

ENSA.M

Marseille, FR

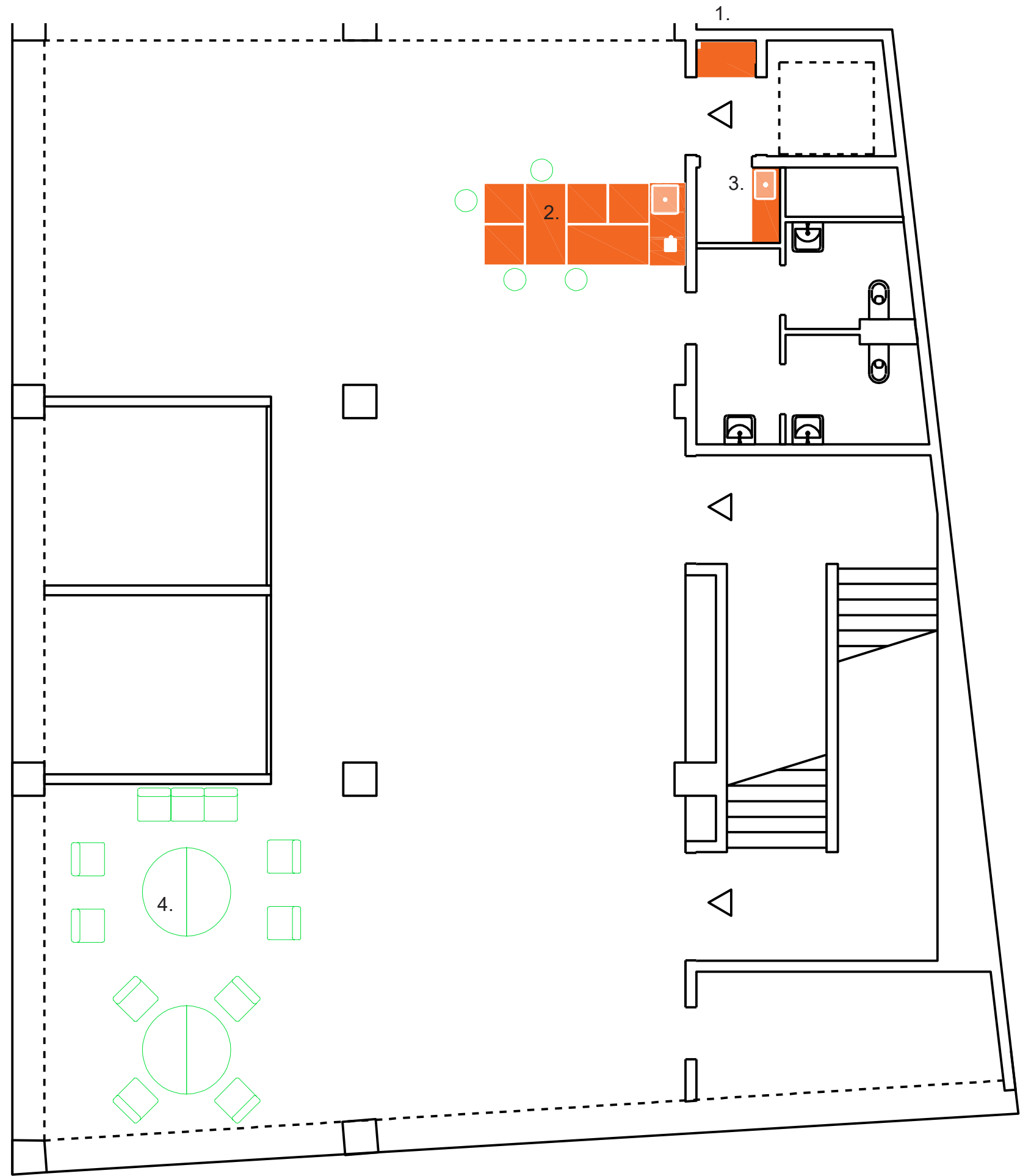
23.03.2026

Programme travaux salle de convivialité

--

Préparation pour DCE

- 1.Rangement Vaissel 3 portes etageres
reglable
- 2. Tisanerie
- 3. Plonge + Micro onde
- 4. Espace de détente



Programme

Aménager au R+4 (secteur Recherche) un ensemble de 5 bureaux fermés pour doctorants, en transformant l'espace ouvert existant en bureaux cloisonnés, tout en adaptant les réseaux techniques (CVC et électricité) aux nouveaux volumes.

1. Lot Menuiserie bois / Cloisons

Réalisation des séparatifs intérieurs pour créer les 5 bureaux :

- Fourniture et pose de cloisons vitrées, y compris réservations et dispositions nécessaires au passage des réseaux (CVC / CFO-CFA).
- Fourniture et pose de cloisons pleines acoustiques entre bureaux, assurant la confidentialité et le confort sonore.

2. Lot CVC

Adaptation de l'installation pour passer d'un plateau libre (~190 m²) à des bureaux fermés.

Le principe consiste à reprendre l'organisation du R+5 et à la dupliquer/adapter au R+4, avec ajustements de dimensionnement et de diffusion :

- Adaptation du réseau de renouvellement d'air (distribution, bouches/diffuseurs, équilibrage) en cohérence avec le cloisonnement.
- Adaptation des panneaux rayonnants, comprenant :
 - reprise/ajustement du réseau,
 - sondes, vannes, et dispositif de changeover,
- Réglages et mise au point.

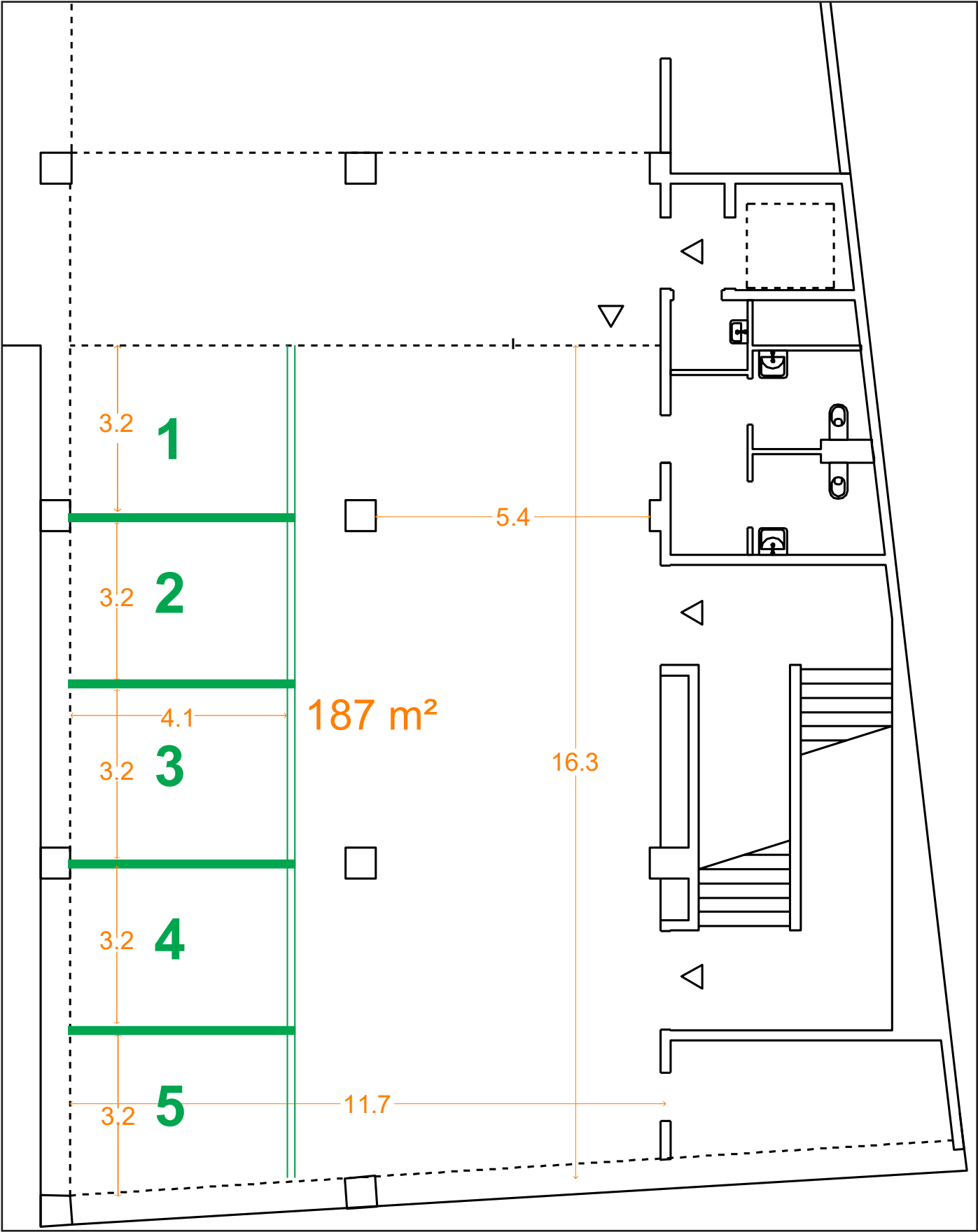
3. Lot CFO / CFA

Mise à niveau de l'installation électrique pour une commande et un usage par bureau :

- Adaptation du réseau d'éclairage avec création/modification des circuits,
- Mise en place de nouvelles commandes par bureau (interrupteurs/commandes stores), selon la configuration retenue.

Coordination et finitions (principes)

Les travaux incluent la coordination inter-lots (réservations, traversées, implantations) et les réglages/mises en service nécessaires au bon fonctionnement des installations après aménagement.

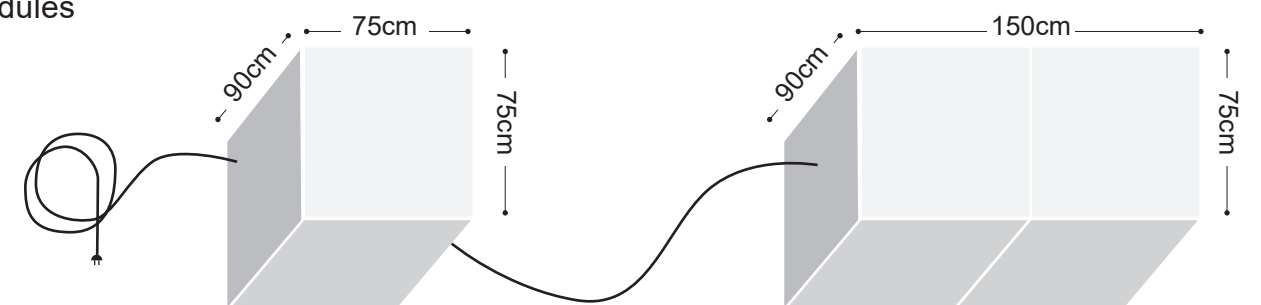


R+4



1. Fontaine, point d'eau
2. Café
3. Frigidaire
4. Frigidaire
5. Poubelle (tri)
6. Rangement, luminaire
7. Table à découpe

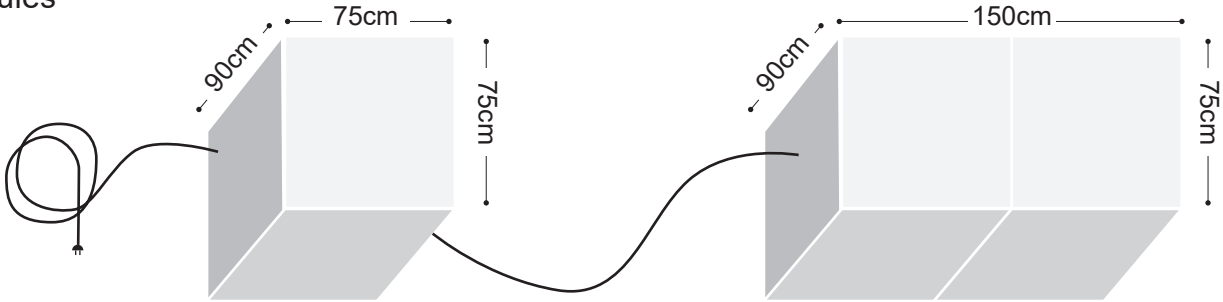
Modules

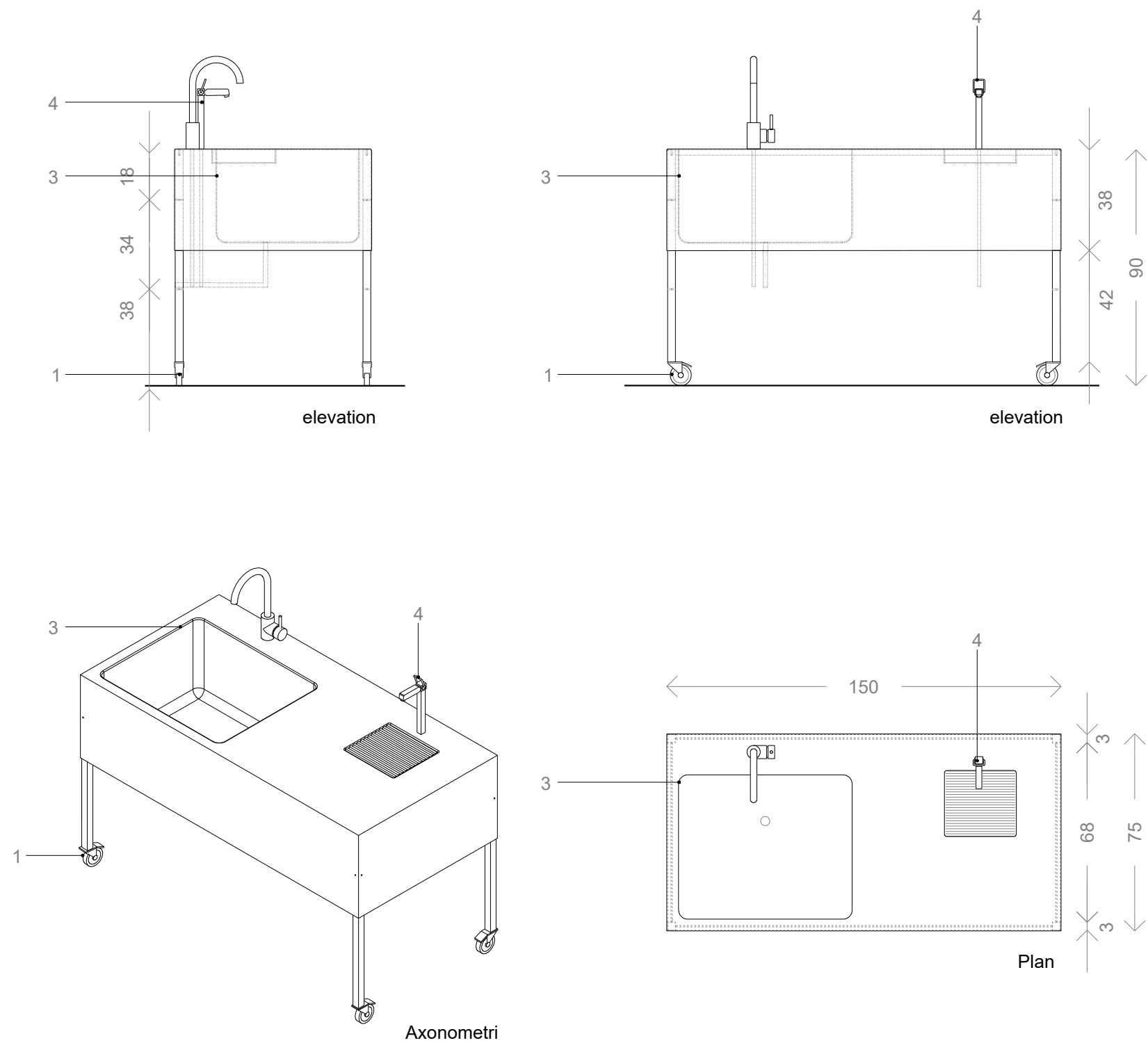




- 1. Fontaine, point d'eau
- 2. Café
- 3. Frigidaire
- 4. Frigidaire
- 5. Poubelle (tri)
- 6. Rangement, luminaire
- 7. Table à découpe

Modules





1. Roue pivotante pour meuble cuisine

Roue pivotante structure zinguée ou inox, bandage polyuréthane alimentaire duresité 90 Shore A, Ø 80–125 mm.

Fixation platine 4 trous, charge ≥ 120 kg/unité.

Version à frein double action (roue + pivot).

Résistance aux températures -20°C à $+80^{\circ}\text{C}$.

2. Structure / Assemblage INOX

Châssis mécano-soudé en inox AISI 304L, tubes carrés 30×30 / 40×40 , ép. 1,5–2 mm.

Soudures TIG continue, meulage hygiénique, arêtes cassées.

Pieds réglables ou châssis roulant sur roues.

Compatible environnement cuisine pro / HACCP.

3. Cuve INOX

Cuve en acier inoxydable AISI 304L (ou 316L si contact eau potable réglementé), épaisseur 1,5 à 2 mm, fabrication emboutie, rayon intérieur $\leq R20$, finition brossée grain 220.

Évacuation centrale Ø 90 mm avec logement bonde.

Fixation soudée TIG sous-plan ou collage polyuréthane MS polymère, reprise structure par raidisseurs périphériques.

Conforme norme EN 1672-2 (hygiène équipements).

4. Fontaine à eau INOX

Structure et bac en inox AISI 316L, épaisseur 1,5 mm, grille égouttoir démontable.

Robinet col-de-cygne avec commande pédale /

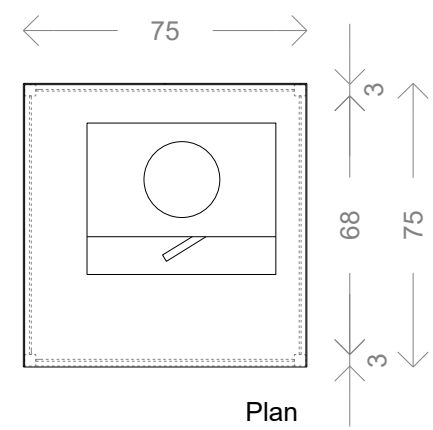
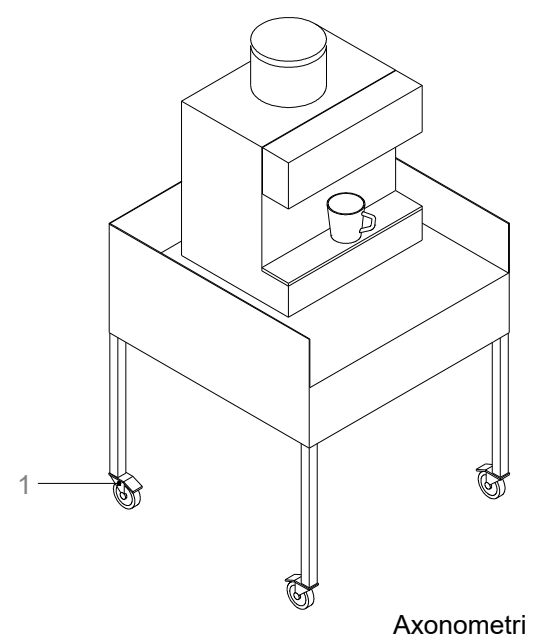
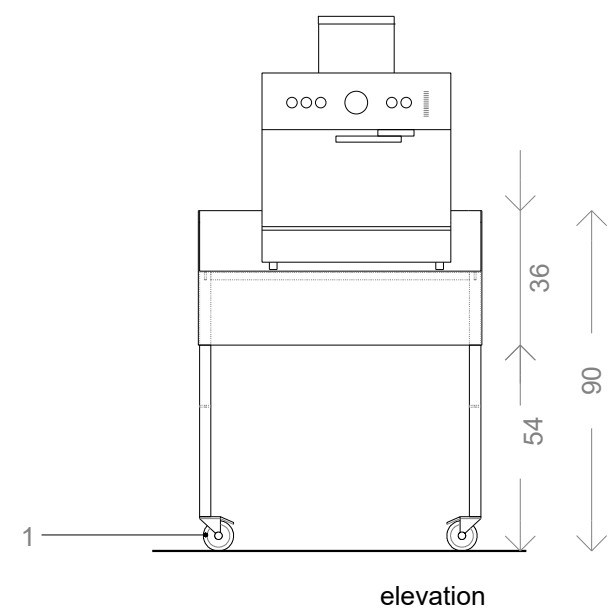
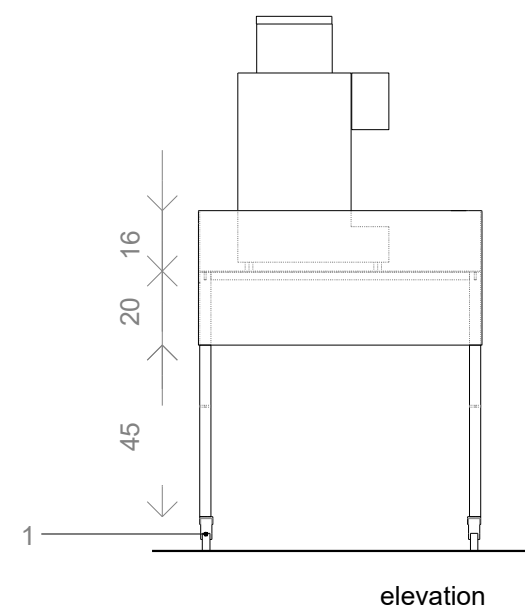
manuelle selon modèle, raccords :

Alimentation EFS Ø12/17 (1/2")

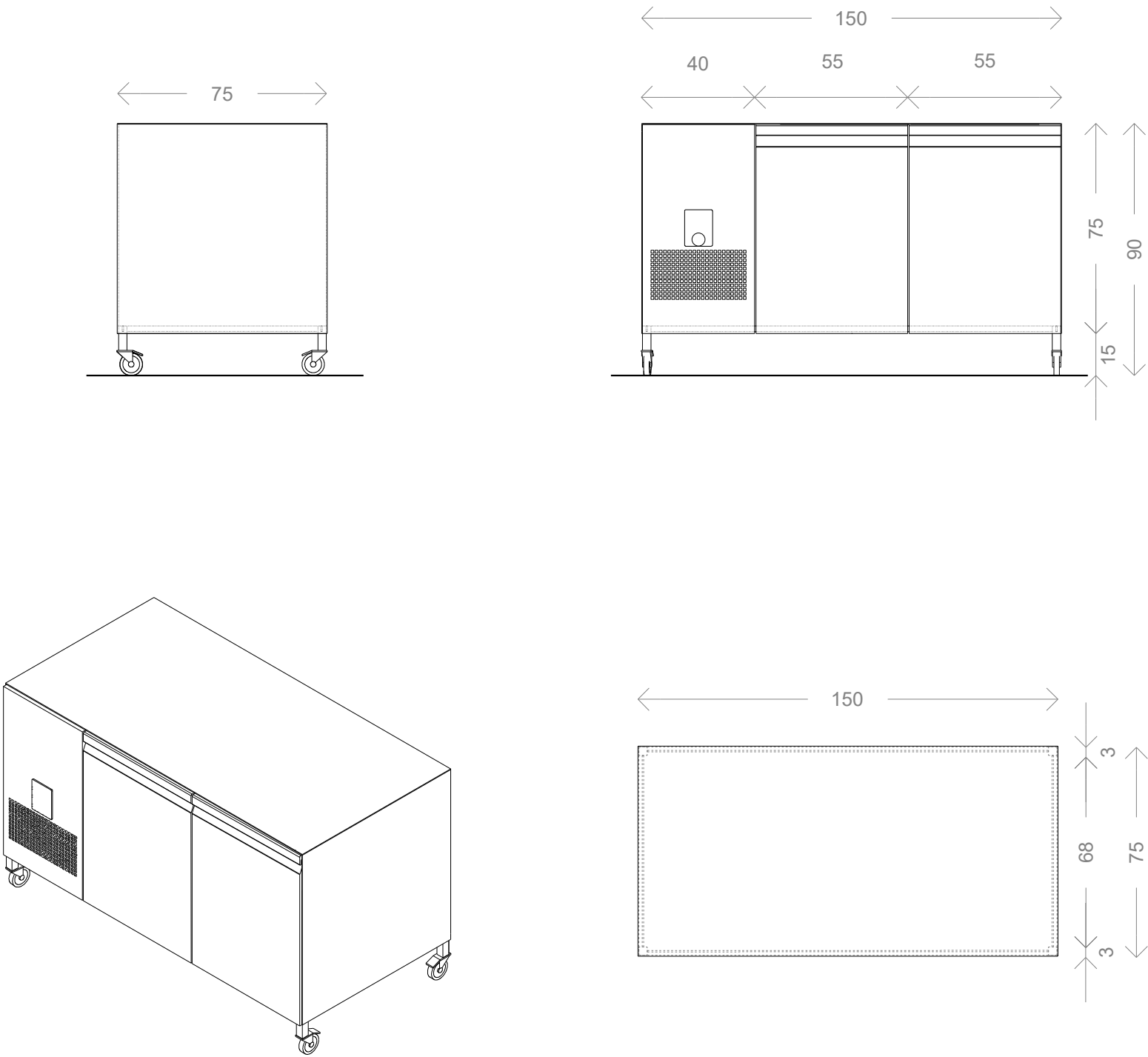
Évacuation Ø32 ou Ø40

Kit anti-éclaboussures inox perforé.

Conforme ACS / EN 1717 pour eau potable.



- 1. Roue pivotante pour meuble cuisine**
Roue pivotante structure zinguée ou inox, bandage polyuréthane alimentaire dureté 90 Shore A, Ø 80–125 mm.
Fixation platine 4 trous, charge ≥ 120 kg/unité.
Version à frein double action (roue + pivot).
Résistance aux températures -20°C à $+80^{\circ}\text{C}$.
- 2. Structure / Assemblage INOX**
Châssis mécano-soudé en inox AISI 304L, tubes carrés 30×30 / 40×40 , ép. 1,5–2 mm.
Soudures TIG continue, meulage hygiénique, arêtes cassées.
Pieds réglables ou châssis roulant sur roues.
Compatible environnement cuisine pro / HACCP.



1. Roue pivotante pour meuble cuisine

Roue pivotante structure zinguée ou inox, bandage polyuréthane alimentaire dureté 90 Shore A, Ø 80–125 mm.

Fixation platine 4 trous, charge ≥ 120 kg/unité.

Version à frein double action (roue + pivot).

Résistance aux températures -20°C à $+80^{\circ}\text{C}$.

2. Structure / Assemblage INOX

Châssis mécano-soudé en inox AISI 304L, tubes carrés 30×30 / 40×40 , ép. 1,5–2 mm.

Soudures TIG continue, meulage hygiénique, arêtes cassées.

Pieds réglables ou châssis roulant sur roues.

Compatible environnement cuisine pro / HACCP.

3. Table réfrigérée positive inox 2 portes

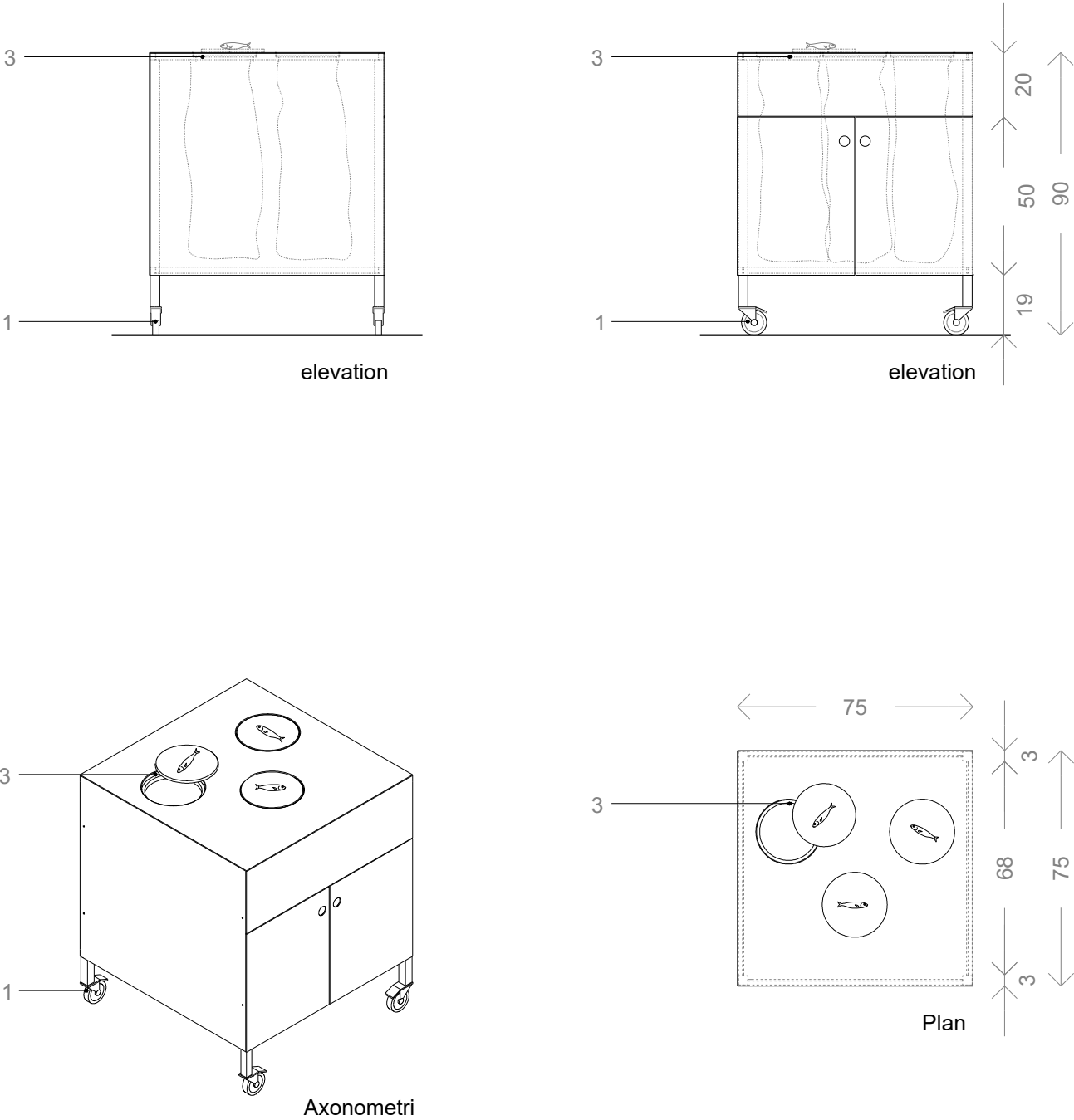
Table réfrigérée professionnelle en inox, 2 portes pleines, groupe logé latéral, froid ventilé.

Température -2°C à $+5^{\circ}\text{C}$, réfrigérant R290, classe climatique 5.

Capacité utile ~ 196 L, compatible GN 1/1.

Construction monobloc inox avec plan de travail intégré, roulettes dont 2 avec frein.

Alimentation 230V – 350W. Dégivrage automatique.

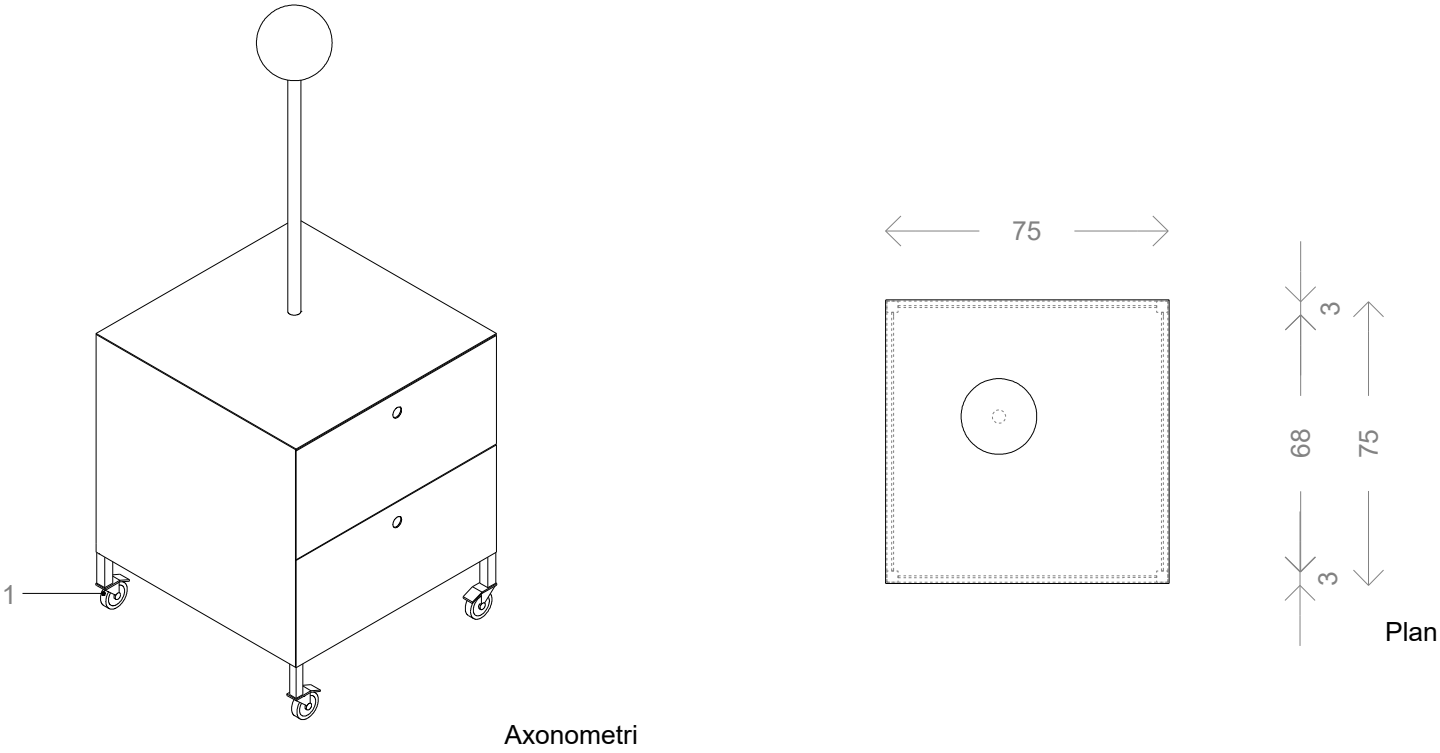
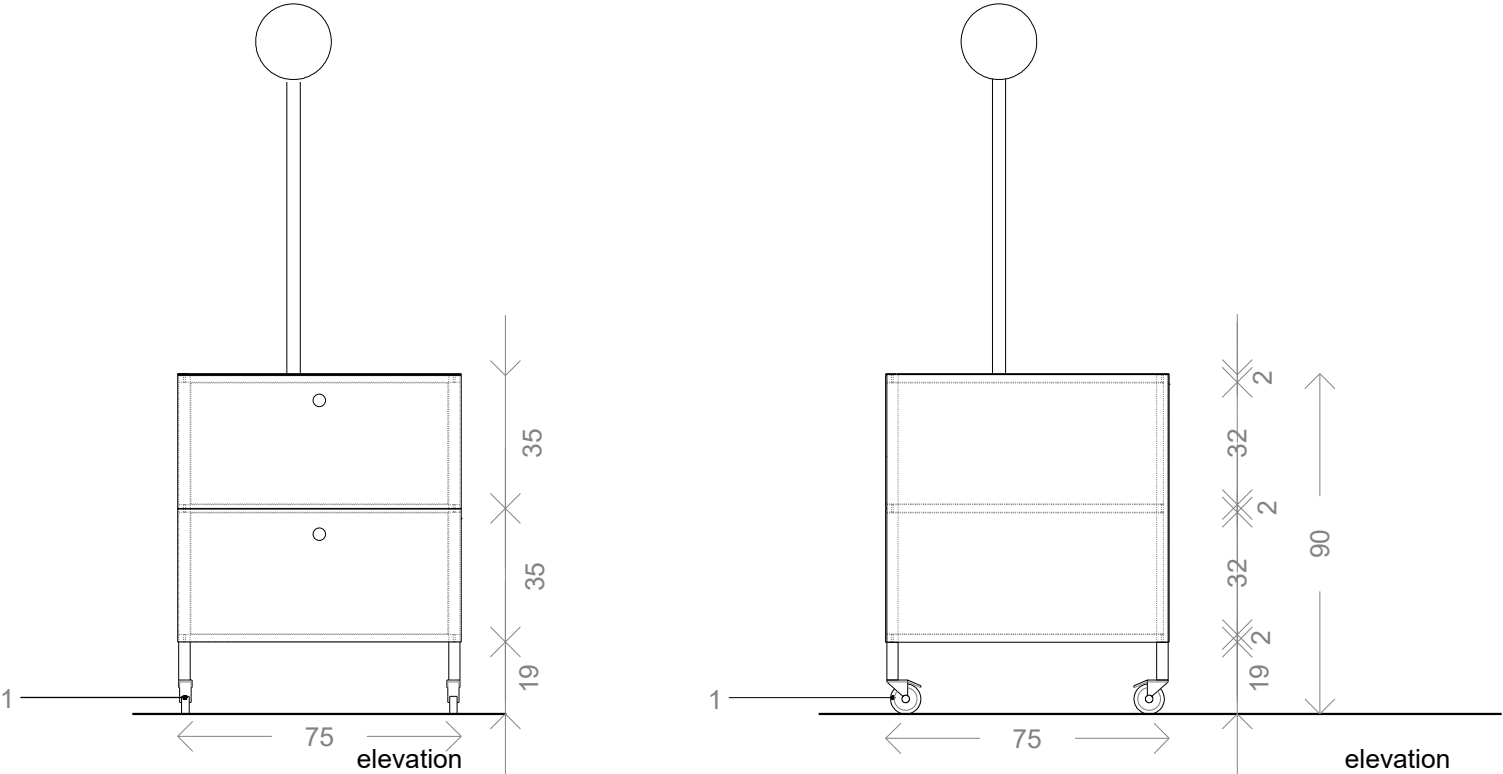


1. Roue pivotante pour meuble cuisine

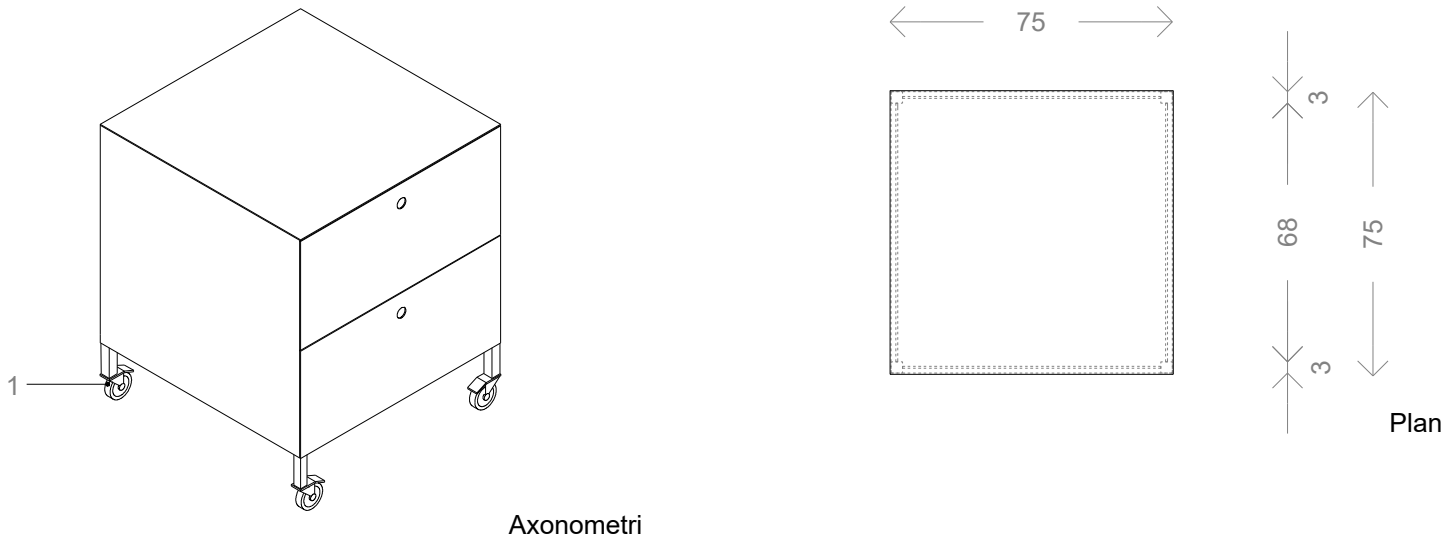
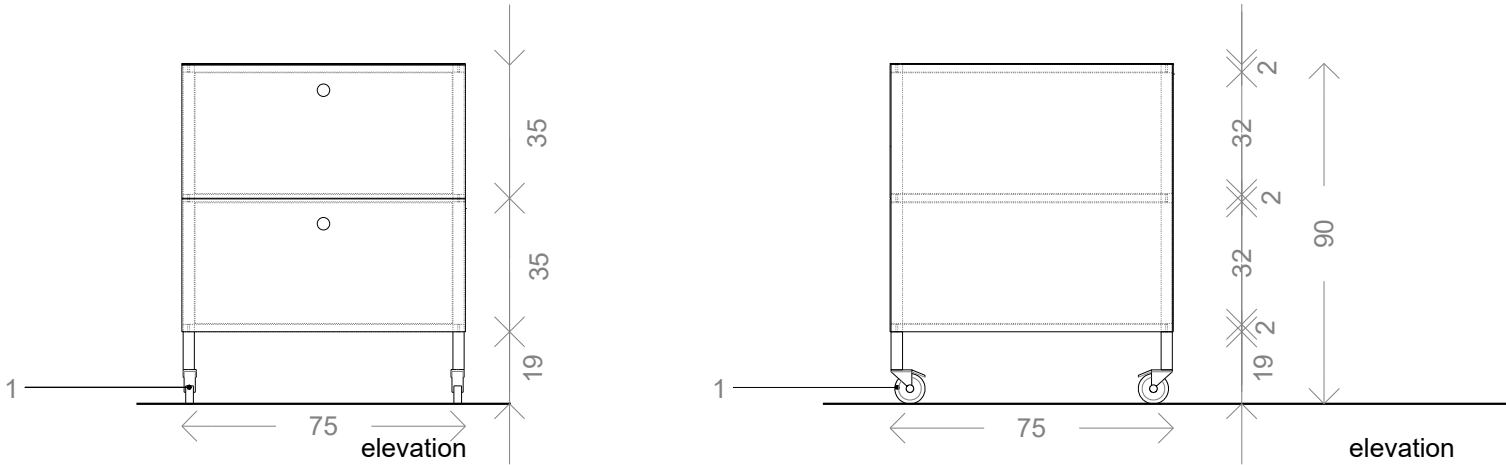
Roue pivotante structure zinguée ou inox, bandage polyuréthane alimentaire duresté 90 Shore A, Ø 80–125 mm.
Fixation platine 4 trous, charge ≥ 120 kg/unité.
Version à frein double action (roue + pivot).
Résistance aux températures -20°C à $+80^{\circ}\text{C}$.

2. Structure / Assemblage INOX
Châssis mécano-soudé en inox AISI 304L, tubes carrés 30×30 / 40×40, ép. 1,5–2 mm.
Soudures TIG continue, meulage hygiénique, arêtes cassées.
Pieds réglables ou châssis roulant sur roues.
Compatible environnement cuisine pro / HACCP.

3. Joints vide-ordures
Collerette de vide-ordures Ø 200 à 300 mm, inox AISI 304, rebord affleurant poli.
Joint périphérique NBR ou EPDM résistant hydrocarbures et lavage.
Découpe plan de travail tolérance ± 1 mm, reprise soudure et meulage sanitaire si posé en inox massif.



- 1. Roue pivotante pour meuble cuisine**
Roue pivotante structure zinguée ou inox, bandage polyuréthane alimentaire dureté 90 Shore A, Ø 80–125 mm.
Fixation platine 4 trous, charge ≥ 120 kg/unité.
Version à frein double action (roue + pivot).
Résistance aux températures -20°C à $+80^{\circ}\text{C}$.
- 2. Structure / Assemblage INOX**
Châssis mécano-soudé en inox AISI 304L, tubes carrés 30×30 / 40×40 , ép. 1,5–2 mm.
Soudures TIG continue, meulage hygiénique, arêtes cassées.
Pieds réglables ou châssis roulant sur roues.
Compatible environnement cuisine pro / HACCP.



1. Roue pivotante pour meuble cuisine

Roue pivotante structure zinguée ou inox, bandage polyuréthane alimentaire dureté 90 Shore A, Ø 80–125 mm.

Fixation platine 4 trous, charge ≥ 120 kg/unité.

Version à frein double action (roue + pivot).

Résistance aux températures -20°C à $+80^{\circ}\text{C}$.

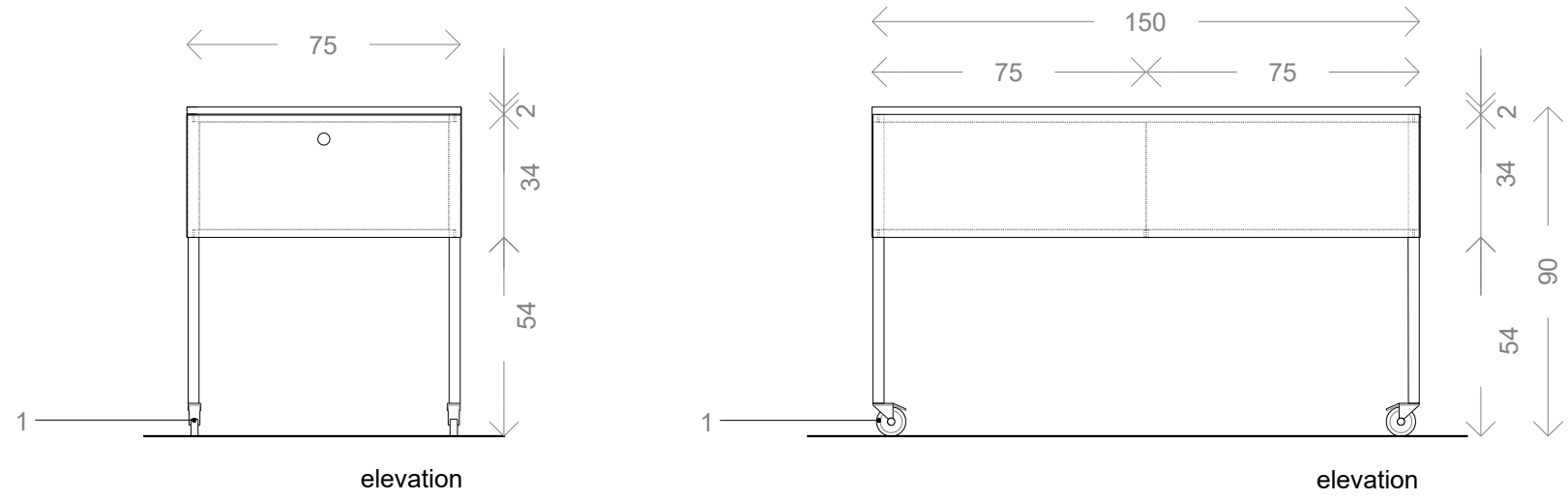
2. Structure / Assemblage INOX

Châssis mécano-soudé en inox AISI 304L, tubes carrés 30×30 / 40×40, ép. 1,5–2 mm.

Soudures TIG continue, meulage hygiénique, arêtes cassées.

Pieds réglables ou châssis roulant sur roues.

Compatible environnement cuisine pro / HACCP.

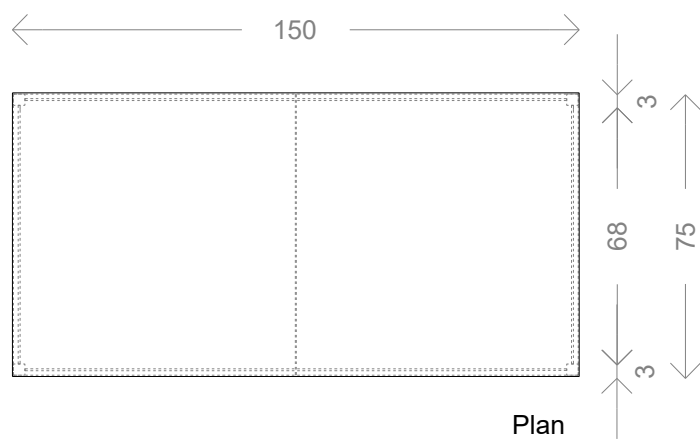
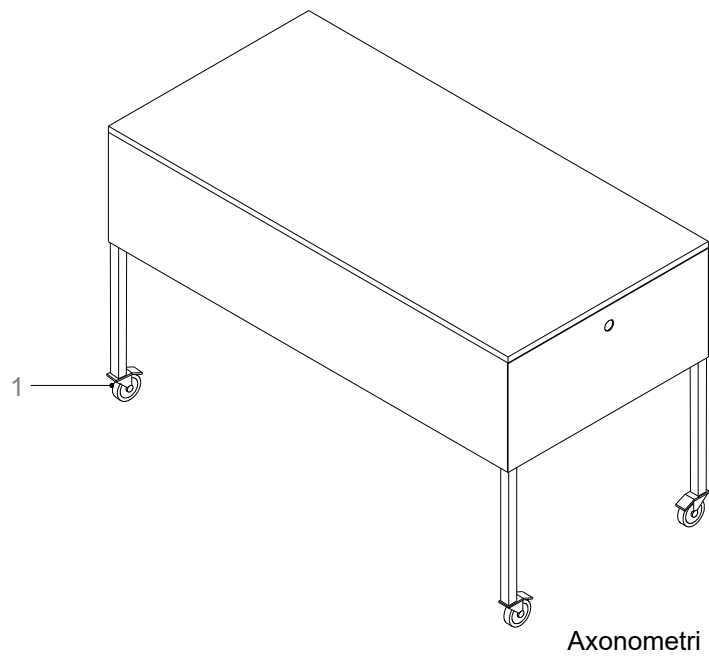


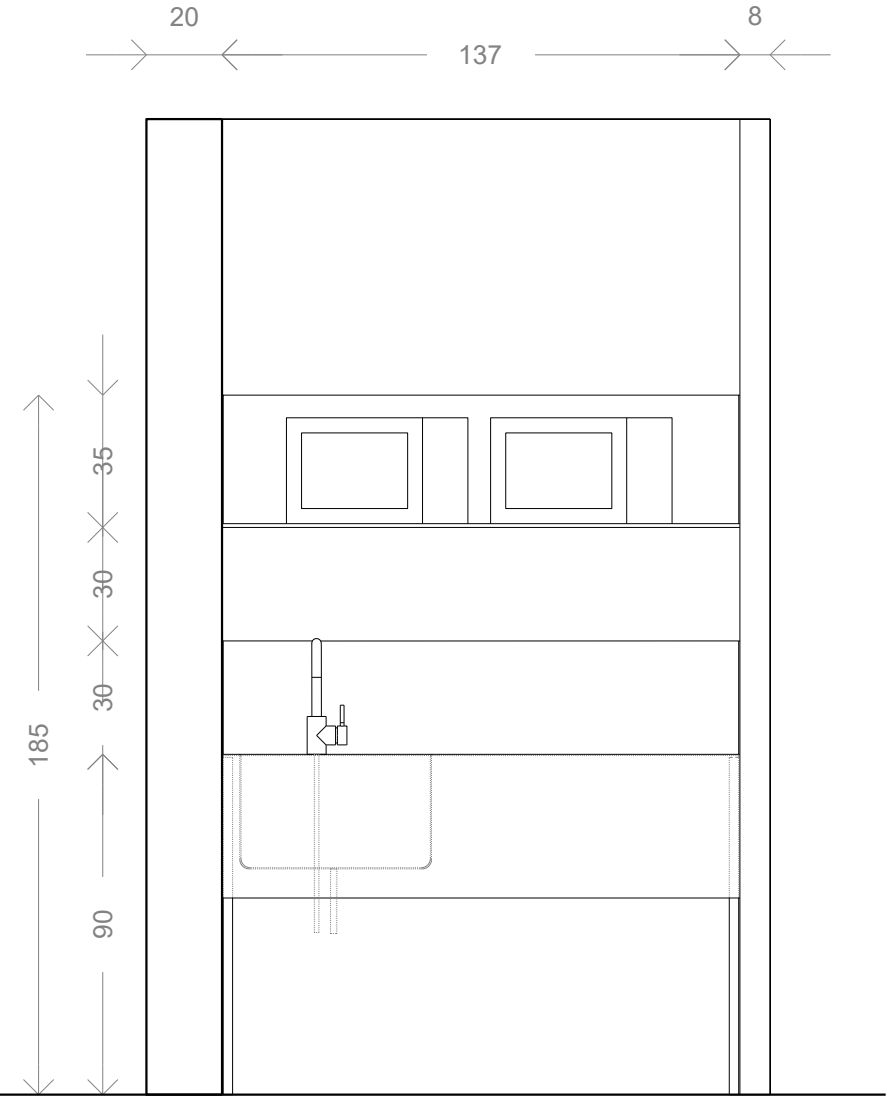
1. Roue pivotante pour meuble cuisine

Roue pivotante structure zinguée ou inox, bandage polyuréthane alimentaire dureté 90 Shore A, Ø 80–125 mm.
Fixation platine 4 trous, charge ≥ 120 kg/unité.
Version à frein double action (roue + pivot).
Résistance aux températures -20°C à +80°C.

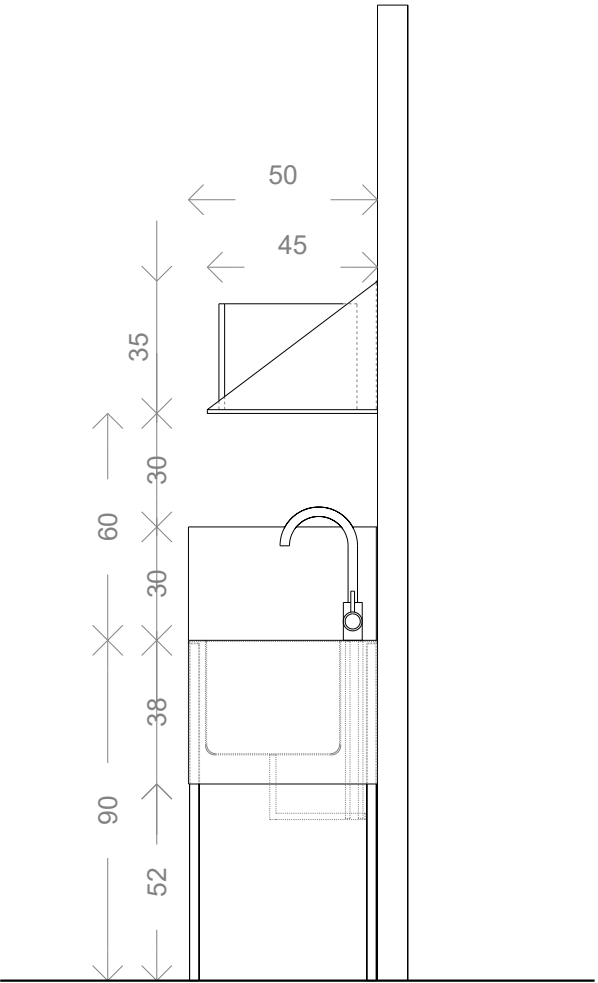
2. Structure / Assemblage INOX

Châssis mécano-soudé en inox AISI 304L, tubes carrés 30×30 / 40×40, ép. 1,5–2 mm.
Soudures TIG continue, meulage hygiénique, arêtes cassées.
Pieds réglables ou châssis roulant sur roues.
Compatible environnement cuisine pro / HACCP.

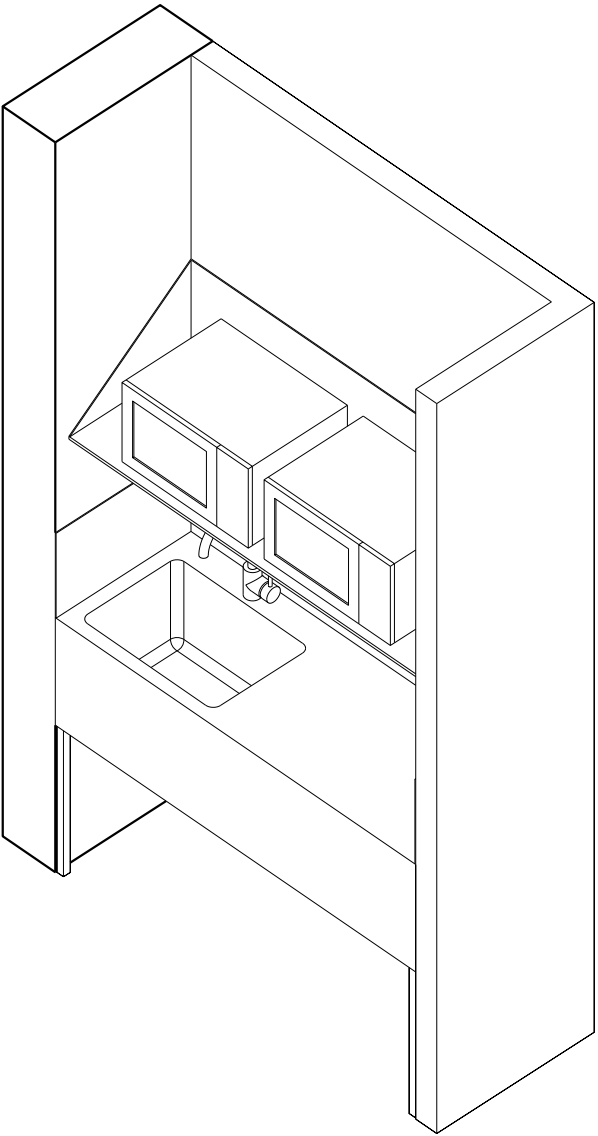




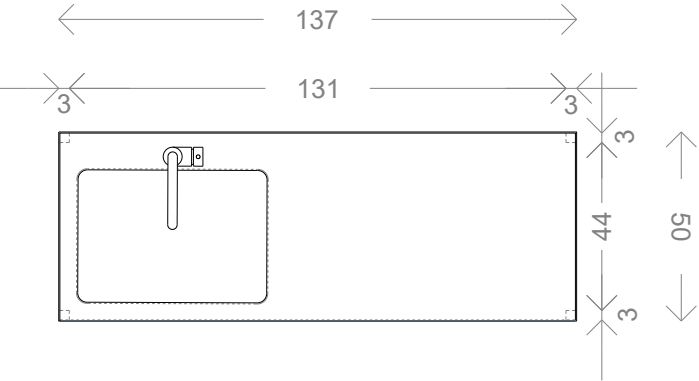
élévation



élévation



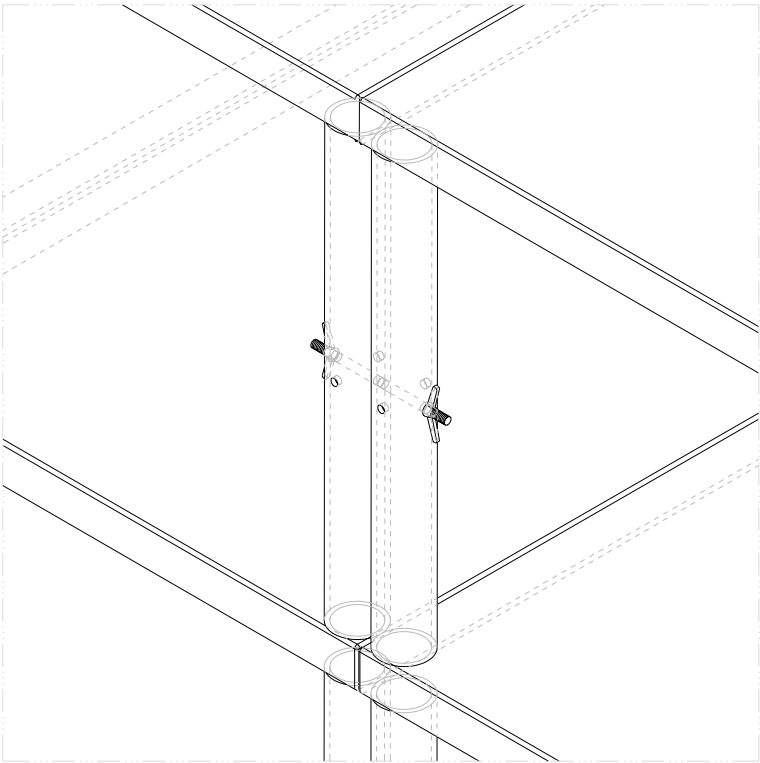
Axonométrie



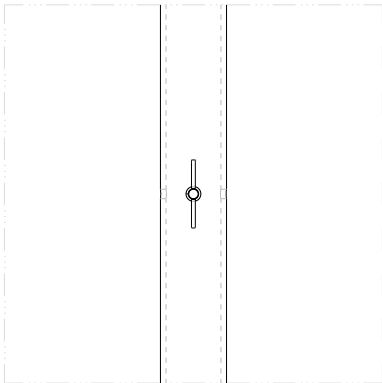
Plan

PG.9 Principe de liasonement des meubles Inox

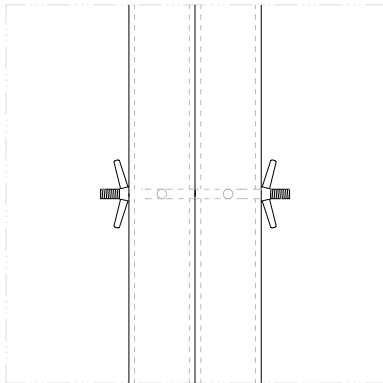
Détail d'assemblage de deux meubles inox mobiles, avec système de liaison entre éléments assurant une fixation rapide, ergonomique et facilement démontable



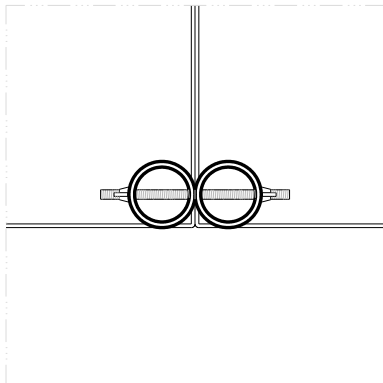
Axonometri 1:4



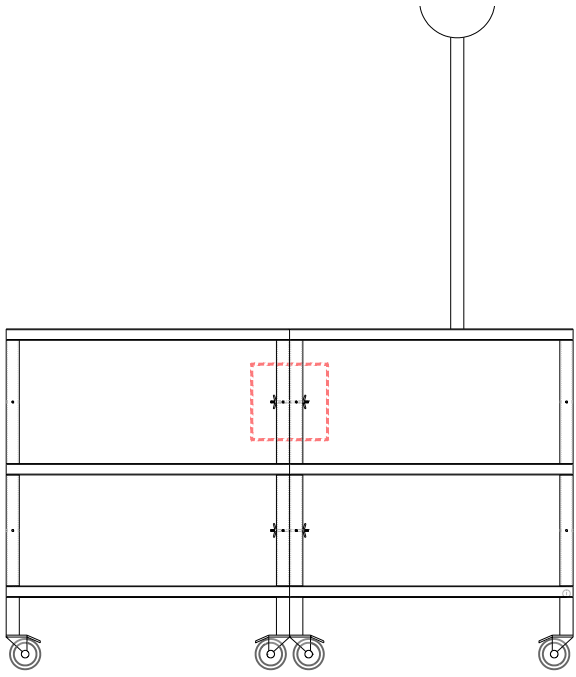
elevation 1:4



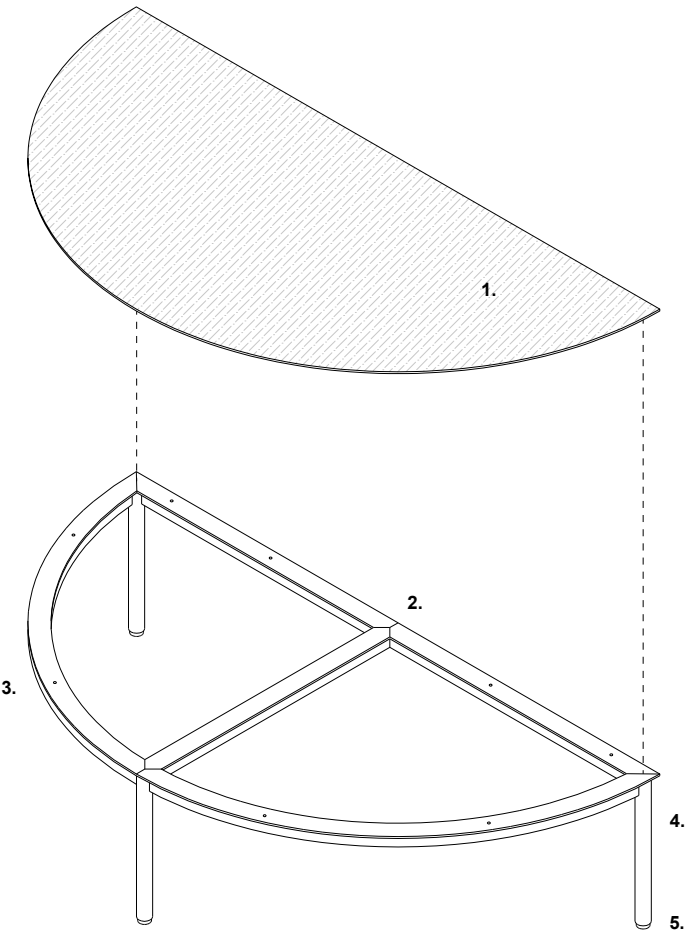
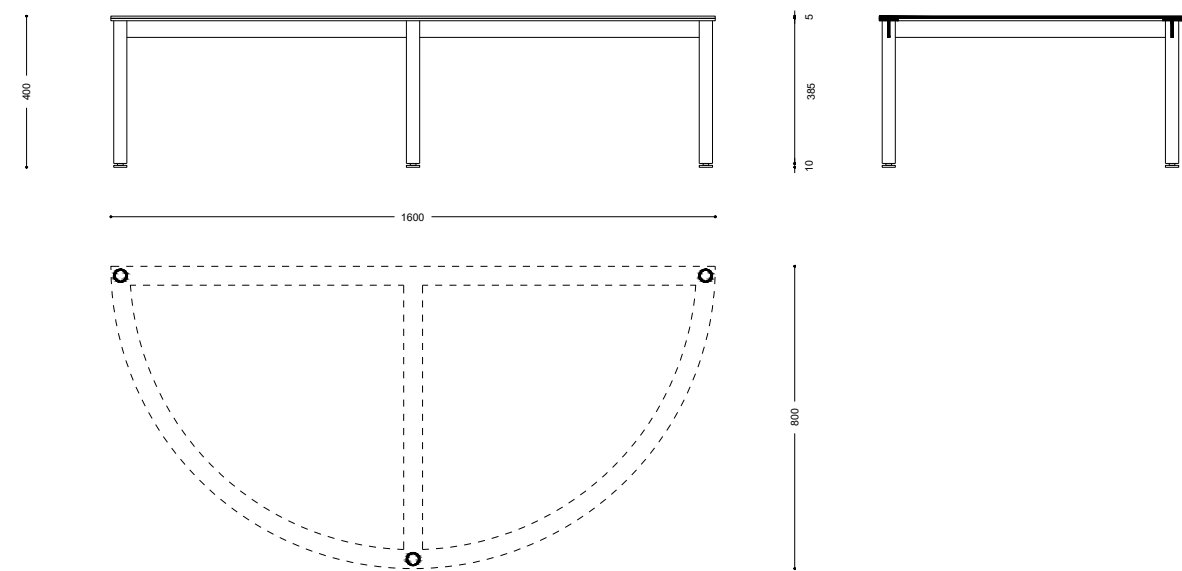
elevation 1:4



Plan 1:4

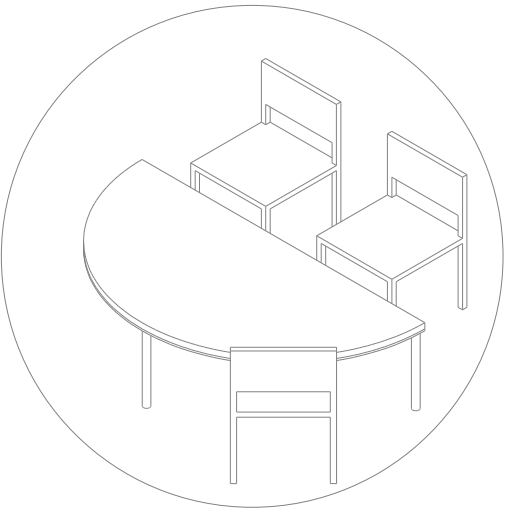


elevation

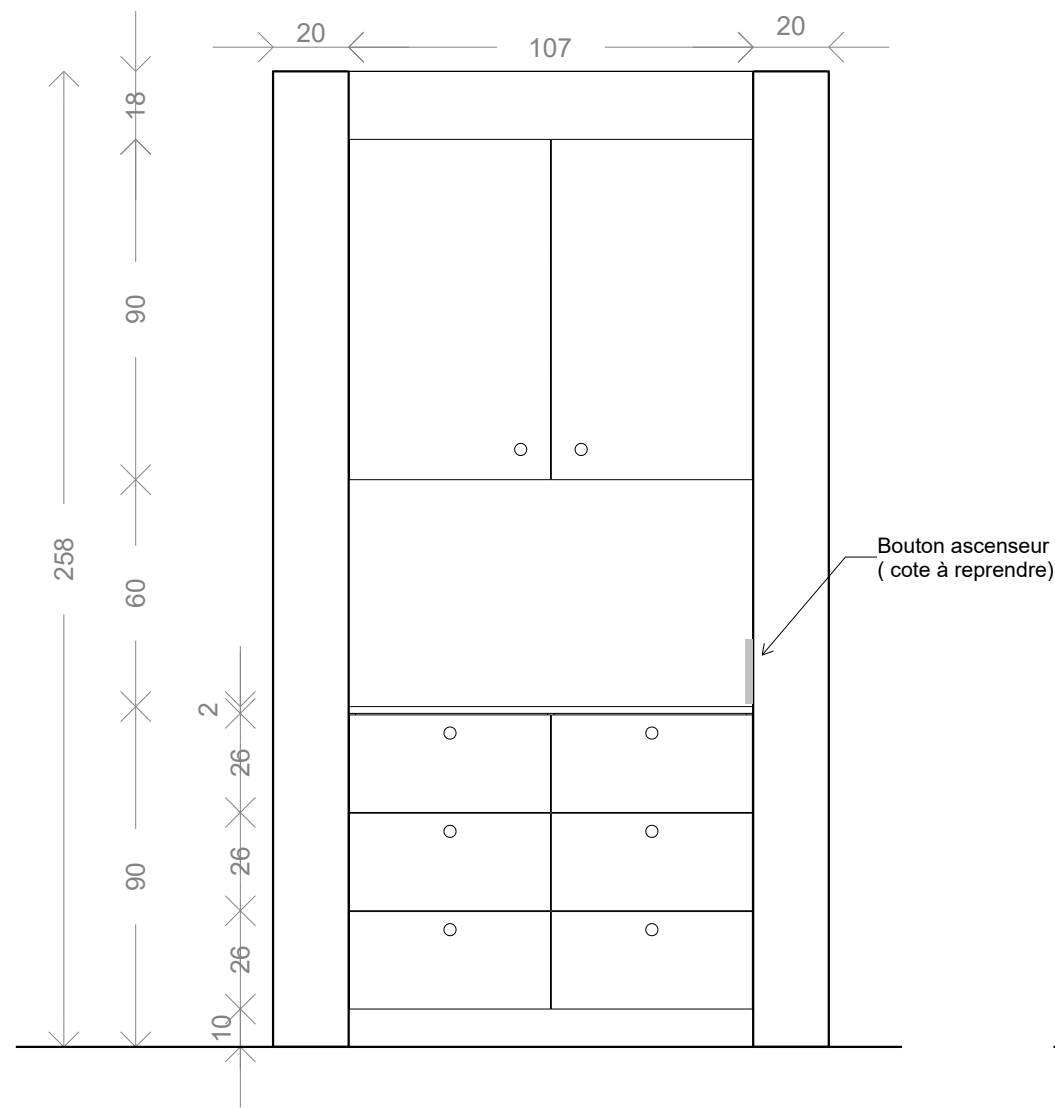


DT14

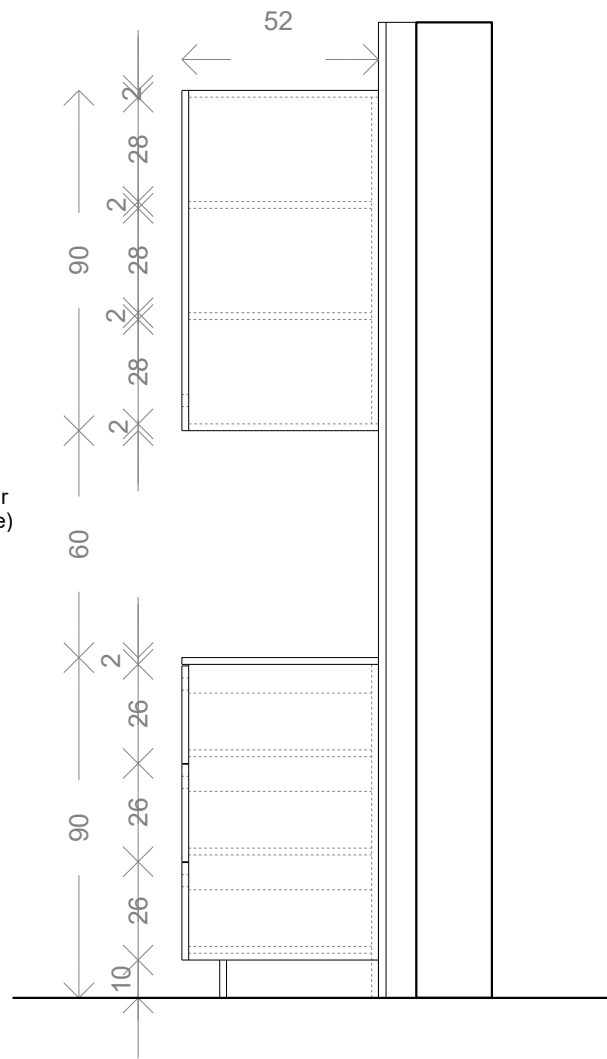
Désignation	Table basse demi-lune
Quantité	10 unités
Plateau	Panneau tôle acier - ep. 10mm
Fixation plateau	Vissé - vis tête fraisée
Finition plateau	Thermolaquage et galva au choix de la MOE et MOA
Structure	Pied tubulaire galvanisé - Ø 35mm
Dimensions	Longueur diamètre: 160cm Hauteur: 40cm



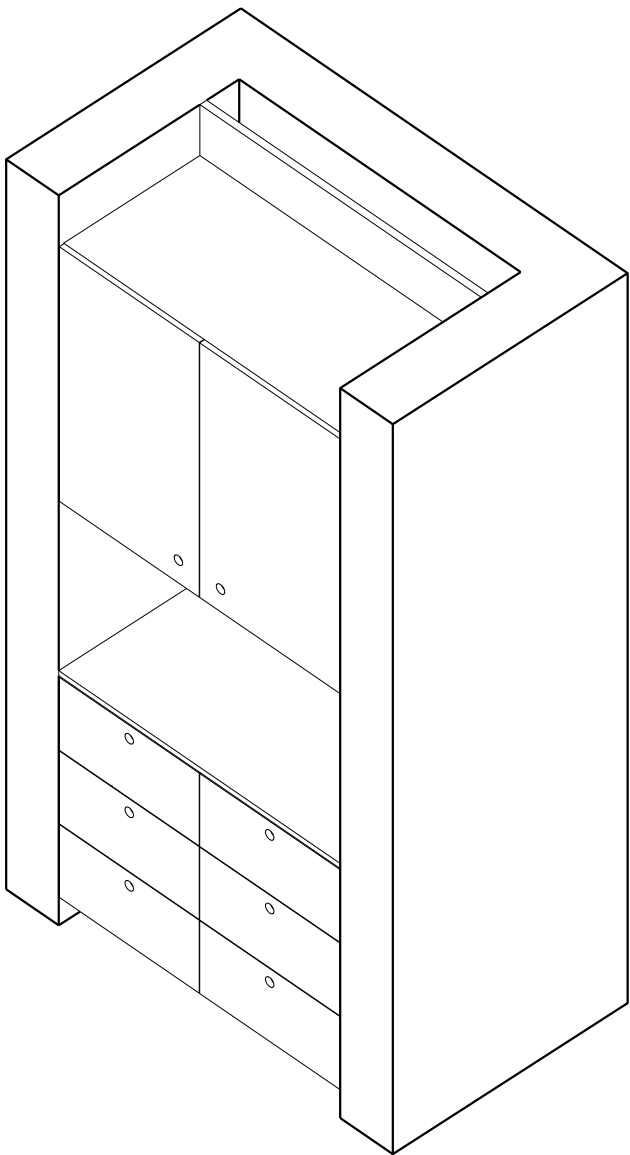
- 1. panneau tôle thermolaquée 5mm RAL au choix de la MOE et MOA
- 2. té métallique 50x50mm plateau vissé au cadre
- 3. té métallique cintré (PRS) 50x50mm plateau vissé au cadre
- 4. pied tubulaire - Ø 35mm
- 5. patines antidérapantes réglables



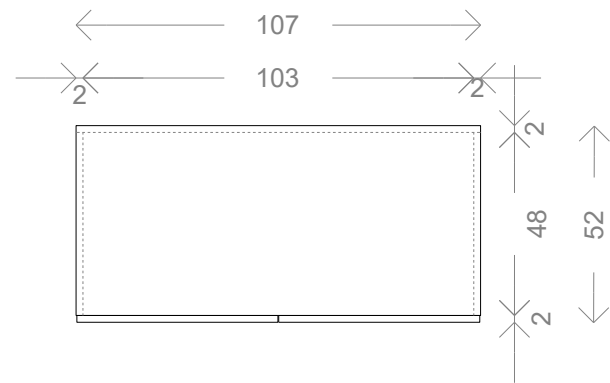
élévation



élévation



Axonométrie



Plan

Meuble de rangement type vaisselier comprenant :

- en partie basse : un ensemble de 6 tiroirs montés sur coulisses métalliques avec dispositif de ralentissement en fermeture, façades avec poignées intégrées par défoncé dans le contreplaqué, plan de travail en stratifié haute résistance, plinthe en partie basse de hauteur 10 cm ;
- en partie haute : un meuble fermé par 2 portes battantes sur charnières invisibles, comprenant 3 étagères intérieures réglables sur taquets.

L'ensemble sera réalisé en contreplaqué pin, finition lazure blanche, conformément aux prescriptions du CCTP.