

	DESCRIPTIF GÉNÉRAL	QUANTITÉ	PU	PT	Mono 220 V + T Puissance en kW	Tri 400 V+T+N Puissance en kW	PC : Prise de courant SC: Sortie de câble 3 ml	Hauteur du sol fini en m AP = au plafond	Eau mitigée à 38°C	Eau Chaude	Eau Chaude Adoucie à 7°TH maxi	Eau froide	Eau froide Adoucie à 7°TH maxi	Hauteur du sol fini en m	Vidange Ø en mm	Hauteur du sol fini en m AS = Au Sol	Vidange siphonnée sous dalle	Vidange haute f° <98°C	Débit en L/mn
	RÉCEPTION																		
C1-1	TABLE SUR PIEDS Dim 1000 x 700 x 900 mm. Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire Fixations invisibles Châssis inox soudé Dessus renforcé et insonorisé. Épaisseur tôle inox 15/10 Épaisseur plateau 40 mm Bords rayonnés tombés 3 plis Finition grain 220, ensemble poli et ébavuré Toutes les tables seront d'origine et de conception homogènes. Les finitions seront identiques pour l'ensemble de l'opération Dossieret arrière 100 x 20 mm, fermé aux extrémités Suspendue : Sur consoles en tube inox cintré avec vérins d'appui et de réglage. Nombre de consoles à adapter à la longueur de la table.	1	1 000,00	1 000,00															
C1-2	ÉTAGÈRE MURALE CLAYETTES DURALINOX Dim 1317 x 360 mm 1 niveau d'étagère Clayettes en Duralinox amovibles, 1 équerre droite et 1 équerre gauche Fixation murale Rebords latéraux antichute Charge maximale : 75kg NF Hygiène alimentaire	1	211,00	211,00															
PREVOIR DES PRISES DE COURANT SUPPLÉMENTAIRES AU DROIT DES PLANS DE TRAVAIL																			
C1-3	LAVE-MAINS A COMMANDE FÉMORALE Dimensions : 440 x 335 x 540 mm Commande non manuelle, au genou, conception entièrement en acier inoxydable qualité alimentaire Dossieret hauteur 540 mm incliné Modèle eau froide, sans pré-mélangeur Siphon PVC Réglage d'usine 6 litres/minute Bouton poussoir temporisé	1	250,00	250,00								1/2		0,6	40	0,5			6
C1-4	COLLECTEUR À DÉCHETS Dimensions : 450 x 540 x 900 mm Capacité : 110 litres Avec couvercle + support sur la structure inférieure pour soutenir le sac (sac apparent) Structure tout inox, avec 2 roulettes et poignée	1	155,00	155,00															
C1-5	POSTE DE LAVAGE MURAL Tuyau souple de 10 m sur enrouleur manuel Pistolet antichoc avec raccord rapide Fixation murale Filtre et clapet antiretour. Support en fil inox pour un bidon de produit de 5 l Réglage de la concentration des produits par buses Cache plastique de l'ensemble de l'appareil Système d'aspiration du produit par venturi. Mitigeur thermostatique professionnel à fournir avec la centrale pour une eau de 20 à 40 °C. Les mitigeurs type douche seront refusés.	1	PM						1/2					0,8					10
C1-6	PORTE RACLETTES Dimensions : 460 x 65 x 55 mm Machoirs caoutchouc, capacité 4 raclettes tête en bas Bac de trempage rectangulaire de 26 litres, environ 50 cm de longueur, suspendu sur support mural en fil inox	1	250,00	250,00															
C1-7	CHARIOT DE SERVICE 3 PLATEAUX Dimensions : 900 x 600 x 1 017 mm 3 niveaux soudés dimensions des plateaux : 800 x 500 mm espacés de 280 mm Charge admissible : jusqu'à 200 kg Conception en Inox AISI 304 4 roulettes pivotantes de 125 mm de diamètre en polyamide dont 2 à freins et à pare-chocs ronds	1	380,00	380,00															
C1-8	DÉSINSECTISEUR MURAL Surface protégée : environ 100 m² Lampe à économie d'énergie Installation inférieure en version murale, ou suspendue à 1,6 m du sol Livré avec câble et fiche d'alimentation électrique et chaînette de fixation. Hauteur de fixation à respecter = 1,70 m du sol pour permettre l'accès sans le recours d'une échelle	1	170,00	170,00	0,5		PC	AP											

	DESCRIPTIF GÉNÉRAL	QUANTITÉ	PU	PT	Mono 220 V + T Puissance en kW	Tri 400 V+T+N Puissance en kW	PC : Prise de courant SC: Sortie de câble 3 ml	Hauteur du sol fini en m AP = au plafond	Eau mitigée à 38°C	Eau Chaude	Eau Chaude Adoucie à 7°TH maxi	Eau froide	Eau Froide Adoucie à 7°TH maxi	Hauteur du sol fini en m	Vidange Ø en mm	Hauteur du sol fini en m AS = Au Sol	Vidange siphonnée sous dalle	Vidange haute f° <98°C	Débit en L/mn
	PREVOIR UN CANIVEAU DE SOL 400 X 400 MM DE COLLECTE DES EAUX DE LAVAGE DES SOLS	1																	
	LOCAL MÉNAGE- STOCK PRODUITS D'ENTRETIEN																		
C2-1	RAYONNAGE AVEC BAC DE RÉTENTION Dimensions : 1197 x 460 x 1 685 mm Avec 3 bacs de rétention dimensions 300 x 430 x 100 et 420 x 430 x 100 mm (x2) Contenance : 14,5 litres Échelles en Duralinox anodisées 20 microns, garnies de 4 niveaux de clayettes en polymère résistant jusqu'à - 40°C, lavables en machine à laver. Charge autorisée de 175 kg par niveau au minimum	1	612,00	612,00															
C2-2	RAYONNAGE AVEC BAC DE RÉTENTION Dimensions : 1617 x 460 x 1 685 mm Avec 4 bacs de rétention dimensions 300 x 430 x 100 mm et 420 x 430 x 100 mm (x3) Contenance : 20 litres Échelles en Duralinox anodisées 20 microns, garnies de 4 niveaux de clayettes en polymère résistant jusqu'à - 40°C, lavables en machine à laver. Charge autorisée de 175 kg par niveau au minimum	1	777,00	777,00															
	STOCK ÉPICERIE																		
C3-1	RAYONNAGE EN POLYMÈRE Dim 5367 x 360 x 1 685 mm, 4 niveaux	1	1 750,00	1 750,00															
C3-2	RETOUR RAYONNAGE EN POLYMÈRE Dim 759 x 360 x 1 685 mm, 4 niveaux	4	300,00	1 200,00															
C3-3	RAYONNAGE EN POLYMÈRE Dim 2007 x 360 x 1 685 mm, 4 niveaux	2	750,00	1 500,00															
C3-4	RAYONNAGE EN POLYMÈRE EXISTANT Dim 1490 x 460 x 1 685 mm, 4 niveaux	1	60,00	60,00															
C4-1	BLOC ISOTHERME COMPRENANT: 1 CHAMBRE NÉGATIVE : Dim Intérieures: 1373 x 2090 x 2400 mm repère C4-3 CHAMPRE POSITIVE BOF ET VIANDE : Dim Intérieures: 1790 x 2090 x 2400 mm repère C4-2 Classement A13, avec sol isolé																		
	PANNEAU ISOTHERME EPAISSEUR 100 mm Mousse garantie sans CFC, ni toxique, ni irritante, interdisant la formation de champignons, de moisissures ou l'incrustation de parasites. Ame en polyisocyanurate. Classement au feu Bs1d0 Fermeture de finition et de propreté jusque sous dalle, hauteur selon projet, en périphérie. Régulateur en façade, passage de câble sous goulotte blanche Y compris soupape d'équilibrage Finitions : Panneau de sol : Panneau marine doublé d'une tôle de finition en inox renforcé lamé Panneau de sol sur chevronnage PVC 40x60 posés en quinconce favorisant la circulation d'air Fermeture périphérique étanche en façade en pied de cloison par plinthe étanches à lèvres souples en PVC plein hauteur 100 mm, y compris pièces d'angles et fixations invisibles. Au pied de tout le cloisonnement isotherme des chambres froides finitions intérieures avec profils et congés d'angles sans vis apparente de couleur blanche	51	160,00	8 160,00															
	COFFERT D'ALARME PERSONNE ENFERMÉE Dimensions : 200 x 200 x 80 mm Un bouton d'urgence pour l'intérieur de la chambre : bouton coup de poing lumineux, contact NF et LED constamment allumée. Protection IP65 Un coffret de gestion de l'arme visuelle et sonore pour l'extérieur : sirène 95 dBA, voyant d'alarme clignotant et batterie de secours. Protection IP43. Plusieurs boutons peuvent être connectés sur le coffret d'alarme Installation et raccordement compris	1	300,00	300,00	0,2		SC	AP											
	SOUPAPE D'EQUILIBRAGE Diamètre : 80 mm Installation et raccordement compris	1	130,00	130,00															
	PORTE PIVOTANTE NÉGATIVE Passage libre de 800 x 2000 mm Porte isothermique pour chambre frigorifique de conservation avec fermeture centrale, à un vantail. Encadrement aluminium argent Sans oculus Décondamnation intérieure et fermeture à clé Les fermetures seront conformes aux règles de sécurité, avec décondamnation intérieure.	1	1 700,00	1 700,00															
	PORTE PIVOTANTE POSITIVE Passage libre de 800 x 2000 mm Porte isothermique pour chambre frigorifique de conservation avec fermeture centrale, à un vantail. Encadrement aluminium argent Décondamnation intérieure et fermeture à clé Les fermetures seront conformes aux règles de sécurité, avec décondamnation intérieure.	1	1 000,00	1 000,00															

	DESCRIPTIF GÉNÉRAL	QUANTITÉ	PU	PT	Mono 220 V + T Puissance en kW	Tri 400 V+T+N Puissance en kW	PC : Prise de courant SC: Sortie de câble 3 ml	Hauteur du sol fini en m AP = au plafond	Eau mitigée à 38°C	Eau Chaude	Eau Chaude Adoucie à 7°TH maxi	Eau froide	Eau Froide Adoucie à 7°TH maxi	Hauteur du sol fini en m	Vidange Ø en mm	Hauteur du sol fini en m AS = Au Sol	Vidange siphonnée sous dalle	Vidange haute f° <98°C	Débit en L/mn
	ÉVAPORATEUR DE CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE T -20 à -22°C Évaporateur de type cubique ventilé à tube cuivre et ailettes alu au pas de 6,35mm Dégivrage électrique Carrosserie en tôle acier galvanisé, entièrement pré-laquée blanche. Batteries à ailettes en aluminium au profil sinusoïdal, associées à des tubes cuivre aux structures internes rainurées, surface de 10 m² au minimum. Un moteur ventilateur axial protégé par impédance, type fermé, classe E IP44, de diamètre 250mm, 240v. Ventilateurs assurant un débit adapté aux besoins Ecoulement des condensats en cuivre, isolé, avec résistance électrique, à raccorder par manchon à lèbres, finition soignée Régulation de type pump down. Détendeur thermostatique Régulation électronique gérant l'électrovanne, ventilation, les cycles de dégivrage horloge temps réel, les alarmes, affichage grand écran, installé sur la chambre froide. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte Y compris plafonnier d'éclairage LED, plage d'utilisation de -30 à +40°C. Allumage immédiat IP65 Classe isolation II, commandé par capteur de présence Un voyant vert/rouge posé en façade de la chambre permettra de visualiser l'ouverture de porte. Porte ouvert = voyant rouge allumé, voyant vert porte correctement fermée. Équipement à raccorder à la production frigorifique dans le local dédié au sous-sol	1	1 700,00	1 700,00	3		SC	AP							40	1,6			
	ÉVAPORATEUR DE CHAMBRE FROIDE T 0 à 2°C CHAMBRE FROIDE VIANDE ET BOF Évaporateur de type cubique ventilé à tube cuivre et ailettes alu au pas de 6,35mm Dégivrage électrique Carrosserie en tôle acier galvanisé, entièrement pré-laquée blanche. Batteries à ailettes en aluminium au profil sinusoïdal, associées à des tubes cuivre aux structures internes rainurées, surface de 10 m² au minimum. Un moteur ventilateur axial protégé par impédance, type fermé, classe E IP44, de diamètre 250mm, 240v. Ventilateurs assurant un débit adapté aux besoins Ecoulement des condensats en cuivre, isolé, avec résistance électrique, à raccorder par manchon à lèbres, finition soignée Régulation de type pump down. Détendeur thermostatique Régulation électronique gérant l'électrovanne, ventilation, les cycles de dégivrage horloge temps réel, les alarmes, affichage grand écran, installé sur la chambre froide Y compris plafonnier d'éclairage LED, plage d'utilisation de -30 à +40°C. Allumage immédiat IP65 Classe isolation II, commandé par capteur de présence Équipement à raccorder à la production frigorifique	1	1 600,00	1 600,00	1,6		SC	AP							40	1,6			
	RAYONNAGE EN POLYMÈRE Retour Dim 897 x 460 x 1685 mm, 4 niveaux	1	335,00	335,00															
	RAYONNAGE EN POLYMÈRE Dim 2067 x 460 x 1685 mm, 4 niveaux Structure en Duralinox anodisé 20 microns, garnie de niveaux de clayettes en polymère résistant jusqu'à -40°C, lavables en machine à laver. Démontage possible sans outil et réglage des niveaux par pas de 150 mm Accessibilité des deux côtés ; pas de croisillon Vérins composites et visserie. Assemblage par emmanchement conique avec bride d'assemblage, assemblage Dural/Dural, pas de pièce de jonction plastique autorisée Charge autorisée jusqu'à 175 kg par niveau	2	760,00	1 520,00															
	RAYONNAGE EN POLYMÈRE Dim 2067 x 360 x 1685 mm, 4 niveaux Structure en Duralinox anodisé 20 microns, garnie de niveaux de clayettes en polymère résistant jusqu'à -40°C, lavables en machine à laver. Démontage possible sans outil et réglage des niveaux par pas de 150 mm Accessibilité des deux côtés ; pas de croisillon Vérins composites et visserie. Assemblage par emmanchement conique avec bride d'assemblage, assemblage Dural/Dural, pas de pièce de jonction plastique autorisée Charge autorisée jusqu'à 175 kg par niveau	1	680,00	680,00															
	RAYONNAGE EN POLYMÈRE Retour, Dim 939 x 460 x 1685 mm, 4 niveaux	1	354,00	354,00															
C4-3	CHAMBRE POSITIVE LEGUMES Dim inférieures 1312 x 1900 x 2400 mm Classement A13, posé sur sol isolé																		
	PANNEAU ISOTHERME POUR APPLICATION POSITIVE Descriptif idem CF viande. Epaisseur 60 mm	25	160,00	4 000,00															

	DESCRIPTIF GÉNÉRAL	QUANTITÉ	PU	PT	Mono 220 V + T Puissance en kW	Tri 400 V+T+N Puissance en kW	PC : Prise de courant SC: Sortie de câble 3 ml	Hauteur du sol fini en m AP = au	Eau mitigée à 38°C	Eau Chaude	Eau Chaude Adoucie à 7°C maxi	Eau froide	Eau froide Adoucie à 7°C maxi	Hauteur du sol fini en m	Vidange Ø en mm	Hauteur du sol fini en m AS = Au Sol	Vidange siphonnée sous dalle	Vidange haute f <98°C	Débit en L/mn
	PORTE PIVOTANTE POSITIVE Passage libre de 800 x 2000 mm Porte isothermique pour chambre frigorifique de conservation avec fermeture centrale, à un vantail. Encadrement aluminium argent Décondamnation intérieure et fermeture à clé Les fermetures seront conformes aux règles de sécurité, avec décondamnation intérieure.	1	1 000,00	1 000,00															
	ÉVAPORATEUR DE CHAMBRE FROIDE T + 4°C CHAMBRE FROIDE LÉGUMES Évaporateur ventilé à tube cuivre et ailettes alu au pas de 6,35mm Carrosserie en tôle acier galvanisé, entièrement pré-laquée blanche montée sur articulation en polyamide permettant un accès total aux éléments de l'évaporateur. Batteries à ailettes en aluminium au profil sinusoïdal, associées à des tubes cuivre aux structures internes rainurées. Un moteur ventilateur axial protégé par impédance, type fermé, classe E IP44, de diamètre 250mm, 240v. Ventilateurs assurant un débit adapté aux besoins Ecoulement des condensats en PVC blanc, à raccorder par manchon à lèvres, finition soignée Vannes d'isolement avec valve de type Schrader Régulation de type pump down, électrovanne installée entre l'évaporateur et la vanne d'isolement Détendeur thermostatique Vanne de régulation de pression BP Régulation électronique gérant l'électrovanne, ventilation, les cycles de dégivrage horloge temps réel, les alarmes, affichage grand écran, installé sur la chambre froide Y compris plafonnier d'éclairage LED, plage d'utilisation de -30 à +40°C. Allumage immédiat IP65 Classe isolation II, commandé par capteur de présence Équipement à raccorder à la production frigorifique	1	1 600,00	1 600,00	1,6			SC	AP						40	1,6			
	RAYONNAGE EN POLYMÈRE Dim 1827 x 360 x 1685 mm, 4 niveaux	1	637,00	637,00															
	RAYONNAGE EN POLYMÈRE Retour Dim 939 x 460 x 1685 mm, 4 niveaux	1	354,00	354,00															
C4-4	POSTE DE LAVAGE MURAL Tuyau souple de 10 m sur enrouleur manuel Pistolet antichoc avec raccord rapide Fixation murale Filtre et clapet antiretour. Support en fil inox pour un bidon de produit de 5 l Réglage de la concentration des produits par buses Cache plastique de l'ensemble de l'appareil Système d'aspiration du produit par venturi. Mitigeur thermostatique professionnel à fournir avec la centrale pour une eau de 20 à 40 °C. Les mitigeurs type douche seront refusés.	1	PM						1/2					0,8					10
	PREVOIR UN CANIVEAU DE SOL 400 X 400 MM DE COLLECTE DES EAUX DE LAVAGE DES SOLS	1																	
	LÉGUMERIE-DÉBOITAGE																		
C5-1	PLONGE SUSPENDUE Dim 1900 x 700 x 900 mm, 2 bacs 600 x 500 x 300 mm Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire Fixations invisibles Châssis inox soudé Dessus renforcé et insonorisé. Épaisseur tôle inox 1,5/10 Épaisseur plateau 40 mm Bords rayonnés tombés 3 plis Finition grain 220, ensemble poli et ébavuré Toutes les tables seront d'origine et de conception homogènes. Les finitions seront identiques pour l'ensemble de l'opération Dossieret arrière 100 x 20 mm, fermé aux extrémités Bords moulurés anti-ruissellement sur 3 côtés avec bords tombés de 40 mm et contre pli de 20 mm ébavurés Bac de plonge insonorisé embouti incorporé et soudé à angles intérieurs rayonnés. Y compris siphon 49/50 Soudures propres, ébavurées et polies Egouttoir cannelé Bacs à gauche Suspendue : Sur consoles en tube inox cintré avec vérins d'appui et de réglage. Nombre de consoles à adapter à la longueur de la plonge	1	1 800,00	1 800,00											50	0,5			
C5-2	DOUCHETTE AVEC COL DE CYGNE Douchette mélangeuse et clapets anti-retour NF intégré Combiné de pré lavage complet . Débit du col de cygne : 26L/min. Débit de la douchette : 12L/min. Avec col de cygne longueur 290 mm. Commande par mannette fil inusables Résiste aux chocs thermiques 75°- 30 minutes	1	561,00	561,00						1/2		1/2		0,5					45

	DESCRIPTIF GÉNÉRAL	QUANTITÉ	PU	PT	Mono 220 V + T Puissance en kW	Tri 400 V+T+N Puissance en kW	PC : Prise de courant SC: Sortie de câble 3 ml	Hauteur du sol fini en m AP = au plafond	Eau mitigée à 38°C	Eau Chaude	Eau Chaude Adoucie à 7°TH maxi	Eau froide	Eau Froide Adoucie à 7°TH maxi	Hauteur du sol fini en m	Vidange Ø en mm	Hauteur du sol fini en m AS = Au Sol	Vidange siphonnée sous dalle	Vidange haute f° <98°C	Débit en L/mn
C5-3	ROBINET INFRA-ROUGE A commande non manuelle Fixé sur la plonge	1	237,00	237,00															
	PREVOIR DES PRISES DE COURANT SUPPLÉMENTAIRES AU DROIT DES PLANS DE TRAVAIL																		
C5-4	COLLECTEUR A DÉCHETS Dimensions : 450 x 540 x 900 mm Capacité : 110 litres Avec couvercle + support sur la structure inférieure pour soutenir le sac (sac apparent) Structure tout inox, avec 2 roulettes et poignée	1	250,00	250,00															
C5-5	OUVRE BOÎTE MANUEL A socle serre-joint Tige de 55 cm Pour toutes boîtes, toutes formes	1	290,00	290,00															
C5-6	TABLE SUR PIEDS Dim 700 x 700 x 900 mm adossée Avec étagère basse	1	903,00	903,00															
C5-7	RAYONNAGE MOBILE Dim 897 x 460 x 1600 mm Structure en Duralinox anodisé 20 microns, garnie de 4 niveaux de clayettes en polymère résistant jusqu'à - 40°C, lavables en machine à laver. Charge autorisée de 240 kg par module. 4 roulettes pivotantes diam 125 mm à chape polyamide avec roulement à billes, dont 2 à freins.	1	608,00	608,00															
C5-8	ÉPLUCHEUSE COMBINÉE 15 KG Capacité : 15 kg par cycle, soit 240 kg/h Dimensions : 450 x 520 x 1 200 mm Puissance : 370 W en triphasé Avec plètement inox posé au sol et panier filtre. Consommation d'eau maximum de 8 litres /min. Y compris un panier d'essorage à salade Évacuation directe sur caniveau de sol	1	4 395,00	4 395,00		0,37	SC	1,2				1/2		1,2	Caniveau				8
	PREVOIR UN CANIVEAU DE SOL 300 X 600 MM SOUS L'ÉPLUCHEUSE	1																	
	PREVOIR UN CANIVEAU DE SOL 400 X 400 MM DE COLLECTE DES EAUX DE LAVAGE DES SOLS	1																	
	ZONE PRÉPARATIONS FROIDES																		
	PREVOIR DES PRISES DE COURANT SUPPLÉMENTAIRES AU DROIT DES PLANS DE TRAVAIL MONOPHASE	1																	
	PREVOIR DES PRISES DE COURANT SUPPLÉMENTAIRES AU DROIT DES PLANS DE TRAVAIL TRIPHASE	1																	
C6-1	DOUBLAGE EN PANNEAUX ISOTHERMES ÉPAISSEUR 60 mm Murs et plafond Hauteur 2500 mm Surface 16 m² CHAMBRE POSITIVE MISE EN PLACE Dim intérieures 1375 x 2000 x 2500 mm repère C7-1 Classement A13, posé sur fini non isolé Surface 2,75 m² Finition tôle d'acier laquée blanche RAL 9010 galvanisée à chaud, épaisseur 0.6 mm Revêtement adapté à des locaux classés A14 Mousse garantie sans CFC, ni toxique, ni irritante, interdisant la formation de champignons, de moisissures ou l'incrustation de parasites. Coefficient de conductivité : maximum 0,6 W/ (m².K) en application positive soit un R = 3,45. Valeur Lambda 0 0,021 W/m.K selon norme Européenne EN 145 09. Épaisseur 60 mm. Classement au feu Bs1 d0. Seuls les panneaux industriels lisses découpés et assemblés sur site seront acceptés. L'assemblage se fera par double emboîtement mâle-femelle et recouvrement. Toutes pièces d'assemblage et de finition soignée comprises, visserie inox. Montage étanche entre panneaux assuré par un joint silicone et un joint butyle Le type de panneaux proposé répondra aux contraintes sismiques exigibles selon la localisation du projet. Finitions : Plinthe : raccord cloisons/sol en plinthes PVC plein hauteur 100 mm, y compris pièces d'angles et fixations invisibles. Congés d'angles sans vis apparente. Si la configuration d'installation l'impose, une trappe de visite de plafond doit être prévue : dimensions 800 x 800 mm, huisserie monobloc PVC gris orage RAL 7040. Pose prise en pince, sur 100 mm réglable Y compris platines, chevêtres, entretoises, renforts et tout le nécessaire de fixation pour l'installation d'équipements suspendus.	85	160,00	13 600,00															
C6-2	PORTE VA-ET-VIENT LOCAL PRÉPARATIONS FROIDES Passage libre de 900 x 2000 mm Porte semi-isothermique, à un vantail. Vantail en tôle laquée PVC blanc lisse RAL 9010 anti-rayures. Isolation en polyuréthane injecté Avec oculus dimensions : 400 x 600 mm Montage sur cadre inox Montée sur charnières inox Sens d'ouverture de porte selon plan projet	2	1 541,00	3 082,00															

	DESCRIPTIF GÉNÉRAL	QUANTITÉ	PU	PT	Mono 220 V + T Puissance en kW	Tri 400 V+T+N Puissance en kW	PC : Prise de courant SC: Sortie de câble 3 ml	Hauteur du sol fini en m AP = au	Eau miltigée à 38°C	Eau Chaude	Eau Chaude Adoucie à 7°TH maxi	Eau froide	Eau Froide Adoucie à 7°TH maxi	Hauteur du sol fini en m	Vidange Ø en mm	Hauteur du sol fini en m AS = Au Sol	Vidange siphonnée sous dalle	Vidange haute f° <98°C	Débit en L/mn
C6-2'	CHÂSSIS VITRÉ OUVRANT COULISSANT A DEUX VANTAUX Dimensions : 1420 x 1320 mm Dimensions clair de vitrage : 1100 x 1000 mm Double vitrage feuilleté 33/2 + 10. Châssis isolant en aluminium laqué blanc à rupture thermique. Profilés de faible épaisseur et résistants- Entretien facile Montage sur panneau avec cornière de clippage- Pose sur panneau ép 60 mm. Fixations non apparentes	1	1 500,00	1 500,00															
C6-3	CHÂSSIS VITRÉ FIXE Dimensions : 1200 x 800 mm Dimensions clair de vitrage : 1030 x 630 mm Double vitrage argon feuilleté 33/2 + 10 - 2 faces Châssis isolant en aluminium laqué blanc à rupture thermique. Profilés de faible épaisseur et résistants- Entretien facile Montage sur panneau avec cornière de clippage- Pose sur panneau ép 60 mm. Fixations non apparentes	1	1 300,00	1 300,00															
C6-4	ÉVAPORATEUR PLAFONNIER LOCAL PRÉPARATIONS FROIDES Évaporateur de type cassette de réfrigération Murs, plafond isolés Température ambiante de 10 à 12 °C Silence de fonctionnement Inspection visuelle de l'ensemble de l'appareil est aisément réalisable. Écoulement des condensats par pompe de relevage intégrée Diffusion 4 cotés par volets réglables manuellement Régulation électronique gérant le démarrage et l'arrêt quotidien, les électrovannes, les ventilations, les cycles de dégivrage horloge temps réel, les alarmes, affichage grand écran, installé dans le local	1	4 500,00	4 500,00	2		SC	AP							40	2,4			
	PORTE PIVOTANTE POSITIVE CHAMBRE FROIDE MISE EN PLACE Passage libre de 800 x 2000 mm Porte isothermique pour chambre frigorifique de conservation avec fermeture centrale, à un vantail. Encadrement aluminium argent Décondamnation intérieure et fermeture à clé Les fermetures seront conformes aux réales de sécurité, avec décondamnation intérieure.	1	1 000,00	1 000,00															
	ÉVAPORATEUR DE CHAMBRE FROIDE MISE EN PLACE T + 0 à 2°C Évaporateur de type cubique ventilé à tube cuivre et ailettes alu au pas de 6,35mm Dégivrage électrique Carrosserie en tôle acier galvanisé, entièrement pré-laquée blanche. Batteries à ailettes en aluminium au profil sinusoïdal, associées à des tubes cuivre aux structures internes rainurées, surface de 10 m² au minimum. Un moteur ventilateur axial protégé par impédance, type fermé, classe E IP44, de diamètre 250mm, 240v. Ventilateurs assurant un débit adapté aux besoins Écoulement des condensats en cuivre, isolé, avec résistance électrique, à raccorder par manchon à lèvres, finition soignée Régulation de type pump down, Détendeur thermostatique Régulation électronique gérant l'électrovanne, ventilation, les cycles de dégivrage horloge temps réel, les alarmes, affichage grand écran, installé sur la chambre froide Y compris plafonnier d'éclairage LED, plage d'utilisation de -30 à +40°C., Allumage immédiat IP65 Classe Isolation II, commandé par capteur de présence Équipement à raccorder à la production frigorifique	1	1 600,00	1 600,00	1,6		SC	AP							40	1,6			
C6-23	RAYOONAGE EXISTANT Dim 950 x 460 x 1685 mm 4 niveaux Polymère	1	60,00	60,00															
C6-5	ARMOIRE DE STÉRILISATION Capacité : 12 couteaux Dimensions : 350 x 150 x 600 mm Puissance : 0,15 kW Avec fermeture à clé Construction en inox AISI 304 Tube UV fonctionnant par minuterie 120 minutes, avec coupure de sécurité à l'ouverture de la porte Lancement automatique du cycle IP24 Toit penté Panier inox amovible	1	300,00	300,00	0,15		PC	1,8											

	DESCRIPTIF GÉNÉRAL	QUANTITÉ	PU	PT	Mono 220 V + T Puissance en kW	Tri 400 V+T+N Puissance en kW	PC : Prise de courant SC: Sortie de câble 3 ml	Hauteur du sol fini en m AP = au plafond	Eau mitigée à 38°C	Eau Chaude	Eau Chaude Adoucie à 7°TH maxi	Eau froide	Eau Froide Adoucie à 7°TH maxi	Hauteur du sol fini en m	Vidange Ø en mm	Hauteur du sol fini en m AS = Au Sol	Vidange siphonnée sous dalle	Vidange haute f° <98°C	Débit en L/mn
C6-6	TIMBRE FROID 2 PORTES Dimensions : 1250 x 707 x 900 mm 2 portes GN 1/1 Plan de travail isolé adossé central Isolation d'une épaisseur de 60 mm. Groupe logé Évaporateur ventilateur traité anti corrosion Régulation électronique avec affichage digital et alarme basse et haute température Piètement inox réglable en hauteur Dotation à fournir avec le meuble réfrigéré : 4 niveaux de glissières par porte 8 Grilles inox GN 1/1	1	5 000,00	5 000,00	0,53		PC	0,6							40	0,2			
C6-7	COLLECTEUR À DÉCHETS Dimensions : 450 x 540 x 900 mm Capacité : 110 litres Avec couvercle + support sur la structure inférieure pour soutenir le sac (sac apparent) Structure tout inox, avec 2 roulettes et poignée	1	250,00	250,00															
C6-8	BATTEUR DE TABLE EXISTANT Dimensions : 360 x 530 x 580 mm Modèle de table Puissance : 0,6 kW en monophasé Marque SANTOS Modèle 10 litres	1	60,00	60,00	0,6		PC	1,2											
C6-9	TABLE DU CHEF SUSPENDUE Dim 2000 x 700 x 900 mm Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire Fixations invisibles Châssis inox soudé Dessus renforcé et insonorisé. Épaisseur tôle inox 1,5/10 Épaisseur plateau 40 mm Bords rayonnés tombés 3 plis Finition grain 220, ensemble poli et ébavuré Toutes les tables seront d'origine et de conception homogènes. Les finitions seront identiques pour l'ensemble de l'opération Dossieret arrière 100 x 20 mm, fermé aux extrémités Bac de chef : Aux dimensions de 400 x 400 x 250 mm. Encastré, soudé, rayonné et insonorisé Y compris, par bac : siphon Percement pour robinetterie sur plage fait d'usine Bac à droite Suspendue : Sur consoles en tube inox cintré avec vérins d'appui et de réglage. Nombre de consoles à adapter à la longueur de la table. Y compris: - 1 tiroir, cadre, bac GN 1/1 fournir amovible, façade - 1 structure GN 1/1 à 5 niveaux fixée en sous-face	1	2 530,00	2 530,00											50	0,5			
C6-10	ROBINET DE TABLE Robinet mélangeur monotrou à bec tube sur plage, débit 37l/min. Bec tube de 22 mm de diamètre orientable. Bec L 250 H 250 avec brise-jet et clapets anti-retour. Commande par têtes inusables à clapet guidé ¼ de tour hors d'eau, à pas rapides.	1	220,00	220,00						1/2		1/2		0,5					20
C6-11	ROBINET INFRA-ROUGE A commande non manuelle Fixé sur la plonge	1	237,00	237,00															
C6-12	ARMOIRE MURALE INOX Dim 1400 x 400 x 600	1	1 117,00	1 117,00															
C6-13	BATTEUR MÉLANGEUR 60 LITRES EXISTANT Puissance : 1,5 kW en Triphasé DITO SAMA BMX60S	1	800,00	800,00		1,5	SC	1,2											
C6-14	ECHELLE GASTRONORME GN1/1 Dimensions : 382 x 560 x 1640 mm (+ 70 mm avec butoirs) Conception en inox 304, structure en tubes soudés de 25 x 25 mm cintrés. Roulettes inox pivotantes diam 125 mm, chape polyamide, axe et billes inox avec butoirs annulaires en caoutchouc non tachant. Charge admissible jusqu'à 200 kg par chariot. 17 niveaux de glissières GN1/1 espacées de 77 mm, avec butées antichute	4	380,00	1 520,00															

	DESCRIPTIF GÉNÉRAL	QUANTITÉ	PU	PT	Mono 220 V + T Puissance en kW	Tri 400 V+T+N Puissance en kW	PC : Prise de courant SC: Sortie de câble 3 ml	Hauteur du sol fini en m AP = au plafond	Eau mitigée à 38°C	Eau Chaude	Eau Chaude Adoucie à 7°TH maxi	Eau froide	Eau Froide Adoucie à 7°TH maxi	Hauteur du sol fini en m	Vidange Ø en mm	Hauteur du sol fini en m AS = Au Sol	Vidange siphonnée sous dalle	Vidange haute p° <98°C	Débit en L/mn
C6-15	MEUBLE FERMÉ Dim 2000 x 700 x 900 mm Meuble dessous fermé 6 faces Portes coulissantes doublées avec contre pli de renfort. Portes suspendues sans rail inférieures. Un niveau d'étagère pleine et renforcée, réglable en hauteur Nombre de portes à adapter à la longueur du meuble Corps du meuble et poignées en retrait de l'aplomb du meuble Raccordements sanitaires Vide sanitaire invisible à l'arrière du meuble pour le passage des conduites. Ce vide est fermé sur les côtés par les joues latérales qui ont la profondeur totale du meuble.	1	2 500,00	2 500,00															
C6-16	ÉTAGÈRE MURALE Etagère murale sur crémaillères avec consoles spéciale en acier inoxydable 18/10 Etagère en tôle d'inox AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur avec dossier arrière de 40 mm, en retrait du mur. Poids jusqu'à 80 kg au mètre. Dim 1000 x 400 mm, 2 niveaux d'étagère	1	598,00	598,00															
C6-17	BALANCE DE CUISINE EXISTANTE PRO-COOKER Modèle 229841	1	20,00	20,00			PC	1,2											
C6-18	COUPE-LÉGUMES EXISTANT CL52 Triphasé	1	100,00	100,00		0,75	PC	1,2											
C6-19	CUITIER 4.5 LITRES EXISTANT ROBOT COUPE R4 Triphasé	1	100,00	100,00		0,9	PC	1,2											
C6-20	MIXER PLONGEANT Spécial pour petites préparations Dimensions: 535 mm x 78 mm de diamètre Vitesse variable, 2000 à 12500 trs/min Longueur 240 mm Cloche et couteau démontables Poids: 1,5 kg Puissance 290 Watts Y compris support mural inox Y compris accessoire émulsionneur Aéromix	1	360,00	360,00	0,3		PC	1,2											
C6-21	ARMOIRE POSITIVE 1 PORTE EXISTANTE Dimensions 760 x 830 x 2100 AMATIS Modèle 524210 Porte fûd	1	500,00	500,00	0,28		PC	1,9											
C6-22	ÉTAGÈRE MURALE Etagère murale sur crémaillères avec consoles spéciale en acier inoxydable 18/10 Etagère en tôle d'inox AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur avec dossier arrière de 40 mm, en retrait du mur. Poids jusqu'à 80 kg au mètre. Dim 2000 x 400 mm, 2 niveaux d'étagère	1	598,00	598,00															
	PREVOIR UN CANIVEAU DE SOL 400 X 400 MM DE COLLECTE DES EAUX DE LAVAGE DES SOLS	1																	
	PLONGE BATTERIE																		
C8-1	PLONGE SUSPENDUE Dim 800 x 700 x 900 mm Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire Fixations invisibles Châssis inox soudé Dessus renforcé et insonorisé. Epaisseur tôle inox 15/10 Epaisseur plateau 40 mm Bords rayonnés tombés 3 plis Finition grain 220, ensemble poli et ébavuré Toutes les tables seront d'origine et de conception homogènes. Les finitions seront identiques pour l'ensemble de l'opération Dossier arrière 100 x 20 mm, fermé aux extrémités Bords moulurés anti-ruissellement avec bords tombés de 40 mm et contre pli de 20 mm ébavurés Un bac de plonge : 600 x 500 mm Prondeur : 300 mm Insonorisé embouti incorporé et soudé à angles intérieurs rayonnés. Y compris, siphon Soudures propres, ébavurées et polies Suspendue : Sur consoles en tube inox cintré avec vérins d'appui et de réglage.	1	1 124,00	1 124,00											50	0,5			

	DESCRIPTIF GÉNÉRAL	QUANTITÉ	PU	PT	Mono 220 V + T Puissance en kW	Tri 400 V+T+N Puissance en kW	PC : Prise de courant SC: Sortie de câble 3 ml	Hauteur du sol fini en m AP = au plafond	Eau mitigée à 38°C	Eau Chaude	Eau Chaude Adoucie à 7°TH maxi	Eau froide	Eau Froide Adoucie à 7°TH maxi	Hauteur du sol fini en m	Vidange Ø en mm	Hauteur du sol fini en m AS = Au Sol	Vidange siphonnée sous dalle	Vidange haute f° <98°C	Débit en L/mn
C8-2	DOUCHETTE AVEC COL DE CYGNE Douchette mélangeuse, avec raccords flexibles 1/2 '' et clapets anti-retour NF intégré Combiné de prélavage complet avec colonne en laiton, collier de fixation murale réglable renforcé, ressort de guidage inox brillant réglable en hauteur. Flexible armé et douchette en 1/2''. Débit du col de cygne : 26L/min. Débit de la douchette : 12L/min. Avec col de cygne longueur 290 mm. Commande par mannette fil inusables Flexible armé de qualité alimentaire haute performance. Blindage en PVC sur la zone d'effort. Revêtement antislissures et sertissages inox. Ecroû tournant anti-torsion. Douchette 1/2'' en laiton massif avec protection thermique. Intensité et forme du jet réglable. Diffuseur avec buse antitartre. Manche recouvert de PVC antidérapant. Coloris noir. Résiste aux chocs thermiques 75°- 30 minutes	1	561,00	561,00						1/2		1/2		0,5					26
C8-3	LAVE-BATTERIE FRONTAL Dim 870 x 1017 x 1775 mm Equipé d'un condenseur de buées avec récupérateur d'énergie intégré. Adapté aux cuisines préparant des plats à la carte, grande variété de casseroles, poêles, saladiers et ustensiles. Lavage sur 2 niveaux. Y compris insert polyvalent pour bacs et vaisselle diverse. Y compris insert réglable pour bacs et casseroles. Y compris support pour rangement des accessoires Une palette de dérochage. Pré-raccordement d'usine pour branchement sur optimiseur	1	22 000,00	22 000,00		17	SC	0,6					3/4	0,2	50	AS		OUI	50
C8-4	CHARIOT DE SERVICE 3 PLATEAUX Dimensions : 900 x 600 x 1 017 mm 3 niveaux soudés dimensions des plateaux : 800 x 500 mm espacés de 280 mm Charge admissible : jusqu'à 200 kg Conception en Inox AISI 304 4 roulettes pivotantes de 125 mm de diamètre en polyamide dont 2 à freins et à pare-chocs ronds	1	380,00	380,00															
C8-5	CHARIOT PORTE-BACS GN Dim 1278 x 620 x 1754 mm Prévu pour égouttage et stockage des bacs GN, grilles et couvercles. Construction en acier inoxydable, structure tubulaire section 25 mm. Grilles amovibles en fil inox diam 6 et 4 mm. Barres d'arrêt escamotables. 4 roues pivotantes diam 125 mm à chape polyamide dont 2 à freins. Pare-chocs annulaire 4 niveaux espacés de 352 mm. Un des niveaux est escamotable pour un réglage en GN 2/1. Cadres de rangement au pas de 30 mm, 38 cases par niveau	1	1 800,00	1 800,00															
C8-6	RAYONNAGE EN DURALINOX MOBILE 1197 x 560 x 1800 mm 4 niveaux	1	842,00	842,00															
C8-7	LAVE-MAINS A COMMANDE FÉMORALE Dimensions : 440 x 335 x 540 mm Commande non manuelle, au genou, conception entièrement en acier inoxydable qualité alimentaire Dossieret hauteur 540 mm incliné Modèle eau froide, sans pré-mélangeur Siphon PVC Réglage d'usine 6 litres/minute Bouton poussoir temporisé	1	250,00	250,00								1/2		0,6	40	0,5			6
C8-8	POSTE DE LAVAGE MURAL Tuyau souple de 10 m sur enrouleur manuel Pistolet antichoc avec raccord rapide Fixation murale Filtre et clapet antiretour. Support en fil inox pour un bidon de produit de 5 l Réglage de la concentration des produits par buses Cache plastique de l'ensemble de l'appareil Système d'aspiration du produit par venturi. Mitigeur thermostatique professionnel à fournir avec la centrale pour une eau de 20 à 40 °C. Les mitigeurs type douche seront refusés.	1	PM						1/2					0,8					10
C8-9	COLLECTEUR A DÉCHETS Dimensions : 450 x 540 x 900 mm Capacité : 110 litres Avec couvercle + support sur la structure inférieure pour soutenir le sac (sac apparent) Structure tout inox, avec 2 roulettes et poignée	1	250,00	250,00															

	DESCRIPTIF GÉNÉRAL	QUANTITÉ	PU	PT	Mono 220 V + T Puissance en kW	Tri 400 V+T+N Puissance en kW	PC : Prise de courant SC: Sortie de câble 3 ml	Hauteur du sol fini en m AP = au plafond	Eau mitigée à 38°C	Eau Chaude	Eau Chaude Adoucie à 7°TH maxi	Eau froide	Eau Froid Adoucie à 7°TH maxi	Hauteur du sol fini en m	Vidange Ø en mm	Hauteur du sol fini en m AS = Au Sol	Vidange siphonnée sous dalle	Vidange haute f° <98°C	Débit en L/mn
C8-10	PORTE RACLETTES Dimensions : 460 x 65 x 55 mm Machoirs caoutchouc, capacité 4 raclettes tête en bas Bac de trempage rectangulaire de 26 litres, environ 50 cm de longueur, suspendu sur support mural en fil inox	1	250,00	250,00															
	PREVOIR UN CANIVEAU DE SOL 400 X 400 MM DE COLLECTE DES EAUX DE LAVAGE DES SOLS	1																	
	ZONE CUISSON																		
	PREVOIR DES PRISES DE COURANT SUPPLÉMENTAIRES AU DROIT DES PLANS DE TRAVAIL																		
C9-1	4 FOYERS INDUCTION 4 X 4 KW Dimensions : 800 x 900 x 600 mm Dimension de la plaque : 370 x 690 mm Puissance : 4 x 5 kW Plaque vitrocéramique épaisseur 6 mm Suspendu	1	11 700,00	11 700,00		20	SC	0,5											
C9-2	APPAREIL MULTIFONCTION 2 X 25 LITRES Capacité : 2 x 25 litres Dimensions : 1 100 x 950 x 1 100 mm Puissance : 21 kW Appareil de cuisson polyvalent et performant. Construction inox (intérieur et extérieur) Suspendu sur support du fabricant Cuve rayonnée et raccordée à la vidange pour l'évacuation des eaux de lavage/cuisson. Relevage des paniers de cuisson automatique Y compris une prise de courant intégrée, une douchette escamotable et une sonde à cœur 6 points. Doseur volumétrique d'eau. 7 groupes de process possibles Cuissons de nuit possible, avec traçabilité. Temps et températures calculés automatiquement et affichés en permanence Pré-raccordement d'usine pour branchement sur optimiseur	1	15 000,00	15 000,00		21 RJ 45	SC	0,4		3/4		3/4		0,4	50 + Caniveau 1100 x 400	0,2	OUI		
	PREVOIR UN CANIVEAU DE SOL 1100 X 400 MM DE SOUS L'APPAREIL MULTIFONCTIONS	1																OUI	
C9-3	APPAREIL MULTIFONCTION 100 LITRES A PRESSION Capacité : 100 litres soit 2 GN 1/1 Dimensions : 1 100 x 900 x 1 100 mm Puissance : 27 kW Appareil de cuisson polyvalent et performant. Construction inox (intérieur et extérieur) Kit de suspension murale Cuve rayonnée et raccordée à la vidange pour l'évacuation des eaux de lavage/cuisson. Relevage des paniers de cuisson automatique Y compris une prise de courant intégrée, une douchette escamotable et une sonde à cœur 6 points. Doseur volumétrique d'eau. 7 groupes de process possibles, mode friture débloqué. Cuissons de nuit possible, avec traçabilité. Temps et températures calculés automatiquement et affichés en permanence. Port Ethernet compris Pré-raccordement d'usine pour connexion à optimiseur Y compris: Equipement de base accessoires : Pelle de 33 cm de largeur, 2 paniers de pochage, 2 grilles de fond de cuve, 1 bras de relevage, 1 égouttoir, 1 éponge	1	18 000,00	18 000,00		27 RJ 45	SC	0,4		3/4		3/4		0,4	50 + Caniveau 800 x 400	0,2	OUI		
	PREVOIR UN CANIVEAU DE SOL 400 X 800 MM DE SOUS L'APPAREIL MULTIFONCTIONS	1																OUI	
C9-4	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 10 NIVEAUX GN1/1 Capacité : 10 niveaux gastronomes 1/1 Capacité de chargement : 10 plaques ou 10 bacs, soit 11 niveaux Dimensions : 1 000 x 800 x 1 000 mm Espacement : minimum 68 mm Puissance électrique : 16 kW Fonctions air pulsé/vapeur/mixte et régénération Production de vapeur combinée, par injection à production instantanée équipée d'une soupape de sécurité et manette de vidange et par chaudière Écran couleur, touches programmables, utilisation simple et intuitive Construction acier inoxydable AISI 304 sans vis apparente Porte à double vitrage Sens de ferrage de porte selon plan projet Eclairage LED protégé Système de nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson Douchette avec enrouleur intégré avec clapet anti-retour Pré-raccordement d'usine pour branchement sur optimiseur Sur support sur pieds	1	13 500,00	13 500,00		16	SC	0,6				3/4		0,6	50	0,2	OUI		
																		OUI	

	DESCRIPTIF GÉNÉRAL	QUANTITÉ	PU	PT	Mono 220 V + T Puissance en kW	Tri 400 V+T+N Puissance en kW	PC : Prise de courant SC: Sortie de câble 3 ml	Hauteur du sol fini en m AP = au plafond	Eau mitigée à 38°C	Eau Chaude	Eau Chaude Adoucie à 7°TH maxi	Eau froide	Eau froide Adoucie à 7°TH maxi	Hauteur du sol fini en m	Vidange Ø en mm	Hauteur du sol fini en m AS = Au Sol	Vidange siphonnée sous dalle	Vidange haute f° <98°C	Débit en L/mn
	SUPPORT FOUR SUR PIEDS EXISTANT	1																	
C9-5	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 20 NIVEAUX GN1/1 Capacité : 20 niveaux gastronomes 1/1 Capacité de chargement : 20 plaques ou 20 bacs, soit 21 niveaux Dimensions : 1 100 x 800 x 2 000 mm Espacement : minimum 68 mm Puissance électrique : 35 kW Fonctions air pulsé/vapeur/mixte et régénération Production de vapeur combinée, par injection à production instantanée équipée d'une soupape de sécurité et manette de vidange et par chaudière Écran couleur, touches programmables, utilisation simple et intuitive Construction acier inoxydable AISI 304 sans vis apparente Porte à double vitrage Sens de ferrage de porte selon plan projet Éclairage LED protégé Système de nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson Douchette avec enrouleur intégré avec clapet anti-retour Y compris un chariot de four Pré-raccordement d'usine pour branchement sur optimiseur	1	19 830,00	19 830,00		37	SC	0,6					3/4	0,6	Caniveau	AS	OUI		
	PREVOIR UN CANIVEAU DE SOL 200 x 200 MM DE SOUS LE FOUR MIXTE 20 NVX	1																	
C9-6	TIMBRE FROID 3 PORTES Dimensions : 1560 x 707 x 900 mm 3 portes GN 1/1 Plan de travail isolé adossé central Isolation d'une épaisseur de 60 mm. Arrière inox Groupe logé Évaporateur ventilateur traité anti corrosion Régulation électronique avec affichage digital et alarme basse et haute température Piètement inox réglable en hauteur Dotation à fournir avec le meuble réfrigéré : 4 niveaux de glissières par porte 8 Grilles inox GN 1/1	1	5 000,00	5 000,00	0,53		PC	0,6							40	0,2			
C9-7	ETAGERE CENTRALE Dim 1560 x 300 mm Suspendue au plafond	1	850,00	850,00	2 x 1,5		PC	AP											
C9-8	BALANCE DE CUISINE Dim 200 x 140 Capacité 5 kg précision 1 g Fonctionnement à pile. Avec tare et unités grammes, litres. Construction inox	1	45,00	45,00															
C9-9	COLLECTEUR A DÉCHETS Dimensions : 450 x 540 x 900 mm Capacité : 110 litres Avec couvercle + support sur la structure inférieure pour soutenir le sac (sac apparent) Structure tout inox, avec 2 roulettes et poignée	1	155,00	155,00															
C9-13	TIMBRE FROID 2 PORTES Dimensions : 1560 x 707 x 900 mm 2 portes GN 1/1 Plan de travail isolé adossé central Isolation d'une épaisseur de 60 mm. Arrière inox Groupe logé Évaporateur ventilateur traité anti corrosion Régulation électronique avec affichage digital et alarme basse et haute température Piètement inox réglable en hauteur Dotation à fournir avec le meuble réfrigéré : 4 niveaux de glissières par porte 8 Grilles inox GN 1/1	1	5 000,00	5 000,00	0,53		PC	0,6							40	0,2			

	DESCRIPTIF GÉNÉRAL	QUANTITÉ	PU	PT	Mono 220 V + T Puissance en kW	Tri 400 V+T+N Puissance en kW	PC : Prise de courant SC: Sortie de câble 3 ml	Hauteur du sol fini en m AP = au plafond	Eau mitigée à 38°C	Eau Chaude	Eau Chaude Adoucie à 7°TH maxi	Eau froide	Eau Froide Adoucie à 7°TH maxi	Hauteur du sol fini en m	Vidange Ø en mm	Hauteur du sol fini en m AS = Au Sol	Vidange siphonnée sous dalle	Vidange haute f° <98°C	Débit en L/mn
C9-15	ARMOIRE DE STÉRILISATION Capacité : 12 couteaux Dimensions : 350 x 150 x 600 mm Puissance : 0,15 kW Avec fermeture à clé Construction en inox AISI 304 Tube UV fonctionnant par minuterie 120 minutes, avec coupure de sécurité à l'ouverture de la porte Lancement automatique du cycle IP24 Toit penté Panier inox amovible	1	300,00	300,00	0,15		PC	1,8											
C9-16	CUTTER MÉLANGEUR 2,9 LITRES Capacité cuve : 2,9 litres Capacité liquide : 2,2 litres Dimensions : 210 x 280 x 400 mm Cuve toute inox avec une poignée Couvercle transparent et étanche équipé d'un racleur de cuve et d'une ouverture pour ajout d'ingrédient en cours d'utilisation Couvercle, cuve et rotor-couteau facilement démontable et lavable au lave-vaisselle Moteur asynchrone de 0,7 kW en monophasé Couteau inox avec lames micro-dentées Vitesse de travail : 3 000 tours par minute	1	1 500,00	1 500,00	0,7		PC	1,2											
C9-17	CELLULE DE REFOIDISSEMENT RAPIDE 80 KG Capacité refroidissement : 80 kg par cycle +63°/+10°C Capacité chariots : 1 chariot GN1/1 Compatibilité chariot des fours mixtes et cellule de refroidissement rapide. Les chariots de four pourront être introduits dans la cellule de refroidissement. Dimensions : 930 x 1040 x 2250mm Puissance : 3,4 kW en monophasé Construction monobloc tout inox AISI 304 (intérieur et extérieur) isolée de 83 mm en mousse polyuréthane haute densité, sol inox isolé épaisseur 18 mm, dans un décaissé Angles intérieures arrondis Une porte, sens de ferrage selon plan projet, équipée d'un joint magnétique démontable sans outil Évaporateur traité anticorrosion à ailettes horizontales Écoulement direct des eaux de condensat Sans groupe, avec détendeur Régulation électronique à affichage digital dans la porte à hauteur des yeux Décondensation intérieure Pilotage par minuterie et/ou sonde à piquer	1	11 000,00	11 000,00	3,4		SC	2,2						40 + caniveau		AS	OUI		
	PREVOIR UN CANIVEAU DE SOL 1000 x 250 MM DEVANT LA CELLULE	1																	
C9-18	ECHELLE GASTRONORME GN1/1 Dimensions : 382 x 560 x 1440 mm (+ 70 mm avec butoirs) Conception en inox 304, structure en tubes soudés de 25 x 25 mm cintrés. Roulettes inox pivotantes diam 125 mm, chape polyamide, axe et billes inox avec butoirs annulaires en caoutchouc non tachant. Charge admissible jusqu'à 200 kg par chariot. 17 niveaux de glissières GN1/1 espacées de 77 mm, avec butées antichute	1	380,00	380,00															
VARIANTE NON TOTALISÉE	FOUR ÉLECTRIQUE A PIZZA 60 X 60 X 2 CHAMBRES Dim 850 x 920 x 688 mm + support spécial Puissance 8,4 kW 2 chambres de cuisson soit 2 x 4 pizzas de diam 30 cm en capacité de chargement Sole en pierre réfractaire 2 portes avec poignée sur toute la largeur et vitrage en verre trempé Éclairage intérieur protégé Thermostat jusqu'à 450°C, montée en température rapide. 40 minutes max pour atteindre 350 °C en début de service	1	6 600,00	Variante		8,4	SC	1,2											
C9-19	ARMOIRE MOBILE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE CHAUD Dimensions : 528 x 821 x 1844 mm Capacité : 20 niveaux GN1/1 espacés de 71 mm Puissance : raccordement monophasé 1,22 kW Construction inox emboutie et monobloc avec angles arrondis Une porte isolée pleine Indice de protection : IP25 compatible lavages aux jets basse pression Tableau de commande en façade marche/arrêt + hygrométrie contrôlée 4 roulettes dont 2 avec freins chape inox diam 125 mm avec butoirs antichocs Conformité NF hygiène alimentaire	2	6 300,00	12 600,00	1,25		PC	1,2											

	DESCRIPTIF GÉNÉRAL	QUANTITÉ	PU	PT	Mono 220 V + T Puissance en kW	Tri 400 V+T+N Puissance en kW	PC : Prise de courant SC: Sortie de câble 3 ml	Hauteur du sol fini en m AP = au plafond	Eau mitigée à 38°C	Eau Chaude	Eau Chaude Adoucie à 7°TH maxi	Eau froide	Eau froide Adoucie à 7°TH maxi	Hauteur du sol fini en m	Vidange Ø en mm	Hauteur du sol fini en m AS = Au Sol	Vidange siphonnée sous dalle	Vidange haute f° <98°C	Débit en L/mn
C9-20	MIXER PLONGEANT Capacité : 100 litres Dimensions : 180 x 130 x 850 mm Longueur manche : 450 mm Puissance : 0,5 kW Vitesse : 9 500 tours par minute Spécial usage intensif Vitesse variable	1	450,00	450,00	0,5		PC	1,2											
C9-21	CHARIOT DU CHEF Dim 590 x 690 x 1750 mm Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire 1 cadre glissières 7 niveaux GN 1 plan de travail avec plaque polyéthylène 1 support 6 bacs à épices 1/6 , y compris bacs prof 100 mm 1 boîte à couteaux latérale 1 tringle porte-accessoires Mobile, sur 4 roues pivotantes diam 125 mm	1	1 800,00	1 800,00															
C10-1	DÉGAGEMENT POSTE DE LAVAGE MURAL Tuyau souple de 10 m sur enrouleur manuel Pistolet antichoc avec raccord rapide Fixation murale Filtre et clapet antiretour. Support en fil inox pour un bidon de produit de 5 l Réglage de la concentration des produits par buses Cache plastique de l'ensemble de l'appareil Système d'aspiration du produit par venturi. Mitigeur thermostatique professionnel à fournir avec la centrale pour une eau de 20 à 40 °C. Les mitigeurs type douche seront refusés.	1	PM						1/2					0,8					10
	PREVOIR UN CANIVEAU DE SOL 400 X 400 MM DE COLLECTE DES EAUX DE LAVAGE DES SOLS	1																	
	ZONE DE DISTRIBUTION																		
S1-1	CHARIOT A NIVEAU CONSTANT À PLATEAUX Capacité : 140 plateaux Dimensions : 815 x 545 x 930 mm Charge : 150 kg Construction tout inox AISI 304 4 roues pivotantes diamètre 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein	4	900,00	3 600,00															
S1-2	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES Dimensions : 460 x 950 x 900 mm Capacité : 120 assiettes minimum Puissance : 0,9 kW Construction inox AISI 304 A niveau constant Régulation thermostatique Isolé Avec 2 couvercles transparents 4 roulettes dont 2 à freins	3	1 100,00	3 300,00	0,9		PC	1,2											
S1-3	VITRINE REFRIGEREE Dim 1600 x 780 x 635 mm Dim du meuble 2270 x 1100 x 900 mm Capacité 4 GN 1/1 La cuve est ventilée, profondeur 100 mm 3 niveaux de présentation à hauteur réglable Arrière fermé poli miroir, chargement par l'avant Encastree dans un meuble avec plan faisant rampe à plateaux, y compris inserts laiton	2	15 388,00	30 776,00	2		SC	0,6							40	0,4			
S1-4	SALAD'BAR Dim 2095 x 780 x 350 mm Dim du meuble 2595 X 1380 X 900 MM Capacité : 6 bacs GN1/1 Dimensions : 2 100 x 820 x 900 mm Cuve réfrigérée en froid ventilé, évaporateur relevable traité anti-corrosion. Fond de cuve et gaines amovibles pour le nettoyage Encastree dans un meuble avec plan faisant rampe à plateaux, y compris inserts laiton Régulation à affichage digital et horloge de dégivrage intégrée Pare haleine galbé double face Éclairage LED étanche	1	12 800,00	12 800,00	3		SC	AS							40	AS			

	DESCRIPTIF GÉNÉRAL	QUANTITÉ	PU	PT	Mono 220 V + T Puissance en kW	Tri 400 V+T+N Puissance en kW	PC : Prise de courant SC: Sortie de câble 3 ml	Hauteur du sol fini en m AP = au plafond	Eau mitigée à 38°C	Eau Chaude	Eau Chaude Adoucie à 7°TH maxi	Eau froide	Eau Froid Adoucie à 7°TH maxi	Hauteur du sol fini en m	Vidange Ø en mm	Hauteur du sol fini en m AS = Au Sol	Vidange siphonnée sous dalle	Vidange haute f <98°C	Débit en L/mm
S1-5	ARMOIRE MOBILE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE FROID Dimensions : 522 x 815 x 1750 mm Capacité : 15 niveaux GN1/1 espacés de 71 mm Puissance : raccordement monophasé 0,23 kW Groupe froid embarqué Froid ventilé. Réceptacle de récupération des eaux de condensation en partie basse de l'armoire, capacité jusqu'à 2 litres Construction inox emboutie Une porte isolée pleine Indice de protection : IP25 compatible lavages aux jets basse pression Tableau de commande en façade marche/arrêt Régulation de la température au degré près, de 1 à 8°C Traçabilité des températures des cycles de maintien 4 roulettes dont 2 avec freins chape inox diam 125 mm avec butoirs antichocs Grande poignée de manutention	2	7 200,00	14 400,00	0,23		PC	1,2											
	COMPTOIR CHAUD EXPRESS ET GRILLADES																		
S2-1	VITRINE REFRIGÉRÉE Dim 798 x 780 x 635 mm Capacité 2 GN 1/1 La cuve est ventilée, profondeur 100 mm 3 niveaux de présentation à hauteur réglable Arrière portes battantes Encastrée dans un meuble avec plan faisant rampe à plateaux, y compris inserts laiton	1	7 874,00	7 874,00	1,5		SC	AS											
S2-2	PLAQUE DE MAINTIEN AU CHAUD Dim 879 X 640 X 110 MM Capacité : 2 bacs GN1/1 Dessus de plaques chauffantes en verre trempé vitrifié avec résistances intégrées Isolation par laine de roche Régulation par thermostat tactile, horloge de démarrage différé Rampe avec 2 lampes chauffantes halogène sur superstructure Pare-haleine en verre trempé de 6 mm d'épaisseur, à angles arrondis et chanfreinés, et composé d'une poutre de section 120 x 45 mm sur deux montants, hauteur max. 530 mm. Encastrée dans un meuble avec plan faisant rampe à plateaux, y compris inserts laiton	1	3 548,00	3 548,00	1,7		SC	AS											
S2-3	BAIN MARIE À AIR Dim 1350 x 840 x 900 mm Capacité : 3 bacs GN1/1 Chauffage en sous face de la cuve par résistance à ailettes blindées en acier inox Isolation par laine de roche Régulation par thermostat tactile, horloge de démarrage différé Présentoir infra-rouge, 2 colonnette en tube brossé avec embase rayonnée. Tablette en verre trempé de 6 mm, avec pare-haleine de 500 mm. Générateurs céramique infra-rouge intégrés en sous-face de la traverse inox support tablette. Encastrée dans un meuble avec plan faisant rampe à plateaux, y compris inserts laiton Dispositif à prévoir d'usine pour raccordement sur optimiseur d'énergie	1	4 116,00	4 116,00	4,5		SC	AS											
S2-4	MEUBLE SUR MESURE Dim 3860 x 1160 x 900 mm Structure tubulaire tout inox avec Plan granit Découpe pour encastrément des éléments techniques et panneau de commandes. Insert inox faisant rampe habillage périphérique en stratifié décor Intégration d'un soubassement réfrigéré Mobile 2 portes groupe logé, mise en place poste grillade et frites y compris 3 PC monophasé Forme en extrémité adaptée au logement d'un chariot chauffe assiette	1	8 000,00	8 000,00	3 x 1,5		PC	0,8											

	DESCRIPTIF GÉNÉRAL	QUANTITÉ	PU	PT	Mono 220 V + T Puissance en kW	Tri 400 V+T+N Puissance en kW	PC : Prise de courant SC: Sortie de câble 3 ml	Hauteur du sol fini en m AP = au plafond	Eau mitigée à 38°C	Eau Chaude	Eau Chaude Adoucie à 7°TH maxi	Eau froide	Eau froide Adoucie à 7°TH maxi	Hauteur du sol fini en m	Vidange Ø en mm	Hauteur du sol fini en m AS = Au Sol	Vidange siphonnée sous dalle	Vidange haute f° <98°C	Débit en L/mn
S2-5	FRITEUSE ÉLECTRIQUE 20 LITRES HAUT RENDEMENT Capacité : 20 litres une cuve Rendement : 50/60 kg par heure de frites surgelées 6 x 6 Puissance : 20 kW Dimensions : 400 x 800 x 900 mm Structure supérieure monobloc, cuve à fond incliné avec zone froide panache et zone de foisonnement. Chauffage par résistances blindées inox adaptées à l'huile, montée en température progressive, programme de dégivrage des huiles Résistances articulées relevables pour le nettoyage avec coupure électrique en mode relevé Relevage automatique des paniers par minuterie Dessous fermé par porte à fermeture mécanique, bac de récupération Fournir un panier dim 360 x 285 x 135 mm Piètement : pieds hauteur 150 mm, en tube acier inox 18-10 avec embases réglables Couvercle amovible en tôle inox Dispositif à prévoir d'usine pour raccordement sur optimiseur d'énergie	1	9 000,00	9 000,00		20	SC	0,6											
S2-6	PLANCHA ÉLECTRIQUE Dim 400 x 800 x 900 mm Puissance : 5 kW Dimensions : 500 x 800 x 900 mm Dessus formant goutte périphérique avec bonde de trop plein Tiroir de propreté et de récupération des jus Plaque lisse inox spécial 18-10 de 15 mm d'épaisseur Dessous ouvert Fournir une raclette Commandes en retrait de la façade Piètement : pieds hauteur 150 mm embases réglables	1	5 000,00	5 000,00		5	SC	0,6											
S2-7	MODULE NEUTRE Dim 300 x 800 x 900 mm Sur placard fermé	2	1 200,00	2 400,00															
	COMPTOIR CHAUD PLATS A THEMES																		
S3-1	PLAQUE DE MAINTIEN AU CHAUD Dim 879 X 640 X 110 MM Capacité : 2 bacs GN1/1 Dessus de plaques chauffantes en verre trempé vitrifié avec résistances intégrées Isolation par laine de roche Régulation par thermostat tactile, horloge de démarrage différé Rampe avec 2 lampes chauffantes halogène sur superstructure Pare-haleine en verre trempé de 6 mm d'épaisseur, à angles arrondis et chanfreinés, et composé d'une poutre de section 120 x 45 mm sur deux montants, hauteur max. 530 mm. Encastree dans un meuble avec plan faisant rampe à plateaux, y compris inserts laiton	1	3 548,00	3 548,00	1,7		SC	AS											
S3-2	BAIN MARIE À AIR Dim 1525 x 640 x 330 mm Capacité : 4 bacs GN1/1 Chauffage en sous face de la cuve par résistance à ailettes blindées en acier inox Isolation par laine de roche Régulation par thermostat tactile, horloge de démarrage différé Présentoir infra-rouge, 2 colonnette en tube brossé avec embase rayonnée, Tablette en verre trempé de 6 mm, avec pare-haleine de 500 mm. Générateurs céramique infra-rouge intégrés en sous-face de la traverse inox support tablette. Encastree dans un meuble avec plan faisant rampe à plateaux, y compris inserts laiton Dispositif à prévoir d'usine pour raccordement sur optimiseur d'énergie	1	5 146,00	5 146,00	7		SC	AS											
S3-3	MEUBLE SUR MESURE Dim 3260 x 1160 x 900 mm Structure tubulaire tout inox avec Plan granit Découpe pour encastrement des éléments techniques et panneau de commandes. Insert inox faisant rampe habillage périphérique en stratifié décor y compris 1 PC monophasé	1	8 000,00	8 000,00	1,5		PC	0,8											

	DESCRIPTIF GÉNÉRAL	QUANTITÉ	PU	PT	Mono 220 V + T Puissance en kW	Tri 400 V+T+N Puissance en kW	PC : Prise de courant SC: Sortie de câble 3 ml	Hauteur du sol fini en m AP = au plafond	Eau mitigée à 38°C	Eau Chaude	Eau Chaude Adoucie à 7°TH maxi	Eau froide	Eau Froide Adoucie à 7°TH maxi	Hauteur du sol fini en m	Vidange Ø en mm	Hauteur du sol fini en m AS = Au Sol	Vidange siphonnée sous dalle	Vidange haute f <98°C	Débit en L/mn
S3-4	MEUBLE CAISSE Conception sur mesure Dim 2500 x 1770 x 900 mm Structure tubulaire tout inox avec Plan granit Insert inox faisant rampe Habillage périphérique en stratifié décor y compris 8 PC monophasé+ 4 RJ 45 Forme en extrémité adaptée à la fonction 1 repose pieds 1 tiroir fermant à clé	1	4 000,00	4 000,00	8 X 16A + 4 X RJ45		SC	AS											
S3-6	MEUBLE COMPLEMENTAIRE ANIMATION Dim 830 x 750 x 900 mm Habillage sur 3 côtés, 1 côté adossé au mur Dessus granit, habillage identique à l'ensemble des meubles de self	2	2 800,00	5 600,00															
LAVERIE VAISSELLE																			
LA-1	CONVOYEUR POLYCORD EXISTANT Dim 4700 + virage à 90° + 1760 + 2165 x 480 mm Avec poste de tri des déchets 3 TVO A déposer avec soin, à stocker et à réinstaller après travaux	1	1 500,00	1 500,00															
LA-2	TABLE DE LAVERIE A ROULEAUX EXISTANT Dim 2950 + courbe à rouleaux à 90° de 900 + 900 amovible x 600 mm A déposer avec soin, à stocker et à réinstaller après travaux	1	1 000,00	1 000,00											Caniveau				
	CHARGEUR D'ANGLE 90° EXISTANT Dim 700 x 700 mm	1	500,00	500,00						1/2		1/2		0,5					17
LA-10	DOUCHETTE AVEC COL DE CYGNE Douchette mélangeuse et clapets anti-retour NF intégré Combiné de prélavage complet . Débit du col de cygne : 26L/min. Débit de la douchette : 12L/min. Avec col de cygne longueur 290 mm. Commande par mannette fil inusables Résiste aux chocs thermiques 75°- 30 minutes	1	561,00	561,00						1/2		1/2		0,5					45
LA-3	LAVE-VAISSELLE CONVOYEUR AUTOMATIQUE POUR CASIERS EXISTANT Marque HOBART Modèle CN-E-A-E1-CDS,C20 Droite gauche Dim 2700 x 872 x 2150 mm A déposer soigneusement et à stocker pendant les travaux A réinstaller à l'identique après travaux Y compris raccordement et toutes fournitures Dispositif à rajouter pour raccordement sur optimiseur d'énergie	1	4 000,00	4 000,00		27,65	SC	0,6			3/4		3/4	0,2	Caniveau	AS	OUI		
LA-4	TABLE DE SORTIE A ROULEAUX EXISTANTE A réinstaller à l'identique après travaux Y compris raccordement et toutes fournitures	1	3 500,00	3 500,00														OUI	
LA-5	POSTE DE LAVAGE MURAL Tuyau souple de 10 m sur enrouleur manuel Pistolet antichoc avec raccord rapide Fixation murale Filtre et clapet antiretour. Support en fil inox pour un bidon de produit de 5 l Réglage de la concentration des produits par buses Cache plastique de l'ensemble de l'appareil Système d'aspiration du produit par venturi. Mitigeur thermostatique professionnel à fournir avec la centrale pour une eau de 20 à 40 °C. Les mitigeurs type douche seront refusés.	1	PM						1/2					0,8					10
LA-6	LAVE-MAINS A COMMANDE FÉMORALE Dimensions : 440 x 335 x 540 mm Commande non manuelle, au genou, conception entièrement en acier inoxydable qualité alimentaire Dossieret hauteur 540 mm incliné Modèle eau froide, sans pré-mélangeur Siphon PVC Réglage d'usine 6 litres/minute Bouton poussoir temporisé	1	250,00	250,00								1/2		0,6	40	0,5			6
LA-7	PORTE RACLETES Dimensions : 460 x 65 x 55 mm Machoirs caoutchouc, capacité 4 raclettes tête en bas Bac de trempage rectangulaire de 26 litres, environ 50 cm de longueur, suspendu sur support mural en fil inox	1	250,00	250,00															
LA-8	LAVE-VERRES EXISTANT Dim 440 x 550 x 700 mm Marque BONNET Modèle EOLYA CHRISTAL 40 de 2012 Monophasé 16A 3,45 kW	1	500,00	500,00	3,45		SC	1,2			1/2		1/2		40	0,5			
LA-9	TABLE MOBILE 600 X 600 X 700	1	850,00	850,00															
SALLE A MANGER DEGAGEMENT																			

	DESCRIPTIF GÉNÉRAL	QUANTITÉ	PU	PT	Mono 220 V + T Puissance en kW	Tri 400 V+TN Puissance en kW	PC : Prise de courant SC: Sortie de câble 3 ml	Hauteur du sol fini en m AP = au plafond	Eau mitigée à 38°C	Eau Chaude	Eau Chaude Adoucie à 7°TH maxi	Eau froide	Eau Froid Adoucie à 7°TH maxi	Hauteur du sol fini en m	Vidange Ø en mm	Hauteur du sol fini en m AS = Au Sol	Vidange siphonnée sous dalle	Vidange haute f° <98°C	Débit en L/mn
R1-1	FOUR A MICRO-ONDES - CAFETERIA Dimensions : 520 x 456 x 312 mm Capacité : 25 litres Puissance : 1,6 kW Conception tout inox Y compris : Etagère de support	1	450,00	450,00	1,6		PC	1,4											
R1-2	DISTRIBUTEUR DE GLAÇONS ET D'EAU Dim 350 x 585 x 695 mm Groupe logé au R290 retrofitement à air Distribution d'eau uniquement, d'eau et de glaçons, ou glaçons seuls. Stockage de 2 kg et production de 60 kg sur 24 h. Raccordement rapide Puissance 300 Watts en monophasé Y compris kit de filtration, inférieur à 1/2 micron, certifié NSF Dim 152 x 254 x 533 mm	1	5 100,00	5 100,00			PC	0,6				1/2		0,6		40	0,5		
R1-3	DISTRIBUTEUR A VERRES Dimensions : Structure tubulaire diam 38 mm avec embase rayonnée, sans pièce de liaison apparente sur le meuble 6 Niveaux de glissières pour casiers à verres 500 x 500 mm (30 verres par niveau)	2	2 800,00	5 600,00															
R1-4	REFROIDISSEUR À CARAFES Capacité : 150 litres par heure Dimensions : 400 x 415 x 1420 mm Carrosserie inox, avec protection sanitaire devant les becs en plexiglas. Cuvette plateau servant à poser les carafes pour le remplissage. Tirage par deux boutons 3 positions. Eau plate et eau gazeuse	2	3 500,00	7 000,00	0,8		PC	0,6				1/2		0,6		40	0,6		
	PREVOIR UN CANIVEAU DE SOL 400 X 400 MM DE COLLECTE DES EAUX DE LAVAGE DES SOLS	1																	
	PRODUCTION FRIGORIFIQUE																		
	GROUPE FROID INDÉPENDANT POSITIF Groupe indépendant de type hermétique à piston, fonctionnant au gaz frigorigène sans CFC ni HCFC conforme aux réglementations actuelles GWP inf. à 1500 Posé en local sous-sol sur châssis métallique mural adapté sur cloison traversante	4	4 500,00	18 000,00		9,8	SC	AS											A laisser à l'air libre en extérieur ou avec gainage entrée / sortie d'air
	GROUPE FROID INDÉPENDANT NÉGATIF Groupe indépendant de type hermétique à piston, fonctionnant au gaz frigorigène sans CFC ni HCFC conforme aux réglementations actuelles GWP inf. à 1500 Posé en local sous-sol sur châssis métallique mural adapté sur cloison traversante	1	10 000,00	10 000,00	1,6		SC	AS											A laisser à l'air libre en extérieur ou avec gainage entrée / sortie d'air
	PRODUCTION DE FROID POUR CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE Dim 1174 x 654 x 837 mm Niveau sonore: 39 dB(A) Poids 74 Kg L'ensemble comprendra 1 compresseur Scroll Copeland, une installation sur plots antivibratoires en caoutchouc, équipé de : Vannes d'aspiration et de refoulement, vannes avec connexions, résistance de carter, protections de température, voyant niveau huile, les amortisseurs de vibrations sur les lignes d'aspiration et de refoulement, variation de fréquence Une armoire électrique intégrée câblée avec tous les organes de commande et de protection de : sectionneur général avec commande extérieure cadenassable, protection électrique compresseur, contacteur compresseur, relais alarmes, bornier, circuit auxiliaire (230V). Régulation électronique gérée par automate Equipements : Batterie condenseur avec filtre de protection, réservoir de liquide, soupape de sécurité, filtre deshydrateur avec voyant et vanne départ liquide, pressostat HP général à réarmement manuel, pressostat HP à réarmement automatique prérègle par compresseur, pressostat BP général à réarmement automatique prérègle et variateur de vitesse pour les moteurs de ventilateurs condenseur, séparateur d'huile Raccordement en triphasé Mode fonctionnement secours de type électromécanique Puissance à calculer en adéquation avec le modèle de cellule proposé Fonctionnement à température extérieure jusqu'à 42°C Gaz réfrigérant affichant un GWP (Global Warming Power) inférieur à 1500	1	8 600,00	8 600,00	1,6		SC	AS											A laisser à l'air libre en extérieur ou avec gainage entrée / sortie d'air

	DESCRIPTIF GÉNÉRAL	QUANTITÉ	PU	PT	Mono 220 V + T Puissance en kW	Tri 400 V+T+N Puissance en kW	PC : Prise de courant SC: Sortie de câble 3 ml	Hauteur du sol fini en m AP = au plafond	Eau mitigée à 38°C	Eau Chaude	Eau Chaude Adoucie à 7°TH maxi	Eau froide	Eau Froide Adoucie à 7°TH maxi	Hauteur du sol fini en m	Vidange Ø en mm	Hauteur du sol fini en m AS = Au Sol	Vidange siphonnée sous dalle	Vidange haute f <98°C	Débit en L/mn
	DETECTION DE FUITES FRIGORIGENES Il sera mis en place un détecteur de fuites frigorigènes en partie basse du local, qui donnera le contact marche forcée à l'extraction, débit de 5000 m3/h. Raccordement électrique de ce détecteur sera prévue au présent lot. La gaine d'extraction, ainsi que la grille extérieure, le ventilateur et tous accessoires, sont prévus au lot ventilation, ainsi que l'alimentation électrique du ventilateur Le détecteur de fuite est à raccorder au système d'enregistrement des températures. Il donnera l'alarme en temps réel.	1	900,00	900,00		0,5	SC	0,5											
	ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE Système filaire Composé d'un afficheur tactile en couleur qui permet de visualiser le tracé des courbes, zoom et curseur tactile Une sortie d'alarme par relais 1A Fonctionne sans l'ajout d'un PC Données pouvant être relevées directement sur clé USB, sortie possible sur PC via une prise RJ 45. Fréquence de relevé jusqu'à 1 x par minute, archivage jusqu'à 1 an. Envoi d'alarme par mail, par SMS et par appel téléphonique Liste non exhaustive : - toutes les chambres froides - la cellule de refroidissement - les locaux rafraichis	1	3 600,00	3 600,00	2 + RJ 45		SC	1,8											
BU-1	CLOISON SEPARATION BUREAU DU CHEF	7	200,00	1 400,00															
BU-2	CHÂSSIS VITRÉ FIXE Dimensions : 1200 x 800 mm Dimensions clair de vitrage : 1030 x 630 mm Double vitrage argon feuilleté 33/2 +10 - 2 faces Châssis isolant en aluminium laqué blanc à rupture thermique. Profilés de faible épaisseur et résistants- Entretien facile Montage sur panneau avec cornière de clippage- Pose sur panneau ép 60 mm. Fixations non apparentes	1	1 300,00	1 300,00															
BU-3	PORTIE BATTANTE	1	1 000,00	1 000,00															
	Installation	Forfait	18 000,00	18 000,00															
	Dépose-stockage	Forfait	5 000,00	5 000,00															
	TOTAL HT DES EQUIPEMENTS INSTALLATION COMPRISE			460 417,00															
	TVA 20 %			92 083,40															
	TOTAL TTC			552 500,40															
VARIANTE NON TOTALISÉE	FOUR ÉLECTRIQUE A PIZZA 60 X 60 X 2 CHAMBRES Dim 850 x 920 x 688 mm + support spécial Puissance 8,4 kW 2 chambres de cuisson soit 2 x 4 pizzas de diam 30 cm en capacité de chargement Sole en pierre réfractaire 2 portes avec poignée sur toute la largeur et vitrage en verre trempé Éclairage intérieur protégé Thermostat jusqu'à 450°C., montée en température rapide, 40 minutes max pour atteindre 350 °C en début de service	1	6 600,00	Variante		8,4	SC	1,2											