

REP. Plan	DESIGNATION	Unité	Quantité	PLOMBERIE									VENTILATION		ELECTRICITE			OBSERVATIONS
				Eau usées (en PVC)		Eau dure		Eau adoucie 7°TH		GAZ			Extraction m3/h		Mono	Tri	P.Totale	
				Diam/(l/s)	EU sup 90°	EC / (l/s)	EF / (l/s)	ECA (l/s)	EFA(l/s)	Diam	Pu	Pt	Du	Dt	240 V + T	400 V +T+N	Kw	
	CIRCULATION																	
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															
	RESERVE PETITS DEJEUNERS																	
PD01	Etagère de stockage	U	5															
PD02	Armoire froide positive	U	1												0,5		0,5	
PD03	Etagère de stockage	U	1															
	RESERVE SECHE																	
EP01	Etagère de stockage	U	2															
EP02	Chariot plate forme	U	2															
EP03	Table de travail	U	1															
EP04	Table de travail	U	3															
	LOCAL DECHETS																	
DC01	Caniveau de sol	U	1	110														
DC02	Poste de lavage et de désinfection a enrouleur auto	U	1			15/21 - 0,2	15/21 - 0,2											
	LOCAL DECHETS																	
BU01	Enregistreur de températue	U	1												0,6		0,6	
	CHAMBRE FROIDE BOF																	
CF02	Etagère de stockage	U	Ens															
CF01	Refroidissement chambre froide	U	1	32 - 0,4											2,1		2,1	Groupe extérieur
	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE																	
CF04	Etagère de stockage	U	Ens															
CF03	Refroidissement chambre froide	U	1	32 - 0,4											2,4		2,4	Groupe extérieur
	CHAMBRE FROIDE LEGUMES																	
CF06	Etagère de stockage	U	Ens															
CF05	Refroidissement chambre froide	U	1	32 - 0,4											2,8		2,8	Groupe extérieur
	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE																	
CF08	Etagère de stockage	U	Ens															
CF07	Refroidissement chambre froide	U	1	32 - 0,4											3,2		3,2	Groupe extérieur
	CHAMBRE FROIDE VIANDE																	
CF09	Refroidissement chambre froide	U	1	32 - 0,4											2,4		2,4	Groupe extérieur
CF10	Etagère de stockage	U	1															
	CHAMBRE FROIDE PRÊT A L'EMPLOI																	
CF11	Refroidissement chambre froide	U	1	32 - 0,4											2,4		2,4	Groupe extérieur
CF12	Echelle de stockage 20 GN 1/1	U	8															
	LEGUMERIE - DEBOITAGE																	
LE01	Armoire haure inox																	
LE02	Eplucheuse à légumes 25 Kg + pied filtre	U	1	32 - 0,4		15/21 - 0,2										0,8	0,8	
LE03	Caniveau de sol	U	1	110														
LE04	Plonge 2 bacs suspendue	U	1	50 - 0,2		15/21 - 0,2	15/21 - 0,2											
LE05	Echelle de stockage 20 GN 2/1	U	8															
LE06	Porte sac poubelle	U	1															
LE07	Siphon de sol	U	2	110														
LE08	Ouvre boîte manuel	U	1															
LE09	Table de debotitage	U	1	32 -0,4		15/21 - 0,2	15/21 - 0,2											
LE10	Lave mains réglementaire	U	1	32 -0,4		15/21 - 0,2	15/21 - 0,2											
LE11	Table de travail	U	1															
LE12	Armoire de stérilisation à couteaux	U	1												0,1		0,1	
LE13	Table de travail	U	1															
LE14	Poste de lavage et de désinfection a enrouleur auto	U	1			15/21 - 0,2	15/21 - 0,2											
LE15	Plonge 3 bacs	U	1	50 - 0,2		15/21 - 0,2	15/21 - 0,2											
	PREPARATIONS FROIDES																	
PF01	Armoire froide	U	1												0,8		0,8	
PF02	Echelle de stockage 20 GN 2/1	U	2															
PF03	Lave mains réglémentaire	U	1	32 -0,4		15/21 - 0,2	15/21 - 0,2											
PF04	Poste de lavage et de désinfection a enrouleur auto	U	1			15/21 - 0,2	15/21 - 0,2											
PF05a	Table de travail mobile	U	1															
PF05b	Table de travail mobile	U	1															
PF06	Coupe légumes de table	U	1												0,75		0,75	
PF07	Cutter de table	U	1												0,6		0,6	
PF08	Etagère murale	U	2															
PF09	Table de travail réfrigérée	U	1												0,6		0,6	
PF10	Balance de table	U	1															
PF11	Table de travail avec bac	U	1	32 -0,4		15/21 - 0,2	15/21 - 0,2											
PF12	Trancheur à viande	U	1												0,9		0,9	
PF13	Batteur mélangeur	U	1													1,1	1,1	
PF14	Porte sac poubelle	U	1															

REP. Plan	DESIGNATION	Unité	Quantité	PLOMBERIE									VENTILATION		ELECTRICITE			OBSERVATIONS
				Eau usées (en PVC)		Eau dure		Eau adoucie 7°TH		GAZ			Extraction m3/h		Mono	Tri	P.Totale	
				Diam/(l/s)	EU sup 90°	EC / (l/s)	EF / (l/s)	ECA (l/s)	EFA(l/s)	Diam	Pu	Pt	Du	Dt	240 V + T	400 V +T+N	Kw	
PF15	Siphon de sol	U	1	110														
PF16	Refroidissement préparations froides	U	1	32 -0,4											3,2		3,2	
PF17	Armoire froide	U	1												0,8		0,8	
PF18	Table de travail	U	1												0,4		0,4	
	SAS HYGIENE																	
CI01	Siphon de sol	U	3	110														
SAS01	Lave mains réglementaire	U	1	32 -0,4		15/21 - 0,2	15/21 - 0,2											
SAS02	Etagere produits d'hygiène	U	1															
	SELF SERVICE OFFICIERS																	
SF01	Armoire froide	U	1												0,4		0,4	
SF02	Armoire froide existante	U	1												0,4		0,4	
SF03	Table de travail mobile	U	1															
SF04	Chariot bain marie	U	1													3,2	3,2	
SF05	Vitrine réfrigérée	U	2												1,1		2,2	
SF06	Elévateurs à plateaux	U	15															
SF07	Lave mains réglementaire	U	1	32 -0,4		15/21 - 0,2	15/21 - 0,2											
SF08	Elévateurs d'assiettes chaudes	U	1												2,4		2,4	
SF09	Etuve mobile	U	1												2,8		2,8	
SF10	Siphon de sol	U	1	110														
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												1		2	
SF15	Element neutre + presentoir pain -couverts	U	2															
SF16	Vitrine réfrigérée	U	1												2,4		2,4	
SF17	Vitrine réfrigérée	U	1												2,4		2,4	
SF18	Meuble d'angle	U	1															
SF19	Meuble vitrocéramique	U	2													1,4	2,8	
SF20	Meuble bain marie à air	U	2													3,2	6,4	
SF21	Elevateurs d'assiettes neutres	U	6															
	STOCKAGE																	
LT01	Table armoire	U	1															
LT02	Placard mural	U	1															
LT03	Table de travail mobile	U	1															
LT04	Siphon de sol	U	1	110														
	STOCKAGE PLONGE BATTERIE																	
SPB01	Etagère de stockage	U	4															
SPB02	Siphon de sol	U	1	110														
	HALL DE CUISSON																	
CUI01	Armoire frolde traversante	U	2												1,1		2,2	
CUI02	Cellule de refroidissement	U	1													5,4	5,4	
CUI03	Chariot pour VCC	U	2															
CUI04	Table réfrigérée	U	1												0,6		0,6	
CUI05	Placard mural	U	1															
CUI06	Balance de table	U	1															
CUI07	Etuve mobile	U	2												2,5		5	
CUI08	Four mixte 20 GN 2/1	U	2					15/21 - 0,2								63	126	
CUI09	Table de cuisson	U	1													11	11	
CUI10	Friteuse électrique	U	1													34	34	
CUI11	Vario cooking center	U	2			15/21 - 0,2	15/21 - 0,2									29	58	
CUI12	Vario cooking center	U	1			15/21 - 0,2	15/21 - 0,2									29	29	
CUI13	Caniveau de sol	U	2	110														
CUI14	Etuve mobile	U	2												2,5		5	
CUI15	Table de travail mobile	U	2															
CUI16	Table de travail avec bac	U	1	32 -0,4		15/21 - 0,2	15/21 - 0,2											
CUI17	Caniveau de sol	U	3	110														
CUI18a	Lave mains réglementaire	U	1	32 -0,4		15/21 - 0,2	15/21 - 0,2											
CUI18b	Lave mains réglementaire	U	1	32 -0,4		15/21 - 0,2	15/21 - 0,2											
CUI19	Poste de lavage et de désinfection a enrouleur auto	U	1			15/21 - 0,2	15/21 - 0,2											
CUI20	Porte sac poubelle	U	1															
CUI21	Armoire de stockage inox	U	1															
	LAVERIE																	
LA01	Tri selectif dechets	U	2															
LA02	Convoyeur à plateaux	U	1													3	3	
LA03	Extracteur à couverts	U	1												1,1		1,1	
LA04	Balayette plateaux	U	1												0,8		0,8	
LA05	Lave plateaux	U	1	100 - 0,2		20/27 - 0,4	20/27 - 0,4									19	19	
LA06	Elevateur de plateaux	U	6															
LA07	Table de transfert	U	2															
LA08	Table d'entrée	U	1												0,4		0,4	
LA09	Courbe à rouleaux mécanisée	U	1												0,4		0,4	

REP. Plan	DESIGNATION	Unité	Quantité	PLOMBERIE									VENTILATION		ELECTRICITE			OBSERVATIONS
				Eau usées (en PVC)		Eau dure		Eau adoucie 7°TH		GAZ			Extraction m3/h		Mono	Tri	P.Totale	
				Diam/(l/s)	EU sup 90°	EC / (l/s)	EF / (l/s)	ECA (l/s)	EFA(l/s)	Diam	Pu	Pt	Du	Dt	240 V + T	400 V +T+N	Kw	
LA10	Machine à laver la vaisselle	U	1	100 - 0,2				20/27 - 0,4	20/27 - 0,4							48	48	
LA11	Table de sortie machine	U	1															
LA12	Caniveau de sol	U	2	110														
LA13	Table d'entrée lave batterie	U	1															
LA14	Lave batterie traversant	U	1	100 - 0,2				20/27 - 0,4	20/27 - 0,4							19	19	
LA15	Table de sortie lave batterie	U	1															
LA16	Poste de lavage et de désinfection a enrouleur auto	U	1			15/21 - 0,2	15/21 - 0,2											
LA17	Siphon de sol	U	2	110														
LA18	Elévateurs d'assiettes chaudes	U	4												2,4		9,6	
LA20	Lave mains réglementaire	U	2	32 -0,4		15/21 - 0,2	15/21 - 0,2											
LA19	Lave mains réglementaire	U	2	32 -0,4		15/21 - 0,2	15/21 - 0,2											
LA21	Socle rouleurs	U	8			15/21 - 0,2	15/21 - 0,2											
LA22	Chariots à assiettes	U	5															
LA23	Broyeur a déchets	U	1	32-0,4		15/21 - 0,2										4,05	4,05	
LA24	Etagère à casiers sur console	u	1															
	ZONE PETITS DEJEUNER																	
PED01	Meuble petits déjeuners	U	1															
PED02	Meuble petits déjeuners	U	1															
PED03	Equipements petits déjeuner	U	7	32-0,4		15/21 - 0,2									2,1		14,7	
PED04	Fontaine à eau réfrigérée	U	1															
PED05	Meuble petits déjeuners	U	1															
	LOCAL DECHETS SOUS SOL																	
	CUVE DE STOCKAGE	U	3													0,8	2,4	Extraction mecanisée fois le volume

les équipements en jaune sont récupérables

Les équipements en PSE