



CROUS NORMANDIE
Recensement
Liste des équipements

Sites de Caen et agglomération, Cherbourg, Alençon

VILLES	SITES	STRUCTURES	RESPONSABLES ET ADJOINTS	CHEFS DE CUISINE OU RESPONSABLES	MATERIEL (Description : capteur, gaine, filtre, plaques, ventilateur, trappe etc...)	NOMBRE	FREQUENCE
CAEN	CAMPUS 1	Restaurant universitaire A	Rodolphe BLEGER Christophe MICHEL	Olivier COSTY	Hottes inox 1 cuisine, 1 four, 1 grillade, 1 pizza, 1 kebab (qui n'est plus utilisé)	4	1 fois/an
					hotte grillade	1	2 fois/an
					Hottes inox Plonge + batterie	2	1fois/an
					Capteurs inox 42 cuisine	5	1fois/an
					Capteurs inox <i>four</i>	2	1fois/an
					Filtres chocscuisine et four	46	1fois/an
					Filtres chocs (<i>grillade</i>) <i>jet pizza</i>	13	1fois/an
					Filtres chocs <i>grillade</i>	nb à préciser	2fois/an
					Gaines	5	1fois/an
					Gaines	2	1fois/an
					Tourelles sur terrasse hottes	5	1fois/an
					Tourelles sur terrasse plonge /batterie	2	1fois/an
					Obturateurs	3	1fois/an
					Hottes inox	1	1fois/an
					Capteur inox	1	1fois/an
CAEN	CAMPUS 1	CAFETERIA LA PARENTHESE	Rodolphe BLEGER Christophe MICHEL	Géraldine LOUVET (Parenthèse)	Filtres chocs	4	1fois/an
					Gaines	1	1fois/an
					Obturateurs	3	1fois/an
					Tourelles sur terrasse	1	1fois/an
					Hottes inox	1	1fois/an
					Capteur inox	1	1fois/an
	CAMPUS 1	CAFETERIA APOSTROPHE	Rodolphe BLEGER Christophe MICHEL	Yann TOUDIC (Apostrophe)	Filtres chocs	4	1fois/an
					Gaines	1	1fois/an
					Obturateurs	3	1fois/an
					Tourelles sur terrasse	1	1fois/an
CAEN	CAMPUS 4	Restaurant universitaire Claude BLOCH	Rodolphe BLEGER Christophe MICHEL	Anthony GERMAIN	Hottes inox plonge / batterie / pâtisserie / cuisine	4	1fois/an
					hotte grillade	1	2 fois/an
					Capteur inox	1	1 fois/an
					Filtres métalliques choc	22	1 fois/an
					Gaines	1	1 fois/an
					Tourelles sur terrasse	1	1 fois/an
					Capteur inox	1	1fois/an
					Filtres métalliques	8	1fois/an
					Gaines	1	1fois/an
					Moteur en caisson sur terrasse	1	1fois/an
					Hotte inox cuisine	1	1fois/an
					Capteur inox	1	1fois/an
CAEN	CAMPUS 3	Restaurant universitaire IFS	Rodolphe BLEGER Christophe MICHEL	Armando MADEIRA	Filtres métalliques	3	1fois/an
					Obturateurs	3	1fois/an
					Réseau de gaines	1	1fois/an
					Plafond filtrant	1	1 fois/an
					Pares feux	36	1 fois/an
					Réseau de gaines	1	1 fois/an
					Extracteur	1	1 fois/an
					Evaporateurs (1-2 ou 4 hélices)	7	1 fois/an
					Hotte inox <i>cuisson four</i>	1	1fois/an
					Filtres	4	1fois/an
					Cuisson :		1 fois/an
					1 hotte centrale inox	1	1 fois/an
CAEN	LEBISEY	Restaurant universitaire C (RU LEBISEY)	Sandrine LAFOSSE Stéphanie MUTREL	Pascal TISON	1 capteur central inox	1	1 fois/an
					17 filtres	16	1 fois/an
					11 obturateurs	14	1 fois/an
					1 gaine d'extraction horizontale et verticale	1	1 fois/an
					1 tourelle d'extraction sur terrasse	1	1 fois/an
					Grillade :		2 fois/an
					1 hotte adossée inox à induction (grillade - scramble)	1	2 fois/an
					1 capteur adossé inox	1	2 fois/an
					10 filtres pare feu	10	2 fois/an
					1 gaine d'extraction verticale et horizontale	1	2 fois/an
					1 tourelle d'extraction sur terrasse	1	2 fois/an
					filtrant et 1 média ventilateur)	1	2 fois/an
					Plonge :		1 fois/an
					6 grilles d'extraction	6	1 fois/an
					1 réseau sous faux plafond	1	1 fois/an
					1 tourelle d'extraction en faux-plafond	1	1 fois/an
					1hotte centrale inox (lave batterie)	1	1 fois/an
					1 capteur inox - 1 tuile	1	1 fois/an
					1 gaine d'extraction verticale	1	1 fois/an
					1 tourelle sur terrasse	1	1 fois/an
					Cafétéria (Mambo)		1 fois/an
					1 hotte adossée inox	1	1 fois/an
					1 capteur adossé inox	1	1 fois/an
					3 filtres	3	1 fois/an
					2 obturateurs	2	1 fois/an
					1 gaine d'extraction verticale	1	1 fois/an
					1 tourelle d'extraction sur terrasse	1	1 fois/an
					Préparation chaude :		1 fois/an
					1 hotte centrale inox à induction	1	1 fois/an
					1 capteur central inox - 36 filtres à chocs	1	1 fois/an
					1 hotte adossée inox inversée (fours)	1	1 fois/an
					1 capteur adossé inox – 10 filtres à chocs	1	1 fois/an
					1 gaine d'extraction horizontale et verticale sous faux-pl	1	1 fois/an
					1 extracteur en caisson sur terrasse	1	1 fois/an
					Plonge :		1 fois/an
					1 gaine d'extraction horizontale et verticale sous faux-pl	1	1 fois/an
					1 extracteur en caisson sur terrasse	1	1 fois/an
					Plonge batterie:		1 fois/an
					1 capteur adossé inox - 4 tuiles	1	1 fois/an
					1 hotte adossée inox	1	1 fois/an
					1 gaine d'extraction verticale	1	1 fois/an
					1 extracteur en caisson sur terrasse	1	1 fois/an
CAEN	CAMPUS 2	Restaurant Côte de Nacre	Sonia NOEL - Paloma DELANDRE	Christophe FONTAINE	Pizza :		1 fois/an
					1 hotte adossée inox	1	1 fois/an
					1 capteur adossé inox - 4 filtres à chocs	1	1 fois/an
					1 gaine d'extraction horizontale et verticale sous faux-pl	1	1 fois/an
					1 extracteur en caisson sur terrasse	1	1 fois/an
					Grillade :		2 fois/an
					1 hotte adossée inox	1	2 fois/an
					1 capteur adossé inox - 12 filtres à chocs	1	2 fois/an
					1 gaine d'extraction horizontale et verticale sous faux-pl	1	2 fois/an



CROUS NORMANDIE
Recensement
Liste des équipements

					1 extracteur en caisson sur terrasse	1	2 fois/an
CHERBOURG OCTEVILLE	CHERBOURG	Restaurant La Passerelle	Jean-Marc DESCHAMPS Morgane FALEMPIN- MOES	Pierre FONTAINE	Cuisine :		
					1 hotte inox	1	1 fois/an
					1 gaine	1	1 fois/an
					1 extracteur en local fermé sur toit	1	1 fois/an
					Grillade :		
					1 Hotte -	1	2 fois/an
					1 gaine	1	2 fois/an
					1 extracteur en toit-terrasse	1	2 fois/an
					Plonge :		
					3 hottes	3	1 fois/an
					2 gaines	2	1 fois/an
					2 extracteurs en local fermé sur toit terrasse Accès toit terrasse par crinoline	1	1 fois/an
DAMGNY	ALENCON	Restaurant Les Colonnades	Christelle LESCAFFETTE	Guillaume David	Cuisson :		
					1 hotte centrale inox à induction	1	1 fois/an
					1 capteur central inox	1	1 fois/an
					8 filtres et obturateurs	8	1 fois/an
					1 gaine d'extraction verticale puis horizontale sur terrasse équipée de trappes de visite	1	1 fois/an
					1 tourelle d'extraction en caisson sur terrasse	1	1 fois/an
					Grillade :		
					1 hotte adossée inox	1	1 fois/an
					1 capteur adossé inox	1	1 fois/an
					4 filtres	4	1 fois/an
					2 obturateurs	2	1 fois/an
					1 gaine d'extraction verticale puis horizontale sur terrasse équipée de trappes de visite	1	1 fois/an
					1 tourelle d'extraction en caisson sur terrasse	1	1 fois/an
					Pizza :		
					1 hotte adossée inox	1	1 fois/an
					1 capteur adossé inox	1	1 fois/an
					2 filtres	2	1 fois/an
					1 obturateur	1	1 fois/an
					1 gaine d'extraction verticale	1	1 fois/an
					1 extracteur centrifuge interieur du capteur	1	1 fois/an



CROUS NORMANDIE
RECENSEMENT SECTEUR ROUEN
HOTTES

LOT 2 - Sites de Rouen et agglomération, Le Havre et Evreux

VILLES		STRUCTURES	RESPONSABLES ET ADJOINTS	CHEFS DE CUISINE OU RESPONSABLES	MATERIEL	NOMBRE	FREQUENCE
ROUEN	RESTAURANT ET CAFETARIA MARTAINVILLE	Hélène ECRoulANT Samuel ROUGEOLLE	Marie-Hélène BOULLAY		Hotte adossée en inox (poste 1: grillade, friteuse)	1	2/an
					Capteur adossé en inox (poste 1: grillade, friteuse)	1	2/an
					Filtres métalliques (poste 1: grillade, friteuse)	7	2/an
					Obturbateur (poste 1: grillade, friteuse)	1	2/an
					Hotte adossée en inox (poste 2: four)	1	1/an
					Capteur adossé en inox (poste 2: four)	1	1/an
					Filtres métalliques (poste 2: four)	5	1/an
					Gaine horizontale et verticale (commun grillade friteuse et four)	1	1/an
					Caisson d'extraction (commun grillade friteuse et four)	1	1/an
					Hotte adossée en inox (poste 3: Plonge, batterie)	1	1/an
					Capteur adossé en inox (poste 3: Plonge, batterie)	1	1/an
					Plaque (poste 3: Plonge, batterie)	1	1/an
					Hottes adossées en inox (poste 4: Lave vaisselle)	2	1/an
					Capteur adossés en inox (poste 4: Lave vaisselle)	2	1/an
					Plaques (poste 4: Lave vaisselle)	2	1/an
					Gaine horizontale et verticale (commun plonge, batterie et lave vaisselle)	1	1/an
ROUEN	RESTAURANT PASTEUR	Hélène ECRoulANT Samuel ROUGEOLLE	Marie-Hélène BOULLAY		Hotte adossée inox (Grillade)	1	2/an
					Capteur adossé inox (Grillade)	1	2/an
					Filtres métalliques (Grillade)	9	2/an
					Gaine horizontale suivant accessibilité (Grillade)	1	2/an
					Hotte adossée inox (four)	1	1/an
					Capteur adossé inox (four)	1	1/an
					Filtres métalliques (four)	10	1/an
					Obturbateur (four)	4	1/an
					Trappes de visite (grillade+four)	2	1/an
					Caisson en local technique (grillade+four)	1	1/an
					Hottes centrales inox (lave vaisselle)	2	1/an
					Capteurs centraux inox (lave vaisselle)	2	1/an
					Gaine horizontale suivant accessibilité (lave vaisselle)	1	1/an
					Trappes de visite (lave vaisselle)	2	1/an
					Caisson en local technique (lave vaisselle)	1	1/an
					Diffuseurs plonge batterie	2	1/an
					Diffuseurs dans local vaisselle	2	1/an
EVREUX	RESTAURANT TILLY	Yanning BAYNAUD	Valérie LECUYER		Hotte centrale inox (hotte principale)	1	1/an
					Capteur central inox (hotte principale)	1	1/an
					Filtres à chocs	10	1/an
					Hotte adossée inox (laverie)	1	1/an
					Capteur central inox (laverie)	1	1/an
					Filtres à chocs (laverie)	3	1/an
					Hotte adossée inox (Four)	1	1/an
					Capteur central inox (Four)	1	1/an
					Filtres à chocs (Four)	5	1/an
					Hotte adossée inox (Plonge)	1	1/an
					Capteur central inox (Plonge)	1	1/an
					Filtres à chocs (Plonge)	4	1/an
					Hotte adossée inox (Grill)	1	1/an
					Capteur central inox	1	1/an
					Filtres à chocs	5	1/an
					Extracteur (11540 m3/h) (hottes principale, plonge, four)	1	1/an
					Gaine d'extration d'environ 10 ml (hottes principale, plonge, four)	1	1/an
					Trappes de visite (hottes principale, plonge, four)	3	1/an
					Gaine de rejet 1000*500 (hottes principale, plonge, four)	1	1/an
					Trappes de visite (hottes principale, plonge, four)	2	1/an
					Gaine d'extration d'environ 11 ml 1000*1000/600*350 (Grill)	1	1/an
					Trappes de visite (Grill)	3	1/an
					Extracteur (4000m3/h) (Grill)	1	1/an
					Gaine de rejet (Grill)	1	1/an
					Trappe de visite (Grill)	1	1/an
					Extracteur 2500 m3/h (Laverie)	1	1/an
					Gaine d'extraction d'environ 4 ml 400*300 (Laverie)	1	1/an
					Trappe de visite (Laverie)	1	1/an
					Gaine de rejet (Laverie)	1	1/an
					Trappe de visite (Laverie)	1	1/an
EVREUX	BRASSERIE IUT	Yanning BAYNAUD			Hotte adossée inox (cuisson)	1	1/an
					Capteur adossé inox	1	1/an
					Filtres métalliques	3	1/an
					Obturbateurs	2	1/an
					Gaine horizontale et verticale	1	1/an
					Ventilateur intérieur capteur	1	1/an
ST ETIENNE DU ROUVRAY	MADRILLET	Yanning BAYNAUD	Emmanuel HIS		Hotte centrale (hotte principale poste I: Sauteuse et friteuse)	1	1/an
					Capteur central (hotte principale poste I: Sauteuse et friteuse)	1	1/an
					Filtres (hotte principale poste I: Sauteuse et friteuse)	13	1/an
					Obturbateurs (hotte principale poste I: Sauteuse et friteuse)	3	1/an
					Hotte adossée (hotte four poste I: Sauteuse et friteuse)	1	1/an
					Capteur adossé (hotte four poste I: Sauteuse et friteuse)	1	1/an
					Filtre à choc (hotte four poste I: Sauteuse et friteuse)	11	1/an
					Réseau de gaine horizontale et verticale (en commun poste I: Sauteuse et friteuse)	1	1/an
					Ventilateur situé en sous-station (en commun poste I: Sauteuse et friteuse)	1	1/an
					Trappe de visite existante (en commun poste I: Sauteuse et friteuse)		1/an
					Hotte centrale (hotte plonge poste II: Hotte plonge)	4	1/an
					Capteur centrale (hotte plonge poste II: Hotte plonge)	2	1/an
					Capteur (hotte plonge poste II: Hotte plonge)	2	1/an
					Filtres (hotte plonge poste II: Hotte plonge)	3	1/an
					Plaques (hotte plonge poste II: Hotte plonge)	3	1/an
					Réseau de gaine horizontale et verticale (hotte plonge poste II: Hotte plonge)	1	1/an
					Trappe de visite (hotte plonge poste II: Hotte plonge)	1	1/an
					Caisson d'extraction (hotte plonge poste II: Hotte plonge)	1	1/an
					Hotte adossée (poste III: Hotte pizza)	1	1/an
					Capteur adossé (poste III: Hotte pizza)	1	1/an
					Filtres (poste III: Hotte pizza)	8	1/an
					Réseau de gaine 5 ml diam 400 (poste III: Hotte pizza)	1	1/an
					Caisson d'extraction (poste III: Hotte pizza)	1	1/an
					Trappe de visite (poste III: Hotte pizza)	1	1/an
					Hotte adossée (poste IV: Hotte grillade)	1	1/an
					Capteur adossé (poste IV: Hotte grillade)	1	1/an
					Filtres (poste IV: Hotte grillade)	2	1/an
					Obturbateurs (poste IV: Hotte grillade)	8	1/an
					Hotte adossée (poste V: Hotte rotisserie ou friteuse)	1	1/an
					Capteur adossé (poste V: Hotte rotisserie ou friteuse)	1	1/an
					Filtres (poste V: Hotte rotisserie ou friteuse)	7	1/an
					Obturbateurs (poste V: Hotte rotisserie ou friteuse)	4	1/an
					Gaine verticale et horizontale (en commun poste IV et V)	1	1/an
					Tourelle d'extraction (en commun poste IV et V)	1	1/an
					Trappes de visite (en commun poste IV et V)	2	1/an
ST ETIENNE DU ROUVRAY	INSA	Yanning BAYNAUD	Céline CHEVAL		Hotte murale à induction en acier inoxydable (hotte friteuse)	1	1/an
					Capteur (hotte friteuse)		1/an
					Filtres à chocs (hotte friteuse)	3	1/an
					Obturbateurs (hotte friteuse)	2	1/an
					piquage en acier galvanisé diam 400 mm de 1 ml (hotte friteuse)	1	1/an
					Trappe de visite (hotte friteuse)	1	1/an
					Hotte murale à induction en acier inoxydable (hotte bain marie)	1	1/an
					Capteur (hotte bain marie)		1/an
					Filtres à chocs (hotte bain marie)	3	1/an
					Obturbateurs (hotte bain marie)	2	1/an
					Piquage en acier galvanisé diam 400 mm de 1 ml (hotte bain marie)	1	1/an
					Trappe de visite	1	1/an
					Gaine horizontale coudeée en acier galvanisé diam 450 mm de 6 ml en faux plafond passant par les couloirs de la cuisine et de l'amphithéâtre (gaine recouverte d'un flocage coupe feu) (réseau d'extraction des buées grasses RDC)	1	1/an
					Trappe de visite (réseau d'extraction des buées grasses RDC)		1/an
					Gaine verticale en acier galvanisé diam 450 mm de 1 niveau enfermée dans un coffrage coupe feu (1 clapet coupe feu) (gaine recouverte d'un flocage coupe feu) (réseau d'extraction des buées grasses RDC)	1	1/an

				Gaine horizontale coudée en acier galvanisé diam 450 mm de 3 ml (gaine recouverte d'un flocage coupe feu) (réseau d'extraction des buées grasses LOCAL TECHNIQUE VENTILATION)	1	1/an
				Trappe de visite (réseau d'extraction des buées grasses LOCAL TECHNIQUE VENTILATION)	1	1/an
				Caisson d'extraction (réseau d'extraction des buées grasses LOCAL TECHNIQUE VENTILATION)	1	1/an
				Gaine verticale de rejet coudée en acier galvanisé diam 450 mm de 1 niveau (gaine recouverte d'un flocage coupe feu) (réseau d'extraction des buées grasses LOCAL TECHNIQUE VENTILATION)	1	1/an
					1	1/an
				Trappe de visite (réseau d'extraction des buées grasses LOCAL TECHNIQUE VENTILATION)		
				Hotte adossée inox cuisson	2	1/an
				Capteur adossé inox	1	1/an
				Filtres à chocs	27	1/an
				Gaine horizontale et verticale	1	1/an
				Trappes de visite	3	1/an
				Caisson d'extraction en terrasse	1	1/an
				Hotte adossée inox laverie	1	1/an
				Capteur adossé inox	1	1/an
				Filtres à chocs	10	1/an
				Gaine horizontale et verticale	1	1/an
				Trappes de visite		1/an
				Caisson d'extraction en terrasse	1	1/an
				Hotte adossée inox (Hotte cuisson) - L 2500 - 1400 m3/h	1	1/an
				Capteur adossé inox	1	1/an
				Filtres à chocs	4	1/an
				Gaine horizontale et verticale	1	1/an
				Trappes de visite		1/an
				Caisson d'extraction en terrasse	1	1/an
				Hotte adossée inox (Hotte laverie) - L 1500 - 600 m3/h	1	1/an
				Capteur adossé inox	1	1/an
				Filtres à chocs	2	1/an
				Gaine horizontale et verticale	1	1/an
				Trappes de visite		1/an
				Caisson d'extraction en terrasse	1	1/an
				Hottes cuisson	1	1/an
				Capteur adossé inox (plafond aspirant environ 100 M²)	1	1/an
				Filtres à chocs	1	1/an
				Gaine horizontale et verticale	1	1/an
				Trappes de visite	1	1/an
				Caisson d'extraction (sur le toit)	1	1/an
				Hotte grillade	1	2/an
				filtres métalliques	6	2/an
				gaine verticale	1	2/an
				caisson d'extraction (sur le toit)	1	2/an
				Hotte Trattoria	1	1/an
				filtres plastiques	2	1/an
				caisson d'extraction (sur le toit)	1	1/an
				Hotte centrale inox (lave-vaisselle)	1	1/an
				capteurs centraux inox	2	1/an
				gaine verticale	1	1/an
				caisson d'extraction (sur le toit)	1	1/an
				Hotte Soucoupe	1	1/an
				Filtres choc	4	1/an
				Hottes cuisson	5	1/an
				Capteur adossé inox (Hottes cuisson)		1/an
				Filtres à chocs (Hottes cuisson)	110	1/an
				Gaine horizontale et verticale (Hottes cuisson)	14	1/an
				Trappes de visite (Hottes cuisson)		1/an
				Caisson d'extraction (Hottes cuisson)	5	1/an
				Hottes plonge	2	1/an
				Capteur central (Hotte plonge)		1/an
				Capteur (Hotte plonge)		1/an
				Filtres (Hotte plonge)	8	1/an
				Plaques (Hotte plonge)	8	1/an
				Réseau de gaine horizontale et verticale (Hotte plonge)	2	1/an
				Trappe de visite (Hotte plonge)		1/an
				Caisson d'extraction (Hotte plonge)		1/an
				Hotte adossée en inox	1	1/an
				Capteur adossé en inox	1	1/an
				Filtres	2	1/an
				Obturateur	1	1/an
				réseau de gaines	1	1/an
				ventilateur d'extraction	1	1/an
				Hottes cuisson	1	1/an
				Capteur adossé inox (Hottes cuisson)	7	1/an
				Filtres à chocs (Hottes cuisson)	3	1/an
				Gaine horizontale et verticale (Hottes cuisson)	3	1/an
				Trappes de visite (Hottes cuisson)		1/an
				Caisson d'extraction (Hottes cuisson)	1	1/an
				Hottes plonge	0	1/an
				Capteur central (Hotte plonge)		1/an
				Capteur (Hotte plonge)		1/an
				Filtres (Hotte plonge)		1/an
				Plaques (Hotte plonge)		1/an
				Réseau de gaine horizontale et verticale (Hotte plonge)		1/an
				Trappe de visite (Hotte plonge)		1/an
				Caisson d'extraction (Hotte plonge)		1/an
				Hottes brasserie		1/an
				Hotte adossée inox composée de 4 filtres	1	1/an
				Réseau de ventilation horizontal d'environ 25 ml	1	1/an
				Réseau de ventilation vertical sur 3 étages	1	1/an
				Caisson d'extraction en local technique	1	1/an
				Hotte self		1/an
				Hotte adossée inox composé de 6 filtres	1	1/an
				Hotte adossée inox composé de 4 filtres	1	1/an
				Hotte adossée inox composé de 3 filtres	1	1/an
				Réseau aéraulique en commun pour les 3 hottes: environ 25 ml en horizontal et 4 ml en vertical	1	1/an
				Caisson d'extraction	1	1/an
				Hotte cuisine		1/an
				Hotte avec capteur central inox composé de 14 filtres	1	1/an
				Caisson d'extraction	1	1/an
				Hotte laverie		1/an
				Hotte avec capteur central inox composé de 3 filtres	3	1/an
				Réseau de ventilation de 3 ml	1	1/an
				Caisson d'extraction	2	1/an
				Réseau de ventilation en commun de 6 ml	1	1/an
				Hotte suspendue composée de 2 filtres	1	1/an
LE HAVRE	CAFETERIA DES ANTILLES	Corinne HUET	Sébastien PATON			