

**IFREMER
BATIMENT AMELEE FRANÇOIS FRAZIER
29 – PLOUZANE**

RESTRUCUTRATION DE LA LAVERIE VAISSELLE

OPERATION

MAITRE D'OUVRAGE



IFREMER Centre Bretagne

**1625 Route de Sainte-Anne
29280 - PLOUZANE**

C.C.T.P

LOT N° 08

EQUIPEMENTS DE LAVERIE



Ce document est la propriété du Bureau d'Études KEGIN Ingénierie. Il ne peut être exploité, reproduit ou diffusé sans son autorisation conformément à la Loi n° 92-597 du 1 juillet 1992 relative au code de la propriété intellectuelle.

Table des matières

1	GENERALITES.....	4
1.1	Préambule	4
1.2	Nature du projet	4
1.3	Règlements applicables	4
1.3.1	En matière d’hygiènes et de mise en œuvre des équipements	4
1.3.2	En matière de sécurité des équipements	5
1.3.3	En matière de gestion des déchets	5
1.4	Période de préparation	5
1.4.1	Plans de réservations	5
1.4.2	Cahier des équipements	5
1.4.3	Délai d’intervention	5
1.5	Chantier	6
1.5.1	Assistance aux réunions de chantier	6
1.5.2	Echantillons	6
1.5.3	Sécurité	6
1.5.4	Vérification des attentes et réservations	6
1.5.5	Equipements existants réutilisés	6
1.5.6	Livraison	6
1.5.7	Installation	6
1.5.8	Protection des équipements	6
1.5.9	Gestion des déchets	7
1.5.10	Situations de travaux	7
1.6	Réception des installations	7
1.6.1	Mise en service	7
1.6.2	Réception - Levée de réserves	7
1.6.3	Dossier des Ouvrages Exécutés (D.O.E.)	7
1.7	Prestations complémentaires dues au présent lot	8
1.7.1	Garanties	8
1.7.2	Parfait Achèvement	8
1.7.3	Formation du personnel	8
1.8	Préparation de la réponse	8
1.8.1	Application du C.C.T.P	8
1.8.2	Etat des lieux	8
1.9	Etablissement de la réponse	8
2	CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES	9
2.1	QUALITE DES ACIERS INOXYDABLES	9
2.2	CARACTERISTIQUES GENERALES DES INOX	9
3	DESCRIPTIF DES EQUIPEMENTS.....	11
3.1	DEPOSE PLATEAUX.....	11
3.2	LAVERIE VAISSELLE	11
3.3	STOCKAGE VAISSELLE.....	19
3.4	DIVERS.....	22

1 GENERALITES

1.1 PREAMBULE

En complément des documents contractuels du présent dossier, ce Cahier des Clauses Techniques Particulières définit précisément les prestations à prendre en compte par l'entreprise pour l'établissement de sa réponse au lot :
09 - Equipements de laverie.

1.2 NATURE DU PROJET

L'opération a pour objet la restructuration et extension de la laverie du restaurant du centre IFREMER à PLOUZANE (29).
Le restaurant est dimensionné pour une capacité de ~550 déjeuners.

1.3 REGLEMENTS APPLICABLES

Les travaux doivent obéir à l'ensemble des règles en vigueur, et tout particulièrement à celles qui sont rappelés ci-dessous :

1.3.1 En matière d'hygiènes et de mise en œuvre des équipements :

- "Paquet hygiène" composé de plusieurs textes législatifs adoptés par l'Union Européenne :
 - Le règlement (CE) n°178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
 - Le règlement (CE) n°183/2005 du parlement européen et du conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.
 - Le règlement (CE) n°852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
 - Le règlement (CE) n°853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
 - Le règlement (CE) n°854/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
 - Le règlement (CE) n°882/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.
 - Le règlement (CE) n°2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
 - La directive 2002/99/CE du conseil du 16 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
 - La directive 2004/41/CE du parlement européen et du conseil du 21 avril 2004 abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, et modifiant les directives 89/662/CEE et 92/118/CEE du Conseil ainsi que la décision 95/408/CE du Conseil.
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
 - Règlement (CE) n° 37/2005 de la commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.
 - Règlement (CE) n° 1935/2004 du parlement européen et du conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.
 - Directive 2007/19/CE de la commission du 2 avril 2007 portant modification de la directive 2002/72/CE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et de la directive 85/572/CEE du Conseil fixant la liste des simulants à utiliser pour vérifier la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Code du travail.
- Arrêté du 25 juin 1980, portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.
- Décret n°88-1056 du 14 novembre 1988 pris pour l'exécution des dispositions du livre II du code du travail (titre III : Hygiène, sécurité et conditions du travail) en ce qui concerne la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en œuvre des courants électriques.

- Décret n°2006-1099 du 31 août 2006 relatif à la lutte contre les bruits de voisinage et modifiant le code de la santé publique (dispositions réglementaires).
- Règlements applicables aux E.R.P.
- Normes relatives aux conditions de travail des personnels au sein des grandes cuisines.
- Normes relatives au traitement et au rejet des eaux usées.
- Normes relatives à la protection des réseaux d'alimentation d'eau.
- Arrêté ministériel du 25 avril 2003 relatif à la limitation du bruit dans les établissements d'enseignement.

132 En matière de sécurité des équipements :

- Directive 93/68/CEE relative au marquage CE du 22 juillet 1993.
- Décret n° 2009-697 du 16 juin 2009 relatif à la normalisation.
- Normes NF C.15-100 et UTEC 15-201 relatives aux installations électriques en grandes cuisines.
- Norme NF 32-275 relative aux appareils de grandes cuisines utilisant des combustibles gazeux.
- Les normes NF relatives à l'hygiène et à la sécurité des équipements.

133 En matière de gestion des déchets :

- Directive 2002/96/CE du parlement européen et du conseil du 27 janvier 2003 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- Décret n°94-609 du 13 juillet 1994 portant application de la loi n° 75-633 du 15 juillet 1975 relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux et relatif, notamment, aux déchets d'emballage dont les détenteurs ne sont pas les ménages.
- PREDIS : Plan régional d'élimination des déchets industriels spéciaux.

Les textes, normes et règlements essentiels rappelés ci-dessus ne constituent pas une liste exhaustive.

1.4 PERIODE DE PREPARATION

Dans un délai maximum de 10 jours calendaires, après passation de commande, l'entreprise titulaire devra présenter sur support papier et sous forme dématérialisée au format .dwg au maître d'œuvre les documents suivants :

141 Plans de réservations :

Les plans détaillés à l'échelle de 1/50^{ème} d'implantation, d'attentes et de réservations des équipements :

- ☞ Plan d'implantation des équipements avec nomenclature.
 - Implantation et dimensions réelles des équipements à installer.
 - Nomenclature des équipements avec quantité, repère, marque et référence.
- ☞ Plan d'attentes et de réservations avec nomenclature des besoins.
 - Les différents besoins en fluides (EF, EC, Eau Adoucie, EU, Gaz, Electricité, Air comprimé, Extraction) des équipements, avec tableau de puissances, de débits et de pressions.
 - Les surcharges des équipements.
 - Les détails et coupes de mise en œuvre des équipements.
 - Les réservations de maçonnerie (décaissés et trémies) pour les équipements.
 - Les prises électriques complémentaires nécessaires aux équipements portables ou mobiles.
 - La cotation de l'ensemble des réservations par rapport à des repères fiables de la structure du bâtiment.
 - Les côtes impératives nécessaires à l'approvisionnement et à l'installation des équipements.
 - Le cheminement des canalisations frigorifiques.

Toute erreur ou omission dans les indications transmises par le titulaire du lot engendrant des frais lui seront facturés.

Une charte graphique sera transmise au titulaire pour la réalisation de ces plans, l'entreprise demandera par mail le(s) plan(s) informatique(s) à l'adresse suivante : kegin@kegin-ingenierie.fr

Ces plans seront transmis sur support papier et sous voie dématérialisée au format .dwg à KEGIN INGENIERIE pour vérification.

Après validation du bureau d'études KEGIN INGENIERIE, le titulaire procèdera à la diffusion de ces plans à l'ensemble des entreprises concernées et à l'ensemble de la maîtrise d'œuvre et à l'établissement d'un bordereau de diffusion de plans.

142 Cahier des équipements :

Les dossiers des documentations commerciales et des fiches techniques en français de tous les équipements de ce lot, suivant l'ordre du DPGF et portant mention du repère de chaque équipement.

143 Délai d'intervention

Tous les travaux préliminaires étant supposés exécutés par les autres corps d'état, l'adjudicataire du lot indiquera en jours calendaires la durée estimée d'intervention par tâche et par zone.

1.5 CHANTIER

1.5.1 Assistance aux réunions de chantier

Lorsque le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Œuvre en feront la demande, le titulaire déléguera au rendez-vous de chantier un responsable de son entreprise, connaissant le dossier, et habilité à prendre des décisions au nom de l'entreprise qu'il représente. Toute absence injustifiée sera pénalisée selon les critères définis au marché.

1.5.2 Echantillons

Lorsque le maître d'ouvrage ou un représentant de la maîtrise d'œuvre en fera la demande, l'entreprise devra pouvoir montrer des échantillons, des équipements ou installations similaires.

1.5.3 Sécurité

Le titulaire du présent lot ne pourra commencer ses prestations d'installation qu'après remise et approbation de son P.P.S.P.S. par le coordonnateur sécurité.

L'entreprise devra respecter scrupuleusement toutes les normes de sécurité, conformément à la législation en vigueur.

L'ensemble des indications mentionnées dans le présent document, ainsi que dans le Plan Général de Coordination (P.G.C.) en matière de Sécurité et de Protection de la Santé seront prises en considération et respectées.

Au cours de l'installation, toutes dispositions devront être prises pour que la mise en œuvre des équipements ne présente aucun risque d'incendie ou autre, en conformité avec les règlements de sécurité.

Tous les outils, quelle que soit la source d'énergie, devront être conformes aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

En cas de non-respect de ces normes, le Maître d'Œuvre pourra interdire l'utilisation de l'outil non conforme, sans que le titulaire du lot puisse justifier d'un éventuel retard de ce fait.

Le titulaire du présent lot prendra connaissance de l'éventuel rapport amiante joint au dossier de consultation et intégrera à son offre les prestations lui incombant.

1.5.4 Vérification des attentes et réservations

A la demande de la Maîtrise d'Œuvre, le titulaire vérifiera sur site la réalisation des différentes attentes et réservations demandées aux autres corps d'état.

Il contrôlera, pour tout équipement installé en angle ou entre murs, les dimensions, le parallélisme et l'équerrage de ces murs.

Il procédera à la vérification du respect des côtes de passages impératives pour l'approvisionnement de ces équipements, et des côtes d'implantation impératives préalablement signalées sur les plans de réservations réalisés.

Toute erreur ou omission constatée devra être signalée par écrit à la Maîtrise d'Œuvre dans un délai de trois jours.

Faute de rapport écrit sur cette vérification, les attentes et réservations seront considérées comme acceptées par l'entreprise, toute modification qui s'avérerait nécessaire par la suite sera alors à sa charge.

1.5.5 Equipements existants réutilisés

Lorsqu'une partie des équipements existants doit être réutilisée, le titulaire du lot procédera à son démontage, à son nettoyage, à son stockage pendant les travaux, à son transfert ainsi qu'à son installation à son emplacement indiqué sur le plan cuisine.

Au moment du démontage il peut être constaté un dysfonctionnement, ou le mauvais état de pièces internes.

Un devis de réparation devra impérativement être établi et remis au Maître d'Ouvrage pour accord.

Ces équipements existants sont sous l'entière responsabilité du titulaire du lot auquel il figure, même s'il est stocké sur les lieux de l'installation. Il devra en assurer la protection contre les chocs et les dégradations.

Dans le cas où une détérioration de ces équipements surviendrait pendant les travaux, le titulaire devra sa remise en état.

1.5.6 Livraison

La livraison des équipements interviendra lorsque l'Ordre de Service signé sera remis à l'adjudicataire du lot par le Maître d'Ouvrage ou le représentant de la Maîtrise d'Œuvre.

Le titulaire devra alors livrer, réceptionner, installer, raccorder aux attentes et assurer la mise en service des équipements prévus à son lot.

1.5.7 Installation

Le raccordement des équipements du présent lot se fera sur les attentes amenées par les corps d'état concernés.

Pour les ensembles de cuisson, le titulaire du lot se raccordera sur les vannes d'arrêt EF, EC, gaz, et assurera la distribution vers ses équipements (un départ et une vanne de barrage par équipement).

Les raccordements seront réalisés en tube cuivre, avec colliers iso-phoniques.

Les réseaux seront peints aux couleurs conventionnelles et avec la signalétique appropriée aux équipements et aux fluides concernés.

Pour les équipements alimentés au gaz le titulaire fournira un certificat attestant que les raccordements ont bien été effectués par un ouvrier agréé pour ce type d'intervention et que l'installation est conforme aux normes et règlements en vigueur.

Pour les équipements raccordés à des groupes ou centrales frigorifiques à distance, l'étanchéité des réseaux de fluides frigorigènes sera approuvée sous pression durant 48 h minimum, avec contrôle de la pression, avant toute mise en service.

Le titulaire fournira un certificat attestant la réalisation de ce test, ainsi que la notification des résultats obtenus.

1.5.8 Protection des équipements

Le titulaire sera responsable de la protection de l'ensemble des équipements de ce lot jusqu'à leur mise en service définitive.

1.5.9 Gestion des déchets

Le prestataire appliquera le plan d'évacuation et de traçabilité des déchets et matériels évacués joint à son offre.

Le titulaire sera responsable de l'évacuation quotidienne des emballages, caisses, palettes et gravats engendrés par l'approvisionnement et l'installation de ses équipements.

En cas de non-respect de ces consignes, le Maître d'Ouvrage ou le représentant de la Maîtrise d'Œuvre pourront, sans préavis, confier cet enlèvement à une entreprise extérieure, aux frais exclusifs du titulaire.

1.5.10 Situations de travaux

Les situations de travaux seront transmises au bureau d'études KEGIN INGENIERIE pour vérification avant diffusion au maître d'œuvre mandataire.

1.6 RECEPTION DES INSTALLATIONS

1.6.1 Mise en service

L'entreprise titulaire du lot assurera les réglages, les essais et la mise en service des équipements.

La mise à la terre des parties métalliques et l'isolation des conducteurs électriques des équipements seront systématiquement contrôlées.

Le contrôle de la régulation thermostatique, des sécurités et des alarmes sera réalisé.

Il sera procédé au contrôle du sens de rotation des pompes et divers moteurs, ainsi qu'à la fixation des accessoires.

Le contrôle d'étanchéité des organes destinés à recevoir de l'eau ou tout autre liquide sera effectué.

De plus, tous les équipements seront systématiquement vérifiés au niveau de :

- leur aspect : traces de chocs, rayures, ...
- leur sécurité : parties coupantes, angles vifs, ébavurages insuffisants, ...
- leur conformité au descriptif technique détaillé.
- leur propreté.

L'entreprise titulaire retirera l'ensemble des plastiques de protection de ses équipements.

Les équipements utilisant des consommables seront livrés avec une première charge de produit.

1.6.2 Réception - Levée de réserves

La réception des équipements aura lieu en présence d'un représentant de la société KEGIN INGENIERIE selon les exigences du C.C.A.P.

La levée des réserves s'effectuera selon les exigences du C.C.A.P.

1.6.3 Dossier des Ouvrages Exécutés (D.O.E.)

Lors de la réception, l'entreprise fournira les dossiers D.O.E., présentés sous classeurs et clés USB, 2 exemplaires papiers et 5 exemplaires sur clés USB.

Ces dossiers comprendront :

- Les plans d'implantation définitive des équipements avec repères et nomenclature format PDF et DWG.
- Les documentations techniques en français de chacun des équipements installés, avec vues éclatées, nomenclature et référence des pièces détachées.
- La notice technique d'utilisation et d'entretien de chaque équipement, en français.
- En première page du dossier seront reportés la liste des équipements suivant ordre du CCTP, les repères, les désignations, les marques, le numéro de modèle et le numéro de série.

Ce dossier technique sera complété des certificats de conformité des équipements installés et des installations réalisées.

Un exemplaire du D.O.E sera transmis au bureau d'études KEGIN INGENIERIE pour vérification avant diffusion au Maître d'Ouvrage, à l'Architecte et au responsable du service de restauration.

1.7 PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES DUES AU PRESENT LOT

1.7.1 Garanties

Les équipements et fournitures seront couverts par une garantie de 24 mois minimum, pièces, main d'œuvre et déplacement. Durant la période de garantie le titulaire devra 4 interventions d'entretien préventif, dont les dates seront à fixer avec l'utilisateur.

1.7.2 Parfait Achèvement

Pendant les 12 mois suivant la date de réception, ou la date de « levée des réserves » si celle-ci lui est postérieure, l'entreprise titulaire devra intervenir sans délai pour résoudre toute anomalie apparaissant liée à l'installation ou utilisation des équipements figurant à son lot, même si ces anomalies n'ont pas fait l'objet de réserves préalables.

1.7.3 Formation du personnel

L'entreprise devra prévoir 8 heures de formation et d'accompagnement.

4 heures de formation sur le fonctionnement, l'utilisation et l'entretien des équipements figurant à son lot comprenant :

- Explication complète du fonctionnement.
- Démonstration sur la mise en route et l'utilisation des équipements.
- Démonstration sur l'entretien quotidien et périodique des équipements.

4 heures d'accompagnement à la mise en route du service de restauration.

L'entreprise de formation devra faire signer une feuille d'émargement de présence, précisant la durée de formation et les documents fournis. L'entreprise devra faire parvenir au MO ce document. En son absence, l'entreprise pourra être mise en cause en cas de détérioration du matériel lié à sa mauvaise utilisation

1.8 PREPARATION DE LA REPONSE

1.8.1 Application du C.C.T.P

Les prescriptions de ce C.C.T.P sont des prescriptions minimales, au-dessous desquelles aucune dérogation ne sera admise, sauf stipulation explicite avec référence du texte auquel il est dérogé.

L'entreprise a toute liberté pour répondre avec les équipements de leur choix, sans autre restriction que la conformité aux spécifications techniques et qualitatives décrites.

Toute erreur ou omission éventuelle contenue dans le descriptif contractuel devra être signalée par écrit au Bureau d'Etudes KEGIN INGENIERIE avant passation de commande.

Toute indication dans le descriptif contractuel n'apparaissant pas sur les plans, ou vice-versa, doit être considérée comme mentionnée sur les deux. Cependant, en cas de contradiction flagrante entre les plans et le descriptif, celle-ci devra être signalée par écrit avant toute passation de commande.

1.8.2 Etat des lieux

L'entrepreneur doit se rendre compte sur plans et/ou sur site des difficultés d'exécutions des travaux.

1.9 ETABLISSEMENT DE LA REPONSE

L'entrepreneur est réputé avoir pris connaissance de l'ensemble des pièces écrites et des pièces graphiques constitutives du dossier Projet et du Dossier de Consultation des Entreprises, y compris ceux des autres lots.

L'offre de l'entreprise devra impérativement comporter exemplaires :

- La Décomposition du Prix Global et Forfaitaire (D.P.G.F) indiquant les montants unitaires H.T de chaque équipement incluant le coût de livraison et d'installation.
- Les documentations techniques détaillées des équipements proposés présentées dans l'ordre du D.P.G.F et repérées.

Des extraits de plans avec cotation des équipements proposés tel que la machine à laver pourront être joints à l'offre.

2 CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

2.1 QUALITE DES ACIERS INOXYDABLES

La qualité des aciers inoxydables pour la conception des équipements sera de type AISI 304 (EN 1.4301) ou AISI 304L (EN 1.4307) avec un minimum de 17.5% de Chrome.

L'utilisation de l'acier inoxydable AISI 441 (EN 1.4509) sera uniquement tolérée pour les surfaces sans contact avec les aliments.

Polissage grain 220.

Les soudures seront toutes meulées et polies afin de ne plus être apparentes, leur nombre sera le plus limité possible.

2.2 CARACTERISTIQUES GENERALES DES INOX

La finition de l'ensemble des équipements sera identique. (Polissage, aspect, bords tombés et dosserets)

Les plans de principe de fabrication des inox seront impérativement transmis pour validation au BET KEGIN Ingénierie avant réalisation.

DESSUS :

Le dessus des plans de travail sera d'épaisseur 20/10^{ème} minimum avec renforts inox en profil de 60 x 30 mm épaisseur 20/10^{ème} et insonorisation par plaques autocollantes, un bord tombé de 40 x 20 mm sur le pourtour et contre pli de 20 mm à 120°.

Les bords avant et arrière de l'ensemble des plans de travail adossés sera rayonné de 15 mm.

Buttoirs d'angle à proscrire.

DOSSERETS :

Les dosserets arrière ou latéraux seront monoblocs de 100 x 20 mm, avec dessus penté (contre pli de 20 mm plié à 120° et retombée de 10 mm plié à 60°) et seront habillés à l'arrière par une tôle inox jusqu'au châssis.

CHASSIS, PIÈTEMENTS et CONSOLES :

Les châssis seront composés de profils latéraux en tôle inox d'épaisseur 15/10^{ème} reliés par des longerons en tube inox de section 60 x 60 et 60 x 30 mm soudés.

Les châssis seront collés aux dessus (colle à base de polyuréthane type 106 ou équivalent).

Les châssis seront décalés de 50 mm des extrémités au niveau des piètements pour faciliter l'entretien.

Les piètements seront en tube de diamètre 38 mm soudés sur les profils et reliés entre eux par des traverses basses en tube inox de diamètre 25 mm soudés.

La hauteur des traverses latérales sera de 200 mm du sol.

La hauteur de la traverse arrière sera de 300 mm du sol.

Les consoles seront réalisées en tube inox de diamètre 38 mm soudés sur les profils.

Les piètements et consoles seront obligatoirement montés sur vérins inox.

ETAGERES BASSES :

Les étagères basses seront démontables et composées de profils en tôle inox d'épaisseur 15/10^{ème} soudés en eux.

Les étagères seront posées sur les traverses latérales et munies de clayettes polyéthylène amovibles.

ROUES :

Les roues seront pivotantes, à bande non marquante et antistatique, avec une chape en acier inoxydable ou polyamide.

Elles seront équipées de buttoirs de protection non marquant dans la mesure du possible.

Sauf indication contraire, le diamètre minimum sera de 125 mm.

Chaque équipement mobile comportera un minimum de deux roues avec frein double action.

BACS MOBILE :

Les angles verticaux et horizontaux seront largement rayonnés, le fond sera penté vers la bonde.

Le bac sera équipé d'une crépine avec bonde surverse en laiton chromé.

Vidange sur caniveaux : Tube inox d'évacuation s'arrêtant à 200 mm au-dessus du caniveau.

Vidange sur tuyauterie du lot plomberie : Siphon en laiton chromé Ø 40/49.

PLACARDS MURAUX ET ARMOIRES :

Construction entièrement en tôle d'acier inoxydable d'épaisseur 12/10^{ème} minimum.

Tôle d'habillage arrière inox lisse et renforts non apparents.

Dessus inclinée à 10° minimum vers l'avant.

Poignée intégrée dans la porte.

Fermeture de porte à clé.

Porte(s) battante(s) doublée(s) avec charnière chromée type Fermod-401 et système d'accrochage par aimants.

FACADE :

La façade sera en acier inoxydable brossée ou en panneau mélaminé hydrofuge dans la gamme de coloris de chez Polyrey ou Egger. Le choix des panneaux mélaminés sera fourni et validé par le Maître d'ouvrage avant toute commande.

RAMPE A PLATEAU :

Rampe à plateau en tube d'acier inoxydable rond de Ø 30 mm minimum.

La rampe à plateau sera continue pour l'ensemble de la table. Elle comportera obligatoirement la ou les crosse(s) d'extrémité(s) comme représenté sur plan du bureau d'étude cuisine.

Les consoles sur lesquels repose la rampe seront en acier inoxydable directement fixées sur la structure de la table en passant au travers de la façade.

La rampe sera implantée à 800 mm du sol, adaptée aux personnes à mobilité réduite.

3 DESCRIPTIF DES EQUIPEMENTS

3.1 DEPOSE PLATEAUX

■ RAMPE A PLATEAUX INOX LONGUEUR 7260 MM

REPERE : A01

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Trois tubes ronds inox Ø30 mm minimum sur consoles.
Consoles support en acier inoxydable avec fixations murales adaptées au support et sur châssis inox.
Crosses d'extrémités.

SPECIFICATIONS :

Habillage inox épaisseur 12/10^{ème} de protection du mur, hors trémie, contre le glissement des plateaux hauteur 270 mm.

DIMENSIONS :

Longueur : 7 200 mm Profondeur : 320 mm Hauteur : 800 mm

3.2 LAVERIE VAISSELLE

■ TABLE DE TRI LISSE AVEC 3 TVO ET TRANSFERT DES CASIERS A ROULEAUX 5850 X 1100/580 MM AVEC DECOUPE

REPERE : A02

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox et détail sur plan.
Profil des éléments format la table suivant plan.
Bord avant rayonné de 10 à 20mm.
L'ensemble TVO et table de tri repose sur châssis porteur en acier inox.

Première partie composée de trois trous vides déchets :

- Profil suivant plan.
- Bords anti-ruissellement sur l'ensemble du pourtour de la table hors liaison avec la zone de dépose.
- Côté gauche 1 pied ne gênant pas le stockage des poubelles sous les TVO.

Seconde partie dépose et tri vaisselle avec table lisse coté dépose des convives et à rouleaux côté service :

- Profondeur de la table permettant la mise en place de deux casiers vaisselle de 500 x 500 mm.
 - Bords anti-ruissellement sur l'ensemble du pourtour de la table sauf liaison avec le convoyeur d'entrée machine à laver et la zone TVO.
 - Côté dépose zone plane destiné aux casiers à vaisselle. Deux trous de vidange, avec forme de diamant, répartis de part et d'autre du poteau.
 - Côté laverie rouleaux PVC diamètre 40 mm avec roulements à billes inox et axes à ressort inox, montés sur cadres amovibles. Au centre un trou de vidange, avec forme de diamant.
 - Côté dépose bord tombé d'une hauteur permettant le glissement des plateaux.
 - Côté laverie 3 pieds et une console murale latérale (coté convoyeur).
 - Intégration du poteau dans la table avec bord anti-ruissellement sur 3 faces.

Façades dépose et laverie :

- Côté dépose la façade formera un ensemble continu, poteau inclus.
- Panneaux de façade inox fixes coté dépose et coté laverie démontables formant une double peau jusqu'à 80mm du sol.
- Côté dépose le profil de la façade est plan et coté laverie la partie arrive en recouvrement sur le surbot en formant un angle à 45° (suivant plan et détails).
- L'habillage de façade inox vient en recouvrement de 30 mm sur les parties latérales en contact avec la maçonnerie.
- Les structures nécessaires au maintien de la rampe seront cachées dans cette double peau.
- Habillage inox épaisseur 12/10^{ème} de protection du poteau, hors trémie, contre le glissement des plateaux hauteur 270 mm.

SPECIFICATIONS :

Trois trous vides déchets avec tampon caoutchouc **semi-affleurant** de couleurs distinctes, implantation suivant plan.
Côté dépose emplacement pour 2+5 casiers à vaisselle, niveau affleurant des rouleaux.
Pointe de diamant sur la zone plane et les rouleaux avec bonde de vidange des eaux résiduelles .
Côté laverie table à rouleaux avec bride de liaison au convoyeur à palettes.

RACCORDEMENTS :

Vidange Ø 40.

DIMENSIONS :

Longueur : 5 850 mm Profondeur : 580 mm (TVO) / 1100 Hauteur : 900 mm

▪ COLLECTEUR A DECHETS PVC CYLINDRIQUE AVEC SOCLE MOBILE ET COUVERCLE

REPERE : A03

CONSTRUCTION :

Construction en PVC.
Contenance de 75 litres
Poignée(s) de manutention.

SPECIFICATIONS :

Un couvercle PVC avec poignée.
Socle mobile indépendant avec cinq roues suivant caractéristiques générales des inox.

DIMENSIONS :

Diamètre : 520 mm Hauteur : 650 mm

▪ EXISTANT - COLLECTEUR A DECHETS PVC CYLINDRIQUE AVEC SOCLE MOBILE ET COUVERCLE

REPERE : A04

SPECIFICATIONS :

Dépose, nettoyage du matériel récupéré.
Stockage sous l'entière responsabilité de l'entreprise.
Protection nécessaire à mettre en place si besoin.
Mise en place à son emplacement.
Mise en service.

▪ ELEMENT DROIT DE CONVOYEUR A PALETTES POUR CASIERS

REPERE : A05

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Châssis monobloc en acier inoxydable, épaisseur 12/10ème.
Piétements suivant caractéristiques générales des inox.
Largeur utile pour casiers vaisselle de 500 x 500 mm.
Chaîne articulée en maillon demi-lune en plastique alimentaire.
Pignons en plastique pour l'entraînement et le retour de la chaîne.

SPECIFICATIONS :

Quatre pieds.
Panier filtre amovible.

DIMENSIONS :

Longueur : 1 400 mm Profondeur : 640 mm Hauteur : 900 mm

▪ VIRAGE A 90° DE CONVOYEUR A PALETTES POUR CASIERS

REPERE : A06

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Châssis monobloc en acier inoxydable, épaisseur 12/10ème.
Piétements suivant caractéristiques générales des inox.
Largeur utile pour casiers vaisselle de 500 x 500 mm.
Chaîne articulée en maillon demi-lune en plastique alimentaire.
Pignons en plastique pour l'entraînement et le retour de la chaîne.

SPECIFICATIONS :

Jonction entre la courbe et la table de débarrassage.
Deux pieds minimums.

DIMENSIONS :

Longueur : 800 mm Profondeur : 800 mm Hauteur : 900 mm

▪ ELEMENT DROIT DE CONVOYEUR A PALETTES POUR CASIERS

REPERE : A07

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Châssis monobloc en acier inoxydable, épaisseur 12/10ème.
Piétements suivant caractéristiques générales des inox.
Largeur utile pour casiers vaisselle de 500 x 500 mm.
Chaîne articulée en maillon demi-lune en plastique alimentaire.
Pignons en plastique pour l'entraînement et le retour de la chaîne.

SPECIFICATIONS :

Liaison avec la machine à laver

DIMENSIONS :

Longueur : 200 mm Profondeur : 640 mm Hauteur : 900 mm

▪ MECANISATION DE CONVOYEUR A PALETTES POUR CASIERS

REPERE : A08

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Moto-réducteur avec limiteur de couple.
Carter de protection en acier inoxydable.

SPECIFICATIONS :

Classement IP 55.
Vitesse de défilement standard 3,5 m/mn.
Deux boutons d'arrêt d'urgence type coup de poing avec report d'arrêt sur la machine à laver.
Ces deux arrêts d'urgence seront positionnés à proximité des postes de travail des agents de laverie.

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Tri 400V + N + T – Puissance : 0,37 kW.

DIMENSIONS :

Longueur : 200 mm Profondeur : 350 mm Hauteur : 500 mm

■ LAVE VAISSELLE A AVANCEMENT DE CASIERS – 125/180 CASIERS HEURE A FONCTIONS AVANCEES

REPERE : A09

Rappel impératif : machine adaptée au lavage de la vaisselle sans utilisation préalable d'une douchette manuelle, afin de limiter les troubles musculo squelettiques des agents, et à vitesse DIN 10510.

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales.
 Châssis porteur entièrement en acier inoxydable, épaisseur 20/10^{ème}.
 Carrosserie en tôles d'acier inoxydable, épaisseur 12/10^{ème} mini.
 Piètements avec vérins réglables en matériau inoxydable et résistant aux agressions chimiques.
 Isolation thermique et phonique de toutes les zones (enceintes et portes), y compris le tunnel de séchage.
 Portes battantes. (Largeur de porte de la zone de lavage : 700 mm minimum)
 Cuves à angles arrondis et pentées vers la vidange.
 Hauteur utile de passage : 430 mm mini.
 Largeur utile adaptée pour des casiers de dimensions 500 x 500 mm.
 Entraînement des casiers par cliquets en acier inoxydable.
 Zones de la laveuse séparées par des rideaux et déflecteurs. Code couleur si possible.
 Rampes et gicleurs de prélavage, de lavage et de rinçage en acier inoxydable, sans joint, sans visserie et facilement extractibles sans outil.
 Remplissage automatique des cuves.
 Filtres de cuves en inox couvrant toute la surface de la cuve et extractibles manuellement.
 Paniers filtres de récupération des déchets.
 Pompes auto-vidangeable avec débit adapté au volume de chaque cuve **(Une pompe par zone minimum)**.
 Résistances de cuve en Incoloy 800.
 Corps de pompe et turbines en acier inoxydable ou en matériau composite.
 Surchauffeur de rinçage en acier inoxydable calorifugé avec thermostat de réglage.
 Tableau de commande électromécanique en partie haute à touches sensibles.
 Affichage digital des commandes principales, des températures des zones et de la commande en cours.
 Systèmes de comptage de l'eau permettant de définir les consommations exactes de la machine.
 Systèmes de comptage de l'électricité permettant de définir les consommations exactes de la machine.
 Tableau de commande basse tension et armoire électrique protégée IP65.
 Transmission de données HACCP.
 Affichage digital des températures des cuves.
 Coup de poing d'arrêt d'urgence.
 Disconnexion avec le réseau d'alimentation d'eau et sécurité anti-débordement.
 Niveau sonore conforme à la réglementation en vigueur.
 Accès aisé à toutes zones des cuves pour entretien quotidien.

SPECIFICATIONS :

Vitesses d'utilisation :

1^{ère} vitesse : ~125 casiers/heure minimum en respect de la norme DIN 10510 hors dérochage hydraulique.

1^{ère} vitesse : ~180 casiers/heure minimum en respect de la norme DIN 10510 avec le dérochage hydraulique.

Composition de la machine à laver :

Dérochage hydraulique + prélavage + lavage sera impérativement supérieure ou égale à 2300 mm hors sas, hors zone neutre ajoutée et hors rinçages.

S'il existe plusieurs types de prélavage dans la marque, le prélavage renforcé sera à éviter compte tenu de la présence d'un dérochage hydraulique. La longueur de la zone de lavage sera alors à privilégier.

- | | |
|---|---------------------------|
| ➤ Un sas d'entrée | Longueur ~0 à 200 mm. |
| ➤ Une zone de dérochage hydraulique | Longueur ~500 à 600 mm. |
| ➤ Une zone de prélavage | Longueur ~500 à 600 mm. |
| Filtre extractible durant le fonctionnement ou système de filtration permanent. | |
| ➤ Une zone de lavage | Longueur ~800 à 1150 mm. |
| ➤ Une zone de pré-rinçage et rinçage final | Longueur ~650 à 900 mm. |
| Rinçage final alimenté par pompe garantissant une pression continue en sortie de gicleurs de rinçage. | |
| ➤ Une zone de séchage | Longueur ~800 mm minimum. |
| Batterie de chauffage et moto-ventilateur. | |
| Débit d'air : 500 m3/h minimum. | |
| Température de séchage : 50 à 70°C. | |

Condenseur de buée - récupérateur d'énergie suivant caractéristiques ci-dessous :

Circulation d'eau froide par un échangeur.

Recirculation de l'eau préchauffée vers le surchauffeur de rinçage.

Surface d'échange : de 30 à 75 m²

Détection automatique des casiers en entrée machine, avec système de mise en veille sans casier.

Arrêt des pompes et du tunnel de séchage en cas d'absence de panier pendant un temps donné réglable.

Programme d'assistance au nettoyage et au rinçage de l'intérieur de la machine en fin de service.

Doseur de produits de lavage, rinçage et de désinfection.

Collecteur centralisé des vidanges de cuves.

Kit pour raccordement à un optimiseur d'énergie.

Sens d'avancement : Droite -> Gauche

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Tri 400V + N + T – Puissance : 40 kW maxi tunnel de séchage inclus.

EC Ø20/27 uniquement pour le remplissage des cuves au début du service.

EFAD Ø20/27 pour l'alimentation du rinçage.

Vidange sur caniveau de sol.

DIMENSIONS :

Longueur : ~ 4 250 mm

Profondeur : 850 mm

Hauteur : ~ 2 000 mm

Livraison de la machine en plusieurs parties si nécessaire.

Informations sur la machine proposée par l'entreprise à transmettre impérativement avec l'offre :***SUIVANT TABLEAU RECAPITULATIF DE LA MACHINE A LAVER JOINT*****■ ELEMENT DROIT A ROULEAUX SUR PIEDS AVEC SECURITE FIN DE COURSE**

REPERE : A10

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.

Elément sur piètement.

Rouleaux PVC diamètre 40 mm avec roulements à billes inox et axes à ressort inox, montés sur cadres amovibles.

Largeur utile pour casiers vaisselle de 500 x 500 mm.

SPECIFICATIONS :

Dessus inox épaisseur 15/10^{ème}.

Bonde Ø40/49 au centre de la table.

Sécurité de fin de course stoppant l'avancement des casiers.

Tablette de dépose pour les bidons de produits lessiviels fixée entre les piètements de la table à rouleaux.

Découpe latérale pour passage des casiers à verres en fin de table, sans port de charge.

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Mono 230V + T depuis la machine à laver.

Vidange Ø 40.

DIMENSIONS :

Longueur : 2 600 mm

Profondeur : 600 mm

Hauteur : 900 mm

■ CANIVEAU DE SOL TELESCOPIQUE INOX A GRILLES 1200 X 400 MM

REPERE : A11

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Caniveau avec boîtier télescopique et platine d'étanchéité épaisseur 15/10^{ème}.
Bordure de cuve renforcée.
Cuve emboutie.
Pattes de réglages et pattes de scellement.
Panier à déchets inox amovible avec poignée.
Siphon cloche amovible avec joint torique.
Deux grilles caillebotis amovibles inox crantées à maille carrée 19 x 19 mm.

SPECIFICATIONS :

Norme NF EN1253.
Garde d'eau de 50 mm minimum.
Connexion pour mise à la terre.
Caniveau adapté à la nature du sol, de la dalle, de l'étanchéité et du réseau.
Sortie excentrée diamètre 110 mm extérieur, débit mini de 5 litres/seconde.
Pose hors lot.
Livré avec une planche de protection de chantier de la dimension de la grille.

RACCORDEMENTS :

Vidange Ø 110 intérieur minimum.

DIMENSIONS :

Longueur : 1 200 mm

Profondeur : 400 mm

Hauteur : 275/350 mm

■ EXISTANT - CHARIOT A NIVEAU CONSTANT CHAUFFANT - 2 SILOS POUR 120 ASSIETTES

REPERE : A12

SPECIFICATIONS :

Dépose, nettoyage du matériel récupéré.
Stockage sous l'entière responsabilité de l'entreprise.
Protection nécessaire à mettre en place si besoin.
Mise en place à son emplacement.
Mise en service.



■ EXISTANT - CHARIOT A NIVEAU CONSTANT POUR 140 PLATEAUX

REPERE : A13

SPECIFICATIONS :

Dépose, nettoyage du matériel récupéré.
Stockage sous l'entière responsabilité de l'entreprise.
Protection nécessaire à mettre en place si besoin.
Mise en place à son emplacement.
Mise en service.



▪ **EXISTANT - CHARIOT A NIVEAU CONSTANT POUR 10 CASIERS 500 X 500 MM**

REPERE : A14

SPECIFICATIONS :

Dépose, nettoyage du matériel récupéré.
Stockage sous l'entière responsabilité de l'entreprise.
Protection nécessaire à mettre en place si besoin.
Mise en place à son emplacement.
Mise en service.



▪ **EXISTANT - CHARIOT HAUT 3 NIVEAUX 450 ASSIETTES OU 240 PLATEAUX**

REPERE : A15

SPECIFICATIONS :

Dépose, nettoyage du matériel récupéré.
Stockage sous l'entière responsabilité de l'entreprise.
Protection nécessaire à mettre en place si besoin.
Mise en place à son emplacement.
Mise en service.



▪ **CHARIOT DE STOCKAGE ET EGOUTTAGE DE CASIERS A VAISSELLE**

REPERE : A16

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Stockage des casiers à vaisselle sur 3 niveaux.
Structure en tube inox 25 x 25 mm.
Barre de maintien en partie arrière.
Quatre roues suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Capacité : 24 casiers sur chant

DIMENSIONS :

Longueur : 1 000 mm

Profondeur : 495 mm

Hauteur : 1 700 mm

▪ ENROULEUR AUTOMATIQUE INOX POUR CENTRALE DE DESINFECTION

REPÈRE : A17

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.

Support mural inox orientable avec goupille de sécurité servant aussi de butée latérale si besoin.

SPECIFICATIONS :

Prévoir la fourniture et la mise en place d'un mitigeur EC/EF pour la centrale de désinfection avec clapets anti-retour, et un système de disconnexion de type « CA ».

Tuyau de 15 mètres pour pression maxi de 20 bars.

Tuyau résistant aux graisses animales et végétales.

Diamètres du tuyau : intérieur 12 mm, extérieur 20 mm.

Plage de température : -10°C à + 70°C.

Pistolet de lavage à gâchette et jet réglable alléger. Corps en polypropylène, structure interne en PP renforcé avec fibre de verre, protection plastique souple et antichoc.

Coupleur rapide entre le pistolet et le tuyau.

RACCORDEMENTS :

EC et EF Ø15/21.

DIMENSIONS :

Longueur : 340 mm

Profondeur : 760 mm

Hauteur : 400 mm

▪ LAVE MAINS MONOBLOC A COMMANDE NON MANUELLE

REPÈRE : A18

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristique générale des inox.

Cuve inox d'environ 350 x 275 mm, profondeur 100 mm.

Commande au genou sur la face avant.

Dosseret monobloc hauteur 340 mm minimum.

Robinet col de cygne avec pré-mélangeur eau chaude eau froide et clapets anti-retour.

SPECIFICATIONS :

Distributeur de savon intégré.

Brosse à ongles.

Corbeille, en matériau de synthèse, crochetable sous la cuve.

Siphon laiton chromé.

RACCORDEMENTS :

EC et EF Ø15/21.

Vidange Ø 40.

DIMENSIONS :

Longueur : 400 mm

Profondeur : 400 mm

Hauteur : ~600 mm

■ CUVE DE TREMPAGE INOX 100 LITRES HAUTEUR 900 MM

REPERE : A19

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Châssis tube de 25 x 25 mm avec quatre traverses.
Cuvier capacité 100 litres.
Bac 600 x 600 x 300 mm.
Bonde de vidange avec vanne quart de tour.
Tube inox pour évacuation Ø 42 mm jusqu'à 130 mm du sol.
Quatre roues suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Hauteur ergonomique.

DIMENSIONS :

Longueur : 740 mm

Profondeur : 740 mm

Hauteur : 900 mm

3.3 STOCKAGE VAISSELLE

■ CHARIOT A NIVEAU CONSTANT CHAUFFANT - 2 SILOS POUR 120 ASSIETTES

REPERE : A20

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Structure autoportante à double paroi avec isolation.
Réglage des silos suivant la dimension des assiettes (Ø200 à 300 mm).
Système élévateur par ressorts multiples réglables.
Silos extractibles.
Chauffage statique non ventilé.
Régulation de 0°C à 100°C avec thermostat de sécurité.
Poignée de manutention en tube inox.
Quatre roues suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Couvercles pour les silos.

RACCORDEMENTS :

Alimentation électrique Mono 230V + T – Puissance : 1,5 kW.
Par fiche mâle sur câble spiralé.

DIMENSIONS :

Longueur : 1 000 mm

Profondeur : 500 mm

Hauteur : 900 mm

■ CHARIOT A NIVEAU CONSTANT POUR 140 PLATEAUX

REPERE : A21

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.
Possibilité de réglage de l'empilage des plateaux.
Poignée de manutention en tube inox.
Quatre roues suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

DIMENSIONS :

Longueur : 800 mm

Profondeur : 550 mm

Hauteur : 1 000 mm

▪ CHARIOT A NIVEAU CONSTANT POUR 10 CASIERS 500 X 500 MM**REPERE : A22****CONSTRUCTION :**

Suivant caractéristiques générales des inox.
Possibilité de réglage de l'empilage des casiers.
Poignée de manutention en tube inox.
Quatre roues suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :**DIMENSIONS :**

Longueur : 800 mm Profondeur : 550 mm Hauteur : 1 000 mm

▪ CHARIOT HAUT 3 NIVEAUX 450 ASSIETTES OU 240 PLATEAUX**REPERE : A23****CONSTRUCTION :**

Suivant caractéristiques générales des inox.
Trois niveaux – 450 assiettes ou 240 plateaux.
Inclinaison ergonomique pour faciliter les manipulations.
Trous d'évacuations sur chaque niveau.
Quatre roues suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :

Housse de protection alimentaire.
Premier niveau à environ 200 mm minimum du sol, second à environ 600 mm et le troisième à environ 1000 mm (hauteur ergonomique).

DIMENSIONS :

Longueur : 870 mm Profondeur : 580 mm Hauteur : 1 400 mm

▪ CHARIOT DE SERVICE DEUX PLATEAUX DE 830 X 530 MM**REPERE : A24****CONSTRUCTION :**

Suivant caractéristiques générales des inox.
Plateaux insonorisés avec bord anti ruissellement.
Poignées en tube inox.
Charge maximale 50 Kg par plateau.
Quatre roues suivant caractéristiques générales des inox.

SPECIFICATIONS :**DIMENSIONS :**

Longueur : 900 mm Profondeur : 600 mm Hauteur : 1 000 mm

■ ARMOIRE STOCKAGE HYGIENE MOBILE UNE PORTE 600 X 500 MM

REPERE : A25

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.

Quatre pieds montés sur roues suivant caractéristique générales des inox.

Aménagement intérieur :

- Une cloison verticale séparant les produits des raclettes.
- Coté produits quatre étagères renforcées et insonorisées.
- Coté raclettes une étagère en partie haute renforcée et insonorisée.

SPECIFICATIONS :

Une porte battante doublée suivant caractéristique générales des armoires.

Fermetures à clés.

DIMENSIONS :

Longueur : 600 mm

Profondeur : 500 mm

Hauteur : 1 800/1 950 mm

■ CANIVEAU DE SOL TELESCOPIQUE INOX A GRILLE 400 X 400 MM

REPERE : A26

CONSTRUCTION :

Suivant caractéristiques générales des inox.

Caniveau avec boîtier télescopique et platine d'étanchéité épaisseur 15/10^{ème}.

Bordure de cuve renforcée.

Cuve emboutie.

Pattes de réglages et pattes de scellement.

Panier à déchets inox amovible avec poignée.

Siphon cloche amovible avec joint torique.

Grille caillebotis amovible inox crantée à maille carrée 19 x 19 mm.

SPECIFICATIONS :

Norme NF EN1253.

Garde d'eau de 50 mm minimum.

Connexion pour mise à la terre.

Caniveau adapté à la nature du sol, de la dalle, de l'étanchéité et du réseau.

Sortie diamètre 110 mm extérieur, débit mini de 5 litres/seconde.

Pose hors lot.

Livré avec une planche de protection de chantier de la dimension de la grille.

RACCORDEMENTS :

Vidange Ø 110 intérieur minimum.

DIMENSIONS :

Longueur : 400 mm

Profondeur : 400 mm

Hauteur : 275/350 mm

3.4 DIVERS

■ PARE-CHOC A VISSER

REPERE : NR

CONSTRUCTION :

Fourniture et pose de pare-chocs sur deux niveaux.
Coussinets de fixations en aluminium servant de support à un profilé amortisseur filant bi-durété.
Profilé de finitions antichocs, lisse, non poreux, teinté dans la masse et classé au feu M1, clipsé dessus.
Entraxe moyen entre 2 coussinets de fixations de 600 mm.
Pare-chocs équipés de lèvres souples d'étanchéité hautes et basses assurant une parfaite finition.
Suivant l'implantation des pare chocs, prévoir les embouts d'extrémités et les embouts d'angles externes nécessaires.

Pare-chocs type ARONDE 170 de chez C/S France ou similaire.

SPECIFICATIONS :

Couleurs au choix du maître d'œuvre parmi environs 30 teintes.
Pare chocs hauts : axe à 900 mm du sol fini.
Pare chocs bas : axe à 220 mm du sol fini.
Laisser un espace de 50 mm entre les lisses et les huisseries.

DIMENSIONS :

Longueur : suivant DPGF	Profondeur : 35 mm	Hauteur : 170 mm
<i>La longueur indiquée au DPGF correspond à la longueur totale de pare-chocs.</i>		

■ DOSSIER DES OUVRAGES EXECUTES

SPECIFICATIONS :

Création et fourniture des dossiers D.O.E. sous classeur et Clés USB.
Leur nombre et les éléments composants ce dossier figurent dans les généralités du présent CCTP.

■ EQUIPEMENT(S) EXISTANT(S) NON RECUPERE(S)

SPECIFICATIONS :

Dépose, et mise à disposition du maître d'ouvrage dans un local défini avec ce dernier.
Si le maître d'ouvrage le demande certains équipements pourront être évacués par le titulaire du présent lot et mis en déchetterie.
Certains équipements pouvant être recyclés ou devant être traités par des sociétés spécialisées seront évacués vers les centres adéquates et agréées.

■ GARANTIES

SPECIFICATIONS :

Les équipements et fournitures seront couverts par une garantie de 24 mois minimum, pièces, main d'œuvre et déplacement.
Durant la période de garantie le titulaire devra 4 interventions d'entretien préventif, dont les dates seront à fixer avec l'utilisateur.