Restaurant ASFR VINCENNES

ANNEXE 1 « fiches techniques »

***FT 1 MEUBLE PLATEAUX/COUVERTS***

« Repère 1 sur le plan »

***Quantité : 2***

***Caractéristiques générales :*** Les différentes sections du matériel de distribution devront être certifiées conforme à la marque **NF HYGIENE ALIMENTAIRE**

L’acier inoxydable utilisé est impérativement de l’acier austénitique au CHROME-NICKEL nuance NS 22S-Norme AFNOR Z 2 CN 18-10, type AISI 304 L.

Ossature en menuiserie traitée hydrofuge.

**Construction** en menuiserie qualité hydrofuge, d’une hauteur totale de 40 cm, longueur 90 cm et profondeur 60 cm, Châssis en bois hydrofuge section 30X30 mm support façade sur socle inox hauteur 10cm

**Habillage :**

Les façades verticales seront en finition stratifié avec plinthe en retrait de la façade (20 coloris minimum au choix)

**Plateau** en pierre de synthèse (Silestone groupe 1 ou équivalent), (dimensions indicatives 95cm x 65 cm). Epaisseur 2 cm avec bords et angles chanfreinés arrondis (10 coloris minimum au choix).

|  |
| --- |
| Voir plan annexe 2 du CCTP |

**Présentoir à couverts :** 1 présentoir composé de 2 montants verticaux en tube inox 18/10, finition polie satiné, extrémité bouchonnée, munis de 2 cadres inox pouvant recevoir au total 8 bacs GN 1/3 profondeur 150 pour les couverts (à fournir)

***FT 2 MEUBLE SALAD’BAR***

« Repère 2 sur le plan »

**Quantité : 1**

***Caractéristiques générales :*** Les différentes sections du matériel de distribution devront être certifiées conforme à la marque **NF HYGIENE ALIMENTAIRE**

L’acier inoxydable utilisé est impérativement de l’acier austénitique au CHROME-NICKEL nuance NS 22S-Norme AFNOR Z 2 CN 18-10, type AISI 304 L.

Ossature en menuiserie traitée hydrofuge, socle inox hauteur 10cm

**Construction**

En bois qualité hydrofuge, d’une hauteur totale de 80 cm, dimensions sur mesure selon plan, Châssis en bois section 30X30 mm support façade sur socle inox hauteur 10cm

**Habillage :**

Les façades verticales, finition en stratifié avec plinthe en retrait de la façade (20 coloris minimum au choix)

**Plateau :**

(Dimensions indicatives longueur 240 cm x P 220 cm) en pierre de synthèse (Silestone groupe 1 ou équivalent) prolongée coté clientèle pour le passage des plateaux jusqu’à 115cm, sur mesure selon plan. Epaisseur 2 cm avec bords et angles chanfreinés arrondis (10 coloris minimum au choix) et réservations pour les 2 cuves réfrigérées 4 GN 1/1.

**Dessus 2 cuves réfrigérées :**

Dimensions : 2 fois 4 GN 1/1

Réfrigération de la cuve par évaporateur ventilé traité anti-corrosion.

Isolation en sous face par mousse de polyuréthane injectée.

Construction tout inoxydable, Cuve réglable de 30-150 mm, avec angles arrondis de dimensions gastro norme évaporateur relevable en fond de cuve pour faciliter le nettoyage (prévoir des vérins hydrauliques adaptés).

**Au dessus des 2 cuves,** prévoir 1 support inox composé de 2 montants verticaux en tube inox 18/10, finition polie satiné, extrémité bouchonnée et collerette de finition en partie basse supportant un caisson horizontal en inox avec éclairage LED intégré et 2 pare haleine sur toute la longueur.

**Dessous** :

2 groupes compresseur à air, tropicalisé à régulation électronique programmable de +4°C à +6°C bac de dégivrage automatique des eaux de condensas. Le gaz réfrigérant proposé devra avoir un GWP inférieur ou égal à 150.

2 Niches intégrées pour poser les assiettes et les ramequins aux deux extrémités du meuble. La partie basse de la niche sera en pierre de synthèse assorti au plateau du meuble, prévoir un éclairage LED en partie haute de la niche (dimensions indicatives P 20mm x H 30 mm x l 90 mm)

***Caractéristiques particulières :***

|  |
| --- |
| Voir plan annexe 2 du CCTP  Prévoir un bouton marche/arrêt pour l’éclairage LED avec voyant lumineux ou bien l’allumage de l’éclairage en même temps que les cuves réfrigérées. |

***FT 3 MEUBLE Vitrines Réfrigérées***

« Repère 3 sur le plan »

**Quantité : 1**

***Caractéristiques générales :*** Les différentes sections du matériel de distribution devront être certifiées conforme à la marque **NF HYGIENE ALIMENTAIRE**

L’acier inoxydable utilisé est impérativement de l’acier austénitique au CHROME-NICKEL nuance NS 22S-Norme AFNOR Z 2 CN 18-10, type AISI 304 L.

Ossature en menuiserie traitée hydrofuge, socle inox hauteur 10cm

**Construction**

En bois qualité hydrofuge, d’une hauteur totale de 80 cm, dimensions sur mesure selon plan, Châssis en bois section 30X30 mm support façade sur socle inox hauteur 10cm

**Habillage :**

Les façades verticales, finition en stratifié avec plinthe en retrait de la façade (20 coloris minimum au choix)

**Plateau :**

(Dimensions indicatives longueur 240 cm x P 220 cm) en pierre de synthèse (Silestone groupe 1 ou équivalent) prolongée coté clientèle pour le passage des plateaux jusqu’à 115cm, sur mesure selon plan. Epaisseur 2 cm avec bords et angles chanfreinés arrondis (10 coloris minimum au choix) et réservations pour les 2 cuves réfrigérées 3 GN 1/1.

**Dessus 2 vitrines réfrigérées :**

Dimensions indicatives : L 156cm x P 70cm x H 80cm/85cm (4 bacs GN 1/1)

Glaces latérales isolantes en verre trempé thermo-pane.

Arrière de la vitrine, une chambre inox de répartition du froid ventilé en acier inoxydable finition poli-miroir perforé démontable.

3 niveaux de stockage en verre trempé profondeur 400mm.

Côté clients un rideau en textile thermique tissé.

Eclairage à lumière naturelle encastrée et étanche de type LED.

1 cuve de profondeur 15 ou 20 cm avec angles arrondis de dimensions gastro norme avec fond réglable en hauteur.

Réfrigération de la cuve par évaporateur ventilé traité anti-corrosion. Evaporateur relevable en fond de cuve pour faciliter le nettoyage

Isolation en sous face par mousse de polyuréthane injectée.

**Dessous** :

2 groupes compresseurs à air, tropicalisés à régulation électronique programmable de +4°C à +6°C bac de dégivrage automatique des eaux de condensas. Le gaz réfrigérant proposé devra avoir un GWP inférieur ou égal à 150.

2 Niches intégrées pour poser les assiettes et les ramequins aux deux extrémités du meuble. La partie basse de la niche sera en pierre de synthèse assorti au plateau du meuble, prévoir un éclairage LED en partie haute de la niche (dimensions indicatives P 20mm x H 30 mm x l 90 mm)

***Caractéristiques particulières :***

|  |
| --- |
| Voir plan annexe 2 du CCTP  Prévoir un bouton marche/arrêt pour l’éclairage LED avec voyant lumineux ou bien l’allumage de l’éclairage en même temps que les cuves réfrigérées. |

***FT 4 Rampe à plateaux sur mesure***

« Repère 4 sur le plan »

**Quantité : 1**

***Caractéristiques générales :*** Les différentes sections du matériel de distribution devront être certifiées conforme à la marque **NF HYGIENE ALIMENTAIRE**

L’acier inoxydable utilisé est impérativement de l’acier austénitique au CHROME-NICKEL nuance NS 22S-Norme AFNOR Z 2 CN 18-10, type AISI 304 L.

***Caractéristiques particulières :***

|  |
| --- |
| Voir plan annexe 2 du CCTP  Dimensions indicatives : longueur 237 cm.  3 Tubes inox de fortes section posés sur deux équerres inox fixées sur l’ossature du meuble existant. L’ensemble identique ou proche de l’aspect de la rampe déjà existante sur le meuble plat cuisinés. |

***FT 5 Navette froide mobile***

« Repère 5 sur le plan »

**Quantité : 1**

***Caractéristiques générales :***

La construction sera en acier inoxydable 18-10. L’isolation par mousse polyuréthane d’épaisseur 60 mm minimum.

Le groupe frigorifique sera situé en partie basse.

**Le fluide frigorigène devra avoir un GWP < ou = à 150.**

L’étuve sera équipée de glissières embouties.

La mobilité sera assurée par 4 roulettes pivotantes de diamètre 125 mm chapes inox dont 2 seront dotées de freins.

Poignées de manutention intégrées.

***Caractéristiques particulières :***

|  |
| --- |
| *Dimensions indicatives : L 585 x P 911 x 1575 mm – Entrée 325mm Capacité : 14 bacs GN 1/1 hauteur 65mm avec un espacement d’environ 71mm entre les glissières*  *Ouverture de la porte à 180°*  *Thermomètre extérieur de lecture de température* |

***FT 6 Armoire froide positive GN 2/1 à chariot***

« Repère 6 sur le plan »

**Quantité : 1**

***Caractéristiques générales :***

Construction et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, l’arrière en acier galvanisé. Capacité minimale : 1 chariot 18 niveaux GN 2/1, volume net 1281 litres, Les bord intérieurs arrondis à large rayon. Porte pleine inox avec poignée double appréhension intégrée, fermant à clé. Porte avec charnière pivotante et blocage d’ouverture à 95° avec possibilité d’ouverture dans les deux sens. Mousse de polyuréthane injectée à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m3, Zéro ODP et GWP faible, épaisseurs minimale (parois 80 mm, porte 56 mm, sol 40 mm, arrière 80 mm et plafond 80mm.) Température de 0°C à + 8°C. Régulateur électronique en façade (IP65), grandes dimensions ergonomie et visibilité. Alarme de série liée au régulateur pour haute température et porte ouverte sonore et visuel. Eclairage intérieur LED. Système d’évaporation ventilé, évaporateurs traités anticorrosion (époxy / polyester) et arrêt ventilateur à l’ouverture de porte. Dégivrage par arrêt du compresseur. Bac d'évaporation sans résistance électrique par gaz chaud, avec serpentin traité époxy pour éviter la corrosion. Evacuation par évaporation. L’armoire froide sera dotée d’un socle inox isolé.

***Caractéristiques particulières :***

|  |
| --- |
| Dimensions indicatives : 940 x 1075 x 2360 mm   * Puissance électrique : Mono 230V/1/50 Hz pour une puissance frigorifique de 690 w. * Gaz réfrigérant : R290 * Classe climatique : 5   Dotations :   * 1 chariot inox GN 2/1 |

***FT 7 MEUBLE VITRINE CHAUDE***

« Repère 7 sur le plan »

**Quantité : 1**

***Caractéristiques générales :***

Les différentes sections du matériel de distribution devront être certifiées conforme à la marque **NF HYGIENE ALIMENTAIRE**

L’acier inoxydable utilisé est impérativement de l’acier austénitique au CHROME-NICKEL nuance NS 22S-Norme AFNOR Z 2 CN 18-10, type AISI 304 L.

Ossature en menuiserie traitée hydrofuge, socle inox hauteur 10cm

**Construction**

En bois qualité hydrofuge, d’une hauteur totale de 80 cm, dimensions sur mesure selon plan, Châssis en bois section 30X30 mm support façade sur socle inox hauteur 10cm

L’ensemble destiné à recevoir :

* 1 vitrine chaude 3 niveaux
* 1 partie neutre

**Habillage :**

Les façades verticales, finition en stratifié avec plinthe en retrait de la façade (20 coloris minimum au choix)

**Plateau :**

(Dimensions indicatives longueur 175cm x P 115cm) en pierre de synthèse (Silestone groupe 1 ou équivalent) prolongée coté clientèle pour le passage des plateaux jusqu’à 115cm, sur mesure selon plan. Epaisseur 2 cm avec bords et angles chanfreinés arrondis (10 coloris minimum au choix) et réservations pour la vitrine chaude.

**La vitrine chaude :**

(Dimensions indicatives longueur 115cm x P 70cm) constituée de 3 niveaux de stockage avec 3 plaques vitrocéramique GN 1/1 encastrée dans un cadre inox en tôle pliée 18/10 avec isolation en laine de roche pour les 3 niveaux. Lampes à halogène encastrées sous chaque niveau. Commandes des plaques par des interrupteur marche/arrêt munis de voyant et commandes des lampes par variateur. Glaces latérales de type thermopane trempée.

**Le dessous :**

Sera équipé d’une étagère inox en partie basse.

***Caractéristiques particulières :***

|  |
| --- |
| Voir plan annexe 2 du CCTP  Prévoir 1 PC à l’arrière du meuble coté plan neutre. |

***FT 8 VITRINE CHAUDE à poser***

« Repère 8 sur le plan »

**Quantité : 1**

***Caractéristiques générales :***

Les différentes sections du matériel de distribution devront être certifiées conforme à la marque **NF HYGIENE ALIMENTAIRE**

L’acier inoxydable utilisé est impérativement de l’acier austénitique au CHROME-NICKEL nuance NS 22S-Norme AFNOR Z 2 CN 18-10, type AISI 304 L.

**La vitrine chaude :**

(Dimensions indicatives longueur 115cm x P 70cm) constituée de 3 niveaux de stockage avec 3 plaques vitrocéramique GN 1/1 encastrée dans un cadre inox en tôle pliée 18/10 avec isolation en laine de roche pour les 3 niveaux. Lampes à halogène encastrées sous chaque niveau. Commandes des plaques par des interrupteur marche/arrêt munis de voyant et commandes des lampes par variateur. Glaces latérales de type thermopane trempée.

***Caractéristiques particulières :***

|  |
| --- |
| Voir plan annexe 2 du CCTP  La vitrine devra être fixée au meuble existant. |

***FT 9 Meuble micro-ondes sur mesure***

« Repères 9 sur le plan »

**Quantité : 1**

***Caractéristiques générales :***

En bois qualité hydrofuge, d’une hauteur totale de 80 cm, dimensions sur mesure selon plan.

L’ensemble destiné à recevoir :

* 1 four micro-ondes (hors lot)

***Meuble :*** Caisson en bois stratifié, avec une étagère intermédiaire.

***Habillage* :**

* Les façades verticales, finition en stratifié avec plinthe en retrait de la façade (20 coloris minimum au choix)

***Plateau* :**

* (Dimensions indicatives longueur 60cm x P 50cm) en pierre de synthèse (Silestone groupe 1 ou équivalent). Epaisseur 2 cm avec bords et angles chanfreinés arrondis (10 coloris minimum au choix)

***Caractéristiques particulières :***

|  |
| --- |
| Voir plan annexe 2 du CCTP |