

**LOT N : EQUIPEMENT DE CUISINE- PANNEAUX ISOTHERMIQUES**

# **CAHIER DES CLAUSES**

## **TECHNIQUES ET PARTICULIERES**

# **PROJET**

## **LOT : EQUIPEMENTS DE CUISINE ET PANNEAUX ISOTHERMIQUES**

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Maître d'œuvre</b>         | Atelier d'architecture 52<br>1, rue Raymond SAVIGNAC<br>52000 Chaumont<br>Tél : 03 25 35 39 45 |
| <b>Bureau d'Etude Cuisine</b> | ATEC Ingénierie<br>52 Grande Rue<br>78240 Chambourcy<br>Tel : 01.39.65.18.79                   |

Origine : 08/11/2024  
Version A : 17/02/2025  
Version B : 29/10/25

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | <b>PROJET – B : 29/10/2025</b> |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | <b>1/206</b>                   |

## SOMMAIRE

|      |   |     |
|------|---|-----|
| 1    | DISPOSITIONS GENERALES                                  | 3   |
| 1.1  | DEFINITION DE L'OPERATION                               | 3   |
| 1.2  | LIMITE DE PRESTATIONS                                   | 3   |
| 1.3  | NORMES ET REGLEMENTATIONS                               | 5   |
| 2    | CONDITIONS D'EXECUTION                                  | 8   |
| 2.1  | LIAISONS AVEC LES AUTRES CORPS D'ETAT                   | 8   |
| 3    | SPECIFICATIONS TECHNIQUES GENERALES                     | 10  |
| 3.1  | PLOMBERIE EAU CHAUDE – EAU FROIDE                       | 10  |
| 3.2  | ELECTRICITE   | 11  |
| 4    | SPECIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIERES des équipements | 15  |
| 4.1  | BACS  | 15  |
| 4.2  | BACS  | 15  |
| 4.3  | TABLES  | 15  |
| 4.4  | MEUBLES DE RANGEMENT ET ELEMENTS NEUTRES                | 15  |
| 4.5  | TABLETTES ET ETAGERES MURALES                           | 15  |
| 4.6  | CHARIOTS  | 16  |
| 4.7  | LAVE-MAINS  | 16  |
| 4.8  | CUVETTE DE CANIVEAU                                     | 16  |
| 4.9  | ARMOIRES FROIDES  | 16  |
| 4.10 | MATERIELS EXISTANTS                                     | 16  |
| 5    | listing des équipements                                 | 18  |
| 6    | PRESCRIPTIONS PARTICULIERES PANNEAUX ISOTHERMIQUES      | 184 |

# 1 DISPOSITIONS GENERALES

## 1.1 DEFINITION DE L'OPERATION

Le présent document a pour objet de définir les éléments techniques spécifiques pour les équipements suivants :

- Equipements de Cuisine
- Panneaux isothermiques

Concernant la réhabilitation du MESS de la Gendarmerie de Chaumont (52).

Les prestations, prévues dans le cadre du projet sont déclinées en un seul lot comprenant : la fourniture, la livraison, la mise en place, le raccordement, les essais et la mise en route par l'entrepreneur titulaire du lot :

Lot Equipements de cuisine – Panneaux isothermiques

3

## 1.2 LIMITE DE PRESTATIONS

### 1.2.1 MATERIEL FAISANT L'OBJET D'UNE SOUS-TRAITANCE

La fourniture comprendra, outre le matériel dû par le titulaire du présent lot, tous les renseignements par notice, cahier, schéma, etc, concernant leur raccordement depuis les attentes laissées au droit ou à proximité de chaque appareil par les entreprises spécialisées.

Le raccordement est assuré par, ou sous, la responsabilité de l'entreprise titulaire du présent lot.

Les notices, cahiers ou schémas seront remis au Maître de l'Ouvrage lors de la réception des installations.

### 1.2.2 TOUS LES AUTRES APPAREILS

La fourniture comprendra, outre le matériel installé et en ordre de marche, les raccordements (électricité, eau froide, eau chaude, évacuation d'eau, sur buse d'extraction, etc.) sur les attentes laissées au droit ou à proximité de chaque appareil par les entreprises spécialisées.

L'entreprise devra communiquer la nature de ses besoins en fonction des matériels retenus.

Par conséquent, l'entrepreneur devra respecter impérativement les travaux demandés. Toute modification pour quelque raison que ce soit, qui serait éventuellement formulée, sera exécutée aux frais du titulaire du lot mentionné.

Dans le cas où une modification, même partielle, serait envisagée, elle devra avant toute exécution, faire l'objet d'un accord préalable du Maître de l'Ouvrage, de son représentant, ou du Maître d'œuvre.

### 1.2.3 ELECTRICITE

#### a ) Alimentation, protection, raccordement

L'entreprise spécialisée « ELECTRICITE » fournira et installera toutes les alimentations « FORCE » et « LUMIERE » telles que définies et positionnées selon les demandes figurant sur les plans.

Ces alimentations seront laissées en attente soit :

- sur prise de courant
- sur boîte de raccordement
- sur combiné ou discontacteur
- par câble sortant du sol, avec trois mètres minimum de libre

|  |                         |
|--|-------------------------|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | PROJET – B : 29/10/2025 |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | 3/206                   |

Des lignes seront prévues dans le tableau général. En aucun cas ces protections doivent être considérées comme protections des machines.

L'entreprise spécialisée « ELECTRICITE » fournira des fiches males (suivant type de prises) en vue d'équiper les cordons de chaque appareil.

L'entrepreneur devra vérifier les prestations demandées à l'entreprise d' « ELECTRICITE »

Le prestataire du présent lot aura à sa charge le raccordement et la mise à la terre de toutes les masses métalliques accessibles des différents appareils à partir des attentes laissées par l'entreprise d' « ELECTRICITE ».

Liaison équipotentielle des canalisations contre les contacts indirects, en association avec protection différentielle, selon NF C15-100 en vigueur dans les ERP

L'entrepreneur exécutera particulièrement les liaisons équipotentielles supplémentaires nécessaires à la protection contre les contacts directs. Ces installations seront réalisées conformément aux règles d'art et à la réglementation en vigueur.

Pour tous les matériels autres que mécanique :

Le raccordement complet des appareils décrits sera à la charge de l'entrepreneur titulaire du présent lot et comprendra d'une part la fourniture et l'installation de ( ou des) armoire(s) spécifique(s) au dit matériel équipé et, d'autre part, toute la distribution électrique depuis les attentes laissées par l'entreprise « ELECTRICITE » jusqu'aux appareils, raccordement compris.

La(ou les) armoire(s) alimentée(s) suivant les prestations énumérées ( voir ci dessus les limites des prestations) sera (ou seront) conforme(s) aux Normes UTE et comprendra(ont) les éléments suivants :

- 1 disjoncteur différentiel
- la protection, la coupure et le départ de chaque ligne de chaque ligne
- la production et la protection du circuit de commande 24 volts (sauf si intégrée aux appareils)
- les organes de télécommande, de coupure
- un coup de poing d'arrêt d'urgence condamnant l'alimentation générale du fourneau ou groupe de matériel en cas de nécessité
- Les commandes et signalisations, sur tous les appareils formant le (ou les) fourneau(x) seront en 24 volts maximum.

Matériel mécanique :

L'entreprise titulaire du présent lot aura à sa charge la fourniture des protections de chaque appareil, qui seront :

- soit incorporées dans l'appareil même,
- soit à proximité de l'appareil.

Le raccordement complet entre l'attente laissée par l'entreprise d' « ELECTRICITE » et la protection de l'appareil, ainsi que le raccordement entre la protection et l'appareil sont à la charge du présent lot.

*b ) Tension et voltage :*

La tension disponible en attente auprès des équipements sera en Triphasé + Neutre + Terre ( 380/2220V) ou Monophasé + Terre (220V) en fonction du type d'équipement.

L'entrepreneur sera tenu de s'informer auprès de l'entreprise d' « ELECTRICITE » du régime de neutre de l'installation, afin de prendre toutes les mesures concernant le choix des appareils de protection nécessaire à ces équipements. Dans tous les cas, l'entrepreneur sera tenu de respecter la réglementation en vigueur (NF15.100) pour le choix des protections, calibre des appareils et section des câbles.

#### 1.2.4 PLOMBERIE

*a ) Raccordement*

|  |                         |
|--|-------------------------|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | PROJET – B : 29/10/2025 |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | 4/206                   |

L'entreprise spécialisée « PLOMBERIE » fournira et installera toutes les installations en eau froide, eau chaude, et les évacuations, telles que définies et positionnées suivant les demandes figurant sur les plans techniques.

Toutes ces alimentations seront munies de robinets d'arrêt situés à une hauteur définie par l'entreprise titulaire du présent lot, qui aura à sa charge le raccordement de tous ses appareils depuis l'appareil lui-même jusqu'à l'attente laissée par l'entreprise « PLOMBERIE »

Dans la fourniture des plonges, bacs sur table ou matériel nécessitant une alimentation en eau, le titulaire du présent lot devra les robinetteries, siphons sur bacs, et en général, tous les appareillages et accessoires, nécessaires à l'alimentation ou à l'évacuation de l'eau.

Pour le raccordement des évacuations, il devra le calfeutrement des attentes en fonte nécessaire à l'étanchéité de ses propres tuyauteries raccordées sur les attentes laissées par l'entreprise « PLOMBERIE »

**IMPORTANT : Dans le cas ou un appareil fourni par le titulaire du présent lot nécessite une alimentation traitée (four mixte, cuiseur, machine à laver, etc ), le raccordement sera à la charge du titulaire de ce lot, le traitement étant à la charge du lot « PLOMBERIE ».**

5

*b ) Nature de l'eau*

- Eau froide : de ville
  - TH et pression : Distribution TH 15
- Eau chaude
  - TH et température moyenne : Distribution TH 15

*c ) Nature du Gaz*

Sans objet

*d ) Vapeur*

Sans objet.

### 1.2.5 MAÇONNERIE - SOCLE

Les murs, murets, guichets, passages et socles sont définis dimensionnellement sur les plans et ne pourront en aucun cas subir des modifications.

Néanmoins, le titulaire du présent lot devra avant toute exécution en atelier, vérifier les côtes sur le chantier.

Il devra aussi, le cas échéant, signaler au maître d'œuvre toute anomalie ou présence d'obstacle divers (tel que tuyauteries) qui ne seraient pas figurées sur les plans et qui risqueraient d'entraver la mise en place du matériel qu'il doit installer.

Le présent lot fournira les caniveaux de sol et uniquement ceux-ci. Les siphons de sol sont fournis par le lot « PLOMBERIE »

### 1.2.6 CANIVEAUX – SIPHON DE SOL – SEPARATEUR A FECULE

La fourniture de tous les siphons et caniveaux de sol repérés sont à la charge du présent lot.

La pose et le raccordement des caniveaux sont à la charge des lots étanchéité et carrelage.

### 1.2.7 VENTILATION :

Le présent lot n'a pas à sa charge la fourniture et la pose des hottes de ventilation.

## 1.3 REGLEMENTATIONS ET DISPOSITIONS CONSTRUCTIVES GENERALES

Les ouvrages devront satisfaire aux dispositions réglementaires suivantes :

- 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,

|  |                         |
|--|-------------------------|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | PROJET – B : 29/10/2025 |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | 5/206                   |

- 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

### **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

### **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 CONDITIONS D'EXECUTION

### 2.1 LIAISONS AVEC LES AUTRES CORPS D'ETAT

-

#### 2.1.1 LOT 02- MACONNERIE

##### **Travaux à la charge du lot "MACONNERIE" :**

- les parois verticales
- les réservations nécessaires aux caniveaux métalliques
- les réservations demandées en temps utile
- les socles maçonnés

##### **Travaux à la charge des lots "Equipements de cuisine" :**

- fourniture des plans de réservations, socles maçonnés (si nécessaire)...
- contrôle des réservations (toutes réservations non demandées en temps utile seront à la charge du lot cuisine).
- fixations et percements éventuels des murs non porteurs pour des équipements de cuisine

#### 2.1.2 LOT 13 - CARRELAGE & FAIENCE

##### **Travaux à la charge du lot "CARRELAGE - FAIENCE" :**

- Découpe suivant plan d'incorporation du lot Equipements de cuisine
- Scellement des caniveaux fournis par le lot Equipements de cuisine
- Découpe des entretoises des cadres de caniveaux et bourrage par joint élastomère
- Pose des platines d'étanchéité des caniveaux

##### **Travaux à la charge des lots "Equipements de cuisine" :**

- Fourniture des plans d'incorporation des réservations
- Fourniture des caniveaux de sol
- Fourniture des platines d'étanchéité des caniveaux

#### 2.1.3 LOT 14 - PEINTURE

##### **Travaux à la charge du lot "PEINTURE" :**

- Les peintures sur les tuyaux des alimentations et évacuations du matériel de cuisine.

##### **Travaux à la charge des lots "Equipements de cuisine" :**

- Néant.

#### 2.1.4 LOT 11 – CVC - PLOMBERIE

##### **Travaux à la charge du lot "CVC - PLOMBERIE" :**

- Fourniture et pose des gaines
- Le lot traitement d'air prévoira tous les modes de fonctionnement de la ventilation.
- Fourniture et pose des hottes en inox
- Habillage inox entre le dessus des hottes et le faux plafond
- Fourniture du bac à graisse
- Fourniture et pose de toutes les attentes eau chaude, eau froide, robinets d'arrêt, eau froide adoucie à 7° TH.

##### **Travaux à la charge des lots "Equipements de cuisine" :**

- Indications des débits et dimensions des hottes
- Raccordement de toutes les attentes plomberie eau chaude, eau froide.
- Fourniture d'un traitement complémentaire si nécessaire.
- Raccordement sur les distributions secondaires.
- Position et nombre des siphons sol en cuisine à fournir au plombier.



- 
- Fourniture, pose et raccordement des clapets antipollution.
- Fourniture, pose et raccordement des thermostats et mitigeurs.
- Fourniture des siphons et caniveaux de sol
- contrôle des réservations (toutes réservations non demandées en temps utile seront à la charge du lot cuisine).

#### 2.1.5 LOT 10- ELECTRICITE

##### **Travaux à la charge du lot "ELECTRICITE" :**

- Fourniture, pose et raccordement de l'armoire générale cuisine et des armoires de distribution locales.
- Fourniture, pose des câbles d'alimentation au droit de chaque appareil cuisine et prises de courant (distribution secondaire) avec protection individuelle en tête.
- Fourniture, pose des câbles d'alimentation de chaque appareil selon le bordereau de fluides du lot Equipements de cuisine.
- Prise en compte des demandes de l'exploitant.

##### **Travaux à la charge des lots "Equipements de cuisine" :**

- Raccordement des équipements fournis au titre du présent lot, à partir des attentes fournies par le lot électricité.
- Transmission des bilans de puissances, des plans d'implantation du matériel et des plans de réservations.
- Contrôle des réservations (toutes réservations non demandées en temps utile seront à la charge du lot cuisine).
- la charge du lot cuisine).

### 3 SPECIFICATIONS TECHNIQUES GENERALES

#### 3.1 PLOMBERIE EAU CHAUDE – EAU FROIDE

Les conditions d'exécution seront conformes aux normes éditées par l'AFNOR. Pour les canalisations d'eau, les calculs des débits et des diamètres appropriés pour les canalisations d'eau seront conformes aux spécifications des normes NF X 08 100.

Les canalisations seront repérées à l'aide de bagues suivant les couleurs conventionnelles précisées par les Normes en vigueur.

Pour chaque appareil nécessitant une pression d'eau contrôlée, le détenteur dû par le titulaire du lot qui fournit l'appareil concerné.

##### 3.1.1 CANALISATIONS

###### a) Nature des tuyauteries :

Les tuyauteries d'eau froide et d'eau chaude seront exécutées en tube acier galvanisé et assemblées par raccords fonte malléable galvanisé, ou en tube cuivre. Des raccords démontables seront judicieusement placés afin de permettre tous démontages ou modifications ultérieurs éventuels.

###### b) Calorifugeage :

Les tuyauteries d'eau froide exposées aux risques de condensation seront calorifugées et protégées par une gaine en matière plastique. Ce calorifugeage sera principalement prévu sur les canalisations empruntant les faux plafonds, les coffres, les gaines, etc.

##### 3.1.2 ROBINETTERIE

###### a) Robinetterie d'arrêt

En règle générale :

- Les robinets de purge sont prévus :
  - en parcours des réseaux généraux
  - au pied des colonnes montantes
- les robinets d'arrêt sans purge seront prévus :
  - sur l'alimentation de chaque robinet de puisage
  - à chaque piquage sur colonne montante
  - aux emplacements indiqués sur les plans du présent lot

###### NOTA :

**Les robinets d'arrêt sans purge seront toujours placés au même étage que le ou les appareils desservis.**

###### b) Robinetterie de puisage :

La robinetterie de puisage sera avec tête de type « **¼ de tour** », série lourde à grande chambre de mélange.

Le diamètre des robinets ou batteries mélangeuses alimentant les différents appareils seront appropriés aux capacités desservies, soit :

- 15/21 jusqu'à 150 litres de capacité
- 20/27 au-delà

##### 3.1.3 FIXATIONS

###### a) Robinetterie :

Lors de la fixation d'une robinetterie sur une partie plane d'un appareil, ce dernier recevra un renforcement par platine soudée.

|  |                         |
|--|-------------------------|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | PROJET – B : 29/10/2025 |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | 10/206                  |

**b) Canalisations :**

Dans tous les cas, les circuits de distribution, soit dans les appareils, soit muraux, seront maintenus tous les mètres à l'aide de fixations traitées contre la corrosion.

**3.1.4 TRAITEMENT DE L'EAU**

Le degré actuel de l'eau est de 15°TH, Le traitement de l'eau pour les équipements le nécessitant sera de 7°TH et sera à la charge du présent lot par le biais d'adoucisseur incorporé ou non.

**3.1.5 ECOULEMENT - VIDANGE**

La fourniture de cuvette de caniveau à grille ou de siphon de sol (inox) est due par le titulaire du lot équipement de cuisine (dimensions et nombre suivant plan).

Leur installation est due par les titulaires des lots étanchéité et carrelage.

**3.2 ELECTRICITE**

Les présentes règles ont pour l'objet de définir les conditions dans lesquelles les installations auxquelles elles sont applicables doivent être établies et maintenues.

Les installations assureront à tout moment la sécurité des personnes, la conservation des choses, ainsi que toutes les protections nécessaires pour éviter de provoquer des troubles dans le fonctionnement général du réseau.

Ci après sont énoncées les principales règles du Cahier de Normalisation française C.15.100.

Cette liste n'est pas limitative.

**3.2.1 CONDITIONS D'INSTALLATION**

Les conditions d'installation devront tenir compte des influences extérieures et des caractéristiques des matériels installés (tableau I de la NF C.15201 et tableau 51A, chapitre 32 et section 522 de la NF C 15.100) notamment :

- température ambiante : AA 4 (-5 + 40°C)
- chambre froide négative : AA 2 (-40 + 5°C)
- eau :
  - de 0,00 à 1,10 m du sol : AD 5 jets d'eau
  - de 1,10 à 2,00 m du sol : AD 4 projections d'eau
  - au dessus de 2,00 m du sol : AD 3 aspersion d'eau
- corps solides : AE 2 petits objets
- corrosion : AF 3 intermittente ou accidentelle
- chocs :
  - de 0,00 à 2,00 m du sol : AG 2 moyens
  - au dessus de 2,00 m du sol : AG 1 faible
- compétences des personnes : BA 1 ordinaire
- résistances du corps : BB 3 faible
- contact avec la terre : BC 3 fréquents
- évacuation des personnes : BD 1 normale
- matières traitées : BE 4 risques de contamination

**3.2.2 PROTECTION CONTRE LE FEU ET DANGER D'INCENDIE :**

Les équipements devront correspondre à la classification relative aux locaux comportant des risques d'incendie. Les équipements seront donc de type non propagateurs de la flamme : En cas d'incendie, ils peuvent être détruits mais ne sont pas susceptibles de propager le feu au de la de la zone de combustion. Concernant les locaux situés dans la zone dite « recevant du public », les équipements seront du type résistant au feu, afin d'assurer leur service en cas d'incendie pendant un certain temps. Une attention particulière est attirée sur la réalisation des connexions qui ne doivent pas se desserrer ni être la source d'échauffement exagéré.

Les matériels devront répondre aux degrés de protection minimum suivants :

- matériel situé de 0,00 à 1,10 m du sol : IK025 et IK09
- matériel situé de 1,10 à 2,00 m du sol : IK025 et IK09
- matériel situé au-dessus de 2,00 du sol : IK025 et IK09

Les canalisations à mettre en œuvre seront les suivantes :

- câble R 12 N, R 2 V, H 07 RNF

Les conduits à mettre en œuvre seront les suivants :

- ICO, IRO, ICD, ICT en montage étanche

**NOTA :**

***Les canalisations préfabriquées sont admises si elles sont situées à au moins 2,00 au-dessus du sol et si elles présentent au moins le degré de protection IK025 et IK09.***

### 3.2.3 LA COMMANDE ET LA PROTECTION DES APPAREILS DE CUISSON

La commande et la protection des appareils de cuisson seront réalisées :

*a ) Dans l'armoire générale cuisine (lot électricité) :*

Les protections seront choisies en fonction des équipements à protéger.

Les commandes seront réalisées en 24 volts à partir d'un transformateur de télécommande, chaque commande sera amenée auprès de l'équipement avec l'alimentation puissance ( sauf si intégrées à l'équipement ).

Les alimentations « puissance » et « télécommande » sont à la charge de l'entrepreneur du lot « ELECTRICITE ».

*b ) Sur les appareils de cuisson :*

Les protections et les commandes des appareils de cuisson seront incorporées au matériel.

Les commandes seront réalisées en 24 volts à partir d'un transformateur de sécurité installé dans l'appareil de cuisson.

Seules les alimentations « puissance » sont à la charge de l'entrepreneur du lot « ELECTRICITE ».

### 3.2.4 INSTALLATION

Voisinage de canalisations électriques avec d'autres canalisations :

Dans les cas de voisinage de canalisations électriques avec d'autres canalisations, électriques ou non, les canalisations devront être disposées de façon à ménager une distance d'au moins 30 mm entre les surfaces extérieures.

Les canalisations électriques placées parallèlement à des canalisations pouvant donner lieu à des condensations telles que les canalisations de vapeur d'eau, écoulement, etc..., ne devront pas être posées au-dessous de celles –ci.

Les canalisations électriques, à l'exception des circuits d'éclairage des points de cuisson, doivent se trouver au moins à 0,50 m des conduits d'évacuation ou autres dispositifs de captation d'air vicié, de buées et de vapeur grasse.

**NOTA :**

***Les prises de courant sont interdites à moins de 1,10 m de hauteur au-dessus du sol.***

### 3.2.5 APPAREILLAGE

Le présent chapitre précise les conditions d'installation de l'appareillage électrique et notamment :

- des appareils de coupure et de commande
- des appareils de protection des circuits
- des appareils de connexion

|  |                         |
|--|-------------------------|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | PROJET – B : 29/10/2025 |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | 12/206                  |

- des prises de courant
- des appareils en tableaux et coffret de manœuvre
- les appareils devront être choisis conformément aux Normes et aux conditions d'installation

### 3.2.6 EMBLACEMENT DES APPAREILS DE CUISSON

Les appareils seront placés de façon à permettre la vérification de leur fonctionnement et de procéder à leur entretien et, s'il y a lieu, de permettre la vérification des connexions et des conducteurs sans endommager leurs canalisations. Les appareils devront être fixés rigidement de façon que les connexions de canalisation avec les appareils ne soient pas soumises à aucun effort de traction ou de torsion qui viendrait s'ajouter aux contraintes résultant de l'usage normal des appareils.

### 3.2.7 PROTECTION DES CANALISATIONS A LEUR ENTREE DANS LES APPAREILS

Dans tous les cas ou les présentes règles prescrivant la protection contre les contraintes mécaniques des canalisations s'appliquent, cette protection devra être assurée jusqu'à et y compris leur pénétration dans les appareils.

#### NOTA :

***Une attention toute particulière sera portée sur les presse-étoupe à écrasement destinés à assurer l'étanchéité parfaite des appareils.***

### 3.2.8 DISPOSITIFS DE COUPURE ET DE COMMANDE

Chaque appareil fonctionnant à l'électricité comprendra un dispositif de coupure et de commande de l'appareil.

Ce dispositif n'exclut pas l'appareillage de protection situé en bout de ligne, dans l'armoire générale.

Ce dispositif sera de préférence de type étanche, télémechanique et de construction européenne (Norme NF)

### 3.2.9 DISPOSITIF DE PROTECTION

Chaque appareil comportant au minimum un moteur sera muni d'une protection du ou des moteurs par relais de protection thermique et déclenchement différentiel sur coupure de phase.

Ce dispositif pourra être incorporé à l'appareil à protéger, ou être placé dans une armoire étanche située à proximité.

### 3.2.10 APPAREIL DECONNECTE OU DEPLACE OCCASIONNELLEMENT

Pour assurer la liaison entre la canalisation fixe et la canalisation mobile de l'appareil, sous réserve que les connexions ne soient pas soumises à des efforts de traction, les boîtes utilisées seront de type étanche **IP25 minimum**.

Dispositif de construction européenne et répondant à la norme française

### 3.2.11 APPAREIL DECONNECTE OU DEPLACE FREQUEMMENT (MOBILE)

La connexion sera assurée par une prise de courant

### 3.2.12 PRISE DE COURANT

Les prises de courant nécessaires au matériel dit « mobile » seront du type étanche IP 245 minimum, tension et intensité en fonction de l'équipement. Dans tous les cas, les socles comporteront une prise de terre.

### 3.2.13 RESISTANCES, THERMOPLONGEURS, BORNES DE RACCORDEMENT – PLAQUES

Ce poste concerne principalement les différentes techniques mises en œuvre dans la conception du matériel chauffant. Les références de conception sont imposées par la Norme française C79.600, rectifiée et complétée par la NFC 79.651.

|  |                         |
|--|-------------------------|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | PROJET – B : 29/10/2025 |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | 13/206                  |

Il est à noter que tous les appareils à moteur comporteront une protection par disjoncteur incorporé (essoreuse, éplucheuse, batteur, etc.)

### 3.2.14 PROTECTION DES PERSONNES

La protection des personnes contre les dangers présentés par les installations électriques revêt deux aspects :

- la protection contre les contacts directs
- la protection contre les contacts indirects

Les mesures de protection contre les contacts directs sont essentiellement des mesures préventives consistant à mettre hors de portée des personnes, les parties actives des équipements.

Toutes les parties actives des équipements électriques devront comporter une protection contre les contacts directs (NF C 15.100).

### 3.2.15 PROTECTION CONTRE LES CONTACTS INDIRECTS

Il y a lieu de prendre des mesures de protection contre les contacts indirects lorsque des personnes sont susceptibles d'entrer en contact simultanément avec une masse et un objet conducteur entre lesquels peut apparaître une différence de potentiel dangereuse.

Mesures de protection contre les contacts indirects :

- séparation de sécurité des circuits
- emploi de matériel de classe II
- inaccessibilité des masses et des éléments conducteurs
- isolation des éléments conducteurs suppression des liaisons des éléments conducteur avec la terre
- emploi de dispositif de coupure automatique différentiel
- mise au neutre des masses et emploi d'un dispositif de coupure automatique
- emploi d'une très basse tension de sécurité

Si les circuits de commande sont alimentés en TBT, un des pôles du circuit secondaire est relié à la terre. Le pôle non relié à la terre est protégé contre les surintensités. Lorsque les circuits de commande sont alimentés sous la tension de fonctionnement, les axes des boutons de commande doivent être séparés des parties accessibles par une double isolation ou une isolation accessible. Le dispositif de sectionnement de chaque circuit terminal devra également sectionner les conducteurs du circuit de commande. Les circuits de commande des appareils mécaniques devront être alimentés par l'intermédiaire de transformateurs à 2 enroulements. ( schéma TN.B).

|  |                         |
|--|-------------------------|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | PROJET – B : 29/10/2025 |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | 14/206                  |

## 4 SPECIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIERES DES EQUIPEMENTS

### 4.1 BACS

#### 4.1.1 ARETES ET COINS

Les arêtes extérieures de tout matériel (table de travail, dessus de plonge, comptoirs de distribution, etc. ) devront être à angles arrondies, parfaitement arasés et non tranchants, évitant lors du nettoyage ou de la manipulation de blesser le personnel. Les arêtes intérieures des bacs, cuves, etc seront arrondies.

#### 4.1.2 VISSERIE - BOULONNERIE

Toutes les vis et tous les boulons seront en acier inoxydable. Les têtes de vis seront parfaitement arasées pour éviter l'accumulation de graisses ou l'accrochage des chiffons.

### 4.2 BACS

Les bacs des tables et plonges seront en acier inoxydable 18/10 avec angles arrondis de 50 mm de rayon, fond penté et avec dossier de 100 mm sur les parties adossées rayonnées.

Les alimentations en eau chaude et en eau froide seront prévues par une robinetterie mélangeuse fixée sur la plage arrière.

Les égouttoirs nervurés ou non, auront une pente vers les bacs, ils devront être munis d'un dispositif amortisseur de bruit.

### 4.3 TABLES

Le dessus des tables sera en acier inoxydable 18/10 ou AISI 304(L), en 20/10 d'épaisseur avec raidisseur.

Les tables auront un dossier de 100 mm sur les parties adossées.

Le piétement sera réglable par vérin en inox.

### 4.4 MEUBLES DE RANGEMENT ET ELEMENTS NEUTRES

Dessus et habillages en acier inoxydable (dessus de 20/10ème de mm et habillage 10/10ème de mm minimum).

Châssis en tube carré inox 18/10 ou AISI 304(L) de section 40 x 40 x 1,5 mm minimum ou en cornière d'acier doux soudé et traité anti-corrosion.

Parois intérieures en tôle d'acier inox 18/10 ou AISI 304(L) de 15/10 ème de mm.

Plancher et étagères intérieures démontables en tôle d'acier inox de 20 /10 ème de mm.

Portes pivotantes ou coulissantes comprenant une face avant en acier inoxydable et contre porte en acier inoxydable 18/10 ou AISI 304(L) de 20 /10ème de mm.

Le système de glissement devra être parfaitement souple et silencieux et permettra le démontage sans outil des portes afin de procéder au nettoyage des meubles.

De même, les étagères intérieures seront montées sur crémaillères et pourront être extraites du meuble sans difficulté.

L'ensemble sera entièrement insonorisé et monté sur pieds réglables en acier inoxydable ou en matériau de synthèse.

Les portes seront munies d'une serrure ou de pattes pour la pose d'un cadenas.

### 4.5 TABLETTES ET ETAGERES MURALES

Le principe de fixation des étagères sera réalisé à partir de supports fixés sur la paroi verticale. Sur ceux ci, des étagères viendront se fixer par un dispositif facilement démontable.

Ces étagères seront réalisées en acier inoxydable 18/10.

Pour augmenter la rigidité des surfaces planes, seuls des renforts métalliques seront tolérés. Un placage par panneau en latté ou en aggloméré ne sera pas accepté.

|  |                         |
|--|-------------------------|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | PROJET – B : 29/10/2025 |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | 15/206                  |

**4.6 CHARIOTS**

La fonction de chaque chariot ainsi que de son équipement sont précisés dans le descriptif.

La conception générale des chariots, soit entièrement coffrée, soit tubulaire, sera entièrement en acier inoxydable 18/10, sur roulettes diam 120 mm.

Chaque chariot sera muni de butées caoutchoutées, provoquant le hors tout de l'appareil.

Aucune partie métallique ne devra saillir de cet encombrement.

**4.7 LAVE-MAINS**

Lave-mains réglementaire à commande fémorale ou photo cellule construit en acier inoxydable

Suivant descriptif.

**4.8 CUVETTE DE CANIVEAU**

Elle sera conforme à la norme NF P 98231

Garde d'eau : 6 cm

**4.9 ARMOIRES FROIDES**

Construction tout inox 18/10 , intérieur et extérieur

Régulation électronique sur les positives et les négatives

Dégivrage électrique sur les armoires froides négatives

Groupe hermétique à air résistant à une ambiance de + 43°C

Fluide frigorigène R 290

Conforme à la norme XP U60-010

**4.10 MATERIELS EXISTANTS**

Le titulaire du présent lot devra :

Lorsqu'une partie du matériel existant doit être réemployée, chacun des adjudicataires procédera au démontage, au nettoyage, à la révision et à la mise en conformité des matériels récupérés figurant à son lot.

Ce matériel existant est sous l'entière responsabilité de l'entreprise adjudicataire du lot auquel il figure, même s'il est stocké sur les lieux de l'installation. Dans le cas où une détérioration de ces matériels surviendrait pendant les travaux, l'entreprise adjudicataire devra la remise en état de celui-ci.

Le titulaire du lot ne pourra pas se prévaloir ensuite d'une incompatibilité de réinstallation des équipements dans la nouvelle configuration.

Dans tous les cas, une visite du site pour établir un devis conforme à réalité est vivement conseillée.

**4.11 MATERIELS A EVACUER**

Le titulaire du présent lot devra :

Le démontage complet de l'ensemble du matériel présent dans la cuisine conservée ou non.

Son recensement précis, son évacuation après validation de la maîtrise d'œuvre (en cas d'évacuation sans accord, les équipements détruit et qui devaient être récupérées seront à la charge en neuf du titulaire du présent lot) vers les différentes déchetteries suivant le type de déchets qu'elles acceptent

Chacun des adjudicataires procédera au démontage après neutralisation des fluides et son évacuation.

|  |                         |
|--|-------------------------|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | PROJET – B : 29/10/2025 |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | 16/206                  |



évacuation des déchets en centre de retraitement agréé, selon la loi AGECE (économie circulaire)

#### 4.12 DOSSIER DES OUVRAGES EXECUTES (DOE) GARANTIES ANNUELLE, BIENNALE ET/OU DECENNALE

Chaque entrepreneur est tenu de remettre un DOE au maître d'œuvre pour validation avant diffusion officielle. Le dossier pourra être refusé si des éléments manquants jugés à l'appréciation de la MOE et du Manager BIM d'exécution. L'entrepreneur est tenu de représenter un nouveau dossier complet, jusqu'à validation complète « bon pour diffusion ». Dès validation par le MOE, les plans et autres documents à remettre par le titulaire (suivant composition du DOE ci avant) sont présentés en 2 exemplaires « papier » et sur 1 support informatique.

Pour chaque secteur de travaux, l'entreprise fournira des fichiers graphiques informatisés.

**Le rendu DOE devra être réalisé sous le protocole BIM, et ceci conformément au cahier des charges BIM. Sous IFC. La maquette BIM est un document faisant partie intégrante du D.O.E. et devra être fournie par l'entrepreneur dans le DOE.**

Les fichiers sont fournis sauvegardés en version française, stockés sur CD rom.

Les supports informatiques sont accompagnés d'un tracé couleur des prestations réalisées.

17

#### 4.13 SECURITE

L'entrepreneur respectera les règles de sécurité en vigueur lors de la réalisation de ses ouvrages.

Les frais consécutifs aux dispositions prises en matière de sécurité et de protection de la santé des travailleurs seront pris en compte conformément à ceux énoncés dans le Plan Général de Coordination (P.G.C.) établi par le coordonnateur désigné et joint au présent dossier de consultation.

Ce poste devra être pris en considération et les frais en résultant seront réputés inclus dans les prix unitaires figurant au bordereau estimatif.

|  |                         |
|--|-------------------------|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | PROJET – B : 29/10/2025 |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | 17/206                  |

## 5 LISTING DES EQUIPEMENTS

Une attention particulière sera faite sur la classe énergétique des équipements

| REP.<br>Plan | DESIGNATION   | Unité | Quantité |
|--------------|---|-------|----------|
|              | <b>CIRCULATION</b>                                  |       |          |
| CIR01        | Chariot plate forme                                 | U     | 4        |
| CIR02        | Chariot à grillage                                  | U     | 1        |
| CIR03        | Armoire haute                                       | U     | 1        |
| CIR04        | Etagère de stockage                                 | U     | 1        |
| CIR05        | Table de travail                                    | U     | 1        |
|              | <b>RESERVE PETITS DEJEUNERS</b>                     |       |          |
| PD01         | Etagère de stockage                                 | U     | 5        |
| PD02         | Armoire froide positive                             | U     | 1        |
| PD03         | Etagère de stockage                                 | U     | 1        |
|              | <b>RESERVE SECHE</b>                                |       |          |
| EP01         | Etagère de stockage                                 | U     | 2        |
| EP02         | Chariot plate forme                                 | U     | 2        |
| EP03         | Table de travail                                    | U     | 1        |
| EP04         | Table de travail                                    | U     | 3        |
|              | <b>LOCAL DECHETS</b>                                |       |          |
| DC01         | Caniveau de sol                                     | U     | 1        |
| DC02         | Poste de lavage et de désinfection a enrouleur auto | U     | 1        |
|              | <b>LOCAL DECHETS</b>                                |       |          |
| BU01         | Enregistreur de températue                          | U     | 1        |
|              | <b>CHAMBRE FROIDE BOF</b>                           |       |          |
| CF02         | Etagère de stockage                                 | U     | Ens      |
| CF01         | Refroidissement chambre froide                      | U     | 1        |
|              | <b>CHAMBRE FROIDE NEGATIVE</b>                      |       |          |
| CF04         | Etagère de stockage                                 | U     | Ens      |
| CF03         | Refroidissement chambre froide                      | U     | 1        |
|              | <b>CHAMBRE FROIDE LEGUMES</b>                       |       |          |
| CF06         | Etagère de stockage                                 | U     | Ens      |
| CF05         | Refroidissement chambre froide                      | U     | 1        |
|              | <b>CHAMBRE FROIDE NEGATIVE</b>                      |       |          |
| CF08         | Etagère de stockage                                 | U     | Ens      |
| CF07         | Refroidissement chambre froide                      | U     | 1        |
|              | <b>CHAMBRE FROIDE VIANDE</b>                        |       |          |
| CF09         | Refroidissement chambre froide                      | U     | 1        |
| CF10         | Etagère de stockage                                 | U     | 1        |
|              | <b>CHAMBRE FROIDE PRÊT A L'EMPLOI</b>               |       |          |
| CF11         | Refroidissement chambre froide                      | U     | 1        |
| CF12         | Echelle de stockage 20 GN 1/1                       | U     | 8        |

|       |   |   |    |
|-------|---|---|----|
|       | <b>LEGUMERIE - DEBOITAGE</b>                        |   |    |
| LE01  | Armoire haure inox                                  |   |    |
| LE02  | Eplucheuse à légumes 25 Kg + pied filtre            | U | 1  |
| LE03  | Caniveau de sol                                     | U | 1  |
| LE04  | Plonge 2 bacs suspendue                             | U | 1  |
| LE05  | Echelle de stockage 20 GN 2/1                       | U | 8  |
| LE06  | Porte sac poubelle                                  | U | 1  |
| LE07  | Siphon de sol                                       | U | 2  |
| LE08  | Ouvre boîte manuel                                  | U | 1  |
| LE09  | Table de debitage                                   | U | 1  |
| LE10  | Lave mains réglementaire                            | U | 1  |
| LE11  | Table de travail                                    | U | 1  |
| LE12  | Armoire de stérilisation à couteaux                 | U | 1  |
| LE13  | Table de travail                                    | U | 1  |
| LE14  | Poste de lavage et de désinfection a enrouleur auto | U | 1  |
| LE15  | Plonge 3 bacs                                       | U | 1  |
|       | <b>PREPARATIONS FROIDES</b>                         |   |    |
| PF01  | Armoire froide                                      | U | 1  |
| PF02  | Echelle de stockage 20 GN 2/1                       | U | 2  |
| PF03  | Lave mains réglementaire                            | U | 1  |
| PF04  | Poste de lavage et de désinfection a enrouleur auto | U | 1  |
| PF05a | Table de travail mobile                             | U | 1  |
| PF05b | Table de travail mobile                             | U | 1  |
| PF06  | Coupe légumes de table                              | U | 1  |
| PF07  | Cutter de table                                     | U | 1  |
| PF08  | Etagère murale                                      | U | 2  |
| PF09  | Table de travail réfrigérée                         | U | 1  |
| PF10  | Balance de table                                    | U | 1  |
| PF11  | Table de travail avec bac                           | U | 1  |
| PF12  | Trancheur à viande                                  | U | 1  |
| PF13  | Batteur mélangeur                                   | U | 1  |
| PF14  | Porte sac poubelle                                  | U | 1  |
| PF15  | Siphon de sol                                       | U | 1  |
| PF16  | Refroidissement préparations froides                | U | 1  |
| PF17  | Armoire froide                                      | U | 1  |
| PF18  | Table de travail                                    | U | 1  |
|       | <b>SAS HYGIENE</b>                                  |   |    |
| CI01  | Siphon de sol                                       | U | 3  |
| SAS01 | Lave mains réglementaire                            | U | 1  |
| SAS02 | Etagere produits d'hygiène                          | U | 1  |
|       | <b>SELF SERVICE OFFICIERS</b>                       |   |    |
| SF01  | Armoire froide                                      | U | 1  |
| SF02  | Armoire froide existante                            | U | 1  |
| SF03  | Table de travail mobile                             | U | 1  |
| SF04  | Chariot bain marie                                  | U | 1  |
| SF05  | Vitrine réfrigérée                                  | U | 2  |
| SF06  | Elévateurs à plateaux                               | U | 15 |
| SF07  | Lave mains réglementaire                            | U | 1  |
| SF08  | Elévateurs d'assiettes chaudes                      | U | 1  |
| SF09  | Etuve mobile  | U | 1  |
| SF10  | Siphon de sol                                       | U | 1  |
| SF11  | Echelle de stockage 20 GN 2/1                       | U | 2  |
| SF12  | Element neutre                                      | U | 1  |

|        |   |   |   |
|--------|---|---|---|
| SF13   | Façade self service                                 | U | 1 |
| SF14   | Salad'bar   | U | 2 |
| SF15   | Element neutre + presentoir pain -couverts          | U | 2 |
| SF16   | Vitrine réfrigérée                                  | U | 1 |
| SF17   | Vitrine réfrigérée                                  | U | 1 |
| SF18   | Meuble d'angle                                      | U | 1 |
| SF19   | Meuble vitrocéramique                               | U | 2 |
| SF20   | Meuble bain marie à air                             | U | 2 |
| SF21   | Elevateurs d'assiettes neutres                      | U | 6 |
|        | <b>STOCKAGE</b>                                     |   |   |
| LT01   | Table armoire                                       | U | 1 |
| LT02   | Placard mural                                       | U | 1 |
| LT03   | Table de travail mobile                             | U | 1 |
| LT04   | Siphon de sol                                       | U | 1 |
|        | <b>STOCKAGE PLONGE BATTERIE</b>                     |   |   |
| SPB01  | Etagère de stockage                                 | U | 4 |
| SPB02  | Siphon de sol                                       | U | 1 |
|        | <b>HALL DE CUISSON</b>                              |   |   |
| CUI01  | Armoire froide traversante                          | U | 2 |
| CUI02  | Cellule de refroidissement                          | U | 1 |
| CUI03  | Chariot pour VCC                                    | U | 2 |
| CUI04  | Table réfrigérée                                    | U | 1 |
| CUI05  | Placard mural                                       | U | 1 |
| CUI06  | Balance de table                                    | U | 1 |
| CUI07  | Etuve mobile  | U | 2 |
| CUI08  | Four mixte 20 GN 2/1                                | U | 2 |
| CUI09  | Table de cuisson                                    | U | 1 |
| CUI10  | Friteuse électrique                                 | U | 1 |
| CUI11  | Vario cooking center                                | U | 2 |
| CUI12  | Vario cooking center                                | U | 1 |
| CUI13  | Caniveau de sol                                     | U | 2 |
| CUI14  | Etuve mobile  | U | 2 |
| CUI15  | Table de travail mobile                             | U | 2 |
| CUI16  | Table de travail avec bac                           | U | 1 |
| CUI17  | Caniveau de sol                                     | U | 3 |
| CUI18a | Lave mains réglementaire                            | U | 1 |
| CUI18b | Lave mains réglementaire                            | U | 1 |
| CUI19  | Poste de lavage et de désinfection à enrouleur auto | U | 1 |
| CUI20  | Porte sac poubelle                                  | U | 1 |
| CUI21  | Armoire de stockage inox                            | U | 1 |
|        | <b>LAVERIE</b>                                      |   |   |
| LA01   | Tri selectif déchets                                | U | 2 |
| LA02   | Convoyeur à plateaux                                | U | 1 |
| LA03   | Extracteur à couverts                               | U | 1 |
| LA04   | Balayette plateaux                                  | U | 1 |
| LA05   | Lave plateaux                                       | U | 1 |
| LA06   | Elevateur de plateaux                               | U | 6 |
| LA07   | Table de transfert                                  | U | 2 |
| LA08   | Table d'entrée                                      | U | 1 |
| LA09   | Courbe à rouleaux mécanisée                         | U | 1 |
| LA10   | Machine à laver la vaisselle                        | U | 1 |
| LA11   | Table de sortie machine                             | U | 1 |
| LA12   | Caniveau de sol                                     | U | 2 |

|       |   |   |   |
|-------|---|---|---|
| LA13  | Table d'entrée lave batterie                        | U | 1 |
| LA14  | Lave batterie traversant                            | U | 1 |
| LA15  | Table de sortie lave batterie                       | U | 1 |
| LA16  | Poste de lavage et de désinfection a enrouleur auto | U | 1 |
| LA17  | Siphon de sol                                       | U | 2 |
| LA18  | Elévateurs d'assiettes chaudes                      | U | 4 |
| LA20  | Lave mains réglementaire                            | U | 2 |
| LA19  | Lave mains réglementaire                            | U | 2 |
| LA21  | Socle rouleurs                                      | U | 8 |
| LA22  | Chariots à assiettes                                | U | 5 |
| LA23  | Broyeur a dechets                                   | U | 1 |
| LA24  | Etagère à casiers sur console                       | u | 1 |
|       | <b>ZONE PETITS DEJEUNER</b>                         |   |   |
| PED01 | Meuble petits déjeuners                             | U | 1 |
| PED02 | Meuble petits déjeuners                             | U | 1 |
| PED03 | Equipements petits déjeuner                         | U | 7 |
| PED04 | Fontaine à eau réfrigérée                           | U | 1 |
| PED05 | Meuble petits déjeuners                             | U | 1 |
|       | <b>LOCAL DECHETS SOUS SOL</b>                       |   |   |
|       | CUVE DE STOCKAGE                                    | U | 3 |
|       |   |   |   |
|       |   |   |   |
|       |   |   |   |
|       |   |   |   |

les équipements en jaune sont récupérables

Les équipements en PSE

|                        |                         |                 |       |
|------------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CIR01 |
| <b>Local :</b>         | CIRCULATION             | <b>Nombre :</b> | 4     |

## CHARIOT PLATE FORME

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

|                        |                         |                 |       |
|------------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CIR02 |
| <b>Local :</b>         | CIRCULATION             | <b>Nombre :</b> | 1     |

## CHARIOT GRILLAGE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

23

|                        |                         |                       |
|------------------------|-------------------------|-----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> CIR03 |
| <b>Local :</b>         | CIRCULATION             | <b>Nombre :</b> 1     |

## ARMOIRE HAUTE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine



|                        |                         |                 |       |
|------------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CIR04 |
| <b>Local :</b>         | CIRCULATION             | <b>Nombre :</b> | 1     |

## ETAGERE DE STOCKAGE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

25

|                        |                         |                       |
|------------------------|-------------------------|-----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> CIR05 |
| <b>Local :</b>         | CIRCULATION             | <b>Nombre :</b> 1     |

## TABLE DE TRAVAIL

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | PD01 |
| <b>Local :</b>         | PETITS DEJEUNERS        | <b>Nombre :</b> | 5    |

## ETAGERE DE STOCKAGE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

27

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> PD02 |
| <b>Local :</b>         | PETITS DEJEUNERS        | <b>Nombre :</b> 1    |

## ARMOIRE FROIDE POSITIVE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | PD03 |
| <b>Local :</b>         | PETITS DEJEUNERS        | <b>Nombre :</b> | 1    |

## ETAGERE DE STOCKAGE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

29

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> EP01 |
| <b>Local :</b>         | RESERVE SECHE           | <b>Nombre :</b> 2    |

## ETAGERE DE STOCKAGE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | EP02 |
| <b>Local :</b>         | RESERVE SECHE           | <b>Nombre :</b> | 2    |

## CHARIOT PLATE FORME

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

31

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> EP03 |
| <b>Local :</b>         | RESERVE SECHE           | <b>Nombre :</b> 1    |

## TABLE DE TRAVAIL

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine



|                        |                         |               |
|------------------------|-------------------------|---------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | Repère : EP04 |
| <b>Local :</b>         | RESERVE SECHE           | Nombre : 3    |

## TABLE DE TRAVAIL

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

33

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** LOCAL DECHETS

**Repère :** DC01  
**Nombre :** 1

## SIPHON DE SOL 300 x 300

### DIMENSIONS :

Longueur : 300      Profondeur : 300      Hauteur réglable : de 360 à 420 mm

Siphon pour utilisation avec des sols carrelés ou résine

### STRUCTURE :

**Bâti :** Construction tout inox 18/10 y compris la cloche et le panier filtre  
L'inox employé dans le siphon devra avoir subi un traitement chimique qui renforce les qualités anti corrosives et une résistance à tous les produits utilisés en cuisine

**Cuve :** Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 et d'épaisseur 15/10.  
Quadruple pentes intégrées

Cuve en tôle roulée de 2 mm d'épaisseur avec cadre supérieur usiné

**Grilles :** Construction tout inox 18/10, amovible, en tôle perforée par des trous de 10 mm au pas de 15 mm pour un meilleur écoulement et une minimisation de l'effet d'éclaboussures

### EQUIPEMENT :

- ▶ Bavette périphérique d'étanchéité de 10 cm minimal.
- ▶ Panier filtre en inox 18/10 amovible
- ▶ Siphon cloche.
- ▶ Evacuation centrale et horizontale
- ▶ Toutes les pièces siphonides ( réalisées en inox antiacide ) sont démontables  
Pour permettre un nettoyage complet du siphon.
- ▶ Cadre d'appui et de reprise d'étanchéité intégré à la cuvette du siphon pour drainage

### RACCORDEMENT :

Evacuation en diamètre 100 en cuivre ou PVC haute température

Débit de 3,4 l/s

Garde d'eau de 60 mm conforme à la norme NFP 98-321

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Norme NFP 98-321

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | DC02 |
| <b>Local :</b>         | LOCAL DECHETS           | <b>Nombre :</b> | 1    |

## CENTRALE DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

35

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** BUREAU CHEF

Repère :BU01

Nombre : 1

## ENREGISTREUR DE TEMPERATURE

Centrale d'enregistrement tactile  
Boîtier mura  
2 relais d'alarme  
1 accès internet  
Munie d'une sortie RJ45  
Capacité de 8 sondes  
Fourni avec logiciel de paramétrage  
Renvoi d'alarme sur téléphone

Dimensions : 229 x 116 x 220

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** STOCKAGE FROID

Repère : CF01

Nombre : 1

## EQUIPEMENT FROID CF BOF

### EQUIPEMENT DU LOCAL CF POSITIVEPRET A L'EMPLOI :

L'équipement de la CF BOF sera conforme à la réglementation, article 6 de la NFE-402

Il sera prévu en particulier par local :

Un coffret de régulation étanche (IP 54 minimum)

L'alarme température avec renvoi de défaut signalé dans la cuisine.

### LIAISONS FRIGORIFIQUES

Liaisons réalisées en tube cuivre frigorifique calorifuge en ARMAFLEX.

Qualité frigorifique entre les différents appareils et les vannes en attente.

Réseau circulant en faux plafond pour les parties horizontales et en gaine technique pour les parties verticales.

### REGULATION

Régulation électronique permettant de maintenir le local aux valeurs à  $\pm 1^{\circ}\text{C}$  avec possibilité de réglage par l'utilisateur par thermostat à clé. Dégivrage à assurer avec commande par horloge.

### ELECTRICITE

Armoire électrique métallique fermant à clés à mettre en place à proximité et comprenant l'ensemble des protections par disjoncteurs. L'armoire électrique alimentant la production de froid positive sera raccordée sur le câble mis à disposition par l'électricien

Alimentation par câble U1000 RO 2V passant sur chemin de câble ou sous tube de l'ensemble du matériel à partir de l'armoire précitée, soit :

L'évaporateur,

Le groupe froid

### EVACUATION DES CONDENSATS

Le présent lot prévoira l'évacuation des condensats en tube PVC blanc DN 32 à raccorder sur l'attente laissée par le lot plomberie à 0.05 m du sol fini avec cordon chauffant.

### FRIGORIFERES TYPE CUBIQUE COMMERCIAL

Carrosserie :

Carrosserie modulaire

Tôle peinte, cache-coudes et égouttoirs montés sur charnières

Egouttoir intermédiaire limitant la condensation sous l'égouttoir principal,

Tube d'écoulement plastique fileté

**Batterie :**

Tube cuivre, ailette aluminium,

Ecartement d'ailettes,

- 4.5 mm pour locaux à température positive

Equipement standard

Distributeur de liquide pour R 407

- Prise de pression sur collecteur d'aspiration livré sous pression d'azote.

**Dégivrage**

Par cordon chauffant

**Ventilation**

Hélicoïde du type à pales larges avec moteurs mono-tension

Roulement graissé à vie ,

Grille de protection en fil d'acier revêtu de polyéthylène. Raccordement électrique exécuté sur boîte à borne.

**LIAISONS FRIGORIFIQUES**

Toutes les canalisations composant le réseau frigorigène seront en cuivre avec isolation par mousse cellulaire sur la totalité du réseau.

Les mesures nécessaires pour assurer une bonne remontée d'huile vers les compresseurs seront prévues (siphon en sortie d'évaporateur, en pied de colonne et/ou en palier, double colonne ...).

**COFFRETS REGULATION ET ALARME**

Coffrets étanches (IP54 minimum) réalisés en polystyrène anti-chocs.

En façade seront installés les composants suivants :

- Régulateur à affichage digital de la température avec sonde silicone
- 1 leds alarme température
- 1 poussoir d'acquiescement stoppant le buzzer mais conservant la led alarme température allumée.

**LOCAL CHAMBRE FROIDE POSITIVE**

Frigorifère cubique de 1 800 W avec régulation électronique.

Liaisons frigorifiques

**NOTA:**

Le groupe froid sera installé en façade extérieure à côte du local déchet principal.

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CF02 |
| <b>Local :</b>         | STOCKAGE FROID          | <b>Nombre :</b> | 1    |

## ETAGERE DE STOCKAGE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

39

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CF03 |
| <b>Local :</b>         | STOCKAGE FROID          | <b>Nombre :</b> | 1    |

## EQUIPEMENT FROID CF NEGATIVE

### **EQUIPEMENT DU LOCAL CF NEGATIVE:**

L'équipement de la CF NEGATIVE sera conforme à la réglementation, article 6 de la NFE-402

Il sera prévu en particulier par local :

Un coffret de régulation étanche (IP 54 minimum)

L'alarme température avec renvoi de défaut signalé dans la cuisine.

### **LIAISONS FRIGORIFIQUES**

Liaisons réalisées en tube cuivre frigorifique calorifuge en ARMAFLEX.

Qualité frigorifique entre les différents appareils et les vannes en attente.

Réseau circulant en faux plafond pour les parties horizontales et en gaine technique pour les parties verticales.

### **REGULATION**

Régulation électronique permettant de maintenir le local aux valeurs à  $\pm 1^{\circ}\text{C}$  avec possibilité de réglage par l'utilisateur par thermostat à clé. Dégivrage à assurer avec commande par horloge.

### **ELECTRICITE**

Armoire électrique métallique fermant à clés à mettre en place à proximité et comprenant l'ensemble des protections par disjoncteurs. L'armoire électrique alimentant la production de froid positive sera raccordée sur le câble mis à disposition par l'électricien

Alimentation par câble U1000 RO 2V passant sur chemin de câble ou sous tube de l'ensemble du matériel à partir de l'armoire précitée, soit :

L'évaporateur,  
Le groupe froid

### **EVACUATION DES CONDENSATS**

Le présent lot prévoira l'évacuation des condensats en tube PVC blanc DN 32 à raccorder sur l'attente laissée par le lot plomberie à 0.05 m du sol fini avec cordon chauffant.

### **FRIGORIFERES TYPE CUBIQUE COMMERCIAL**

Carrosserie :

Carrosserie modulaire

Tôle peinte, cache-coudes et égouttoirs montés sur charnières

Egouttoir intermédiaire limitant la condensation sous l'égouttoir principal,

Tube d'écoulement plastique fileté



**Batterie :**

Tube cuivre, ailette aluminium,

Ecartement d'ailettes,

- 4.5 mm pour locaux à température positive

Equipement standard

Distributeur de liquide pour R 407

- Prise de pression sur collecteur d'aspiration livré sous pression d'azote.

**Dégivrage**

Par cordon chauffant

**Ventilation**

Hélicoïde du type à pales larges avec moteurs mono-tension

Roulement graissé à vie ,

Grille de protection en fil d'acier revêtu de polyéthylène. Raccordement électrique exécuté sur boîte à borne.

**LIAISONS FRIGORIFIQUES**

Toutes les canalisations composant le réseau frigorigène seront en cuivre avec isolation par mousse cellulaire sur la totalité du réseau.

Les mesures nécessaires pour assurer une bonne remontée d'huile vers les compresseurs seront prévues (siphon en sortie d'évaporateur, en pied de colonne et/ou en palier, double colonne ...).

**COFFRETS REGULATION ET ALARME**

Coffrets étanches (IP54 minimum) réalisés en polystyrène anti-chocs.

En façade seront installés les composants suivants :

- Régulateur à affichage digital de la température avec sonde silicone
- 1 leds alarme température
- 1 poussoir d'acquiescement stoppant le buzzer mais conservant la led alarme température allumée.

**LOCAL CHAMBRE FROIDE NEGATIVE**

Frigorifère cubique de 2 600 W avec régulation électronique.

Liaisons frigorifiques

**NOTA:**

Le groupe froid sera installé en façade extérieure à côte du local déchet principal.

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** STOCKAGE FROID

**Repère :** CF04  
**Nombre :** 2

## ETAGERE DE STOCKAGE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** STOCKAGE FROID

Repère : CF05

Nombre : 1

## EQUIPEMENT FROID CF POSITIVE LEGUMES

### EQUIPEMENT DU LOCAL CF POSITIVE LEGUMES:

L'équipement de la CF LEGUMES sera conforme à la réglementation, article 6 de la NFE-402

Il sera prévu en particulier par local :

Un coffret de régulation étanche (IP 54 minimum)

L'alarme température avec renvoi de défaut signalé dans la cuisine.

### LIAISONS FRIGORIFIQUES

Liaisons réalisées en tube cuivre frigorifique calorifuge en ARMAFLEX.

Qualité frigorifique entre les différents appareils et les vannes en attente.

Réseau circulant en faux plafond pour les parties horizontales et en gaine technique pour les parties verticales.

### REGULATION

Régulation électronique permettant de maintenir le local aux valeurs à  $\pm 1^{\circ}\text{C}$  avec possibilité de réglage par l'utilisateur par thermostat à clé. Dégivrage à assurer avec commande par horloge.

### ELECTRICITE

Armoire électrique métallique fermant à clés à mettre en place à proximité et comprenant l'ensemble des protections par disjoncteurs. L'armoire électrique alimentant la production de froid positive sera raccordée sur le câble mis à disposition par l'électricien

Alimentation par câble U1000 RO 2V passant sur chemin de câble ou sous tube de l'ensemble du matériel à partir de l'armoire précitée, soit :

L'évaporateur,  
Le groupe froid

### EVACUATION DES CONDENSATS

Le présent lot prévoira l'évacuation des condensats en tube PVC blanc DN 32 à raccorder sur l'attente laissée par le lot plomberie à 0.05 m du sol fini avec cordon chauffant.

### FRIGORIFERES TYPE CUBIQUE COMMERCIAL

Carrosserie :

Carrosserie modulaire

Tôle peinte, cache-coudes et égouttoirs montés sur charnières

Égouttoir intermédiaire limitant la condensation sous l'égouttoir principal,

Tube d'écoulement plastique fileté

**Batterie :**

Tube cuivre, ailette aluminium,

Ecartement d'ailettes,

- 4.5 mm pour locaux à température positive

Equipement standard

Distributeur de liquide pour R 407

- Prise de pression sur collecteur d'aspiration livré sous pression d'azote.

**Dégivrage**

Par cordon chauffant

**Ventilation**

Hélicoïde du type à pales larges avec moteurs mono-tension

Roulement graissé à vie ,

Grille de protection en fil d'acier revêtu de polyéthylène. Raccordement électrique exécuté sur boîte à borne.

**LIAISONS FRIGORIFIQUES**

Toutes les canalisations composant le réseau frigorigène seront en cuivre avec isolation par mousse cellulaire sur la totalité du réseau.

Les mesures nécessaires pour assurer une bonne remontée d'huile vers les compresseurs seront prévues (siphon en sortie d'évaporateur, en pied de colonne et/ou en palier, double colonne ...).

**COFFRETS REGULATION ET ALARME**

Coffrets étanches (IP54 minimum) réalisés en polystyrène anti-chocs.

En façade seront installés les composants suivants :

- Régulateur à affichage digital de la température avec sonde silicone
- 1 leds alarme température
- 1 poussoir d'acquiescement stoppant le buzzer mais conservant la led alarme température allumée.

**LOCAL CHAMBRE FROIDE POSITIVE**

Frigorifère cubique de 3 100 W avec régulation électronique.

Liaisons frigorifiques

**NOTA:**

Le groupe froid sera installé en façade extérieure à côte du local déchet principal.

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CF06 |
| <b>Local :</b>         | STOCKAGE FROID          | <b>Nombre :</b> | 3    |

## ETAGERE DE STOCKAGE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

45

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CF07 |
| <b>Local :</b>         | STOCKAGE FROID          | <b>Nombre :</b> | 1    |

## EQUIPEMENT FROID CF NEGATIVE

### **EQUIPEMENT DU LOCAL CF NEGATIVE:**

L'équipement de la CF NEGATIVE sera conforme à la réglementation, article 6 de la NFE-402

Il sera prévu en particulier par local :

Un coffret de régulation étanche (IP 54 minimum)

L'alarme température avec renvoi de défaut signalé dans la cuisine.

### **LIAISONS FRIGORIFIQUES**

Liaisons réalisées en tube cuivre frigorifique calorifuge en ARMAFLEX.

Qualité frigorifique entre les différents appareils et les vannes en attente.

Réseau circulant en faux plafond pour les parties horizontales et en gaine technique pour les parties verticales.

### **REGULATION**

Régulation électronique permettant de maintenir le local aux valeurs à  $\pm 1^{\circ}\text{C}$  avec possibilité de réglage par l'utilisateur par thermostat à clé. Dégivrage à assurer avec commande par horloge.

### **ELECTRICITE**

Armoire électrique métallique fermant à clés à mettre en place à proximité et comprenant l'ensemble des protections par disjoncteurs. L'armoire électrique alimentant la production de froid positive sera raccordée sur le câble mis à disposition par l'électricien

Alimentation par câble U1000 RO 2V passant sur chemin de câble ou sous tube de l'ensemble du matériel à partir de l'armoire précitée, soit :

L'évaporateur,  
Le groupe froid

### **EVACUATION DES CONDENSATS**

Le présent lot prévoira l'évacuation des condensats en tube PVC blanc DN 32 à raccorder sur l'attente laissée par le lot plomberie à 0.05 m du sol fini avec cordon chauffant.

### **FRIGORIFERES TYPE CUBIQUE COMMERCIAL**

Carrosserie :

Carrosserie modulaire

Tôle peinte, cache-coudes et égouttoirs montés sur charnières

Egouttoir intermédiaire limitant la condensation sous l'égouttoir principal,

Tube d'écoulement plastique fileté

**Batterie :**

Tube cuivre, ailette aluminium,

Ecartement d'ailettes,

- 4.5 mm pour locaux à température positive

Equipement standard

Distributeur de liquide pour R 407

- Prise de pression sur collecteur d'aspiration livré sous pression d'azote.

**Dégivrage**

Par cordon chauffant

**Ventilation**

Hélicoïde du type à pales larges avec moteurs mono-tension

Roulement graissé à vie ,

Grille de protection en fil d'acier revêtu de polyéthylène. Raccordement électrique exécuté sur boîte à borne.

**LIAISONS FRIGORIFIQUES**

Toutes les canalisations composant le réseau frigorigène seront en cuivre avec isolation par mousse cellulaire sur la totalité du réseau.

Les mesures nécessaires pour assurer une bonne remontée d'huile vers les compresseurs seront prévues (siphon en sortie d'évaporateur, en pied de colonne et/ou en palier, double colonne ...).

**COFFRETS REGULATION ET ALARME**

Coffrets étanches (IP54 minimum) réalisés en polystyrène anti-chocs.

En façade seront installés les composants suivants :

- Régulateur à affichage digital de la température avec sonde silicone
- 1 leds alarme température
- 1 poussoir d'acquiescement stoppant le buzzer mais conservant la led alarme température allumée.

**LOCAL CHAMBRE FROIDE NEGATIVE**

Frigorifère cubique de 3 500 W avec régulation électronique.

Liaisons frigorifiques

**NOTA:**

Le groupe froid sera installé en façade extérieure à côte du local déchet principal.

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> CF08 |
| <b>Local :</b>         | STOCKAGE FROID          | <b>Nombre :</b> 3    |

## ETAGERE DE STOCKAGE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine



**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** STOCKAGE FROID

Repère : CF09

Nombre : 1

## EQUIPEMENT FROID CF POSITIVE VIANDES

### EQUIPEMENT DU LOCAL CF POSITIVE VIANDES:

L'équipement de la CF LEGUMES sera conforme à la réglementation, article 6 de la NFE-402

Il sera prévu en particulier par local :

Un coffret de régulation étanche (IP 54 minimum)

L'alarme température avec renvoi de défaut signalé dans la cuisine.

### LIAISONS FRIGORIFIQUES

Liaisons réalisées en tube cuivre frigorifique calorifuge en ARMAFLEX.

Qualité frigorifique entre les différents appareils et les vannes en attente.

Réseau circulant en faux plafond pour les parties horizontales et en gaine technique pour les parties verticales.

### REGULATION

Régulation électronique permettant de maintenir le local aux valeurs à  $\pm 1^{\circ}\text{C}$  avec possibilité de réglage par l'utilisateur par thermostat à clé. Dégivrage à assurer avec commande par horloge.

### ELECTRICITE

Armoire électrique métallique fermant à clés à mettre en place à proximité et comprenant l'ensemble des protections par disjoncteurs. L'armoire électrique alimentant la production de froid positive sera raccordée sur le câble mis à disposition par l'électricien

Alimentation par câble U1000 RO 2V passant sur chemin de câble ou sous tube de l'ensemble du matériel à partir de l'armoire précitée, soit :

L'évaporateur,  
Le groupe froid

### EVACUATION DES CONDENSATS

Le présent lot prévoira l'évacuation des condensats en tube PVC blanc DN 32 à raccorder sur l'attente laissée par le lot plomberie à 0.05 m du sol fini avec cordon chauffant.

### FRIGORIFERES TYPE CUBIQUE COMMERCIAL

Carrosserie :

Carrosserie modulaire

Tôle peinte, cache-coudes et égouttoirs montés sur charnières

Égouttoir intermédiaire limitant la condensation sous l'égouttoir principal,

Tube d'écoulement plastique fileté

**Batterie :**

Tube cuivre, ailette aluminium,

Ecartement d'ailettes,

- 4.5 mm pour locaux à température positive

Equipement standard

Distributeur de liquide pour R 407

- Prise de pression sur collecteur d'aspiration livré sous pression d'azote.

**Dégivrage**

Par cordon chauffant

**Ventilation**

Hélicoïde du type à pales larges avec moteurs mono-tension

Roulement graissé à vie ,

Grille de protection en fil d'acier revêtu de polyéthylène. Raccordement électrique exécuté sur boîte à borne.

**LIAISONS FRIGORIFIQUES**

Toutes les canalisations composant le réseau frigorigène seront en cuivre avec isolation par mousse cellulaire sur la totalité du réseau.

Les mesures nécessaires pour assurer une bonne remontée d'huile vers les compresseurs seront prévues (siphon en sortie d'évaporateur, en pied de colonne et/ou en palier, double colonne ...).

**COFFRETS REGULATION ET ALARME**

Coffrets étanches (IP54 minimum) réalisés en polystyrène anti-chocs.

En façade seront installés les composants suivants :

- Régulateur à affichage digital de la température avec sonde silicone
- 1 leds alarme température
- 1 poussoir d'acquiescement stoppant le buzzer mais conservant la led alarme température allumée.

**LOCAL CHAMBRE FROIDE POSITIVE**

Frigorifère cubique de 3 100 W avec régulation électronique.

Liaisons frigorifiques

**NOTA:**

Le groupe froid sera installé en façade extérieure à côte du local déchet principal.

|                        |                         |               |
|------------------------|-------------------------|---------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | Repère : CF10 |
| <b>Local :</b>         | STOCKAGE FROID          | Nombre : 3    |

## ETAGERE DE STOCKAGE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

51

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CF11 |
| <b>Local :</b>         | STOCKAGE FROID          | <b>Nombre :</b> | 1    |

## EQUIPEMENT FROID CF POSITIVE PRET A L'EMPLOI

### **EQUIPEMENT DU LOCAL CF POSITIVE PRODUITS PRET A L'EMPLOI:**

L'équipement de la CF PRODUITS PRET A L'EMPLOI sera conforme à la réglementation, article 6 de la NFE-402

Il sera prévu en particulier par local :

Un coffret de régulation étanche (IP 54 minimum)

L'alarme température avec renvoi de défaut signalé dans la cuisine.

### **LIAISONS FRIGORIFIQUES**

Liaisons réalisées en tube cuivre frigorifique calorifuge en ARMAFLEX.

Qualité frigorifique entre les différents appareils et les vannes en attente.

Réseau circulant en faux plafond pour les parties horizontales et en gaine technique pour les parties verticales.

### **REGULATION**

Régulation électronique permettant de maintenir le local aux valeurs à  $\pm 1^{\circ}\text{C}$  avec possibilité de réglage par l'utilisateur par thermostat à clé. Dégivrage à assurer avec commande par horloge.

### **ELECTRICITE**

Armoire électrique métallique fermant à clés à mettre en place à proximité et comprenant l'ensemble des protections par disjoncteurs. L'armoire électrique alimentant la production de froid positive sera raccordée sur le câble mis à disposition par l'électricien

Alimentation par câble U1000 RO 2V passant sur chemin de câble ou sous tube de l'ensemble du matériel à partir de l'armoire précitée, soit :

L'évaporateur,

Le groupe froid

### **EVACUATION DES CONDENSATS**

Le présent lot prévoira l'évacuation des condensats en tube PVC blanc DN 32 à raccorder sur l'attente laissée par le lot plomberie à 0.05 m du sol fini avec cordon chauffant.

### **FRIGORIFERES TYPE CUBIQUE COMMERCIAL**

Carrosserie :

Carrosserie modulaire

Tôle peinte, cache-coudes et égouttoirs montés sur charnières

Egouttoir intermédiaire limitant la condensation sous l'égouttoir principal,

Tube d'écoulement plastique fileté

**Batterie :**

Tube cuivre, ailette aluminium,

Ecartement d'ailettes,

- 4.5 mm pour locaux à température positive

Equipement standard

Distributeur de liquide pour R 407

- Prise de pression sur collecteur d'aspiration livré sous pression d'azote.

**Dégivrage**

Par cordon chauffant

**Ventilation**

Hélicoïde du type à pales larges avec moteurs mono-tension

Roulement graissé à vie ,

Grille de protection en fil d'acier revêtu de polyéthylène. Raccordement électrique exécuté sur boîte à borne.

**LIAISONS FRIGORIFIQUES**

Toutes les canalisations composant le réseau frigorigène seront en cuivre avec isolation par mousse cellulaire sur la totalité du réseau.

Les mesures nécessaires pour assurer une bonne remontée d'huile vers les compresseurs seront prévues (siphon en sortie d'évaporateur, en pied de colonne et/ou en palier, double colonne ...).

**COFFRETS REGULATION ET ALARME**

Coffrets étanches (IP54 minimum) réalisés en polystyrène anti-chocs.

En façade seront installés les composants suivants :

- Régulateur à affichage digital de la température avec sonde silicone
- 1 leds alarme température
- 1 poussoir d'acquiescement stoppant le buzzer mais conservant la led alarme température allumée.

**LOCAL CHAMBRE FROIDE POSITIVE**

Frigorifère cubique de 3 100 W avec régulation électronique.

Liaisons frigorifiques

**NOTA:**

Le groupe froid sera installé en façade extérieure à côte du local déchet principal.

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> CF12 |
| <b>Local :</b>         | STOCKAGE FROID          | <b>Nombre :</b> 8    |

## CHARIOT DE STOCKAGE 20 GN 1/1

### DIMENSIONS :

Longueur : 400                      Profondeur : 650                      Hauteur : 1880

Capacité de 20 niveaux GN 1/1 ou compatible 40 niveaux GN 1/2

### STRUCTURE :

Bâti :                      Construction tout inox 18/10  
Structure en tube rond rigide de 38 mm mini

Glissières:            20 niveaux GN 1/1  
Soudées sur la structure de manière efficace.  
En extrémité des glissières, relevés pour éviter tout glissement  
de grilles pendant le transport  
Glissières en forme de U ou tout autre système évitant le basculement  
Ecartement entre les glissières de 70mm mini

Roues :                      De diamètre minimal de 125mm a roulement à billes  
L'axe, la chape et le roulement à billes devront être exclusivement en  
acier inoxydable 18/10  
Bande de roulement non tachant  
Pivotement des roues dans tous les directions sans restriction  
Equipé de 2 roulettes libres et 2 avec freins

### EQUIPEMENT :

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | LE01 |
| <b>Local :</b>         | LEGUMERIE - DEBOITAGE   | <b>Nombre :</b> | 1    |

## ARMOIRE HAUTE INOX

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

55

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | LE02 |
| <b>Local :</b>         | LEGUMERIE - DEBOITAGE   | <b>Nombre :</b> | 1    |

## EPLUCHEUSE A LEGUMES

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine



|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | LE03 |
| <b>Local :</b>         | LEGUMERIE - DEBOITAGE   | <b>Nombre :</b> | 1    |

## CANIVEAU DE SOL 400 x 400

### DIMENSIONS :

Longueur : 500      Profondeur : 500      Hauteur réglable : de 360 à 420  
Caniveau pour utilisation avec des sols carrelés ou résine

### STRUCTURE :

Bâti : Construction tout inox 18/10 y compris la cloche et le panier filtre  
L'inox employé dans le caniveau devra avoir subi un traitement chimique qui renforce les qualités anti corrosives et une résistance à tous les produits utilisés en cuisine

Cuve : Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 et d'épaisseur 15/10.

Quadruple pentes intégrées

Grilles : Construction tout inox 18/10, amovible, à mailles hexagonales pour un meilleur écoulement et une minimisation de l'effet d'éclaboussures

### EQUIPEMENT :

- ▶ Bavette périphérique d'étanchéité de 10 cm minimal.
- ▶ Panier filtre en inox 18/10 amovible
- ▶ Siphon cloche.
- ▶ Evacuation centrale et horizontale
- ▶ Toutes les pièces siphonides ( réalisées en inox antiacide ) sont démontables  
Pour permettre un nettoyage complet du siphon.
- ▶ Cadre d'appui et de reprise d'étanchéité intégré à la cuvette du caniveau  
Pour drainage

### RACCORDEMENT :

Evacuation en diamètre 100 en cuivre ou PVC haute température  
Débit de 3,4 l/s  
Garde d'eau de 60 mm conforme à la norme NFP 98-321

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Norme NFP 98-321

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> LE04 |
| <b>Local :</b>         | LEGUMERIE - DEBOITAGE   | <b>Nombre :</b> 1    |

## PLONGE 2 BACS

### DIMENSIONS :

Longueur : 1400  
Définition : 2 bacs

Profondeur : 700

Hauteur : 900

### STRUCTURE :

**Bâti :** Construction tout inox 18/10  
Bords tombé de 45 mm avec contrepli  
Pièces de jonction usiné inox 18/10 épaisseur 50/10 émé réceptionnant les piétements ronds

**Traverse :** Section 30 x 30 mini  
Traverse arrière à 80 mm du mur

**Montant :** Ceinture de renfort 40 x 20  
Dossieret arrière monobloc de 100x20 bouchonné aux extrémités

**Piétements :** Piétement en tube de 38mm de diamètre en poli brillant  
Matériau résistant aux agressions chimiques réglables en hauteur de 150 mm mini

**Habillage :** Tout inox 18/10 épaisseur de 15/10 min  
Bandeau d'habillage sur 3 faces  
Monotrou percé pour l'adaptation de la robinetterie

**Bac :** Fond de bac penté vers évacuation et insonorisé  
Dimension des bacs de 600x500x400  
Bonde avec surverse et crépine autocentré  
Siphon en cuivre ou laiton

### ACCESSOIRES :

- ▶ Robinetterie type collectivité ( Le plastique n'est pas admis )
- ▶ EC /EF ( ¼ de tour ) avec col de cygne
- ▶ Douchette avec fixation au mur, sur mitigeur, avec commande à gâchette, flexible tressé

### RACCORDEMENT :

EC /EF : 15 /21  
Evacuation de 40 mm PVC

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

### PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | LE05 |
| <b>Local :</b>         | LEGUMERIE - DEBOITAGE   | <b>Nombre :</b> | 8    |

## ECHELLES DE STOCKAGE 20 GN 2/1

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

59

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | LE06 |
| <b>Local :</b>         | LEGUMERIE - DEBOITAGE   | <b>Nombre :</b> | 1    |

## PORTE SAC POUBELLES

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | LE07 |
| <b>Local :</b>         | LEGUMERIE - DEBOITAGE   | <b>Nombre :</b> | 1    |

## SIPHON DE SOL 300 x 300

### DIMENSIONS :

Longueur : 300      Profondeur : 300      Hauteur réglable : de 360 à 420 mm

Siphon pour utilisation avec des sols carrelés ou résine

### STRUCTURE :

**Bâti :** Construction tout inox 18/10 y compris la cloche et le panier filtre  
L'inox employé dans le siphon devra avoir subi un traitement chimique qui renforce les qualités anti corrosives et une résistance à tous les produits utilisés en cuisine

**Cuve :** Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 et d'épaisseur 15/10.  
Quadruple pentes intégrées

Cuve en tôle roulée de 2 mm d'épaisseur avec cadre supérieur usiné  
**Grilles :** Construction tout inox 18/10, amovible, en tôle perforée par des trous de 10 mm au pas de 15 mm pour un meilleur écoulement et une minimisation de l'effet d'éclaboussures

### EQUIPEMENT :

- ▶ Bavette périphérique d'étanchéité de 10 cm minimal.
- ▶ Panier filtre en inox 18/10 amovible
- ▶ Siphon cloche.
- ▶ Evacuation centrale et horizontale
- ▶ Toutes les pièces siphonides ( réalisées en inox antiacide ) sont démontables Pour permettre un nettoyage complet du siphon.
- ▶ Cadre d'appui et de reprise d'étanchéité intégré à la cuvette du siphon pour drainage

### RACCORDEMENT :

Evacuation en diamètre 100 en cuivre ou PVC haute température

Débit de 3,4 l/s

Garde d'eau de 60 mm conforme à la norme NFP 98-321

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Norme NFP 98-321

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> LE08 |
| <b>Local :</b>         | LEGUMERIE - DEBOITAGE   | <b>Nombre :</b> 1    |

## OUVRE BOITE ELECTRIQUE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | LE09 |
| <b>Local :</b>         | LEGUMERIE - DEBOITAGE   | <b>Nombre :</b> | 1    |

## TABLE DE TRAVAIL ADOSSEE

### DIMENSIONS :

Longueur : 1900

Profondeur : 700

Hauteur : 850

### STRUCTURE :

**Bâti :** Construction tout inox 18/10  
Renforcement et insonorisation en sous face par un panneau aggloméré 2 faces avec joint d'étanchéité  
Bords tombé de 45 mm avec contrepli  
Pièces de jonction usiné inox 18/10 épaisseur 50/10 émé réceptionnant les piétements ronds

**Montant :** Ceinture de renfort 40 x 20  
Dosseret arrière monobloc de 100x20 bouchonné aux extrémités

**Piétements :** Piétement en tube de 38mm de diamètre en poli brillant  
Matériau résistant aux agressions chimiques réglables en hauteur de 150 mm mini  
4 pieds pour des tables jusqu'à 2000 de longueur

### EQUIPEMENT :

► sous face protégé par tôle inox permettant une parfaite étanchéité au nettoyage à haute pression

### CONFORMITE :

► Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs  
► Norme NF Hygiène alimentaire

### PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :

|  |                  |            |
|--|------------------|------------|
| Roulettes pivotantes inox 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins      |                  | NON        |
| Tiroir monté sur coulisses à sortie totale avec bac GN 1/1 intérieur PVC | OUI              |            |
| Etagère pleine réglable en hauteur                                       | OUI              |            |
| Dosseret latéral :   | DROITE<br>GAUCHE | NON<br>NON |

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | LE10 |
| <b>Local :</b>         | LEGUMERIE - DEBOITAGE   | <b>Nombre :</b> | 1    |

## LAVE MAINS REGLEMENTAIRE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine



|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | LE11 |
| <b>Local :</b>         | LEGUMERIE - DEBOITAGE   | <b>Nombre :</b> | 1    |

## TABLE DE TRAVAIL ADOSSEE

### DIMENSIONS :

Longueur : 1400

Profondeur : 700

Hauteur : 850

### STRUCTURE :

**Bâti :** Construction tout inox 18/10  
Renforcement et insonorisation en sous face par un panneau aggloméré 2 faces avec joint d'étanchéité  
Bords tombé de 45 mm avec contrepli  
Pièces de jonction usiné inox 18/10 épaisseur 50/10 émé réceptionnant les piétements ronds

**Montant :** Ceinture de renfort 40 x 20  
Dosseret arrière monobloc de 100x20 bouchonné aux extrémités

**Piétements :** Piétement en tube de 38mm de diamètre en poli brillant  
Matériau résistant aux agressions chimiques réglables en hauteur de 150 mm mini  
4 pieds pour des tables jusqu'à 2000 de longueur

### EQUIPEMENT :

- ▶ sous face protégé par tôle inox permettant une parfaite étanchéité au nettoyage à haute pression

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

### PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :

|  |     |
|--|-----|
| Roulettes pivotantes inox 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins      | NON |
| Tiroir monté sur coulisses à sortie totale avec bac GN 1/1 intérieur PVC | OUI |
| Etagère pleine réglable en hauteur                                       | OUI |
| Dosseret latéral : DROITE  | NON |
| GAUCHE   | NON |

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> LE12 |
| <b>Local :</b>         | LEGUMERIE - DEBOITAGE   | <b>Nombre :</b> 1    |

## ARMOIRE DE STERILISATION A COUTEAUX

**DIMENSIONS :**

Longueur : 575

Profondeur : 170

Hauteur : 600

Capacité : 10 couteaux

**STRUCTURE :**Conception : Construction tout inox 18/10

Angles rayonnées pour un parfait nettoyage

Porte plexiglass transparent résistant aux UVC

Charnières inox et fermeture magnétique

Fond et dessus pentés

Maintien des couteaux par barre aimantée

Minuterie réglable de 0 à 2h

Dispositif d'interruption du tube U.V à l'ouverture de la porte

**RACCORDEMENT :**

Alimentation électrique Mono 230 V + N puissance 100 W

**CONFORMITE :**

▶ Norme d'hygiène NFU 60 010 et additifs

▶ Norme NF Hygiène alimentaire

**PRESTATIONS SUPLEMENTAIRES :**

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> LE13 |
| <b>Local :</b>         | LEGUMERIE - DEBOITAGE   | <b>Nombre :</b> 1    |

## TABLE DE DEBOITAGE 4 GN 1/1

### DIMENSIONS :

Longueur : 1 600

Profondeur : 700

Hauteur : 850

### STRUCTURE :

**Bâti :** Construction tout inox 18/10  
Renforcement et insonorisation en sous face par un panneau aggloméré 2 faces avec joint d'étanchéité  
Bords tombé de 45 mm avec contrepli  
Pièces de jonction usiné inox 18/10 épaisseur 50/10 émé réceptionnant les piétements ronds

**Montant :** Ceinture de renfort 40 x 20  
Dossieret arrière monobloc de 100x20 bouchonné aux extrémités

**Piétements :** Piétement en tube de 38mm de diamètre en poli brillant  
Matériau résistant aux agressions chimiques réglables en hauteur de 150 mm mini  
4 pieds pour des tables jusqu'à 2000 de longueur

**Bac :**  
Bac inox rayonné avec bonde de vidage, de largeur 510 mm  
Bac embouti pour la réception de 4 GN 1/1  
Plage de 300 à 400 mm pour le positionnement de l'ouvre boîte

### EQUIPEMENT :

- ▶ Bac embouti de 1280 x 510 x 230 équipé d'une bonde 40 x 49 mm avec bords poli miroir
- ▶ Tube surverse avec crépine incorporée
- ▶ Robinetterie type collectivité ( Le plastique n'est pas admis )
- ▶ EC /EF ( ¼ de tour ) avec col de cygne
- ▶ Douchette avec fixation au mur, sur mitigeur, avec commande à gâchette, flexible tressé

### RACCORDEMENT :

EC /EF : 15 /21

Evacuation de 40 mm PVC

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

**PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :**

|                                     |        |     |
|-------------------------------------|--------|-----|
| Etagère pleine réglable en hauteur  | OUI    |     |
| Etagère ajourée réglable en hauteur |        | NON |
| Dosseret latéral :                  | DROITE | NON |
|                                     | GAUCHE | NON |

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | LE14 |
| <b>Local :</b>         | LEGUMERIE - DEBOITAGE   | <b>Nombre :</b> | 1    |

## CENTRALE DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

69

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> LE15 |
| <b>Local :</b>         | LEGUMERIE - DEBOITAGE   | <b>Nombre :</b> 1    |

## ESSOREUSE A LEGUMES

### DIMENSIONS :

Longueur : 580

Profondeur : 650

Hauteur : 1050

Capacité de 65 litres,

### STRUCTURE :

Bâti : Construction en tôle d'acier d'épaisseur de 20/10 èmePanier : En acier inox 18/8 (65 litres)Piètements : Piètement en matériau résistant aux agressions chimiques réglables en hauteur sur patins caoutchouc ( ht : 150 mm)

### EQUIPEMENT DE BASE :

- ▶ Tableau de commande avec minuterie de 0 à 15 minutes sur le dessus de l'appareil.
- ▶ Entraînement par courroie en V, vitesse de rotation du panier de 330t/min
- ▶ Vidange par Durite de diamètre 80 mm
- ▶ Moteur frein
- ▶ Tableau de commande avec bouton marche / arrêt
- ▶ Cuve inox 18/10
- ▶ Sécurité par absence de panier

### RACCORDEMENT :

Alimentation électrique Mono 230 V + N puissance 200 W

### CONFORMITE :

- ▶ La directive machine 89/37 CEE
- ▶ La directive CEM 89/336
- ▶ Les directives hygiène : 89/109 et 90/128
- ▶ Normes françaises /  
NFU 64053 Essoreuse à salade « prévention intégrée ».  
NFU 60010.1998 Règles d'hygiène pour la conception des machines
- ▶ Indice de protection IP 257
- ▶ Les normes européennes :  
EN 60204.1.1.1998 Equipement électronique des machines  
PREN 136221 Essoreuse « exigences de sécurité et d'hygiene »

### ACCESSOIRES COMPLEMENTAIRES :

Panier supplémentaire 65 l INOX

OUI

NON

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | LE16 |
| <b>Local :</b>         | LEGUMERIE - DEBOITAGE   | <b>Nombre :</b> | 1    |

## PLONGE 3 BACS

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

### REINSTALLATION DU GROUPE FROID A DISTANCE

71

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> PF01 |
| <b>Local :</b>         | PREPARATIONS FROIDES    | <b>Nombre :</b> 1    |

## ARMOIRE FROIDE A CHARIOT

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

### REINSTALLATION DU GROUPE FROID A DISTANCE



|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | PF02 |
| <b>Local :</b>         | PREPARATIONS FROIDES    | <b>Nombre :</b> | 2    |

## ECHELLES DE STOCKAGE 20 GN 2/1

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

73

|                        |                         |              |
|------------------------|-------------------------|--------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | Repère :PF03 |
| <b>Local :</b>         | PREPARATIONS FROIDES    | Nombre : 1   |

## LAVE MAINS REGLEMENTAIRE

**DIMENSIONS :**

Longueur : 400

Profondeur : 340

Hauteur : 600

**STRUCTURE :**Bâti :

Construction tout inox 18/10

Finition inox brossé

Dossieret monobloc pouvant recevoir un distributeur de savon liquide

A bords supérieur incliné

Commande par volet frontal basculant

**EQUIPEMENT :**

- ▶ Flexible de raccordement en inox 1/2500 mm
- ▶ Pré mélangeur EC/EF avec clapets anti retour, raccords, réglage manuel par molette
- ▶ Robinet col de cygne
- ▶ Distributeur de savon liquide de 500 ml
- ▶ Bonde et vidange en diamètre 32 mm

**CONFORMITE :**

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

**PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :**

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Brosse à ongles sur chaîne | OUI |
|----------------------------|-----|

|   |     |
|---|-----|
| Poubelle murale 330 x 330 x 150 en inox 18/10 | OUI |
|---|-----|

|                        |                         |              |
|------------------------|-------------------------|--------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | Repère :PF04 |
| <b>Local :</b>         | PREPARATIONS FROIDES    | Nombre : 1   |

## CENTRALE DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

75

|                        |                         |               |
|------------------------|-------------------------|---------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | Repère :PF05a |
| <b>Local :</b>         | PREPARATIONS FROIDES    | Nombre : 1    |

## TABLE DE TRAVAIL CENTRALE

### DIMENSIONS :

Longueur : 1000

Profondeur : 700

Hauteur : 850

### STRUCTURE :

Bâti : Construction tout inox 18/10  
Renforcement et insonorisation en sous face par un panneau aggloméré 2 faces avec joint d'étanchéité  
Bords tombé de 45 mm avec contrepli  
Pièces de jonction usiné inox 18/10 épaisseur 50/10 émé réceptionnant les piétements ronds

Montant : Ceinture de renfort 40 x 20

Piétements : Piétement en tube de 38mm de diamètre en poli brillant  
Matériau résistant aux agressions chimiques réglables en hauteur de 150 mm mini

: 4 pieds pour des tables jusqu'à 2000 de longueur

### EQUIPEMENT :

- sous face protégé par tôle inox permettant une parfaite étanchéité au nettoyage à haute pression

### CONFORMITE :

- Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- Norme NF Hygiène alimentaire

### PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :

|  |                          |
|--|--------------------------|
| Roulettes pivotantes inox 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins      | OUI                      |
| Tiroir monté sur coulisses à sortie totale avec bac GN 1/1 intérieur PVC | OUI                      |
| Etagère pleine réglable en hauteur                                       | OUI                      |
| Dosseret latéral :   | DROITE NON<br>GAUCHE NON |

|                        |                         |                       |
|------------------------|-------------------------|-----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> PF05b |
| <b>Local :</b>         | PREPARATIONS FROIDES    | <b>Nombre :</b> 1     |

## TABLE DE TRAVAIL CENTRALE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

77

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> PF06 |
| <b>Local :</b>         | PREPARATIONS FROIDES    | <b>Nombre :</b> 1    |

## COUPE LEGUMES

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

|                        |                         |              |
|------------------------|-------------------------|--------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | Repère :PF07 |
| <b>Local :</b>         | PREPARATIONS FROIDES    | Nombre : 1   |

## CUTTER MELANGEUR 5 LITRES

### DIMENSIONS :

Longueur : 500                      Profondeur : 2800                      Hauteur : 400  
Cutter emulsionneur de 5,5 litres

### STRUCTURE :

Bâti : Construction en tôle d'acier d'épaisseur de 20/10 ème  
Tête monobloc en fonte  
Cuve : En acier inox 18/8  
Goulotte d'adjonction en acier inox 18/10  
Couvercle transparent

I. L'opercule central du couvercle permet le rajout de produits pendant le travail. Ce couvercle transparent est muni d'une sécurité par contact magnétique. Le contacteur à 3 positions- continu, intermittent et arrêt- est situé à portée de main. Minuterie 0 à 4 mn. Rotor à lames lisses..Le moteur est situé à l'arrière de la machine avec une transmission par courroie en partie inférieure. 1 vitesse : 1500t/mn.

### EQUIPEMENT DE BASE :

- ▶ Cutter mélangeur de table pour hacher, mixer tous les produits.
- ▶ Cuve de capacité de 5 litres en inox 18/10
- ▶ Cuve avec cheminée anti débordement
- ▶ Couvercle transparent avec ouverture pour le rajout de produit, muni d'une sécurité par contact magnétique
- ▶ Contacteur à 3 positions (continu, intermittent et arrêt)
- ▶ Minuterie de 0 à 4 min
- ▶ Rotor à lames lisses
- ▶ Transmission par courroie avec moteur en position arrière
- ▶ 2 Vitesses de 1500 et 3000 tr/min
- ▶ Dotation de base :                      Couvercle avec racleur de cuve 5,5 l  
   Rotor micro denture  
   Rotor couteaux lisses

### RACCORDEMENT :

Alimentation électrique Mono 230 V + N puissance 1 Kw

### CONFORMITE :

- ▶ La directive machine 89/392 CE
- ▶ La directive CEM 89/336
- ▶ Les directives hygiène : 89/109 et 90/128
- ▶ Normes françaises :

- COMPRIS ACCESSOIRES CI DESSOUS :**

|   |                              |     |
|---|------------------------------|-----|
| - | Rotor couteaux crantés       | OUI |
| - | Cuve inox 5,5 Litres         | OUI |
| - | Rotor couteaux lisses        | OUI |
| - | Rotor couteaux micro denture | OUI |



|                        |                         |              |
|------------------------|-------------------------|--------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | Repère :PF08 |
| <b>Local :</b>         | PREPARATIONS FROIDES    | Nombre : 2   |

## ETAGERE MURALE

**DIMENSIONS :**

Longueur : 1 400

Profondeur : 300

Hauteur : 600

**STRUCTURE :**Plateau :

Tout inox 18/10 épaisseur de 15/10 min

Bords tombés de 35 mm et contre pli\_ sur la face avant

Bord relevé de 50 0mm à l'arrière

Bords retombés de 40 mm avec contreplis (bords anti coupant)

Fixation :

Au mur par console en inox 18/10 en tube carré de 30 x30 pour fixation murale

**CONFORMITE :**

Δ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs

Δ Norme NF Hygiène alimentaire

**PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :**

81

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> PF09 |
| <b>Local :</b>         | PREPARATIONS FROIDES    | <b>Nombre :</b> 1    |

## TABLE DE TRAVAIL REFRIGEREE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> PF10 |
| <b>Local :</b>         | PREPARATIONS FROIDES    | <b>Nombre :</b> 1    |

## BALANCE DE TABLE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

83

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> PF11 |
| <b>Local :</b>         | PREPARATIONS FROIDES    | <b>Nombre :</b> 1    |

## TABLE DU CHEF ADOSSEE

### DIMENSIONS :

Longueur : 1 800

Profondeur : 700

Hauteur : 850

### STRUCTURE :

**Bâti :** Construction tout inox 18/10  
Renforcement et insonorisation en sous face par un panneau aggloméré 2 faces avec joint d'étanchéité  
Bords tombé de 45 mm avec contrepli  
Pièces de jonction usiné inox 18/10 épaisseur 50/10 émé réceptionnant les piétements ronds

**Montant :** Ceinture de renfort 40 x 20  
Dossieret arrière monobloc de 100x20 bouchonné aux extrémités

**Piétements :** Piétement en tube de 38mm de diamètre en poli brillant  
Matériau résistant aux agressions chimiques réglables en hauteur de 150 mm mini

: 4 pieds pour des tables jusqu'à 2000 de longueur

### EQUIPEMENT :

- ▶ Bac de 400 x 400 x 250 équipé d'une bonde 40 x 49 mm avec bords poli miroir
- ▶ Tube surverse avec crépine incorporée
- ▶ Robinetterie type collectivité ( Le plastique n'est pas admis )
- ▶ EC /EF ( ¼ de tour ) avec col de cygne

### RACCORDEMENT :

EC /EF : 15 /21

Evacuation de 40 mm PVC

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

**COMPRIS ACCESSOIRES CI DESSOUS :**

|  |  |     |
|--|--|-----|
| Roulettes pivotantes inox 4 roulettes<br>pivotantes dont 2 avec freins |  | NON |
|--|--|-----|

|   |     |  |
|---|-----|--|
| Tiroir monté sur coulisses à sortie totale<br>avec bac GN 1/1 intérieur PVC | OUI |  |
|---|-----|--|

|                                    |     |  |
|------------------------------------|-----|--|
| Etagère pleine réglable en hauteur | OUI |  |
|------------------------------------|-----|--|

|                                     |  |     |
|-------------------------------------|--|-----|
| Etagère ajourée réglable en hauteur |  | NON |
|-------------------------------------|--|-----|

|                    |        |     |     |
|--------------------|--------|-----|-----|
| Dosseret latéral : | DROITE |     | NON |
|                    | GAUCHE | OUI |     |

|                        |                         |              |
|------------------------|-------------------------|--------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | Repère :PF12 |
| <b>Local :</b>         | PREPARATIONS FROIDES    | Nombre : 1   |

## TRANCHEUR A VIANDE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> PF13 |
| <b>Local :</b>         | PREPARATIONS FROIDES    | <b>Nombre :</b> 1    |

## BATTEUR MELANGEUR 20 LITRES

### DIMENSIONS :

Longueur : 520

Profondeur : 650

Hauteur : 940

Capacité de 20 litres, modèle sans prise d'accessoire

### STRUCTURE :

Bâti : Construction en tôle d'acier d'épaisseur de 20/10 ème  
Tête monobloc en fonte

Cuve : En acier inox 18/8  
Goulotte d'adjonction en acier inox 18/10  
Ecran de sécurité en acier inox 18/10

Piètements : Piètement en matériau résistant aux agressions chimiques réglables  
en hauteur sur patins caoutchouc

### EQUIPEMENT DE BASE :

- ▶ Tableau de commande avec minuterie de 0 à 15 minutes.
- ▶ Ecran de sécurité se relevant automatiquement lors des manœuvres de montée et descente de la cuve
- ▶ Montée et descente de la cuve par levier
- ▶ Commande de vitesse par levier
- ▶ Tableau de commande avec bouton marche / arrêt
- ▶ Cuve inox 18/8
- ▶ 3 outils : crochet , palette et fouet

### RACCORDEMENT :

Alimentation électrique TRI 380 V + T + N puissance 750 W

87

|                        |                         |              |
|------------------------|-------------------------|--------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | Repère :PF14 |
| <b>Local :</b>         | PREPARATIONS FROIDES    | Nombre : 1   |

## COLLECTEUR A DECHETS

**DIMENSIONS :**

Longueur : 580

Profondeur : 445

Hauteur : 970

Capacité : pour sac de 100 litres

**STRUCTURE :**Conception : Porte sac à pinces

Structure en acier inox 18/10

Roulettes pivotantes inox 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins

Bec avec plots antidérapants pour un bon maintien des sacs

Pédales à double effet : immobilisation au sol du collecteur et  
ouverture du bec

Bandage caoutchouc non marquants

Tablette basse support en matière plastique

Butoirs d'angle circulaire

**CONFORMITE :**

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60 010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

**PRESTATIONS SUPLEMENTAIRES :**



|                        |                         |              |
|------------------------|-------------------------|--------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | Repère :PF15 |
| <b>Local :</b>         | PREPARATIONS FROIDES    | Nombre : 1   |

## SIPHON DE SOL 300 x 300

### DIMENSIONS :

Longueur : 300      Profondeur : 300      Hauteur réglable : de 360 à 420 mm

Siphon pour utilisation avec des sols carrelés ou résine

### STRUCTURE :

**Bâti :** Construction tout inox 18/10 y compris la cloche et le panier filtre  
L'inox employé dans le siphon devra avoir subi un traitement chimique qui renforce les qualités anti corrosives et une résistance à tous les produits utilisés en cuisine

**Cuve :** Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 et d'épaisseur 15/10.  
Quadruple pentes intégrées

Cuve en tôle roulée de 2 mm d'épaisseur avec cadre supérieur usiné  
**Grilles :** Construction tout inox 18/10, amovible, en tôle perforée par des trous de 10 mm au pas de 15 mm pour un meilleur écoulement et une minimisation de l'effet d'éclaboussures

### EQUIPEMENT :

- ▶ Bavette périphérique d'étanchéité de 10 cm minimal.
- ▶ Panier filtre en inox 18/10 amovible
- ▶ Siphon cloche.
- ▶ Evacuation centrale et horizontale
- ▶ Toutes les pièces siphonides ( réalisées en inox antiacide ) sont démontables Pour permettre un nettoyage complet du siphon.
- ▶ Cadre d'appui et de reprise d'étanchéité intégré à la cuvette du siphon pour drainage

### RACCORDEMENT :

Evacuation en diamètre 100 en cuivre ou PVC haute température

Débit de 3,4 l/s

Garde d'eau de 60 mm conforme à la norme NFP 98-321

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Norme NFP 98-321

|                        |                         |              |
|------------------------|-------------------------|--------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | Repère :PF16 |
| <b>Local :</b>         | PREPARATIONS FROIDES    | Nombre : 1   |

## EQUIPEMENT FROID PF

### **EQUIPEMENT DU LOCAL PREPARATIONS FROIDES :**

L'équipement de la préparation froide sera conforme à la réglementation, article 6 de la NFE-402

Il sera prévu en particulier par local :

Un coffret de régulation étanche (IP 54 minimum)

L'alarme température avec renvoi de défaut signalé dans la cuisine.

### **LIAISONS FRIGORIFIQUES**

Liaisons réalisées en tube cuivre frigorifique calorifuge en ARMAFLEX.

Qualité frigorifique entre les différents appareils et les vannes en attente.

Réseau circulant en faux plafond pour les parties horizontales et en gaine technique pour les parties verticales.

### **REGULATION**

Régulation électronique permettant de maintenir le local aux valeurs à  $\pm 1^{\circ}\text{C}$  avec possibilité de réglage par l'utilisateur par thermostat à clé. Dégivrage à assurer avec commande par horloge.

### **ELECTRICITE**

Armoire électrique métallique fermant à clés à mettre en place à proximité et comprenant l'ensemble des protections par disjoncteurs. L'armoire électrique alimentant la production de froid positive sera raccordée sur le câble mis à disposition par l'électricien

Alimentation par câble U1000 RO 2V passant sur chemin de câble ou sous tube de l'ensemble du matériel à partir de l'armoire précitée, soit :

L'évaporateur,

Le groupe froid

### **EVACUATION DES CONDENSATS**

Le présent lot prévoira l'évacuation des condensats en tube PVC blanc DN 32 à raccorder sur l'attente laissée par le lot plomberie à 0.05 m du sol fini avec cordon chauffant.

### **FRIGORIFERES TYPE CUBIQUE COMMERCIAL**

Carrosserie :

Carrosserie modulaire

Tôle peinte, cache-coudes et égouttoirs montés sur charnières

Egouttoir intermédiaire limitant la condensation sous l'égouttoir principal,

Tube d'écoulement plastique fileté

**Batterie :**

Tube cuivre, ailette aluminium,

Ecartement d'ailettes,

- 4.5 mm pour locaux à température positive

Equipement standard

Distributeur de liquide pour R407

- Prise de pression sur collecteur d'aspiration livré sous pression d'azote.

**Dégivrage**

Par cordon chauffant

**Ventilation**

Hélicoïde du type à pales larges avec moteurs mono-tension

Roulement graissé à vie ,

Grille de protection en fil d'acier revêtu de polyéthylène. Raccordement électrique exécuté sur boîte à borne.

**LIAISONS FRIGORIFIQUES**

Toutes les canalisations composant le réseau frigorigène seront en cuivre avec isolation par mousse cellulaire sur la totalité du réseau.

Les mesures nécessaires pour assurer une bonne remontée d'huile vers les compresseurs seront prévues (siphon en sortie d'évaporateur, en pied de colonne et/ou en palier, double colonne ...).

**COFFRETS REGULATION ET ALARME**

Coffrets étanches (IP54 minimum) réalisés en polystyrène anti-chocs.

En façade seront installés les composants suivants :

- Régulateur à affichage digital de la température avec sonde silicone
- 1 leds alarme température
- 1 poussoir d'acquiescement stoppant le buzzer mais conservant la led alarme température allumée.

**LOCAL CHAMBRE FROIDE PRODUITS FINIS**

Frigorifère cubique de 5 600 W avec régulation électronique.

Liaisons frigorifiques

**NOTA :**

Le groupe froid sera installé en façade extérieure à côte du local déchet principal).

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> PF17 |
| <b>Local :</b>         | PREPARATIONS FROIDES    | <b>Nombre :</b> 3    |

## ARMOIRE FROIDE A CHARIOTS

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> PF18 |
| <b>Local :</b>         | PREPARATIONS FROIDES    | <b>Nombre :</b> 1    |

## TABLE DE TRAVAIL

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

93

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> CI01 |
| <b>Local :</b>         | CIRCULATION             | <b>Nombre :</b> 3    |

## SIPHON DE SOL 300 x 300

### DIMENSIONS :

Longueur : 300      Profondeur : 300      Hauteur réglable : de 360 à 420 mm

Siphon pour utilisation avec des sols carrelés ou résine

### STRUCTURE :

**Bâti :** Construction tout inox 18/10 y compris la cloche et le panier filtre  
L'inox employé dans le siphon devra avoir subi un traitement chimique qui renforce les qualités anti corrosives et une résistance à tous les produits utilisés en cuisine

**Cuve :** Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 et d'épaisseur 15/10.  
Quadruple pentes intégrées

Cuve en tôle roulée de 2 mm d'épaisseur avec cadre supérieur usiné

**Grilles :** Construction tout inox 18/10, amovible, en tôle perforée par des trous de 10 mm au pas de 15 mm pour un meilleur écoulement et une minimisation de l'effet d'éclaboussures

### EQUIPEMENT :

- ▶ Bavette périphérique d'étanchéité de 10 cm minimal.
- ▶ Panier filtre en inox 18/10 amovible
- ▶ Siphon cloche.
- ▶ Evacuation centrale et horizontale
- ▶ Toutes les pièces siphonides ( réalisées en inox antiacide ) sont démontables  
Pour permettre un nettoyage complet du siphon.
- ▶ Cadre d'appui et de reprise d'étanchéité intégré à la cuvette du siphon pour drainage

### RACCORDEMENT :

Evacuation en diamètre 100 en cuivre ou PVC haute température

Débit de 3,4 l/s

Garde d'eau de 60 mm conforme à la norme NFP 98-321

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Norme NFP 98-321

|                        |                         |                 |       |
|------------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | SAS01 |
| <b>Local :</b>         | CIRCULATION             | <b>Nombre :</b> | 1     |

## LAVE MAINS REGLEMENTAIRE

**DIMENSIONS :**

Longueur : 400

Profondeur : 340

Hauteur : 600

**STRUCTURE :**

**Bâti :** Construction tout inox 18/10  
Finition inox brossé  
Dossieret monobloc pouvant recevoir un distributeur de savon liquide  
A bords supérieur incliné  
Commande par volet frontal basculant

**EQUIPEMENT :**

- ▶ Flexible de raccordement en inox 1/2500 mm
- ▶ Pré mélangeur EC/EF avec clapets anti retour, raccords, réglage manuel par molette
- ▶ Robinet col de cygne
- ▶ Distributeur de savon liquide de 500 ml
- ▶ Bonde et vidange en diamètre 32 mm

**CONFORMITE :**

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

**PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :**

|   |     |
|---|-----|
| Brosse à ongles sur chaîne                    | OUI |
| Poubelle murale 330 x 330 x 150 en inox 18/10 | OUI |

95

|                        |                         |                       |
|------------------------|-------------------------|-----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> SAS02 |
| <b>Local :</b>         | CIRCULATION             | <b>Nombre :</b> 1     |

## PRESENTOIR MURAL BACS GASTRONORMES

### DIMENSIONS :

Longueur : 630

Profondeur : 405

Hauteur : 600

Capacité de 3 bacs GN 1/3

### STRUCTURE :

Structure : Tout inox 18/10 épaisseur de 15/10 min  
Structure tubulaire en acier inoxydable

Fixation : Au mur par console en inox 18/10 en tube carré de 30 x30 pour fixation murale

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

### PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :

**Bacs Gastronormes GN 1/3 (nombre :3)****OUI**



|                        |                         |                   |
|------------------------|-------------------------|-------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b>   |
| <b>Local :</b>         | OFFICE CADRE            | <b>Nombre :</b> 1 |

## OFFICE CADRE

**Matériel existant :**

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

**Tous les équipements présent dans l'office sont à retirer et à réinstaller à leur même emplacement**

**De OC01 à OC08**

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | SF01 |
| <b>Local :</b>         | ZONE SELF SOUS OFFICIER | <b>Nombre :</b> | 1    |

## ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600 I

**DIMENSIONS :**

|                         |                           |                |
|-------------------------|---------------------------|----------------|
| Longueur : 720          | Profondeur : 840          | Hauteur : 2050 |
| Volume net : 600 litres | Température : -2 / + 12°C |                |

**STRUCTURE :**

**Bâti :** Construction tout inox 18/10 arrière et dessus inclus, épaisseur de 12/10 éme y compris la porte ( intérieur et extérieur )  
Monocoque soudée, cuve entièrement arrondie  
Fermeture par joints magnétiques encliquetables  
2 portes encastrées autobloquantes à 90° avec fermeture à clé

**Isolation :** 90 mm d'isolation

**Piètements :** Piètement en matériau résistant aux agressions chimiques réglables en hauteur de 150 mm mini

**EQUIPEMENT :**

- ▶ Groupe hermétique au R290 et évaporateur ventilé posé sur bac isolant ( ABS ) situé en partie haute, ambiance de fonctionnement de + 43°C
- ▶ Dégivrage automatique et réévaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud
- ▶ Microprocesseur de régulation pour la température et le dégivrage
- ▶ Alarme visuelle et sonore de haute et basse température
- ▶ Eclairage à LED
- ▶ Porte ouvrant avec pédale au pied (OBLIGATOIRE)
- ▶ Glissières, cuve rayonnée embouties
- ▶ La classe énergétique sera C au maximum

**RACCORDEMENT :**

Mono 220/240 V-1 50 Hz      P : 0,4 Kw

**ACCESSOIRES :**

Tableau de commande électronique avec affichage digital de la température

**CONFORMITE :**

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Normes de sécurité électrique NFC 73600 et 73824 et additifs
- ▶ Indice de protection IP 257
- ▶ Norme EN 294 protection des membres supérieurs des machines
- ▶ Norme NF EN 60 292 et additifs : principe généraux de construction des machines
- ▶ Norme NFD 74 201 concernant les appareils de conservation
- ▶ Estampille CE ( directive 9368/CEE )
- ▶ Agrément de mise en œuvre des CFC

**COMPRIS ACCESSOIRES CI DESSOUS :**

Grilles inox renforcée (Nb : 20)

OUI

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | SF02 |
| <b>Local :</b>         | ZONE SELF SOUS OFFICIER | <b>Nombre :</b> | 1    |

## CHARIOT MOBILE FROID

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

99

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> SF03 |
| <b>Local :</b>         | ZONE SELF SOUS OFFICIER | <b>Nombre :</b> 1    |

## TABLE DE TRAVAIL

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | SF04 |
| <b>Local :</b>         | ZONE SELF SOUS OFFICIER | <b>Nombre :</b> | 1    |

## CHARIOT BAIN-MARIE 3 BACS

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

101

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> SF05 |
| <b>Local :</b>         | ZONE SELF SOUS OFFICIER | <b>Nombre :</b> 2    |

## VITRINE REFRIGEREE SANS SOUBASSEMENT

### DIMENSIONS :

Longueur : 1 600

Profondeur : 1100

Hauteur : 1700

Avec rampe de 300

### STRUCTURE :

#### Bâti :

Construction tout inox 18/10

Dessus avec bord rayonné brossé

Structure 40 x 40 ou monocoque soudée

Habillage meuble en inox :

20/10 pour le dessus

12/10 pour les côtés

12/10 pour l'arrière du meuble devant recevoir l'habillage

#### Piètements :

Piètement en tube de 38mm de diamètre en poli brillant

Matériau résistant aux agressions chimiques réglables en hauteur de 150 mm mini

#### Façade :

Inox 18/10 épaisseur 12/10 ou habillage en tôle peinte époxy ou stratifié de couleur au choix du maître d'ouvrage

#### Dessus :

Cuve en inox 18/10 épaisseur 20/10 mini

Profondeur de la cuve 30 mm avec angle arrondis pour recevoir des bacs GN 1/1

#### Cuve :

Isolation de la cuve en mousse de polyuréthane de 40 mm

Cuve pentée réfrigérée par serpentins et isolée par mousse injectée

Cuve décaissé de 30 mm

Bords tombé droit sur les côtés pour une parfaite jonction des meubles

#### Rampes :

En inox 18/10 tubulaire de 30 de diamètre mini avec crosses d'extrémités.

#### Vitrine :

Vitrine réfrigérée ventilé ouverte côté client avec rideau thermique à Enrouleur

2 portes battantes avec déviateur de flux d'air côté service.

3 étagères intermédiaires réglables en hauteur et inclinaison

### EQUIPEMENT :

- ▶ Gestion du froid par microprocesseur pour un meilleur contrôle de la température
- ▶ Régulation programmable et contrôlée par microprocesseur

- ▶ Tableau de commande situé en partie haute
- ▶ Chaque étagère sera pourvue d'un éclairage par lampes fluorescentes
- ▶ Indicateur de température et éclairage vitrine

**MATERIEL COMPLEMENTAIRE :**

- ▶ Prise de courant 220 V mono sur le côté du meuble en partie haute
- ▶ Groupe à distance environ 25 mètres dans local dédié

**RACCORDEMENT :**

- ▶ Alimentation électrique 200 V mono + T puissance 1,95 Kw
- ▶ Alimentation indépendante pour la prise électrique en mono 220 V + T

**CONFORMITE :**

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Norme de sécurité électrique NF EN 60 335-2-24  
Indice de protection IP 257
- ▶ Norme NFD 74201 concernant les appareils de conservation
- ▶ Estampille NF en façade ( directive 9368/CEE)

|                        |                          |                 |      |
|------------------------|--------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT  | <b>Repère :</b> | SF06 |
| <b>Local :</b>         | ZONE SELF SOUS OFFICIERS | <b>Nombre :</b> | 7    |

## CHARIOT A NIVEAUX CONSTANT

**DIMENSIONS :**

Longueur : 830

Profondeur : 530

Hauteur : 970

**STRUCTURE :**Bâti : Construction tout inox 18/10Roues : De diamètre 125 mm à roulement à billesLa chape, l'axe et les roulements à billes seront en inox 18/10  
ou en matériau inoxydable de synthèse

Bandage des roues non tachant

Pare chocs annulaire

Les quatres roues seront pivotantes dont 2 avec freins

Charge maximale admissible 65 Kg

Conception :

Lee réglage de l'empilage se fait en enlevant des ressorts

Poignée de guidage

**CONFORMITE :**

- Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- Norme NF Hygiène alimentaire

**PRESTATIONS SUPLEMENTAIRES :**



|                        |                          |                 |      |
|------------------------|--------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT  | <b>Repère :</b> | SF07 |
| <b>Local :</b>         | ZONE SELF SOUS OFFICIERS | <b>Nombre :</b> | 1    |

## LAVE MAINS REGLEMENTAIRE

### DIMENSIONS :

Longueur : 400

Profondeur : 340

Hauteur : 600

### STRUCTURE :

**Bâti :** Construction tout inox 18/10  
 Finition inox brossé  
 Dossieret monobloc pouvant recevoir un distributeur de savon liquide  
 A bords supérieur incliné  
 Commande par volet frontal basculant

### EQUIPEMENT :

- ▶ Flexible de raccordement en inox 1/2500 mm
- ▶ Pré mélangeur EC/EF avec clapets anti retour, raccords, réglage manuel par molette
- ▶ Robinet col de cygne
- ▶ Distributeur de savon liquide de 500 ml
- ▶ Bonde et vidange en diamètre 32 mm

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

### PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :

|   |     |
|---|-----|
| Brosse à ongles sur chaîne                    | OUI |
| Poubelle murale 330 x 330 x 150 en inox 18/10 | OUI |

105

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | SF08 |
| <b>Local :</b>         | ZONE SELF SOUS OFFICIER | <b>Nombre :</b> | 1    |

## ELEVATEUR ASSIETTES CHAUDES

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | SF09 |
| <b>Local :</b>         | ZONE SELF SOUS OFFICIER | <b>Nombre :</b> | 1    |

## ETUVE MOBILE CHAUDE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

107

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | SF10 |
| <b>Local :</b>         | ZONE SELF SOUS OFFICIER | <b>Nombre :</b> | 1    |

## SIPHON DE SOL 300 x 300

### DIMENSIONS :

Longueur : 300      Profondeur : 300      Hauteur réglable : de 360 à 420 mm

Siphon pour utilisation avec des sols carrelés ou résine

### STRUCTURE :

**Bâti :** Construction tout inox 18/10 y compris la cloche et le panier filtre  
L'inox employé dans le siphon devra avoir subi un traitement chimique qui renforce les qualités anti corrosives et une résistance à tous les produits utilisés en cuisine

**Cuve :** Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 et d'épaisseur 15/10.  
Quadruple pentes intégrées

Cuve en tôle roulée de 2 mm d'épaisseur avec cadre supérieur usiné

**Grilles :** Construction tout inox 18/10, amovible, en tôle perforée par des trous de 10 mm au pas de 15 mm pour un meilleur écoulement et une minimisation de l'effet d'éclaboussures

### EQUIPEMENT :

- ▶ Bavette périphérique d'étanchéité de 10 cm minimal.
- ▶ Panier filtre en inox 18/10 amovible
- ▶ Siphon cloche.
- ▶ Evacuation centrale et horizontale
- ▶ Toutes les pièces siphonides ( réalisées en inox antiacide ) sont démontables  
Pour permettre un nettoyage complet du siphon.
- ▶ Cadre d'appui et de reprise d'étanchéité intégré à la cuvette du siphon pour drainage

### RACCORDEMENT :

Evacuation en diamètre 100 en cuivre ou PVC haute température

Débit de 3,4 l/s

Garde d'eau de 60 mm conforme à la norme NFP 98-321

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Norme NFP 98-321

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | SF11 |
| <b>Local :</b>         | ZONE SELF SOUS OFFICIER | <b>Nombre :</b> | 1    |

## ECHELLES DE STOCKAGE 20 GN 2/1

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

109

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | SF12 |
| <b>Local :</b>         | ZONE SELF SOUS OFFICIER | <b>Nombre :</b> | 1    |

## ELEMENT NEUTRE BAIE LIBRE

**DIMENSION :**

Longueur : 1000

Profondeur : 1100

Hauteur : 900

Avec rampe de 300

Soubassement baie libre

**STRUCTURE :**Bâti :

Construction tout inox 18/10

Dessus avec bord rayonné brossé

Structure 40 x 40 ou monocoque soudée

Habillage meuble en inox :

20/10 pour le dessus

12/10 pour les côtés

12/10 pour l'arrière du meuble devant recevoir l'habillage

Piètements :

Piètement en tube de 38mm de diamètre en poli brillant

Matériau résistant aux agressions chimiques réglables en hauteur  
de 150 mm miniFaçade :Inox 18/10 épaisseur 12/10 ou habillage en tôle peinte époxy ou  
stratifié de couleur au choix du maître d'ouvrageDessus :

En inox 18/10 épaisseur 20/10 mini

Rampes :En inox 18/10 tubulaire de 30 de diamètre mini avec crosses  
d'extrémités.**EQUIPEMENT :**

- ▶ Plancher inox avec rayon réglable en hauteur

**MATERIEL COMPLEMENTAIRE :**

- ▶ Prise de courant 220 V mono sur le côté du meuble en partie haute

**RACCORDEMENT :**

- ▶ Alimentation indépendante pour la prise électrique en mono 220 V + T

**CONFORMITE :**

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Norme de sécurité électrique NF EN 60 335-2-24
- Indice de protection IP 257
- ▶ Estampille NF en façade (directive 9368/CEE)

|                        |                         |               |
|------------------------|-------------------------|---------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | Repère : SF13 |
| <b>Local :</b>         | ZONE SELF SOUS OFFICIER | Nombre : 1    |

## ELEMENT DE FACADE

**DIMENSIONS :**

Longueur : 1500

Profondeur : 200

Hauteur : 900

**STRUCTURE :**

Bâti : Construction tout inox 18/10  
Dessus avec bord rayonné brossé  
Structure 40 x 40 ou monocoque soudée

**CONFORMITE :**

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

111

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | SF13 |
| <b>Local :</b>         | ZONE SELF ECOLE         | <b>Nombre :</b> | 2    |

## ***SALAD BAR RECTANGLE (PSE)***

### **DIMENSIONS :**

Longueur : 1 600

Profondeur : 840

Hauteur : 1700

Avec rampe de 300 de chaque côté

### **STRUCTURE :**

#### Bâti :

Construction tout inox 18/10

Dessus avec bord rayonné brossé

Structure 40 x 40 ou monocoque soudée

Habillage meuble en inox :

20/10 pour le dessus

12/10 pour les côtés

12/10 pour l'arrière du meuble devant recevoir l'habillage

#### Piètements :

Piètement en tube de 38mm de diamètre en poli brillant

Matériau résistant aux agressions chimiques réglables en hauteur de 150 mm mini

#### Façade :

Inox 18/10 épaisseur 12/10 ou habillage sur les 4 côtés en tôle peinte époxy ou stratifié de couleur au choix du maître d'ouvrage

#### Dessus :

Cuve en inox 18/10 épaisseur 20/10 mini

Profondeur de la cuve 105 mm avec angle arrondis pour recevoir des bacs GN 1/1 avec tôle de fond

Isolation de la cuve en mousse de polyuréthane de 40 mm

#### Cuve :

Cuve pentée réfrigérée par serpentins et isolée par mousse injectée

Cuve décaissé de 105 mm

Bords tombé droit sur les côtés pour une parfaite jonction des meubles

#### Rampes :

En inox 18/10 tubulaire de 30 de diamètre mini avec crosses d'extrémités.

### **EQUIPEMENT :**

- ▶ Groupe hermétique et évaporateur ventilé posé sur support amovible situé dans un compartiment ventilé en partie inférieure du meuble
- ▶ Dégivrage automatique avec réévaporation des eaux de dégivrage
- ▶ Gestion du froid par microprocesseur pour un meilleur contrôle de la température
- ▶ Régulation programmable et contrôlée par microprocesseur
- ▶ Tableau de commande situé en partie haute
- ▶ Indicateur de température

### **MATERIEL COMPLEMENTAIRE :**

Groupe sur cadre télescopique

### **RACCORDEMENT :**

- ▶ Alimentation électrique 200 V mono + T puissance 0, 60 Kw
- ▶ Alimentation indépendante pour la prise électrique en mono 220 V + T



**CONFORMITE :**

- Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- Norme NF Hygiène alimentaire
- Norme de sécurité électrique NF EN 60 335-2-24  
Indice de protection IP 257
- Norme NFD 74201 concernant les appareils de conservation
- Estampille NF en façade ( directive 9368/CEE)

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> SF15 |
| <b>Local :</b>         | ZONE SELF ECOLE         | <b>Nombre :</b> 2    |

## ***ELEMENT NEUTRE BAIE LIBRE (PSE)***

### **DIMENSION :**

Longueur : 1000

Profondeur : 1100

Hauteur : 900

Avec rampe de 300

Soubassement baie libre

### **STRUCTURE :**

#### Bâti :

Construction tout inox 18/10

Dessus avec bord rayonné brossé

Structure 40 x 40 ou monocoque soudée

Habillage meuble en inox :

20/10 pour le dessus

12/10 pour les côtés

12/10 pour l'arrière du meuble devant recevoir l'habillage

#### Piètements :

Piètement en tube de 38mm de diamètre en poli brillant

Matériau résistant aux agressions chimiques réglables en hauteur de 150 mm mini

#### Façade :

Inox 18/10 épaisseur 12/10 ou habillage en tôle peinte époxy ou stratifié de couleur au choix du maître d'ouvrage

#### Dessus :

En inox 18/10 épaisseur 20/10 mini

#### Rampes :

En inox 18/10 tubulaire de 30 de diamètre mini avec crosses d'extrémités.

### **EQUIPEMENT :**

- ▶ Plancher inox avec rayon réglable en hauteur

### **RACCORDEMENT :**

- ▶ Alimentation indépendante pour la prise électrique en mono 220 V + T

### **CONFORMITE :**

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Norme de sécurité électrique NF EN 60 335-2-24
- Indice de protection IP 257
- ▶ Estampille NF en façade (directive 9368/CEE)

### **MATERIEL COMPLEMENTAIRE :**

En superstructure sur colonnettes

Supérieure

Distributeurs à couverts, support incliné avec 3 bacs GN 1/3 de 150 mm de profondeur

Inférieure

Distributeur à pain incliné, support 1 bac GN 2/1 de 150 mm de profondeur

- ▶ Prise de courant 220 V mono sur le côté du meuble en partie haute

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** ZONE SELF ECOLE

**Repère :** SF16  
**Nombre :** 1

## *VITRINE REFRIGEREE (PSE)*

### **Matériel existant :**

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

115

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> SF17 |
| <b>Local :</b>         | ZONE SELF ECOLE         | <b>Nombre :</b> 1    |

## *VITRINE REFRIGEREE SANS SOUBASSEMENT (PSE)*

### **DIMENSIONS :**

Longueur : 1 600

Profondeur : 1100  
Avec rampe de 300

Hauteur : 1700

### **STRUCTURE :**

#### Bâti :

Construction tout inox 18/10  
Dessus avec bord rayonné brossé  
Structure 40 x 40 ou monocoque soudée  
Habillage meuble en inox :  
20/10 pour le dessus  
12/10 pour les côtés  
12/10 pour l'arrière du meuble devant recevoir l'habillage

#### Piètements :

Piètement en tube de 38mm de diamètre en poli brillant  
Matériau résistant aux agressions chimiques réglables en hauteur  
de 150 mm mini

#### Façade :

Inox 18/10 épaisseur 12/10 ou habillage en tôle peinte époxy ou stratifié de couleur au choix du maître d'ouvrage

#### Dessus :

Cuve en inox 18/10 épaisseur 20/10 mini  
Profondeur de la cuve 30 mm avec angle arrondis pour recevoir des bacs GN 1/1

#### Cuve :

Isolation de la cuve en mousse de polyuréthane de 40 mm  
Cuve pentée réfrigérée par serpentins et isolée par mousse injectée  
Cuve décaissé de 30 mm  
Bords tombé droit sur les côtés pour une parfaite jonction des meubles

#### Rampes :

En inox 18/10 tubulaire de 30 de diamètre mini avec crosses d'extrémités.

#### Vitrine :

Vitrine réfrigérée ventilé ouverte côté client avec rideau thermique à Enrouleur  
2 portes battantes avec déviateur de flux d'air côté service.  
3 étagères intermédiaires réglables en hauteur et inclinaison

### **EQUIPEMENT :**

- ▶ Gestion du froid par microprocesseur pour un meilleur contrôle de la température
- ▶ Régulation programmable et contrôlée par microprocesseur

- ▶ Tableau de commande situé en partie haute
- ▶ Chaque étagère sera pourvue d'un éclairage par lampes fluorescentes
- ▶ Indicateur de température et éclairage vitrine

**MATERIEL COMPLEMENTAIRE :**

- ▶ Prise de courant 220 V mono sur le côté du meuble en partie haute
- ▶ Groupe à distance environ 25 mètres dans local dédié

**RACCORDEMENT :**

- ▶ Alimentation électrique 200 V mono + T puissance 1,95 Kw
- ▶ Alimentation indépendante pour la prise électrique en mono 220 V + T

**CONFORMITE :**

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Norme de sécurité électrique NF EN 60 335-2-24  
Indice de protection IP 257
- ▶ Norme NFD 74201 concernant les appareils de conservation
- ▶ Estampille NF en façade ( directive 9368/CEE)

|                        |                         |                      |
|------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> SF18 |
| <b>Local :</b>         | ZONE SELF ECOLE         | <b>Nombre :</b> 1    |

## *ELEMENT NEUTRE D'ANGLE (PSE)*

### **DIMENSIONS :**

Hauteur : 900                      Avec rampe de 300  
Fermé côté SERVICE

### **STRUCTURE :**

Bâti : Construction tout inox 18/10  
Dessus avec bord rayonné brossé  
Structure 40 x 40 ou monocoque soudée  
Habillage meuble en inox :  
20/10 pour le dessus  
12/10 pour les côtés  
12/10 pour l'arrière du meuble devant recevoir l'habillage

Piètements : Piètement en tube de 38mm de diamètre en poli brillant  
Matériau résistant aux agressions chimiques réglables en hauteur  
de 150 mm mini

Façade : Inox 18/10 épaisseur 12/10 ou habillage en tôle peinte époxy ou  
stratifié de couleur au choix du maître d'ouvrage

Dessus : En inox 18/10 épaisseur 20/10 mini

Rampes : En inox 18/10 tubulaire de 30 de diamètre mini avec crosses  
d'extrémités.

### **EQUIPEMENT :**

### **MATERIEL COMPLEMENTAIRE :**

### **RACCORDEMENT :**

### **CONFORMITE :**

- Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- Norme NF Hygiène alimentaire
- Estampille NF en façade ( directive 9368/CEE)

### **CONFORMITE :**

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | SF19 |
| <b>Local :</b>         | ZONE SELF ECOLE         | <b>Nombre :</b> | 2    |

## *ELEMENT VITROCERAMIQUE (PSE)*

### **DIMENSIONS:**

Longueur : 1300

Profondeur : 800

Hauteur : 415 avec présentoir

Capacité 3 plaques vitrocéramiques GN 1/1

### **STRUCTURE :**

Bâti : Construction tout inox 18/10

Dessus avec bord rayonné brossé

Structure 40 x 40 ou monocoque soudée

Dessus : Plan vitrocéramique en verre trempé noirePlaque: Plan vitrocéramique thermostaté avec contrôle digital de la température de +30 à +110 °C.

Chauffage indépendant de chaque plaque

Isolation de la cuve en mousse de polyuréthane de 30 mm

Commande : Tableau de commande avec interrupteur et thermostat de régulation de la température

Eclairage et chauffage avec lampes halogènes

Présentoir superstructure : Colonnnette en tube rond inox avec traverse centrale en inox brossé

Etagère en verre bronze épaisseur de 6 mm

Pare haleine en verre sécurit ou matière translucide incassable

### **EQUIPEMENT :**

- ▶ Commande séparées et contrôlées par thermostats et voyants lumineux
- ▶ Tablette de dépose assiettes situé sur la partie arrière du meuble et amovible

### **MATERIEL COMPLEMENTAIRE :**

- ▶ Prise de courant 220 V mono sur le côté du meuble en partie haute
- ▶ 3 bacs GN 1/1 profondeur 150 mm avec poignées étriers basculantes ainsi que 3 couvercles

### **RACCORDEMENT :**

- ▶ Alimentation électrique TRI 380 + V + T puissance 1,4 Kw
- ▶ Alimentation indépendante pour la prise électrique en mono 220 V + T

### **CONFORMITE :**

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

119

- ▶ Norme de sécurité électrique NF EN 60 335-2-24  
Indice de protection IP 257
- ▶ Norme NFD 74201 concernant les appareils de conservation
- ▶ Estampille NF en façade (directive 9368/CEE)
- ▶ Norme EN 563 température périphérique des appareils chauffants



|                        |                         |               |
|------------------------|-------------------------|---------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | Repère : SF20 |
| <b>Local :</b>         | ZONE SELF ECOLE         | Nombre : 2    |

## *ELEMENT BAIN MARIE SANS SOUBASSEMENT (PSE)*

121

**DIMENSIONS :**

Longueur : 1900

Profondeur : 1100  
Avec rampe de 300

Hauteur : 900 sans présentoir

Capacité 5 bacs GN 1/1

**STRUCTURE :**Bâti : Construction tout inox 18/10

Dessus avec bord rayonné brossé

Structure 40 x 40 ou monocoque soudée

Habillage meuble en inox :

20/10 pour le dessus - 12/10 pour les côtés - 12/10 pour l'arrière du  
meuble devant recevoir l'habillagePiètements : Piètement en tube de 38mm de diamètre en poli brillantMatériau résistant aux agressions chimiques réglables en hauteur  
de 150 mm miniFaçade : Inox 18/10 épaisseur 12/10 ou habillage en tôle peinte époxy ou  
stratifié de couleur au choix du maître d'ouvrageDessus : Cuve rayonnée en inox 18/10 épaisseur 20/10 miniCuve : Profondeur de la cuve 200 mm avec angle arrondis pour recevoir  
des bacs GN 1/1

Isolation de la cuve en mousse de polyuréthane de 30 mm

Chauffage : Chauffage sous la cuve, remplissage et contrôle de niveau  
automatique par détecteur et électro vanne avec sécurité de chauffeRampes : En inox 18/10 tubulaire de 30 de diamètre mini avec crosses  
d'extrémités.Potence : En inox 18/10Présentoir superstructure :

Colonnette en tube rond inox avec traverse centrale en inox brossé

Etagère en verre bronze épaisseur de 6 mm

Pare haleine en verre sécurit ou matière translucide incassable

**EQUIPEMENT :**

- ▶ Commande séparées et contrôlées par thermostats et voyants lumineux
- ▶ Tablette de dépose assiettes situé sur la partie arrière du meuble et amovible

**MATERIEL COMPLEMENTAIRE :**

- ▶ Prise de courant 220 V mono sur le côté du meuble en partie haute
- ▶ 6 bacs GN 1/1 profondeur 150 mm avec poignées étriers basculantes ainsi que 6 couvercles
- ▶ Résistances de fond de cuve montées sur cadre télescopique

**RACCORDEMENT :**

- ▶ Alimentation électrique TRI 380 + V + T puissance 10,40 Kw
- ▶ Alimentation indépendante pour la prise électrique en mono 220 V + T
- ▶ Alimentation eau chaude 12/14 cuivre
- ▶ Vidange de diamètre 50 en PVC résistant à haute température

**CONFORMITE :**

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Norme de sécurité électrique NF EN 60 335-2-24  
Indice de protection IP 257
- ▶ Norme NFD 74201 concernant les appareils de conservation
- ▶ Estampille NF en façade ( directive 9368/CEE)
- ▶ Norme EN 563 température périphériques des appareils chauffants

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** ZONE SELF ECOLE

**Repère :** SF21  
**Nombre :** 6

## *ELEVATEUR ASSIETTES NEUTRES (PSE)*

### **DIMENSIONS :**

Longueur : 960

Profondeur : 485

Hauteur : 900

Capacité de 60 assiettes de 180 à 290 mm par pile

### **STRUCTURE :**

#### Bâti :

Construction tout inox 18/10

Châssis en tube carré rigide 40x40 mini

#### Roues :

De diamètre 125 mm à roulement à billes

La chape, l'axe et les roulements à billes seront en inox 18/10  
ou en matériau inoxydable de synthèse

Bandage des roues non tachant

Pare chocs annulaire

Les quatres roues seront pivotantes dont 2 avec freins

Charge maximale admissible 350 Kg

#### Conception :

- ▶ Angles intérieurs rayonnés pour faciliter le nettoyage
- ▶ Poignée de guidage en tube inox
- ▶ 4 butoirs de protection
- ▶ Distributeur à niveau constant amovible
- ▶ Hauteur d'empilage de 580 mm
- ▶ Couvercles en polycarbonate transparent

### **CONFORMITE :**

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

### **RACCORDEMENT :**

### **PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :**

123

|                        |                          |                      |
|------------------------|--------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT  | <b>Repère :</b> LT01 |
| <b>Local :</b>         | STOCKAGE PLONGE BATTERIE | <b>Nombre :</b> 1    |

## ARMOIRE HAUTE DE RANGEMENT

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

|                        |                          |                 |      |
|------------------------|--------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT  | <b>Repère :</b> | LT02 |
| <b>Local :</b>         | STOCKAGE PLONGE BATTERIE | <b>Nombre :</b> | 1    |

## TABLE AMOIRE DE RANGEMENT

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

125

|                        |                          |                      |
|------------------------|--------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT  | <b>Repère :</b> LT03 |
| <b>Local :</b>         | STOCKAGE PLONGE BATTERIE | <b>Nombre :</b> 1    |

## PLACARD MURAL

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

|                        |                          |                      |
|------------------------|--------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT  | <b>Repère :</b> LT04 |
| <b>Local :</b>         | STOCKAGE PLONGE BATTERIE | <b>Nombre :</b> 1    |

## SIPHON DE SOL 300 x 300

### DIMENSIONS :

Longueur : 300      Profondeur : 300      Hauteur réglable : de 360 à 420 mm

Siphon pour utilisation avec des sols carrelés ou résine

### STRUCTURE :

**Bâti :** Construction tout inox 18/10 y compris la cloche et le panier filtre  
L'inox employé dans le siphon devra avoir subi un traitement chimique qui renforce les qualités anti corrosives et une résistance à tous les produits utilisés en cuisine

**Cuve :** Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 et d'épaisseur 15/10.  
Quadruple pentes intégrées

Cuve en tôle roulée de 2 mm d'épaisseur avec cadre supérieur usiné  
**Grilles :** Construction tout inox 18/10, amovible, en tôle perforée par des trous de 10 mm au pas de 15 mm pour un meilleur écoulement et une minimisation de l'effet d'éclaboussures

### EQUIPEMENT :

- ▶ Bavette périphérique d'étanchéité de 10 cm minimal.
- ▶ Panier filtre en inox 18/10 amovible
- ▶ Siphon cloche.
- ▶ Evacuation centrale et horizontale
- ▶ Toutes les pièces siphonides ( réalisées en inox antiacide ) sont démontables Pour permettre un nettoyage complet du siphon.
- ▶ Cadre d'appui et de reprise d'étanchéité intégré à la cuvette du siphon pour drainage

### RACCORDEMENT :

Evacuation en diamètre 100 en cuivre ou PVC haute température

Débit de 3,4 l/s

Garde d'eau de 60 mm conforme à la norme NFP 98-321

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Norme NFP 98-321

127

|                        |                          |                      |
|------------------------|--------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT  | <b>Repère :</b> SB01 |
| <b>Local :</b>         | STOCKAGE PLONGE BATTERIE | <b>Nombre :</b> 4    |

## ETAGERE DE STOCKAGE

**DIMENSIONS :**

Longueur : 1400

Profondeur : 500

Hauteur : 1750

4 niveaux de stockage

**STRUCTURE :**

Rayonnage en structure d'aluminium anodisé avec tablettes ajourées en polystyrol

Utilisation en chambre froide négative (-30 °C)

Montant du rayonnage en tube carré 25x25 mm entièrement en aluminium

Ergots espacés tous les 125 mm environ pour permettre un positionnement varié des tablettes

Embouts PVC pour la partie supérieure des échelles et pieds réglages en partie basse

Étagères constituées de 2 longerons en Duralinox anodisé et de

Clayettes à barres ajourées en polyéthylène haute densité.

Charges admissibles par étagères est de 150 kg

Les clayettes n'excéderont pas 500 mm de longueur pour un lavage en machine

**CONFORMITE :**

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF 12
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

**PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :**

Crochets d'angle '(1 par niveau)

NON

Roulettes pivotantes inox 4 roulettes  
pivotantes dont 2 avec freins

OUI



|                        |                          |                      |
|------------------------|--------------------------|----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT  | <b>Repère :</b> SB02 |
| <b>Local :</b>         | STOCKAGE PLONGE BATTERIE | <b>Nombre :</b> 1    |

## SIPHON DE SOL 300 x 300

### DIMENSIONS :

Longueur : 300      Profondeur : 300      Hauteur réglable : de 360 à 420 mm

Siphon pour utilisation avec des sols carrelés ou résine

### STRUCTURE :

**Bâti :** Construction tout inox 18/10 y compris la cloche et le panier filtre  
L'inox employé dans le siphon devra avoir subi un traitement chimique qui renforce les qualités anti corrosives et une résistance à tous les produits utilisés en cuisine

**Cuve :** Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 et d'épaisseur 15/10.  
Quadruple pentes intégrées

Cuve en tôle roulée de 2 mm d'épaisseur avec cadre supérieur usiné  
**Grilles :** Construction tout inox 18/10, amovible, en tôle perforée par des trous de 10 mm au pas de 15 mm pour un meilleur écoulement et une minimisation de l'effet d'éclaboussures

### EQUIPEMENT :

- ▶ Bavette périphérique d'étanchéité de 10 cm minimal.
- ▶ Panier filtre en inox 18/10 amovible
- ▶ Siphon cloche.
- ▶ Evacuation centrale et horizontale
- ▶ Toutes les pièces siphonides ( réalisées en inox antiacide ) sont démontables Pour permettre un nettoyage complet du siphon.
- ▶ Cadre d'appui et de reprise d'étanchéité intégré à la cuvette du siphon pour drainage

### RACCORDEMENT :

Evacuation en diamètre 100 en cuivre ou PVC haute température

Débit de 3,4 l/s

Garde d'eau de 60 mm conforme à la norme NFP 98-321

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Norme NFP 98-321

|                        |                         |                 |       |
|------------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CUI01 |
| <b>Local :</b>         | HALL DE CUISSON         | <b>Nombre :</b> | 2     |

## ARMOIRE FROIDE A CHARIOT TRAVERSANTE

**DIMENSIONS :**

Longueur : 750

Profondeur : 810

Hauteur : 2100

Volume net : 750 litres

Température : °C : +1/+15

**STRUCTURE :**

**Bâti :** Construction tout inox 18/10 arrière et dessus inclus, épaisseur de 12/10 éme y compris la porte ( intérieur et extérieur )  
Monocoque soudée, cuve entièrement arrondie  
Sol inox

Fermeture par joints magnétiques encliquetables  
2 portes encastrées autobloquantes à 90° avec fermeture à clé  
**Isolation :** 60mm de polyuréthane, sans CFC, injecté sous pression afin d'obtenir une efficacité thermique uniforme et une meilleure rigidité

**Intérieurs :** Construction tout inox  
Intérieur de la chambre complètement libre des éléments techniques  
Compatible pour tous les chariots GN 1/1 et GN 2/1  
Dimensions intérieures : 600 x 665 x 1675

**EQUIPEMENTS:**

- ▶ Groupe hermétique et évaporateur ventilé posé sur bac isolant ( ABS ) situé en partie haute, ambiance de fonctionnement de + 43°C
- ▶ Dégivrage automatique et réévaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud
- ▶ Microprocesseur de régulation pour la température et le dégivrage
- ▶ Alarme visuelle et sonore de haute et basse température

**RACCORDEMENT :**

Mono 220/240 V-1 50 Hz 4,5 ampères par prise de courant

**ACCESSOIRES:**

Tableau de commande électronique avec affichage digital de la température

**CONFORMITE:**

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Normes de sécurité électrique NFC 73600 et 73824 et additifs
- ▶ Indice de protection IP 257
- ▶ Norme EN 294 protection des membres supérieurs des machines
- ▶ Norme NF EN 60 292 et additifs : principe généraux de construction des machines
- ▶ Norme NFD 74 201 concernant les appareils de conservation

- ▶ Estampille CE ( directive 9368/CEE )
- ▶ Agrément de mise en œuvre des CFC

**COMPRIS ACCESSOIRES CI DESSOUS :**

|                                   |     |     |
|-----------------------------------|-----|-----|
| Chariots GN 1/1 (nombre : 4)      | OUI |     |
| Grilles inox GN 1/1 (nombre : 80) | OUI |     |
| Porte vitrée (côte CIRCULATION)   | OUI |     |
| Groupe froid à distance           |     | NON |

131

|                        |                         |                       |
|------------------------|-------------------------|-----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> CUI02 |
| <b>Local :</b>         | HALL DE CUISSON         | <b>Nombre :</b> 1     |

## CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

Modèle non traversant

### DIMENSIONS :

Longueur : 1 120                      Profondeur : 1 070                      Hauteur : 2 270  
Capacité de refroidissement de 160 Kg par cycle permettant de recevoir deux (2) chariots GN 1/1

### STRUCTURE :

**Bâti :** Construction tout inox 18/10 arrière et dessus inclus, épaisseur de 12/10 éme y compris la porte (intérieur et extérieur)  
Fermeture par joints magnétiques encliquetables  
2 portes encastrées autobloquantes à 90° avec fermeture à clé et ferrage à droite avec joint racleur en bas de porte.  
Dispositif de fermeture de la porte avec déverrouillage de sécurité intérieure par coup de poing.  
Tableau de commande lisse et étanche  
Encadrement de façade comportant un dispositif anti condensation.

**Isolation :** 85 mm de polyuréthane, sans CFC, injecté sous pression afin d'obtenir une efficacité thermique uniforme et une meilleure rigidité  
Sol isolé de 17 mm revêtu d'acier inox 18/10 avec nez de marche

**Cycle :** 160 Kg de +65°C à +3°C à cœur en 110 mn maximum  
130 Kg de +65°C à +3°C à cœur en 90 mn maximum

**Groupe :** Groupe frigorifique à condensation à air  
Capotage du groupe de condensation  
Réservoir de liquide avec soupape de sécurité, régulation de la pression de condensation  
pressostat de sécurité HP/BP, de la régulation BP

### EQUIPEMENT :

- ▶ Groupe hermétique à distance environ 30 mètres de réseaux frigorigènes composé de :
  - \* Groupe de compression semi-hermétique positionné en extérieur
  - \* Condenseur extérieur basse vitesse de débit sonore de 40 dB à 10 mètres.
  - \* Armoire électrique de gestion du compresseur et condenseur
- ▶ Un évaporateur vertical ventilé et 4 ventilateurs renforcés de 3410 m3/h chacun
- ▶ Dégivrage automatique en fin de cycle de refroidissement avec réévaporation des eaux de dégivrages
- ▶ Pilotage automatique de la cellule avec coupure de cycle lorsque la sonde est à +10°C et mise en stockage automatique en fin de cycle
- ▶ Le processeur devra permettre la mise en mémoire de 10 programmes minimum
- ▶ Témoin sonore en fin de cycle et Interrupteur de fin de cycle
- ▶ Enregistreur de température électronique avec imprimante
- ▶ Signalisation sonore de la fin de cycle
- ▶ Auto dépannage provisoire des sondes et diagnostic rapide des anomalies.

- ▶ Cordon chauffant électrique sur porte
- ▶ Résistances électriques de dégivrage
- ▶ Rampe de ventilation pivotante pour nettoyage et maintenance
- ▶ Sol en polyéthylène avec tôle inox 20/10 avec étanchéité
- ▶ Régulation par monocarte 4 touches sensibles
- ▶ Puissance frigorifique de 14 Kw à -20°C avec plage de fonctionnement de +10°C à -40 °C

**RACCORDEMENT :**

Puissance électrique installer sur cellule : 13 Kw en TRI 400 V + T + N

**ACCESSOIRES :**

Tableau de commande électronique à touches sensibles avec affichage

Digital de la température

Système de fonctionnement de la cellule de type « Progressive Temp »

Permettant la descente de température de façon progressive pour éviter le croutage des produits

**CONFORMITE :**

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs et norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Normes de sécurité électrique NFC 73600 et 73824 et additifs
- ▶ Indice de protection IP 257
- ▶ Norme NF EN 60 292 et additifs : principe généraux de construction des machines
- ▶ Norme NFD 74 201 concernant les appareils de conservation
- ▶ Estampille CE ( directive 9368/CEE ) et agrément de mise en œuvre des CFC

|                        |                         |                       |
|------------------------|-------------------------|-----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> CUI03 |
| <b>Local :</b>         | HALL DE CUISSON         | <b>Nombre :</b> 2     |

## CELLULE CHARIOT DE REFROIDISSEMENT

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

|                        |                         |                 |       |
|------------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CUI04 |
| <b>Local :</b>         | HALL DE CUISSON         | <b>Nombre :</b> | 1     |

## TABLE REFRIGEREE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

135

|                        |                         |                 |       |
|------------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CUI05 |
| <b>Local :</b>         | HALL DE CUISSON         | <b>Nombre :</b> | 1     |

## PLACARD MURAL

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine



|                        |                         |                 |       |
|------------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CUI06 |
| <b>Local :</b>         | HALL DE CUISSON         | <b>Nombre :</b> | 1     |

## BALANCE DE TABLE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

137

|                        |                         |                 |       |
|------------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CUI07 |
| <b>Local :</b>         | HALL DE CUISSON         | <b>Nombre :</b> | 2     |

## ARMOIRE CHAUDE MOBILE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

|                        |                         |                 |       |
|------------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CUI08 |
| <b>Local :</b>         | HALL DE CUISSON         | <b>Nombre :</b> | 2     |

## FOUR MIXTE ELEC 20 NIVEAUX GN 2/1

### DIMENSIONS :

Longueur : 1 240

Profondeur : 1 100

Hauteur : 2 000

Capacité de cuisson de 20 niveaux GN 2/1 avec des niveaux espacés de 67 mm minimum

Fonction : Vapeur, Air chaud, Mixte, Remise en température, Basse température

### STRUCTURE :

**Bâti :** Construction tout inox 18/10 arrière et dessus inclus, épaisseur de 12/10 ème y compris la porte ( intérieur et extérieur )  
1 porte encastrée à double vitrage intégral avec arrêt de porte à 3 positions avec ferrage à droite.  
Hublot double vitrage en verre SECURIT

**Enceinte :** Hublot d'éclairage de l'intérieur de l'enceinte par hublot d'éclairage en vitrocéramique.

Enceinte de cuisson polie miroir à angles arrondis sans raccord  
Fermeture par joint clipsé sans collage  
Fond de l'enceinte en pointe diamant pour une meilleure évacuation  
Oura d'évacuation des buées avec commande manuelle

**Piètements :** Piètement hauteur de 230 mm mini en matériau résistant aux agressions chimiques réglables en hauteur

### EQUIPEMENT :

► Tableau de commande analogique avec affichage numérique des temps et températures de 0 à 250 °C .

► Générateur de vapeur à fonctionnement automatique

► Sécurité de chauffe et manque d'eau

► Alarmes sonores et visuelles (système de détection des pannes avec description des erreurs sous forme de texte complet)

► Humidité à réglage automatique

► 1 sonde pour la cuisson à cœur multi point

► 1 douchette de nettoyage à positionnement latéral, douchette réglable à action progressive.

► Soufflage latéral de l'air pulsé dans l'enceinte avec deux vitesses et alternance des turbines pour le chauffage afin d'assurer une bonne répartition.

► Production de vapeur par une chaudière inclus dans l'appareil, isolé par laine de roche avec système de vidange et de remplissage automatique

► Sondes de température à cœur multipoints

139

**RACCORDEMENT :**

Alimentation électrique TRI 380 V + T + N puissance de 63 Kw  
Raccordement eau froide R ¾.  
Evacuation en diamètre 50 en cuivre ou PVC haute température

**ACCESSOIRES :**

- ▶ Sonde de température à cœur multipoint
- ▶ Système de nettoyage inclus dans l'équipement
- ▶ Chariot monobloc 20 niveaux GN 2/1 à chape inox (impératif)

**PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :**

- ▶ Chariot monobloc 20 niveaux GN 2/11 à chape inox (impératif) OUI

**CONFORMITE :**

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Indice de protection IP 25
- ▶ Norme EN 563 température périphérique des appareils chauffants
- ▶ Estampille CE (directive 9368/CEE)
- ▶ Normes de sécurité électrique NF EN 60 335-2-42 et NF EN 60335-2-467

|                        |                         |                       |
|------------------------|-------------------------|-----------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> CUI09 |
| <b>Local :</b>         | HALL DE CUISSON         | <b>Nombre :</b> 1     |

## TABLE DE CUISSON

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

141

|                        |                         |                 |       |
|------------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CUI10 |
| <b>Local :</b>         | HALL DE CUISSON         | <b>Nombre :</b> | 1     |

## BLOC FRITEUSE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

|                        |                         |                 |       |
|------------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CUI11 |
| <b>Local :</b>         | HALL DE CUISSON         | <b>Nombre :</b> | 2     |

## SAUTEUSE MULTIFONCTION

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

143

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** HALL DE CUISSON

**Repère :** CUI12  
**Nombre :** 1

## SAUTEUSE MULTIFONCTION

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine



|                        |                         |                 |       |
|------------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CUI13 |
| <b>Local :</b>         | HALL DE CUISSON         | <b>Nombre :</b> | 3     |

## CANIVEAU DE SOL 1500 x 500

### DIMENSIONS :

Longueur : 1500      Profondeur : 500      Hauteur réglable : de 360 à 420

Caniveau pour utilisation avec des sols carrelés ou résine

### STRUCTURE :

Bâti : Construction tout inox 18/10 y compris la cloche et le panier filtre  
L'inox employé dans le caniveau devra avoir subi un traitement chimique qui renforce les qualités anti corrosives et une résistance à tous les produits utilisés en cuisine

Cuve : Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 et d'épaisseur 15/10.

Quadruple pentes intégrées

Grilles : Construction tout inox 18/10, amovible, a mailles hexagonales pour un meilleure écoulement et une minimisation de l'effet d'éclaboussures

### EQUIPEMENT :

- ▶ Bavette périphérique d'étanchéité de 10 cm minimal.
  - ▶ Panier filtre en inox 18/10 amovible
  - ▶ Siphon cloche.
  - ▶ Evacuation centrale et horizontale
  - ▶ Toutes les pièces siphonides (réalisées en inox antiacide) sont démontables
- Pour permettre un nettoyage complet du siphon.
- ▶ Cadre d'appui et de reprise d'étanchéité intégré à la cuvette du caniveau
- Pour drainage

### RACCORDEMENT :

Evacuation en diamètre 100 en cuivre ou PVC haute température

Débit de 3,4 l/s

Garde d'eau de 60 mm conforme à la norme NFP 98-321

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Norme NFP 98-321

145

|                        |                         |                 |       |
|------------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CUI14 |
| <b>Local :</b>         | HALL DE CUISSON         | <b>Nombre :</b> | 1     |

## ARMOIRE CHAUDE MOBILE 20 GN 1/1

**DIMENSION :**

Longueur : 750

Profondeur : 800

Hauteur : 1780

Température : °C : +30 /+110°C

**STRUCTURE :**

Bâti : Construction tout inox 18/10 arrière et dessus inclus, épaisseur de 12/10 éme y compris la porte ( intérieur et extérieur )  
Monocoque soudée, cuve entièrement arrondie  
Fermeture par joints magnétiques encliquetables  
1 porte encastrée autobloquante à 90° avec fermeture à clé  
Pare chocs latéraux caoutchouc

Isolation : Isolation par laine de roche et laine de verre de 60 mm

Piètements : 4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont 2 avec freins

**EQUIPEMENT :**

- ▶ Capacité de 20 niveaux GN 1/1
- ▶ Glissières monoblocs embouties, espacées de 71 mm avec butoir d'arrêt
- ▶ Poignée de manutention arrière
- ▶ Bloc de chauffe ventilé et bac d'humidification amovibles
- ▶ Sol incliné permettant l'évacuation des eaux de lavage
- ▶ Régulation thermostatique
- ▶ Thermostat en façade avec affichage digital

**RACCORDEMENT :**

Mono 220/240 V-1 50 Hz      puissance 2,1 Kw raccordement par câble souple  
type téléphone avec prise

**CONFORMITE :**

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Normes de sécurité électrique NFC 73600 et 73824 et additifs
- ▶ Norme NF EN 60 292 et additifs : principe généraux de construction des machines
- ▶ Indice de protection IP 257
- ▶ Stampille CE ( directive 9368/CEE )

**PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :**

|                        |                         |                 |       |
|------------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CUI15 |
| <b>Local :</b>         | HALL DE CUISSON         | <b>Nombre :</b> | 2     |

## TABLE DE TRAVAIL MOBILE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

147

|                        |                         |                 |       |
|------------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CUI16 |
| <b>Local :</b>         | HALL DE CUISSON         | <b>Nombre :</b> | 1     |

## TABLE DU CHEF ADOSSEE

### DIMENSIONS :

Longueur : 1 800

Profondeur : 700

Hauteur : 850

### STRUCTURE :

**Bâti :** Construction tout inox 18/10  
Renforcement et insonorisation en sous face par un panneau aggloméré 2 faces avec joint d'étanchéité  
Bords tombé de 45 mm avec contrepli  
Pièces de jonction usiné inox 18/10 épaisseur 50/10 émé réceptionnant les piétements ronds

**Montant :** Ceinture de renfort 40 x 20  
Dossieret arrière monobloc de 100x20 bouchonné aux extrémités

**Piétements :** Piétement en tube de 38mm de diamètre en poli brillant  
Matériau résistant aux agressions chimiques réglables en hauteur de 150 mm mini

: 4 pieds pour des tables jusqu'à 2000 de longueur

### EQUIPEMENT :

- ▶ Bac de 400 x 400 x 250 équipé d'une bonde 40 x 49 mm avec bords poli miroir
- ▶ Tube surverse avec crépine incorporée
- ▶ Robinetterie type collectivité ( Le plastique n'est pas admis )
- ▶ EC /EF ( ¼ de tour ) avec col de cygne

### RACCORDEMENT :

EC /EF : 15 /21

Evacuation de 40 mm PVC

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

|                        |                         |                 |       |
|------------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CUI17 |
| <b>Local :</b>         | HALL DE CUISSON         | <b>Nombre :</b> | 3     |

## SIPHON DE SOL 300 x 300

### DIMENSIONS :

Longueur : 300      Profondeur : 300      Hauteur réglable : de 360 à 420 mm

Siphon pour utilisation avec des sols carrelés ou résine

### STRUCTURE :

**Bâti :** Construction tout inox 18/10 y compris la cloche et le panier filtre  
L'inox employé dans le siphon devra avoir subi un traitement chimique qui renforce les qualités anti corrosives et une résistance à tous les produits utilisés en cuisine

**Cuve :** Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 et d'épaisseur 15/10.  
Quadruple pentes intégrées

Cuve en tôle roulée de 2 mm d'épaisseur avec cadre supérieur usiné  
**Grilles :** Construction tout inox 18/10, amovible, en tôle perforée par des trous de 10 mm au pas de 15 mm pour un meilleur écoulement et une minimisation de l'effet d'éclaboussures

### EQUIPEMENT :

- ▶ Bavette périphérique d'étanchéité de 10 cm minimal.
- ▶ Panier filtre en inox 18/10 amovible
- ▶ Siphon cloche.
- ▶ Evacuation centrale et horizontale
- ▶ Toutes les pièces siphonides ( réalisées en inox antiacide ) sont démontables Pour permettre un nettoyage complet du siphon.
- ▶ Cadre d'appui et de reprise d'étanchéité intégré à la cuvette du siphon pour drainage

### RACCORDEMENT :

Evacuation en diamètre 100 en cuivre ou PVC haute température

Débit de 3,4 l/s

Garde d'eau de 60 mm conforme à la norme NFP 98-321

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Norme NFP 98-321

|                        |                         |                 |        |
|------------------------|-------------------------|-----------------|--------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CUI18a |
| <b>Local :</b>         | HALL DE CUISSON         | <b>Nombre :</b> | 1      |

## LAVE MAINS REGLEMENTAIRE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

|                        |                         |                        |
|------------------------|-------------------------|------------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> CUI18b |
| <b>Local :</b>         | HALL DE CUISSON         | <b>Nombre :</b> 1      |

## LAVE MAINS REGLEMENTAIRE

### DIMENSIONS :

Longueur : 400

Profondeur : 340

Hauteur : 600

### STRUCTURE :

**Bâti :** Construction tout inox 18/10  
 Finition inox brossé  
 Dossieret monobloc pouvant recevoir un distributeur de savon liquide  
 A bords supérieur incliné  
 Commande par volet frontal basculant

### EQUIPEMENT :

- ▶ Flexible de raccordement en inox 1/2500 mm
- ▶ Pré mélangeur EC/EF avec clapets anti retour, raccords, réglage manuel par molette
- ▶ Robinet col de cygne
- ▶ Distributeur de savon liquide de 500 ml
- ▶ Bonde et vidange en diamètre 32 mm

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

### PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :

|   |     |
|---|-----|
| Brosse à ongles sur chaîne                    | OUI |
| Poubelle murale 330 x 330 x 150 en inox 18/10 | OUI |

151

|                        |                         |                 |       |
|------------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CUI19 |
| <b>Local :</b>         | HALL DE CUISSON         | <b>Nombre :</b> | 1     |

## CENTRALE DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine



|                        |                         |                 |       |
|------------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CUI20 |
| <b>Local :</b>         | HALL DE CUISSON         | <b>Nombre :</b> | 1     |

## COLLECTEUR A DECHETS

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

153

|                        |                         |                 |       |
|------------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | CUI21 |
| <b>Local :</b>         | HALL DE CUISSON         | <b>Nombre :</b> | 1     |

## ARMOIRE DE STOCKAGE INOX

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

|                        |                         |               |
|------------------------|-------------------------|---------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | Repère : LA01 |
| <b>Local :</b>         | LAVERIE                 | Nombre : 2    |

## TABLE DE TRI SELECTIF

### DIMENSIONS :

Longueur : 1 500      Profondeur : 750      Hauteur : 900

Soubassement pour mise en place des porte sac poubelles avec portes ouvrant à la française en façade côté personnel

### STRUCTURE :

- Bâti :** Construction tout inox 18/10  
 Dessus avec bord rayonné brossé  
 Structure 40 x 40 ou monocoque soudée  
 Habillage meuble en inox :  
 20/10 pour le dessus  
 12/10 pour les côtés  
 12/10 pour l'arrière du meuble devant recevoir l'habillage
- Piètements :** Piètement en tube de 38mm de diamètre en poli brillant  
 Matériau résistant aux agressions chimiques réglables en hauteur de 150 mm mini
- Façade :** Inox 18/10 épaisseur 12/10 ou habillage en tôle peinte époxy ou stratifié de couleur au choix du maître d'ouvrage
- Dessus :** En inox 18/10 épaisseur 20/10 mini

### EQUIPEMENT :

- ▶ Colletette élastomère de 180 mm de diamètre de couleur différente ( 3 TVO)
- ▶ Porte sac poubelles (nombre : 6) fourni avec la table
- ▶ Guidage par rail en sous face de table pour positionner au mieux le porte sac

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Norme de sécurité électrique NF EN 60 335-2-24  
 Indice de protection IP 257
- ▶ Estampille NF en façade ( directive 9368/CEE)

### IMPORTANT :

La table comportera un dossier arriéré et latéral de 300 mm au-dessus du  
 De la rampe à plateaux retour un élément en sous face de 300 mm également  
 Permettant de préserver le mur.  
 La rampe à plateaux se fixera sur ce meuble, il est à prévoir des supports  
 dans celle-ci pour une bonne rigidité de l'ensemble

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | LA02 |
| <b>Local :</b>         | LAVERIE                 | <b>Nombre :</b> | 2    |

## CONVOYEUR A PLATEAUX

### DIMENSIONS :

Largeur : Suivant plan

Profondeur : 480

Hauteur : 860

Convoyeur à plateaux 2 cordes

### STRUCTURE :

Eléments communs : Tout inox 18/10 épaisseur de 12/10 min

Poutraison en tôle d'acier inox austénitique

Poulies à gorges trapézoïdales permettant un meilleur entrainement de la corde

Entrainement direct par accouplement des poulies sur l'arbre moteur pour un meilleur rendement (poulies de Ø 180mm).

Piètement tubulaire en acier inoxydable avec vérins de réglage en hauteur

Assemblage des modules par emboitement mâle / femelle et vis

Bloc moteur :

Carénage de sécurité

Moto réducteur graissé à vie

Variateur de vitesse

### SPECIFICATIONS :

- ▶ Protection intégrale anti-pince doigts en polypropylène à tous les enroulements de cordes
- ▶ Corde en polyuréthane de 15 mm de diamètre
- ▶ Commande marche / arrêt
- ▶ Disjoncteur et variateur de vitesse.

### PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :

- |   |            |
|---|------------|
| ▶ Barrage de hauteur                        | OUI        |
| ▶ Redémarrage automatique de l'installation | OUI        |
| ▶ Boîtier d'arrêt d'urgence en dépose       | OUI        |
| ▶ Balayette de nettoyage plateaux           | OUI (LA04) |

- ▶ Habillage de façade du convoyeur en  
Tôle d'acier inox ou choix du maître d'ouvrage

OUI

**RACCORDEMENT :**

Alimentation Elec : TRI 400 V puissance Suivant plan

**CONFORMITE :**

- ▶ Indice de protection IP 55
- ▶ Norme de sécurité électrique
- ▶ Estampille CE en façade (directive 9368/CEE)
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

**PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :**

157

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** LAVERIE

**Repère :** LA03

**Nombre :** 1

## EXTRACTEUR A COUVERTS

### **DIMENSIONS :**

Largeur : 900

Profondeur : 650

Hauteur : 315

### **CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:**

- ▶ Châssis en acier inox 304, épaisseur 30/10e , mécanosoudé.
- ▶ Carénage complet, en tôle acier inox 304, épaisseur 15/10e , poli gain 220.
- ▶ Bande transporteuse en PVC qualité alimentaire munie de joncs de guidage anti déplacement latéral et de tasseaux de hauteur 30 mm.
- ▶ Entraînement de la bande par tambour moteur en inox 304 de 0,18 kW, 240/400 V, 50 Hz triphasé + terre, IP 55. □ Tambour libre en inox 304.
- ▶ Fixation sur rives du convoyeur par piétements en acier inox 304.
- ▶ Télécommandes en 24 V ou 48 V. □ Sécurité d'ouverture du capot.
- ▶ Rideau à lamelles, anti-éclaboussures en tissu de verre silicon

### **CONFORMITE :**

- ▶ Norme de sécurité électrique NF EN 60 335 2-58 Indice de protection IP 257
- ▶ Norme de sécurité électrique
- ▶ Norme NF EN 60 292 et additifs : principe de construction des machines
- ▶ Estampille CE en façade (directive 9368/CEE )
- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** LAVERIE

**Repère :** LA05  
**Nombre :** 1

## LAVE PLATEAUX AUTOMATIQUE

### DIMENSION :

Largeur : 2 500      Profondeur : 795      Hauteur : 2 000  
Liaison directe avec le convoyeur à plateaux

Capacité de 1800 plateaux/heure

Sens de travail gauche/droite

Fonctions de la machine :

- Lavage
- Rinçage
- Séchage
- Pompe à chaleur double action

### STRUCTURE :

Bâti : Construction tout inox 18/10 épaisseur de 15 /10 éme y compris l'arrière

Structure de 40x40 en inox 18/10

Plafond en pente, équipé d'une gouttière pour empêcher les gouttes de retomber sur la vaisselle propre

Piètements : Piètement en inox avec embase réglable en hauteur en matériau résistant aux agressions chimiques réglables en hauteur de 150 mm mini.

Cuves : En acier inox 18/10 emboutie à angles arrondis.  
Tamis filtre ,rampes de lavage et de rinçage démontables sans outil et en acier inox 18/10

Portes : Grandes portes d'accès, y compris sur la zone de pré rinçage  
Portes doubles assurant une isolation thermique et phonique  
Système de relevage des portes compensé par des ressorts à lamelles

### EQUIPEMENT :

- ▶ châssis bas de la machine à laver protégé par tôle inox permettant une parfaite étanchéité au nettoyage à haute pression
- ▶ Entraînement des plateaux par un système à doigts
- ▶ Filtres en acier inoxydable de recouvrement de chaque zone
- ▶ Corps de pompe en acier inox 18/10 – Turbine en acier inox 18/10
- ▶ Pompe de lavage auto vidangeables
- ▶ Sécurité mécanique des fermetures des bondes de vidange en acier inox
- ▶ Doseur de produit tensio actif incorporé.
- ▶ Rampes de lavage et de rinçage équipées de gicleurs en acier inox et démontables sans outil
- ▶ Tableau de commande en partie haute de la machine et par touches sensibles à surface lisse.

159

- ▶ Affichage analogique des températures
- ▶ 2 vitesses de passage : 700 et 1250 plateaux par heure
- ▶ Colonne d'alimentation en acier inoxydable et intégrées dans la zone de traitement
- ▶ Surchauffeur pour eau à 40 °C
- ▶ Hauteur de chargement de 850 mm
- ▶ Hauteur de passage de 400 mm
- ▶ Temporisation de fonctionnement
- ▶ Lavage à eau chaude, maintien de température de cuve par résistances Electriques
- ▶ Rinçage à l'eau chaude uniquement commandé par le passage d'un plateau
- ▶ Empilage des plateaux en sortie sur chariots avec système de stockage à niveaux Constant
- ▶ Compteur d'eau incorporé
- ▶ Surchauffeur incorporé à la machine
- ▶ Séchage par 2 lames d'air froid pulsé
- ▶

*Pompe à chaleur double action:*

- ▶ Réchauffage du circuit de rinçage et d'une zone de lavage
- ▶ L'air chaud humide est aspiré au travers de la batterie frigorifique pour y être refroidi, asséché et rejeté dans l'air de la laverie
- ▶ Isolation renforcée de la partie supérieure de la carrosserie
  - Puissance du compresseur : 3.75 Kw
  - Surface totale d'échange : 11,4 m²
  - Pompe de circulation réchauffage cuves : 2 x 0,15 Kw minimum
  - Humidité relative : 85 %
  - Réduction chaleur latente : 90%
  - Quantité d'air traite : 350 m³/h
  - Puissance frigorifique restituée : 7 Kw
  - Gaz réfrigérant : R 134 A
  - Epargne énergétique : 14 /22 Kw/h

**ACCESSOIRES :**

**RACCORDEMENT :**

- ▶ Alimentation électrique en 380 V+T+N : pour raccordement sur eau chaude à 40 °C : 27 Kw en TRI 380 V+T+N
- ▶ Alimentation eau froide en 20/27 avec une eau entre 8 et 13°C
- ▶ Alimentation en eau chaude en 20/27 avec une eau à 55°C
- ▶ Evacuation des eaux en diamètre 50 PVC haute température

**CONFORMITE :**

- ▶ Norme de sécurité électrique NF EN 60 335 2-58 Indice de protection IP 257
- ▶ Norme de sécurité électrique
- ▶ Norme NF EN 60 292 et additifs : principe de construction des machines
- ▶ Norme EN 294 protection des membres supérieurs sur les machines
- ▶ Stampille CE en façade ( directive 9368/CEE )
- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire



**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** LAVERIE

**Repère :** LA06  
**Nombre :** 6

## CHARIOT A NIVEAUX CONSTANT

### DIMENSIONS :

Longueur : 830

Profondeur : 530

Hauteur : 970

161

### STRUCTURE :

Bâti : Construction tout inox 18/10  
Roues : De diamètre 125 mm à roulement à billes  
La chape, l'axe et les roulements à billes seront en inox 18/10  
ou en matériau inoxydable de synthèse  
Bandage des roues non tachant  
Pare chocs annulaire  
Les quatre roues seront pivotantes dont 2 avec freins

Charge maximale admissible 65 Kg

### Conception :

Le réglage de l'empilage se fait en enlevant des ressorts  
Poignée de guidage

### CONFORMITE :

- Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- Norme NF Hygiène alimentaire

### PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** LAVERIE

**Repère :** LA07

**Nombre :** 2

## PONT DE TRI ESCAMOTABLE

**DIMENSIONS :**

Tablette sur mesure suivant plan

**STRUCTURE :**

Bâti :

Construction tout inox 18/10

Epaisseur minimale de la tôle : 12/10

Fixations des pivots sur convoyeur à plateaux, verrouillage sur table  
d'entrée machine

Trou vide ordure

|                        |                         |                 |      |
|------------------------|-------------------------|-----------------|------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | LA08 |
| <b>Local :</b>         | LAVERIE                 | <b>Nombre :</b> | 1    |

## TABLE D'ENTREE MACHINE AVEC ENTRAINEMENT

### DIMENSIONS :

Longueur : 3100

Profondeur : 700

Hauteur : 900

### STRUCTURE :

Bâti : Construction tout inox 18/10  
Fixation par boulonnerie inox

Montants : Structure 35x35 ou Ø 40 mm mini  
En retrait de 50mm sur les côtés  
Traverse centrale

Piètements : En matériau de synthèse imputrescible réglable en hauteur 150 mm mini

Dessus : Plan supérieur en inox 18/10 épaisseur 15/10 mini  
Bords relevés avec pente du dessus pour l'écoulement des eaux

Entrainement : Entrainement des casiers par rail oscillateur central mécanisé par la machine

Glissement sur mini rouleaux libres, démontable pour le nettoyage

Le fournisseur assurera l'étanchéité entre cette table et la machine.

### EQUIPEMENT :

► Les rouleaux seront indépendants de la table pour le nettoyage (4 à 5 rouleaux par éléments)

### ACCESSOIRES :

- Bac avec douchette sur mitigeur, positionnée juste avant le ¼ de tour
- Bac avec panier ramasse déchets
- Commande de la douchette par gâchette
- Flexible de la douchette tressé

### RACCORDEMENT :

EC /EF : 15 /21

Evacuation de 40 mm PVC

### CONFORMITE :

- Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- Norme NF en 60 292 et additifs : principe généraux de construction des machines
- Norme en 294 protection des membres supérieurs sur les machines

### PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :

163

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** LAVERIE

Repère : LA09

Nombre : 1

## COURBE A ROULEAUX MECANISEE 180°

### DIMENSIONS :

Longueur : 1 800

Profondeur : 1 100

Hauteur : 900

### STRUCTURE :

Bâti : Construction tout inox 18/10

Fixation par boulonnerie inox

Montants : Structure 35x35 ou Ø 40 mm mini

En retrait de 50mm sur les côtés

Piètements : En matériau de synthèse imputrescible réglable en hauteur  
150 mm miniDessus : Plan supérieur en inox 18/10 épaisseur 15/10 mini

Bords relevés avec pente du dessus pour l'écoulement des eaux

Le fournisseur assurera l'étanchéité entre cette courbe et la machine.

### EQUIPEMENT :

- ▶ Tablette de jonction à la machine à laver avec rouleau amovible
- ▶ Rouleau conique amovible en polyuréthane
- ▶ Cuve en acier inox fortement pentée pour faciliter le nettoyage
- ▶ Bordure haute de glissement en polyéthylène facilitant la rotation des casiers
- ▶ Partie linéaire mécanisée avec rouleaux PVC haute température (2 éléments en largeur)
- ▶ Les rouleaux seront indépendants de la table pour le nettoyage (4 à 5 rouleaux par éléments)

### ACCESSOIRES :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF en 60 292 et additifs : principe généraux de construction des machines
- ▶ Norme en 294 protection des membres supérieurs sur les machines

### RACCORDEMENT :

### PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** LAVERIE

**Repère :** LA10  
**Nombre :** 1

## LAVE VAISSELLE A TRANSLATION DE CASIERS

### MACHINE EN ANGLE

#### DIMENSIONS :

Largeur : 2850

Profondeur : 795

Hauteur : 1 640

Capacité de 185 à 205 casiers de 500x500 / heure

Sens de travail droite/gauche

Fonctions de la machine :

- Zone de dérochage
- Pré-lavage
- Lavage
- Multi rinçage
- Tunnel de séchage
- Pompe à chaleur double action sur le rinçage et le lavage

#### STRUCTURE :

Bâti : Construction tout inox 18/10 épaisseur de 15 /10 éme y compris le dos  
Structure de 40x40 en inox 18/10

Plafond en pente, équipé d'une gouttière pour empêcher les gouttes de retomber sur la vaisselle propre

Piètements : Piètement en inox avec embase réglable en hauteur en matériau résistant

aux agressions chimiques réglables en hauteur de 150 mm mini.

Cuves : En acier inox 18/10 emboutie à angles arrondis.

Tamis filtre, rampes de lavage et de rinçage démontables sans outil et en acier inox 18/10

Portes : Grandes portes d'accès, y compris sur la zone de rinçage

Portes doubles assurant une isolation thermique et phonique

Système de relevage des portes compensé par des ressorts à lamelles

#### EQUIPEMENT :

- Châssis bas de la machine à laver protégé par tôle inox permettant une parfaite étanchéité au nettoyage à haute pression
- Entraînement des casiers par double crémaillères latérales équipées de cliquets en acier inoxydable, y compris dans le tunnel de séchage
- Filtres en acier inoxydable de recouvrement de chaque zone de lavage
- Corps de pompe en acier inox 18/10 – Turbine en acier inox 18/10
- Pompe de lavage auto vidangeable
- Sécurité mécanique des fermetures des bondes de vidange en acier inox
- Compteur EC/EF sur la machine.

► Rampes de lavage et de rinçage équipées de gicleurs en acier inox et démontables sans outil

► Tableau de commande en partie haute de la machine et par touches sensibles à surface lisse.

► Affichage digital des températures

► 3 vitesses de passage : 185, 205 et 265 casiers par heure

► Colonne d'alimentation en acier inoxydable et intégrées dans la zone de traitement

► Ecartement entre la dernière rampe de lavage et celle de rinçage de 50 cm minimal

► Surchauffeur pour eau à 40 °C

► Hauteur de chargement de 850 mm

► Hauteur de passage de 430 mm

► Arrêt de la machine sans présence de casiers

► Système de fonctionnement forcé en cas de panne électronique

► Toutes les zones de la machine doivent être accessibles par une porte ouvrant à la française pour une meilleure facilité de nettoyage.

#### **RACCORDEMENT :**

► Alimentation électrique en 380 V+T+N : pour raccordement sur eau froide à 40 °C : 43 Kw en TRI 380 V+T+N

► Alimentation eau froide en 20/27 avec une eau entre 8 et 13°C

► Alimentation en eau chaude en 20/27 avec une eau à 55°C

► Evacuation des eaux en diamètre 50 PVC haute température

#### **CONFORMITE :**

► Norme de sécurité électrique NF EN 60 335 2-58 Indice de protection IP 257

► Norme de sécurité électrique

► Norme NF EN 60 292 et additifs : principe de construction des machines

► Norme EN 294 protection des membres supérieurs sur les machines

► Stampille CE en façade (directive 9368/CEE)

► Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs

► Norme NF Hygiène alimentaire

#### **PRESTATIONS INCLUSES :**

*Système de dérochage inclus dans la machine :*

► Système de dérochage automatique par multijets (zone supplémentaire) équipé avec une porte pour l'accessibilité et d'un tiroir filtre extractible sans arrêt de la machine

► Le système est alimenté par l'eau de débordement du prélavage et d'un apport d'eau propre à fréquence et durée programmable

► Les rampes multijets sont alimentées par une pompe

*Condenseur récupérateur :*

► Constitué d'un extracteur d'air et d'une batterie d'échangeur, le récupérateur capte et recycle la chaleur et les buées dégagées pour réduire la température et le taux d'humidité.

► Batterie avec tube en cuivre et ailettes en aluminium, installé verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage et d'entretien

► Volet de régulation de la quantité d'air aspiré dans la machine

Ventilateur hélicoïdal de 0,55 Kw

Débit 700 à 1000 m<sup>3</sup>/h

*Tunnel de séchage :*

Longueur minimum de 600 mm

Ventilateur : 0,42 Kw

Débit : 2100 m<sup>3</sup>/h minimum

Réchauffage électrique : 9 Kw

**PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :**

Pour un bon fonctionnement de la machine, les casiers devront être de la même marque que celle ci

15 Casiers à assiettes

15 casiers à plateaux

4 casiers pour réception des couverts sur extraction automatique

5 casiers pour objets divers

20 Casiers à verres 36 cloisonnement de 100 mm de hauteur

167

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** LAVERIE

**Repère :** LA11  
**Nombre :** 1

## TABLE DE SORTIE MACHINE

**DIMENSIONS :**

Longueur : 3 000

Profondeur : 600

Hauteur : 900

**STRUCTURE :**Bâti : Construction tout inox 18/10

Fixation par boulonnerie inox

Montants : Structure 35x35 ou Ø 40 mm mini

En retrait de 50mm sur les côtés

Traverse double en partie basse pour la dépose de paniers vides en extrémité

Piètements : En matériau de synthèse imputrescible réglable en hauteur 150 mm miniDessus : Plan supérieur en inox 18/10 épaisseur 15/10 mini

Bords relevés avec pente du dessus pour l'écoulement des eaux

Le fournisseur assurera l'étanchéité entre cette table et la machine.

**EQUIPEMENT :**

- ▶ Partie linéaire non mécanisée avec rouleaux PVC haute température
- ▶ Les rouleaux seront indépendants de la table pour le nettoyage
- ▶ Sécurité de fin de course en bout de table

**ACCESSOIRES :**

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF en 60 292 et additifs : principes généraux de construction des machines
- ▶ Norme en 294 protection des membres supérieurs sur les machines



**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** LAVERIE

**Repère :** LA12  
**Nombre :** 1

## CANIVEAU DE SOL 400 x 400

### DIMENSIONS :

Longueur : 500      Profondeur : 500      Hauteur réglable : de 360 à 420  
Caniveau pour utilisation avec des sols carrelés ou résine

### STRUCTURE :

Bâti : Construction tout inox 18/10 y compris la cloche et le panier filtre  
L'inox employé dans le caniveau devra avoir subi un traitement chimique qui renforce les qualités anti corrosives et une résistance à tous les produits utilisés en cuisine

Cuve : Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 et d'épaisseur 15/10.

Quadruple pentes intégrées

Grilles : Construction tout inox 18/10, amovible, à mailles hexagonales pour un meilleur écoulement et une minimisation de l'effet d'éclaboussures

### EQUIPEMENT :

- ▶ Bavette périphérique d'étanchéité de 10 cm minimal.
- ▶ Panier filtre en inox 18/10 amovible
- ▶ Siphon cloche.
- ▶ Evacuation centrale et horizontale
- ▶ Toutes les pièces siphonides ( réalisées en inox antiacide ) sont démontables  
Pour permettre un nettoyage complet du siphon.
- ▶ Cadre d'appui et de reprise d'étanchéité intégré à la cuvette du caniveau  
Pour drainage

### RACCORDEMENT :

Evacuation en diamètre 100 en cuivre ou PVC haute température  
Débit de 3,4 l/s  
Garde d'eau de 60 mm conforme à la norme NFP 98-321

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Norme NFP 98-321

|                        |                         |                            |
|------------------------|-------------------------|----------------------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> LA13/14/15 |
| <b>Local :</b>         | LAVERIE                 | <b>Nombre :</b> 1          |

## LAVE BATTERIE A GRANULES TRAVERSANT

### **DIMENSIONS :**

Largeur : 850

Profondeur : 1060

Hauteur : 1 690 capot fermé  
2 360 capot ouvert

### **Capacité de lavage :**

Cage de lavage inox accueillant 7 bacs GN 1/1 ou 2 bacs GN 2/1 ou tout autre ustensile

3 programmes de lavage avec granules personnalisables court, moyen, long

3 programmes de lavage sans granule personnalisables court, moyen, long

3 programmes de lavage pour vaisselle personnalisables court, moyen, long

1 programme de récupération des granules

### **Caractéristiques :**

Processus de lavage de la batterie par projection de granules en biopolymère recyclables

Polyvalence de lavage de la batterie avec ou sans granules selon le type d'ustensiles

Polyvalence de lavage batterie ou vaisselle

Système de lavage de la batterie par dépose des ustensiles dans une cage entraînée par une table tournante permettant un lavage par rotation (10 tours/minute)

Système de lavage et séchage par centrifugation

Chargement et déchargement de la cage par glissement sur tablettes rabattables ou chariot (accessoires en option) aucun porté

5 phases de lavage par cycle de lavage avec granules :

Lavage granules + eau de lavage

Lavage eau + produit lessiviel pour dégraissage des bacs

Centrifugation intermédiaire (60 tours/minute) pour retour des granules dans le bac de lavage granules

Rinçage final à 85 °C

Séchage par centrifugation finale (60 tours/minute)

Ouverture et fermeture du capot automatique

Ouverture du capot en deux temps pour optimisation de la captation des buées

Hauteur de passage libre 630 mm

Panneau de commandes à affichage texte

Dotation standard :

1 cage de lavage batterie inox rond 7 bacs GN 1/1

3 casiers 500 x 500

1 grattoir

10 kg de granules

1 surpresseur disconnecteur

Bac de récupération des granules

- 1 cuve séparée avec un côté granules et un côté eau de lavage
- 5 Bras de lavage en acier inoxydable : 2 latéraux, 2 inférieurs et 1 supérieur
- Buses de lavage négatives inox embouties
- 3 Bras de rinçage 1 latéral, 1 inférieur et 1 supérieur

- 3 pompes de lavage : 1 granules, 1 eau batterie, 1 eau vaisselle
- Surchauffeur inox AISI 304
- Filtres inox de cuves et d'aspiration
- Isolation phonique et thermique sur l'ensemble de l'appareil
- Niveau sonore en mode granules 70 dB (A)
- Niveau sonore en mode eau 62 dB (A)
- Sécurité anti-pincement
- Sécurité manque d'eau
- Accessibilité technique en façade et latérale droite
- Pré-disposition pour raccordement de produits lessiviels
- Rappel automatique pour changement eau et/ou granules
- Thermoplongeurs renforcés Incoloy résistance accrue aux agressions chimiques
- Fonction diagnostique avec statistiques depuis mise en route (nombre de cycles, consommation et événements...)
- Compteur journalier de cycles visible par l'opérateur
- Traçabilité HACCP wifi ou filaire

### ACCESSOIRES :

Alimentation eau froide adoucie  
 Condenseur de série permettant l'élimination des buées en fin de cycle  
 Dégagement calorifique dans la pièce (total, sensible, latent) 1.5 / 1.0 / 0.5 kW  
 Alimentation : 400V 3N. P : 14.7 kW  
 Alimentation EF dureté (°tH) : 2-7  
 Consommation d'eau par cycle : 3 - 6 litres selon programmes  
 Quantité de granules : 3.6 kg ou 5 litres ▶ Adoucisseur incorporé à la machine  
 Doseur de produit de lavage et de rinçage

### CONFORMITE :

- ▶ Norme de sécurité électrique NF EN 60 335 2-58 Indice de protection IP 257
- ▶ Norme de sécurité électrique
- ▶ Norme NF EN 60 292 et additifs : principe de construction des machines
- ▶ Norme EN 294 protection des membres supérieurs sur les machines
- ▶ Estampille CE en façade ( directive 9368/CEE )
- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

### PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :

Table d'entrée avec bac de prélavage de 1 500 mm (LA13)  
 Table de sortie de 1 500 mm (LA 15)

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** LAVERIE

**Repère :** LA16

**Nombre :** 1

## CENTRALE DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

### **DIMENSIONS :**

Largeur : 480

Profondeur : 745

Hauteur : 320

Centrale 2 produits avec support acier pour les bidons

### **STRUCTURE :**

Conception : Enrouleur automatique en inox

Construction tout inox 18/10 épaisseur de 15 /10 éme

Disconnecteur BA homologué NF par le SRIPS

Système venturi lavage – rinçage avec réglage de 0,3 à 16 %

Tuyau de qualité alimentaire 12x20 équipé de raccords sertis

Tenue de 20 bar à 70 °C

Résistance aux graisses animales et végétales

Pistolet anti choc équipé d'un raccord rapide

Enrouleur : Coque en inox

Support orientable à 180 °

Enroulement / déroulement du flexible en continu ou pas à pas

Température d'utilisation : 55 °C maxi

### **CONFORMITE :**

- ▶ Conforme aux normes du laboratoire d'hygiène de la Ville de Paris :
  - Robinet de prélèvement pour le contrôle des eaux
  - Dosage par système venturi avec gicleur de calibrage
- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

### **PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :**

Mitigeur thermostatique en acier inoxydable  
avec clapets incorporés OUI

Support de fixation dans panneaux isothermique OUI

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** LAVERIE

**Repère :** LA17

**Nombre :** 2

## SIPHON DE SOL 300 x 300

### DIMENSIONS :

Longueur : 300      Profondeur : 300      Hauteur réglable : de 360 à 420 mm

Siphon pour utilisation avec des sols carrelés ou résine

### STRUCTURE :

**Bâti :** Construction tout inox 18/10 y compris la cloche et le panier filtre  
L'inox employé dans le siphon devra avoir subi un traitement chimique qui renforce les qualités anti corrosives et une résistance à tous les produits utilisés en cuisine

**Cuve :** Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 et d'épaisseur 15/10.  
Quadruple pentes intégrées

Cuve en tôle roulée de 2 mm d'épaisseur avec cadre supérieur usiné

**Grilles :** Construction tout inox 18/10, amovible, en tôle perforée par des trous de 10 mm au pas de 15 mm pour un meilleur écoulement et une minimisation de l'effet d'éclaboussures

### EQUIPEMENT :

- ▶ Bavette périphérique d'étanchéité de 10 cm minimal.
- ▶ Panier filtre en inox 18/10 amovible
- ▶ Siphon cloche.
- ▶ Evacuation centrale et horizontale
- ▶ Toutes les pièces siphonides ( réalisées en inox antiacide ) sont démontables Pour permettre un nettoyage complet du siphon.
- ▶ Cadre d'appui et de reprise d'étanchéité intégré à la cuvette du siphon pour drainage

### RACCORDEMENT :

Evacuation en diamètre 100 en cuivre ou PVC haute température

Débit de 3,4 l/s

Garde d'eau de 60 mm conforme à la norme NFP 98-321

### CONFORMITE :

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Norme NFP 98-321

173

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** LAVERIE

**Repère :** LA18

**Nombre :** 4

## ELEVATEUR ASSIETTES CHAUDES

### **DIMENSIONS :**

Longueur : 960

Profondeur : 485

Hauteur : 900

Capacité de 60 assiettes de 180 à 290 mm par pile

### **STRUCTURE :**

#### Bâti :

Construction tout inox 18/10

Châssis en tube carré rigide 40x40 mini

#### Roues :

De diamètre 125 mm à roulement à billes

La chape, l'axe et les roulements à billes seront en inox 18/10 ou en matériau inoxydable de synthèse

Bandage des roues non tachant

Pare chocs annulaire

Les quatres roues seront pivotantes dont 2 avec freins

Charge maximale admissible 350 Kg

#### Conception :

- ▶ Angles intérieurs rayonnés pour faciliter le nettoyage
- ▶ Poignée de guidage en tube inox
- ▶ 4 butoirs de protection
- ▶ Distributeur à niveau constant amovible
- ▶ Hauteur d'empilage de 580 mm
- ▶ Mise sous tension par bouton marche/arrêt
- ▶ Régulation de la chauffe par un thermostat mécanique
- ▶ Chauffage statique assuré par 2 résistances blindées inox disposées sur les côtés
- ▶ Isolation par laine de roche
- ▶ Couvercles en polycarbonate transparent

### **CONFORMITE :**

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

### **RACCORDEMENT :**

- ▶ Alimentation électrique Mono 220 V + T puissance 1500 w

### **PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :**

|                        |                         |                 |       |
|------------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | LA18a |
| <b>Local :</b>         | LAVERIE                 | <b>Nombre :</b> | 2     |

## ELEVATEUR ASSIETTES CHAUDES

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

175

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** LAVERIE

**Repère :** LA19

**Nombre :** 1

## LAVE MAINS REGLEMENTAIRE

**DIMENSIONS :**

Longueur : 400

Profondeur : 340

Hauteur : 600

**STRUCTURE :**

Bâti :

Construction tout inox 18/10

Finition inox brossé

Dosseret monobloc pouvant recevoir un distributeur de savon liquide

A bords supérieur incliné

Commande par volet frontal basculant

**EQUIPEMENT :**

- ▶ Flexible de raccordement en inox 1/2500 mm
- ▶ Pré mélangeur EC/EF avec clapets anti retour, raccords, réglage manuel par molette
- ▶ Robinet col de cygne
- ▶ Distributeur de savon liquide de 500 ml
- ▶ Bonde et vidange en diamètre 32 mm

**CONFORMITE :**

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire

**PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :**

Brosse à ongles sur chaînette OUI

Poubelle murale 330 x 330 x 150 en inox 18/10 OUI



**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** LAVERIE

**Repère :** LA20  
**Nombre :** 1

## LAVE MAINS REGLEMENTAIRE

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

177

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** LAVERIE

**Repère :** LA21

**Nombre :** 8

## SOCLE ROULEUR

**DIMENSIONS :**

Longueur : 540

Profondeur : 700

Hauteur : 900

Socle rouleur avec rampe

**STRUCTURE :**

Bâti :

Construction tout inox 18/10

Châssis en tube carré rigide 40x40 mini

Pour casiers de 510 x 510 mm

Socle rouleur avec poignée

Roues :

De diamètre 125 mm à roulement à billes

La chape, l'axe et les roulements à billes seront en inox 18/10

ou en matériau inoxydable de synthèse

Bandage des roues non tachant

Pare chocs annulaire

Les quatres roues seront pivotantes dont 2 avec freins

**CONFORMITE :**

▸ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs

▸ Norme NF Hygiène alimentaire

**PRESTATIONS SUPLEMENTAIRES :**

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** LAVERIE

**Repère :** LA22  
**Nombre :** 5

## CHARIOT PORTE ASSIETTES

### DIMENSIONS :

Longueur : 950

Profondeur : 650

Hauteur : 750

Capacité de stockage de 200 assiettes

### STRUCTURE :

#### Bâti :

Construction tout inox 18/10  
Châssis en tube carré rigide 40x40 mini  
Séparateur anti chutes  
Barre d'arrêt escamotable

#### Roues :

De diamètre 125 mm à roulement à billes  
La chape, l'axe et les roulements à billes seront en inox 18/10  
ou en matériau inoxydable de synthèse  
Bandage des roues non tachant  
Pare chocs annulaire  
Les quatres roues seront pivotantes dont 2 avec freins

### CONFORMITE :

- Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- Norme NF Hygiène alimentaire

### PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :

179

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** LAVERIE

**Repère :** LA23  
**Nombre :** 2

## STATION DE BROYAGE

### DIMENSIONS :

Longueur : 510      Profondeur : 700      Hauteur réglable : 905 mm  
Cuve de 4000 litres avec homogénéisateur      2800 x 1030 x 2400 mm  
Armoire d'homogénéisation      600x435x275 mm

### STRUCTURE :

**Bâti :** Construction tout inox 18/10 AISI 304  
L'inox employé devra avoir subi un traitement chimique qui renforce les qualités anti corrosives et une résistance à tous les produits utilisés en cuisine  
**Cuve :** Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 et d'épaisseur 15/10.  
Triples pentes intégrées

### EQUIPEMENT :

Capacité de broyage : 350 kg/h  
Consigne de comptage réglable pour cycle de broyage par comptage : 20-25-30-35 plateaux  
Capacité de la trémie : 15 litres  
Consommation d'eau par cycle : 4 litres  
Puissance totale : 3,05 kW  
Puissance du moteur de broyage : 2,2 kW  
Puissance de la motopompe de transfert : 0,75 kW  
Alimentation électrique : 400V+PE  
Ampérage : 10A max.  
Bruit : 79 dB(A)

- ▶ Système d'auto lavage automatique en fin de service.
- ▶ Bruit maximal de 79 Db avec couvercle isolé
- ▶ Dès que le système est plein, le cycle de broyage s'enclenche avec la fermeture du couvercle
- ▶ Débit de 350 Kg de déchets organiques par heure.
- ▶ Réduction du poids de 50 à 80% suivant les produits.
- ▶ Processus de broyage.
- ▶ Piège aimanté pour empêcher les couverts de tomber dans le broyeur
- ▶ Station de broyage à raccorder à un déshydratateur à distance

**RACCORDEMENT :**

Evacuation en diamètre 50 mm PVC  
 Raccordement eau chaude et eau froide  
 Puissance électrique de 3,95 Kw en TRI 380 V+T+N

**CONFORMITE :**

- ▶ Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- ▶ Norme NF Hygiène alimentaire
- ▶ Norme NFP 98-321

Caractéristiques techniques de la cuve de 4000 litres avec homogénéisateur :  
 (Nombre 3)

Matériel : PEHD blanc/transparent  
 Biofiltre avec charbon actif remplaçable facilement  
 Trou d'homme de diamètre 400 mm avec couvercle pour nettoyage et inspection.  
 Triple capteur de niveau mécanique type poire autolesté.  
 Vanne mécanique d'isolement de la cuve.  
 3 renforts de ceinturage de cuve.  
 1 Pompe l'homogénéisation par cuve :  
 Caractéristiques  
 Motoréducteur de 0,75 kW, IP55 (2800 tr/min – 560 tr/min).  
 Pompe Inox à lobe NBR – Débit 80 l/min (4800 l/h).  
 Assemblage montée d'usine avec raccord 3 pièces pour passage de porte.

**Caractéristiques techniques de l'armoire d'homogénéisation pour 3 cuves**

Matériel : Tôle d'acier avec revêtement  
 Couleur : RAL 7035  
 Panneau de commande avec écran tactile 4' avec interface intuitive par pictogramme et arrêt d'urgence par coup-de-poing  
 Page de visualisation du niveau des cuves avec le fonctionnement dès l'homogénéisateurs.  
 Page de visualisation des défauts de fonctionnement.  
 2 Vanne électrique 3 voies pour le basculement automatique d'une cuve à l'autre. A posé au mur.

Cet équipement se situe dans le local sous la laverie

**Etablissement :** Gendarmerie  
CHAUMONT  
**Local :** LAVERIE

**Repère :** LA24  
**Nombre :** 1

## ETAGERE A CASIERS SUR CONSOLE

### **DIMENSIONS :**

Longueur : 1 600

Profondeur : 610

Hauteur : 1 100

1 niveau de stockage des casiers

### **STRUCTURE :**

Plateau : Tout inox 18/10 épaisseur de 15/10 min  
1 niveau horizontal avec tube en partie arrière pour éviter la chute des casiers

Bords retombés de 40 mm avec contreplis (bords anti coupant)  
Fixation : Fixée sur console murale en inox 18/10 en tube carré de 30 x30

### **CONFORMITE :**

- Norme d'hygiène NFU 60010 et additifs
- Norme NF Hygiène alimentaire

### **PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :**

|                        |                         |                 |                |
|------------------------|-------------------------|-----------------|----------------|
| <b>Etablissement :</b> | Gendarmerie<br>CHAUMONT | <b>Repère :</b> | PDE01-02-03-04 |
| <b>Local :</b>         | PETITS DEJEUNERS        | <b>Nombre :</b> | 1              |

## ZONE PETITS DEJEUNERS

### Matériel existant :

L'entreprise devra prévoir :

- \* son démontage
- \* son stockage dans ces locaux pendant la phase de travaux
- \* La remise aux normes de l'appareil (si nécessaire) au nettoyage
- \* Le remplacement des organes défectueux
- \* Son remontage dans la future cuisine

183

## 6 PRESCRIPTIONS PARTICULIERES PANNEAUX ISOTHERMIQUES

### PRESCRIPTIONS GENERALES DOCUMENTS DE REFERENCE

Les travaux seront exécutés conformément aux règles de l'art et à la réglementation française telle qu'elle se trouvera être en vigueur un mois avant la date d'établissement de l'offre. En particulier, les travaux seront conformes aux prescriptions techniques contenues dans les lois, décrets, arrêtés et circulaires applicables en France, ainsi que dans les cahiers des clauses techniques générales, les documents techniques unifiés (cahier des charges, cahier des clauses spéciales, cahier des clauses techniques, mémento), les normes, les avis techniques, les exemples de solutions et/ou le(s) document(s) suivant(s) :

### PRESENTATION GENERALE DE L'OPERATION

#### Objet

Le présent descriptif a pour objet de définir les travaux pour le lot CLOISONS ISOTHERMIQUES pour la réhabilitation de la demi-pension du collège Gaston RAMON à VILLENEUVE L'ARCHEVEQUE (89).  
Le présent projet sera fait en plusieurs phases distinctes, le titulaire devra prévoir plusieurs interventions pour le présent chantier, il ne pourra pas prévaloir en cours de chantier à une indemnité supplémentaire pour cette prestation.

#### Documents techniques de référence

#### Contexte réglementaire

Certaines activités sont répertoriées dans la nomenclature des installations classées au sens du Code de l'environnement et des nuisances.

La Nouvelle Réglementation Thermique est applicable au projet.

Toutes les dispositions nécessaires au respect de ces réglementations sont réputées incluses dans les prestations et l'offre de l'entreprise.

### TEXTES LEGISLATIFS ET REGLEMENTAIRES

Code de la Santé publique

Code du Travail

Code de la Construction et de l'Habitation

Décret n° 65-48 du 8 janvier 1965 modifié et complété - Règlement d'administration publique pour l'exécution des dispositions du livre II du Code du travail en ce qui concerne les mesures particulières de protection et de salubrité applicables aux établissements dont le personnel exécute des travaux du bâtiment, des travaux publics, et tous autres travaux concernant les immeubles

### PRESCRIPTIONS COMMUNES A TOUS LES LOTS ET PARTICULIEREMENT au lot GROS ŒUVRE

Arrêté du 30 juin 1983 modifié - Classification des matériaux de construction et d'aménagement selon leur réaction au feu et définition des méthodes d'essais

Décret n° 92-647 du 8 juillet 1992 modifié - Aptitude à l'usage des produits de construction

Les travaux seront exécutés suivant les prescriptions de la législation en vigueur, des décrets et arrêtés ministériels, des normes françaises éditées par l'A.F.N.O.R., des Cahiers des Clauses Spéciales (C.C.S.) et du Cahier des Clauses Techniques Générales (C.C.T.G.) en vigueur à la date de la consultation et notamment :

D.T.U. 45-1 - Isolation thermique des locaux et bâtiments frigorifiques.

Normes NFP 75-401-1.

Circulaire ministérielle DQ/SVHA/C80/N°8032 du 27 Juin 1980 (Règles d'hygiène applicables aux matériels utilisés dans l'alimentation collective).

Norme NF U 60 010 (Matériels agro- alimentaires, règles de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation).

Arrêtés des 28 juin 1994 et 3 avril 1996.

L'ensemble de la réglementation sanitaire est applicable à cette cuisine.

### DOCUMENTS TECHNIQUES UNIFIES

Documents Techniques Unifiés applicables aux travaux de ce(s) corps d'état

DTU 59.4 (NF P 74-204) - Mise en œuvre des papiers peints et des revêtements muraux (mars 1998).

### NORMES

Normes Françaises applicables aux travaux de ce(s) corps d'état

P 93-301 (NF) - Plateaux préfabriqués en bois pour échafaudages volants légers dits 'de peintres' (mai 1967).

### EMPLOI DE MATERIAUX ET PROCEDES TRADITIONNELS

Pour les matériaux et procédés traditionnels, en cas de non-conformité aux règles précédentes, le maître de l'ouvrage se réserve le droit soit de faire recommencer les travaux, soit d'appliquer un rabais proportionnel.

### EMPLOI DE MATERIAUX ET PROCEDES NON TRADITIONNELS

L'emploi de matériaux, procédés, éléments ou équipements nouveaux est subordonné :

Soit à un avis technique délivré par application de l'arrêté du 2 décembre 1969,

Soit à un accord expressément constaté des parties.



## LIMITES DE PRESTATION

### Contenu du chapitre

Le présent chapitre doit la fourniture, les frais de montage et de manutention sur le site, la pose dans les locaux de la cuisine de :

- panneaux industrialisés lisses laqués ou à parement polyester, en cloisons, en plafonds et en habillages pour doublage de cloisons maçonnées et poteaux.
- blocs portes de services, isothermes et semi- isothermes
- châssis vitrés
- tous ouvrages décrits ci-après

Les indications et prescriptions énoncées au présent document ne constituent que le minimum des obligations à remplir par l'entreprise, qui aura également une parfaite connaissance des ouvrages décrits pour les autres lots de l'opération.

Elle devra livrer les ouvrages parfaitement terminés et suppléer par ses connaissances professionnelles, aux détails qui pourraient avoir été omis dans les prescriptions et qui seraient nécessaires au parfait achèvement des ouvrages selon les règles de l'art.

### Documents d'exécution

La maîtrise d'œuvre a une mission de base au sens de la loi MOP : tous les documents d'exécution sont à la charge de l'entreprise.

Avant tout travaux, l'entrepreneur du présent chapitre soumettra pour accord les plans et dessins de détails des ouvrages à réaliser et transmettra les avis techniques, cahiers des charges, etc, relatifs au produits qu'il met en œuvre.

L'entreprise collationnera toutes les informations auprès des lots techniques qui lui sont nécessaires pour les ouvrages à incorporer dans ses panneaux et les reportera sur ses plans d'atelier, à soumettre à l'avis du Maître d'œuvre, avant exécution.

En fin de chantier, l'entreprise remettra le dossier D.O.E. de ses ouvrages.

### Variantes et options

L'entreprise devra obligatoirement chiffrer la solution de base et les options prévues au dossier ; elle ne pourra pas proposer de variante.

Les produits, marques, références proposées dans le CCTP peuvent être remplacés par des produits équivalents soumis à l'acceptation du Maître d'œuvre.

Dans ce cas, l'entreprise devra mentionner de façon précise ces modifications dans son offre avant signature des marchés et fournir tous les justificatifs nécessaires (avis techniques, fiches techniques, descriptif sommaire...).

### Limites de prestations avec le chapitre GROS œuvre

Le lot PANNEAUX INDUSTRIALISES doit :

la réception des supports carrelés, des décaissés de chambres froides négatives.

Le GROS ŒUVRE doit :

la réalisation des dallages et dalles avec finition lissée ;

les réservations selon indications fournies

les décaissés pour les chambres froides négatives et les chapes béton teinté .

### Limites de prestations avec le chapitre CARRELAGE FAIENCE

Le lot PANNEAUX INDUSTRIALISES doit :

la réception des supports résine

les plinthes PVC ou résines contre cloisons panneaux

Le lot RESINE DE SOL doit :

La fourniture et pose des carrelages de la cuisine.

Les plinthes carrelées contre parois maçonnées.

### Limites de prestations avec le chapitre DOUBLAGES – CLOISONS

Le lot PANNEAUX INDUSTRIALISES doit :

les doublages isothermes en façades des locaux de la cuisine, jusqu'à hauteur de ses faux plafonds.

Le lot ISOLATION doit :

les doublages isothermes au-dessus des faux plafonds en panneaux et en plénum sous couverture.

La jonction entre ses ouvrages de doublage et les panneaux isothermes en panneaux.

### Limites de prestations avec le chapitre FAUX PLAFONDS

Le lot PANNEAUX INDUSTRIALISES doit :

les faux plafonds en panneaux de la zone cuisine précisé sur le présent C.C.T.P.

Le lot FAUX PLAFONDS doit :

Dans les autres locaux

|  |                         |
|--|-------------------------|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | PROJET – B : 29/10/2025 |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | 185/206                 |

**Limites de prestations avec le chapitre PLOMBERIE**

Le lot PANNEAUX INDUSTRIALISES doit :

les réservations verticales et/ou horizontales dans l'épaisseur de ses panneaux.

la découpe à la scie cloche des réservations en panneaux suivant indications du lot plomberie.

Les collerettes de finition

Le lot PLOMBERIE doit :

la pose des tuyauteries sous fourreaux dans les panneaux

l'incorporation de ses équipements

les indications du passage de ses ouvrages en étroite coordination avec le lot panneaux.

**Limites de prestations avec le chapitre CHAUFFAGE VENTILATION**

Le lot PANNEAUX INDUSTRIALISES doit :

les réservations verticales et/ou horizontales dans l'épaisseur de ses panneaux.

Les réservations en plafonds pour les bouches et grilles.

la découpe à la scie cloche des réservations en vertical en panneaux suivant indications du lot chauffage ventilation.

Le lot CHAUFFAGE VENTILATION doit :

la pose de ses ouvrages sous fourreaux dans les panneaux et l'incorporation de ses équipements

les collerettes de finition

les indications du passage de ses ouvrages en étroite coordination avec le lot panneaux.

L'incorporation de ses bouches, grilles et équipements.

**Limites de prestations avec le chapitre ELECTRICITE**

Le lot PANNEAUX INDUSTRIALISES doit :

les réservations verticales et/ou horizontales dans l'épaisseur de ses panneaux.

la découpe à la scie cloche des réservations en panneaux suivant indications du lot électricité.

Le lot ELECTRICITE doit :

la pose des fileries sous fourreaux dans les panneaux

l'incorporation de ses équipements

les collerettes de finition

les indications du passage de ses ouvrages en étroite coordination avec le lot panneaux.

**Limites de prestations avec le chapitre EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

Le lot PANNEAUX INDUSTRIALISES doit :

les réservations verticales et/ou horizontales dans l'épaisseur de ses panneaux.

la découpe à la scie cloche des réservations en panneaux suivant indications du lot équipements frigorifiques.

Le lot PRODUCTION DE FROID doit :

la pose des tuyauteries sous fourreaux dans les panneaux

les indications du passage de ses ouvrages en étroite coordination avec le lot panneaux.

**Limites de prestations avec le chapitre MATERIEL DE CUISINE**

Le lot PANNEAUX INDUSTRIALISES doit :

les renforts pour le matériel suspendus (lave mains, etc).

Le lot EQUIPEMENTS DE CUISINE doit :

la fourniture, pose et le raccordements sur attentes techniques de son matériel.

**ECHANTILLONS**

L'entreprise présentera au maître d'œuvre les gammes de coloris disponibles, ce dernier se réservant le droit de demander des coloris différents de ceux présentés.

**PROTECTION**

Une fois le cloisonnement terminé dans une pièce, l'entrepreneur devra prendre toutes les mesures nécessaires pour en assurer la protection.

**NETTOYAGE**

A la fin de ses travaux, l'entrepreneur devra enlever tout son matériel, les matériaux en excédent, les déchets et débris provenant de ses travaux, et laisser les lieux dans un état de propreté parfaite. Néanmoins chaque jour il devra procéder à un nettoyage de sa zone d'intervention.

**ENTRETIEN**

L'entrepreneur indiquera le mode d'entretien pour chacun des types de revêtements utilisés.

**GARANTIES ANNUELLE, BIENNALE ET/OU DECENNALE**

L'entrepreneur garantit formellement la conformité de ses ouvrages à la réglementation nationale en matière de construction.

Cette garantie, d'une durée d'un an, implique le remplacement dans les plus brefs délais, de toute partie d'ouvrage reconnue défectueuse, ainsi que la remise en état pendant cette période de tout élément qui se serait détérioré dans des conditions d'utilisation normale. Les fournitures et les réparations faites seront garanties pendant un nouveau délai d'un an, et dans les mêmes conditions que lors des travaux initiaux.

Par ailleurs, la date de réception avec ou sans réserves constitue l'origine de la garantie biennale et/ou décennale des ouvrages, pour application des articles 1792 et 2270 du Code Civil.

|  |                         |
|--|-------------------------|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | PROJET – B : 29/10/2025 |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | 186/206                 |

## PRESCRIPTIONS PARTICULIERES

### Constitution des panneaux

Composition des revêtements de panneaux :

Pour finition tôle aux 2 faces :

Tôle galvanisée nervurée pour les faces cachées (dessus de plafond, contre parois maçonnées)

Tôle pré laquée lisse pour les faces apparentes (1 face ou 2 faces vues)

### . Description des revêtements :

Tôle d'acier galvanisée :Z 225 - Norme NF A 36 321

Tôle pré laquée :

un support tôle d'acier 63/100 mm

une couche de zinc 20 Microns

une couche époxy 5 Microns

une couche de laque polyester siliconé 25 Microns cuite au four

un film de protection pelable.

### Panneaux sandwich classement M1 :

Les panneaux sandwich sont constitués de deux revêtements à l'intérieur desquels est injecté de la mousse de polyuréthane, sans CFC, et d'un coefficient minimal de conduction thermique

|                |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|----------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Epaisseur (mm) | 40    | 60    | 80    | 100   | 120   | 140   | 160   | 180   | 200   | 220   |
| W / m°C        | 0,609 | 0,420 | 0,320 | 0,253 | 0,217 | 0,187 | 0,164 | 0,146 | 0,132 | 0,122 |

### Panneaux sandwich classement M0 :

Les panneaux constitués de 2 revêtements à l'intérieur desquels est collée une âme isolante en fibre de roche volcanique haute densité 165 kg/m3.

|                |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|----------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Epaisseur (mm) | 40    | 60    | 80    | 100   | 120   | 140   | 160   | 180   | 200   | 220   |
| W / m°C        | 0,892 | 0,621 | 0,477 | 0,387 | 0,325 | 0,281 | 0,247 | 0,220 | 0,199 | 0,181 |

### Comportement au feu:

Selon l'arrêté du 21 novembre 2002 relatif à la réaction au feu des produits de construction d'aménagement, les panneaux sandwichs peuvent :

- Bénéficier d'un classement au feu M0, M1, M2, M3, M4 ou d'un non classement au feu.
- Bénéficier à l'échelle européenne, d'un classement EUROCLASSE A1, A2, B, C, D, E et F relatif à l'inflammabilité et à la contribution énergétique, enrichi de classement additionnels relatifs aux fumées (si, s2 et s3) et aux gouttes et débris enflammés (do,d1 et d2).

| EUROCLASSES                        |                |          | Classement M      |
|------------------------------------|----------------|----------|-------------------|
| A1                                 | -              | -        | M0                |
| A2                                 | s1             | D0       | M1                |
| A2                                 | s1             |          | M1                |
| A2                                 | s2<br>s3       | d0<br>d1 | M1                |
| B                                  | s1<br>s2<br>s3 | d0<br>d1 | M1                |
| C                                  | s1<br>s2<br>s3 | d0<br>d1 | M1                |
| D                                  | s1             | d0       | M2                |
| D                                  | s2<br>s3       | d1d1     | M4 (non gouttant) |
| Toutes classes autres que Ed2 et F |                |          | M4                |

L'Union Européenne s'est engagé dans un système harmonisé d'essais et de classement de réaction au feu. La directive 2000/147/CE du 8 février 2000 range les produits ou familles en 7 Euro classes

- A1 et A2 pour les produits incombustibles
- B, C , D et E pour les produits combustibles
- F pour les produits dont la réaction n'a pas été évaluée ou ne peuvent pas être classés E

Cette classification principale est complétée par deux indices :

- L'opacité aux fumées ( classe s1, s2, s3)
- La chute des gouttelettes ou de débris enflammés (classe d0, d1, d2)

Un classement EUROCLASS est le résultat de 2 essais

- Un essai d'allumabilité sur un échantillon d'isolant,
- Un essai feu sur une maquette représentative de la mise en œuvre du panneau (essai SBI)

#### **Dimensions des panneaux :**

L'épaisseur totale des panneaux prévus est de :

80 mm pour l'ensemble du cloisonnement et les chambres froides positives ; les épaisseurs particulières sont précisées sur les plans.

100 mm pour les cloisons et plafonds des locaux à température négative.

80 mm pour les habillages contre maçonneries intérieures hors celles de façades, pour habillages des poteaux, de chutes, etc.

100mm pour les autres faux plafonds.

Module de base des panneaux : 1200 mm

Les hauteurs et longueurs de panneaux sont étudiées et réalisés sur mesure, suivant demandes du projet.

Se reporter au plan de plafond pour la hauteur sous plafond des locaux

#### **Principe d'assemblage des panneaux**

Par double emboîtement formant chicane isolante, ou système équivalent, avec masticage de liaison et d'étanchéité en fond de gorges, finition silicone qualité alimentaire après assemblage.

Tous les systèmes de fixation (habillages, etc.) seront réalisés d'une manière invisible par vissages intérieurs, agrafages ou clipsage.

Les modes de fixation seront toujours soumis à l'approbation du Maître d'œuvre avant exécution.

#### **Renfort et inserts**

L'entreprise prévoira la mise en place d'inserts de renfort dans ses panneaux pour supporter le matériel lourd accroché sur ses panneaux , étagères, placards suspendus, pour cela elle sera rapprochera , avant commande de ses panneaux, des installateurs de matériel de cuisine pour connaître leurs besoins.

Lorsque les renforts seront nécessaires, ceux-ci seront verticaux, réalisés par insert, toute hauteur du panneau, et axé à 30 cm du bord.

#### **Panneaux sandwich isolants**

Le principe de réalisation devra permettre la construction de locaux sur mesure, sans aucune contrainte de cotes au niveau des dimensions.

#### **Fourniture et pose des cloisonnements verticaux isolants**

Au sol les panneaux sont fixés dans une semelle métal galvanisé ou PVC, fixée au support par chevilles chimique au sol.

En partie haute les panneaux sont fixés sous les plafonds par profilés de raccordement spéciaux.

Localisation :

Suivant plan de cloisonnement

#### **Fourniture et pose des panneaux d'habillage isolants**

Au sol les panneaux sont fixés dans une semelle métal galvanisé ou PVC, fixée au support par chevilles chimique au sol.

En partie haute les panneaux sont fixés sous les plafonds par profilés de raccordement spéciaux.

Localisation :

Suivant plan de cloisonnement

|  |                         |
|--|-------------------------|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | PROJET – B : 29/10/2025 |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | 188/206                 |

**Fourniture et pose des panneaux en plafonds isolants**

Les panneaux seront posés autoportants sur les cloisons sans joints de raccordements transversaux .

Pour les grandes longueurs de locaux ; les panneaux seront suspendus sur des profils polyester repris sur ossature galvanisée fixée à la charpente.

Les reprises de flèche se feront par fixations non traversantes et suspentes réglables reprises à l'ossature.

Les plafonds réalisés en panneaux supporteront une surcharge d'exploitation mini de 150 kg/m2, compte tenu de l'accessibilité sur ces panneaux.

Localisation :

Suivant plan de plafond et coupes

**Etanchéité****Sujétions d'adaptation :****Raccords parois / sol**

L'étanchéité du raccord est assurée par un double cordon de mastic type MACROPLAST, appliquée de part et d'autre entre la semelle et le support.

Ce système sera filant et empêchera tous passages d'eau de lavage sous les panneaux.

**Angles entre panneaux**

L'étanchéité des raccords paroi / paroi est effectuée par mastic de liaison à la jonction de l'angle avant mise en place des profilés de finition.

**Plafonds / parois**

L'étanchéité des raccords en bout de panneaux de plafond est assurée par mastic de liaison entre clé d'assemblage formant chicane isolante et profil de finition.

**Sujétions d'adaptation :**

Localisation :

Suivant plan de plafond et coupes

**Finitions et protections**

Fourniture et pose de protections sur cloisons isolantes :

**Angles intérieurs**

Finition par mise en place de deux profilés, le premier, en alu anodisé est riveté sur chaque panneau assurant la liaison mécanique, le second, en PVC avec lèvres souples, formant congé d'angle, est clipsé sur le premier, assurant la finition de l'angle et la forme de gorge arrondie.

A faire en angles verticaux et horizontaux, entre panneaux.

**Angles extérieurs**

Finition par profils composite à ailes asymétriques collés sur les 2 panneaux sans fixation apparente.

**Sujétions de finition et d'angles des panneaux**

Finitions d'angles ci dessus

Localisation :

Suivant plan de cloisonnement et de finitions

**Joints d'assemblage des panneaux**

Tous les joints entre panneaux sont finis par l'application d'un joint silicone alimentaire anticryptogamique appliqué sur chaque parement.

Ces joints sont à réaliser sur les parois verticales et horizontales des panneaux.

Localisation :

Suivant plan de cloisonnement et de finitions

**Calfeutremments**

L'ensemble des calfeutremments par tôle en alu laquée ou profilés en PVC aux jonctions panneaux / maçonnerie sont à la charge du présent lot.

Poteaux d'about de cloison PVC suivant nécessité.

Localisation :

Suivant plan de finitions et détails d'assemblage de fabricant.

**Protection d'angles**

Fourniture et pose de profilés d'angle en PVC de SPM type PROTECTA avec ailes de 60 mm, ou équivalent, fixation adhésive.

Hauteur : 2.00 m. Localisation suivant indications sur plans.

Plusieurs tons aux choix du Maître d'œuvre, pour différencier les zones fonctionnelles de la cuisine

Localisation :

Suivant indications sur plans.

**Protection têtes de cloisons**

Les têtes de cloisons, au droit des baies libres ou en about de panneaux libres, seront protégées, sur toute hauteur de faux plafonds, par « U » en acier inox brossé qualité alimentaire , avec ailes de part et d'autre de 60 mm.

Epais :15/10.

Localisation :

Suivant indications sur plans.

**Découpes – réservations – habillages**

|  |                         |
|--|-------------------------|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | PROJET – B : 29/10/2025 |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | 189/206                 |

Les alimentations électriques, et d'eaux destinées à alimenter les matériels de cuisine, PC , inter et tout appareillage mural prévu au projet sont encastrées verticalement dans les panneaux.

Les réservations verticales dans l'âme des panneaux sont réalisées à partir du haut, suivant indications des lots techniques, par le présent lot par fraisage ou tout moyen approprié, qui ne détériore pas les parements tôle .

Les réservations en parois de panneaux pour les équipements techniques tels que inter , PC, sorties de plomberie, etc . . . sont réalisés par le présent lot à la scie cloche ou par découpe suivant le diamètre à réaliser. A réaliser suivant dispositions des articles 10.2.4. à 10.2.16.

Les fourreaux étanches et isolants, les câblages, canalisations et appareillages sont installés par les lots techniques intéressés, dans ces réservations.

Réinjections de mousse suivant nécessaire, après incorporations des techniques, à charge du présent lot.

Les encastresments en panneaux d'enceinte réfrigérée négative sont interdits.

L'habillage des chants de panneaux, au droit des baies libres et têtes de cloisons, sera réalisé par des « U » en acier inox brossé qualité alimentaire ; épais :15/10.

Les habillages des tableaux de baies (portes, fenêtres, etc) , de jonction avec les maçonneries est réalisé en tôle laquée dito les panneaux.

Localisation :

Suivant indications sur plans et détails d'exécution de l'entreprise.

## DESCRIPTION DES OUVRAGES

### GENERALITES

Les panneaux seront de marque DAGARD, PLASTEUIROP, SODISTRA, TELEWIG pour les panneaux finition tôle et pour les panneaux finition polyester, ou de qualité équivalente dans ces finitions, suivant prescriptions 20.1.2.

Les cloisons seront livrées avec tous les accessoires nécessaires à leur mise en œuvre et à leurs finitions, tel que congés d'angles verticaux et horizontaux, plinthes PVC en pied, tôle laquée pliée « L » ou « Z » ou plats de jonctions avec tous les ouvrages contigus, quel que soit leur nature.

Les inserts de renfort pour certains matériels de cuisine seront prévus d'usine.

Les ossatures et suspentes en acier galvanisé nécessaires en reprise des grandes portées seront prévues.

Les températures des locaux du projet sont indiquées sur les plans (-20 à +12°C)

## CLOISONNEMENT ET HABILLAGE

Suivant prescriptions techniques chapitre ci-après et article précédent.

Panneaux à âme en mousse de polyuréthane en parties courante et laine de roche pour panneaux avec matériels de cuisson en ados ; finition tôle lisse laquée ou finition parement polyester renforcé, sur faces vues, finition tôle nervurée galvanisée sur faces cachées (contre maçonnerie, en allèges et linteaux de façades) .

Classement M 1 pour les panneaux de cloisonnement courant.

Classement M0 pour les panneaux du local déchet et du local TGBT.

Epaisseurs : suivant article « dimensions des panneaux »

Hauteurs : suivant plans de faux plafonds : sous face 2.50 m, et suivant plan et coupes des plafonds (hormis pour la périphérie de la cuisine où les panneaux seront toutes hauteurs)

Compris toutes sujétions de mise en œuvre, de découpes, de réservations en panneaux, et de profilés d'habillage, etc, pour une parfaite finition.

Compris réservations pour le matériel de cuisine traversant les cloisons, compris profilés de fermeture et finition inox en encadrement , aux 2 faces.

Tous les coffrages de plomberie (chutes EP, etc.) seront équipés de trappes de visite de 0.30 x 0.30 m, à charge du présent lot.

A noter que les panneaux viendront en doublage des façades des locaux cuisine ; ils seront donc installés dans le prolongement des châssis vitrés du lot SERRURERIE ; l'entreprise devra la réalisation des habillages de jonctions intérieures de ses panneaux avec les châssis alu, et la réalisation de la continuité d'isolation thermique par mousse entre panneaux et cadres de châssis vitrés aux 4 côtés ; à faire en étroite coordination avec le lot MENUISERIE / SERRURERIE.

Compris fourniture, pose et raccordement sur câbles électriques en attente, des soupapes d'équilibrage et des cordons chauffants de la chambre froide négative.

Localisation :

Panneaux en cloisonnement, en doublage de façades et en habillages dans les locaux de la cuisine, de parements tôle laquée (repère sur LEGENDE FINITIONS) , suivant indications des plans.

## PLAFONDS

### Panneaux courants

Panneaux M 1 ; faces non vues tôle nervurée acier galva, faces vues lisse laquée.

Epaisseur : suivant article. « dimensions des panneaux »

Hauteur : sous face suivant plan de faux plafonds.

Compris reprises de supportage dans les grandes longueurs sur ossature galvanisée reprise à la charpente, profilés de finitions etc...compris toutes sujétions de raccordement et de jonctions.

Compris joues d'habillage entre dessus des matériels et faux plafonds, notamment au droit des cellules de refroidissement.

Localisation :

En faux plafonds des locaux de la cuisine, suivant plans de faux plafond et plans architecte.

|  |                         |
|--|-------------------------|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | PROJET – B : 29/10/2025 |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | 190/206                 |

## SOL ISOLANT

### **Plancher isolant de la chambre froide**

Suivant prescriptions

Pose en décaissé du maçon ; profondeur de réservation à lui fournir avant exécution.

Localisation :

Sol isolant de la chambre froide négative et légumes, suivant plans.

## PORTES

Généralités blocs portes

Les portes des chambres froides pivotantes et coulissantes seront équipées de serrures, dont les canons seront centre ouvrant ; les autres portes, équipées de serrures, seront réalisées sur organigramme établis par le menuisier ; les serrures, suivant cet organigramme, sont fournies et posées par le présent lot.

Les blocs portes seront mis en œuvre dans les cloisons du présent lot ; l'épaisseur de l'huissier sera adaptée à l'épaisseur de la cloison panneaux.

Le lot devra la réalisation des habillages en tableaux de parois maçonnées au droit de toutes les jonctions avec ses blocs portes (portes des réserves , avec maçonnerie de ces locaux , portes local déchets, etc, par exemple).

191

### **Blocs portes isothermes**

Suivant prescriptions de finition des portes

Portes isothermes pivotantes et coulissantes pour chambres froides à température positive et température négative.

Largeur de passage : suivant localisation en plan.

Compris raccordement des cordons chauffants de portes négative sur attentes électriques, mise à disposition.

### **Blocs portes semi – isotherme**

Suivant prescriptions article 20.1.7.2.

Compris :

hublot par vantail en double vitrage pour les locaux courants et pour les locaux rafraîchis, avec joint caoutchouc.

Ferrage et protection suivant article chapitre 20.1.7.

### **Blocs portes de service**

Blocs portes comprenant :

Huissier profil aluminium anodisé naturel, pour incorporation en panneaux, épaisseur de l'huissier suivant épaisseur cloison rencontrée.

Vantaux en tôle d'acier galvanisé lisse, finition laque polyester cuite au four, qualité alimentaire ; joints d'étanchéité sur les 3 côtés ; âme laine de roche (M0)

Paumelles inox

Epaisseur : 40 mm.

Ferrage et protection suivant article 20.1.7.2..

Incorporation d'oculus en portes va et vient et portes pivotantes, suivant localisation.

### **Blocs portes polyéthylène à 1 ou 2 vantaux**

Huissier profil aluminium anodisé naturel ou inox, pour incorporation en panneaux et en maçonnerie sans feuillure.

1 ou 2 vantaux en polyéthylène alimentaire, épaisseur 15 mm, avec profil de renfort à l'arrière,

Oculus en polycarbonate incassable, 600 x 400 mm à coins arrondis, avec entourage élastomère noir.

Renfort de protection en bas de porte

Etanchéité par joints sur chaque vantail

Ferrage par vantail :

3 charnières à double action, en delrin à ressort avec arrêt à 90°.

## CHASSIS VITRES

Dans les cloisonnements isothermes de la cuisine :

### **Châssis vitrés dans cloisons isothermes**

Fourniture et pose de châssis vitrés affleurants comprenant :

Cadre en aluminium laqué assemblé à coupe d'onglet, profil à rupture de pont thermique

Le coefficient d'isolement devra être équivalent à celui des panneaux l'entourant

Remplissage double vitrage clair type PLANILUX 6 mm .

Ces châssis s'aligneront avec le haut des blocs portes.



## PLINTHES

En finition des cloisons sandwichs

### ***Plinthes PVC***

Suivant prescriptions techniques des fabricants, et descriptif ci dessus

Localisation :

Pour l'ensemble des locaux cloisonnés en panneaux, suivant plans.

### ***Plinthes résine***

Suivant prescriptions techniques fabricants, et descriptif ci dessus

Localisation :

Pour l'ensemble des locaux cloisonnés en panneaux et exposés en zone de livraison, couloir et quai.

### ***Protection des portes***

Fourniture et pose de protection basse des portes suivant prescriptions Sur 1 ou 2 faces, sur 0,8 m de haut

Localisation :

Sur blocs portes, suivant tableau des blocs portes

## HABILLAGES DE FINITIONS

A réaliser en tôle laquée ou polyester suivant local, compris pliage et fixation, joints de finition ; aux jonctions entre panneaux et tous ouvrages annexes ; compris habillage aux 4 côtés des jonctions panneaux avec les baies vitrés des façades en locaux de la cuisine.

### ***Habillages de finition***

Fourniture et pose des habillages suivant nécessité du projet pour une parfaite mise en œuvre

Localisation :

Habillage pour toutes jonction entre panneaux et des panneaux avec les ouvrages contigus des autres.

Corps d'état, baies , etc , pour une parfaite finition, suivant plans.



**DESCRIPTIF PANNEAUX****TABLEAU DE TEMPERATURE DES LOCAUX**

| Désignation du local  | Température | Nature du sol    |
|-----------------------|-------------|------------------|
| Local déchets         | Ambiante    | Carrelage        |
| CF NEGATIVE 1         | -18 / -23°C | Sol isothermique |
| CF LEGUMES            | +2 / + 5°C  | Sol isothermique |
| CF NEGATIVE 2         | -18 / -23°C | Sol isothermique |
| CF VIANDES            | +1 / + 4°C  | Carrelage        |
| Cf Prêt à l'emploi    | +1 / + 4°C  | Carrelage        |
| Légumerie / Déboitage | Ambiante    | Carrelage        |
| Préparations froides  | +8 / +10 °C | Carrelage        |
| Plonge batterie       | Ambiante    | Carrelage        |
| Hall de cuisson       | Ambiante    | Carrelage        |
| Laverie centrale      | Ambiante    | Carrelage        |
| SAS CUISINE           | Ambiante    | Carrelage        |
|                       |             |                  |
|                       |             |                  |
|                       |             |                  |

## DEFINITION DES MATERIAUX

Tous les matériaux entrant dans la construction des locaux seront conformes à la réglementation en vigueur à la date de l'offre. Ils seront compatibles entre eux, adaptés aux conditions climatiques définies et aux activités réalisées dans les locaux considérés.

## PANNEAUX DE CLOISONS ET PLAFONDS

L'isolation des parois et des plafonds des locaux sera réalisée en panneaux sandwichs monoblocs bénéficiant d'un avis technique en cours de validité.

L'entrepreneur devra lors de la remise de son offre justifier les caractéristiques suivantes des panneaux :  
Caractéristiques thermiques certifiées par l'avis technique du CSTB selon la méthode ACERMI.

Caractéristiques en comportement au feu certifiées par des procès-verbaux du CSTB.

Caractéristiques mécaniques en flexion (flèche limitée au 1/200 ou 1/500 de la portée selon la nature de l'âme).

Caractéristiques des revêtements.

## DESCRIPTIFS TECHNIQUES

### 1/ LES VITRAGES

Ils devront présenter les caractéristiques adaptées à leur localisation en termes d'isolation et de sécurité.  
Ils seront de type fixe et parfaitement intégrés aux enceintes.

### REGLEMENTATIONS

Conforme au DTU 39 : Travaux de miroiterie-vitrerie et, pour les travaux de miroiterie en verre épais, le C.C DTU-39

Le DTU 37.1 : Menuiseries métalliques

Les règles de Th de calcul thermique des parois

Les réglementations TECMAVER pour la mise en œuvre des matériaux verriers dans le bâtiment

Les directives communes de UEAtc pour l'agrément des fenêtres et pour l'agrément des façades légères

Le coefficient UG (ou Uglass, qui mesure la performance de transmission thermique au centre du vitrage, en watt par mètre carré Kelvin) est de 2,7W/m².K.

#### Châssis:

Composition:

Les vitrages simples sont en glace claire sécurité de 6 mm, entrée dans l'épaisseur du panneau.

Les vitrages isolants sont composés de 2 glaces claires de 4 mm, avec un vide de 16 mm.

(Épaisseur totale de 24 mm).

195

| Désignation du local | NB       | Dimensions approximatives | Nature du vitrage |
|----------------------|----------|---------------------------|-------------------|
| Stockage batterie    | 1        | 1200 x 800                | Double vitrage    |
|                      |          |                           |                   |
|                      |          |                           |                   |
|                      |          |                           |                   |
|                      |          |                           |                   |
|                      |          |                           |                   |
| <b>TOTAL</b>         | <b>1</b> |                           |                   |

## 2/ LES COQUILLES DE PROTECTIONS

Elles permettent l'habillage des poteaux, préservant ainsi hygiène et la cohérence de l'ensemble.  
Il est à prévoir avec la coquille l'habillage de finition par congés d'angle et plinthes souples pour épouser la forme arrondie des coques.

Coquille à prévoir :

**Autour des poteaux porteurs**

## 3/ LES PORTES

Plusieurs types de portes sont utilisés dans l'unité de production

Chaque porte sera décrite avec son emplacement dans le local, dans certains cas des portes de caractéristiques différentes peuvent se retrouver dans un même local, il est nécessaire de se reporter au plan d'implantation des panneaux isothermiques pour repérer avec précision les portes.

Type de portes utilisées:

| Type de portes               | Désignation sur le plan |
|------------------------------|-------------------------|
|                              |                         |
| Porte pivotante isothermique | P.P.I                   |
| Porte isoplane simple        | P.I.S                   |
|                              |                         |

### 3.1/ Portes pivotantes isothermiques ( P.P.I )

**Description:***Vantail:*

Isolation en polyuréthane injecté ( réaction au feu M2 )

Epaisseur de 60 mm pour les enceintes positives ( K pratique 0,43 W/M<sup>2</sup>°C).

Epaisseur de 120 mm pour les enceintes négatives ( K pratique 0,22 W/m<sup>2</sup>°C )

Etanchéité assuré par un bourrelet en caoutchouc double alvéole et 2 balais racleurs réglables sur 15 mm.

Revêtement extérieur en complexe laqué polyester et film PET d'une épaisseur de 55ym, blanc (proche RAL 9010)

Revêtement intérieur en acier galvanisé Z225 revêtu d'une laque polyester 25 ym, blanc (proche RAL 9010)

*Ferrages:*

Charnières à rampes hélicoïdales en polyamide armé fibre de verre

Ouverture sur demande (voir tableau ci-joint).

Poignée extérieure avec serrure à canon à profil européen et poignée de décollement intérieure de type coup de poing.

Fermeture à clefs avec organigramme

Cordon chauffant 220 V pour les enceintes négatives

Tableau d'emplacement des portes isothermiques pivotantes :

| Désignation local              | Dimensions | Nombre   | Cordon chauffant | Soupape d'équilibrage | Protection bas de porte (2 faces) | Poussant Droite / Gauche | Couleurs suivant nuancier |
|--------------------------------|------------|----------|------------------|-----------------------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|
| Chambre froide négative1       | 900 x 2000 | 1        | Oui              | Oui                   | Oui                               | Gauche                   | Oui                       |
| Chambre froide légumes         | 900 x 2000 | 1        | Non              | Non                   | Oui                               | Gauche                   | Oui                       |
| Chambre froide Viande          | 900 x 2000 | 1        | Non              | Non                   | Oui                               | Droite                   | Oui                       |
| Chambre froide négative2       | 900 x 2000 | 1        | Oui              | Oui                   | Oui                               | Gauche                   | Oui                       |
| Chambre froide prêt à l'emploi | 900 x 2000 | 1        | Non              | Non                   | Oui                               | Droite                   | Oui                       |
| Chambre froide prêt à l'emploi | 900 x 2000 | 1        | Non              | Non                   | Oui                               | Gauche                   | Oui                       |
|                                |            |          |                  |                       |                                   |                          |                           |
|                                |            |          |                  |                       |                                   |                          |                           |
|                                |            |          |                  |                       |                                   |                          |                           |
|                                |            |          |                  |                       |                                   |                          |                           |
| <b>TOTAL</b>                   |            | <b>7</b> |                  |                       |                                   |                          |                           |

NOTA : Toutes les portes seront équipées d'un rideau à lanières

### 3.2/ Portes isoplane simple ( P.I.S )

**Description:***Vantail:*

Un ou deux vantaux d'épaisseur 40 mm de polyuréthane (réaction au feu M2) avec joint d'étanchéité sur les 3 côtés.

Revêtement en tôle galvanisé Z225 revêtu d'une plaque de polyester 25ym, blanc (proche RAL 9010).  
Huisserie monobloc aluminium

*Ferrages:*

Poignées intérieures et extérieures en aluminium anodisé ou en PVC ( voir tableau ).

Fermeture de sécurité par serrure à clé à profil européen.

Ouverture sur demande ( voir tableau ci-joint ).

Vitrage par occulus 600 x 300

Fermeture à clefs avec organigramme

|  |                         |
|--|-------------------------|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | PROJET – B : 29/10/2025 |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | 199/206                 |

**Tableau d'emplacement des portes :**

| Désignation local | Dimensions<br>Passage utile | Oculus<br>600 x 300 | Poignées alu<br>ou PVC | Protection (bas<br>de porte)<br>(2 faces) | Poussant<br><b>Droite / Gauche</b> | Couleurs suivant<br>nuancier |
|-------------------|-----------------------------|---------------------|------------------------|---|------------------------------------|------------------------------|
| Local déchets     | 1000 x 2000                 | Non                 | PVC                    | Oui                                       | Gauche                             | Oui                          |
| SAS Hygiène       | 1000 x 2000                 | Oui                 | PVC                    | Oui                                       | Gauche                             | Oui                          |
| SAS Hygiène       | 1000 x 2000                 | Oui                 | PVC                    | Oui                                       | Droite                             | Oui                          |
| Plonge batterie   | 1400 x 2000                 | Oui                 | PVC                    | Oui                                       | 1/3 – 2/3                          | Oui                          |
|                   |                             |                     |                        |   |                                    |                              |
|                   |                             |                     |                        |   |                                    |                              |
|                   |                             |                     |                        |   |                                    |                              |
|                   |                             |                     |                        |   |                                    |                              |
|                   |                             |                     |                        |   |                                    |                              |
|                   |                             |                     |                        |   |                                    |                              |
|                   |                             |                     |                        |   |                                    |                              |
|                   |                             |                     |                        |   |                                    |                              |
|                   |                             |                     |                        |   |                                    |                              |
|                   |                             |                     |                        |   |                                    |                              |
| <b>TOTAL</b>      | <b>4</b>                    |                     |                        |   |                                    |                              |



#### 4/ PANNEAUX ET PLAFONDS ISOTHERMIQUES

**Nota : L'ensemble des chambres froides seront avec un sol isolé**

Trois types de panneaux seront utilisés dans les différents locaux de la cuisine du collège.



PANNEAUX DE 100 MM



PANNEAUX DE 80 MM



PANNEAUX DE 40 MM

201

Chaque type de panneaux sera décrit avec son emplacement et ses spécificités

#### Conditions de conceptions des chambres froides

Le choix du revêtement intérieur sera conforme aux activités liées aux locaux alimentaires notamment conformes au décret du 30 Juillet 1980, relatif au stockage des denrées alimentaires.

Tous les panneaux et leur joint (silicone antifongique) devront être conformes à la réglementation en vigueur.

L'ossature porteuse devra être calculée par application des règles en vigueur.

Les panneaux dont les rives auraient subis des coûts et auraient été sensiblement endommagés au cours des manutentions, devront être mis au rebut.

La réalisation d'étanchéité autour des tiges de fixation sur douilles et la jonction entre panneaux et soubassement doit faire l'objet d'un soin particulier.

#### Spécifications de conception des chambres froides

##### Isolation

Les chambres froides seront constituées d'éléments préfabriqués, à partir de module de 400, 800, 1200 mm. Les panneaux sont constitués d'une âme isolante en mousse de polyuréthane rigide, prise entre deux tôles lisses; en acier galvanisé et prélaquée.

|  |                         |     |
|--|-------------------------|-----|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | PROJET – B : 29/10/2025 |     |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | 201/206                 | 201 |

- Caractéristiques des panneaux:

Sous réserve de quelques différences selon la marque qui sera proposée.

- Couleur des panneaux: blanc RAL 9010
- Poids spécifiques: 40 à 45 Kg/m<sup>3</sup>

- Chambres froides température positive (moyenne + 3°C)

Panneaux isolant d'épaisseur 80 mm. Coefficient.

- Assemblage par boîtier avec accrochage sur les 4 faces.
- Assemblage par emboîtement
- Hauteur suivant cahier des charges

- Locaux réfrigérés (moyenne + 10°C)

Panneaux isolant d'épaisseur 80 mm pour les doublages de murs.

- Assemblage par emboîtement
- Hauteur suivant cahier des charges

- Chambre froide négative (moyenne - 23°C)

Panneaux isolant d'épaisseur 100 mm pour les cloisons.

- Assemblage crochetable
- Hauteur suivant cahier des charges

### Constitution des panneaux

Les panneaux bénéficieront d'un avis technique.

- **Panneaux sandwichs classement M1 :**

Les panneaux sandwich sont constitués de deux revêtements à l'intérieur desquels est injecté de la mousse de polyuréthane, sans CFC.

- **Panneaux sandwichs classement M0 (Certificat à fournir obligatoirement) :**

Les panneaux constitués de 2 revêtements à l'intérieur desquels est collée une laine de roche haute densité 100 à 120 kg/m<sup>3</sup>.

Les panneaux devront posséder un PROCES VERBAL de résistance au feu de 1heure mini pour ces cloisons. (Certificat à fournir)

L'âme isolante devra être en matériau isolant de réaction au feu A2s2d0 (obligatoire)

- **Composition des revêtements de panneaux :**

### Pour finition tôle aux 2 faces :

- Tôle galvanisée nervurée pour les faces cachées (dessus de plafond, contre parois maçonnées)
- Tôle pré laquée lisse pour les faces apparentes (1 face ou 2 faces vues)

### Assemblage des panneaux:

Seules les chambres froides positives de stockage des matières premières seront à assemblage de panneaux par mécanisme à excentriques traités anticorrosion.

Les cames de serrage doivent assurer le centrage des panneaux et une parfaite étanchéité par écrasement d'un joint qui devra présenter toutes les garanties hygiène requises pour les agréments des services vétérinaires.

Les angles rentrants, horizontaux et verticaux seront prévus en congés.

Pour les locaux réfrigérés ou non , l'assemblage des panneaux se fera par emboîtement, avec joint silicone antifongique extrudé.

Le titulaire du présent lot devra mettre tout en œuvre pour réaliser la jonction des murs existants et ces panneaux par tous les moyens possibles et la finition de la jonction.

### Les sols, principe de conception

Les chambres froides à température positive seront directement installées sur le sol carrelé est fixées au sol par l'intermédiaire d'une ceinture de sol en U vissée et chevillée avec joint d'étanchéité assuré par une bande résiliante asphalte PHALTEX, pour la protection et l'étanchéité en pied de panneaux

Pour l'ensemble des locaux réfrigérés ou neutre, toutes les dispositions seront prises pour traiter les ponts thermiques à la jonction des sols et des panneaux verticaux, et ainsi éviter la condensation au sol, à la périphérie des chambres froides.

Une plinthe à gorge étanche en PVC sera impérativement posée sur la périphérie intérieure de tous les locaux et sur toutes les parties extérieures accessibles.

|  |                         |
|--|-------------------------|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | PROJET – B : 29/10/2025 |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | 202/206                 |

**Plinthes :**

Sauf contre indication, toutes les cloisons en panneaux modulaires recevront toute une plinthe à gorge en P.V.C. Ces plinthes sont à gorge P.V.C. blanc rigide de 11 cm de hauteur à poser en pied de parois avec coins de plinthes, embouts et 2 cordons de mastics à poser au montage dans les gorges hautes et basses.

**Congés d'angle**

Des congés d'angle courbe sont prévus en habillage de tous les raccordements entre parois/parois et parois/plafonds.

|  |                         |     |
|--|-------------------------|-----|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | PROJET – B : 29/10/2025 |     |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | 203/206                 | 203 |

Tableau d'emplacement des plafonds suivant plan joint :

| Désignation des locaux | Plafond | Hauteur panneaux ou hauteur intérieure | Panneaux coupe feu Jusqu'au plafond béton | Panneaux Emboîtement | Epaisseur panneaux plafond | Epaisseur panneaux verticaux | Surface plafond M2 | Nature su sol    | Température |
|------------------------|---------|--|---|----------------------|----------------------------|------------------------------|--------------------|------------------|-------------|
| Local déchets          | Oui     | 2600 mm                                | Non                                       | Oui                  | 80 mm                      | 80 mm                        | 5,61 m²            | Carrelage        | Ambiante    |
| CF NEGATIVE            | Oui     | 2600 mm                                | Non                                       | Oui                  | 100 mm                     | 100 mm                       | 9,75 m²            | Sol isothermique | -18 / -23°C |
| CF BOF                 | Oui     | 2600 mm                                | Non                                       | Oui                  | 100 mm                     | 100 mm                       | 7,91 m²            | Sol isothermique | +2 / + 5°C  |
| CF Fruits et légumes   | Oui     | 2600 mm                                | Non                                       | Oui                  | 100 mm                     | 100 mm                       | 7,90 m²            | Sol isothermique | -18 / -23°C |
| CF VIANDES             | Oui     | 2600 mm                                | Non                                       | Oui                  | 100 mm                     | 80 mm                        | 7,60 m²            | Carrelage        | +1 / + 4°C  |
| CF Prêt à l'emploi     | Oui     | 2600 mm                                | Non                                       | Oui                  | 100 mm                     | 80 mm                        | 8,73 m²            | Carrelage        | +1 / + 4°C  |
| Légumerie / Déboitage  | Non     | 2600 mm                                | Non                                       | Oui                  |                            | 40 mm                        |                    | Carrelage        | Ambiante    |
| Préparations froides   | Non     | 2600 mm                                | Non                                       | Oui                  |                            | 40 mm                        |                    | Carrelage        | + 8 / +10°C |
| Plonge batterie        | Non     | 2600 mm                                | Non                                       | Oui                  |                            | 80 + 40 mm                   |                    | Carrelage        | Ambiante    |
| Hall de cuisson        | Non     | 2600 mm                                | Non                                       | Oui                  |                            | 40 mm                        |                    | Carrelage        | Ambiante    |
| Laverie centrale       | Non     | 2600 mm                                | Non                                       | Oui                  |                            | 40 mm                        |                    | Carrelage        | Ambiante    |
| Salle agents           | Non     | 2600 mm                                | Non                                       | Oui                  |                            | 80 mm                        |                    | Carrelage        | Ambiante    |
| Vestiaires femmes      | Non     | 2600 mm                                | Non                                       | Oui                  |                            | 80 mm                        |                    | Carrelage        | Ambiante    |
| Douche                 | Non     | 2600 mm                                | Non                                       | Oui                  |                            | 80 mm                        |                    | Carrelage        | Ambiante    |

## Finitions et protections

Fourniture et pose de protections sur cloisons isolantes :

### Angles intérieurs

Finition par mise en place de deux profilés, le premier, en alu anodisé est riveté sur chaque panneau assurant la liaison mécanique, le second, en **INOX**, formant congé d'angle, est clipsé sur le premier, assurant la finition de l'angle et la forme de gorge arrondie.

A faire en angles verticaux et horizontaux, entre panneaux.

### Angles extérieurs

Finition par profils composite à ailes asymétriques collés sur les 2 panneaux sans fixation apparente.

### Sujétions de finition et d'angles des panneaux

Finitions d'angles ci-dessus

Localisation :

Suivant plan de cloisonnement et de finitions

### Joints d'assemblage des panneaux

Tous les joints entre panneaux sont finis par l'application d'un joint silicone alimentaire anticryptogamique appliqué sur chaque parement.

Ces joints sont à réaliser sur les parois verticales et horizontales des panneaux.

Localisation :

Suivant plan de cloisonnement et de finitions

### Plinthes PVC H 110 mm

TYPE 1 :

Fourniture et pose de plinthes PVC de 110 mm de haut, avec gorge souple en partie basse, lèvre souple en partie haute, de couleur blanche conformes aux normes vétérinaires en vigueur, sur tous les pieds de cloisons; à prévoir avec joints extrudés pour joints silicone d'étanchéité. Fixation par vis inox sous capot de fermeture.

Localisation :

Sur toutes les cloisons isothermes, sauf celles renforcées par des plinthes résine polyester

Suivant plan de finitions.

### Calfeutrements

L'ensemble des calfeutrements par tôle en alu laquée ou profilés en PVC aux jonctions panneaux / maçonnerie sont à la charge du présent lot.

Poteaux d'about de cloison PVC suivant nécessité.

Pour les panneaux coupe-feu, le calfeutrement sera conforme à la protection feu

Localisation :

Suivant plan de finitions et détails d'assemblage de fabricant.

### Lisses de protection

Fourniture et pose de lisses de protection murale en P.V.C. type SPM IMPACT de 200 mm de haut, épais 30 mm, ou équivalent, montées sur profilés alu anodisé ; fixation par vis auto taraudeuse en inox ; compris embouts de finition et pièces spéciales d'angles rentrants ; en angles sortants les protections d'angles fileront sur toute hauteur.

Localisation :

Suivant indications sur plans.

Plusieurs tons aux choix du Maître d'œuvre, pour différencier les zones fonctionnelles de la cuisine **Protection**

|  |                         |
|--|-------------------------|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | PROJET – B : 29/10/2025 |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | 205/206                 |

**Protection d'angles**

Fourniture et pose de profilés d'angle en PVC de SPM type PROTECTA avec ailes de 60 mm, ou équivalent, fixation adhésive.

Hauteur : jusqu'au Faux plafond.

Plusieurs tons aux choix du Maître d'œuvre, pour différencier les zones fonctionnelles de la cuisine

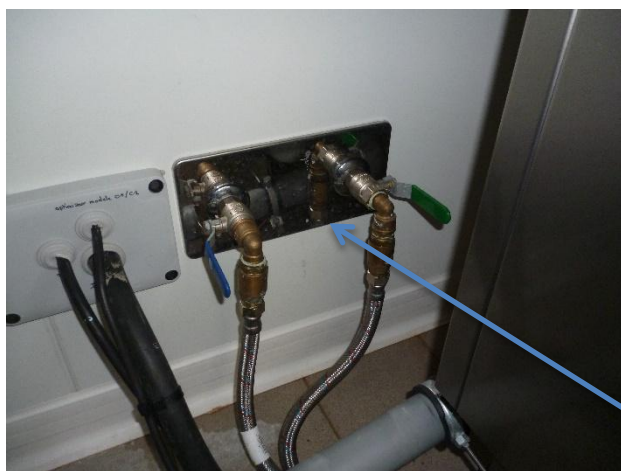
Localisation :

Suivant indications sur plans.

**Habillage sortie plomberie par plaque de finition et raccord pour PER (Nombre :20)**

Modèle avec entraxe de 150 mm de chez WATTS INDUSTRIE ou similaire et avec cache inox permettant une finition parfaite sur les panneaux (ces éléments seront à fournir au lot PLOMBERIE pour leur mise en place) simple ou double suivant sortie

CET ELEMENT EST FOURNI EN DEUX PARTIES



Principe à mettre en place

|  |                         |
|--|-------------------------|
| LOT N° EQUIPEMENTS DE CUISINE – PANNEAUX ISOTHERMIQUES | PROJET – B : 29/10/2025 |
| Atelier d'Architecture 52 – Atec ingénierie Sarl       | 206/206                 |