



<b>A - RECEPTION</b>			<b>N - LAVIERE</b>		
Rep A1	2	Siphon de sol 250 x 250	Rep N1	1	Table de tri déchets et dépose vaisselle avec rampe
Rep A2	1	Lave main à commande non manuelle	Rep N2	1	Table entrée machine à rouleaux et bac douchette
Rep A3	1	Poste de lavage et désinfection	Rep N3	1	Lave vaisselle + tunnel
<b>B - RESERVE SECHE</b>			Rep N4	1	Table sortie machine à rouleaux
Rep B1	1	Ens rayonnage	Rep N5	1	Lave mains à commande non manuelle
Rep B2	1	Siphon de sol 250 x 250	Rep N6	2	Caniveau de sol 1000 x 500
<b>C - RESERVE ENTRETIEN</b>			Rep N7	1	Siphon de sol 250 x 250
Rep C1	1	Ens rayonnage	Rep N8	1	Poste de lavage et désinfection
Rep C2	1	Siphon de sol 250 x 250	Rep N9	2	Socle à casier
<b>D - RESERVE LINGE SALE</b>			Rep N10	5	Chariot plateaux niveaux constant
Rep D1	1	Siphon de sol 250 x 250	Rep N11	1	Plonge mobile inox 1 bacs
<b>E - BUREAU CUISINE</b>			Rep N12	1	Chariot vide-déchets
Rep E1	1	Centrale de surveillance de température	Rep N13	1	Chariot à niveau constant chauffant à assiettes (existant)
<b>F - STOCKAGE FROID POSITIF</b>			<b>P - VESTIAIRE SANITAIRE HOMMES</b>		
Rep F1	1	Chambre froide repas livrés	Rep P1	1	Lave mains à commande non manuelle
Rep F2	1	Armoire froide positive 2 portes	Rep P2	1	Siphon de sol 250 x 250
Rep F3	1	Armoire froide négative 2 portes	Rep P3	3	Armoire vestiaire 2 cases
Rep F4	1	Ens rayonnage duralinox	<b>Q - VESTIAIRE SANITAIRE FEMMES</b>		
<b>G - PRODUCTION FRIGORIFIQUE</b>			Rep Q1	1	Lave mains à commande non manuelle
Rep G1	1	Groupe froid chambre froide repas livrés	Rep Q2	1	Siphon de sol 250 x 250
Rep G2	1	Groupe froid refroidissement préparation froide	Rep Q3	2	Armoire vestiaire 2 cases
<b>H - DECHETS ALIMENTAIRES</b>			<b>R - SAS ACCES</b>		
Rep H1	3	Siphon de sol	Rep R1	2	Siphon de sol 250 x 250
Rep H2	1	Poste de lavage et désinfection	<b>S - SELF - SERVICE</b>		
<b>J - DECONDITIONNEMENT</b>			Rep S1	1	Meuble mobile Distributeur plateaux /couverts/verres
Rep J1	1	Plonge inox 2 bacs 1 égouttoir	Rep S2	2	Vitrine réfrigérée encastrée Hors d'œuvre - Desserts 3 niveaux
Rep J2	1	Lave mains à commande non manuelle	Rep S3	1	Élément encastré chauffant verre trempé av présentoir chauffant
Rep J3	1	Chariot inox	Rep S4	2	Chariot niveau constant à assiettes chaudes
Rep J4	1	Siphon de sol inox 250 x 250	Rep S5	1	Bain marie 5 x GN 1/1 av présentoir
Rep J5	1	Poste de lavage et désinfection	Rep S6	1	Vitrine réfrigérée encastrée Desserts - Boissons
Rep J6	1	Armoire stérilisation à couteaux (existante)	Rep S7	1	Espace de présentation avec présentoir 1 niveau (pain,fruits,condiments)
Rep J7	1	Chariot vide-déchets	Rep S8	1	Meuble caisse et structures
<b>K - PREPARATIONS FROIDES</b>			Rep S9	2	Structure self-service
Rep K1	1	Réserve réfrigérée mobile 2 portillons	Rep S10	1	Élément grill 80 x 70
Rep K2	2	Meuble de rangement mobile inox	Rep S11	1	Friteuse av relevage auto 25 l
Rep K3	1	Lave mains à commande non manuelle	Rep S12	1	Meuble support grill réfrigéré
Rep K4	1	Armoire réfrigérée à chariot	Rep S13	1	Poste de salage
Rep K5	1	Siphon de sol inox 250 x 250	Rep S14	1	Lave mains à commande non manuelle
Rep K6	1	Poste de lavage et désinfection	Rep S15	1	Navette froide positive 15xGN1/1 (option)
Rep K7	1	Armoire stérilisation à couteaux (existante)	Rep S16	2	Siphon de sol
Rep K8	1	Etagère inox	<b>T - RESTAURANT</b>		
Rep K9	1	Batteur mélangeur 20 litres	Rep T1	2	Fontaine réfrigérée
Rep K10	1	Cutter	Rep T2	2	Micro- ondes
Rep K11	1	Coupe-légumes	<b>U - LOCAL MENAGE</b>		
Rep K12	3	Echelle 20x GN2/1	Rep U1	1	Rayonnage duralinox
Rep K13	1	Chariot vide-déchets	<b>V - CAFETERIA</b>		
Rep K14	1	Refroidissement local préparation froides	Rep V1	2	Micro- ondes
<b>L - OFFICE CHAUD</b>					
Rep L1	1	Fours mixtes multifonction superposés 10 x GN 1/1+ 6 x GN1/1			
Rep L2	1	Table de cuisson 2 foyers induction			
Rep L3	2	Eluve mobile 10 x GN 1/1			
Rep L4	1	Table du chef			
Rep L5	2	Table de travail mobile inox			
Rep L6	1	Lave main à commande non manuelle			
Rep L7	1	Caniveau de sol 500 x 500			
Rep L8	1	Siphon de sol 250 x 250			
Rep L9	1	Armoire stérilisation à couteaux (existante)			
Rep L10	1	Chariot vide-déchets			
<b>M - LAVAGE BATTERIE</b>					
Rep M1	1	Plonge inox 2 bacs			
Rep M2	1	Lave batterie (existante)			
Rep M3	1	Rayonnage mobile inox stockage et égouttage platerie			
Rep M4	1	Siphon de sol 250 x 250			
Rep M5	1	Chariot vide-déchets			

OUVRAGE

Réaménagement de la DILA  
Immeuble SIS  
26 rue Desaix – 75015 Paris

MAITRE D'OUVRAGE

Direction des Services Administratifs et Financiers  
20 Avenue de Ségur – TSA 70723  
75334 PARIS Cedex 07

ARCHITECTE

5 Cinq Architecture  
17 rue de la Fontaine  
77700 Serris

CUISINISTE

BBN CONSEILS  
69 ter Rue Jules Vallés 44340 BOUGUENAIS

IMPLANTATION  
DES EQUIPEMENTS CUISINE

ESQUISSE		AVANT PROJET SOMMAIRE		AVANT PROJET DETAILLE		DCE	
IND.	Date	MODIFICATION					
A	11/03/2024	Modifs suite demandes MOA					
DATE : 12/04/2024				DOSSIER N° 04.2023			
ECHELLE : 1/100ème				PLAN CUI-01			