)	
	Capacité : Portée : 6 kilos / précision 1 g	
	Energie : Electrique MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) : Soehnle	
	Spécifications : Structure et plateau en acier inoxydable	
	Protection IP67	
	Plateau de 220 X 180 environ	
	Portée 5 kg précision 0,5 g	
	Fonctionnant sur secteur et sur batterie	
	Chargeur d'alimentation fourni	
PRE11	Cutter mélangeur à poser - 5,5 litres	1
	5,5 litres	
	Dimensions : 256 x 415 x 470 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 5,5 litres	
	Energie : Electricité MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Cutter bi-vitesses à double couteaux horizontaux,	
	Capacité 5,5 L. avec bol en acier inoxydable	
	Cuve inox : 5,5 litres	
	Bi-vitesses : 1 500 et 3 000 tours/minute	
	Bloc moteur métallique	
	Verrouillage automatique de la cuve	
	Couvercle en polycarbonate prévu pour permettre l'adjonction de produits	
	Dotation complémentaire :	
	Couteau cranté	
PRE12	Chariot de débarrassage 3 plateaux	1
	1 000 mm	
	Dimensions : 1 095 x 695 x 960 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 3 plateaux	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Chariot à débarrasser 3 plateaux	
	Construction soudée tout acier inoxydable	
	Plateaux emboutis avec bords écrasés	
	Plateaux insonorisés	
	Arceaux constitués de tubes soudés diam. 25 mm	
	4 roues pivotantes diam. 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein	
	Avec pare-chocs annulaire	
	Bandage caoutchouc non marquant	
	Charge par niveaux : 50 kG	

Désignation des équipements		Quantité
PRE13	Batteur mélangeur au sol - 40 litres et kit de réduction 20 l.	40 litres 1
	Dimensions : 660 x 710 x 1 350 (L.x P.x H.) Capacité : 40 litres Energie : Electricité TRI 400 V+T+N	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Matériel en inox 18/10 (pied et colonne) Cuve Inox 18/8 avec ceinture de cuve - 3 outils : crochet, palette et fouet. Planétaire étanche pour éviter les entrées d'eau dans le mécanisme L'écran de sécurité rotatif est équipé d'une goulotte pour l'ajout de produit durant le travail Ecran de sécurité démontable pour un nettoyage facile Pieds réglables pour une meilleure stabilité Le tableau de commande à touches tactiles améliore l'ergonomie et la protection contre l'humidité et les aspersions d'eau Minuterie réglable 0-59 minutes Variation électronique de la vitesse de rotation Prise d'accessoires pour fonctions supplémentaires (sans outils) Kit roulettes en option pour faciliter le déplacement du batteur Montée descente de la cuve par levier Avertisseur sonore de fin de cycle Norme européenne EN 454 Avec kit de réduction complet 20 litres (bol, accessoires et prise murale)	
PRE14	Evaporateur pour local réfrigéré +8/+12°C et groupe à distance	40 m² 1
	Dimensions : 600 x 800 x 500 (L.x P.x H.) Capacité : 40 m² max. Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Evaporateurs double flux pour le local déchet et préparations froide (ventilation lente) Pas d'ailettes : 6,35 mm dt 10°C Débit d'air : 1 559 m³/h Dégivrage par air Puissance frigo : adaptée au volume à traiter à justifier par note de calcul Détendeur, électrovanne, écoulement Coffret de régulation avec affichage, alarme température et personnes enfermées. Raccordé sur le système de centralisation des températures.	
PRE31	Prise de confort Mono 240 V + T	Hors lot 6
	Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Mono 240 V / 1500 W Energie : Electricité MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	

Désignation des équipements	Quantité		
PRE32 Prise de confort Tri 400 V + T + N		Hors lot	2
Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.)			
Capacité : Tri 400 V			
Energie : Electricité	TRI 400 V+T		
Marque (ou équivalent) :			
Spécifications : Hors lot.			
Prévoir intégration aux plans de réservation.			
PRE41 Siphon de sol 200 x 200 mm à sortie verticale // horizontale		200 mm	2
Dimensions : 200 x 200 x 250 (L.x P.x H.)			
Capacité : 200 mm			
Energie :			
Marque (ou équivalent) :			
Spécifications : Construction inox			
Grille inox Ø 175 mm			
Grille épaisseur 8 mm = 5 tonnes			
Réceptacle embouti rayonné épaisseur 15/10ème mm			
Ø de sortie 100 mm			
Garde d'eau 60 mm			
Débit 2 litres/seconde			
4 pattes d'ancrage + mise à la terre			
Panier à déchet indépendant			
Cloche amovible			
Siphons avec cadre réglable			
PRE42 Caniveau de sol 300 x 300 mm à sortie verticale // horizontale		300 mm	2
Dimensions : 300 x 300 x 250 (L.x P.x H.)			
Capacité : 300 mm			
Energie :			
Marque (ou équivalent) :			
Spécifications : Construction est en acier inoxydable.			
Caniveaux avec cuvette support caillebotis réglable			
Boîtier embouti, sans soudure dans la zone de la garde d'eau			
4 pattes d'ancrage + mise à la terre			
Caillebotis, avec mailles de 19 x 19 mm, facilitant le passage des chariots mailles 19 x 19 mm.			
Charge répartie : 3 t/m2, charge ponctuelle : 750 kg.			
Hauteur de la garde d'eau de 60 mm conformément au DTU			
Avec croisillon d'arrêt des déchets			
Caillebotis brise jets nettoyables en plonge			
Débit : 4 litres par seconde			
Carottage de diamètre 225 mm suffisant			
Sortie en diamètre 100 mm			
Panier à déchets indépendant			

14.1.23 Fonction : 43 - Cuisson

Désignation des équipements			Quantité
CUI01A	Table armoire neutre adossée 2 000 mm	700 mm	1
	Dimensions : 2 000 x 700 x 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 2 000 mm		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction en acier inoxydable		
	Portes coulissantes doublées		
	Une étagère réglable		
	Piètement Ø 60 mm avec vérins		
	Hauteur réglable 900 à 950 mm		
CUI01B	Bac encastré dans meuble - 400 x 400 - 700 mm	700 mm	1
	Dimensions : 400 x 400 x 400 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 400 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : 1 bac de dimension 400 mm et d'une profondeur de 300 mm minimum.		
	Encastré dans meuble support		
	Construction acier inoxydable 18/10		
	Dessus avec bords anti-ruissellement		
	Epaisseur 15/10ème		
	Livré avec :		
	Robinetterie mélangeuse gros débit 100 l/mn avec douchette et col de cygne		
	Robinetterie à débatement 1/4 de tour		
	Prévoir un dossier gauche ou droit si la table est positionnée le long d'une cloison (selon plan)		
CUI02	Placard mural à portes coulissantes - 2 000 mm	2 000 mm	1
	Dimensions : 2 000 x 400 x 600 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 2 000 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction tout acier inoxydable 18/10		
	Portes coulissantes doublées		
	Etagère intermédiaire réglable		
	Dessus toit penté		
	Fourni avec une dotation de bacs inox suspendus coulissants en sous face de placards - Format GN 1/3 -		
	Autant que nécessaire pour couvrir l'équipement		

Désignation des équipements			Quantité
CUI03	Armoire de stérilisation des couteaux - 575 mm	20 couteaux	1
	Dimensions : 575 x 170 x 600 (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Armoire de stérilisation à couteaux		
	Tout inox 18/10		
	Rayonnement ultra-violet bactéricide		
	Dessus et fond pentés		
	Grille inox amovible lavable en machine		
	Equipée d'un dispositif d'interruption du fonctionnement de la lampe à l'ouverture de la porte		
	L'arrêt de maintien des couteaux ou lames de cutters		
	Porte transparente avec poignée inox		
	Avec barre aimantée		
CUI04	Table armoire neutre traversante 2 000 mm	700 mm	1
	Dimensions : 2 000 x 700 x 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 2 000 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction en acier inoxydable		
	Portes coulissantes doublées des deux côtés (traversante)		
	Une étagère réglable		
	Piètement Ø 60 mm avec vérins		
	Hauteur réglable 900 à 950 mm		
CUI05	Sauteuse basculante 50 dm² - 75 litres 1000 x 1000 mm	Electrique	2
	Dimensions : 100 x 1 000 x 850 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 50 dm²		
	Energie : Electricité	TRI 400 V+T+N	
	Marque (ou équivalent) : Rosinox		
	Spécifications : Sauteuse basculante 50 dm² électrique		
	Capacité 75 litres environ		
	Cuve rectangulaire à fond bimétallique diffuseur		
	Couvercle articulé, équilibré et insonorisé		
	Basculement électrique par vérin		
	Alimentation EC et EF		
	Elément de chauffe inox blindés commandés par doseur d'énergie		
	Livré avec une trémie support bac GN 2/1		

Désignation des équipements			Quantité
CUI06	Plan de travail neutre sur baie libre 400 x 900 mm	Neutre	1
	Dimensions : 400 x 930 x 850 (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie : MONO 240 V+T		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Matériel Gamme modulaire à bords francs jointifs		
	Dessus, façade et habillages latéraux en inox 18-10		
	Dessus épaisseur 30/10		
	Structure porteuse en profilé mécanosoudé acier inoxydable 18/10		
	Dosseret arrière hauteur 100 mm à angles arrondis		
	Dosseret périmétrique supplémentaire à prévoir si meuble en angle		
	Bord avant rayonné		
	Dessus formant plan de travail neutre inox		
	Dessous formant placard ouvert		
CUI07	Fourneau à induction 4 zones 800 x 900 mm	Electrique	1
	Dimensions : 800 x 930 x 850 (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie : Electricité TRI 400 V+T+N		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Gamme modulaire à bords jointifs		
	Sur pieds réglables		
	Dessus inox 18/10 epaisseur 15/10ème		
	Bord avant rayonné		
	Châssis acier inox 18/10		
	Façade acier inox 18/10		
	1 générateur - 4 inducteurs		
	Chaque foyer commandé séparément par potentiomètre et protégé par sécurité thermique		
	Puissance unitaire : 5 kW environ		
	Sur placard avec double porte et étagère intermédiaire inox.		
CUI08	Porte sac poubelle à pince	110 litres	1
	Dimensions : 450 x 535 x 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 110 litres		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Structure en tube inox ø 20 mm, pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc		
	Ouverture à commande par pédale		
	Socle inox pour sacs de 110 litres		
	2 roues à chape acier électrozinguée diam. 80mm		

Désignation des équipements		Quantité
CUI09	Mixer plongeant 100 litres	1
	100 litres	
	Dimensions : 125 x 125 x 890 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 100 litres	
	Energie : Electricité MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation	
	Ergot du bloc moteur permettant d'être utilisé comme point d'appui et pivot sur le rebord d'une marmite pour une meilleure maniabilité	
	Système d'enroulement du cordon d'alimentation	
	CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE	
	Couteau surmoulé pour assurer une hygiène parfaite	
	Pied et couteau entièrement démontables	
	Tube, cloche et couteau en inox	
	Capacité de la marmite : 300 litres	
	Longueur de tube : 600 mm	
	Vitesses : 9500 tr/mn	
CUI10	Armoire froide positive 650 L. "Compacte" - 1 chariot	1
	GN 1/1	
	Dimensions : 750 x 980 x 2 110 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 430 litres	
	Energie : Electricité MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Construction inox 18/10 monocoque	
	Température +1 / + 4° C	
	Enceinte à angles rayonnés	
	Aménagement intérieur démontable sans outil	
	Glissières anti-basculement	
	Sol inox penté avec rampe d'accès	
	Pré équipée pour recevoir un chariot GN 2/1 20 niveaux	
	Porte avec joint magnétique démontable sans outil, poignée encastrée et fermeture à clé	
	Isolation ep. 60 mm 0% CFC - 0% HCFC	
	Régulation par microprocesseur	
	Coupe ventilation à l'ouverture des portes	
	Evaporateur encastré traité anti-corrosion	
	Groupe frigorifique logé	
	Fluide frigorigène R290	
	Alarme haute et basse température	
	Alarme porte ouverte	
	Affichage digital de la température	
	Fourni avec 1 chariots GN 1/1 20 niveaux et 20 grilles inox GN 1/1	

Désignation des équipements			Quantité
CUI11	Echelle mobile GN 2/1 - 20 niveaux	GN 2/1	2
	Dimensions : 775 x 660 x 1 785 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 20 GN 1/1		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : NF HYGIENE ALIMENTAIRE		
	Acier inoxydable		
	20 niveaux avec soudure argon des glissières espacement de 70 mm minimum		
	4 roues pivotantes diamètre 125 mm dont 2 à freins à chape inox		
	Modèle encastrable		
	Livré avec 20 grilles inox GN 2/1		
CUI12	Barre porte ustensiles	1000 mm	1
	Dimensions : 1 000 x 200 x 350 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 1.000 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Barre porte ustensiles tout inox		
	A fixer avec matériel adapté à la nature du mur support		
CUI13	Lave mains monobloc à commande non manuelle avec dosseret	440 mm	1
	Dimensions : 450 x 340 x 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : NF HYGIENE ALIMENTAIRE		
	Construction en acier inoxydable 18-10		
	Cuve 345 x 245 mm, profondeur 120 mm		
	Entièrement monobloc avec dosseret arrière, cuve et jupe		
	Commande électronique à détection de présence infrarouge (pile incluse)		
	Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température		
	Livré avec siphon et flexibles		
	Livré avec brosse à ongles et chaînette		
	Livré avec poubelle murale inox		

Désignation des équipements		Quantité
CUI14	Four mixte GN 1/1 - 20 niveaux - double dotation de chariot comprise	Electrique 1
	Dimensions : 895 x 845 x 1 783 (L.x P.x H.) Capacité : 20 GN 1/1 Energie : Electricité TRI 400 V+T+N Marque (ou équivalent) : Spécifications : 9 Modes de cuisson automatiques : Grosses pièces de viandes, Cuissons minutes, Volailles, Poissons, Garnitures, Produits à base de pomme de terre, Produits à base d'œufs, Desserts, Produits boulangers pâtissier. 3 modes de cuisson - mode four mixte 3 Modes manuels : Chaleur humide (vapeur) entre 30° C et 130° C Chaleur sèche (air pulsé) de 30° C à 300° C Combinaison de chaleur humide et de chaleur sèche 30° C-300° C Hauteur maximale d'insertion 1,60 m Écran tactile, touches et molette de sélection rapide 350 plages de programmation à 12 phases personnalisables et à mémoire texte • Système de nettoyage et d'entretien automatique 5 vitesses de rotation de turbine, programmables Douchette à jet variable avec enrouleur automatique intégré Sonde à cœur Filtre à graisse Eclairage automatique intégré à la cellule de cuisson, hublot vitrocéramique et lampe halogène Fonction HACCP avec stockage de la traçabilité des cuissons sur 7 jours Edition via port USB Fonction demi-énergie Condenseur destructeur de buées intégré Générateur de vapeur par chaudière Dotation complémentaire : Chariot complémentaire (2 en tout) 20 bacs GN 1/1 prof 60 mm 20 bacs GN 1/1 perforés prof 60 mm 10 bacs GN 1/1 prof 200 mm 20 plaques de cuisson en tôle GN 1/1	
CUI15	Cellule de refroidissement rapide à chariot 80 kG - Groupe à distance	20 GN 1/1 1
	Dimensions : 1 020 x 1 070 x 2 270 (L.x P.x H.) Capacité : 20 GN 1/1 Energie : Electricité TRI 400 V+T+N Marque (ou équivalent) : Spécifications : Cellule de refroidissement rapide +63 °C à +10 °C à cœur par cycle de 110 min maxi Régulation électronique avec refroidissement intelligent auto-adaptatif Carte électronique de programmation Sonde Multi-Points Conçue pour : 1 chariot 20 niveaux GN 1/1 de fours mixtes et pulsés type Rational / Frima et Küpperbusch (chariot non fourni) - roues restant à l'extérieur de la cellule Avec groupe à distance Revêtement extérieur et intérieur inox 18-10	

Désignation des équipements			Quantité
CUI16	Fileur de finition	selon plan	1
	Dimensions : 100 x 700 x 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 700 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Fileur de finition toutes sujétion.		
	Permettant de garantir une parfaite finition de l'ensemble arrière bar en fonction des écarts de dimensions et des fluctuations en cours d'études.		
	Finitions du fileur identiques aux matériaux mis en œuvre pour les équipements concernés.		
CUI17	Adoucisseur d'eau automatique pour four mixte		1
	Dimensions : 260 x 500 x 560 (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie : Electricité MONO 240 V+T		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Adoucisseur d'eau monobloc compact pour fours mixtes		
	- 1 Cuve de qualité alimentaire en PE traité anti-U. V., 100 % recyclable, moulé en 1 seule pièce (sans soudure) contenant la résine à haut pouvoir d'échange agréée consommation humaine		
	- 1 Vanne 5 cycles chronométrique 7 jours		
	- 1 Capot de protection en PETG translucide		
	- Flotteur double sécurité de saumurage		
	- 1 Mixing de dureté résiduelle		
	- 1 By-pass prémonté		
	- 1 Charge de sel régénérant norme AFNOR, 10 Kg.		
	Equipement complémentaire :		
	Support mobile		
	Y compris raccordement sur les fours		
CUI31	Prise de confort Mono 240 V + T	Hors lot	8
	Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.)		
	Capacité : Mono 240 V / 1500 W		
	Energie : Electricité MONO 240 V+T		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Hors lot.		
	Prévoir intégration aux plans de réservation.		
CUI32	Prise de confort Tri 400 V + T + N	Hors lot	2
	Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.)		
	Capacité : Tri 400 V		
	Energie : Electricité TRI 400 V+T		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Hors lot.		
	Prévoir intégration aux plans de réservation.		

Désignation des équipements			Quantité
CUI41	Siphon de sol 200 x 200 mm à sortie verticale // horizontale	200 mm	2
	Dimensions : 200 x 200 x 250 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 200 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction inox		
	Grille inox Ø 175 mm		
	Grille épaisseur 8 mm = 5 tonnes		
	Réceptacle embouti rayonné épaisseur 15/10ème mm		
	Ø de sortie 100 mm		
	Garde d'eau 60 mm		
	Débit 2 litres/seconde		
	4 pattes d'ancrage + mise à la terre		
	Panier à déchet indépendant		
	Cloche amovible		
	Siphons avec cadre réglable		
CUI43	Caniveau de sol 500 x 1 000 mm à sortie verticale // horizontale	1 000 mm	2
	Dimensions : 500 x 1 000 x 250 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 1 000 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction est en acier inoxydable.		
	Caniveaux avec cuvette support caillebotis réglable		
	Boîtier embouti, sans soudure dans la zone de la garde d'eau		
	4 pattes d'ancrage + mise à la terre		
	Caillebotis, avec mailles de 19 x 19 mm, facilitant le passage des chariots mailles 19 x 19 mm.		
	Charge répartie : 3 t/m2, charge ponctuelle : 750 kg.		
	Hauteur de la garde d'eau de 60 mm conformément au DTU		
	Avec croisillon d'arrêt des déchets		
	Caillebotis brise jets nettoyables en plonge		
	Débit : 4 litres par seconde		
	Carottage de diamètre 225 mm suffisant		
	Sortie en diamètre 100 mm		
	Panier à déchets indépendant		
CUI51	Hotte d'extraction classique adossée 4 000 mm	Hors lot	1
	Dimensions : 4 000 x 1 185 x 600 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 4 000 mm		
	Energie : Eclairage	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Equipement hors lot		
CUI52	Hotte d'extraction classique centrale 1 500 mm	Hors lot	1
	Dimensions : 1 500 x 3 150 x 600 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 1 500 mm		
	Energie : Eclairage	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Equipement hors lot		

14.1.24

Fonction : 51 - Laverie vaisselle propre

Désignation des équipements			Quantité
LAV01	Borne de tri sélectif inox 3 cases Dimensions : 1 000 x 600 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 2 trous/mètre Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Borne tout inox intégrées sous le convoyeur de dépose plateaux. Plateau inox avec dossier et crédence inox de 40 cm. Composé d'un corps inox avec un trou diamètre 20 cm environ. Collerettes caoutchouc de maintien pour sac de 150 litres environ Porte d'accès inox fermée par joint magnétique Porte sac poubelle en inox mobile (1 par trou)	3 cases	2
LAV02	Convoyeur à plateaux à cordes - 5 mètres Dimensions : 5 000 x 600 x 850 (L.x P.x H.) Capacité : 5 000 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Châssis tout inox, châssis poutre monobloc avec guides cordes emboutis, cordes en polyuréthane qualité alimentaire, poulies avec gorge arrondie, axes et roulements inox, piètements ronds avec vérins réglable dans la laverie et consoles en salle de restaurant, Motoréducteurs incorporés dans la poutre monté sur châssis épaisseur 30/10, assemblage par vis inox non apparente, tableau électrique avec commande basse tension 24 V, coup de poing d'arrêt d'urgence, télécommande marche/arrêt, vitesse variable en façade. Fourni avec habillage stratifié blanc en sous face de convoyeur + plinthe inox. Y compris habillage retour. Crédence murale inox au droit de la cloison d'adossement 40 cm de haut.	5 000 mm	1
LAV03	Convoyeur à cordes - angle 180° Dimensions : 1 450 x 850 x 910 (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Châssis tout inox, châssis poutre monobloc avec guides cordes emboutis, cordes en polyuréthane qualité alimentaire, poulies avec gorge arrondie, axes et roulements inox, piètements ronds avec vérins réglable dans la laverie et consoles en salle de restaurant.	180°	1
LAV04A	Convoyeur à plateaux à cordes - 6 mètres Dimensions : 6 000 x 600 x 850 (L.x P.x H.) Capacité : 6 000 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Châssis tout inox, châssis poutre monobloc avec guides cordes emboutis, cordes en polyuréthane qualité alimentaire, poulies avec gorge arrondie, axes et roulements inox, piètements ronds avec vérins réglable dans la laverie et consoles en salle de restaurant, Motoréducteurs incorporés dans la poutre monté sur châssis épaisseur 30/10, assemblage par vis inox non apparente, tableau électrique avec commande basse tension 24 V, coup de poing d'arrêt d'urgence, télécommande marche/arrêt, vitesse variable en façade.	6 000 mm	1

Désignation des équipements		Quantité
LAV04B	Elément fin de course du convoyeur à corde vers chariot à plateaux	1
	Dimensions : 200 x 610 x 910 (L.x P.x H.)	
	Capacité :	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Butée de fin de course permettant l'arrêt du système en cas de passage d'un plateau non vidé	
LAV05	Extracteur magnétique de couverts vers bac de trempage	1
	Dimensions : 650 x 950 x 1 350 (L.x P.x H.)	
	Capacité :	
	Energie : Electricité TRI 400 V+T+N	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Installé en surplomb du convoyeur permet le débarrassage des couverts. Caisson avec couvercle en acier inox 18/10, avec contact sécurité d'ouverture. Tapis à bande avec tasseaux entraîné par 2 tambours cylindriques dont 1 motorisé	
LAV06A	Pont de tri escamotable avec trou vide déchets 800 x 600	1 poste 2
	Dimensions : 800 x 600 x 125 (L.x P.x H.)	
	Capacité :	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Construction acier inoxydable 18/10 Pont de tri monté sur charnières inox Ensemble de dimensions selon plan	
LAV06B	Etagère murale inclinée à casiers 1 100 mm	1 100 mm 3
	Dimensions : 1 100 x 500 x 200 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 1 100 mm	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Construction en acier inoxydable Etagère à barreaux, épaisseur 12/10ème mm. Consoles indépendantes, fixation par vis et chevilles dans le support mural. Décalage du mur de 40 mm pour permettre le passage des tuyaux. Prévue pour le stockage de casiers de lavage 500 x 500	
LAV06C	Trou vide déchet amovible à fixer sur convoyeur 300 x 300	1 poste 2
	Dimensions : 300 x 300 x 150 (L.x P.x H.)	
	Capacité :	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Construction acier inoxydable 18/10 Elément clipsable le long du tapis convoyeur et de la machine à laver Avec colerette caoutchouc porte sac	

Désignation des équipements		Quantité
LAV07	Table à rouleaux droite 1 100 mm Dimensions : 1 600 x 600 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 1 600 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction tout inox 18/10 avec 4 bords anti-ruissellement. Traverses arrière et côtés. Piètement soudé Adaptable parfaitement au équipements de laverie sur lesquels le présent matériel est prévu de s'adapter (convoyeur, machine, etc.) Avec système de fixation adapté Rouleaux PVC montés sur cadre inox amovible, Axes et billes inox Rouleaux PVC montés sur cadre inox amovible, axes et billes inox. Cuvette inox 18/10 Rack à rouleaux plastique Fabrication en acier inoxydable 18/10 Fond de table penté vers évacuation des eaux résiduelles de lavage à raccorder sur vidange	1 100 mm 3
LAV08	Machine à laver à capot casiers 500 x 500 isolée avec condenseur récupérateur Dimensions : 735 x 815 x 1 507 (L.x P.x H.) Capacité : 65 Cas./H. Energie : Electricité TRI 400 V+T+N Marque (ou équivalent) : Spécifications : Capacité 1200 assiettes heure 4 cycles de lavages Démarrage cycle automatique ou manuel Double filtrage intégral Affichage digital de la température Double lavage et double rinçage Relevage et abaissement automatique du capot supérieur en début et fin de cycle Economie d'énergie par fonctionnement alterné des résistances de cuve et surchauffeur Doseur incorporé de produit séchant Prédisposé pour raccordement doseur de produit lessiviel Double alimentation : Eau chaude pour le remplissage initial et eau froide raccordée sur le condenseur en préchauffe pour l'usage en cycle Isolation phonique et thermique Equippé d'un condenseur récupérateur de chaleur Opération de vidange et de nettoyage des pièces en fin de cycle aisée	65 Cas./H. 1
LAV09	Table de sortie à rouleaux Dimensions : 1 200 x 600 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 1 200 mm Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction tout inox 18/10 avec 4 bords anti-ruissellement. Traverses arrière et côtés. Piètement soudé Adaptable parfaitement au équipements de laverie sur lesquels le présent matériel est prévu de s'adapter (convoyeur, machine, etc.) Avec système de fixation adapté Rouleaux PVC montés sur cadre inox amovible, Axes et billes inox Rouleaux PVC montés sur cadre inox amovible, axes et billes inox. Cuvette inox 18/10 Rack à rouleaux plastique Fabrication en acier inoxydable 18/10 Fond de table penté vers évacuation des eaux résiduelles de lavage à raccorder sur vidange	1 200 mm 1

Désignation des équipements			Quantité
LAV10	Table à rouleaux avec bac de pré lavage et douchette Dimensions : 1 100 x 600 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction tout inox 18/10 avec 4 bords anti-ruissellement. Traverses arrière et côtés. Piètement soudé Adaptable parfaitement au équipements de laverie sur lesquels le présent matériel est prévu de s'adapter (convoyeur, machine, etc.) Avec système de fixation adapté Rouleaux PVC montés sur cadre inox amovible, Axes et billes inox Rouleaux PVC montés sur cadre inox amovible, axes et billes inox. Cuvette inox 18/10 Rack à rouleaux plastique Fabrication en acier inoxydable 18/10 Fond de table penté vers évacuation des eaux résiduelles de lavage à raccorder sur vidange Bac de pré lavage 500x400x300 mm avec panier à déchets et douchette Fond pointe de diamant avec bonde et siphon en laiton chromé Douchette eau chaude/froide de pré lavage sur plage Robinetterie col de cygne à vannes 1/4T Tube support et accrochage mural en inox 18-10 Flexible inox double tresse avec revêtement plastifié et raccord orientable Ressort acier entièrement plastifié Débit d'eau : 16 Litres/minute Diamètre de percement : 53 mm. Piètement support douchette	1 100 mm	1
LAV11	Table à rouleaux avec virage à 180° Dimensions : 1 650 x 1 650 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 180 ° Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction tout inox 18/10 avec 4 bords anti-ruissellement. Traverses arrière et côtés. Piètement soudé Adaptable parfaitement au équipements de laverie sur lesquels le présent matériel est prévu de s'adapter (convoyeur, machine, etc.) Avec système de fixation adapté Rouleaux PVC montés sur cadre inox amovible, Axes et billes inox Rouleaux PVC montés sur cadre inox amovible, axes et billes inox. Cuvette inox 18/10 Rack à rouleaux plastique Fabrication en acier inoxydable 18/10 Fond de table penté vers évacuation des eaux résiduelles de lavage à raccorder sur vidange	1 650 mm	1

Désignation des équipements		Quantité
LAV12	Lave vaisselle à avancement automatique PrL-L-Rx2-S avec PAC	130 / 200 cas/h
	Dimensions : 5 100 x 900 x 2 050 (L.x P.x H.)	1
	Capacité : 145 cas/h DIN	
	Energie : Electricité TRI 400 V+T+N	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Construction entièrement en acier inox AISI 34 sur chassis porteur 30/10 minimum	
	Armoire électromécanique incorporée	
	Automatisme intégral avec lampes lumineuses de fonctionnement	
	Avancement des casiers par taquets inox sur guide central	
	Cuves embouties avec angles arrondis et pompes auto-vidangeables	
	Accès machine par portes sécurisées et isolées	
	Rincage commandé par le passage d'un casier uniquement (pas de rincage en continu)	
	Filtres cassette sur la surface des cuves pour récupération totale des déchets	
	Rampe de pré-lavage lavage et rincage démontables à la main sans outil	
	Sécurité totale des circuits par protection multiples	
	Alimentation EF	
	Pré lavage renforcé avec DHR	
	Lavage	
	Double rinçage	
	Tunnel de séchage	
	POMPE A CHALEUR DOUBLE ACTION sur cuve de lavage et rinçage.	

Désignation des équipements			Quantité
LAV13	Adoucisseur d'eau automatique eau froide / eau chaude	10 litres	3
	Dimensions : 320 x 500 x 700 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 10 litres		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Adoucisseur volumétrique taille basse		
	Capacité : 10 litres de résine agréée		
	By-pass prémonté		
	Flotteur double sécurité de saumurage		
	Pression : 1,4 à 8,5 Bars		
	Température : 1 à 43°C		
	Débit maximum : 6m3/h		
	Protection IP22		
	Mitigeur et compteur intégré.		
	Fourni avec une dotation de sel régénérant pour adoucisseur		
	Prédisposé pour la machine à laver du présent lot		
LAV13A	Table de sortie à rouleaux	2 200 mm	1
	Dimensions : 2 200 x 600 x 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 1 200 mm		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction tout inox 18/10 avec 4 bords anti-ruissellement.		
	Traverses arrière et côtés.		
	Piètement soudé		
	Adaptable parfaitement au équipements de laverie sur lesquels le présent matériel est prévu de s'adapter (convoyeur, machine, etc.)		
	Avec système de fixation adapté Rouleaux PVC montés sur cadre inox amovible, Axes et billes inox		
	Rouleaux PVC montés sur cadre inox amovible, axes et billes inox.		
	Cuvette inox 18/10		
	Rack à rouleaux plastique		
	Fabrication en acier inoxydable 18/10		
	Fond de table penté vers évacuation des eaux résiduelles de lavage à raccorder sur vidange		
LAV13B	Elément fin de course du convoyeur à corde vers chariot à plateaux		1
	Dimensions : 200 x 610 x 910 (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Butée de fin de course permettant l'arrêt du système en cas de passage d'un plateau non vidé		
LAV14	Osmoseur	100 l./h.	1
	Dimensions : 225 x 466 x 460 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 100 l./h.		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Appareil adapté au lave verre préconisé dans le présent dossier		
	Permet d'obtenir une eau pure pour un lavage parfait des verres		
	Purification par osmose inverse		
	Débit de 100 litres par heure à 15°C		
	Pression d'entrée comprise entre 2 et 10 bars		
	Température d'utilisation de 2 à 25°C		
	Conductivité en entrée 2000 micro siemens / cm max		

Désignation des équipements			Quantité
LAV16	Lave mains monobloc à commande non manuelle avec dossieret Dimensions : 450 x 340 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : NF HYGIENE ALIMENTAIRE Construction en acier inoxydable 18-10 Cuve 345 x 245 mm, profondeur 120 mm Entièrement monobloc avec dossieret arrière, cuve et jupe Commande électronique à détection de présence infrarouge (pile incluse) Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température Livré avec siphon et flexibles Livré avec brosse à ongles et chaînette Livré avec poubelle murale inox	440 mm	1
LAV17	Poste de désinfection mural à enrouleur Dimensions : x x (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Equipement complet composé : D'une centrale de désinfection - Mitigeur de raccordement - Antipollution NF double clapet empêchant tout risque de pollution du réseau potable. - Système VENTURI lavage rinçage avec réglage de 0,3 à 16 % - Support en acier inox pour bidon rectangulaire de 5 litres - Accepte tous les produits de nettoyage et de désinfection non toxiques applicables dans les gammes alimentaires. D'une lance de nettoyage de 20 mètre sur enrouleur automatique inox : - tuyau alimentaire Ø12x20 tenue 6 bars à 55°C d'une longueur de 20m en sortie et une tresse inox DN13 FF1/2 d'une longueur de 2m en alimentation - pistolet anti choc - Structure robuste en acier inoxydable privilégiant sur tout le circuit hydraulique une importante section de passage, c'est-à-dire de faibles pertes de charge pour assurer un débit élevé. - Support orientable	20 mètre	1
LAV18	Porte sac poubelle à pince Dimensions : 450 x 535 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 110 litres Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Structure en tube inox ø 20 mm, pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc Ouverture à commande par pédale Socle inox pour sacs de 110 litres 2 roues à chape acier électrozinguée diam. 80mm	110 litres	2

Désignation des équipements			Quantité
LAV19	Chariot à niveau constant à plateaux avec guides latéraux Dimensions : 817 x 545 x 930 (L.x P.x H.) Capacité : 120 plateaux Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction tout inox Niveau constant hauteur d'empilage 600 mm environ Poignées de guidage 1 plateforme rectangulaire 600 x 400 mm environ Protection périphérique des chocs Couvercles transparents 4 Roulettes pivotantes à chape inox dont 2 à frein	120 plateaux	5
LAV20	Chariot à assiettes en fil d'inox réhaussé Dimensions : 1 065 x 450 x 1 000 (L.x P.x H.) Capacité : 200 as. Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction en inox 18-10 Chariot sont équipés de 4 roues pivotantes inoxydables à chape polyamide avec axe et billes inox te bandage des roues et les butoirs de protection non marquants Séparations anti-chute Grille avant est aisément amovible et crochetable à l'arrière du chariot Le fond penté Les chariots conviennent pour les assiettes jusqu'à ø 290 mm Chariots avec plate-forme réhaussée Housse de protection en polyamide Distributeur de couverts amovible, capacité 5 bacs GN 1/3. Grilles de séparation supplémentaires	200 as.	5
LAV21	Socle rouleur avec guidon inox Dimensions : 630 x 570 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 150 kG Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Pour casiers 500x500. Modèle renforcé. Norme NF. Acier inoxydable. Plateau amovible thermoformé non porteur au centre. Avec poignée de transport. Roues 125mm en matériau composite dont 2 avec freins. Charge maxi : 80 kg.	150 kG	4
LAV22	Cuve inox mobile surélevée Dimensions : 810 x 560 x 750 (L.x P.x H.) Capacité : 140 litres Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction inox Capacité : 140 litres Suverse, crépine et grille d'arrêt Piétement avec structure permettant à la cuve une position haute	140 litres	2

Désignation des équipements			Quantité
LAV25	Armoire électrique asservissement laverie	600 mm	1
	Dimensions : x x (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie : TRI 400 V+T+N		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Système lumineux d'avertissement de bon fonctionnement ou présence défaut		
	Mécanisation		
	Variation de vitesse		
	Cellule d'arrêt pour détection d'objets fin de convoyeur		
	Détection pour accumulation		
	Report de télécommande		
LAV31	Prise de confort Mono 240 V + T	Hors lot	1
	Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.)		
	Capacité : Mono 240 V / 1500 W		
	Energie : Electricité MONO 240 V+T		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Hors lot.		
	Prévoir intégration aux plans de réservation.		
LAV42	Caniveau de sol 300 x 300 mm à sortie verticale // horizontale	300 mm	2
	Dimensions : 300 x 300 x 250 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 300 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction est en acier inoxydable.		
	Caniveaux avec cuvette support caillebotis réglable		
	Boîtier embouti, sans soudure dans la zone de la garde d'eau		
	4 pattes d'ancrage + mise à la terre		
	Caillebotis, avec mailles de 19 x 19 mm, facilitant le passage des chariots mailles 19 x 19 mm.		
	Charge répartie : 3 t/m2, charge ponctuelle : 750 kg.		
	Hauteur de la garde d'eau de 60 mm conformément au DTU		
	Avec croisillon d'arrêt des déchets		
	Caillebotis brise jets nettoyables en plonge		
	Débit : 4 litres par seconde		
	Carottage de diamètre 225 mm suffisant		
	Sortie en diamètre 100 mm		
	Panier à déchets indépendant		
LAV52	Hotte d'extraction laverie adossée 1 500 mm	Hors lot	1
	Dimensions : 1 500 x 1 185 x 600 (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Equipement hors lot		
LAV53	Hotte d'extraction laverie adossée 6 000 mm	Hors lot	1
	Dimensions : 6 000 x 1 185 x 600 (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Equipement hors lot		

14.1.25

Fonction : 52 - Plonge batterie

Désignation des équipements		Quantité
BAT01	Table de travail inox mobile 1 000 mm Dimensions : 1 000 x 700 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 1 000 mm Energie : MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Equipement mobile Construction acier inoxydable 18/10 Dessus épaisseur 15/10ème Dosseret arrière rayonné Piètement rond diamètre 40 minimum Plan de travail doublé par panneau stratifié mélaminé 4 Roulettes pivotantes dont 2 à freins chape inox diamètre 125 mm Etagère basse Fournie avec : 1 tiroir GN1/1 avec bac inox et glissières télescopiques inox	1 000 mm 1
BAT02	Plonge 2 bacs - 1 400 mm Dimensions : 1 400 x 700 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 2 bacs Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction inox 18/10 Dessus avec bords anti-ruissellement 2 Bac 500 x 500 x 300 avec bonde, surverse Robinetterie mélangeuse 1/4 de tour EC/EF de type chavonnet ou équivalent Dosseret arrière de 100 x 20 Habillage sur 3 faces Piètement tube inox ø 45 mm Prévoir un dosseret gauche ou droit si la plonge est positionnée le long d'une cloison (selon plan)	1 400 mm 1
BAT03	Lave batterie frontal à casiers 3 x GN 1/1 et condenseur récupérateur Dimensions : 876 x 900 x 1 975 (L.x P.x H.) Capacité : 65 bacs/h. Energie : Electricité TRI 400 V+T+N Marque (ou équivalent) : Spécifications : Lave batterie frontal 4 cycles possibles 2 pompes de lavage auto-vidangeables 8 tourniquets de lavage et rinçage 1 pompe surpresseur de lavage Résistance cuve de lavage Surchauffeur de rinçage inox incorporé Dotation 1 casier inox Commande électromécanique Carrosserie sur châssis porteur inox 18-10 Chargement frontal Cuve avec angles arrondis Double filtrage par panier inox récupérateur et filtre sur aspirateur de pompe Condenseur récupérateur d'énergie	65 bacs/h. 1

Désignation des équipements		Quantité
BAT04	Adoucisseur d'eau automatique eau froide	10 litres
	Dimensions : 320 x 500 x 700 (L.x P.x H.)	1
	Capacité : 10 litres	
	Energie : Electricité MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Adoucisseur volumétrique taille basse	
	Capacité : 10 litres de résine agréée	
	By-pass prémonté	
	Flotteur double sécurité de saumurage	
	Pression : 1,4 à 8,5 Bars	
	Température : 1 à 43°C	
	Débit maximum : 6m3/h	
	Protection IP22	
	Mitigeur et compteur intégré.	
	Fourni avec une dotation de sel régénérant pour adoucisseur	
	Prédisposé pour la machine à laver du présent lot	
BAT05	Poste de désinfection mural à enrouleur	20 mètre
	Dimensions : x x (L.x P.x H.)	1
	Capacité :	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Equipement complet composé :	
	D'une centrale de désinfection	
	– Mitigeur de raccordement	
	– Antipollution NF double clapet empêchant tout risque de pollution du réseau potable.	
	– Système VENTURI lavage rinçage avec réglage de 0,3 à 16 %	
	– Support en acier inox pour bidon rectangulaire de 5 litres	
	– Accepte tous les produits de nettoyage et de désinfection non toxiques applicables dans les gammes alimentaires.	
	D'une lance de nettoyage de 20 mètre sur enrouleur automatique inox :	
	– tuyau alimentaire Ø12x20 tenue 6 bars à 55°C d'une longueur de 20m en sortie et une tresse inox DN13 FF1/2 d'une longueur de 2m en alimentation	
	– pistolet anti choc	
	– Structure robuste en acier inoxydable privilégiant sur tout le circuit hydraulique une importante section de passage, c'est-à-dire de faibles pertes de charge pour assurer un débit élevé.	
	- Support orientable	

Désignation des équipements			Quantité
BAT06	Lave mains monobloc à commande non manuelle avec dossieret	440 mm	1
	Dimensions : 450 x 340 x 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : NF HYGIENE ALIMENTAIRE		
	Construction en acier inoxydable 18-10		
	Cuve 345 x 245 mm, profondeur 120 mm		
	Entièrement monobloc avec dossieret arrière, cuve et jupe		
	Commande électronique à détection de présence infrarouge (pile incluse)		
	Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température		
	Livré avec siphon et flexibles		
	Livré avec brosse à ongles et chainette		
	Livré avec poubelle murale inox		
BAT07	Chariot porte bacs gastro	38 cases	1
	Dimensions : 1 270 x 620 x 1 705 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 38 cases		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction en inox 18/10		
	Chariot équipé de 4 roulettes chappe inox et bandage PVC non marquant dont deux à frein		
	Ces chariots sont conçus pour l'égouttage et le stockage des bacs, grilles, plateaux et couvercles GN après leur passage en plonge ou en machine à laver.		
	4 niveaux		
	Pour le stockage des formats GN 1/1 et GN 1/2, de toutes profondeurs.		
	Deuxième niveau amovible, peut être descendu et posé sur le premier niveau, ce qui permet le rangement en partie inférieure de bacs GN 2/1 introduits sur leur petit côté (Les chariots comportent alors 3 niveaux)		
	2 barres d'arrêt escamotables pour chaque niveau (Le chargement des bacs peut s'effectuer par les 2 côtés)		
BAT08	Casier à batterie 4 niveaux 2 000 mm - mobile	550 mm	1
	Dimensions : 2 000 x 550 x 1 780 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 550 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction acier inoxydable 18/10		
	4 Niveaux de stockage pour bacs en position verticale		
	Profondeur 550 minimum		
	Butée arrière sur chaque niveau d'étagères		
	4 Roulettes pivotantes à chape inox dont 2 à freins		
	Longueur spécifique selon plan		
	Fixation murale pour prévenir des risque de basculement		

Désignation des équipements			Quantité
BAT09	Casier à batterie 4 niveaux 1 000 mm	550 mm	1
	Dimensions : 650 x 550 x 1 780 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 550 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction acier inoxydable 18/10		
	4 Niveaux de stockage pour bacs en position verticale		
	Profondeur 550 minimum		
	Butée arrière sur chaque niveau d'étagères		
	4 Roulettes pivotantes à chape inox dont 2 à freins		
	Longueur spécifique selon plan		
	Fixation murale pour prévenir des risque de basculement		
BAT31	Prise de confort Mono 240 V + T	Hors lot	1
	Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.)		
	Capacité : Mono 240 V / 1500 W		
	Energie : Electricité MONO 240 V+T		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Hors lot.		
	Prévoir intégration aux plans de réservation.		
BAT41	Caniveau de sol 300 x 300 mm à sortie verticale // horizontale	300 mm	1
	Dimensions : 300 x 300 x 250 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 300 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction est en acier inoxydable.		
	Caniveaux avec cuvette support caillebotis réglable		
	Boîtier embouti, sans soudure dans la zone de la garde d'eau		
	4 pattes d'ancrage + mise à la terre		
	Caillebotis, avec mailles de 19 x 19 mm, facilitant le passage des chariots mailles 19 x 19 mm.		
	Charge répartie : 3 t/m2, charge ponctuelle : 750 kg.		
	Hauteur de la garde d'eau de 60 mm conformément au DTU		
	Avec croisillon d'arrêt des déchets		
	Caillebotis brise jets nettoyables en plonge		
	Débit : 4 litres par seconde		
	Carottage de diamètre 225 mm suffisant		
	Sortie en diamètre 100 mm		
	Panier à déchets indépendant		
BAT52	Hotte d'extraction laverie adossée 2 500 mm	Hors lot	1
	Dimensions : 2 500 x 1 185 x 600 (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Equipement hors lot		

14.2 RESTAURATION ALTERNATIVE (300 REPAS)

14.2.1 Fonction : 71 - Distribution - accès convives

Désignation des équipements		Quantité
DAC01	Niche à couverts et à chariots à plateaux Dimensions : 600 x 800 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 1 chariot à plateaux Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Meuble menuisé - fabrication sur mesure. Ensemble prédisposé pour recevoir un chariot à niveau constant à plateau. Avec porte battante en façade. A l'intérieur : butées de protection pour maintien en place du chariot à plateau. Sans fond pour une insertion du chariot sans peine. Fermeture des portes et maintien en position fermée. En superstructure : console de présentation des couverts fournie avec 3 présentoirs GN 1/3.	1 chariot 3
DAC02	Chariot à niveau constant à plateaux avec guides latéraux Dimensions : 817 x 545 x 930 (L.x P.x H.) Capacité : 120 plateaux Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction tout inox Niveau constant hauteur d'empilage 600 mm environ Poignées de guidage 1 plateforme rectangulaire 600 x 400 mm environ Protection périphérique des chocs Couverts transparents 4 Roulettes pivotantes à chape inox dont 2 à frein	120 plateaux 3
DAC31	Ecran LCD grand format pour borne d'accueil Dimensions : 1 200 x 250 x 1 200 (L.x P.x H.) Capacité : 40 pouces Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Equipement hors lot à prévoir par le futur restaurateur Prévoir les attentes par le lot fluides	40 pouces 2

14.2.2 Fonction : 72 - Distribution - meubles froids

Désignation des équipements			Quantité
DMF01	Meuble support de distribution avec dessus et rampe granit	le m/l	3
	Dimensions : 1 000 x 2 100 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : le mètre linéaire Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Meuble support distribution spécifique. Structure inox 18.10, châssis tubulaire 35x35 avec des aménagements tout inox pour intégrer groupe Compresseur, bac de ré évaporation, portillons techniques, etc... Finition (dessus, façades et rampes) selon prescriptions générales. Double rampe pour meuble central Dimensions : Hauteur de rampe à plateaux : 800 mm du sol fini Hauteur d'encastrement des organes techniques : 900 mm Profondeur de rampe à plateaux : 300 mm Réserve spécifique pour l'ensemble des éléments techniques décrits dans le présent lot. Toutes réservations pour : Passages de câbles accessibles depuis le sol jusqu'aux différents organes techniques, Groupe frigorifique pour les meubles froids, Grilles de ventilation pour aération confortable (prise d'air et sortie) Portes d'accès aux organes techniques fermant à clef. Portillon(s) de stockage neutre complémentaire(s).		
DMF02	Plaque granit réfrigérée encastrable 3 GN 1/1 et pare haleine	1350 mm	2
	Dimensions : 1 350 x 720 x 430 (L.x P.x H.) Capacité : 2 GN 1/1 Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Granit réfrigéré « froid statique » affleurant. Réfrigération par un évaporateur ventilé relevable avec dégivrage par résistances électriques intégrées Régulation par télé thermostat à affichage digital et horloge de dégivrage intégrée Gaz réfrigérant R 290 Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC Groupe compresseur à intégrer en sous bassement de meuble support Prévoir la grille d'aération à lamelles dans corps de meuble finition dito façade Composants électriques sur glissières Protection par fusibles Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65 Bac d'évaporation des eaux de dégivrage Groupe tropicalisé (à utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance) Lampe germicide UVC Fourni avec pare haleine en verre galbé et éclairage par rampe LED fixé sur colonnettes inox poli miroir		

Désignation des équipements		Quantité
DMF03	Centrifugeur tout inox Dimensions : 280 x 440 x 510 (L.x P.x H.) Capacité : 2 l/min Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Filtration parfaite pour un jus de grande qualité: grand panier avec tamis très fin (trous de 0.5 mm / 0.02"). Zone alimentaire tout en inox (pas d'aluminium). Large introduction: 79.5 mm. Laisse passer des fruits et légumes entiers. Système breveté Ezy-clean™ II : couvercle, cuve et panier amovibles (sans outil). Fiable et robuste pour une fixation parfaite du panier. Hauteur du bec: 228 mm (9"), pour réaliser du jus en continu au pichet ou au verre à verre. Débit exceptionnel: 140 l/h.	2 litres 1
DMF04	Soupière à poser - bain marie Dimensions : 345 x 345 x 360 (L.x P.x H.) Capacité : 9 litres Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Soupière à poser - 9 L Soupière professionnelle de typ Bartscher, Contenance 9 litre Maintien au chaud par cuve bain marie à eau Construction acier inoxydable (corps et boîtier amovible) Thermostat est réglable de 30 à 95 °C. Couvercle ajourée en inox – tourant et ajouré – avec poignée isolées contre la chaleur <ul style="list-style-type: none"> • Contenance : env. 9 L • Dimensions : Ø 345 x H 360 mm • Puissance : 400 W • Alimentation : 230 V • Poids : 4,5 kg 	9 litres 1
DMF31	Prise de confort Mono 240 V + T Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Mono 240 V / 1500 W Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot 2

14.2.3 Fonction : 73 - Distribution - Pôle chaud 01

Désignation des équipements		Quantité
PCO01	Meuble support de distribution avec dessus et rampe granit Dimensions : 1 000 x 1 300 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : le mètre linéaire Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Meuble support distribution spécifique. Structure inox 18.10, châssis tubulaire 35x35 avec des aménagements tout inox pour intégrer groupe compresseur, bac de rééaporation, portillons techniques, etc... Finition (dessus, façades et rampes) selon prescriptions générales. Dimensions : Hauteur de rampe à plateaux : 800 mm du sol fini Hauteur d'encastrement des organes techniques : 900 mm Profondeur de rampe à plateaux : 300 mm Réserve spécifique pour l'ensemble des éléments techniques décrits dans le présent lot. Toutes réservations pour : Passages de câbles accessibles depuis le sol jusqu'aux différents organes techniques, Groupe frigorifique pour les meubles froids, Grilles de ventilation pour aération confortable (prise d'air et sortie) Portes d'accès aux organes techniques fermant à clef. Portillon(s) de stockage neutre complémentaire(s).	le m/l 4,5
PCO02	Vitrine froide de self service encastrable 4 GN 1/1 (galbée / cubique) Dimensions : 1 550 x 720 x 600 (L.x P.x H.) Capacité : 4 GN 1/1 Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Elément encastrable avec groupe Acier inoxydable Dessus et cuve réfrigérée en finition poli vibré. Bord tombé avant coté public de 110 mm (guidage plateaux) en finition poli satiné Cuve réfrigérée « froid ventilé » de profondeur 115 mm. Réfrigération par un évaporateur ventilé relevable. Dégivrage par résistances électriques intégrées Régulation par téléthermostat à affichage digital et horloge de dégivrage intégrée Gaz réfrigérant R 290 Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC Groupe compresseur fourni à fixer en sous bassement de meuble support Protection par fusibles Bac d'évaporation des eaux de dégivrage Groupe tropicalisé Vitrine de libre-service composée de 4 étagères réglables en hauteur Eclairage étanche par rampes LED Portes coulissantes arrières Rideau de nuit en face avant Côtés en glace trempée épaisseur 6 mm Etagères en glace trempée épaisseur 10 mm Dessus et cuve réfrigérée en finition poli vibré	1 550 mm 1

Désignation des équipements			Quantité
PCO03	K POT de maintien au chaud + bac GN spécifique	GN 1/1	4
	Dimensions : 533 x 380 x 88 (L.x P.x H.)		
	Capacité : GN 1/1		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) : RIEBBER		
	Spécifications : Appareil de maintien au chaud contrôlé au format GN 1/1.		
	Carter en acier spécial ou peint en noir.		
	Plaque vitrocéramique encastrée, facile à nettoyer.		
	Réglage en continu par bouton tournant.		
	Avec double jeu de bacs GN spécifique fabricant		
	Avec couvercle inox à charnière		
PCO04	Chariot chauffant porte assiettes 2 piles	2 piles	1
	Dimensions : 960 x 485 x 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 120 ass.		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction tout inox		
	Chauffage ventilé		
	Niveau constant hauteur d'empilage 600 mm environ		
	Poignées de guidage		
	2 Piles pour capacité 140 assiettes		
	Diamètre maximum 290 mm		
	Isolation laine de roche		
	Protection périphérique des chocs		
	Couvercles transparents		
	4 Roulettes pivotantes à chape inox dont 2 à frein		
PCO05	Lampe chauffante à hauteur variable	Electrique	4
	Dimensions : 250 x 250 x 1 200 (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Lampe chauffante à hauteur variable		
	Finition en aluminium brossé (faire des propositions complémentaires dans la même gamme de prix)		
	Maintien en température par lampe coloris "blanc"		
	Cable spiral pour réglage de 850 à 1 800 mm		
	Diamètre lampe : 200 mm		
	Interrupteur marche arrêt		
	250 W		
	Fournit avec équerre métallique de fixation permettant l'accroche à 220 cm du sol fini - toutes sujétions de finition.		

Désignation des équipements		Quantité
PCO06	Table armoire neutre adossée 2 000 mm Dimensions : 2 000 x 700 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 2 000 mm Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction en acier inoxydable Portes coulissantes doublées Une étagère réglable Piètement Ø 60 mm avec vérins Hauteur réglable 900 à 950 mm	700 mm 1
PCO07	Bac encastré dans meuble - 400 x 400 - 700 mm Dimensions : 400 x 400 x 400 (L.x P.x H.) Capacité : 400 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : 1 bac de dimension 400 mm et d'une profondeur de 300 mm minimum. Encastré dans meuble support Construction acier inoxydable 18/10 Dessus avec bords anti-ruissellement Epaisseur 15/10ème Livré avec : Robinetterie mélangeuse gros débit 100 l/mn avec douchette et col de cygne Robinetterie à débattement 1/4 de tour Prévoir un dossier gauche ou droit si la table est positionnée le long d'une cloison (selon plan)	700 mm 1
PCO08	Commande non manuelle supplémentaire pour table du chef Dimensions : 200 x 200 x 200 (L.x P.x H.) Capacité : option Energie : Marque (ou équivalent) : Tournus Spécifications : Fonctionnement par détection de présence infrarouge Piles lithium, électrovane et électronique intégrées dans le corps du robinet Aérateur anti-tartre avec régulateur de débit 6 l/mn Sécurité anti-brûlure et anti blocage en écoulement	Electronique 1

Désignation des équipements		Quantité
PCO09	Etuve mobile GN 1/1 20 niveaux Dimensions : 528 x 821 x 1 844 (L.x P.x H.) Capacité : 20 GN 1/1 Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction tout inox Porte pleine Résistances , ventilation et humidification Glissières embouties Régulation électronique à affichage digital Tableau de bord lisse et étanche Gaine arrière de distribution d'air démontable sans outil pour son nettoyage Régulateur électronique à affichage digital avec alarme sonore et visuelle haute et basse température Poignée de manutention Pare chocs de protection Modèle passant par une porte de 90 cm 4 Roulettes pivotantes à chape inox dont 2 à freins	20 GN 1/1 1
PCO10	Armoire froide positive 650 L. 1 porte - mobile Dimensions : 720 x 780 x 2 200 (L.x P.x H.) Capacité : 650 Litres Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction inox 18/10 monocoque Température +1 / + 4° C Enceinte à angles rayonnés Aménagement intérieur démontable sans outil Glissières anti-basculement Porte avec joint magnétique démontable sans outil, poignée encastrée et fermeture à clé Isolation ep. 60 mm 0% CFC - 0% HCFC Régulation par microprocesseur Coupe ventilation à l'ouverture des portes Evaporateur encastré traité anti-corrosion Groupe frigorifique logé Fluide R290 Alarme haute et basse température Alarme porte ouverte Affichage digital de la température Fourni avec 8 paires de glissières et 8 grilles inox GN 2/1 4 Roulettes pivotantes à chape inox dont 2 à freins	GN 2/1 1
PCO11	Porte sac poubelle à pince Dimensions : 450 x 535 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 110 litres Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Structure en tube inox ø 20 mm, pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc Ouverture à commande par pédale Socle inox pour sacs de 110 litres 2 roues à chape acier électrozinguée diam. 80mm	110 litres 1

Désignation des équipements			Quantité
PCO12	Etagère murale inox pleine 1 600 mm Dimensions : 1 600 x 400 x 50 (L.x P.x H.) Capacité : 1 600 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : MATERIEL CERTIFIE NF HYGIENE ALIMENTAIRE Construction acier inoxydable 18/10 Dosseret arrière de 50 mm rayonné 3 bords tombés de 40 mm avec bord avant rayonné consoles inox en tube carré Profondeur 400 mm	1 600 mm	1
PCO31	Prise de confort Mono 240 V + T Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Mono 240 V / 1500 W Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot	3
PCO32	Ecran LCD 27 pouces pour écran de cantonnement Dimensions : 600 x 200 x 400 (L.x P.x H.) Capacité : 22 pouces Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Equipement hors lot prévoir alimentations par le lot fluides CFO CFA	hors lot	1
PCO41	Siphon de sol 200 x 200 mm à sortie verticale // horizontale Dimensions : 200 x 200 x 250 (L.x P.x H.) Capacité : 200 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction inox Grille inox Ø 175 mm Grille épaisseur 8 mm = 5 tonnes Réceptacle embouti rayonné épaisseur 15/10ème mm Ø de sortie 100 mm Garde d'eau 60 mm Débit 2 litres/seconde 4 pattes d'ancrage + mise à la terre Panier à déchet indépendant Cloche amovible Siphons avec cadre réglable	200 mm	1

14.2.4 Fonction : 74 - Distribution - Pôle chaud Grill

Désignation des équipements		Quantité
PCG01	Meuble support de distribution avec dessus et rampe granit Dimensions : 1 000 x 1 300 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : le mètre linéaire Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Meuble support distribution spécifique. Structure inox 18.10, châssis tubulaire 35x35 avec des aménagements tout inox pour intégrer groupe compresseur, bac de réévaporation, portillons techniques, etc... Finition (dessus, façades et rampes) selon prescriptions générales. Dimensions : Hauteur de rampe à plateaux : 800 mm du sol fini Hauteur d'encastrement des organes techniques : 900 mm Profondeur de rampe à plateaux : 300 mm Réservation spécifique pour l'ensemble des éléments techniques décrits dans le présent lot. Toutes réservations pour : Passages de câbles accessibles depuis le sol jusqu'aux différents organes techniques, Groupe frigorifique pour les meubles froids, Grilles de ventilation pour aération confortable (prise d'air et sortie) Portes d'accès aux organes techniques fermant à clef. Portillon(s) de stockage neutre complémentaire(s).	le m/l 7
PCG02	Vitrine froide de self service encastrable 4 GN 1/1 (galbée / cubique) Dimensions : 1 550 x 720 x 600 (L.x P.x H.) Capacité : 4 GN 1/1 Energie : Electricité Marque (ou équivalent) : Spécifications : Élément encastrable avec groupe Acier inoxydable Dessus et cuve réfrigérée en finition poli vibré. Bord tombé avant coté public de 110 mm (guidage plateaux) en finition poli satiné Cuve réfrigérée « froid ventilé » de profondeur 115 mm. Réfrigération par un évaporateur ventilé relevable. Dégivrage par résistances électriques intégrées Régulation par téléthermostat à affichage digital et horloge de dégivrage intégrée Gaz réfrigérant R 290 Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC Groupe compresseur fourni à fixer en sous bassement de meuble support Protection par fusibles Bac d'évaporation des eaux de dégivrage Groupe tropicalisé Vitrine de libre service composée de 4 étagères réglables en hauteur Eclairage étanche par rampes LED Portes coulissantes arrières Rideau de nuit en façade avant Côtés en glace trempée épaisseur 6 mm Etagères en glace trempée épaisseur 10 mm Dessus et cuve réfrigérée en finition poli vibré	1 550 mm 1

Désignation des équipements			Quantité
PCG03	Chariot chauffant porte assiettes 2 piles	2 piles	1
	Dimensions : 960 x 485 x 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 120 ass.		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction tout inox		
	Chauffage ventilé		
	Niveau constant hauteur d'empilage 600 mm environ		
	Poignées de guidage		
	2 Piles pour capacité 140 assiettes		
	Diamètre maximum 290 mm		
	Isolation laine de roche		
	Protection périphérique des chocs		
	Couvercles transparents		
	4 Roulettes pivotantes à chape inox dont 2 à frein		
PCG04	Présentoir chauffant vitrocéramique encastrable 4 GN 1/1	1 550 mm	1
	Dimensions : 1 550 x 720 x 430 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 4 GN 1/1		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction en acier inox		
	Dessus en finition poli vibré, bord tombé avant de 110 mm sur le périmètre (guidage plateaux) en finition poli satiné		
	Plaques chauffantes en verre trempé vitrifié avec résistances intégrées		
	Température des plaques chauffantes réglable de +40°C à +120°C (commande avec thermostat et voyant de contrôle)		
	Isolation par laine de roche de 30 mm		
	Composants électriques sur glissières		
	Protection par fusibles		
PCG05	K POT de maintien au chaud + bac GN spécifique	GN 1/1	4
	Dimensions : 533 x 380 x 88 (L.x P.x H.)		
	Capacité : GN 1/1		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) : RIEBBER		
	Spécifications : Appareil de maintien au chaud contrôlé au format GN 1/1.		
	Carter en acier spécial ou peint en noir.		
	Plaque vitrocéramique encastrée, facile à nettoyer.		
	Réglage en continu par bouton tournant.		
	Avec double jeu de bacs GN spécifique fabricant		
	Avec couvercle inox à charnière		

Désignation des équipements		Quantité
PCG06	Lampe chauffante à hauteur variable	4
	Dimensions : 250 x 250 x 1 200 (L.x P.x H.)	
	Capacité :	
	Energie : Electricité	
	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Lampe chauffante à hauteur variable	
	Finition en aluminium brossé (faire des propositions complémentaires dans la même gamme de prix)	
	Maintien en température par lampe coloris "blanc"	
	Cable spiral pour réglage de 850 à 1 800 mm	
	Diamètre lampe : 200 mm	
	Interrupteur marche arrêt	
	250 W	
	Fournit avec équerre métallique de fixation permettant l'accorche à 220 cm du sol fini - toutes sujétions de finition.	
PCG07	Table armoire neutre adossée et étagère murale 1 400 mm	1
	Dimensions : 1 400 x 700 x 900 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 1 400 mm	
	Energie : Electricité	
	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Construction en acier inoxydable	
	Portes coulissantes doublées	
	Une étagère réglable	
	Piètement Ø 60 mm avec vérins	
	Hauteur réglable 900 à 950 mm	
	Y compris étagère murale pleine à fixer au droit du meuble - largeur identique et profondeur 400 mm	
PCG08	Bac encastré dans meuble - 400 x 400 - 700 mm	1
	Dimensions : 400 x 400 x 400 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 400 mm	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : 1 bac de dimension 400 mm et d'une profondeur de 300 mm minimum.	
	Encastré dans meuble support	
	Construction acier inoxydable 18/10	
	Dessus avec bords anti-ruissellement	
	Epaisseur 15/10ème	
	Livré avec :	
	Robinetterie mélangeuse gros débit 100 l/mn avec douchette et col de cygne	
	Robinetterie à débatement 1/4 de tour	
	Prévoir un dosseret gauche ou droit si la table est positionnée le long d'une cloison (selon plan)	

Désignation des équipements			Quantité
PCG09	Commande non manuelle supplémentaire pour table du chef	Electronique	1
	Dimensions : 200 x 200 x 200 (L.x P.x H.)		
	Capacité : option		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) : Tourmus		
	Spécifications : Fonctionnement par détection de présence infrarouge		
	Piles lithium, électrovanne et électronique intégrées dans le corps du robinet		
	Aérateur anti-tartre avec régulateur de débit 6 l/mn		
	Sécurité anti-brûlure et anti blocage en écoulement		
PCG10	Friteuse monobloc 14 litres - 400 x 700 mm	Electrique	1
	Dimensions : 400 x 730 x 850 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 14 litres		
	Energie : Electricité TRI 400 V+T+N		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Gamme modulaire à bords jointifs		
	Sur pieds réglables		
	Dessus inox 18/10 épaisseur 15/10ème		
	Bord avant rayonné		
	Chassis acier inox 18/10		
	Façade acier inox 18/10		
	Module friteuse électrique 1 cuve de 14 litres		
	Sous bassement neutre avec placard et dispositif de filtration		
	Livré avec		
	Panier		
	Grille de fond		
	Couvercle		
PCG11	Bac de salage monobloc - 1 bac GN 1/1 400 x 900 mm	Electrique	1
	Dimensions : 400 x 930 x 250 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 400 mm		
	Energie : Electricité MONO 240 V+T		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Gamme modulaire à bords jointifs		
	Sur pieds réglables		
	Dessus inox 18/10 épaisseur 15/10ème		
	Bord avant rayonné		
	Chassis acier inox 18/10		
	Façade acier inox 18/10		
	Module bac de salage GN 1/1 et double fond sur placard 1 porte		
	Elément de chauffe sous bac		
	Rampe chauffante infrarouge		
	Système de filtration intégré dans le placard avec pompe de remplissage (un module utilisable pour l'ensemble des friteuses)		

Désignation des équipements			Quantité
PCG12	Sous bassement réfrigéré positif à porte battante 1600 x 700 mm	Electrique	1
	Dimensions : 1 600 x 730 x 850 (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications :		
	Construction monocoque		
	Températures positives (0°C/+10°C)		
	3 portillons		
	Profondeur 700 mm		
	Hauteur 635 mm - prévu pour recevoir sur le dessus des éléments supérieurs de cuisson "à poser"		
	Pour clayettes GN 1/1		
	Avec groupe logé		
	Revêtements extérieur et intérieur inox 18-10		
	Isolation polyuréthane injecté		
	Angles intérieurs NF		
	Plancher sans seuil		
	Aménagement intérieur démontable		
	Joint de portillons magnétiques		
	Pieds réglables en hauteur		
	Évaporateur ventilé traité anti-corrosion		
	Groupe hermétique à condensation par air sur glissières		
	Ambiance 43 °C		
	Régulation électronique avec afficheur digital		
	Boîtier pour loger raccords électriques des éléments supérieurs de cuisson		
	Fluides frigorigènes : R290		
	Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC		
PCG13	Grill lisse à poser chrome 800 x 700 mm	Electrique	1
	Dimensions : 800 x 730 x 250 (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie : Electricité	TRI 400 V+T+N	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications :		
	Construction tout inox 18/10		
	Dessus épaisseur 15/10 ème		
	Puissance : 10.8 kw		
	Modèle à poser du meuble support		
PCG14	Plan de travail neutre à poser 400 x 700 mm	Neutre	2
	Dimensions : 400 x 730 x 850 (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie :	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications :		
	Gamme modulaire à bords jointifs		
	Sur pieds réglables		
	Dessus inox 18/10 épaisseur 15/10ème		
	Bord avant rayonné		
	Chassis acier inox 18/10		
	A poser sur meuble support		

Désignation des équipements		Quantité
PCG15	Saladette murale	1
	750 mm	
	Dimensions : 750 x 350 x 250 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 1 200 mm	
	Energie : Electricité MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Structure kit réfrigéré vitré pour bacs gastronorm 1/4 profondeur 150 mm fournis.	
	Intérieur en acier AISI 304	
	Isolation en polyuréthane expansé	
	Froid statique	
	Thermostat électronique	
	Dégivrage automatique réévaporation automatique	
	Gaz R290 mbiance température 43°/ humidité 60%	
	Fixation murale sur colonnettes fournies	
PCG16	Crédence murale inox toute hauteur et doublage thermique	3
	1 000 mm	
	Dimensions : 1 000 x 20 x 2 500 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 1 000 mm	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Crédence de protection inox	
	Protection murale	
	Doublage avec matériaux thermique	
	Toutes sujétions de finitions	
	habillage de l'ensemble de l'ilot cuisson, retours compris, du dosseret des équipement jusqu'au droit de la hotte d'extraction	
PCG17	Etuve mobile GN 1/1 15 niveaux	1
	15 GN 1/1	
	Dimensions : 528 x 821 x 1 625 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 15 GN 1/1	
	Energie : Electricité MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Construction tout inox	
	Porte pleine	
	Résistances , ventilation et humidification	
	Glissières embouties	
	Régulation électronique à affichage digital	
	Tableau de bord lisse et étanche	
	Gaine arrière de distribution d'air démontable sans outil pour son nettoyage	
	Régulateur électronique à affichage digital avec alarme sonore et visuelle haute et basse température	
	Poignée de manutention	
	Pare chocs de protection	
	Modèle passant par une porte de 90 cm	
	4 Roulettes pivotantes à chape inox dont 2 à freins	

Désignation des équipements		Quantité
PCG18	Extinction automatique d'incendie type Safety First - 1 point	1 point
	Dimensions : 400 x 300 x 600 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 1 point	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Système complet comprenant : Coffret déporté en acier inoxydable de qualité alimentaire, Bouteille d'agent extincteur, Bouteille de gaz propulseur, Gicleur spécifique positionné au dessus de l'appareil de cuisson, Gicleur spécifique positionné dans le capteur de hotte, Gicleur spécifique positionné dans le conduit d'extraction, Fusible thermique fongible, Report de signal vers centrale ou coup de poing d'arrêt d'urgence. Installé conformément au standard NFPA96.	
PCG19	Porte sac poubelle à pince	110 litres
	Dimensions : 450 x 535 x 900 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 110 litres	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Structure en tube inox ø 20 mm, pince constituée de 2 machoires inox avec revêtement caoutchouc Ouverture à commande par pédale Socle inox pour sacs de 110 litres 2 roues à chape acier électrozinguée diam. 80mm	
PCG31	Prise de confort Mono 240 V + T	Hors lot
	Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.)	
	Capacité : Mono 240 V / 1500 W	
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	
PCG32	Ecran LCD 27 pouces pour écran de cantonnement	Hors lot
	Dimensions : 600 x 200 x 400 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 22 pouces	
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Equipement hors lot prévoir attentes CFO CFA	

Désignation des équipements			Quantité
PCG41	Siphon de sol 200 x 200 mm à sortie verticale // horizontale	200 mm	1
	Dimensions : 200 x 200 x 250 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 200 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction inox		
	Grille inox Ø 175 mm		
	Grille épaisseur 8 mm = 5 tonnes		
	Réceptacle embouti rayonné épaisseur 15/10ème mm		
	Ø de sortie 100 mm		
	Garde d'eau 60 mm		
	Débit 2 litres/seconde		
	4 pattes d'ancrage + mise à la terre		
	Panier à déchet indépendant		
	Cloche amovible		
	Siphons avec cadre réglable		
PCG51	Hotte d'extraction classique adossée 2 500 mm	Hors lot	1
	Dimensions : 2 500 x 1 185 x 600 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 2 500 mm		
	Energie : Eclairage	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Equipement hors lot		

14.2.5 Fonction : 75 - Distribution - Pôle chaud Pizzas pâtes

Désignation des équipements		Quantité
PCP01	Meuble support de distribution avec dessus et rampe granit Dimensions : 1 000 x 1 300 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : le mètre linéaire Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Meuble support distribution spécifique. Structure inox 18.10, châssis tubulaire 35x35 avec des aménagements tout inox pour intégrer groupe compresseur, bac de réévacuation, portillons techniques, etc... Finition (dessus, façades et rampes) selon prescriptions générales. Dimensions : Hauteur de rampe à plateaux : 800 mm du sol fini Hauteur d'encastrement des organes techniques : 900 mm Profondeur de rampe à plateaux : 300 mm Réserve spécifique pour l'ensemble des éléments techniques décrits dans le présent lot. Toutes réservations pour : Passages de câbles accessibles depuis le sol jusqu'aux différents organes techniques, Groupe frigorifique pour les meubles froids, Grilles de ventilation pour aération confortable (prise d'air et sortie) Portes d'accès aux organes techniques fermant à clef. Portillon(s) de stockage neutre complémentaire(s).	le m/l 7
PCP02	Vitrine froide de self service encastrable 4 GN 1/1 (galbée / cubique) Dimensions : 1 550 x 720 x 600 (L.x P.x H.) Capacité : 4 GN 1/1 Energie : Electricité Marque (ou équivalent) : Spécifications : Elément encastrable avec groupe Acier inoxydable Dessus et cuve réfrigérée en finition poli vibré. Bord tombé avant coté public de 110 mm (guidage plateaux) en finition poli satiné Cuve réfrigérée « froid ventilé » de profondeur 115 mm. Réfrigération par un évaporateur ventilé relevable. Dégivrage par résistances électriques intégrées Régulation par téléthermostat à affichage digital et horloge de dégivrage intégrée Gaz réfrigérant R 290 Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC Groupe compresseur fourni à fixer en sous bassement de meuble support Protection par fusibles Bac d'évacuation des eaux de dégivrage Groupe tropicalisé Vitrine de libre service composée de 4 étagères réglables en hauteur Eclairage étanche par rampes LED Portes coulissantes arrières Rideau de nuit en face avant Côtés en glace trempée épaisseur 6 mm Etagères en glace trempée épaisseur 10 mm Dessus et cuve réfrigérée en finition poli vibré	1 550 mm 1

Désignation des équipements			Quantité
PCP03	Chariot chauffant porte assiettes 2 piles	2 piles	1
	Dimensions : 960 x 485 x 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 120 ass.		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction tout inox		
	Chauffage ventilé		
	Niveau constant hauteur d'empilage 600 mm environ		
	Poignées de guidage		
	2 Piles pour capacité 140 assiettes		
	Diamètre maximum 290 mm		
	Isolation laine de roche		
	Protection périphérique des chocs		
	Couvercles transparents		
	4 Roulettes pivotantes à chape inox dont 2 à frein		
PCP04	Présentoir chauffant vitrocéramique encastrable 4 GN 1/1	1 550 mm	1
	Dimensions : 1 550 x 720 x 430 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 4 GN 1/1		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction en acier inox		
	Dessus en finition poli vibré, bord tombé avant de 110 mm sur le périmètre (guidage plateaux) en finition poli satiné		
	Plaques chauffantes en verre trempé vitrifié avec résistances intégrées		
	Température des plaques chauffantes réglable de +40°C à +120°C (commande avec thermostat et voyant de contrôle)		
	Isolation par laine de roche de 30 mm		
	Composants électriques sur glissières		
	Protection par fusibles		
PCP05	Cuiseur à induction à poser	380 mm	2
	Dimensions : 380 x 440 x 138 (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction tout inox 18/10		
	Tableau de commande à touche sensitive		
	Puissance réglable de 0 à 100% en 10 à 12 paliers		
	Niveaux de puissance pré-programmés		
	Sécurité de surchauffe du générateur et de l'inducteur		
	Dessus plat		
	Fourni avec un jeu de deux poeles à fond plat diam. 300 mm environ		

Désignation des équipements			Quantité
PCP06	Table armoire neutre adossée 1 500 mm Dimensions : 1 500 x 700 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 1 500 mm Energie : Electricité Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction en acier inoxydable Portes coulissantes doublées Une étagère réglable Piètement Ø 60 mm avec vérins Hauteur réglable 900 à 950 mm Dessus épaisseur 20/10ème Livré avec : Prévoir un dossier gauche ou droit si la table est positionnée le long d'une cloison (selon plan)	700 mm	1
PCP07	Saladette murale Dimensions : 1 500 x 350 x 250 (L.x P.x H.) Capacité : 1 500 mm Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Structure kit réfrigéré vitré pour bacs gastronorm 1/4 profondeur 150 mm fournis. Intérieur en acier AISI 304 Isolation en polyuréthane expansé Froid statique Thermostat électronique Dégivrage automatique réévaporation automatique Gaz R290 mbiance température 43°/ humidité 60% Fixation murale sur colonnettes fournies	1 500 mm	1
PCP08	Four à pizza 2 chambres 620 x 680 x 140 Dimensions : 620 x 680 x 140 (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Electricité TRI 400 V+T+N Marque (ou équivalent) : Spécifications : Capacité 4 X 2 Pizzas diamètre 30 cm Porte vitrée en verre trempé Régulation indépendante voute et sole à contrôle électronique Construction inox avec résistances inox Sole en pierre réfractaire Thermostat de 0°C à 450°C Thermomètre de contrôle Eclairage intérieur Sur support mobile fermé avec portes et glissières intérieures	8 pizzas	1

Désignation des équipements		Quantité
PCP09	Armoire froide positive 650 L. 1 porte - mobile	1
	Dimensions : 720 x 780 x 2 200 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 650 Litres	
	Energie : Electricité MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Construction inox 18/10 monocoque	
	Température +1 / + 4° C	
	Enceinte à angles rayonnés	
	Aménagement intérieur démontable sans outil	
	Glissières anti-basculement	
	Porte avec joint magnétique démontable sans outil, poignée encastrée et fermeture à clé	
	Isolation ep. 60 mm 0% CFC - 0% HCFC	
	Régulation par microprocesseur	
	Coupe ventilation à l'ouverture des portes	
	Evaporateur encastré traité anti-corrosion	
	Groupe frigorifique logé	
	Alarme haute et basse température	
	Alarme porte ouverte	
	Affichage digital de la température	
	Fourni avec 8 paires de glissières et 8 grilles inox GN 2/1	
	4 Roulettes pivotantes à chape inox dont 2 à freins	
PCP10	Cuiseur à pâtes monobloc 1 cuve 25 litres 400 x 700 mm	1
	Dimensions : 400 x 730 x 850 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 25 litres	
	Energie : Electricité TRI 400 V+T+N	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Gamme modulaire à bords jointifs	
	Sur pieds réglables	
	Dessus inox 18/10 épaisseur 15/10ème	
	Bord avant rayonné	
	Chassis acier inox 18/10	
	Façade acier inox 18/10	
	Module cuiseur à pâtes électrique 1 cuve de 25 litres	
	Sous bassement neutre avec placard	
	Système automatique de renouvellement de l'eau	
	Livré avec	
	Panier	
	Grille de fond	
	Couvercle	

Désignation des équipements		Quantité
PCP11	Plan de travail neutre sur placard 400 x 700 mm	Neutre 1
	Dimensions : 400 x 730 x 850 (L.x P.x H.)	
	Capacité :	
	Energie : MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Gamme modulaire à bords jointifs	
	Sur pieds réglables	
	Dessus inox 18/10 épaisseur 15/10ème	
	Bord avant rayonné	
	Chassis acier inox 18/10	
	Façade acier inox 18/10	
	Dessus plan de travail inox.	
PCP12	Plan de travail neutre avec bac de rinçage format GN 1/1	Neutre 1
	Dimensions : 400 x 930 x 850 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 1 GN 1/1	
	Energie : MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) : Capic	
	Spécifications : Matériel Gamme modulaire à bords francs jointifs	
	Dessus, façade et habillages latéraux en inox 18-10	
	Dessus épaisseur 30/10	
	Bac de rinçage des pâtes format GN 1/1	
	Cuve à eau soudée sans joints sur l'appareil.	
	Cuve vidangée par robinet de vidage avec trop plein.	
	Faux fond perforé et glissière pour bac GN 1/1.	
	Protection IPX5.	
	Structure porteuse en profilé mécanosoudé acier inoxydable 18/10	
	Dosseret arrière hauteur 100 mm à angles arrondis	
	Dosseret périmétrique supplémentaire à prévoir si meuble en angle	
	Bord avant rayonné	
	Dessus formant plan de travail neutre inox	
	Porte avant avec kit ferrage gauche ou droit selon plan	
PCP13	Fileur de finition arrière	selon plan 1
	Dimensions : 100 x 700 x 900 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 700 mm	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Fileur de finition toutes sujétion.	
	Permettant de garantir une parfaite finition de l'ensemble arrière bar en fonction des écarts de dimensions et des fluctuations en cours d'études.	
	Finitions du fileur identiques aux matériaux mis en œuvre pour les équipements concernés.	

Désignation des équipements			Quantité
PCP14	Table de travail adossée avec bac 650 x 530 - 800 mm Dimensions : 800 x 700 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 700 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction acier inoxydable 18/10 Equipement suspendu Toutes sujétions de fixation murale au présent lot - selon nature du support de fixation Dessus avec bords anti-ruissellement Dosseret arrière rayonné Dessus épaisseur 15/10ème 1 bac de dimension GN 2/1 et d'une profondeur de 300 mm minimum. Livré avec : Robinetterie mélangeuse gros débit 100 l/mn avec douchette et col de cygne Robinetterie à débatement 1/4 de tour Prévoir un dosseret gauche ou droit si la table est positionnée le long d'une cloison (selon plan)	700 mm	1
PCP17	Porte sac poubelle à pince Dimensions : 450 x 535 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 110 litres Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Structure en tube inox ø 20 mm, pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc Ouverture à commande par pédale Socle inox pour sacs de 110 litres 2 roues à chape acier électrozinguée diam. 80mm	110 litres	1
PCP31	Prise de confort Mono 240 V + T Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Mono 240 V / 1500 W Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot	3
PCP32	Ecran LCD 27 pouces pour écran de cantonnement Dimensions : 600 x 200 x 400 (L.x P.x H.) Capacité : 22 pouces Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Equipement hors lot prévoir attentes CFO CFA	hors lot	1

Désignation des équipements		Quantité
PCP41	Caniveau de sol 300 x 300 mm à sortie verticale // horizontale Dimensions : 300 x 300 x 250 (L.x P.x H.) Capacité : 300 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction est en acier inoxydable. Caniveaux avec cuvette support caillebotis réglable Boîtier embouti, sans soudure dans la zone de la garde d'eau 4 pattes d'ancrage + mise à la terre Caillebotis, avec mailles de 19 x 19 mm, facilitant le passage des chariots mailles 19 x 19 mm. Charge répartie : 3 t/m2, charge ponctuelle : 750 kg. Hauteur de la garde d'eau de 60 mm conformément au DTU Avec croisillon d'arrêt des déchets Caillebotis brise jets nettoyables en plonge Débit : 4 litres par seconde Carottage de diamètre 225 mm suffisant Sortie en diamètre 100 mm Panier à déchets indépendant	300 mm 1
PCP51	Hotte d'extraction classique adossée 2 500 mm Dimensions : 2 500 x 1 185 x 600 (L.x P.x H.) Capacité : 2 500 mm Energie : Eclairage MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Equipement hors lot	Hors lot 1

14.2.6 Fonction : 76 - Distribution - Encaissement

Désignation des équipements			Quantité
DEC01	Meuble support de distribution avec dessus et rampe granit	le m/l	3
	Dimensions : 2 100 x 2 400 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : le mètre linéaire Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Meuble support distribution spécifique. Structure inox 18.10, châssis tubulaire 35x35 avec des aménagements tout inox pour intégrer groupe compresseur, bac de réévaporation, portillons techniques, etc... Finition (dessus, façades et rampes) selon prescriptions générales. Meuble central avec rampe périmétrique pour auto encaissement Dimensions : Hauteur de rampe à plateaux : 800 mm du sol fini Hauteur d'encastrément des organes techniques : 900 mm Profondeur de rampe à plateaux : 300 mm Réserve spécifique pour l'ensemble des éléments techniques décrits dans le présent lot. Toutes réservations pour : Passages de câbles accessibles depuis le sol jusqu'aux différents organes techniques, Groupe frigorifique pour les meubles froids, Grilles de ventilation pour aération confortable (prise d'air et sortie) Portes d'accès aux organes techniques fermant à clef. Portillon(s) de stockage neutre complémentaire(s).		
DEC02	Borne d'auto-encaissement	Mis à dispo.	2
	Dimensions : 600 x 700 x 1 600 (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Electrique MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Borne d'auto encaissement mise à disposition par le restaurateur. Prévoir alimentations CFO et CFA.		
DEC03	Présentoir à verres 1 pile	392 verres	2
	Dimensions : 780 x 660 x (L.x P.x H.) Capacité : 196 verres Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction en acier inoxydable Dessus selon prescriptions générales Habillages latéraux selon prescriptions générales Cornière inox en partie basse Avec cornières de protection d'angles inox poli miroir Sur 4 pieds inox réglables en hauteur Jeu de 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm. acier inox, dont 2 à freins Montants verticaux en tube rond Ø 42 mm poli miroir Grilles inclinées en fil inox à sept couloirs pour verres		

Désignation des équipements			Quantité
DEC04	Meuble caisse avec bras latéral (droit ou gauche) Dimensions : 1 580 x 820 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction tout inox Finition selon prescriptions générales du CCTP Sous bassement : 1 étagère 1 repose pied 1 tiroir avec serrure 4 prises de courant 230 V Mono+Terre et protection 30 mA à raccorder sur câbles laissés en attente 2 prises RJ45 à raccorder sur câble laissé en attente Rampe à plateaux à 800 mm du sol (position selon plan) Bras de retour latéral gauche ou droit selon plan Fourni avec chaise spécifique	1 580 mm	1
DEC31	Prise de confort Mono 240 V + T Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Mono 240 V / 1500 W Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot	3

14.3 SALLE DE RESTAURATION PRINCIPALE

14.3.1 Fonction : 74 - Salle de Restaurant

Désignation des équipements		Quantité
Dotation de places assises restaurant	Hors lot	180
Dimensions : 1 000 x 1 000 x 720 (L.x P.x H.)		
Capacité :		
Energie :		
Marque (ou équivalent) :		
Spécifications : Dotation de place assise hors lot cuisine		
Prise de confort Mono 240 V + T	Hors lot	6
Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.)		
Capacité : Mono 240 V / 1500 W		
Energie : Electricité MONO 240 V+T		
Marque (ou équivalent) :		
Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.		
Table de tri et de débarrassage avec rampe	2 100 mm	1
Dimensions : 2 100 x 1 300 x 900 (L.x P.x H.)		
Capacité : 2 100 mm		
Energie :		
Marque (ou équivalent) :		
Spécifications : Table de dérochage tout inox. Composé d'un corps inox avec 6 trous pour l'évacuation des déchets de dimension diam.20 cm environ. Les trous vide déchets seront parfaitement ébavurés pour une parfaite sécurité des usagers. Une pointe de diamant au droit des trous vides déchets permettra un nettoyage aisé. Côté service : la table sera pourvue d'une façade stratifiée décorative (finition parmi gamme polyrey sans plus value quelque soit le décor validé) et d'une plinthe inox en retrait de 5 cm amovible avec les portillons. Une rampe à plateaux de 30cm minimum permettra aux convives de déposer leur plateau. La fabrication du meuble devra intégrer la présence de la remonté d'étanchéité maçonnée		

Désignation des équipements		Quantité
Chariot de dépose plateaux 2 x 12 niveaux Dimensions : 930 x 630 x 1 790 (L.x P.x H.) Capacité : 24 plateaux Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction en acier inoxydable 18-10 Entrée côte à côte sens largeur (chariot 2x12 niveaux) Capacité : 24 plateaux Largeur des plateaux : 320 à 370 mm Structure en tube inox de section 25 x 25 mm Entretoise longitudinale en tube inox de section 50 x 25 mm Panneaux fils inox ø 4,8 mm soudés sur la structure 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein, avec roulement à billes Pare-chocs annulaires Dimensions : 930 x 630 x 1790	24 plateaux	3
Meuble support pour fontaine à eau - four micro-ondes et carafes Dimensions : 1 600 x 700 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 1 600 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction menuisée : Panneaux de particule hydrofuge, Finition stratifiée selon prescriptions décoratives du présent marché. Renforts inox à prévoir si nécessaire. Plinthe inox Plateau 30 mm Soubassement fixe avec rangement 2 portes + accès technique Dossieret H 150 mm Dimensions et finitions spécifiques selon plan et élévations de détail. Toutes réservations pour : Passages de câbles accessibles depuis le sol jusqu'aux différents organes techniques, Grilles de ventilation pour aération confortable (prise d'air et sortie) Portes d'accès aux organes techniques fermant à clef.	1 600 mm	1
Four micro ondes de restaurant tout inox "touche unique" Dimensions : 545 x 400 x 315 (L.x P.x H.) Capacité : 1 500 W Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : - Intérieur/extérieur tout inox - Répartition des micro-ondes par agitateur - Touche unique programmable - Filtre et plaque de voûte démontables et lavables - Plaque de sole céramique - Double éclairage de la cavité avec protection	465 mm	2

Désignation des équipements		Quantité
Fontaine à eau fraîche plate et gazéifiée à encastrer	120 l/h	1
Dimensions : 420 x 340 x 14720 (L.x P.x H.)		
Capacité : 120 l/h		
Energie : Electrique	MONO 240 V+T	
Marque (ou équivalent) :		
Spécifications :		
Construction tout inox		
Débit 120 Litres/ heure		
2x2 tirages d'eau réfrigérée (2 têtes et 4 robinets) :		
- 2 tirages eau plate		
- 2 tirages eau gazéifiée		
Réservation prévue pour l'intégration de la bouteille de gaz (10 kg) fournie		
2 Becs de tirage démontables avec protection sanitaire		
2 cuvettes de récupération des eaux vidagées		
1 groupe de production à intégrer en sous bassement du meuble menuisé hors lot		
Filtration avec osmose inversée + charbon actif		
Equipement à encastrer		

14.3.2 Fonction : 76 - Espace extérieur

Désignation des équipements			Quantité
NR	Prise de confort Mono 240 V + T Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Mono 240 V / 1500 W Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot	4
NR	Prise de confort Tri 400 V + T + N Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Tri 400 V Energie : Electricité TRI 400 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot	4

14.4 ESPACE CAFETERIA (400 PRESTATIONS)

14.4.1 Fonction : 91 - Office cafétéria

Désignation des équipements			Quantité
CAO01	Armoire inox à produits d'entretien 1 porte 600 mm	500 mm	1
	Dimensions : 600 x 500 x 1 890 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 1 porte		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction acier inoxydable 18/10		
	Panneaux latéraux doublés		
	Dessus pente d'un seul tenant avec les cotés		
	Intérieur libre pour stockage des raclettes		
	4 demi étagère dont 3 intermédiaires réglables		
	Portes battantes inox doublées		
	Pointe de diamant et évacuation des eaux de ruissellement à l'intérieur de l'armoire		
	Fermeture à clés		
CAO02	Armoire froide positive 1 400 L. 2 portes	GN 2/1	1
	Dimensions : 1 440 x 780 x 2 200 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 1 400 Litres		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction inox 18/10 monocoque		
	Température +1 / + 4° C		
	Capacité 1350 litres		
	Enceinte à angles rayonnés		
	Aménagement intérieur démontable sans outil		
	Glissières anti-basculement		
	Portes avec joint magnétique démontable sans		
	outil, poignée encastrée et fermeture à clé		
	Isolation ep. 60 mm 0% CFC - 0% HCFC		
	Régulation par microprocesseur		
	Coupe ventilation à l'ouverture des portes		
	Evaporateur encastré traité anti-corrosion		
	Groupe frigorifique logé		
	Fluide frigorigène R290		
	Alarme haute et basse température		
	Alarme porte ouverte		
	Affichage digital de la température		
	Fourni avec 16 paires de glissières et 16 grilles inox GN 2/1		

Désignation des équipements		Quantité
CAO03	Armoire froide négative 1 400 L. 2 portes	1
	GN 2/1	
	Dimensions : 1 440 x 780 x 2 200 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 1 400 Litres	
	Energie : Electricité	
	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Construction inox 18/10 monocoque	
	Température : - 18 / - 21° C	
	Enceinte à angles rayonnés	
	Aménagement intérieur démontable sans outil	
	Glissières anti-basculement	
	2 Portes avec joint magnétique démontable sans outil, poignée encastrée et fermeture à clé	
	Isolation ep. 60 mm 0% CFC - 0% HCFC	
	Régulation par microprocesseur	
	Coupe ventilation à l'ouverture des portes	
	Evaporateur encastré traité anti-corrosion	
	Groupe frigorifique logé	
	Fluide frigorigène R290	
	Alarme haute et basse température	
	Alarme porte ouverte	
	Affichage digital de la température	
	Fourni avec 8 paires de glissières et 8 grilles inox GN 2/1	
CAO04	Rayonnage à clayettes polyéthylène - 1 200 mm	2
	460 mm	
	Dimensions : 1 200 x 460 x 1 800 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 460 mm	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Profondeur : 460 mm	
	4 niveaux de rangement	
	Ensemble constitué d'échelles en duralinox et étagères en polymère réglables en hauteur	
	Charge admissible : 150 kg / niveau et par mètre linéaire.	
	NORME NF HYGIENE ALIMENTAIRE	
	Dimensions exactes selon plan	
	Fixation murale pour prévenir tout risque de basculement	
CAO05	Chariot de débarrassage 3 plateaux	1
	800 mm	
	Dimensions : 895 x 625 x 960 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 3 plateaux	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Chariot à débarrasser 3 plateaux	
	Construction soudée tout acier inoxydable	
	Plateaux emboutis avec bords ébrasés	
	Plateaux insonorisés	
	Arceaux constitués de tubes soudés diam. 25 mm	
	4 roues pivotantes diam. 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein	
	Avec pare-chocs annulaire	
	Bandage caoutchouc non marquant	
	Charge par niveaux : 50 kG	

Désignation des équipements		Quantité
CAO06	Poste de désinfection mural à enrouleur	20 mètre 1
	Dimensions : x x (L.x P.x H.)	
	Capacité :	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Equipement complet composé :	
	D'une centrale de désinfection	
	– Mitigeur de raccordement	
	– Antipollution NF double clapet empêchant tout risque de pollution du réseau potable.	
	– Système VENTURI lavage rinçage avec réglage de 0,3 à 16 %	
	– Support en acier inox pour bidon rectangulaire de 5 litres	
	– Accepte tous les produits de nettoyage et de désinfection non toxiques applicables dans les gammes alimentaires.	
	D'une lance de nettoyage de 20 mètre sur enrouleur automatique inox :	
	– tuyau alimentaire Ø12x20 tenue 6 bars à 55°C d'une longueur de 20m en sortie et une tresse inox DN13 FF1/2 d'une longueur de 2m en alimentation	
	– pistolet anti choc	
	– Structure robuste en acier inoxydable privilégiant sur tout le circuit hydraulique une importante section de passage, c'est-à-dire de faibles pertes de charge pour assurer un débit élevé.	
	- Support orientable	
CAO07	Lave mains monobloc à commande non manuelle avec dossier	440 mm 1
	Dimensions : 450 x 340 x 900 (L.x P.x H.)	
	Capacité :	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : NF HYGIENE ALIMENTAIRE	
	Construction en acier inoxydable 18-10	
	Cuve 345 x 245 mm, profondeur 120 mm	
	Entièrement monobloc avec dossier arrière, cuve et jupe	
	Commande électronique à détection de présence infrarouge (pile incluse)	
	Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température	
	Livré avec siphon et flexibles	
	Livré avec brosse à ongles et chaînette	
	Livré avec poubelle murale inox	
CAO08	Porte sac poubelle à pince	110 litres 1
	Dimensions : 450 x 535 x 900 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 110 litres	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Structure en tube inox ø 20 mm, pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc	
	Ouverture à commande par pédale	
	Socle inox pour sacs de 110 litres	
	2 roues à chape acier électrozinguée diam. 80mm	

Désignation des équipements				Quantité
CAO09	Plonge 2 bacs et 1 égouttoir - 1 600 x 700 mm	1 600 mm		1
	Dimensions : 1 900 x 700 x 900 (L.x P.x H.)			
	Capacité : 2 bacs 1 eg.			
	Energie :			
	Marque (ou équivalent) :			
	Spécifications : Construction inox 18/10			
	Dessus avec bords anti-ruissellement			
	2 Bac 500 x 500 x 300 avec bonde, surverse			
	Robinetterie mélangeuse 1/4 de tour EC/EF de type chavonnet ou équivalent			
	Egouttoir à droite ou gauche selon plan			
	Dosseret arrière de 100 x 20			
	Habillage sur 3 faces			
	Piètement tube inox ø 45 mm			
	Prévoir un dosseret gauche ou droit si la plonge est positionnée le long d'une cloison (selon plan)			
CAO10	Etagère murale inox 4 barres 1 600 mm	1 600 mm		1
	Dimensions : 1 600 x 400 x 50 (L.x P.x H.)			
	Capacité : 1 600 mm			
	Energie :			
	Marque (ou équivalent) :			
	Spécifications : MATERIEL CERTIFIE NF HYGIENE ALIMENTAIRE			
	Construction acier inoxydable 18/10			
	Dessus barres inox soudées			
	Platine de fixation murale			
	Profondeur 400 mm			
CAO11A	Table armoire réfrigérée positive 2 portillons GN 1/1 dessus inox	2 portillons		1
	Dimensions : 1 600 x 700 x 900 (L.x P.x H.)			
	Capacité : 2 portillons			
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T		
	Marque (ou équivalent) :			
	Spécifications : Portillons GN 1/1			
	Groupe logé - condenseur à eau			
	Fluide frigorigène R290			
	Revêtement intérieur et extérieur inox 18/10 (y compris dessous et à l'arrière)			
	Dessus inox + dosseret arrière			
	Bandeau avant rayonné de même nature que les meubles périphériques (s'ils existent)			
	Isolation polyuréthane injecté 60 mm			
	Evaporateur ventilé traité anti corrosion			
	Régulation électronique affichage digital			
	Alarme sonore et visuelle			
	Fermeture à clé			
	Livré avec dotation de 8 grilles GN 1/1			

Désignation des équipements		Quantité
CAO11B	<p>Bac encastré dans meuble - 400 x 400 - 700 mm</p> <p>Dimensions : 400 x 400 x 400 (L.x P.x H.) Capacité : 400 mm Energie : Marque (ou équivalent) :</p> <p>Spécifications : 1 bac de dimension 400 mm et d'une profondeur de 300 mm minimum. Encastré dans meuble support</p> <p>Construction acier inoxydable 18/10 Dessus avec bords anti-ruissellement Epaisseur 15/10ème</p> <p>Livré avec : Robinetterie mélangeuse gros débit 100 l/mn avec douchette et col de cygne Robinetterie à débattement 1/4 de tour</p> <p>Prévoir un dosseret gauche ou droit si la table est positionnée le long d'une cloison (selon plan)</p>	<p>700 mm</p> <p>1</p>
CAO12	<p>Armoire de stérilisation des couteaux - 575 mm</p> <p>Dimensions : 575 x 170 x 600 (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) :</p> <p>Spécifications : Armoire de stérilisation à couteaux Tout inox 18/10 Rayonnement ultra-violet bactéricide Dessus et fond pentés Grille inox amovible lavable en machine Equipée d'un dispositif d'interruption du fonctionnement de la lampe à l'ouverture de la porte L'arrêt de maintien des couteaux ou lames de cutters Porte transparente avec poignée inox</p> <p>Avec barre aimantée</p>	<p>10 couteaux</p> <p>1</p>
CAO13	<p>Saladette murale</p> <p>Dimensions : 1 200 x 350 x 250 (L.x P.x H.) Capacité : 1 200 mm Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) :</p> <p>Spécifications : Structure kit réfrigéré vitré pour bacs gastronorm 1/4 profondeur 150 mm fournis. Intérieur en acier AISI 304 Isolation en polyuréthane expansé Froid statique Thermostat électronique Dégivrage automatique réévacuation automatique Gaz R290 mbiance température 43°/ humidité 60%</p> <p>Fixation murale sur colonnettes fournies</p>	<p>1 200 mm</p> <p>1</p>

Désignation des équipements			Quantité
CAO14	Table armoire neutre adossée 900 mm Dimensions : 900 x 700 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 900 mm Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction en acier inoxydable Portes coulissantes doublées Une étagère réglable Piètement Ø 60 mm avec vérins Hauteur réglable 900 à 950 mm	700 mm	1
CAO15	Four mixte GN 1/1 - 10 niveaux sur piétement Dimensions : 895 x 845 x 1 080 (L.x P.x H.) Capacité : 10 GN 1/1 Energie : Electricité TRI 400 V+T+N Marque (ou équivalent) : Spécifications : 9 Modes de cuisson automatiques : Grosses pièces de viandes, Cuissons minutes, Volailles, Poissons, Garnitures, Produits à base de pomme de terre, Produits à base d'œufs, Desserts, Produits boulangers pâtissier. 3 modes de cuisson - mode four mixte 3 Modes manuels : Chaleur humide (vapeur) entre 30° C et 130° C Chaleur sèche (air pulsé) de 30° C à 300° C Combinaison de chaleur humide et de chaleur sèche 30° C-300° C Hauteur maximale d'insertion 1,60 m Écran tactile, touches et molette de sélection rapide 350 plages de programmation à 12 phases personnalisables et à mémoire texte • Système de nettoyage et d'entretien automatique 5 vitesses de rotation de turbine, programmables Douchette à jet variable avec enrouleur automatique intégré Sonde à cœur Filtre à graisse Eclairage automatique intégré à la cellule de cuisson, hublot vitrocéramique et lampe halogène Fonction HACCP avec stockage de la traçabilité des cuissons sur 7 jours Edition via port USB Fonction demie énergie Condenseur destructeur de buées intégré Générateur de vapeur par chaudière Dotation complémentaire : Piètement inox 10 bacs GN 1/1 prof 60 mm 10 bacs GN 1/1 perforés prof 60 mm 5 bacs GN 1/1 prof 200 mm 10 plaques de cuisson en tôle GN 1/1	Electrique	1

Désignation des équipements		Quantité
CAO16	Adoucisseur d'eau automatique pour four mixte	1
	Dimensions : 260 x 500 x 560 (L.x P.x H.)	
	Capacité :	
	Energie : Electricité MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Adoucisseur d'eau monobloc avec by-pass pré-monté comprenant : Vanne chronométrique 7 jours Bouteille en fibre de verres anti-corrosion de 10 litres de résine agréée alimentaire 1 mixing de dureté résiduelle proportionnel 1 Flotteur double sécurité de saumurage 1 Coude trop plein - 1 Charge de sel régénérant norme AFNOR, 10 Kg. - 1 Nécessaire TH-TEST	
CAO17	Echelle mobile GN 1/1 - 20 niveaux	GN 1/1 1
	Dimensions : 655 x 455 x 1 785 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 20 GN 1/1	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : NF HYGIENE ALIMENTAIRE Acier inoxydable 20 niveaux avec soudure argon des glissières espacement de 70 mm minimum 4 roues pivotantes diamètre 125 mm dont 2 à freins à chape inox Modèle encastrable Livré avec 20 grilles inox GN 1/1	
CAO18	Table de travail inox mobile 1 700 mm	1 700 mm 1
	Dimensions : 1 700 x 700 x 900 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 1 700 mm	
	Energie : MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Equipement mobile Construction acier inoxydable 18/10 Dessus épaisseur 15/10ème Dosseret arrière rayonné Piètement rond diamètre 40 minimum Plan de travail doublé par panneau stratifié mélaminé 4 Roulettes pivotantes dont 2 à freins chape inox diamètre 125 mm Etagère basse Fournie avec : 1 tiroir GN1/1 avec bac inox et glissières télescopiques inox	

Désignation des équipements			Quantité
CAO19	Placard mural à portes coulissantes - 1 700 mm Dimensions : 1 800 x 400 x 600 (L.x P.x H.) Capacité : 1 800 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction tout acier inoxydable 18/10 Portes coulissantes doublées Etagère intermédiaire réglable Dessus toit penté Fourni avec une dotation de bacs inox suspendus coulissants en sous face de placards - Format GN 1/3 - Autant que nécessaire pour couvrir l'équipement	1 800 mm	1
CAO31	Prise de confort Mono 240 V + T Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Mono 240 V / 1500 W Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot	6
CAO32	Prise de confort Tri 400 V + T + N Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Tri 400 V Energie : Electricité TRI 400 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot	1
CAO41	Siphon de sol 200 x 200 mm à sortie verticale // horizontale Dimensions : 200 x 200 x 250 (L.x P.x H.) Capacité : 200 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction inox Grille inox Ø 175 mm Grille épaisseur 8 mm = 5 tonnes Réceptacle embouti rayonné épaisseur 15/10ème mm Ø de sortie 100 mm Garde d'eau 60 mm Débit 2 litres/seconde 4 pattes d'ancrage + mise à la terre Panier à déchet indépendant Cloche amovible Siphons avec cadre réglable	200 mm	1
CAO51	Hotte d'extraction classique adossée 1 500 mm Dimensions : 1 500 x 1 185 x 600 (L.x P.x H.) Capacité : 1 500 mm Energie : Eclairage MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Equipement hors lot cuisine	Hors lot	1

14.4.2 Fonction : 92 - Comptoir de vente Cafétéria

Désignation des équipements		Quantité
CAV01	Table armoire neutre adossée 2 000 mm	700 mm 1
	Dimensions : 2 000 x 700 x 900 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 2 000 mm	
	Energie : Electricité MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Construction en acier inoxydable	
	Portes coulissantes doublées	
	Une étagère réglable	
	Piètement Ø 60 mm avec vérins	
	Hauteur réglable 900 à 950 mm	
CAV02	Machine à café automatique 2 têtes	Hors lot 3
	Dimensions : 450 x 733 x 555 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 2 groupes	
	Energie : Electricité TRI 400 V+T+N	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Equipement hors lot cuisine, fourni par le prestataire restauration	
	Prévoir l'ensemble des attentes fluides	

Désignation des équipements			Quantité
CAV03	Four micro ondes à cuisson accélérée Merry Chef	700 mm	2
	Dimensions : 400 x 705 x 650 (L.x P.x H.)		
	Capacité : E2		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) : Merry Chef		
	Spécifications : Four haute vitesse à encombrement réduit		
	Idéal pour les cafés, bistros, kiosques, snack bars		
	Prédisposé pour cuire, réchauffer, préparer des toasts et cuisiner un large éventail de plats tels que paninis, sandwiches, pizzas et croque-monsieur.		
	Construction en acier inoxydable		
	• Technologie brevetée "rideaux d'air pulsé" pour une cuisson plus rapide et homogène		
	• Tableau de commande tactile Easy ToUCH		
	• Mise à jour des programmes de cuisson par clé USB (jusqu'à 1024 programmes)		
	• Isolation thermique et phonique		
	• Compartiment technique ventilé		
	• Diagnostic technique intégré		
	• Mode Refroidissement		
	• Cavité intérieure tout inox facile à nettoyer		
	• 1 plateau de cuisson		
	• Catalyseur intégré de série		
	Livré avec : 1 bac inox GN1/4 prof. 65 mm, 1 plaque de cuisson, 1 panier de cuisson téfloné plein, 2 tapis téflonés et 1 pelle.		
CAV04	Echelle mobile GN 1/1 - 20 niveaux - encastrable	GN 1/1	1
	Dimensions : 655 x 455 x 1 785 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 20 GN 1/1		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : NF HYGIENE ALIMENTAIRE		
	Acier inoxydable		
	20 niveaux avec soudure argon des glissières espacement de 70 mm minimum		
	4 roues pivotantes diamètre 125 mm dont 2 à freins à chape inox		
	Modèle encastrable		
	Livré avec 20 grilles inox GN 1/1		

Désignation des équipements			Quantité
CAV05	Table armoire réfrigérée positive 3 portillons GN 1/1 dessus inox	3 portillons	1
	Dimensions : 2 050 x 700 x 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 3 portillons		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Portillons GN 1/1		
	Groupe logé - condenseur à eau		
	Fluide frigorigène R290		
	Revêtement intérieur et extérieur inox 18/10 (y compris dessous et à l'arrière)		
	Dessus inox + dosseret arrière		
	Bandeau avant rayonné de même nature que les meubles périphériques (s'ils existent)		
	Isolation polyuréthane injecté 60 mm		
	Evaporateur ventilé traité anti corrosion		
	Régulation électronique affichage digital		
	Alarme sonore et visuelle		
	Fermeture à clé		
	Livré avec dotation de 12 grilles GN 1/1		
CAV06A	Table armoire neutre adossée 1 400 mm	700 mm	1
	Dimensions : 1 400 x 700 x 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 1 400 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction en acier inoxydable		
	Portes coulissantes doublées		
	Une étagère réglable		
	Piètement Ø 60 mm avec vérins		
	Hauteur réglable 900 à 950 mm		
	Dessus épaisseur 20/10ème		
	Livré avec :		
	Prévoir un dosseret gauche ou droit si la table est positionnée le long d'une cloison (selon plan)		
CAV06B	Bac encastré dans meuble - 400 x 400 - 700 mm	700 mm	1
	Dimensions : 400 x 400 x 400 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 400 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : 1 bac de dimension 400 mm et d'une profondeur de 300 mm minimum.		
	Encastré dans meuble support		
	Construction acier inoxydable 18/10		
	Dessus avec bords anti-ruissellement		
	Epaisseur 15/10ème		
	Livré avec :		
	Robinetterie mélangeuse gros débit 100 l/mn avec douchette et col de cygne		
	Robinetterie à débatement 1/4 de tour		
	Prévoir un dosseret gauche ou droit si la table est positionnée le long d'une cloison (selon plan)		

Désignation des équipements		Quantité
CAV06C	Commande non manuelle supplémentaire pour table du chef Dimensions : 200 x 200 x 200 (L.x P.x H.) Capacité : option Energie : Marque (ou équivalent) : Tournus Spécifications : Fonctionnement par détection de présence infrarouge Piles lithium, électrovanne et électronique intégrées dans le corps du robinet Aérateur anti-tartre avec régulateur de débit 6 l/mn Sécurité anti-brûlure et anti blocage en écoulement	Electronique 1
CAV07	Meuble support de distribution avec dessus Dimensions : 1 000 x 1 300 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : le mètre linéaire Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Spécifications : Meuble support distribution spécifique. Structure inox 18.10, châssis tubulaire 35x35 avec des aménagements tout inox pour intégrer groupe compresseur, bac de rééaporation, portillons techniques, etc... Finition (dessus, façades et rampes) selon prescriptions générales. Dimensions : Hauteur de rampe à plateaux : 800 mm du sol fini Hauteur d'encastrement des organes techniques : 900 mm Profondeur de rampe à plateaux : 300 mm Réservation spécifique pour l'ensemble des éléments techniques décrits dans le présent lot. Toutes réservations pour : Passages de câbles accessibles depuis le sol jusqu'aux différents organes techniques, Groupe frigorifique pour les meubles froids, Grilles de ventilation pour aération confortable (prise d'air et sortie) Portes d'accès aux organes techniques fermant à clef. Portillon(s) de stockage neutre complémentaire(s).	le m/l 16
CAV08	Vitrine froide de présentation encastrable 3 GN 1/1 (galbée / cubique) Dimensions : 1 350 x 720 x 600 (L.x P.x H.) Capacité : 3 GN 1/1 Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Élément encastrable avec groupe Acier inoxydable Dessus et cuve réfrigérée en finition poli vibré. Bord tombé avant coté public de 110 mm (guidage plateaux) en finition poli satiné Cuve réfrigérée « froid ventilé » de profondeur 115 mm. Réfrigération par un évaporateur ventilé relevable. Dégivrage par résistances électriques intégrées Régulation par téléthermostat à affichage digital et horloge de dégivrage intégrée Gaz réfrigérant R134A Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC Groupe compresseur fourni à fixer en sous bassement de meuble support Protection par fusibles Bac d'évaporation des eaux de dégivrage Groupe tropicalisé Vitrine de présentation composée de 2 étagères réglables en hauteur Elément avant galbé ou droit (selon modèle galbé ou cubique) Eclairage étanche par rampes LED Côtés en glace trempée épaisseur 6 mm Etagères en glace trempée épaisseur 10 mm Dessus et cuve réfrigérée en finition poli vibré	1 225 mm 1

Désignation des équipements			Quantité
CAV09	Vitrine froide de présentation encastrable 5 GN 1/1 (galbée / cubique) Dimensions : 1 900 x 720 x 600 (L.x P.x H.) Capacité : 5 GN 1/1 Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Elément encastrable avec groupe Acier inoxydable Dessus et cuve réfrigérée en finition poli vibré. Bord tombé avant coté public de 110 mm (guidage plateaux) en finition poli satiné Cuve réfrigérée « froid ventilé » de profondeur 115 mm. Réfrigération par un évaporateur ventilé relevable. Dégivrage par résistances électriques intégrées Régulation par téléthermostat à affichage digital et horloge de dégivrage intégrée Gaz réfrigérant R134A Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC Groupe compresseur fourni à fixer en sous bassement de meuble support Protection par fusibles Bac d'évaporation des eaux de dégivrage Groupe tropicalisé Vitrine de présentation composée de 2 étagères réglables en hauteur Elément avant galbé ou droit (selon modèle galbé ou cubique) Eclairage étanche par rampes LED Côtés en glace trempée épaisseur 6 mm Etagères en glace trempée épaisseur 10 mm Dessus et cuve réfrigérée en finition poli vibré	1 900 mm	1
CAV10	Module d'encaissement avec tablette PMR Dimensions : 1 000 x 1 000 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Prévoir une zone d'environ 800 mm spécialement aménagée pour le service et l'encaissement PMR avec tablette spécifique est retrait de la façade du bar.	850 mm	2
CAV31	Prise de confort Mono 240 V + T Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Mono 240 V / 1500 W Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot	6

Désignation des équipements		Quantité
CAV32	Prise de confort Tri 400 V + T + N	Hors lot 1
	Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.)	
	Capacité : Tri 400 V	
	Energie : Electricité TRI 400 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Hors lot.	
	Prévoir intégration aux plans de réservation.	
CAV41	Siphon de sol 200 x 200 mm à sortie verticale // horizontale	200 mm 1
	Dimensions : 200 x 200 x 250 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 200 mm	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Construction inox	
	Grille inox Ø 175 mm	
	Grille épaisseur 8 mm = 5 tonnes	
	Réceptacle embouti rayonné épaisseur 15/10ème mm	
	Ø de sortie 100 mm	
	Garde d'eau 60 mm	
	Débit 2 litres/seconde	
	4 pattes d'ancrage + mise à la terre	
	Panier à déchet indépendant	
	Cloche amovible	
	Siphons avec cadre réglable	

14.4.3 Fonction : 93 - Frigos connectés

Désignation des équipements		Quantité
FRI01	Frigo Connecté (type Foodle ou équivalent)	Mis à dispo. 2
	Dimensions : 115 x 800 x 2 200 (L.x P.x H.)	
	Capacité :	
	Energie : Electrique MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Distributeur automatique mise à disposition par le restaurateur. Prévoir alimentations CFO et CFA.	
FRI02	Meuble support micro-ondes	Mis à dispo 1
	Dimensions : 1 000 x 700 x 900 (L.x P.x H.)	
	Capacité : Selon plan	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Mis à dispo par le prestataire de service	
FRI03	Four micro ondes programmable - 1 000 W	Mis à dispo 6
	Dimensions : 545 x 400 x 315 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 1 000 W	
	Energie : Electricité MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Mis à dispo par le prestataire de service	
FRI04	Collecteur consigne type BIBAK	Mis à dispo. 1
	Dimensions : 800 x 800 x 1 800 (L.x P.x H.)	
	Capacité :	
	Energie : Electrique MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Distributeur automatique mise à disposition par le restaurateur. Prévoir alimentations CFO et CFA.	

14.4.4 Fonction : 94 - Salle de consommation Cafétéria

Désignation des équipements		Quantité
CAS01	Meuble support pour fontaine à eau - four micro-ondes et carafes Dimensions : 1 600 x 700 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 1 600 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction menuisée : Panneaux de particule hydrofuge, Finition stratifiée selon prescriptions décoratives du présent marché. Renforts inox à prévoir si nécessaire. Plinthe inox Plateau 30 mm Soubassement fixe avec rangement 2 portes + accès technique Dossieret H 150 mm Dimensions et finitions spécifiques selon plan et élévations de détail. Toutes réservations pour : Passages de câbles accessibles depuis le sol jusqu'aux différents organes techniques, Grilles de ventilation pour aération confortable (prise d'air et sortie) Portes d'accès aux organes techniques fermant à clef.	1 600 mm 2
CAS02	Fontaine à eau fraîche plate et gazéifiée à encastrer Dimensions : 420 x 340 x 14 720 (L.x P.x H.) Capacité : 120 l/h Energie : Electrique MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction tout inox Débit 120 Litres/ heure 2x2 tirages d'eau réfrigérée (2 têtes et 4 robinets) : - 2 tirages eau plate - 2 tirages eau gazéifiée Réservation prévue pour l'intégration de la bouteille de gaz (10 kg) fournie 2 Becs de tirage démontables avec protection sanitaire 2 cuvettes de récupération des eaux vidagées 1 groupe de production à intégrer en sous bassement du meuble menuisé hors lot Filtration avec osmose inversée + charbon actif Equipement à encastrer	120 l/h 2

Désignation des équipements			Quantité
CAS03	Four micro ondes de restaurant tout inox "touche unique"	465 mm	2
	Dimensions : 545 x 400 x 315 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 1 500 W		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : - Intérieur/extérieur tout inox		
	- Répartition des micro-ondes par agitateur		
	- Touche unique programmable		
	- Filtre et plaque de voûte démontables et lavables		
	- Plaque de sole céramique		
	- Double éclairage de la cavité avec protection		
CAS04	Borne de tri sélectif 3 trous	1 600 mm	1
	Dimensions : 1 600 x 1 300 x 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 3 trous		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Finitions selon prescriptions générales (façades, rampes, dessus et latérales)		
	Borne tout inox intégrées sous le convoyeur de dépose plateaux.		
	Composé d'un corps inox avec un trou diamètre 20 cm environ.		
	collerettes caoutchouc de maintien pour sac de 150 litres environ		
	Porte d'accès inox fermée par joint magnétique		
	Porte sac poubelle en inox mobile (1 par trou)		
CAS05	Chariot de dépose plateaux 2 x 12 niveaux	24 plateaux	2
	Dimensions : 930 x 630 x 1 790 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 24 plateaux		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction en acier inoxydable 18-10		
	Entrée côte à côte sens largeur (chariot 2x12 niveaux)		
	Capacité : 24 plateaux		
	Largeur des plateaux : 320 à 370 mm		
	Structure en tube inox de section 25 x 25 mm		
	Entretoise longitudinale en tube inox de section 50 x 25 mm		
	Panneaux fils inox ø 4,8 mm soudés sur la structure		
	4 roues pivotantes ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein, avec roulement à billes		
	Pare-chocs annulaires		
	Dimensions : 930 x 630 x 1790		
CAS31	Prise de confort Mono 240 V + T	Hors lot	6
	Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.)		
	Capacité : Mono 240 V / 1500 W		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Hors lot.		
	Prévoir intégration aux plans de réservation.		

14.4.6 Fonction : 84 - Espaces extérieurs

Désignation des équipements			Quantité
NR	Prise de confort Tri 400 V + T + N Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Tri 400 V Energie : Electricité TRI 400 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot	4
NR	Prise de confort Mono 240 V + T Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Mono 240 V / 1500 W Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot	4

14.5 ESPACES SALONS R+2

14.5.1 Fonction : 81 - Office d'envoi

Désignation des équipements			Quantité
OFF01	Chariot de débarrassage 3 plateaux Dimensions : 895 x 625 x 960 (L.x P.x H.) Capacité : 3 plateaux Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Chariot à débarrasser 3 plateaux Construction soudée tout acier inoxydable Plateaux emboutis avec bords écrasés Plateaux insonorisés Arceaux constitués de tubes soudés diam. 25 mm 4 roues pivotantes diam. 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein Avec pare-chocs annulaire Bandage caoutchouc non marquant Charge par niveaux : 50 kG	800 mm	2
OFF02	Table armoire neutre adossée 1 500 mm Dimensions : 1 500 x 700 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 1 500 mm Energie : Electricité Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction en acier inoxydable Portes coulissantes doublées Une étagère réglable Piètement Ø 60 mm avec vérins Hauteur réglable 900 à 950 mm Dessus épaisseur 20/10ème Livré avec : Prévoir un dossier gauche ou droit si la table est positionnée le long d'une cloison (selon plan)	700 mm	1
OFF03	Etagère murale inox pleine 2 200 mm Dimensions : 2 200 x 400 x 50 (L.x P.x H.) Capacité : 2 200 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : MATERIEL CERTIFIE NF HYGIENE ALIMENTAIRE Construction acier inoxydable 18/10 Dossieret arrière de 50 mm rayonné 3 bords tombés de 40 mm avec bord avant rayonné consoles inox en tube carré Profondeur 400 mm	2 200 mm	1

Désignation des équipements			Quantité
OFF04	Four micro ondes de restaurant tout inox "touche unique"	465 mm	1
	Dimensions : 545 x 400 x 315 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 1 500 W		
	Energie : Electricité MONO 240 V+T		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : - Intérieur/extérieur tout inox		
	- Répartition des micro-ondes par agitateur		
	- Touche unique programmable		
	- Filtre et plaque de voûte démontables et lavables		
	- Plaque de sole céramique		
	- Double éclairage de la cavité avec protection		
OFF05	Machine à café automatique 2 têtes	360 cafés/h	2
	Dimensions : 450 x 733 x 555 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 2 groupes		
	Energie : Electricité MONO 240 V+T		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Double groupe breveté d'extraction café avec 2 becs de sortie ajustables en hauteur et démontables		
	2 moulins 1.7kg		
	Chauffe-tasses de série d'une capacité de 70 tasses		
	24 sélections boissons programmables		
	2 chaudières indépendantes de 6.5 litres		
	Sorties eau chaude télescopique et vapeur		
	Production :		
	440 tasses espresso/heure		
	380 tasses cappuccino/heure		
	56 L eau chaude/heure		
	Option vapeur		
	Option cappuccino		
	Option 2ème moulin		
	Evacuation directe du marc		
OFF06	Inox sur mesure	le M.L.	1
	Dimensions : x x (L.x P.x H.)		
	Capacité : le M.L.		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction en acier inoxydable		
	Façades et rampes selon prescriptions générales		
	Dessus en finition poli vibré, bord tombé avant coté public de 110 mm (guidage plateaux) en finition poli satiné		
	Côtés en inox		
	Comière inox en partie basse et profil spécifique en inox épaisseur 60 mm sur les cotés de la façade		
	Assurant la jonction parfaite entre les meubles de distribution		

Désignation des équipements		Quantité
OFF07	Machine à glaçons creux de bar - 35 kG/24 h et réserve de 10 kG Dimensions : 450 x 510 x 685 (L.x P.x H.) Capacité : 35 kG/24h Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction tout inox 18/10 Production de glaçons cubiques, purs et compacts à - 25°C. Taille du glaçon à définir parmi les choix suivants : Large (standard): 28 x 28 x 32 mm Medium/ Large (23): 28 x 28 x 23 mm Medium (25): 25 x 25 x 23 mm Small (21): 21 x 21 x 14 mm Système d'injection prévient par sa conception, la création d'aéro – bactéries Phases de vidange / rinçage lors du dégivrage par gaz chauds • Conception Hygiénique • Filtre à air et joint de porte facilement nettoyable • Extérieur en acier inoxydable • Isolation par polyéthylène injecté • Contrôle par micro –processeur • Fluide : R290 Machine tropicalisée	35 kG/24h 1
OFF08	Armoire froide positive 650 L. 1 porte Dimensions : 720 x 780 x 2 200 (L.x P.x H.) Capacité : 650 Litres Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction inox 18/10 monocoque Température +1 / + 4° C Enceinte à angles rayonnés Aménagement intérieur démontable sans outil Glissières anti-basculement Porte avec joint magnétique démontable sans outil, poignée encastrée et fermeture à clé Isolation ep. 60 mm 0% CFC - 0% HCFC Régulation par microprocesseur Coupe ventilation à l'ouverture des portes Evaporateur encastré traité anti-corrosion Groupe frigorifique logé Fluide frigorigène R290 Alarme haute et basse température Alarme porte ouverte Affichage digital de la température Fourni avec 8 paires de glissières et 8 grilles inox GN 2/1	GN 2/1 1

Désignation des équipements		Quantité
OFF09	Armoire froide positive 400 L. laquée noir spécial vins Dimensions : 703 x 620 x 1 755 (L.x P.x H.) Capacité : 400 litres Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Armoire à vins 120 bouteilles environ - Type de froid Air brassé - humide - Dégivrage Automatique - Equipement Clayettes bois - Arrivée d'air et trautelement avec fi ltre à charbon actif - Hygrométrie 60-75 % - Température réglable +5°C à +20°C - Poignée Fixe - Affi chage de la température par cristaux liquides - Fonction Hiver automatique - Alarme de porte - Alarme élévation température - Fonctionne en température ambiante de +10 à +43°C - Régulation électronique - Hygrométrie stabilisée pour éviter le dessèchement de l'air par le système frigorifique R290 Equipement : - 3 clayettes bois étuvé garanti sans odeur avec possibilité de réglage tous les 30 mm pour un chargement optimal - Poignée fi xe et fermeture de porte automatique avec anti-rebond - Compresseur monté sur amortisseur anti-vibration - Porte réversible - Pieds avant réglables - Adossable au mur - Serrure à clef	703 mm 1
OFF10	Echelle mobile GN 1/1 - 20 niveaux Dimensions : 655 x 455 x 1 785 (L.x P.x H.) Capacité : 20 GN 1/1 Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : NF HYGIENE ALIMENTAIRE Acier inoxydable 20 niveaux avec soudure argon des glissières espacement de 70 mm minimum 4 roues pivotantes diamètre 125 mm dont 2 à freins à chape inox Livré avec 20 grilles inox GN 1/1	GN 1/1 1

Désignation des équipements		Quantité
OFF11	Table à flux laminaire 3 GN1/1	1
	1 400 mm	
	Dimensions : 1 500 x 700 x 1 000 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 3 GN 1/1	
	Energie : Electricité	
	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Construction inox 18-10	
	Plan de travail et bacs réfrigérés par flux d'air ventilé (+4°C à +10°C pour température ambiante de +25°C).	
	Plan en plaques de polyéthylène alimentaire GN1/1, substituables par des bacs GN1/1 prof. 100mm.	
	Evaporateur ventilé basculant avec lampe UV-C bactéricide.	
	Bac de récupération des eaux de condensats inclus.	
	Réfrigération par groupe hermétique monophasé.	
	Garantie sans CFC.	
	Fourni avec :	
	4 roulettes inox Ø 125 dont 2 à frein	
OFF12	Etagère murale inox pleine 1 400 mm	1
	1 400 mm	
	Dimensions : 1 400 x 400 x 50 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 1 400 mm	
	Energie :	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : MATERIEL CERTIFIE NF HYGIENE ALIMENTAIRE	
	Construction acier inoxydable 18/10	
	Dossieret arrière de 50 mm rayonné	
	3 bords tombés de 40 mm avec bord avant rayonné	
	consoles inox en tube carré	
	Profondeur 400 mm	
OFF13A	Table armoire neutre adossée 1 600 mm	1
	700 mm	
	Dimensions : 1 600 x 700 x 900 (L.x P.x H.)	
	Capacité : 1 600 mm	
	Energie : Electricité	
	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :	
	Spécifications : Construction en acier inoxydable	
	Portes coulissantes doublées	
	Une étagère réglable	
	Piètement Ø 60 mm avec vérins	
	Hauteur réglable 900 à 950 mm	

Désignation des équipements		Quantité
OFF13B	Bac encastré dans meuble - 400 x 400 - 700 mm	700 mm 1
	Dimensions : 400 x 400 x 400 (L.x P.x H.) Capacité : 400 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : 1 bac de dimension 400 mm et d'une profondeur de 300 mm minimum. Encastré dans meuble support Construction acier inoxydable 18/10 Dessus avec bords anti-ruissellement Epaisseur 15/10ème Livré avec : Robinetterie mélangeuse gros débit 100 l/mn avec douchette et col de cygne Robinetterie à débatement 1/4 de tour Prévoir un dosseret gauche ou droit si la table est positionnée le long d'une cloison (selon plan)	
OFF13C	Commande non manuelle supplémentaire pour table du chef	Electronique 1
	Dimensions : 200 x 200 x 200 (L.x P.x H.) Capacité : option Energie : Marque (ou équivalent) : Tournus Spécifications : Fonctionnement par détection de présence infrarouge Piles lithium, électrovanne et électronique intégrées dans le corps du robinet Aérateur anti-tartre avec régulateur de débit 6 l/mn Sécurité anti-brûlure et anti blocage en écoulement	
OFF14	Armoire de stérilisation des couteaux - 575 mm	20 couteaux 1
	Dimensions : 575 x 170 x 600 (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Armoire de stérilisation à couteaux Tout inox 18/10 Rayonnement ultra-violet bactéricide Dessus et fond pentés Grille inox amovible lavable en machine Equipée d'un dispositif d'interruption du fonctionnement de la lampe à l'ouverture de la porte L'arrêt de maintien des couteaux ou lames de cutters Porte transparente avec poignée inox Avec barre aimantée	

Désignation des équipements			Quantité
OFF15	Table armoire chaude à portes coulissantes - 1 800 mm	600 mm	1
	Dimensions : 1 800 x 600 x 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 1 800 mm		
	Energie : Electricité TRI 400 V+T+N		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction en acier inoxydable		
	Portes coulissantes doublées		
	Une étagère réglable		
	Piètement Ø 60 mm avec vérins		
	Hauteur réglable 900 à 950 mm		
	Chauffage ventilé avec régulation thermostatique jusqu'à 90°C.		
	Dessus non doublé épaisseur 20/10ème mm, chauffé par résistances blindées inox + plaque de diffusion		
OFF16	Salamandre électrique à plafond mobile	450 mm	1
	Dimensions : 450 x 450 x 465 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 450 mm		
	Energie : Electricité MONO 240 V+T		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Carrosserie en acier inox 18/10		
	3 foyers mixtes radiants insérés dans un support cintré et protégé par un verre diffuseur		
	Surface de cuisson 45x35 cm environ		
	Plafond mobile verticalement sur une distance de 2,5 à 19 cm environ		
	Régulation électronique coupant automatiquement le chauffage du foyer central lorsque la température est atteinte		
	200°C en 20 secondes		
	Détection d'assiette par contact mécanique		
	Système de maintien en température de 40° à 70°C		
	Support inox mural à fournir		
OFF17	Lampe chauffante à hauteur variable	Electrique	2
	Dimensions : 250 x 250 x 1 200 (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie : Electricité MONO 240 V+T		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Lampe chauffante à hauteur variable		
	Finition en aluminium brossé (faire des propositions complémentaires dans la même gamme de prix)		
	Maintien en température par lampe coloris "blanc"		
	Cable spiral pour réglage de 850 à 1 800 mm		
	Diamètre lampe : 200 mm		
	Interrupteur marche arrêt		
	250 W		
	Fournit avec équerre métallique de fixation permettant l'accorche à 220 cm du sol fini - toutes sujétions de finition.		

Désignation des équipements			Quantité
OFF18	Etuve mobile GN 1/1 10 niveaux Dimensions : 528 x 821 x 1 134 (L.x P.x H.) Capacité : 10 GN 1/1 Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction tout inox Porte pleine Résistances , ventilation et humidification Glissières embouties Régulation électronique à affichage digital Tableau de bord lisse et étanche Gaine arrière de distribution d'air démontable sans outil pour son nettoyage Régulateur électronique à affichage digital avec alarme sonore et visuelle haute et basse température Poignée de manutention Pare chocs de protection Modèle passant par une porte de 90 cm 4 Roulettes pivotantes à chape inox dont 2 à freins	10 GN 1/1	1
OFF19	Porte sac poubelle à pince Dimensions : 450 x 535 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 110 litres Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Structure en tube inox ø 20 mm, pince constituée de 2 machoires inox avec revêtement caoutchouc Ouverture à commande par pédale Socle inox pour sacs de 110 litres 2 roues à chape acier électrozinguée diam. 80mm	110 litres	1
OFF20	Poste de désinfection mural à enrouleur Dimensions : x x (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Equipement complet composé : D'une centrale de désinfection – Mitigeur de raccordement – Antipollution NF double clapet empêchant tout risque de pollution du réseau potable. – Système VENTURI lavage rinçage avec réglage de 0,3 à 16 % – Support en acier inox pour bidon rectangulaire de 5 litres – Accepte tous les produits de nettoyage et de désinfection non toxiques applicables dans les gammes alimentaires. D'une lance de nettoyage de 20 mètre sur enrouleur automatique inox : – tuyau alimentaire Ø12x20 tenue 6 bars à 55°C d'une longueur de 20m en sortie et une tresse inox DN13 FF1/2 d'une longueur de 2m en alimentation – pistolet anti choc – Structure robuste en acier inoxydable privilégiant sur tout le circuit hydraulique une importante section de passage, c'est-à-dire de faibles pertes de charge pour assurer un débit élevé. - Support orientable	20 mètre	1

Désignation des équipements		Quantité
OFF21	Table de prélavage pour lave batterie 1 bac - TVO - en angle Dimensions : 2 100 x 800 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 1 bac Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction inox 18/10 Dessus avec bords anti-ruissellement Dosseret arrière rayonné Bords anti ruissellement, égouttoirs nervurés pentés 2 Bac 800 x 600 x 450 avec bonde, surverse Robinetterie murale mélangeuse 1/4 de tour EC/EF de type chavonnet ou équivalent avec col de cygne et douchette Egouttoir à droite ou gauche selon plan Dosseret arrière de 100 x 20 Habillage sur 3 faces Piètement tube inox ø 45 mm Prévoir un dosseret gauche ou droit si la plonge est positionnée le long d'une cloison (selon plan) Avec un trou vide déchet (position selon plan) et colerette caoutchouc noir	2 100 mm 1
OFF22	Etagère murale horizontale à casiers 1 100 mm Dimensions : 1 100 x 500 x 200 (L.x P.x H.) Capacité : 1 100 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction en acier inoxydable Etagère à barreaux, épaisseur 12/10ème mm. Consoles indépendantes, fixation par vis et chevilles dans le support mural. Décalage du mur de 40 mm pour permettre le passage des tuyaux. Prévue pour le stockage de casiers de lavage 500 x 500	1 100 mm 1

Désignation des équipements		Quantité
OFF23	Machine à laver la vaisselle frontale de casiers 500 x 500 Dimensions : 600 x 600 x 820 (L.x P.x H.) Capacité : 40 Cas./H. Energie : Electricité TRI 400 V+T+N Marque (ou équivalent) : Spécifications : Lave vaisselle à chargement frontal de paniers 500 x 500 mm Système de lavage, combinant bras rotatifs et buses fixes à jet plein sans angle mort. Rinçage par système de bras rotatifs supérieurs et inférieurs Pompe de lavage puissante, à démarrage progressif Lavage simultané des services à café et des couverts est possible. Deux programmes immédiatement déclenchés par touches sensibles Surchauffeur Doseur de produits de lavage et de rinçage Contrôle des niveaux de produits en façade Dilution du produit de rinçage directement dans le surchauffeur Adoucisseur incorporé Hauteur de chargement de 300 mm Plafond de la cuve en forme de pointe de diamant Carrosserie inox avec poignée de porte incorporée, sans aucune partie saillante vue Programme d'auto-nettoyage de la cuve en fin de service Double isolation phonique et thermique Pompe de vidange Livré avec un kit complet de raccordement pour l'eau et l'électricité Avec condenseur récupérateur de buées Fourni avec dotation de paniers de lavage : 4 Paniers à verres 6 x 6 cases 4 Paniers sans séparateurs (tasses et couverts) 4 Paniers à vaisselle à doigts 16 godets à couverts	40 Cas./H. 1
OFF24	Adoucisseur d'eau automatique eau froide Dimensions : 320 x 500 x 700 (L.x P.x H.) Capacité : 10 litres Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Adoucisseur volumétrique taille basse Capacité : 10 litres de résine agréée By-pass prémonté Flotteur double sécurité de saumurage Pression : 1,4 à 8,5 Bars Température : 1 à 43°C Débit maximum : 6m3/h Protection IP22 Mitigeur et compteur intégré. Fourni avec une dotation de sel régénérant pour adoucisseur Prédisposé pour la machine à laver du présent lot	10 litres 1

Désignation des équipements			Quantité
OFF25	Table lisse de sortie machine 1 100 mm Dimensions : 1 100 x 600 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 1 100 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction tout inox 18/10 avec 4 bords anti-ruissellement. Traverses arrière et côtés. Etagère basse pour le rangement vertical des casiers de lavage Piètement soudé Adaptable parfaitement au équipements de laverie sur lesquels le présent matériel est prévu de s'adapter (convoyeur, machine, etc.) Fond de table penté vers évacuation des eaux résiduelles de lavage à raccorder sur vidange	1 100 mm	1
OFF31	Prise de confort Mono 240 V + T Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Mono 240 V / 1500 W Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot	8
OFF32	Prise de confort Tri 400 V + T + N Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Tri 400 V Energie : Electricité TRI 400 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot	1
OFF33	Réservation technique pour encaissement Dimensions : 600 x 700 x 1 600 (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Electrique MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Equipement hors lot Prévoir son intégration aux bilans des fluides et plans de réservation		1

Désignation des équipements			Quantité
OFF41	Siphon de sol 200 x 200 mm à sortie verticale // horizontale Dimensions : 200 x 200 x 250 (L.x P.x H.) Capacité : 200 mm Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction inox Grille inox Ø 175 mm Grille épaisseur 8 mm = 5 tonnes Réceptacle embouti rayonné épaisseur 15/10ème mm Ø de sortie 100 mm Garde d'eau 60 mm Débit 2 litres/seconde 4 pattes d'ancrage + mise à la terre Panier à déchet indépendant Cloche amovible Siphons avec cadre réglable	200 mm	2
OFF51	Hotte d'extraction laverie adossée 1 000 mm Dimensions : 1 000 x 1 185 x 600 (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Equipement hors lot cuisine	Hors lot	1

14.5.2 Fonction : 82 - Salons

Désignation des équipements			Quantité
SAL01	Chariot de débarrassage 3 plateaux	800 mm	2
	Dimensions : 895 x 625 x 960 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 3 plateaux		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Chariot à débarrasser 3 plateaux		
	Construction soudée tout acier inoxydable		
	Plateaux emboutis avec bords écrasés		
	Plateaux insonorisés		
	Arceaux constitués de tubes soudés diam. 25 mm		
	4 roues pivotantes diam. 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein		
	Avec pare-chocs annulaire		
	Bandage caoutchouc non marquant		
	Charge par niveaux : 50 kG		
SAL02	Meuble chauffant vitrocéramique dessous libre 4 GN 1/1	Mobile	2
	Dimensions : 1 580 x 820 x 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 4 GN 1/1		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Finitions selon prescriptions générales (façades, rampes, dessus et latérales)		
	Construction Acier inoxydable		
	Dessus finition poli vibré.		
	Bord tombé avant coté public de 110 mm (guidage plateaux) en finition poli satiné		
	DESSUS CHAUFFANT		
	Tableau de commande		
	Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé avec résistances intégrées		
	Isolation 30 mm de laine de roche		
	Commande avec thermostat et voyant de contrôle		
	Protection électrique par fusibles		
SAL03	Meuble salad'bar rectangulaire cuve froid ventilé 4 GN 1/1	Mobile	2
	Dimensions : 1 580 x 820 x 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 4 GN 1/1		
	Energie : Electricité	MONO 240 V+T	
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction acier inoxydable		
	Dessus avec cuve en finition poli vibré, bord tombé avant de 110 mm sur le périmètre		
	Cuve isolée réfrigérée « froid ventilé » de 115 mm de profondeur		
	Régulation par téléthermostat à affichage digital et horloge de dégivrage intégrée		
	Réfrigération par serpent (froid statique) ou par évaporateur ventilé traité anticorrosion (froid ventilé)		
	Gaz réfrigérant R 290		
	Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC Grille d'aération à lamelles		

Désignation des équipements		Quantité
SAL04	Console de service menuisée de restaurant commercial Dimensions : 1 000 x 600 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Console de service spécifique Construction menuisée : Panneaux de particule hydrofuge, Finition stratifiée selon prescriptions décoratives du présent marché. Renforts inox à prévoir si nécessaire. Plinthes inox Console avec : Plateau supérieur à 900 mm pour dépose des plateaux de service et activité du service. 3 tiroirs en sous bassement de plateaux divisé en 3 compartiments pour le stockage des couverts propres. Dimensions indicatives des cases à couverts : 100 x 550 mm Placard menuisé en sous bassement accessible par 2 portes et équipé de deux niveaux d'étagères basses. Deux niveaux d'étagères en superstructure à 1300 et 1700 mm de 300 mm de profondeur avec voile de fond et voiles latéraux.	1 000 mm 2
SAL05	Fontaine à eau fraîche plate et gazéifiée à encastrer Dimensions : 420 x 340 x 14 720 (L.x P.x H.) Capacité : 120 l/h Energie : Electrique MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction tout inox Débit 120 Litres/ heure 2x2 tirages d'eau réfrigérée (2 têtes et 4 robinets) : - 2 tirages eau plate - 2 tirages eau gazéifiée Réservation prévue pour l'intégration de la bouteille de gaz (10 kg) fournie 2 Becs de tirage démontables avec protection sanitaire 2 cuvettes de récupération des eaux vidagées 1 groupe de production à intégrer en sous bassement du meuble menuisé hors lot Filtration avec osmose inversée + charbon actif Equipement à encastrer	120 l/h 1
SAL31	Prise de confort Mono 240 V + T Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.) Capacité : Mono 240 V / 1500 W Energie : Electricité MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Hors lot. Prévoir intégration aux plans de réservation.	Hors lot 6

14.6 SALONS DE DIRECTION (R+4)

14.6.1 Fonction : 101 - Office traiteur

Désignation des équipements		Quantité
TRA01A	Commande non manuelle supplémentaire pour table du chef Dimensions : 200 x 200 x 200 (L.x P.x H.) Capacité : option Energie : Marque (ou équivalent) : Tournus Spécifications : Fonctionnement par détection de présence infrarouge Piles lithium, électrovanne et électronique intégrées dans le corps du robinet Aérateur anti-tartre avec régulateur de débit 6 l/mn Sécurité anti-brûlure et anti blocage en écoulement	Electronique 1
TRA01B	Plonge 2 bacs - 1 400 mm Dimensions : 1 400 x 700 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 2 bacs Energie : Marque (ou équivalent) : Spécifications : Construction inox 18/10 Dessus avec bords anti-ruissellement 2 Bac 500 x 500 x 300 avec bonde, surverse Robinetterie mélangeuse 1/4 de tour EC/EF de type chavonnet ou équivalent Dosseret arrière de 100 x 20 Habillage sur 3 faces Piètement tube inox ø 45 mm Prévoir un dosseret gauche ou droit si la plonge est positionnée le long d'une cloison (selon plan)	1 400 mm 1
TRA02	Table de travail inox mobile 1 400 mm Dimensions : 1 400 x 700 x 900 (L.x P.x H.) Capacité : 1 400 mm Energie : MONO 240 V+T Marque (ou équivalent) : Spécifications : Equipement mobile Construction acier inoxydable 18/10 Dessus épaisseur 15/10ème Dosseret arrière rayonné Piètement rond diamètre 40 minimum Plan de travail doublé par panneau stratifié mélaminé 4 Roulettes pivotantes dont 2 à freins chape inox diamètre 125 mm Etagère basse Fournie avec : 1 tiroir GN1/1 avec bac inox et glissières télescopiques inox	1 400 mm 2

Désignation des équipements			Quantité
TRA03	Poste de désinfection mural à enrouleur	20 mètre	1
	Dimensions : x x (L.x P.x H.)		
	Capacité :		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Equipement complet composé :		
	D'une centrale de désinfection		
	– Mitigeur de raccordement		
	– Antipollution NF double clapet empêchant tout risque de pollution du réseau potable.		
	– Système VENTURI lavage rinçage avec réglage de 0,3 à 16 %		
	– Support en acier inox pour bidon rectangulaire de 5 litres		
	– Accepte tous les produits de nettoyage et de désinfection non toxiques applicables dans les gammes alimentaires.		
	D'une lance de nettoyage de 20 mètre sur enrouleur automatique inox :		
	– tuyau alimentaire Ø12×20 tenue 6 bars à 55°C d'une longueur de 20m en sortie et une tresse inox DN13 FF1/2 d'une longueur de 2m en alimentation		
	– pistolet anti choc		
	– Structure robuste en acier inoxydable privilégiant sur tout le circuit hydraulique une importante section de passage, c'est-à-dire de faibles pertes de charge pour assurer un débit élevé.		
	- Support orientable		
TRA04	Porte sac poubelle à pince	110 litres	1
	Dimensions : 450 x 535 x 900 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 110 litres		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Structure en tube inox ø 20 mm, pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc		
	Ouverture à commande par pédale		
	Socle inox pour sacs de 110 litres		
	2 roues à chape acier électrozinguée diam. 80mm		
TRA31	Prise de confort Mono 240 V + T	Hors lot	10
	Dimensions : 100 x 100 x 100 (L.x P.x H.)		
	Capacité : Mono 240 V / 1500 W		
	Energie : Electricité MONO 240 V+T		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Hors lot.		
	Prévoir intégration aux plans de réservation.		

Désignation des équipements			Quantité
TRA41	Siphon de sol 200 x 200 mm à sortie verticale // horizontale	Hors lot	1
	Dimensions : 200 x 200 x 250 (L.x P.x H.)		
	Capacité : 200 mm		
	Energie :		
	Marque (ou équivalent) :		
	Spécifications : Construction inox		
	Grille inox Ø 175 mm		
	Grille épaisseur 8 mm = 5 tonnes		
	Réceptacle embouti rayonné épaisseur 15/10ème mm		
	Ø de sortie 100 mm		
	Garde d'eau 60 mm		
	Débit 2 litres/seconde		
	4 pattes d'ancrage + mise à la terre		
	Panier à déchet indépendant		
	Cloche amovible		
	Siphons avec cadre réglable		

15 LISTE DES RÉFÉRENCES NORMATIVES

Normes françaises de mise en œuvre et de calcul remplaçant DTU avec leurs additifs

L'ensemble des règles d'hygiène est applicable à ce restaurant dont les décrets et textes ministériels figurent ci-dessous :

- Arrêté 9 mai 1995 et 29 septembre 1997.
- Prescriptions du Conseil Supérieur de l'Hygiène. Normes NF C 100 concernant les installations Electriques, et en particulier le fait que les cuisines soient classées AD5.
- Normes UTE 1520 concernant les appareils électriques de grandes cuisines.
- Les cahiers des charges DTU n° 60 - 1 plomberie sanitaire d'octobre 59, et des additifs 1 - 2 - 4 respectivement d'août 69, septembre 69 et février 77.
- Cahier des clauses spéciales (CSS/DTU)
- Aux règlements de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant le public.
- Circulaire 11 avril 84 norme X 35.103 éclairage des lieux de travail.
- Arrêté du 25 juin 80 concernant l'entretien de certains appareils.
- Marchés publics GPEM/DA (guide pour la programmation, la conception et la réalisation des locaux de cuisine collective et leurs annexes)
- Décret 84 1093 et 84 1094 du 7 décembre 1984 et assainissement des locaux a des lieux de travail : Article R 232 - 6 - 1 et R 232 - 6 - 8 du code du travail et article R 235 - 3.
- Le matériel devra répondre aux normes NF à la réglementation du code du travail, aux arrêtés décrets concernant la sécurité dans la conception des matériels (édition de l'INRS Ministère du travail) :
 - Norme NF C 100 : Installations électriques, et en particulier pour les cuisines classées AD5.
 - Norme NF C 79-100 : Equipement électrique des machines-outils d'usage général.
 - Norme NF C 79-110 : Equipement électrique des machines-outils à usage intensif.
 - Norme NF C 79-120 : Equipement électronique des machines-outils.
 - Norme NF EN 60-335 : Appareils électriques de grande cuisine. Règles générales de sécurité.
 - Norme NF C 79-511 : Friteuses à usage des collectivités (fonctions)
 - Norme NF C 79-513 : Sauteuses (fonctions)
 - Norme NF EN 203-1 : Appareils professionnels utilisant les combustibles gazeux
 - Norme NF C 73-600 : Sécurité des appareils électromécaniques et des appareils de grandes cuisines.
 - Norme NF C 73-601 : Appareils de chauffage des aliments par micro-ondes
 - Norme NF C 73-636 : Cuisinières, fours, foyers de cuisson à usage collectif
 - Norme NF C 73-637 : Friteuses à usage des collectivités (sécurité)..
 - Norme NF C 73-638 : Plaques à griller électriques (sécurité)
 - Norme NF C 73-639 : Sauteuses (sécurité)
 - Norme NF C 20-010 : Classification des degrés de protection procurés par les enveloppes
 - Norme NF C 21-351 : Appareils de cuisson rapide sous pression.
 - Normes C€

Les ATEX du CSTB ou les AVIS TECHNIQUES approuvés relatifs aux matériaux nouveaux ou proposés en variante, la marque, le type du produit, sont à préciser obligatoirement.

(Le cas échéant)

16 LISTE DES DOCUMENTS COMPOSANT LE PRESENT DOSSIER

17 ANNEXE

17.1.1 Fiche d'Autocontrôle type

		Nom	Visa	Date
P.V. D'ESSAIS DU MATERIEL DE RESTAURATION COLLECTIVE		Rédigé par :		
Lot : Equipement de restauration collective Localisation : NIVEAU _____ Local _____ Entreprise : . Matériel(s) concerné(s) : _____				
Remarques	Essais électriques	Essais plomberie		
		Eau froide :		
		Eau chaude :		
		Eau usée :		