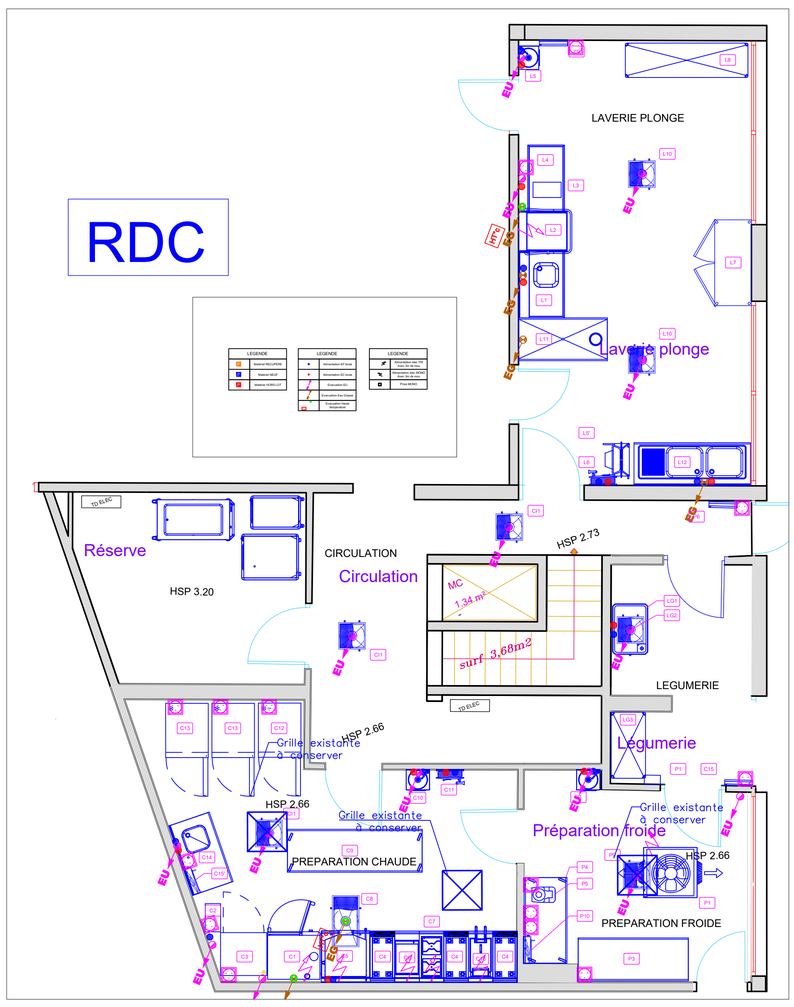
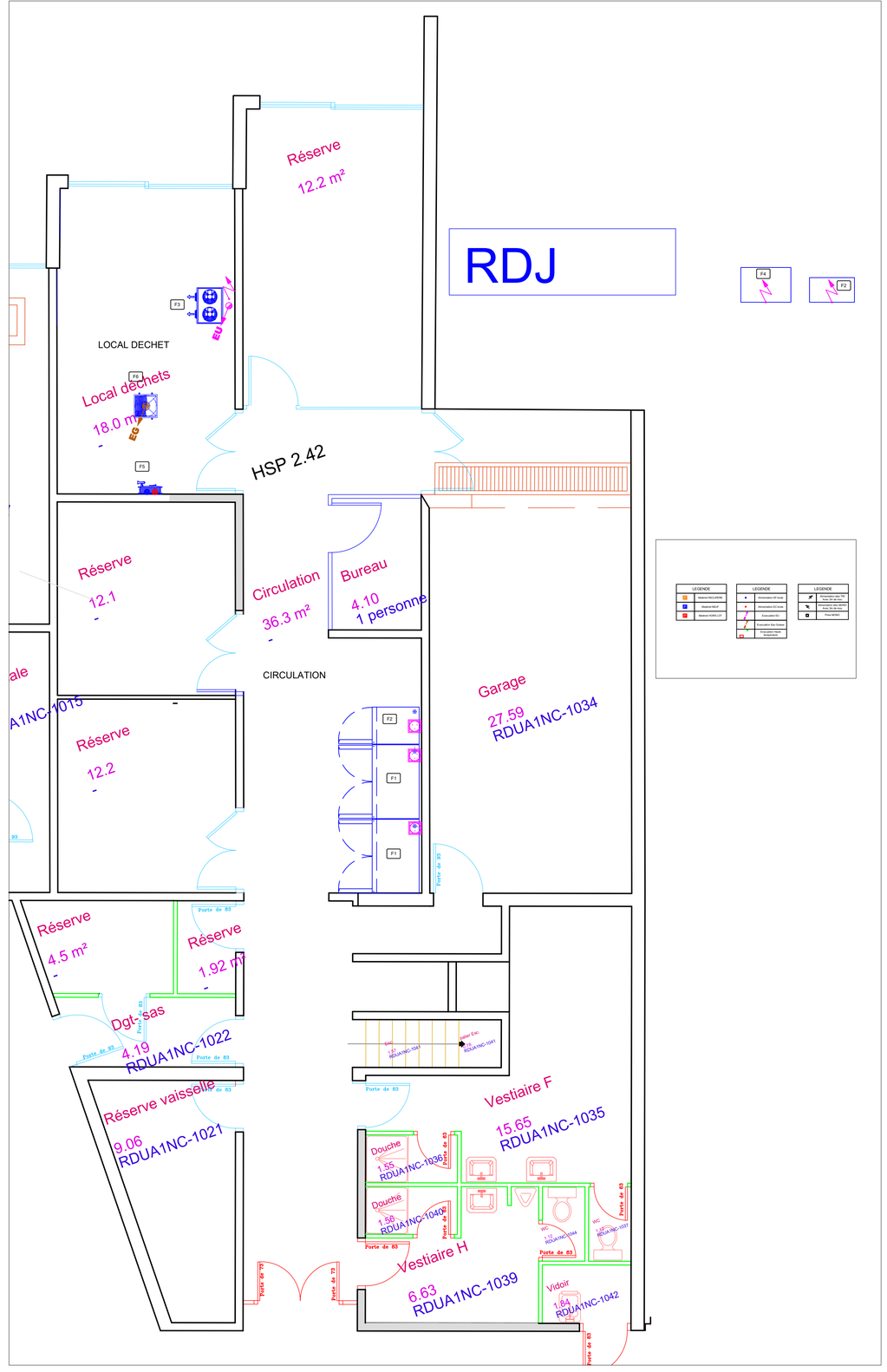
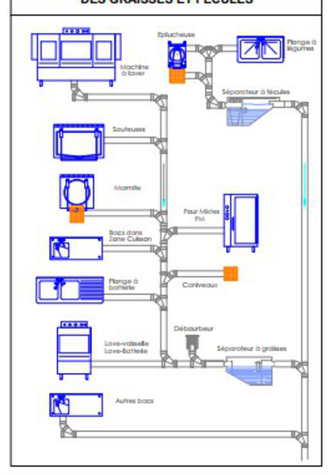


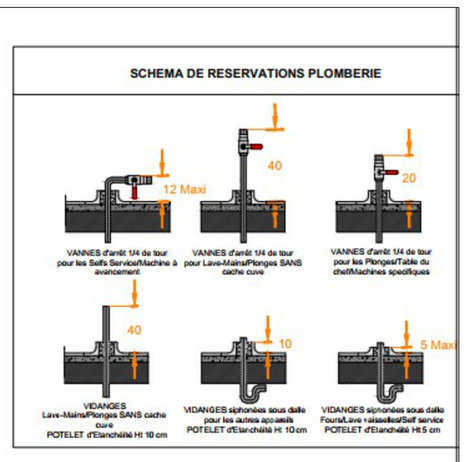


REP.	Tableau des attentes DESIGNATION EQ= Equipementiéle / FP= Faux Plafond P Mt= Petit Material / SM= Sur Mesure	Qté.	DIMENSIONS INDICATIVES Larg. x Prof. x Haut. (mm)	ELECTRICITE Mono + T Unit. kW	Tot. kW	Tri + T+ N Unit. kW	Tot. kW	Nature alim	Haut (m)	GAZ Puissance Unit. KW	Tot. KW	Nature alim 25mbars Diam. 20/27	Haut (m)	CANALISATIONS Eau Froide Bruit Diam.	Adou. Diam.	Débit brut	Débit adou.	Eau Chaude Bruit Diam.	Adou. Diam.	Débit brut	Débit adou.	Haut (m)	Vid Diam.mini (mm)	Débit Lts	Haut (m)	Eau Fécale	Eau graisse	Eau saale	Siphonnée sous dalle	Vidange Haute Temperature	
	IDENTIFICATION DU MATERIEL DE CUISINE													Raccordement mâle avec vanne d'arrêt				Raccordement mâle avec vanne d'arrêt														
	PREPARATION CHAUDE																															
C1	Four mixte 10GN/1/1 sur piétement	1	850x842x1763			19,00	**19,00**	**Cable**	**0,4**														50	0,2	0,4		X			X		**Attente a laisser avec 3m de mou, alimentation EFA depuis adoucisseur C2**
C2	Adoucisseur fréseur sur socle roulant	1	250x460x830	0,10	0,1			**PC**	**0,4**									20/27		0,2		0,4	32	0,1	0,4			X				**Pmax 5bars, T max 20°C**
C3	Cellule à refroidissement rapide	1	755x750x1575	2,30	2,3			**PC**	**0,2**														32	0,1	0,2			x				
C4	Meuble neutre sur placard	3	400x835x900																													
C5	Sauteuse basculante électrique 80L	1	800x835x900			9,00	**9,00**	**Cable**	**0,1**					20/27		0,2		20/27		0,2		0,1										**Attente à laisser avec 2m de mou, Pmax EC/EF 5bars, evacuation EG sur caniveau C8**
C6	Grillade inox lisse sur placard	1	400x835x900			5,00	**5,00**	**Cable**	**0,1**																							**Attente a laisser avec 3m de mou**
C7	2 foyers à induction sur placard	1	400x835x900			10,00	**10,00**	**Cable**	**0,1**																							**Attente a laisser avec 3m de mou**
C8	Caniveau de sol 400x800	1	400x800																				110	0,4	sol		X			X		
C9	Table centrale mobile	1	2200x700x900																													
C10	Lave main	1	384x353x524											15/21		0,1		15/21		0,1		0,4	32	0,1	0,4			X				
C11	Poste de lavage et desinfection	1	300x200x170											15/21		0,1		15/21		0,1		1,2										**Entraxe EF/EC 45mm**
C12	Armoire negative GN2/1 1 porte	1	700x890x2100	0,60	0,6			**PC**	**2,2**																							
C13	Armoire positive GN 2/1 1 porte	2	700x890x2100	0,20	0,4			**PC**	**2,2**																							
C14	Table du chef rayonnée avec etagère-bac 400x400 à droite	1	1200x700x900											15/21		0,1		15/21		0,1		0,4	40	0,2	0,4			X				**Materiel installé en legumerie**
C15	Desinsecticeur	1	548x112x262	0,10	0,1			**PC**	**2,1**																							
C16	Armoire de stertilisation 10 couteaux	1	593x155x846	0,10	0,1			**PC**	**1,6**																							
C17	Fileuse haut rendement 15L	1	400x835x900			10,00	**10,00**	**Cable**	**0,1**																							**Attente a laisser avec 3m de mou**
C11	Siphon de sol 400x400	1	400x400																				110	0,4	sol			X				
	CIRCULATION																															
C11	Siphon de sol 400x400	2	400x400																				110	0,4	sol			X				
	LAVERIE PLONGE																															
L1	Table à glissement avec plage - 1 bac 400x400 à droite	1	1100x750x875											15/21		0,1		15/21		0,1		0,4	40	0,2	0,4		X					
L2	Laveuse à capot	1	760x793x2064			12,55	**12,55**	**Cable**	**0,1**														50	0,2	0,1		X		**X**	**X**		**Attente à laisser avec 3m de mou, alimentation ECA depuis adoucisseur L3**
L3	Adoucisseur fréseur sur socle roulant Eau Chaude	1	250x460x830	0,10	0,1			**PC**	**0,4**									20/27		0,2		0,4	32	0,1	0,4			X				**Pmax 5bars, T max 58°C**
L4	Table de sortie à glissement simple	1	1100x600x875																													
L5	Lave main	1	384x353x524											15/21		0,1		15/21		0,1		0,4	32	0,1	0,4			X				
L7	Porte sac à pince	1	520x195x955																													
L8	Poste de lavage et desinfection	1	300x200x170											15/21		0,1		15/21		0,1		1,2										**Entraxe EF/EC 45mm**
L7	Armoire heute	1	1400x600x1935																													
L8	Rayonnage 4 niveaux	1	2427x460x1885																													
L9	Desinsecticeur	1	548x112x262	0,10	0,1			**PC**	**2,1**																							
L10	Siphon de sol 400x400	2	400x400																				110	0,4	sol			X				
L11	Table de triage centrale avec TVO & peinte de diamant	1	1450x700x875																				40	0,2	0,4			X				
L12	Plonge rayonnée 2 bacs 600x500 à gauche	1	1900x700x900											15/21		0,1		15/21		0,1		0,2	40	0,2	0,2			X				
	LEGUMERIE																															
LG1	Bac mobile	1	845x560x900											15/21		0,1		15/21		0,1		1,2										**Attente EF/EC à incorporer en cloison, Evacuation EU sur siphon de sol LG2**
LG2	Siphon de sol 400x400	1	400x400																				110	0,4	sol			X				
LG3	Rayonnage 4 niveaux	1	1077x460x1885																													
	PREPARATION FROIDE																															
P1	Evaporateur et regulation	1	872x819x299	0,20	0,2			**Cable**	-														32	0,1	0,4			X				**Attente à laisse au dessus du faux plafond, centré dans la pièce et avec 3m de mou MINIMUM**
P2	Unite exterieure	1	900x350x830	1,10	1,1			**Cable**	-																							**Attente à laisser à l'emplacement de l'appareil avec 3m de mou MINIMUM, prévoir une protection en tête via disjoncteur courbe D**
P3	Table demie rayonnée avec etagère	1	1800x700x900																													
P7	Table a flux laminaire (OPTION)	1	1745x700x1100	1,00	1			**PC**	**1,2**																							**Attente à prevoir par mesure conservatrice**
P4	Table adossé mobile avec etagère	1	1800x700x900																													
P5	Cutter melangeur 5.5L	1	256x415x482	1,30	1,3			**PC**	**1,2**																							
P6	Desinsecticeur	1	548x112x262	0,10	0,1			**PC**	**2,1**																							**Materiel transferé en circulation**
P7	Lave main	1	384x353x524											15/21		0,1		15/21		0,1		0,4	32	0,1	0,4			X				
P8	Panneau isotherme	-	HORS LOT																													

REP.	Tableau des attentes DESIGNATION EQ= Equipementiéle / FP= Faux Plafond P Mt= Petit Material / SM= Sur Mesure	Qté.	DIMENSIONS INDICATIVES Larg. x Prof. x Haut. (mm)	ELECTRICITE Mono + T Unit. kW	Tot. kW	Tri + T+ N Unit. kW	Tot. kW	Nature alim	Haut (m)	GAZ Puissance Unit. KW	Tot. KW	Nature alim 25mbars Diam. 20/27	Haut (m)	CANALISATIONS Eau Froide Bruit Diam.	Adou. Diam.	Débit brut	Débit adou.	Eau Chaude Bruit Diam.	Adou. Diam.	Débit brut	Débit adou.	Haut (m)	Vid Diam.mini (mm)	Débit Lts	Haut (m)	Eau Fécale	Eau graisse	Eau saale	Siphonnée sous dalle	Vidange Haute Temperature	
P9	Siphon de sol 400x400	1	400x400																				110	0,4	sol			X				
P10	Armoire de sterilisation 10 couteaux	1	593x155x846	0,10	0,1			**PC**	**1,6**																							
NG	PC de confort	1	-	1,50	1,5			**PC**	**1,2**																							
	SOUS SOL CIRCULATION																															
F1	Armoire refrigéré positive GN 2/1 2 portes	2	1390x890x2100	0,30	0,6			**PC**	**2,2**																							
F2	Armoire positive GN 2/1 1 porte	1	700x890x2100	0,20	0,2			**PC**	**2,2**																							
F3	Evaporateur et regulation	1	672x494x428	0,20	0,2			**Cable**	-														32	0,1	0,4			X				**Attente à laisse au dessus du faux plafond, centré dans la pièce et avec 3m de mou MINIMUM**
F4	Unite exterieure	1	942x654x710	0,90	0,9			**Cable**	-																							**Attente à laisser à l'emplacement de l'appareil avec 3m de mou MINIMUM, prévoir une protection en tête via disjoncteur courbe D**
F5	Poste de lavage et desinfection	1	300x200x170											15/21		0,1		15/21		0,1		1,2										**Entraxe EF/EC 45mm**
	DISTRIBUTION EN SALLE																															
	Chariot bain marie 3GN	1	1276x714x933	2,10	2,1			**PC**	**1,2**																							**Emplacement des PC et nombres à definir par le client**
	Armoire satellite GN 1/1 10niveaux	1	585x844x1079	1,00	1			**PC**	**1,2**																							
	Armoire satellite GN 1/1 10niveaux refrigéré	1	791x804x1123	0,50	0,5			**PC**	**1,2**																							
	TOTAL DES PUISSANCE ELECTRIQUE (KW)				14,65		65,55																									
	TOTAL DES PUISSANCES GAZ (KW)						66,15																									
	TOTAL DES PUISSANCE GAZ (KW)																															

Rappel: Toutes les arrivées d'eau doivent toutes des vannes d'arret mâle ainsi que des clapets anti-retour.





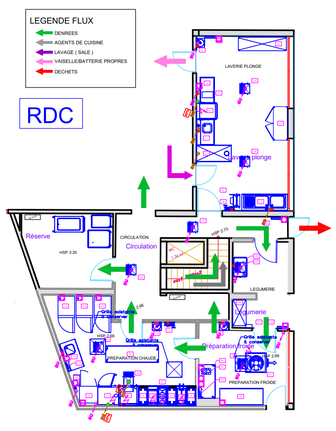
Attention:

Suivant les normes en vigueur prévoir :

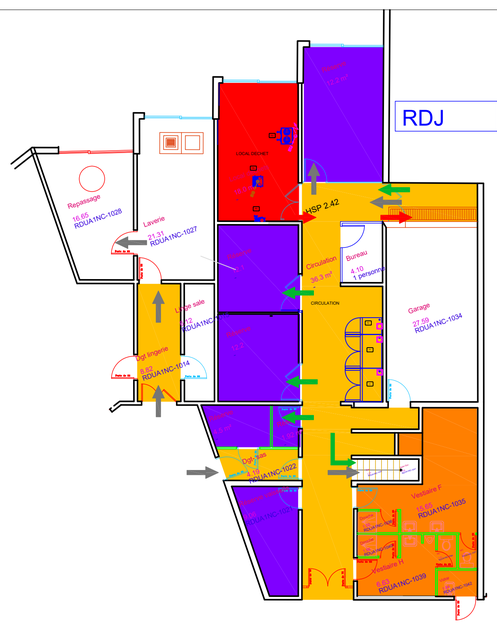
-Le raccordement de la vidange de l'épluchuse sur le séparateur à fécules et l'alimentation en eau de la rampe d'aspersion avec asservissement à l'épluchuse

-La pression d'alimentation en eau doit être inférieure à 4 bars

-La dureté de l'eau adoucie est donnée en degrés Français et doit etre compris entre 5 & 7 °f



PLAN CUISINE MARCHE EN AVANT



PLAN CUISINE MARCHE EN AVANT

phase

DCE

RENOVATION DE LA CUISINE BATIMENT DUVANT
1 RUE DE FLANDRES
59300 VALENCIENNES

MAITRE D'OUVRAGE	CH VALENCIENNES	114 Avenue Desandrouin 59300 Valenciennes	
MAITRE D'OEUVRE - BET	OCR INGENIERIE	68 rue de Wambrechies 59520 Marquette-Lez-Lille	OCR
ECONOMISTE DE LA CONSTRUCTION	OP ECONOMISTE	377 rue Jules Guesde 59650 Villeneuve d'Ascq	

DCE	**PLAN EQUIPEMENTS DE CUISINE LOT 07**	DATE 12-11-2025 ECHELLE INDICE 0
localisation CUISINE RDC- RDJ	observations :	