

REPERE SUR PLAN	DESIGNATION	FOURNISSEUR	CAPACITE	DIMENSION L x P x H	COMPLEMENT D'INFORMATION	EAU					GAZ	ELECTRICITE				N° PLOTS COMMUNS	QUANTITE	
						BRUTE 15 °F		ADOUCEE 6 ° F		Ø ALIMENTATION	Débit eau / S	Ø EVACUATION	PUISSANCE UNITAIRE PREVISIONNELLE (kw)	Ø DIAMETRE	PUISSANCE UNITAIRE PREVISIONNELLE (kw)	PUISSANCE TOTALE PREVISIONNELLE (kw)	ALIMENTAIRE	RACCORDEMENT (PRISE/BOITE/CABLE MOU)
						FROIDE	CHAUDE	FROIDE	CHAUDE									

	CUISSON																		
CUI01	Lave mains à commande non manuel	SODIGIF		330 x 330 x 500	Avec dosseret	X	X			15 x 21 - D6	0,1	E.U-DN40-D10							1
CUI02	Placard mural suspendu	SODIGIF		1200 X 400 X 800															1
CUI03	Table inox adossée	SODIGIF		1200 x 700 x 800															2
CUI04	Chariot porte sac poubelle	SODIGIF	100 litres	500 x 500 x 850	Semi-mobile														1
CUI05	Table du chef adossée	SODIGIF		1600 x 700 x 900		X	X			15 x 21	0,2	E.U-DN40-D10							1
CUI06	Stérilisateur à couteaux	SODIGIF	10 couteaux	1000 x 170 x 600	Fixation murale										0,3	0,3	230 V mono+T	ELM-0,2-K3	1
CUI07	Table inox mobile centrale	SODIGIF		1200 x 700 x 900	Equipées de 4 roues dont 2 mobiles														1
CUI13	Plancha lisse chrome GAZ			400*900*900		X				20 x 27	0,1	E.U-DN40-D10	17		0,25	0,25	230 V mono+T	ELM-20-C1	1
CUI08	Elément neutre sur placard			200 x 900 x 900	Sur placard fermé										1	3	230 V mono+T	ELM-20-C1	3
CUI09	Elément neutre avec robinet sur placard			400 x 900 x 900	Sur placard fermé	X	X			15 x 21	0,2	E.U-DN40-D10			1	3	230 V mono+T	ELM-20-C1	3
CUI10	Sauteuses braisière polyvalente GAZ		100L			X				20 x 27			25		0,25	0,25	230 V mono+T	ELM-20-C1	1
CUI11	Feux vifs 2 foyers GAZ					X				20 x 27	0,1	E.U-DN40-D10	15		0,25	0,25	230 V mono+T	ELM-20-C1	1
CUI12	Fours mixtes électriques icombi PRO	EUROCHEF	10 niveaux GN1/1	900 x 1000 x 1875		X				20 x 27	0,2	E.UHT-DN50-C9			18,9	18,9	400 V tri +3P N+T	ELT-20-C1	1
CUI13	centrale de désinfection	SODIGIF		270 x 75 x 370		X	X			20 x 27 - D6	0,3								1
	Hotte				Hors lot EDA											0			
	LOCAL 11																		
125	Armoire froide positive à piètement 1 porte GN 2/1	EUROCHEF	650 litres	870 x 700 x 2120											0,5	0,5	230 V mono+T	ELM-16 A-L3	1
127	Armoire froide négative 1 porte GN2/1	EUROCHEF	650 litres	825 x 720 x 2090									16A		1	1	230 V mono+T	ELM-16 A-L3	1
124	Armoire mobile froide positive 1 porte vitrée		500 litres	740 x 715 x 2085											0,5	0,5	230 V mono+T	ELM-1-K3	1
	LOCAL 10																		
	LOCAL 14																		
700	Table inox mobile centrale	SODIGIF		700 x 700 x 800															2
701	Table de tri 3 TVO	SODIGIF		1700 x 700 x 800															2
514	Lave mains à commande non manuel	SODIGIF		330 x 330 x 500	Avec dosseret	X	X			15 x 21 - D6	0,1	E.U-DN40-D10							1
	LOCAL 15																		
311	Bain marie à air sur roulettes 5 GN1/1 sur baie libre			1600 x 830 x 900											3,7	3,7	400 V tri +3P N+T	ELT-4-C1	1
128	Armoir mobile maintien chaud 15 niveaux GN1/1														1,3	1,3	230 V mono+T	ELM-1,3-K3	1
129	armoires froides positive 2 portes GN2/1														1,04	1,04	230 V mono+T	ELM-1,04-L3	1
514	Lave mains à commande non manuel	SODIGIF		330 x 330 x 500	Avec dosseret	X	X			15 x 21 - D6	0,1	E.U-DN40-D10							1

OBSERVATION A L'ATTENTION DU GROUPEMENT

Ce document permet d'anticiper le coût et la mise en place des réservations en infrastructure. Les descriptions des matériels sont approchant mais reste théoriques.
Il est impossible à ce stade du projet d'être plus précis. Seuls les fiches techniques des matériels proposés par le(s) prestataire(s) et retenu par le SCA seront contractuels.
Le SCA prendra les mesures pour respecter ces descriptifs théoriques et demande au SID de se conformer strictement aux réservations nécessaires

Les bureaux, sas et salles de restaurants devront disposer de climatisation

La cuisine devra disposer d'une coupure générale de proximité

Cuisson : partir sur un fourneau central à minima pour toute la cuisson horizontale

Terrasse : prévoir des stores, cendriers, ainsi que des attentes électriques

Cuve gaz : prévoir une dalle béton protégée et facile d'accès pour la pose de la citerne de gaz

Le refroidissement de tous les locaux à température contrôlée (Local poubelles à +10°C, Préparation froide à +12°C, Légumerie +12°C, Déboitage +12°C, Local traiteur +12°C, Local de préparation des contenaires +12°C...) sont à prévoir avec des évaporateur double flux + une GTB

Dans les circulations prévoir une centrale hygiène à moins de 10 m sinon prévoir les attentes pour en rajouter dans les circulations

Prévoir un renvoi des alarmes de l'ensemble des matériels (chambres froides, fours...) vers le bureau de surveillance à l'entrée de la base

COMPLEMENT A PRENDRE EN COMPTE OBLIGATOIREMENT

*Si plusieurs réservations GAZ appartenant à plusieurs matériels doivent être rassemblées sur un même plot, (indiqué par une signalitique comme "PLOT 1").

Il convient d'y amener une canalisation unique globale, et non plusieurs canalisations individuelles.(ex : pour 4 appareils, il faut un seul diamètre 33 au lieu de 4 diamètres 12)

*Si plusieurs réservations EAU appartenant à plusieurs matériels doivent être rassemblées sur un même plot, (indiqué par une signalitique comme "PLOT 1").

Il convient d'y amener une canalisation unique globale, et non plusieurs canalisations individuelles.(ex : pour 4 appareils, il faut un seul diamètre 33 au lieu de 4 diamètres 12)

LEGENDE DES CODES DES RESERVATIONS EMPLOYEEES									
A		sous le plancher			avec 5 m de câble libre	1	DN	diamètre nominal	
B		au sol			avec 10 m de câble libre	2	ELM	électricité mono P+T+N	
C		à 5 cm sur un plot maçonné de 5 cm			sur prise de courant étanche	3	ELT	électricité TRI 3P+N+T	
D		à 10 cm sur un plot maçonné de 10 cm			sur boîte de raccordement	4	GZ	gaz	
E		à 50 cm sur un plot maçonné de 10 cm			sur discontacteur	5	EF15	eau froide brute 15°TH	
F		au plafond du local			avec robinet d'arrêt mâle	6	EF7	eau froide adoucie entre 5 et 7°TH	
G		à 25 cm au dessus du sol			avec robinet raccord au nez	7	ECS	eau chaude sanitaire	
H		à 60 cm au dessus du sol			avec robinet barrage gaz suivi d'une nourrice	8	E.U	eau usée	
I		à 90 cm au dessus du sol			avec siphon sous dalle	9	E.G	eau grasse	
J		à 120 cm au dessus du sol			non siphonnée	10	E.fé	eau fécule	
K		à 160 cm au dessus du sol					CAN	caniveau de sol	
L		à 220 cm au dessus du sol					HT	évacuation haute température	
M		à 240 cm au dessus du sol							
					Toutes réservations s'entendent sur murs et sols finis				
exemple elec : ELT-4-J1					exemple gaz :GZ-60-D8			exemple plomberie :EF15-20x27-B6	
électricité triphasée 4 kw					gaz 60kw			eau froide brute 15°TH diametre 20x27	
en attente à 120 cm au dessus du sol					en attente à 10 cm au dessus d'un plot maçonné de 10 cm			en attente au sol	
avec 5 m de cable libre					équipée avec une vanne indépendante par appareil.			avec robinet d'arrêt mâle	