

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											
HALL DE LIVRAISON																				
HL01	Lave mains à commande non manuel	SODIGIF		330 x 330 x 500	Avec dossieret	X	X			15 x 21 - D6	0,1	E.U-DN40							1	
HL02	Tue insecte mural	SODIGIF												0,1	0,1	230 V mono+T	ELM-20 A-L3		1	
HL03	Centrale de désinfection	SODIGIF		270 x 75 x 370		X	X			20 x 27 - D6	0,3								2	
SANITAIRE PERSONNELS																				
PE01	Tue insecte mural	SODIGIF												0,1	0,1	230 V mono+T	ELM-20 A-L3		1	
LEGUMERIE / DEBOITAGE																				
LD01	Lave mains à commande non manuel	SODIGIF		330 x 330 x 500	Avec dossieret	X	X			15 x 21 - D6	0,1	E.U-DN40-D10							1	
LD02	Plonge 1 bacs 1 égoutoir	SODIGIF		1200 x 700 x 900		X	X			20 x 27	0,3	E.G-DN50-D10							1	
LD03	Placard mural suspendu	SODIGIF		1400 X 400 X 800															1	
LD04	Chariot porte sac poubelle	SODIGIF	100 litres	500 x 500 x 850	Semi-mobile														1	
LD05	Stérilisateur à couteaux	SODIGIF	20 couteaux	1030 x 170 x 600	Fixation murale									0,2	0,2	230 V mono+T	ELM-0,2-K3		1	
LD06	Armoire froide positive à piètement 1 porte GN 2/1	EUROCHEF	650 litres	700 x 870 x 2120										0,5	0,5	230 V mono+T	ELM-16 A-L3		1	
PREPARATIONS FROIDES																				
PF01	Lave mains à commande non manuel	SODIGIF		330 x 330 x 500	Avec dossieret	X	X			15 x 21 - D6	0,1	E.U-DN40-D10							1	
PF02	Batteur mélangeur sur table	SODIGIF	5 litres	586 x 777x 1202	à poser sur table									0,5	0,5	230 V mono+T	ELM-0,5-J3		1	
PF03	Placard mural suspendu	SODIGIF		1400 X 400 X 800															1	
PF04	Chariot porte sac poubelle	SODIGIF	100 litres	500 x 500 x 850	Semi-mobile														1	
PF05	Stérilisateur à couteaux	VIELEM	10 couteaux	1000 x 150 x 600	Fixation murale									0,2	0,2	230 V mono+T	ELM-0,2-K3		1	
PF06	Table inox avec plan de découpe adossée	SODIGIF		1600 x 700 x 900															1	
PF07	Table inox adossée	SODIGIF		1400 x 700 x 900															2	
PF08	Coupe légumes 600kg avec accessoires	VIELEM		360 x 340 x 690	à poser sur table									1,5	1,5	230 V mono+T	ELM-0,5-J3		1	
PF09	Cutter 11 litres	VIELEM		345 x 560 x 660	à poser sur table									3	3	230 V mono+T	ELM-0,5-J3		1	
PF11	centrale de désinfection	SODIGIF		270 x 75 x 370		X	X			20 x 27 - D6	0,3								1	
CUISSON																				
CUI01	Lave mains à commande non manuel	SODIGIF		330 x 330 x 500	Avec dossieret	X	X			15 x 21 - D6	0,1	E.U-DN40-D10							1	
CUI02	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	
CUI03	Armoire froide négative mobile 1 porte GN2/1	EUROCHEF	650 litres	825 x 720 x 2090									16A	1	1	230 V mono+T	ELM-16 A-L3		1	
CUI21	Cellule de refroidissement rapide 60KG	SODIGIF	60 kg/cycle	755 x 700 x 1536										0,8	0,8	230 V mono+T	ELM-16 A-L3		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 adossée	SODIGIF		1000 x 700 x 800															1	
CUI08	Table inox mobile centrale	SODIGIF	lg 1000	1000 x 700 x 900	Equipées de 4 roues dont 2 mobiles														1	
CUI09 / CUI18	Chariot porte sac poubelle	SODIGIF	100 litres	500 x 500 x 850	Semi-mobile														1	
CUI19	Elément neutre mobile sur placard avec étagère chauffante			1400 x 900 x 900	Equipé de 4 roues dont 2 mobiles									1,5	1,5	230 V mono+T			1	
CUI17	Elément neutre sur placard			200 x 900 x 900	Sur placard fermé										0					
CUI16	Friteuses haut rendement GAZ		25 litres	400 x 900 x 900	Chariot à filtration de l'huile								26	1	1	230 V mono+T	ELM-20-C1		1	
CUI15	bac salage			400 x 900 x 900										2	2	230 V mono+T	ELM-20-C1		1	
CUI14	Plancha rainurée chrome GAZ			400*900*900		X				20 x 27	0,1	E.U-DN40-D10	17						1	
CUI13	Plancha lisse chrome GAZ			400*900*900		X				20 x 27	0,1	E.U-DN40-D10	17						1	
CUI12	Placard technique GAZ / EAU			400*900*900		X	X			15 x 21	0,2	E.U-DN40-D10			0				1	
CUI11	Feux vifs 2 foyers GAZ					X				20 x 27	0,1	E.U-DN40-D10	15		0				1	
CUI10	Sauteuses braisière polyvalente GAZ		100L			X	X			20 x 27			25		0,25	0,25	230 V mono+T	ELM-20-C1	1	
CUI20	Fours mixtes électriques icombi PRO	EUROCHEF	20 niveaux GN1/1	900 x 1000 x 1875		X				20 x 27	0,2	E.UHT-DN50-C9			38	38	400 V tri +3P N+T	ELT-40-C1	1	
CUI22	centrale de désinfection	SODIGIF		270 x 75 x 370		X	X			20 x 27 - D6	0,3								1	
	Hotte				Hors lot EDA										0					
PLONGE BATTERIE																				
LB02	Plonge 1 bac 1 égouttoir	SODIGIF	A commande non manuv	1400 x 700 x 900	Avec dossieret	X	X			20 x 27	0,2	E.U-DN40-D10							1	
LB03	Chariot porte sac poubelle	SODIGIF	100 litres	500 x 500 x 850	Semi-mobile														1	
LB01	Lave batterie PM EC (prévoir hotte)	MEIKO		1030 x 895 x 1935mm	Hauteur porte ouverte 2490		X			20 x 27 - C6	0,1	E.GHT-DN50-C9			9	9	400 V tri +3P N+T	ELT-20-C1	1	
STOCKAGE BATTERIE PROPRE																				
LB04	Rayonnage à batterie	SODIGIF		1000 x 600 x 1800															2	
LAVERIE COMMUNE																				
LA01	Lave mains à commande non manuel	SODIGIF		330 x 330 x 500	Avec dossieret	X	X			15 x 21 - D6	0,1	E.U-DN40-D10							1	
LA02	centrale de désinfection	SODIGIF		270 x 75 x 370		X	X			20 x 27 - D6	0,3								1	
LA03	table à dérocher 2 trous			1700 x 700 x 900	2 TVO														1	
LA04	Chariot à niveau constant pour casiers à verres																		2	
LA05	Table inox mobile adossée	SODIGIF		1600 x 700 x 900	Equipées de 4 roues dont 2 mobiles														1	
LA06	Table d'entrée à rouleaux avec bac de pré lavage et étagères à casiers			3000 x 635 x 900		X	X			20 x 27 - C6	0,2	E.G-DN40-C10							1	

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											
LA07	Table de sortie machine à rouleaux			1100 x 635 x 900														1		
LA08	Chariot porte sac poubelle	SODIGIF	100 litres	500 x 500 x 850	Semi-mobile													2		
LA09	Machine à laver de type convoyeur à casiers (prévoir hotte)		80c / h		Condenseur de Buées	X	X			20 x 27 - C6	0,2	E.GHT-DN80-C9			33	33	400 V tri +3P N+T	ELT-40,1-C1	plot 5	1
LA 07 - STOCK VAISSELLE PROPRE																				
LA11	Chariot à assiettes 3 piles												100		93,45					

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 EMPLOYEES

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	