

Maîtrise d'ouvrage:

CROUS de l'Académie de Créteil

70, avenue du Général de Gaulle,
94010 CRETEIL Cedex
achat@crous-creteil.fr
01 45 17 06 43

Ouvrage :

Restaurant universitaire du Kremlin-Bicêtre

63, rue Gabriel Peri, 94270 KREMLIN-BICÊTRE

Maîtrise d'oeuvre:

Architecte :

Studio Kiraw

10 Villa Collet,
75014 PARIS
contact@studiokiraw.fr
09 54 00 13 87

BET Fluides :

RCA

1 rue des Mésanges,
77680 ROISSY EN BRIE
d.etile@bet-rca.fr
09 50 94 81 70

BE Cuisine :

Toutes les cuisines

99 rue Charles Bassée,
94120 FONTENAY SOUS BOIS
contact@touteslescuisines.fr
07 68 89 45 44

Coordinateur SSI :

Gayet SSI

39 rue Colette,
95310 SAINT OUEN
L'AUMONE
sgayet.gayetssi@orange.fr
01 30 37 70 92

Bureau de contrôle :

POINT CONTROLES

1 Allée, Emile Cohl,
77200, TORCY
christian.chekam@pointcontroles.fr
09 87 57 05 50 / 07 88 29 17 21

Coordinateur SPS :

QUALICONSULT SECURITE

127/131 Chemin des Bassins, Zone
Europarc, 94035 CRETEIL
yacine.haddar@qualiconsult.fr
06 82 55 19 82

N° de document :

07

Titre:

Phase du projet :

DCE

CCTP - Lot 07 - Equipements de cuisine

Date :

18/07/2025

Echelle :

Indice :

Date :

Modifications :

Dessin :

0	18/07/2025	Premier indice	Studio Kiraw
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-



TABLE DES MATIERES

1	GENERALITES	4
1.1	Objet de la consultation	4
1.2	Liste des lots	4
1.3	L'opération	4
2	CLAUSES TECHNIQUES.....	5
2.1	PREAMBULE.....	5
2.2	VISITE DES LIEUX.....	5
2.3	PRESENTATION DES OFFRES.....	5
2.3.1	Généralités	5
2.3.2	Contenu des prix.....	5
2.4	PRESCRIPTIONS TECHNIQUES.....	5
2.4.1	Marques indicatives	5
2.4.2	Nuances d'inox	6
2.4.3	Polycarbonate et Copolyester	6
2.4.4	Bacs et grilles inox	6
2.4.5	Optimisation d'énergie.....	6
2.4.6	Réception des matériels	7
2.4.7	Récupération de matériel.....	7
2.4.8	Période de garantie matériel neuf	7
2.4.9	Période de garantie matériel récupéré	7
2.4.10	Délais de réalisation	7
2.4.11	Règlementations et dispositions constructives générales	7
2.5	SPECIFICATIONS PARTICULIERES	9
2.5.1	Généralités	9
2.5.2	Installation de chantier.....	9
2.5.3	Déchets de chantier.....	9
2.5.4	Installation des matériels	10
2.5.5	Essais.....	10
2.5.6	Mise en fonctionnement des installations	11
2.5.7	Limites de prestations	12
2.5.8	Plans de réservation	13
2.5.9	Dossier des ouvrages exécutés.....	14
3	LISTE EQUIPEMENTS DE CUISINE	16
4	DESCRIPTION DU LOT 9	20

4.1	CUISSON	20
4.1.1	Prescriptions générales	20
4.1.2	Prescriptions détaillées	21
4.2	DISTRIBUTION.....	25
4.2.1	Prescriptions générales	25
4.2.2	Prescriptions détaillées	26
4.3	FROID	34
4.4	HYGIENE.....	36
4.5	INFORMARTIQUE.....	37
4.6	INOX.....	38
4.6.1	Prescriptions générales tables.....	38
4.6.2	Prescriptions générales tables avec bac(s) et plonges	38
4.6.3	Prescriptions détaillées	39
4.7	MANUTENTIONS.....	40

1 GENERALITES

1.1 OBJET DE LA CONSULTATION

Maître d'ouvrage :

- CROUS de l'Académie de Créteil
- 70, avenue du Général de Gaulle,
- 94010 CRETEIL Cedex
- achat@crous-creteil.fr
- 01 45 17 06 43CROUS DE CRETEIL

Opération :

- Restaurant universitaire du Kremlin-Bicêtre
- 63, rue Gabriel Peri, 94270 KREMLIN-BICÊTRE

Maître d'œuvre :

- Architecte Mandataire
- Studio Kiraw
- 31 rue du Texel,
- 75014 PARIS
- contact@studiokiraw.fr
- 09 54 00 13 87
- BET Fluides
- RCA
- 1 rue des Mésanges,
- 77680 ROISSY EN BRIE
- d.etile@bet-rca.fr
- 09 50 94 81 70

1.2 LISTE DES LOTS

Les équipements de cuisine sont regroupés en 1 lot

- Lot 9 – Equipements de cuisine

1.3 L'OPERATION

Cette opération consiste en :

- Rénovation de la cafétéria et aménagement d'une boutique libre-service

Niveau d'intervention

- R+1

2 CLAUSES TECHNIQUES

2.1 PREAMBULE

Les ouvrages à exécuter par les autres corps d'état sont censés être complètement connus des entreprises soumissionnaires.

Les prescriptions techniques particulières et générales applicables aux matériels et à leur installation sont indiquées dans le présent document.

2.2 VISITE DES LIEUX

Selon les modalités fixées dans le Règlement de la consultation.

2.3 PRESENTATION DES OFFRES

2.3.1 Généralités

Le dossier technique sera composé au minimum des pièces suivantes :

Un devis descriptif décrivant dans le détail les caractéristiques des matériels proposés.

Un recueil complet des documentations des matériels proposés avec mise en évidence des équipements par le repère affecté au présent descriptif. Ce recueil comprend les documentations, notices techniques avec performances contractuelles et notes de calculs demandées.

Le cadre de la Décomposition du Prix Globale et Forfaitaire (D.P.G.F.) complété.

2.3.2 Contenu des prix

L'entrepreneur est tenu de venir sur site avant la remise de son offre afin d'apprécier les travaux de dépose, de démolition, d'approvisionnements et d'organisation du chantier.

Toutes les modifications pouvant être apportées au présent CCTP devront comprendre les incidences sur ce propre lot ainsi que sur les autres lots ou corps d'état.

En aucun cas, il ne sera admis de supplément de quelque sorte que ce soit.

L'entrepreneur adjudicataire du présent lot assurera à ses frais toutes les incidences dues à un changement de système, jusque et y compris les honoraires des bureaux d'étude.

De plus l'entrepreneur devra comprendre dans ses prix toutes sujétions pour la bonne réalisation des ouvrages suivant les règles de l'art. Il ne pourra se prévaloir d'aucun supplément pour des difficultés non quantifiées mais nécessaires.

Quantités : Il est rappelé que les erreurs éventuelles de quantité portées sur le devis de décomposition du prix global et forfaitaire ne pourront après signature du marché faire l'objet d'une quelconque réclamation. Il appartient à l'entrepreneur de vérifier les détails des quantitatifs avant remise des offres.

Compte prorata : Voir CCAG - CCAP - CCTG - PGC - Planning - Règlement de la Consultation

2.4 PRESCRIPTIONS TECHNIQUES

2.4.1 Marques indicatives

Le niveau qualitatif du matériel proposé est le suivant :

Armoires froides	Actif, Odic, Friginox ou équivalent
Four à pizza à convoyeur	Zanolli ou équivalent
Grill à convoyeur	Nieco ou équivalent
Friteuse	Offcar ou équivalent

Meuble réfrigéré sous grill	SFE ou équivalent
Fours	Convotherm, Rational ou équivalent
Distribution	Link Inox, Vauconsant ou équivalent
Tables, inox, hygiène	Tournus, Sofinor ou équivalent
Siphons, caniveaux	Limatec, Aco, BM ou équivalent

2.4.2 Nuances d'inox

Pour la réalisation de ce marché le terme « acier inox » correspond à : acier inox de qualité alimentaire selon la norme NF A 36-711 (AISI 441 ou AISI 304)

2.4.3 Polycarbonate et Copolyester

Pour la réalisation de ce marché le terme « polycarbonate » éventuellement présent dans le CCTP, devra être remplacé par : Bacs en copolyester sans bisphénol A, de type Tritan.

Description générale de ces bacs :

- Conformes à la norme européenne EN 631.1, compatibles avec tous les appareils et équipements gastronomiques du marché
- Températures d'utilisation de -40°C à + 90°C
- Couvercle avec poignée moulée.
- Bacs empilables sans risque de coincement
- Repères gradués en litres

2.4.4 Bacs et grilles inox

Pour la réalisation de ce marché les bacs inox demandés dans le présent CCTP devront observer les caractéristiques suivantes :

- Fabrication en inox conforme au paragraphe 2.4.2 ci-avant
- Epaulement d'empilage pour tous les bacs à partir d'une profondeur de 40 mm
- Les bacs perforés seront pourvus de perforations sur les côtés des bacs (à partir d'une profondeur de 65mm)
- Les couvercles seront systématiquement pourvus d'une poignée
- Les grilles inox seront a minima fabriquées à partir des fils d'inox précisés ci-après :
- Pour les modèles 1/1 : cadre et 1 traverse en fil d'inox diamètre 7mm, 20 fils diamètre 4mm
- Pour les modèles 2/1 : cadre et 2 traverses en fil d'inox diamètre 7mm, 20 fils diamètre 4mm
- Pour les modèles 600x400 : cadre et 3 traverses en fil d'inox diamètre 5mm, 29 fils diamètre 2mm
- Pour les modèles 600x800 : cadre et 2 traverses en fil d'inox diamètre 7mm, 22 fils diamètre 3mm

2.4.5 Optimisation d'énergie

Par défaut, tous les équipements électriques de forte puissance, et à forte inertie thermique, seront en standard équipés d'un bornier de raccordement à un optimiseur d'énergie.

Sont concernés :

- Fours de cuisson, fours de remise en température
- Sauteuses
- Marmites

- Cuiseurs multi-fonctions
- Friteuses
- Grillades
- Lave vaisselle à convoyeur, lave vaisselle à avancement automatique
- Lave batterie

2.4.6 Réception des matériels

A la demande du maître d'ouvrage, il pourra être effectué des pré-réceptions en usine afin d'observer des prototypes.

2.4.7 Récupération de matériel

Le présent lot comprend la récupération de matériels existants pour réemploi.

Ce matériel, marqué R dans la liste de matériel, sera, dans l'offre de base, révisé avec une garantie de 6 mois pièces et main d'œuvre.

Il sera stocké dans les ateliers du titulaire durant toute la durée du chantier.

2.4.8 Période de garantie matériel neuf

La période de garantie applicable aux fournitures et installations sera de 1 an à compter de la réception des travaux.

Jusqu'à expiration de ce délai, l'entrepreneur devra une garantie totale, pièces détachées et main d'œuvre portant sur l'ensemble de sa fourniture.

A ce titre, l'entreprise devra 2 visites de MAINTENANCE et de vérification des équipements et des raccordements. Le montant de l'offre est sensé intégrer tous les frais de ce contrat d'entretien et de maintenance durant la durée de garantie.

Ces visites intégreront également les visites obligatoires concernant les équipements de gaz et de froid. Après chaque visite l'entreprise adressera simultanément au Maître d'Oeuvre et au Maître d'Ouvrage un rapport de visite comprenant les détails des travaux, essais et mesures de fonctionnement effectués.

2.4.9 Période de garantie matériel récupéré

Voir ci-avant

2.4.10 Délais de réalisation

Les entreprises sont invitées à consulter le planning prévisionnel joint à leur dossier.

Tout retard d'approvisionnement sur le chantier pour des raisons de délais trop réduits fera l'objet de pénalités.

2.4.11 Réglementations et dispositions constructives générales

Les ouvrages devront satisfaire aux dispositions réglementaires suivantes :

2.4.11.1 Dispositions constructives générales

- les fascicules des cahiers des clauses techniques générales (C.C.T.G.)
- La réglementation applicable aux ERP de type R et N,
- Le code du travail,
- Les normes relatives aux conditions de travail des personnels au sein des grandes cuisines,

- Les normes NF C.15-100 et UTEC 15-201 relatives aux installations électriques en grandes cuisines,
- Les normes relatives au traitement et au rejet des eaux usées,
- Les normes relatives à la protection des réseaux d'alimentation d'eau,
- La Norme NF 32-275 relative aux appareils de grandes cuisines utilisant des combustibles gazeux,
- L'arrêté ministériel du 9 janvier 1995 relatif à la limitation du bruit dans les établissements d'enseignement,
- pour les prescriptions ne figurant pas au C-C-T-G- : les cahiers des charges, règles de calcul et documents connexes des documents techniques unifiés (D-T-U-) annexés au REEF
- décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du Code Rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale (JO du 1er août 1971, modifié par le décret n°77-565 du 2 juin 1977)

Les matériels de Grande Cuisine devront obligatoirement disposer du marquage CE

Ils devront en outre satisfaire aux dispositions particulières suivantes

2.4.11.2 Hygiène dans les établissements de restauration

- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- 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

2.4.11.3 Normes NF

Les matériels seront en outre conformes aux normes NF les concernant et en particulier :

AC D40-005 Mars 2008	Matériel de restauration collective - Matériels neutres de travail, manutention, stockage, préparation et service pour la restauration collective - Règles générales de conception et de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation
NF EN ISO 13849-1 Mars 2016	Sécurité des machines - Parties des systèmes de commande relatives à la sécurité - Partie 1 : principes généraux de conception
NF EN ISO 13849-2 Décembre 2012	NF EN ISO 13849-2 Décembre 2012
NF EN 1672-2+A1 Mai 2009	Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Partie 2 : prescriptions relatives à l'hygiène
NF EN 1673/IN1 Janvier 2010	Machines pour les produits alimentaires - Fours à chariot rotatif - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 12041 Janvier 2015	Machines pour les produits alimentaires - Façonneuses - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 12331 Novembre 2015	Machines pour les produits alimentaires - Hachoirs - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 12852/IN1 Juin 2010	Machines pour les produits alimentaires - Préparateurs culinaires et blenders - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 12853+A1 Juin 2010	Machines pour les produits alimentaires - Batteurs et fouets portatifs - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 12855/IN1 Juillet 2010	Machines pour les produits alimentaires - Cutters à cuve tournante - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 13208/IN1 Juin 2010	Machines pour les produits alimentaires - Éplucheuses à légumes - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène

NF EN 13621+A1 Juin 2010	Machines pour les produits alimentaires - Essoreuses à salade - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 14957+A1 Février 2010	Machines pour les produits alimentaires - Lave-vaisselle à convoyeur - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 1678/IN1 Juin 2010	Machines pour les produits alimentaires - Coupe-légumes - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 1974/IN1 Octobre 2009	Machines pour les produits alimentaires - Trancheurs - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 454 Janvier 2015	Machines pour les produits alimentaires - Batteurs-mélangeurs - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 12984/IN1 Juillet 2010	Machines pour la transformation des produits alimentaires - Machines et appareils portatifs et/ou guidés à la main munis d'outils coupants mus mécaniquement - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 13886/IN1 Mai 2010	Machines pour les produits alimentaires - Marmites avec agitateur et/ou mixer motorisé - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
NF EN 16889 Juillet 2016	Hygiène alimentaire - Production et distribution de boissons chaudes par des appareils de préparation de boissons chaudes - Exigences sanitaire, essai de migration
NF EN 60529/A2 Mai 2014	Degrés de protection procurés par les enveloppes (Code IP)
NF EN 60335-1 MAI 2013	Appareils électrodomestiques et analogues - Sécurité - Partie 1 : exigences générales
NF EN 60335-2-14 JANVIER 2007	Appareils électrodomestiques et analogues - Sécurité - Partie 2-14 : règles particulières pour les machines de cuisine

2.5 SPECIFICATIONS PARTICULIERES

2.5.1 Généralités

La cuisine sera de type « 100 % électricité »

2.5.2 Installation de chantier

L'offre de l'entreprise devra prévoir, si besoin, l'installation de locaux privatifs équipés. Il devra confirmer ses besoins pour l'établissement du plan global d'installation de chantier, au coordonnateur SPS.

2.5.3 Déchets de chantier

Le titulaire du présent lot devra tenir compte de l'ensemble des normes et règlements en vigueur à la date de la remise de l'offre et notamment :

Principaux textes français de réglementation environnementale visant les entreprises.

- Loi n°75-633 du 15 juillet 1975 relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux, complétée par la loi n°92-646 du 13 juillet 1992.
- Décret n°94-609 du 13 juillet 1994 relatif aux déchets emballage dont les détenteurs ne sont pas les ménages.
- Loi n°61-842 du 2 août 1961 et 92-646 du 13 juillet 1992 en ce qui concerne l'interdiction de brûler les déchets sur les chantiers.

Il est rappelé l'interdiction d'abandonner ou d'enfouir les déchets quels qu'ils soient (même inertes) dans l'enceinte du chantier.

L'entrepreneur titulaire du présent lot devra trier tous ses déchets issus de l'ensemble des prestations nécessaires à la bonne réalisation de ses ouvrages décrits au présent C.C.T.P., tels que démolitions, percements, rebuts, emballages, etc., suivant leur catégorie (DIS, DMA, inerte et de leur sous famille

éventuelle) avant de les stocker aux emplacements (bennes, points de stockage ou autre) qui lui seront indiqués par le titulaire du lot en charge de la gestion des déchets.

La répartition des types de déchets se fera suivant les trois groupes suivants :

- Déchets dangereux (DIS) .
- Déchets ménagers et assimilés (DMA) .
- Déchets inertes

Cette liste n'est pas exhaustive, elle pourra nécessiter des tris supplémentaires liés à l'élimination ou revalorisation de certains déchets.

L'entrepreneur ne devra tenir compte dans sa proposition de travaux que du tri de ses déchets et de leur évacuation.

2.5.4 Installation des matériels

L'entrepreneur devra :

- L'emballage, le transport de l'ensemble de sa fourniture (stockée à un emplacement à définir avec le Maître d'oeuvre)
- L'enlèvement et l'évacuation des emballages, le nettoyage des emplacements de stockage et des lieux de travail, en cours et en fin de travaux,
- La manutention et le montage complet du matériel, la pose, le réglage et la mise en service des ensembles réputés en ordre de marche, tant de sa propre fourniture que de celle de co-traitants ou de sous-traitants,
- La protection de l'ensemble de la fourniture (EN PARTICULIER LES PANNEAUX DE CHAMBRE FROIDE QUI DEVRONT ETRE PROTEGES TOUTE HAUTEUR DES LEUR POSE ET JUSQU'A LA LIVRAISON DU CHANTIER) faisant partie de sa prestation pendant toute la durée du chantier, et le remplacement des éléments perdus détériorés pendant les travaux de montage jusqu'à la réception,
- Le remplacement des matériaux présentant des défauts,
- Tous raccords (carrelage, peinture, ...) résultant de fausses manœuvres ou de retards par l'entreprise titulaire du présent lot.
- Le déplacement et la remise en service des matériels éventuellement récupérés.
- LE NETTOYAGE SOIGNE DE L'ENSEMBLE DU MATERIEL AVANT MISE EN SERVICE.

2.5.5 Essais

L'entrepreneur devra procéder aux essais de ses installations conformément aux instructions qui lui seront données par le Maître d'Oeuvre.

Les essais seront faits conjointement avec les représentants du Maître d'oeuvre ou du Maître d'Ouvrage.

L'entrepreneur doit tous les moyens nécessaires à la réalisation des essais et leur vérification (matières consommables, appareillages de mesure, main d'oeuvre...)

En cas d'essais non satisfaisants, il devra procéder à toutes les modifications nécessaires.

La constatation d'essais satisfaisants conditionne la réception des ouvrages qui sera prononcée dans les conditions définies au Cahier des Charges Générales.

2.5.5.1 Liste des matériels

Préalablement à la réception, l'entrepreneur établira

- la liste des matériels repérée suivant le repérage du présent document, complété de la marque et
- la référence du matériel installé, de son numéro de série et de sa date de fabrication,

- un plan de récolement qui sera édité sous forme papier et CD Rom (formats de fichier dwg et pdf).

2.5.5.2 Essais d'étanchéité

Les canalisations seront mises en charge sous une pression de 5 bars supérieure à la pression de service (sans dépasser, en aucun point, la pression d'épreuve du matériau).

Tous les robinets de puisage et de vidange seront fermés après purge de l'air dans les conduits, les robinets d'arrêts resteront ouverts.

La pression sera maintenue pendant 12 heures au moins aucune fuite ne devra se révéler (repérable au manomètre d'essai).

Examen à vue des fourreaux et vérifications des dispositifs anti-bélier.

2.5.5.3 Essais électriques

Ces essais ont pour but de vérifier le bon fonctionnement de toute l'installation électrique.

Certaines mesures peuvent être demandées telles que :

- la mesure de l'isolement des divers circuits
- la résistance des prises de terre
- les chutes de tension
- les intensités véhiculées dans les câbles
- les continuités des mises à la terre et à la masse d'équilibrage des phases.

Un certificat CONSUEL sera remis par l'entrepreneur-

2.5.5.4 Essais de fonctionnement

Les appareils seront soumis à des essais dans des conditions identiques à celles de l'exploitation, conformément aux bases du descriptif.

Les essais envisagés sont :

- marche arrêt, régulation, contrôle et alarme, résultats obtenus
- utilisation réelle pour chaque appareil, observation
- manœuvre des robinets, inverseurs, commandes des vidanges, écoulements par le trop plein, durée de remplissage,
- contrôle des bruits anormaux ou des vibrations,
- démontage pour que l'entretien puisse s'effectuer facilement,
- solidité des fixations, appareils suspendus, étagères, chariots mobiles...

2.5.5.5 Essais de salubrité

Ces essais ont pour but de vérifier que l'eau contenue dans un appareil de cuisine ne puisse remonter dans la canalisation qui l'alimente en cas de dépression. Toutes les contraintes liées à cet impératif, sont à la charge de l'entrepreneur.

2.5.6 Mise en fonctionnement des installations

Le titulaire du présent lot mettra à disposition de l'utilisateur ;

- les notices techniques et les manuels d'utilisation obligatoirement rédigés en français. A défaut de la fourniture de ces notices, la réception sera reportée.
- un technicien qui donnera au moment de la prise de possession du matériel les explications nécessaires à son bon fonctionnement et fournira au maître d'Ouvrage toutes les informations techniques indispensables à l'entretien courant des appareils. Ce technicien fera obligatoirement partie du personnel de formation des fabricants de

matériel pour les appareils de cuisson et de lavage de la vaisselle. Il sera demandé aux entreprises dans le cadre de la D.P.G.F une information du personnel de cuisine pour une période de 1 JOURS. Les personnels chargés de la formation seront obligatoirement présents le jour de l'ouverture pour une durée de une demi journée. L'entreprise a précisé clairement, le nom et la société des formateurs.

- Le lot est réputé intégrer l'ensemble des prestations ci-dessus et tous les frais afférents (frais pédagogiques - déplacements hébergement).

2.5.7 Limites de prestations

2.5.7.1 *Avec le lot Gros Oeuvre*

Le présent lot ne devra aucun travaux de gros oeuvre mais devra fournir au lot concerné les implantations et dimensions des massif, réservations ou autres travaux au moins un mois avant le début des travaux.

2.5.7.2 *Avec le lot Électricité courants forts*

Sauf mention contraire, une attente électrique est prévue au droit de chaque appareil ou groupe d'appareils par le lot électricité. Toutes les protections sont assurées par lot électricité au départ de chaque ligne.

Dans le cas de réalisation de travaux d'électricité par le présent lot (pour les installations frigorifiques par exemple) :

Les câbles chemineront horizontalement en faux plafond ou verticalement sur portions murales.

Les installations seront conformes aux normes en vigueur et particulièrement :

- NFC 15 100 et ses additifs
- NFC 15 201 installations électriques grande cuisine

Le matériel sera conforme à celui utilisé par le lot électricité pour le reste du bâtiment.

En cas de nécessité de discontacteur pour certains appareils prévus au présent lot, le discontacteur est à la charge du présent lot.

2.5.7.3 *Avec le lot Électricité courants faibles*

Le présent lot mettra à disposition du lot courants faibles – GTB les borniers pour raccordement des alarmes techniques ou reports de données listés ci-après :

Matériel	Repère	Objet

2.5.7.4 *Avec le lot Plomberie*

Alimentations

Le présent lot devra les raccordements eau froide, eau chaude, depuis les attentes sur vannes d'arrêt laissées par le lot plomberie au droit de chaque appareil. Un certain nombre de raccordement pourra se faire au moyen de tubes flexibles armés.

L'entreprise en charge du présent lot aura à sa charge la fourniture de systèmes anti-retour sur les alimentations de tous les appareils. Pour ce faire, l'entreprise sera conforme aux prescriptions du Laboratoire d'Hygiène de la Ville de Paris.

Eau adoucie

L'eau chaude adoucie à 5-7°th sera produite et distribuée par le lot plomberie.

L'eau froide adoucie ne sera pas produite et distribuée par le lot plomberie.

La production d'eau froide adoucie éventuellement nécessaire est à la charge du présent lot. Les éventuels adoucisseurs seront positionnés à proximité de l'appareil dans un coffre inox à portillon ouvrant sur piétements h=15cm.

Evacuations

Pour l'évacuation des eaux usées, une attente sera prévue par le lot plomberie au droit de chaque appareil.

L'évacuation d'un certain nombre d'appareils se fera directement dans un caniveau (voir ci-après).

2.5.7.5 Avec le lot Ventilation

La ventilation de l'ensemble des locaux est à la charge du lot ventilation.

Le présent lot ne doit pas la fourniture des hottes de ventilation.

Le présent lot pourra être sollicité pour vérifier les notes de calcul des débits d'extraction.

2.5.7.6 Production de froid

L'entrepreneur chargé de la production de froid dans le cadre du présent lot, est responsable de la conception, de l'installation et du bon fonctionnement de son installation et à ce titre doit tous les ouvrages de ventilation ainsi que les grilles diverses nécessaires au maintien dans son local technique d'une température compatible avec ce fonctionnement.

2.5.7.7 Cloisons isothermes préfabriquées

Dans les cloisons isothermes préfabriquées tous les percements sont à la charge du présent lot.

2.5.7.8 Caniveaux de sol - Siphons de sol - Fourreaux

Le présent lot fournira tous les fourreaux, caniveaux et siphons de sol.

Leur mise en œuvre respectera les étapes suivantes :

- Fourniture à la charge du présent lot
- Fourniture des plans de fabrication et de réservations à la charge du présent lot
- Traçage de l'axe des réservations sur site et vérification de leur implantation à la charge du présent lot
- Fourniture sur site des platines, au moment de la réalisation de l'étanchéité à la charge du présent lot
- Fourniture sur site des cuvettes, au moment de la réalisation du sol, à la charge du présent lot
- Mise en œuvre de bouchons polystyrène recouverts d'une plaque fixée assurant une protection des canalisations, au fur et à mesure de la réalisation du sol, à la charge du présent lot
- Mise en place en fin de chantier des cloches, paniers et grilles caillebotis.

2.5.8 Plans de réservation

Les plans d'exécution cuisine liée aux équipements des présents corps d'état sont à la charge de l'entreprise. Ils seront obligatoirement réalisés sur support informatique

Au format Autocad.

L'entreprise est tenue d'implanter l'ensemble des matériels de son lot sur un plan unique.

Les réservations seront cotées

Par rapport aux files pour les réservations dans les maçonneries

Par rapport aux cloisons finies pour les réservations de plomberie et d'électricité.
Le titulaire du présent corps d'état devra la mise à jour de ses plans en fonction des matériels retenus.

Un carnet de plans de détails sera également à fournir, comprenant a minima

Le tableau des fluides

La coupe des caniveaux et siphons de sols prévus

Les plans de fabrication et vues 3D des meubles de distribution

Les plans de fabrication et vues 3D de l'ensemble des matériels inox et autres matériels sur mesures

2.5.9 Dossier des ouvrages exécutés

En complément du CCAP, ils comprendront

La liste complète des équipements du lot (neufs et récupérés) avec les marques et références

Pour les matériels raccordés aux fluides, les fiches techniques

- d'installation,
- d'utilisation
- de maintenance
- Les certificats CE des matériels de cuisson et de remise en température
- Les notes de calculs,
- Les P.V. d'essai ou de classement des matériaux,
- Le plan de réservations et d'installation à jour en format DWG et PDF
- Les carnets de détails
- Les attestations d'assurances,

Ce dossier sera remis

Sous forme de classeur avec sommaire et intercalaires permettant une lecture aisée.

Ce classeur sera transmis au maître d'œuvre pour visa avant reproduction et gravure sur format informatique

Sous forme informatique

Le D.O.E. sera fourni sous forme de Clé USB ou de dossier archive sous « WeTransfer »

Chaque fichier archive sera nommé selon la syntaxe suivante :

- Le nom de l'opération
- Le N° du lot et le corps d'état
- La mention : D.O.E.
- Le nom de l'entreprise
- La date et l'indice

Exemple : Collège du centre Lot 00 cuisine DOE Entreprise XX Ind 0 du 01 01 2020.zip

Nombre d'exemplaires

Exemplaire papier

- 1 pour le maître d'ouvrage

Exemplaires informatiques

- 2 pour le maître d'ouvrage
- 1 pour l'architecte mandataire
- 1 pour le BET

Formats de fichiers pour le dossier informatique

On trouvera ci-dessous les procédures pour la réalisation des CD ou DVD

Format d'origine : fichier informatique

Documents graphiques – PLANS

Plans en provenance d'AutoCAD

Ces fichiers peuvent être directement gravés sur le support dans leur format d'origine (DWG)

Prévoir également une sortie « papier » au format PDF

Plans qui ne proviennent pas d'AutoCAD ou d'un PC

Ces fichiers doivent impérativement être convertis au format DWG ou DXF de façon à être lisible avec AutoCAD.

Prévoir également une sortie « papier » au format PDF

Documents graphiques – PHOTOS ET/OU IMAGES

Format JPG

Documents non graphiques nécessitant d'être modifiés (Tableaux Excel par exemple)

Au format XLS

Autres documents non graphiques

Au format PDF

Format d'origine : document papier (plan, notice, PC, ...)

Quand les originaux n'ont pas de source informatique, ils devront être numérisés.

Elles seront converties au format PDF

3 LISTE EQUIPEMENTS DE CUISINE

Dans le tableau ci après, la colonne :

REC	<p>précise la qualité du matériel</p> <p>Si R , désigne du matériel récupéré</p> <p>Si H, désigne du matériel ne faisant pas partie de l'appel d'offres / L'entreprise aura à sa charge d'en faire apparaître les attentes sur son plan de réservations, après demande et confirmation auprès du maître d'ouvrage</p> <p>Si D, désigne du matériel différé à chiffrer en option</p> <p>Si M, désigne du matériel récupéré et mis à disposition</p>
Electricité	<p>Détail des attentes</p> <p>P : prise</p> <p>C : câble en attente</p> <p>D : Disconnecteur</p> <p>230V : tension 230 V – Mono + T</p> <p>400 V : tension 400 V – Tri + T + N</p> <p>Hxxx : hauteur d'alimentation en cm, si PLF attente au plafond, si SOL attente au sol</p>
Courants Faibles	Optim : précise si le matériel est raccordé à un optimiseur de puissance
EF, EC	<p>Si A : alimentation adoucie à 5 – 7 °TH (dans le cas où le réseau principal est non adouci)</p> <p>Si CT : alimentation via une colonne technique décrite sous un autre repère</p>
EU	<p>Diamètres de raccordement en mm</p> <p>Si S : siphonné sous dalle</p> <p>Si CAN : vidange dans un caniveau de sol décrit sous un autre repère</p>

Généralités				Dimensions (en mm)	Electricité	Plomberie
Matériel	Repère	Nbre	Rec	Larg x Prof x Haut		
.DOTATION GENERALE						
DEPOSE ET EVACUATION DE TOUS LES MATERIELS NON RECUPERES - Y COMPRIS EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES	CUI036	1				
CAFETERIA - POLE FROID						
MEUBLE DE PRESENTATION REFRIGERE AVEC VITRINE - CUVE VENTILEE 200MM - 3 GN 1/1 - 3 ETAGERES - GROUPE LOGE - BAIE LIBRE - ACCES GROUPE ET COMMANDES EN FACADE COTE CONVIVES - IMPLANTATION ADOSSEE - ARRIERE DE VITRINE FIXE ET MIROIR - ENCADREMENT ARRIERE ENTRE VITRINE ET MUR - HORLOGE DE FONCTIONNEMENT PROGRAMMABLE	DIS060	1		1300x1100x1600	230V -1.1 Kw Attente:C H060	EU:40mm-
MEUBLE DE PRESENTATION NEUTRE A PLATEAUX	DIS061	1		800x800x600		
MEUBLE DE PRESENTATION REFRIGERE AVEC VITRINE - CUVE VENTILEE 200MM - 5 GN 1/1 - 3 ETAGERES - GROUPE LOGE - BAIE LIBRE - ACCES GROUPE ET COMMANDES EN FACADE COTE CONVIVES - IMPLANTATION ADOSSEE - ARRIERE DE VITRINE FIXE ET MIROIR - ENCADREMENT ARRIERE ENTRE VITRINE ET MUR - HORLOGE DE FONCTIONNEMENT PROGRAMMABLE	DIS062	3		2000x1100x1600	230V -2.2 Kw Attente:C H060	EU:40mm-
MEUBLE DE DISTRIBUTION NEUTRE D'ANGLE - SANS RAMPE - SUR MESURES POUR INTEGRATION POTEAU	DIS066	1		800x800x900		
MEUBLE LIBRE SERVICE LEGUMES - CHAUFFANT A AIR 5 BACS SUR BAIE LIBRE + ETAGERE CHAUFFANTE 2 PARE HALEINE - 2 RAMPES A PLATEAUX - FACADE STRATIFIE 4 COTES	DIS067	1		2000x1400x1500	230V -5.2 Kw Attente:C HSOL	
MEUBLE LIBRE SERVICE LEGUMES - MIXTE CHAUD-FROID PAR 1 PLAQUE 3 GN 1/1 ET 1 PLAQUE 2 GN 1/1 - ETAGERE CHAUFFANTE 2 PARE HALEINE - 2 RAMPES A PLATEAUX - FACADE STRATIFIE 4 COTES - GROUPES LOGES	DIS070	1		2000x1400x1500	230V -5.2 Kw Attente:C HSOL	
CAFETERIA - POLE MENU ACADEMIQUE ET GRILLADES						
ETUVE MOBILE 15 NIV GN1/1	CUI008	1		530x800x1500	400V -1.2 Kw Attente:P H120	
FRITEUSE ELECTRIQUE 21 LITRES 1 PANIER	CUI024	2		400x900x900	400V -20.3 Kw Attente:C H060	
FOUR MIXTE ELEC. 06 NIV GN1/1 SUR SUPPORT A GRILLES + EMPLACEMENT ADOUCISSEUR	CUI042	1		850x800x800	400V -10 Kw Attente:C H060	EF:20/27-0.2l/s-V H030 EC:A20/27-0.2l/s-V H030 EU:S100mm-H010
ADOUCISSEUR EAU FROIDE POUR FOUR MIXTE	CUI043	1		600x500x850	230V -0.2 Kw Attente:P H120	EF:20/27-0.2l/s- EU:50mm-
GRILL A CONVOYEUR A POSER SUR MEUBLE - LARGEUR TAPIS 400MM	CUI064	1		700x997x765	400V -7.3 Kw Attente:C H060	
MEUBLE D'ANGLE	DIS002	1		1950x800x1600	230V -2 Kw Attente:C H060	
FACADE ET RAMPE A PLATEAUX	DIS004	2		500x400x900		
CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES 2 PILES - DIAMETRE ASSIETTES 215-320 MM	DIS005	2		1000x500x970	230V -2 Kw Attente:P H120	
MEUBLE BAIN MARIE A AIR 5 BACS SUR BAIE LIBRE + ETAGERE CHAUFFANTE - HORLOGE DE FONCTIONNEMENT PROGRAMMABLE	DIS006	2		2000x1100x850	400V -4.5 Kw Attente:C H060	

Généralités				Dimensions (en mm)	Electricité	Plomberie
Matériel	Repère	Nbre	Rec	Larg x Prof x Haut		
MEUBLE NEUTRE AVEC RAMPE - BAIE LIBRE	DIS038	1		770x900x900		
LAMPE CHAUFFANTE A FIXER AU PLAFOND	DIS069	6		270x270x1500	230V -0.25 Kw Attente:P HPLF	
ARMOIRE FROIDE 650 L POSITIVE GN 2/1 - SEDA	FRD012	1	R	700x850x2120	230V -0.45 Kw Attente:P H250	
MEUBLE REFRIGERE EN SOUBASSEMENT - 2 TIROIRS AVEC BAC PVC - BI TEMPERATURE +15°C -22°C - GROUPE LOGE EN PARTIE ARRIERE	FRD020	1		880x880x900	230V -0.5 Kw Attente:C H120	
LAVE MAINS REGLEMENTAIRE	HYG007	1		450x350x500		EF:15/21-0.1l/s- EC:15/21-0.1l/s- EU:40mm-H010
ECRAN AFFICHAGE DYNAMIQUE	INF048	1	H		230V -0.2 Kw Attente:P H250	
PLAYER POUR ECRAN AFFICHAGE DYNAMIQUE	INF049	1	H		230V -0.2 Kw Attente:P H250	
CANIVEAU DE SOL 300 X 300 - TELESCOPIQUE	INO056	1		300x300		EU:100mm-Caniv.
TABLE MOBILE SANS DOSSERET SUR MESURES - ETAGERE BASSE	INO065	1		700x500x900		
CAFETERIA - POLE PIZZAS						
FOUR A PIZZA A CONVOYEUR - 200-220 PIZZAS / HEURE SUR SUPPORT MOBILE	CUI011	1		1650x2180x1200	400V -24.9 Kw Attente:C H060	
ETUVE MOBILE 15 NIV GN1/1	CUI026	2		530x800x1500	400V -1.2 Kw Attente:P H120	
CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES 2 PILES - DIAMETRE ASSIETTES 215-320 MM	DIS028	2		1000x500x970	230V -2 Kw Attente:P H120	
MEUBLE NEUTRE AVEC RAMPE - BAIE LIBRE - 2 ETAGERES CHAUFFANTES - SERVICE PIZZAS	DIS041	1		1600x900x900	230V -3 Kw Attente:C H060	
MEUBLE BAIN MARIE A AIR 4 BACS SUR BAIE LIBRE + ETAGERE CHAUFFANTE AVEC PARE HALEINE - HORLOGE DE FONCTIONNEMENT PROGRAMMABLE	DIS059	1		1500x1100x900	400V -3 Kw Attente:C H060	
LAMPE CHAUFFANTE A FIXER AU PLAFOND	DIS068	5		270x270x1500	230V -0.25 Kw Attente:P HPLF	
ARMOIRE FROIDE A 1 CHARIOT GN 2/1	FRD018	1		1000x1000x2400	230V -0.7 Kw Attente:P H250	
LAVE MAINS REGLEMENTAIRE	HYG019	1		450x350x500		EF:15/21-0.1l/s- EC:15/21-0.1l/s- EU:40mm-H010
ECRAN AFFICHAGE DYNAMIQUE	INF046	1	H		230V -0.2 Kw Attente:P H250	
PLAYER POUR ECRAN AFFICHAGE DYNAMIQUE	INF047	1	H		230V -0.2 Kw Attente:P H250	
CANIVEAU DE SOL 300 X 300 - TELESCOPIQUE	INO057	1		300x300		EU:100mm-Caniv.
TABLE MOBILE SANS DOSSERET SUR MESURES - ETAGERE BASSE	INO058	1		700x500x900		
CAFETERIA - ZONE CAISSES						
MEUBLE CAISSE - RAMPE A DROITE	DIS013	1		1100x1100x900	230V -1 Kw Attente:C H060	
MEUBLE CAISSE - RAMPE A GAUCHE	DIS014	1		1100x1100x900	230V -1 Kw Attente:C H060	
MEUBLE DE DISTRIBUTION A VERRES (ETAGERES INCLINEES) 480 VERRES - SUR ROULETTES	DIS015	1		800x800x1550		

Généralités				Dimensions (en mm)	Electricité	Plomberie
Matériel	Repère	Nbre	Rec	Larg x Prof x Haut		
MEUBLE DE DISTRIBUTION NEUTRE EN ANGLE - 2 PC SUR MUR - RETOUR DE RAMPE COTE DROIT	DIS016	1		1500x800x1600	230V -2 Kw Attente:C H060	
MEUBLE DE DISTRIBUTION NEUTRE EN ANGLE - 2 PC SUR MUR - RETOUR DE RAMPE COTE GAUCHE	DIS017	1		1500x800x1600	230V -2 Kw Attente:C H060	
MEUBLE DE PRESENTATION REFRIGERE AVEC VITRINE - CUVE 140MM - 3 GN 1/1 - GROUPE LOGE - BAIE LIBRE	DIS063	2		1300x1100x1600	230V -1.1 Kw Attente:C H060	EU:40mm-
ARMOIRE FROIDE BOISSONS A POSER SUR MEUBLE	FRD045	2	H	600x600x600	230V -0.2 Kw Attente:P H120	
CAFETERIA - ZONE PLATEAUX						
MEUBLE DE DISTRIBUTION A PLATEAUX ET COUVERTS - SUR ROULETTES	DIS001	1		1300x860x1400		
HALL RESTAURANT						
PLAYER POUR ECRAN AFFICHAGE DYNAMIQUE	INF052	1	H		230V -0.2 Kw Attente:P H250	
ECRAN AFFICHAGE DYNAMIQUE	INF053	1	H		230V -0.2 Kw Attente:P H250	
LIBRE SERVICE						
FOUR MICRO-ONDES AIR PULSE - CUISSON ACCELEREE - COLORIS NOIR	CUI035	1	H	407x600x600	230V -2.9 Kw Attente:P H120	
GONDOLE REFRIGEREE "COCA COLA"	DIS033	1	R	880x700x2140	400V -0.8 Kw Attente:C H060	
GONDOLE REFRIGEREE "ENODIS"	DIS034	4	R	1005x700x2060	400V -0.8 Kw Attente:C H060	
ECRAN AFFICHAGE DYNAMIQUE	INF050	1	H		230V -0.2 Kw Attente:P H250	
PLAYER POUR ECRAN AFFICHAGE DYNAMIQUE	INF051	1	H		230V -0.2 Kw Attente:P H250	
RESTAURANT						
FOUR MICRO-ONDES PREPROGRAMMABLE	CUI032	4	H	600x400x300	230V -2 Kw Attente:P H120	
FONTAINE A POSER SUR MEUBLE - USAGE MIXTE - EAU FRAICHE - EAU GAZEUSE - EAU CHAUDE	FRD031	2		350x550x400	230V -1.8 Kw Attente:P H120	EF:15/21-0.1l/s-VH030 EU:40mm-H010
CHARIOT DE DEBARRASSAGE 2 x 12 PLATEAUX	MAN055	1		950x650x1900		

4 DESCRIPTION DU LOT 9

4.1 CUISSON

4.1.1 Prescriptions générales

Pour tous les appareils mis en place dans la cuisine, il devra être tenu compte obligatoirement des indications suivantes :

- l'acier inox utilisé pour les dessus, les revêtements de façades, les côtés et les châssis des appareils, sera de la nuance précisé dans les généralités au présent CCTP.
- les dessus des appareils, quand ils existent, seront en acier inox de 25/10è d'épaisseur minimum,
- les façades et les côtés seront en tôle d'acier inox de 10/10è d'épaisseur minimum,
- toutes les ferrures, garnitures, manettes de manœuvre seront en acier inox,
- les robinetteries employées seront de manœuvre facile,
- les parties intérieures des appareils seront en tôle d'acier inoxydable ou traitées contre la corrosion. Le traitement par la peinture est proscrit,
- les châssis des appareils auront une inertie suffisante pour assurer la rigidité satisfaisante des ensembles. Ils seront en inox
- les arrivées d'eau pour chaque appareil ou groupe d'appareils seront pourvues d'un robinet d'arrêt parfaitement accessible,
- la liaison entre les éléments voisins, s'il a lieu, sera assurée mécaniquement et devra permettre une étanchéité satisfaisante,
- les marmites, tables chaudes, friteuses et fours seront efficacement calorifugés ; le calorifuge employé devra être imputrescible, hydrofuge, non sujet au tassement dans le temps, stable physiquement (désagrégation et délitage),
- tous les appareils seront montés sur pieds ou roulettes résistants aux agents chimiques destinés à l'entretien courant des sols et des appareils,
- les roulettes devront être en caoutchouc à bandage non traçant avec protections d'angles ; elles seront pour leur moitié équipées de freins,
- la hauteur des pieds sera de 150 mm minimum afin de faciliter le nettoyage du sol sous les appareils (pour le four mixte)
- les métaux employés, dans la mesure où il y aura association, ne devront pas dépasser une température de 45°C en façade des appareils et le dessus de ces mêmes appareils ne devra pas avoir une température supérieure à 100°C ; toutefois, les cadres entourant les plaques de cuisson ne seront pas visés par ces exigences du fait qu'ils risquent par conductibilité d'atteindre des températures supérieures,
- une plaque signalétique donnant la date de fabrication, la puissance, l'agent thermique employé sera fixée sur chaque appareil ou groupe d'appareils,
- un contrôle des appareils en cours de montage à l'usine pourra être fait par le maître d'œuvre et le B.E.T.,
- les robinetteries équipant le matériel de cuisine devront toutes être choisies chez le même fabricant, de façon à obtenir une homogénéité parfaite de l'installation.

4.1.2 Prescriptions détaillées

ADOUCCISSEUR EAU FROIDE POUR FOUR MIXTE

Description

- Cuve en PE alimentaire traité anti-UV en une pièce
- Pouvoir d'échange minimal : 55m3.°TH
- Réserve de sel de 35 kg
- Résine agréée consommation humaine
- Modèle Volumétrique électronique sur alimentation électrique
- Support mobile
- Livré avec attestation de conformité sanitaire, test TH, by-pass, 1ere charge de sel
- Raccordement par flexibles inox

Repère : CUI043 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE MENU ACADEMIQUE ET GRILLADES

DEPOSE ET EVACUATION DE TOUS LES MATERIELS NON RECUPERES - Y COMPRIS EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

A prévoir au titre de ce repère la dépose, l'évacuation et la mise en décharge agréée de l'ensemble des équipements de cuisine présents sur site

Repère : CUI036 | Nbre : 1 | Local : .DOTATION GENERALE

ETUVE MOBILE 15 NIV GN1/1

Description

- Dimensions et capacités indiquées sur la liste du matériel.
- Construction monocoque
- L'ensemble des tableaux de commande sera à touches électromécaniques, résistant, durable et étanche.
- Energie électrique
- Ecartement minimum utile entre chaque niveau : 90 mm.
- Construction tout inox
- Accès porte unique
- Charnières et fermeture à loqueteau en acier chromé
- Fermeture à clé de la porte
- Joint de porte assurant l'étanchéité par compression
- 4 Roulettes diam 125 en acier inox 18/10 non traçantes ; 2 roulettes fixes en partie arrière; 2 roulettes directrices avec frein en partie avant .
- Isolation : polyuréthane injecté épaisseur 60 mm, sans CFC
- 2 poignées latérales et 2 poignées arrières de manutention
- Température intérieure : + 75°C / + 80°C
- Régulation par thermostat de précision
- Minuteur, thermomètre d'affichage de température
- Température pré-réglée à 140 ° modifiable
- Protection périphérique anti-chocs.
- Le tableau de commande permet d'accéder aux fonctions suivantes : Touche Marche/ Arrêt
- L'électronique assure en particulier :
- L'affichage digital de la température intérieure
- La régulation de la température intérieure

- Alarme sonore
- L'entretien est facilité par la présence des caractéristiques suivantes :
- Angles intérieurs arrondis (rayon 12 mm)
- Aménagement intérieur facilement démontable
- Joints de portes avec profil arrondi spécial anti-salissures et anti-chocs
- Caractéristiques du système électrique de chauffage :
- Chauffage par résistance électrique étanche en acier inox
- Gaine de soufflage et diffusion d'air en acier inox
- Ventilateur centrifuge en plafond avec moteur extérieur
- Thermostat de sécurité

Repère : CUI008 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE MENU ACADEMIQUE ET GRILLADES

Repère : CUI026 | Nbre : 2 | Local : CAFETERIA – POLE PIZZAS

FOUR A PIZZA A CONVOYEUR - 200-220 PIZZAS / HEURE SUR SUPPORT MOBILE

Dimensions, raccords selon liste du matériel

Accessoire complémentaire :

- 1 pelle à pizza

Caractéristiques techniques

- Construction tout acier acier inoxydable
- Largeur de la bande transporteuse : 80 cm.
- Porte latérale isolée équipée de double vitrage.
- Vitesse du tapis roulant réglable de 1 min 45 sec à 30 min
- Panneau de contrôle électronique.
- Programmes de cuisson réglables
- Support de four mobile
- Tapis transporteur à rotation continue
- Température : 320°C max

Repère : CUI011 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE PIZZAS

FOUR MICRO-ONDES AIR PULSE - CUISSON ACCELEREE - COLORIS NOIR

Repère : CUI035 | Nbre : 1 | Local : LIBRE SERVICE

Matériel Hors Opération acquis directement par le maître d'ouvrage

FOUR MICRO-ONDES PREPROGRAMMABLE

Repère : CUI032 | Nbre : 4 | Local : RESTAURANT

Matériel Hors Opération acquis directement par le maître d'ouvrage

FOUR MIXTE ELEC. 06 NIV GN1/1 SUR SUPPORT A GRILLES + EMPLACEMENT ADOUCISSEUR

Description

Structure et habillage entièrement en acier inoxydable

Dimensions, capacité, puissance et raccords indiqués sur la liste du matériel.

- Cuve intérieure à angles arrondis
- Porte avec hublot double vitrage sécurisé anti choc
- Événement incorporé

- Vidange automatique avec rinçage de la chaudière
- Affichage digital de la température
- Chauffage par chaudière
- Fond de l'enceinte en pointe de diamant pour une meilleure évacuation
- Filtre à graisse démontable sans outils pour le nettoyage
- Guide d'entrée du chariot.
- Éclairage intérieur four.
- Piétements munis de vérins pour mise à niveau.
- Douchette de nettoyage
- L'eau froide adoucie sera produite par le présent lot.
- Le branchement direct des évacuations sur le réseau est interdit une disconnexion sera à prévoir obligatoirement.
- Rejet de préférence dans une évacuation en attente par l'intermédiaire d'un tube vertical DIA. 100 avec évent en tube cuivre toute hauteur du four
- Sonde à cœur
- Tableau de commandes comprenant
- Sélecteur de programme four, vapeur et combiné vapeur air pulsé.
- Régulation automatique réglable de 0°C à 300°C.
- Témoins de contrôle température, de manque d'eau de mise sous tension et de chauffe.
- Minuterie de 0 à 120 minutes.
- Interrupteur de mise en marche de la sonde à cœur.
- 9 programmes de cuisson

Accessoires à prévoir par four :

	6 niv GN1/1	6 niv GN2/1	10 niv GN1/1	10 niv GN2/1	20 niv GN1/1	20 niv GN2/1
Bac GN 1/1 plein prof. 65mm	6	12	10	20	20	40
Bac GN 1/1 perforé prof. 65 mm	6	12	10	20	20	40
Bac GN 1/1 plein prof. 150 mm	3	6	5	10	10	20
Grille inox GN 1/1	6	12	10	20	20	40
Chariot d'enfournement					1	1
Table support avec supports bacs	1	1	1	1		

Repère : CUI042 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE MENU ACADEMIQUE ET GRILLADES

FRITEUSE ELECTRIQUE 21 LITRES 1 PANIER

Dimensions, raccordements selon liste du matériel

Nombre de cuve : 1

Nombre de paniers : 2

Capacité approximative en huile : 18-21 litres

Agent thermique : Electricité

Production 45 kg/h

Caractéristiques techniques :

- Structure et habillage en acier inox
- Cuve en acier inox avec couvercle amovible
- Filtration semi-automatique
- Panneau de commande par écran interactif 7 pouces – étanche XP4
- Trop plein anti débordement

- Panier en fil étamé
- Limiteur de température contre les surchauffes ou le manque d'huile
- Les commandes de température et de durée de cuisson seront digitales
- Relevage des paniers automatique et indépendant
- Panier filtre dans le placard sous la friteuse
- Couvercle anti-feu
- Cuve de cuisson moulée
- Système de supervision à distance

Repère : CUI024 | Nbre : 2 | Local : CAFETERIA - POLE MENU ACADEMIQUE ET GRILLADES

GRILL A CONVOYEUR A POSER SUR MEUBLE - LARGEUR TAPIS 400MM

Dimensions, raccordements selon liste du matériel

Caractéristiques techniques

- Grill à convoyeur
- Deux tapis
- Chauffage électrique
- Type Nieco JF62-2 ou équivalent
- Régulation thermostatique.
- Interruption de fonctionnement et voyant lumineux.

Repère : CUI064 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE MENU ACADEMIQUE ET GRILLADES

4.2 DISTRIBUTION

4.2.1 Prescriptions générales

Les meubles seront regroupés en un module linéaire.

Les jonctions entre meubles seront invisibles

Meubles

Meubles dessous ouvert,

Dessus plateaux inox assemblés à bord franc.

Retombée en face avant de 50 mm environ

Hauteurs des meubles

Rampe 860 mm

Meuble 90 mm

Etagère la plus haute 1500 mm

Vitrine (hors tout) 900 mm

Les meubles seront montés sur pieds en tube d'inox diamètre 60mm, hauteur 150 mm, réglables

Toutes les parties en contact avec les denrées seront traitées en inox poli au grain 220

Dessus en inox 18-10 mat, épaisseur 20/10e, avec bord avant rayonné

Les cuves et intérieurs des meubles frigorifiques ou chauffants seront tout inox 18-10, épaisseur 20/10e. Les cuves seront toutes à angles rayonnés

Colonnettes de présentoirs diamètre 45mm avec embases rayonnées

Façade

Réalisée en panneaux menuisés CTBH stratifiés continus et calepinés (assemblage des panneaux à bord franc) – calepinage indépendant de celui des meubles

Coloris au choix de l'architecte – teinte mate

Plinthes

En pied de façade, plinthe inox en « L » inversé

Hauteur 15 cm, en retrait de 50mm

Rampe à plateaux

Support : console inox fixée dans le châssis du meuble

Rampes : 3 tubes ronds diamètre 32mm avec crosses d'extrémité

La rampe sera conforme aux prescriptions réglementaires en matière d'accessibilité aux personnes en situation de handicap (hauteur, épaisseur, espace libre dessous)

Autres dispositions

Dessous des meubles : ouverts ; sauf caisson groupe frigo ; bandeau inférieur pour boutons de commandes. Boutons de commande et de programmation sensitifs. Voyants lumineux

4.2.2 Prescriptions détaillées

CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES 2 PILES - DIAMETRE ASSIETTES 215-320 MM

Description

- Chauffe assiettes mobile à pile(s) de 70 assiettes à niveau constant.
- Diamètre réglable maximal des assiettes de 230 MM.
- L'ensemble de l'élévateur est en acier inoxydable.
- La cuve est calorifugée.
- Le chauffage par résistances est régulé par thermostat.
- 4 roues pivotantes à bandage non traçant dont deux avec frein

Repère : DIS005 | Nbre : 2 | Local : CAFETERIA - POLE MENU ACADEMIQUE ET GRILLADES

Repère : DIS028 | Nbre : 2 | Local : CAFETERIA - POLE PIZZAS

FACADE ET RAMPE A PLATEAUX

Dimensions, raccordements selon liste du matériel

- Caractéristiques techniques
- Conforme aux prescriptions générales
- Piétements équipés de vérins pour mise à niveau
- Rampe à plateaux

Repère : DIS004 | Nbre : 2 | Local : CAFETERIA - POLE MENU ACADEMIQUE ET GRILLADES

GONDOLE REFRIGEREE "COCA COLA"

Repère : DIS033 | Nbre : 1 | Local : LIBRE SERVICE

Matériel récupéré

GONDOLE REFRIGEREE "ENODIS"

Repère : DIS034 | Nbre : 4 | Local : LIBRE SERVICE

Matériel récupéré

LAMPE CHAUFFANTE A FIXER SOUS FAUX PLAFOND - FINITION INOX

Description

- Lampe à infrarouge puissance 250W
- Réglable en hauteur de 700 à 1800 mm
- Finition chromée

Repère : DIS068 | Nbre : 5 | Local : CAFETERIA - POLE PIZZAS

Repère : DIS069 | Nbre : 6 | Local : CAFETERIA - POLE MENU ACADEMIQUE ET GRILLADES

MEUBLE BAIN MARIE A AIR 5 BACS SUR BAIE LIBRE + ETAGERE CHAUFFANTE

Meuble avec retour(s) de façade pour emplacement chariot chauffe assiettes (selon plan)

Accessoires

- Fournitures de 3 jeux de bacs (GN 1/1 x 150) en inox avec couvercles par meuble.

Description

- Dessus en acier inox d'épaisseur 20/10ème.
- Cuve en acier inox d'épaisseur 10/10ème.

- Système de chauffage par air pulsé tangentiel
- Carcasse porteuse en tôle d'acier inox pliée avec revêtement intérieur et extérieur en acier inox.
- Isolation en laine de roche de 30 mm d'épaisseur.
- Dessous ouvert sur baie libre, sans étagère
- Piétements en tube carré inox avec vérins de réglage.
- 1 Présentoir chauffant selon prescriptions générales
- Bras de retour en façade pour incorporation d'un chariot chauffe assiettes
- 1 prise électrique de chaque côté du meuble pour branchement chariot chauffe assiettes

Repère : DIS006 | Nbre : 2 | Local : CAFETERIA - POLE MENU ACADEMIQUE ET GRILLADES

MEUBLE BAIN MARIE A AIR 4 BACS SUR BAIE LIBRE + ETAGERE CHAUFFANTE AVEC PARE HALEINE - HORLOGE DE FONCTIONNEMENT PROGRAMMABLE

Meuble avec retour(s) de façade pour emplacement chariot chauffe assiettes (selon plan)

Accessoires

- Fournitures de 3 jeux de bacs (GN 1/1 x 150) en inox avec couvercles par meuble.

Description

- Dessus en acier inox d'épaisseur 20/10ème.
- Cuve en acier inox d'épaisseur 10/10ème.
- Système de chauffage par air pulsé tangentiel
- Carcasse porteuse en tôle d'acier inox pliée avec revêtement intérieur et extérieur en acier inox.
- Isolation en laine de roche de 30 mm d'épaisseur.
- Dessous ouvert sur baie libre, sans étagère
- Piétements en tube carré inox avec vérins de réglage.
- 1 Présentoir chauffant selon prescriptions générales
- Bras de retour en façade pour incorporation d'un chariot chauffe assiettes
- 1 prise électrique de chaque côté du meuble pour branchement chariot chauffe assiettes

Repère : DIS059 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE PIZZAS

MEUBLE CAISSE - RAMPE A DROITE

Dimensions, raccords selon liste du matériel

- Caractéristiques techniques
- Structure en acier inoxydable
- Piétements équipés de vérins pour mise à niveau
- Tiroir inox avec serrure
- Repose pieds incliné revêtu de caoutchouc anti dérapant
- Plan neutre en partie avant pour la mise en place d'une panier à pain (non fournie)
- Percement avec passe câbles dans le plateau supérieur

Repère : DIS013 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - ZONE CAISSES

MEUBLE CAISSE - RAMPE A GAUCHE

Dimensions, raccords selon liste du matériel

- Caractéristiques techniques
- Structure en acier inoxydable
- Piétements équipés de vérins pour mise à niveau
- Tiroir inox avec serrure
- Repose pieds incliné revêtu de caoutchouc anti dérapant
- Plan neutre en partie avant pour la mise en place d'une panier à pain (non fournie)
- Percement avec passe câbles dans le plateau supérieur

Repère : DIS014 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - ZONE CAISSES

MEUBLE D'ANGLE

Dimensions, raccords selon liste du matériel

Caractéristiques techniques

- Structure en acier inoxydable
- Piétements équipés de vérins pour mise à niveau
- Rampe à plateaux
- Plateau neutre

Repère : DIS002 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE MENU ACADEMIQUE ET GRILLADES

MEUBLE DE DISTRIBUTION A PLATEAUX ET COUVERTS - SUR ROULETTES

Composition

- 4 bacs en copolyster GN 1/1 prof 20 cm par meuble
- Description
- Construction tout inox
- Dessous ouvert avec étagère intermédiaire
- Modèle sur piétements avec vérins de réglage pour mise à niveau.

Repère : DIS001 | Nbre : 2 | Local : CAFETERIA - ZONE PLATEAUX

MEUBLE DE DISTRIBUTION A VERRES (ETAGERES INCLINEES) 480 VERRES - SUR ROULETTES

Description

- 8 étagères pour 60 verres dia7.5 cm par meuble soit 420 verres par meuble
- Construction tout inox
- Dessous fermé par l'habillage stratifié 4 côtés
- Présentoirs montés sur colonnettes inox diamètre 40 mm
- Portique inox avec 8 niveaux inclinés équipés de guides verres.
- Modèle sur piétements avec vérins de réglage pour mise à niveau.

Repère : DIS015 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - ZONE CAISSES

MEUBLE DE DISTRIBUTION NEUTRE EN ANGLE - 2 PC SUR MUR - RETOUR DE RAMPE COTE DROIT

Dimensions, raccords selon liste du matériel

Caractéristiques techniques

- Structure en acier inoxydable

- Piétements équipés de vérins pour mise à niveau
- Rampe à plateaux
- Plateau neutre
- 2 PC Mono sur mur

Repère : DIS016 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - ZONE CAISSES

MEUBLE DE DISTRIBUTION NEUTRE EN ANGLE - 2 PC SUR MUR - RETOUR DE RAMPE COTE GAUCHE

Dimensions, raccords selon liste du matériel

- Caractéristiques techniques
- Structure en acier inoxydable
- Piétements équipés de vérins pour mise à niveau
- Rampe à plateaux
- Plateau neutre
- 2 PC Mono sur mur

Repère : DIS017 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - ZONE CAISSES

MEUBLE DE DISTRIBUTION NEUTRE D'ANGLE - SANS RAMPE - SUR MESURES POUR INTEGRATION POTEAU

Dimensions, raccords selon liste du matériel

- Caractéristiques techniques
- Structure en acier inoxydable
- Piétements équipés de vérins pour mise à niveau
- Plateau neutre avec dossier et découpe pour intégration poteau – prise de cotes sur site

Repère : DIS066 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE FROID

MEUBLE DE PRESENTATION NEUTRE A PLATEAUX

Dimensions, raccords selon liste du matériel

- Caractéristiques techniques
- Structure en acier inoxydable
- Piétements équipés de vérins pour mise à niveau
- Plateau neutre
- Meuble sans structure à couverts hauteur 600 mm

Repère : DIS061 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA – POLE FROID

MEUBLE DE PRESENTATION REFRIGERE AVEC VITRINE - CUVE VENTILEE 200MM - 5 GN 1/1 - 3 ETAGERES - GROUPE LOGE - BAIE LIBRE - ACCES GROUPE ET COMMANDES EN FACADE COTE CONVIVES - IMPLANTATION ADOSSEE - ARRIERE DE VITRINE FIXE ET MIROIR - ENCADREMENT ARRIERE ENTRE VITRINE ET MUR - HORLOGE DE FONCTIONNEMENT PROGRAMMABLE

Description

- Dimensions indiquées sur la liste du matériel
- Dessus en acier inoxydable d'épaisseur 20/10ème à bord tombé de 30 mm.
- Châssis et piétement en inox équipé de vérins inox réglables.

- Habillage intérieur et extérieur en acier inox .
- En partie basse intérieure, il sera prévu un profil de retenue d'eau et évaporation des condensats par résistance électrique
- Case à compresseur monté sur tiroir avec panneau d'aération démontable.
- Bandeau en partie haute comportant les commandes marche/ arrêt et le voyant de contrôle.
- Isolation de la cuve par mousse de polyuréthane injectée et expansée.
- Habillage coté convives selon prescriptions générales
- Vitrine réfrigérée ventilée :
- Tous côtés de la vitrine en verre trempé triple vitrage
- Structure support en acier inox
- Trois niveaux de stockage réglables sur étagères en grilles inox
- Éclairage incorporé
- Réfrigération par évaporateur ventilé avec détendeur à flux frontal et reprise arrière
- Arrière de vitrine fixe avec finition miroir
- Cadre inox en arrière de vitrine entre vitrine et mur, démontable, pour prévenir l'accumulation de poussières
- Rideau textile PVC thermique à enroulement automatique côté public
- Contrôle de la température par indicateur digital - température 0 / +4°C garantie pour température ambiante de 30°C
- Composition
- 1 vitrine réfrigérée
- 1 groupe compresseur logé, accès en façade avant
- Dessous neutre

Repère : DIS062 | Nbre : 3 | Local : CAFETERIA - POLE FROID

MEUBLE DE PRESENTATION REFRIGERE AVEC VITRINE - CUVE VENTILEE 200MM - 3 GN 1/1 - 3 ETAGERES - GROUPE LOGE - BAIE LIBRE - ACCES GROUPE ET COMMANDES EN FACADE COTE CONVIVES - IMPLANTATION ADOSSEE - ARRIERE DE VITRINE FIXE ET MIROIR - ENCADREMENT ARRIERE ENTRE VITRINE ET MUR - HORLOGE DE FONCTIONNEMENT PROGRAMMABLE

Description

- Dimensions indiquées sur la liste du matériel
- Dessus en acier inoxydable d'épaisseur 20/10ème a bord tombé de 30 mm.
- Châssis et piétement en inox équipé de vérins inox réglables.
- Habillage intérieur et extérieur en acier inox .
- En partie basse intérieure, il sera prévu un profil de retenue d'eau et évaporation des condensats par résistance électrique
- Case à compresseur monté sur tiroir avec panneau d'aération démontable.
- Bandeau en partie haute comportant les commandes marche/ arrêt et le voyant de contrôle.
- Isolation de la cuve par mousse de polyuréthane injectée et expansée.
- Habillage coté convives selon prescriptions générales
- Vitrine réfrigérée ventilée :
- Tous côtés de la vitrine en verre trempé triple vitrage
- Structure support en acier inox
- Trois niveaux de stockage réglables sur étagères en grilles inox
- Éclairage incorporé

- Réfrigération par évaporateur ventilé avec détendeur à flux frontal et reprise arrière
- Arrière de vitrine fixe avec finition miroir
- Cadre inox en arrière de vitrine entre vitrine et mur, démontable, pour prévenir l'accumulation de poussières
- Rideau textile PVC thermique à enroulement automatique côté public
- Contrôle de la température par indicateur digital - température 0 / +4°C garantie pour température ambiante de 30°C
- Composition
- 1 vitrine réfrigérée
- 1 groupe compresseur logé, accès en façade avant
- Dessous neutre

Repère : DIS060 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE FROID

MEUBLE DE PRESENTATION REFRIGERE AVEC VITRINE - CUVE 140MM - 3 GN 1/1 - GROUPE LOGE - BAIE LIBRE

Description

- Dimensions indiquées sur la liste du matériel
- Dessus en acier inoxydable d'épaisseur 20/10ème a bord tombé de 30 mm.
- Châssis et piétement en inox équipé de vérins inox réglables.
- Habillage intérieur et extérieur en acier inox .
- En partie basse intérieure, il sera prévu un profil de retenue d'eau et évaporation des condensats par résistance électrique
- Case à compresseur monté sur tiroir avec panneau d'aération démontable.
- Bandeau en partie haute comportant les commandes marche/ arrêt et le voyant de contrôle.
- Isolation de la cuve par mousse de polyuréthane injectée et expansée.
- Habillage coté convives selon prescriptions générales
- Vitrine réfrigérée ventilée :
- Tous côtés de la vitrine en verre trempé triple vitrage
- Structure support en acier inox
- Trois niveaux de stockage réglables sur étagères en grilles inox
- Éclairage incorporé
- Réfrigération par évaporateur ventilé avec détendeur à flux frontal et reprise arrière
- Arrière de vitrine fixe avec finition miroir
- Cadre inox en arrière de vitrine entre vitrine et mur, démontable, pour prévenir l'accumulation de poussières
- Rideau textile PVC thermique à enroulement automatique côté public
- Contrôle de la température par indicateur digital - température 0 / +4°C garantie pour température ambiante de 30°C
- Composition
- 1 vitrine réfrigérée
- 1 groupe compresseur logé, accès en façade avant
- Dessous neutre

Repère : DIS063 | Nbre : 2 | Local : CAFETERIA – ZONE CAISSES

MEUBLE LIBRE SERVICE LEGUMES - CHAUFFANT A AIR 5 BACS SUR BAIE LIBRE + ETAGERE CHAUFFANTE 2 PARE HALEINE - 2 RAMPES A PLATEAUX - FACADE STRATIFIE 4 COTES

Meuble avec retour(s) de façade pour emplacement chariot chauffe assiettes (selon plan)

Accessoires

- Fournitures de 3 jeux de bacs (GN 1/1 x 150) en inox avec couvercles par meuble.

Description

- Dessus en acier inox d'épaisseur 20/10ème.
- Cuve en acier inox d'épaisseur 10/10ème.
- Système de chauffage par air pulsé tangentiel
- Carcasse porteuse en tôle d'acier inox pliée avec revêtement intérieur et extérieur en acier inox.
- Isolation en laine de roche de 30 mm d'épaisseur.
- Piétements en tube carré inox avec vérins de réglage.
- 2 Rampes à plateaux
- Façade stratifiée 4 côtés
- Etagère chauffante et 2 pare haleine

Repère : DIS067 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE FROID

MEUBLE LIBRE SERVICE LEGUMES - MIXTE CHAUD-FROID PAR 1 PLAQUE 3 GN 1/1 ET 1 PLAQUE 2 GN 1/1 - ETAGERE CHAUFFANTE 2 PARE HALEINE - 2 RAMPES A PLATEAUX - FACADE STRATIFIE 4 COTES - GROUPES LOGES

Meuble avec retour(s) de façade pour emplacement chariot chauffe assiettes (selon plan)

Accessoires

- Fournitures de 3 jeux de bacs (GN 1/1 x 150) en inox avec couvercles par meuble.

Description

- Dessus en acier inox d'épaisseur 20/10ème.
- Dessus plaques mixtes chaud + froid à commandes et régulations séparées
- Carcasse porteuse en tôle d'acier inox pliée avec revêtement intérieur et extérieur en acier inox.
- Piétements en tube carré inox avec vérins de réglage.
- Piétements équipés de vérins pour mise à niveau
- 2 Rampes à plateaux
- Façade stratifiée 4 côtés
- Etagère chauffante et 2 pare haleine

Repère : DIS070 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE FROID

MEUBLE NEUTRE AVEC RAMPE - BAIE LIBRE

Dimensions, raccordements selon liste du matériel

- Caractéristiques techniques
- Structure en acier inoxydable
- Piétements équipés de vérins pour mise à niveau
- Rampe à plateaux
- Plateau neutre

Repère : DIS038 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE MENU ACADEMIQUE ET GRILLADES

MEUBLE NEUTRE AVEC RAMPE - BAIE LIBRE - 2 ETAGERES CHAUFFANTES - SERVICE PIZZAS

Dimensions, raccords selon liste du matériel

- Caractéristiques techniques
- Structure en acier inoxydable
- Piétements équipés de vérins pour mise à niveau
- Rampe à plateaux
- Plateau neutre

Repère : DIS041 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE PIZZAS

4.3 FROID

ARMOIRE FROIDE 650 L POSITIVE GN 2/1 - SEDA

Repère : FRD012 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE MENU ACADEMIQUE ET GRILLADES

Matériel récupéré

ARMOIRE FROIDE A 1 CHARIOT GN 2/1

Description

- Gaz : R290
- Construction entièrement en acier inox en panneaux démontables épaisseur 70 mm minimum
- Isolation en mousse de polyuréthane injectée.
- Angles intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Porte vitrée avec balais en partie basse pour assurer l'étanchéité au sol.
- Portes à serrure, avec décondamnation intérieure
- Joints de porte aéro magnétiques avec fermeture automatique.
- Serrures avec fermeture à clef.
- Réglage électronique de température avec indicateur extérieur.
- Équipement frigorifique en partie haute avec évaporateur encastré.
- Élimination des eaux de dégivrage par évaporation.
- Groupe logé

Accessoires :

- Fourniture de 1 chariot 20 niveaux GN 2/1, équipé de 20 grilles inox GN 2/1 par armoire
- Tableau de commandes en façade.
- Réglage électronique de température avec indicateur extérieur digital.
- 1 interrupteur voyant "marche arrêt".

Repère : FRD018 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE PIZZAS

ARMOIRE FROIDE BOISSONS A POSER SUR MEUBLE

Repère : FRD045 | Nbre : 2 | Local : CAFETERIA - ZONE CAISSES

Matériel Hors Opération acquis directement par le maître d'ouvrage

FONTAINE A POSER SUR MEUBLE - USAGE MIXTE - EAU FRAICHE - EAU GAZEUSE - EAU CHAUDE

Description

- Dimensions et débit selon liste de matériels
- Modèle à poser sur meuble.
- Eau froide distribuée : 3°C à 10°C
- Eau chaude distribuée : 98°C
- Panneau de contrôle high tech
- Façade en verre trempé noir avec insert en acier inoxydable anti-empreintes de doigts,
- Ecran bicolore de taille 128x64 et panneau de commande à écran tactile.
- Zone de distribution à hauteur réglable: à partir de 22 cm minimum à 27 cm
- La distribution d'eau chaude est protégée par un dispositif de sécurité.

- Les paramètres de fonctionnement doivent être définis par du personnel qualifié et protégés par un mot de passe.
- Contrôle des paramètres en temps réel
- Visualisation des paramètres suivants
 - Température de l'eau chaude / froide
 - Capacité et durée du système de filtration et de la lampe UV relative
 - Niveau de la bouteille de CO2
 - Date de la prochaine intervention d'assainissement

Repère : FRD031 | Nbre : 2 | Local : RESTAURANT

MEUBLE REFRIGERE EN SOUBASSEMENT - 2 TIROIRS AVEC BAC PVC - BI TEMPERATURE +15°C -22°C - GROUPE LOGE EN PARTIE ARRIERE

Dimensions, raccords selon liste du matériel

Caractéristiques techniques

- Construction tout inox
- Modèle fixe sur piétements
- Dessus inox sans dossier
- 2 tiroirs avec bac PVC
- Production frigorifique sur groupe logé
- Evaporateur statique
- Isolation de 60mm par mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation électronique.
- Température intérieure : -22°C à +15°C.

Repère : FRD020 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE MENU ACADEMIQUE ET GRILLADES

4.4 HYGIENE

LAVE MAINS REGLEMENTAIRE

Description

- Construction tout inox
- Cuve et plateaux emboutis monobloc, de forme courbe
- Type standard mural avec dossier, monobloc,
- Distribution de l'eau par action du genou
- Pré-mélangeur et clapet anti-retour visitable.
- Robinet thermostatique EF EC avec limiteur de débit
- Accessoires
- Brosse à ongles avec chaînette ☐oui
- Poubelle sous le lave mains décrochable ☐oui
- Distributeur à papier ☐oui (bobine moyenne)
- Distributeur à savon liquide ☐oui (500ml)

Repère : HYG007 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE MENU ACADEMIQUE ET GRILLADES

Repère : HYG019 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE PIZZAS

4.5 INFORMARTIQUE

ECRAN AFFICHAGE DYNAMIQUE

Repère : INF046 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE PIZZAS

Matériel Hors Opération acquis directement par le maître d'ouvrage

Repère : INF048 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE MENU ACADEMIQUE ET GRILLADES

Matériel Hors Opération acquis directement par le maître d'ouvrage

Repère : INF050 | Nbre : 1 | Local : LIBRE SERVICE

Matériel Hors Opération acquis directement par le maître d'ouvrage

Repère : INF053 | Nbre : 1 | Local : HALL RESTAURANT

Matériel Hors Opération acquis directement par le maître d'ouvrage

PLAYER POUR ECRAN AFFICHAGE DYNAMIQUE

Repère : INF047 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE PIZZAS

Matériel Hors Opération acquis directement par le maître d'ouvrage

Repère : INF049 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE MENU ACADEMIQUE ET GRILLADES

Matériel Hors Opération acquis directement par le maître d'ouvrage

Repère : INF051 | Nbre : 1 | Local : LIBRE SERVICE

Matériel Hors Opération acquis directement par le maître d'ouvrage

Repère : INF052 | Nbre : 1 | Local : HALL RESTAURANT

Matériel Hors Opération acquis directement par le maître d'ouvrage

4.6 INOX

4.6.1 Prescriptions générales tables

- Nuance d'inox selon prescriptions du chapitre 2.1.5
- Construction tout inox ; parties visibles polies finition au grain 220
- Ossature, cadre support et piétements en tube circulaire inox avec vérins de réglage pour mise à niveau ou roulettes sans caoutchouc selon le cas
- Toutes tables mobiles montées sur roulettes à bandage non traçant. Pour les tables destinées à être adossées à un mur, un espace libre de 60 mm minimum sera prévu entre les pieds arrières et le mur,
- Dessus en tôle d'acier inox, épaisseur minimum 15/10è (pour longueur inférieure à 2000mm) et 20/10è (pour longueur supérieure à 2000mm), bords tombés de 40 à 50 mm avec repli
- Ce dessus sera collé sur latté ou agglo traité anti humidité, d'autres procédés peuvent être acceptés. Le système retenu pour le renfort du plateau sera imputrescible et stable dans le temps
- Dosseret arrière ou sur les côtés hauteur 100 mm minimum avec repli, fermé aux extrémités, angle intérieur du dosseret arrondi, rayon de 3,5mm minimum
- La hauteur des dosserets sera uniforme pour toutes les tables et plonges.
- Les tables mobiles destinées à être adossées seront équipées d'un dosseret arrière.
- Les tables mobiles seront équipées de pare-chocs aux 4 angles,
- Sauf mention contraire, les tables ne seront pas équipées de tiroirs. Les tables seront équipées d'une étagère basse.

4.6.2 Prescriptions générales tables avec bac(s) et plonges

- Nuance d'inox selon prescriptions du chapitre 2.1.5
- Construction tout inox parties visibles polies finition au grain 220
- Ossature, cadre support, piétements et dosserets de même conception que pour les tables.
- Dessus et bacs en tôle d'acier inox épaisseur 20/10è avec bords anti-ruissellement.
- Les angles intérieurs des bacs seront arrondis rayon 30mm.
- Les bacs de plonge seront en 20/10è d'épaisseur
- Les fonds seront pentés, leurs angles arrondis et munis d'une bonde de vidange, tube à surverse et tôle perforée amovible de protection.
- D'une manière générale, toutes les évacuations se feront au dessus d'un caniveau. Les évacuations des bornes hygiène seront équipées d'un siphon et seront raccordées à une attente prévue au lot plomberie.
- Robinetterie mélangeuse sur colonnes techniques diamètre 15mm pour les bacs inférieurs à 800 x 600 et diamètre 20mm pour les bacs de 800 x 600 et plus.
- Le dessous des bacs sera insonorisé par plaque collée isolante
- La façade ainsi que les côtés visibles seront habillés en tôle d'acier inox épaisseur minimum 12/10è.
- Plonges mobiles : piétements avant sur vérins , piétements arrières sur roulettes fixes. Sinon, 4 piétements sur vérins
- Toutes les douchettes et robinetteries seront à la charge de ce lot, elles seront posées sur une colonne technique accrochée au mur
- La colonne technique est à la charge de ce lot

- Les percements dans les tables, plonges, etc... seront inutilisés et parfaitement rebouchés et polis.

4.6.3 Prescriptions détaillées

CANIVEAU DE SOL 300 X 300 - TELESCOPIQUE

Description

- réalisé en deux éléments :
- un élément fixe:
- Entièrement en tôle d'acier inox en forme de cuvette avec une bavette inox périphérique.
- Le tuyau d'évacuation en inox épaisseur 20/10e aura un diamètre extérieur de 110 mm.
- un élément amovible
- En tôle d'acier inox avec feuillure destinée à recevoir les caillebotis
- Cet ensemble est prévu pour être encastré dans l'élément fixe permettant un réglage en hauteur.
- Il comprend un panier perforé de retenue des déchets avec une poignée sur le dessus et une cloche formant siphon en dessous.
- Les caillebotis seront en acier inox en maille 20 x 20 - pour les caniveaux de grands formats ils seront prévus en deux éléments

Repère : INO056 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE MENU ACADEMIQUE ET GRILLADES

Repère : INO057 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE PIZZAS

TABLE MOBILE SANS DOSSERET SUR MESURES - ETAGERE BASSE

Description

- réalisé en deux éléments :
- un élément fixe:
- Entièrement en tôle d'acier inox en forme de cuvette avec une bavette inox périphérique.
- Le tuyau d'évacuation en inox épaisseur 20/10e aura un diamètre extérieur de 110 mm.
- un élément amovible
- En tôle d'acier inox avec feuillure destinée à recevoir les caillebotis
- Cet ensemble est prévu pour être encastré dans l'élément fixe permettant un réglage en hauteur.
- Il comprend un panier perforé de retenue des déchets avec une poignée sur le dessus et une cloche formant siphon en dessous.
- Les caillebotis seront en acier inox en maille 20 x 20 - pour les caniveaux de grands formats ils seront prévus en deux éléments

Repère : INO058 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE PIZZAS

Repère : INO065 | Nbre : 1 | Local : CAFETERIA - POLE MENU ACADEMIQUE ET GRILLADES

4.7 MANUTENTIONS

CHARIOT DE DEBARRASSAGE 2 x 12 PLATEAUX

Description

- Dimensions selon liste de matériels
- Nombre de niveaux selon liste de matériels
- Pour plateaux largeur 320 à 370 mm (chargement dans le sens de la largeur)
- Espacement entre plateaux : 125 mm
- Plateau supérieur selon liste de matériels
- Construction tout inox en tube inox carré 25 x 25 mm minimum
- Supports plateaux en fils d'inox soudés.
- Système anti-chute des plateaux
- Pare-chocs caoutchouté aux quatre angles.
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins, diamètre 125mm à chape polyamide.
- Habillages de côté stratifié, coloris aux choix selon palette élargie du fabricant

Repère : MAN055 | Nbre : 1 | Local : RESTAURANT