



**PRÉFET
DU BAS-RHIN**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



MARCHE PUBLIC DE TRAVAUX

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (C.C.T.P.)

N° LOT 13 – EQUIPEMENT DE CUISINE

TRAVAUX DE RENOVATION DU RESTAURANT INTERADMINISTRATIF DE LA PREFECTURE DU BAS-RHIN A STRASBOURG

Marché à Procédure Adaptée

Établi en application du Code de la Commande Publique

Maître d'ouvrage :

Préfecture du Bas-Rhin

5 place de la République – 67000 Strasbourg

Conducteur d'opération :

Secrétariat Général Commun Départemental

SOMMAIRE

1 GÉNÉRALITÉS INTRODUCTION	3
2. DEMARCHE ENVIRONNEMENTALE	4
3 GESTION DU COMPTE PRORATA – Dispositions générales	5
4 CLAUSE SOCIALE	5
5 MISSION DE COORDINATION DE SÉCURITÉ	6
6 SPÉCIFICATIONS ET PRESCRIPTIONS DIVERS GÉNÉRALES	6
7 DOCUMENTS NORMATIFS	7
8 AVIS TECHNIQUES	8
9 ÉLABORATION DU PRIX GLOBAL ET FORFAITAIRE- GARANTIE	8
10 LIAISONS ENTRE LES CORPS D'ÉTATS	8
11 PRESTATIONS – CARACTÉRISTIQUES DES MATÉRIAUX	11
12 DESCRIPTIF DÉTAILLÉ DES TRAVAUX A RÉALISER	12
13 NETTOYAGE	46
14 RECEPTION DES OUVRAGES	47

1 GÉNÉRALITÉS INTRODUCTION

Objet de l'opération :

La présente opération porte sur le réaménagement des cuisines et des salles de restauration du Restaurant Inter-Administratif de la Préfecture du Bas-Rhin.

Le présent CCTP définit l'ensemble des fournitures, travaux et prestations nécessaires à charge du présent lot quant aux travaux du lot n° 13 Équipement de cuisine

Localisation :

5, Place de la République
Commune de Strasbourg
Département du Bas-Rhin (67) – Région Grand Est

Le projet s'inscrit dans un bâtiment institutionnel en site occupé, présentant un niveau de sensibilité élevé en matière de sécurité (activité préfectorale et administrative avec accueil de public maintenue pendant les travaux à l'exception de la zone travaux). À ce titre, les entreprises devront intégrer dans leur organisation toutes les contraintes liées à la continuité de fonctionnement, aux contrôles d'accès, ainsi qu'aux exigences spécifiques de sûreté.

Par ailleurs, l'opération concerne un édifice relevant du patrimoine architectural, classé au titre des Monuments Historiques, impliquant le respect strict des prescriptions réglementaires afférentes, notamment en matière de conservation, de protection des ouvrages existants et d'intervention sur les éléments patrimoniaux.

Phasage des travaux :

L'opération est réalisée en une seule tranche. Toutefois, compte tenu du contexte de site occupé et sécurisé, les entreprises devront prévoir un phasage d'exécution fin, compatible avec le maintien des activités, limitant les nuisances et garantissant en permanence la sécurité des usagers et des installations.

Connaissance du projet et coordination des entreprises

Bien que répartis en lots distincts, les travaux tous corps d'état constituent un ensemble indissociable formant une opération globale cohérente. Chaque entreprise est réputée avoir pris connaissance de l'intégralité des pièces du marché, notamment des descriptifs des autres lots, et s'engage à assurer une parfaite coordination avec les autres intervenants.

Les entreprises reconnaissent avoir pleinement apprécié :

- la nature, la consistance et l'importance des travaux à réaliser,
- les contraintes spécifiques liées au site occupé sensible, notamment en termes de sécurité, d'accès, de phasage et de coactivité,
- ainsi que les exigences propres à une intervention sur un bâtiment classé Monument Historique, incluant la protection des existants et l'adaptation des méthodes d'exécution.

Elles déclarent, en outre, avoir complété par leurs compétences professionnelles les éventuelles imprécisions ou omissions pouvant subsister dans les pièces écrites et graphiques, sans que cela puisse donner lieu à réclamation ultérieure.

Les entreprises sont tenues à une obligation de résultat quant à la parfaite exécution de leurs prestations, dans le respect des règles de l'art, des réglementations en vigueur et des contraintes spécifiques du site.

Les prestations du présent lot concernent et comprennent :

- Les études et la préparation de chantier pour ses propres travaux
- La fourniture et la pose de ses ouvrages
- La fourniture des matières entrant dans la composition des ouvrages y compris les pièces spéciales, la quincaillerie,
- les fixations, les calages ainsi que toutes pièces nécessaires à la mise en œuvre
- Les traitements de préservation et les protections nécessaires ou prescrits.
- La mise en œuvre générale y compris les calfeutrements
- Essais, réglages
- Toutes sujétions complémentaires pour un parfait achèvement

Le C.C.T.P. a pour objet de définir les travaux et leur mode d'exécution. Il n'a aucun caractère limitatif.

En conséquence, il demeure contractuellement convenu, que moyennant le prix porté sur l'acte d'engagement ou servant de base au marché, l'entrepreneur devra l'intégralité des travaux nécessaires au complet et parfait achèvement des ouvrages de son lot, en conformité avec les plans et avec la réglementation et les normes contractuellement réputées connues.

2. DEMARCHE ENVIRONNEMENTALE

L'entreprise devra intégrer, dans l'ensemble de ses méthodes d'exécution, une démarche environnementale conforme à la réglementation en vigueur et aux principes du développement durable, tels que prévus notamment par le Code de la commande publique et les normes techniques applicables.

Dans le cadre d'une intervention en site occupé, l'entreprise prendra toutes dispositions afin de limiter strictement les nuisances générées par le chantier (bruit, poussières, vibrations, odeurs), et d'assurer la continuité de fonctionnement des services de la Préfecture. À ce titre, elle devra mettre en œuvre des dispositifs adaptés de confinement des zones de travaux, d'aspiration à la source des poussières et de filtration de l'air le cas échéant.

Les produits, matériaux et équipements utilisés devront être sélectionnés en priorité sur la base de leurs performances environnementales (faibles émissions de COV, écolabels reconnus, durabilité), conformément aux recommandations en matière d'achats publics durables.

Dans le cadre de la démarche environnementale de l'opération, l'entreprise est tenue de fournir, pour l'ensemble des produits de construction mis en œuvre, les Fiches de Déclaration Environnementale et Sanitaire (FDES) correspondantes, établies conformément aux normes en vigueur, notamment NF EN 15804 et son complément national NF EN 15804+A1/CN.

Les FDES devront être issues de la base de données nationale INIES ou, à défaut, faire l'objet d'une vérification par tierce partie indépendante conformément aux exigences normatives.

L'entreprise transmettra ces documents au Maître d'Œuvre pour validation préalablement à la mise en œuvre des matériaux concernés. Aucun produit ne pourra être mis en œuvre sans validation préalable de sa FDES lorsque celle-ci est exigée.

Les FDES fournies devront être en cours de validité à la date de leur transmission et correspondre strictement aux produits effectivement livrés et mis en œuvre sur le chantier (référence commerciale, composition, fabricant).

En l'absence de FDES spécifique disponible, l'entreprise devra proposer soit une FDES collective représentative, soit justifier le recours à une donnée environnementale par défaut issue de la base réglementaire applicable, sous réserve d'acceptation par la Maîtrise d'Œuvre.

L'ensemble des FDES sera compilé par l'entreprise dans un dossier environnemental remis en fin de chantier, destiné notamment à l'alimentation des calculs d'Analyse du Cycle de Vie (ACV) du bâtiment, conformément aux exigences de la RE2020.

Le non-respect de ces obligations pourra entraîner le refus des produits concernés, aux frais de l'entreprise, sans préjudice des pénalités éventuelles prévues au marché.

De plus, l'entreprise assurera une gestion rigoureuse des déchets de chantier : tri à la source, stockage différencié, traçabilité des filières d'élimination et valorisation conformément à la réglementation en vigueur, avec transmission des fiches

Les approvisionnements, livraisons et évacuations seront organisés de manière à réduire les impacts sur l'environnement et les usagers (optimisation des rotations, limitation des emballages, horaires adaptés).

L'entreprise veillera à maintenir en permanence la propreté du chantier et de ses abords, y compris les circulations communes, et procédera à un nettoyage quotidien des zones impactées

Elle devra également respecter strictement l'ensemble des normes, DTU et règlements applicables, notamment en matière d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé, ainsi que les prescriptions spécifiques liées aux interventions en site occupé.

Enfin, l'entreprise proposera, dans son PPSPS et son mémoire technique, les mesures spécifiques mises en œuvre pour réduire l'empreinte environnementale du chantier et améliorer le confort des occupants pendant toute la durée des travaux.

3 GESTION DU COMPTE PRORATA – Dispositions générales

Le lot n°02 Gros Œuvre – Démolitions est désigné gestionnaire du compte prorata pour la présente opération. À ce titre, il assure la gestion des dépenses communes de chantier et leur répartition entre les entreprises, conformément aux stipulations des pièces contractuelles du marché.

La gestion du compte prorata s'effectue dans le respect :

- du CCAG Travaux, applicable aux marchés publics de travaux ;
- du CCAP de l'opération, qui précise les modalités contractuelles spécifiques ;
- des principes définis par la norme NF P 03-001, utilisée à titre de référence en l'absence de dispositions réglementaires spécifiques ;
- de la convention de compte prorata interentreprises, le cas échéant.

Le gestionnaire est tenu d'assurer une gestion transparente, contradictoire et justifiée des dépenses imputées au compte prorata, limitée strictement aux charges communes du chantier. Il assure la tenue d'un état périodique du compte, la justification des dépenses et la répartition entre les entreprises selon les modalités définies au CCAP. Les modalités d'appel de fonds, de règlement, de contrôle et de clôture du compte prorata sont celles prévues au CCAP et s'imposent à l'ensemble des titulaires de lots.

4 CLAUSE SOCIALE

Dans le cadre des objectifs de développement durable et notamment d'insertion sociale et professionnelle, le pouvoir adjudicateur a décidé d'appliquer les dispositions de l'article L2112-2 du Code de la commande publique en incluant dans le cahier des charges une condition d'exécution relative à l'insertion professionnelle des publics en difficulté.

Le titulaire devra réaliser une action d'insertion permettant l'accès ou le retour à l'emploi de personnes rencontrant des difficultés sociales et/ou professionnelles.

Dans ce cadre, **le titulaire s'engage à réaliser le nombre d'heures d'insertion porté à l'acte d'engagement sous les modalités définies dans le CCAP.**

5 MISSION DE COORDINATION DE SÉCURITÉ

L'attention de l'Entreprise est attirée sur les dispositions réglementaires à respecter dans le cadre de la loi n° 93.1418 du 31/12/1993 et de ses décrets d'application.

L'Entreprise prendra notamment rendez-vous avec le Coordonnateur, avant remise du Plan Particulier de Sécurité et de Protection de la Santé, pour l'inspection commune au cours de laquelle seront précisées les consignes à observer ainsi que les dispositions de sécurité et de santé prises pour cette opération.

Le P.P.S.P.S. devra être établi par l'Entreprise avant tout commencement de travaux, sur la base du P.G.C. rédigé par le Coordonnateur.

Les dispositions sont applicables dans leur intégralité à l'Entreprise ainsi qu'à l'ensemble de ses cotraitants et sous-traitants.

6 SPÉCIFICATIONS ET PRESCRIPTIONS DIVERS GÉNÉRALES

Il est spécifié que les dispositions du CCTP et du devis descriptif quantitatif n'ont pas un caractère limitatif.

L'entrepreneur devra se rendre compte sur place de l'état des lieux, de la nature des travaux, des possibilités d'accès, des conditions d'exécution des travaux de sa compétence, étant entendu que ceux-ci doivent comporter tout ce qui est nécessaire à un achèvement complet, y compris toutes les sujétions normalement prévisibles.

Par les travaux de sa compétence, il faut également comprendre que les ouvrages qui seront nécessaires à l'insertion des autres corps d'état dans le bâtiment et que l'entrepreneur reconnaît avoir prévu ces ouvrages sans omission ni réserve dans ses prix.

L'entrepreneur devra étudier et vérifier les opérations mentionnées au CCTP, aux plans et au devis descriptif quantitatif.

L'entreprise est tenue de vérifier :

Si les détails de d'installation définis dans les documents du marché (plans et CCTP) sont pertinents

Si les systèmes constructifs choisis sont appropriés et s'ils présentent les caractéristiques requises à l'utilisation prévue

Il est bien spécifié qu'il suffit qu'un travail soit précisé ou décrit dans l'une des pièces énumérées au marché pour que l'entrepreneur en doive l'exécution sans restriction, ni réserve. L'entrepreneur aura à suppléer à tous détails ou omissions pour un complet et parfait achèvement des travaux.

En conséquence, il ne pourra en aucun cas arguer des imprévisions ou interprétations des plans ou de la description des ouvrages pour se soustraire ou se limiter dans l'exécution des travaux et sujétions qu'ils comportent ou justifier une demande de supplément de prix.

7 DOCUMENTS NORMATIFS

La liste des documents cités ci-après n'est pas limitative et inclut implicitement tous les documents d'ordre réglementaire applicables aux travaux du présent lot, ainsi qu'aux supports sur lesquels ces travaux sont exécutés. Tous ces documents, bien que non joints au dossier, seront considérés comme étant contractuels et respectés comme tels, dans leur édition la plus récente.

L'Entrepreneur du présent lot devra avoir pleine et entière connaissance de la réglementation relative à la construction, qui comprend les textes suivants :

Textes obligatoires dans leur domaine d'application :

Les lois, ainsi qu'un certain nombre de textes qui font force de loi, bien qu'ils n'en portent pas le nom, notamment le Code Civil dont certains articles intéressent la construction, le Code de l'Urbanisme et de la Construction et le code du travail, les décrets et les arrêtés,

Les règlements de construction ainsi que les lois et textes ministériels relatifs aux règles de construction pour la protection des bâtiments contre l'incendie, l'isolation phonique et thermique, l'accessibilité et l'adaptabilité pour les personnes handicapées, évacuation et traitement des déchets,

Recueil des instructions techniques du répertoire des éléments utiles à l'établissement et à l'exécution des projets et marchés de bâtiments en France (REEF),

Documents de prescriptions techniques relatifs à tous les corps d'états, établis par le Centre Scientifique et Technique du Bâtiment (CSTB),

Les travaux seront réalisés conformément aux règles de construction, faisant foi en qualité de Règles de l'Art, en vigueur à la date de signature du marché.

Ces règles comportent notamment :

Les textes officiels : codes, lois, décrets, arrêtés, circulaires, ...

Les normes AFNOR homologuées

Les normes européennes rendues obligatoires par la Réglementation Française Les DTU édités par le CSTB

Les textes généraux et particuliers d'Avis Techniques (ATec) et les Cahiers des Prescriptions Techniques (CPT) du CSTB

Les guides techniques de l'UEAtc Les règles professionnelles

Les recommandations professionnelles.

Décret n° 65-48 du 08 Janvier 1965 modifié et complété portant règlement d'administration publique pour l'exécution des dispositions du livre II du Code du Travail (titre II : Hygiène et Sécurité des travailleurs) en ce qui concerne les mesures particulières de protection et de salubrité applicables aux établissements dont le personnel exécute des travaux du bâtiment, des travaux publics, et tous autres travaux concernant les immeubles.

8 AVIS TECHNIQUES

Tous les matériaux ou procédés devront avoir un avis technique en cours de validité. Pour les produits ou procédés non traditionnels faisant l'objet d'avis technique délibérés par la Commission instituée par arrêté ministériel, l'Entrepreneur se conformera aux dispositions des avis techniques relatifs aux produits ou procédés considérés.

AUTRES PUBLICATIONS

- Le code du travail (dernière édition) ;
- Le décret « Sécurité chantier » n° 94-1159 du 26 décembre 1994 ;
- La directive du Conseil des Communautés Européennes du 24 juin 1992 relative aux prestations minimales de sécurité et de santé à mettre en œuvre sur les chantiers ;
- Le décret n° 92 332 du 31 mars 1992 (JO du 1er avril 1992) Hygiène et sécurité sur les lieux de travail ;
- La loi "sécurité chantier" n° 93 1418 du 31 décembre 1993

9 ÉLABORATION DU PRIX GLOBAL ET FORFAITAIRE- GARANTIE

Le contenu des prix du présent lot intègre tous les travaux nécessaires au parfait achèvement de l'ouvrage suivant les règles de l'art, les règlements, les normes en vigueur ainsi que les règles élémentaires de l'esthétisme.

Il est rappelé que le marché est passé à prix global et forfaitaire. Le montant du prix global et forfaitaire est décomposé suivant un cadre qui est obligatoirement celui établi par la Maîtrise d'Œuvre non modifiable.

En aucun cas, après signature du marché, l'Entrepreneur ne peut invoquer une omission du cadre de décomposition du prix global et forfaitaire pour demander une modification du prix global et forfaitaire.

Sont donc indiqués dans le cadre de décomposition global et forfaitaire, notamment, les prix unitaires posés et les quantités, de toutes les composantes du présent lot.

Les prix unitaires comprennent toutes les prestations définies à l'article correspondant du présent CCTP, ainsi que toutes les dépenses générales définies dans ces mêmes documents et dans le C.C.A.P.

L'offre intègre à minima 2 ans de garantie pièces, main d'œuvre et déplacement, dans le cadre d'une utilisation normale, hors équipements existants récupérés.

Dans le cadre de la consultation, une fiche technique ou documentation précise de chaque matériel devra être fournie avec l'offre. et clairement référencée suivant le repérage du CCTP. Elle permettra de valider les caractéristiques techniques précisées dans le CCTP (Matériaux, épaisseur, puissance énergétique, débit, consommation, etc...).

Les données dimensionnelles (LxPxH) sont notifiées de manières informatives, toutefois les candidats devront s'en rapprocher de manière significative.
L'absence des fiches techniques référencées sera un motif de non-conformité de l'offre.

10 LIAISONS ENTRE LES CORPS D'ÉTATS

La liaison entre les différentes entreprises participantes à la réalisation du projet devra être parfaite et constante, avant et pendant l'exécution des travaux. Dans le cadre de cette liaison entre les entreprises :

Chaque entrepreneur réclamera au maître d'œuvre, en temps voulu, toutes les précisions utiles qu'il jugera nécessaires à la bonne exécution de ses prestations

Chaque entrepreneur se mettra en rapport, en temps voulu, avec le ou les corps d'états dont les travaux sont liés aux siens, afin d'obtenir tous les renseignements qui lui sont nécessaires

Chaque entrepreneur devra œuvrer en bonne entente et intelligence avec les autres entreprises intervenantes sur le chantier, dans le cadre de la coordination d'ensemble

Tous les entrepreneurs sont tenus de prendre toutes les dispositions utiles pour assurer l'exécution de leurs travaux en parfaite liaison avec ceux des autres corps d'états

A aucun moment durant le chantier, aucun entrepreneur ne pourra se prévaloir d'un manque de renseignements pour ne pas effectuer des prestations lui incombant, ou ne pas fournir des renseignements, plans ou dessins nécessaires aux autres corps d'états pour la poursuite de leurs travaux.

LIMITES DE PRESTATIONS

A la charge du présent lot :

En général :

Outre les stipulations du C.C.T.P., les ouvrages comprennent :

Les études nécessaires à la réalisation des ouvrages, notamment la réalisation des études d'ensemble et de détail, de la totalité des ouvrages, y compris les études particulières propres aux installations frigorifiques, et d'amenée en place de ceux-ci dans le respect des règles de sécurité ;

Dans le même cadre, les études d'intégration des ouvrages du présent lot dans les ouvrages connexes, notamment les supportages, les raccords d'étanchéité, les traversées de parements, les scellements et calfeutrements ;

Les études seront accompagnées de plans d'ensemble et des détails d'exécution réalisés à grande échelle, ainsi que des notes de calculs justificatives, l'ensemble des études devant respecter les plans des architectes ;

L'ensemble des matériaux, matériels, main-d'œuvre et autres frais et charges nécessaires aux essais de convenances, en usine ou sur le site. Les frais et charges nécessités par l'instruction d'un ou plusieurs ATEX, quand nécessaire ;

Les frais de chantier exigés dans les pièces contractuelles du dossier marché ;

Tous les transports, chargements et manutentions des matériels à pied d'œuvre, par tous les moyens appropriés ;

L'approvisionnement de tous les matériaux et produits nécessaires, comprenant toutes les manutentions, stockages, montages, protections nécessaires à la réalisation des travaux du présent lot ;

L'amenée, mise en œuvre et repli de tous types d'échafaudages, chemin d'accès, platelages, planchers de travail ;

L'amenée, repli, frais de location de tout le matériel de levage accompagné des conducteurs,

Tous les dispositifs de sécurité nécessaires à l'exécution des travaux ;

La réception des supports sur lesquels l'entrepreneur du présent lot exécutera ses prestations ;

Tous les travaux préparatoires nécessaires à la réalisation des ouvrages du présent lot à partir des supports réceptionnés par ses soins ;

Les dispositifs de protection des ouvrages propres au présent lot ;

Les dispositifs de protection des autres ouvrages quand nécessaires ;

La maintenance de ces dispositifs et l'évacuation hors du site de ceux-ci en fin de chantier ;

La réfection ou le remplacement des ouvrages reconnus défectueux ou dégradés lors de la phase de réception des ouvrages ;

Le nettoyage, à minima un coup de balai, doit être passé avant la pose et l'installation des équipements du présent lot ;

Les nettoyages journaliers, l'élimination par tous moyens appropriés des éventuelles souillures sur les ouvrages du présent lot, l'évacuation hors du site de tous gravats et déchets ;

Le nettoyage soigné de tous les ouvrages du présent lot préalablement à la réception des ouvrages ;

Tous les ouvrages doivent être livrés en parfait état d'achèvement de finition, de fonctionnement

La fourniture du Dossier d'Ouvrages Exécutés avec l'ensemble des documents techniques des ouvrages et tous les documents nécessaires à l'entretien ultérieur de ceux-ci (DIUO)

En particulier

De façon générale, l'entreprise devra les travaux et fournitures nécessaires au parfait et complet achèvement de ses ouvrages, même ceux non explicitement décrits au présent CCTP, devis descriptif, mais reconnus nécessaires à la réalisation de ses ouvrages.

A cet effet, elle prendra connaissance des pièces écrites de tous les lots, afin d'en retirer toutes informations utiles et signaler au Maître d'œuvre., tout manque ou incohérence avant la remise des offres.

Les réservations, prises et scellements, fixations sont à la charge du présent lot.

Toutes précautions nécessaires à la pose et au calage devront être prises pour assurer un aplomb, un alignement et un niveau correct.

L'entrepreneur soumettra, avant tout début d'exécution, les plans de détails de tous les ouvrages, dessins de façonnage et de fabrication, établis d'après le projet de l'architecte avec le respect des dispositions et principe de ce dernier, au Maître d'œuvre.

La fourniture et la pose d'équipements de cuisine neufs dans la nouvelle cuisine

Le dépose et la mise à la benne des équipements existants non récupérés

Récupération et traitement dans les règles de l'art et conformément aux obligations réglementaires, des installations frigorifiques, charges en gaz réfrigérant, panneaux isothermiques existants à évacuer

La dépose soignée, un nettoyage sommaire avant stockage, la réinstallation après travaux des équipements existants récupérés

Raccordement électrique sur amenées réalisées par le lot Electricité sur demande du présent lot

Raccordement sanitaire sur amenées réalisées par le lot Sanitaire sur demande du présent lot

Les agréments et certificats d'essais des matériaux et produits employés

Le marquage CE de tous les appareils, certificats à fournir avant la fin des travaux.

Un plan de réservation format PDF et DWG coté avec tableau de détail des attentes sanitaires et vidanges à amener à chaque point d'utilisation à fournir au lot sanitaire, y compris position des caniveaux de sol

Tous les calfeutrements nécessaires à une parfaite finition

L'étanchéité à l'eau et l'air de ses ouvrages

Les réservations et découpes nécessaires

Fourniture et installation des équipements neufs

Le respect des dispositions coupe-feu requises

Les agréments et certificats d'essais des matériaux et produits employés

La rédaction d'un dossier des ouvrages exécutés selon attentes du maître d'œuvre

Deux années de garantie

Non compris au présent lot :

Fourniture et pose des caniveaux de sol

Fourniture et pose des hottes de cuisine

Fourniture et pose des mitigeurs pour poste de lavage

Fourniture et pose des postes de lavage et de désinfection

11 PRESTATIONS – CARACTÉRISTIQUES DES MATÉRIAUX

D'une manière générale, les matériaux et fournitures sont neufs et de bonne qualité, en provenance d'usine agréée et conforme aux caractéristiques imposées dans le présent document.

Tous les matériaux définis dans le devis descriptif devront recevoir l'approbation du Maître d'œuvre qui se réserve le droit de refuser un matériau dont il jugerait la qualité insuffisante ou les caractéristiques non conformes. Les matériaux proposés devront également avoir l'approbation du bureau de contrôle.

Exigences :

Tous les ouvrages ou éléments d'ouvrage, selon la prescription, les plans et les remarques du bureau de contrôle :

- Devront respecter une résistance ou réaction spécifique au feu, si exigé.
- Devront être mis en œuvre conformément aux prescriptions du fabricant, des PV d'essais et avis techniques
- Les produits régis par la Directive Européenne des produits de construction (DPC) destinés au bâtiment et commercialisés par l'Union Européenne doivent bénéficier du marquage CE. Tous les éléments métalliques utilisés pour la mise en œuvre des ouvrages, devront être protégés contre la corrosion par une galvanisation
- Tous les produits à mettre en œuvre et stockés sur le chantier, devront être protégés des intempéries et autres types d'agression.
- L'entreposage à l'intérieur du bâtiment est admis mais ne doit pas gêner les autres corps d'états sur place.
- Les dimensions des ouvrages finis sont données à titre indicatif, de façon théorique sans tenir compte des tolérances admissibles. L'entrepreneur devra prendre les mesures exactes sur site.
- Il sera employé que des éléments neufs et choisis dans la gamme des fabricants agréés par le maître d'œuvre.
- L'attention de l'entrepreneur est attirée sur la solidité demandée à la totalité des ouvrages quels qu'ils soient, tant dans leur fabrication que dans leur pose.

Dimensionnement

Le dimensionnement de l'ensemble des ouvrages du présent lot est sous la responsabilité de l'entrepreneur, et en accord avec le Maître d'œuvre et le bureau de contrôle.

Le dimensionnement devra respecter l'aspect architectural du Maître d'Œuvre en accord avec celui-ci.

Les dimensions étant à vérifier et à rectifier par l'entrepreneur sous son entière responsabilité lors de l'exécution

Mise en œuvre

La pose devra se faire dans le respect de toutes les règles de l'art et du métier et conformément aux : conditions générales de mise en œuvre des ouvrages faisant l'objet des DTU ou d'avis techniques édités par le CSTB.

Les ouvrages seront parfaitement réglés d'aplomb et de niveau.

Les pattes ou les vis seront inoxydables et devront être invisibles après exécution des ouvrages. Les organes de liaisons et de fixations (boulons, vis etc) seront protégés contre la corrosion. Toute fixation par mousse polyuréthane est formellement proscrite.

Étanchéité à l'air et à l'eau

Dans tous les cas de pose, le calfeutrement sera toujours réalisé pour garantir l'étanchéité à l'air, à l'eau, au vent et une finition et un raccord parfait avec les autres ouvrages et garantir les niveaux d'affaiblissement acoustiques exigés.

Pour l'exécution des joints d'étanchéité, l'entrepreneur respectera les recommandations professionnelles concernant l'utilisation des mastics pour l'étanchéité des joints.

Les joints mis en œuvre devront être chimiquement compatibles et jouir d'une bonne adhésivité avec la nature des matériaux mis en œuvre.

12 DESCRIPTIF DÉTAILLÉ DES TRAVAUX A RÉALISER

FOURNITURE ET INSTALLATION DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

PRESTATION DE POSE-ÉVACUATION-STOCKAGE

L'entreprise prévoira, à sa charge un forfait pour :

- Déposer et évacuer **tous** les équipements existants en cuisine, hormis les hottes, y compris les installations frigorifiques, y compris le broyeur à voie liquide au local sous-sol.
- Déposer, nettoyer sommairement et stocker les équipements à récupérer
- Réinstaller les équipements existants après les travaux de rénovation du restaurant et de la cuisine
- Y compris tous les accessoires et fournitures nécessaires aux raccordements électriques et sanitaires
- Le stockage ne peut pas être envisagé sur site.

Liste non exhaustive des équipements existants qui seront à stocker et à réinstaller :

3 désinsectiseurs
1 chariot à plateaux
2 rayonnages Fermod
1 batteur de table
1 batteur 60 l
1 coupe-légumes de table
1 cutter
1 balance de table
1 armoire positive 1 porte
1 armoire négative 2 portes
1 support four mixte 10 nvx
1 ensemble convoyeur + tabling entrée machine
1 ensemble tabling sortie
1 lave-vaisselle à convoyeur à casiers
1 lave-verre

Quantité : Forfait

LAVE-MAINS REGLEMENTAIRE EAU FROIDE

Dimensions : 384 x 353 x 524 mm
Commande non manuelle, au genou, conception en acier inoxydable qualité alimentaire
Siphon PVC
Sans poubelle
Sans pré-mélangeur, alimentation en eau froide uniquement
Réglage d'usine 6 litres/minute
Bouton poussoir temporisé

Quantité : 3

Localisation :

Repère C1-3 en zone réception
Repère C8-7 en zone lavage batterie
Repère LA-6 en zone lavage vaisselle

POSTE DE LAVAGE MURAL

Hors fourniture
Hors installation

Quantité : 4

Localisation :

Repère C1-5 en zone réception
Repère C4-4 en zone stockage froid
Repère C8-8 en zone lavage batterie
Repère LA-5 en zone lavage vaisselle

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
Conception robuste et fiable Entretien aisé sans habillage Commande par large pédale
Adapté à l'utilisation en cuisine professionnelle
Quantité : 5

Localisation :

Repère C1-4 en zone réception
Repère C5-4 en zone légumerie
Repère C6-7 en zone préparations froides
Repère C8-9 en zone lavage batterie
Repère C9-9 en zone cuisson

DÉSINSECTISEUR MURAL

Surface protégée : environ 100 m²
Lampe à économie d'énergie à LED
Installation intérieure 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

Quantité : 1

Localisation :

Repère C1-8 en zone réception

DÉSINSECTISEUR MURAL EXISTANT

Quantité : 3

Localisation :

En zone laverie
Dégagement vers self
Entrée cuisine

PORTE RACLETTES

Dimensions : 460 x 65 x 55 mm
Mâchoires 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

Quantité : 3

Localisation :

Repère C1-6 en zone réception
Repère C8-10 en zone lavage batterie
Repère LA-7 en zone lavage vaisselle – zone propre

CHARIOT DE SERVICE

Dimensions : 900 x 600 x 800 mm

3 niveaux soudés dimensions des plateaux : 800 x 500 mm espacés de 275 mm

Charge admissible : jusqu'à 80 kg

Conception en Inox AISI 304

3 Plateaux emboutis, bords écrasés, insonorisés.

4 roulettes pivotantes de 125 mm de diamètre en polyamide dont 2 à freins et à pare-chocs ronds

Quantité : 2

Localisation :

Repère C1-7 en zone réception

Repère C8-4 en zone lavage batterie

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

Quantité : 5

Localisation :

Repère C6-14 en zone préparations froides (4x)

Repère C9-18 Zone cuisson

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

Quantité : 1

Localisation :

Repère C8-5 en zone batterie

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

Quantité : 1

Localisation :

Repère C9-21 en zone cuisson

CHARIOT À NIVEAU CONSTANT À PLATEAUX

Capacité : 140 plateaux

Dimensions : 815 x 545 x 930 mm

Charge : 150 kg

Construction tout inox AISI 304

Plateforme en inox aux dimensions adaptées à des plateaux standards 360 x 460 mm et GN1/1

Deux poignées ergonomiques en inox et polyamide

Pare chocs périphériques en partie basse

4 roues pivotantes diamètre 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein

Quantité : 3

Localisation :

Repère S1-1 Zone Self

CHARIOT À NIVEAU CONSTANT À PLATEAUX EXISTANT

Quantité : 1

Localisation :

Repère S1-1 Zone Self

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

Quantité : 3

Localisation :

Repère S1-2 Zone Self

RAYONNAGE AVEC BAC DE RÉTENTION

Avec bacs de rétention dimensions 420 x 430 x 100 mm Contenance : 22 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

➔ Dimensions : 1197 x 460 x 1 685 mm

Quantité : 1

Localisation :

Repère C2-1 Stocks produits d'entretien

➔ Dimensions : 1617 x 460 x 1 685 mm

Quantité : 1

Localisation :

Repère C2-2 Stocks produits d'entretien

RAYONNAGE

Structure en Duralinox anodisé 20 microns, garnie de niveaux de clayettes

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

➔ Dim 5367 x 360 x 1685 mm, 4 niveaux, en polymère résistant jusqu'à -40°C, lavables en machine à laver.

Quantité : 1

Localisation :

Repère C3-1 Stock épicerie

➔ Retour Dim 759 x 360 x 1685 mm, 4 niveaux, en polymère résistant jusqu'à -40°C, lavables en machine à laver.

Quantité : 4

Localisation :

Repère C3-2 Stock épicerie

➔ Dim 1490 x 460 x 1685 mm, 4 niveaux, en polymère EXISTANT

Quantité : 1

Localisation :

Repère C3-4 Stock épicerie

➔ Dim 2007 x 360 x 1685 mm, 4 niveaux, en polymère résistant jusqu'à -40°C, lavables en machine à laver.

Quantité : 2

Localisation :

Repère C3-3 Stock épicerie

➔ Dim 2067 x 460 x 1685 mm, 4 niveaux, en polymère résistant jusqu'à -40°C, lavables en machine à laver.

Quantité : 2

Localisation :

Repère C4-5 Chambre froide

➔ Dim 2067 x 360 x 1685 mm, 4 niveaux, en polymère résistant jusqu'à -40°C, lavables en machine à laver.

Quantité : 1

Localisation :

Repère C4-6 Chambre froide

➔ Dim 950 x 460 x 1685 mm, 4 niveau, en polymères EXISTANT

Quantité : 1

Localisation :

Repère C6-23 Chambre froide mise en place

➔ Retour Dim 939 x 460 x 1685 mm, 4 niveaux, en polymère résistant jusqu'à -40°C, lavables en machine à laver.

Quantité : 2

Localisation :

Repère C4-7 Chambre froide

➔ Retour Dim 897 x 460 x 1685 mm, 4 niveaux, en polymère résistant jusqu'à -40°C, lavables en machine à laver.

Quantité : 1

Localisation :

Repère C4-8 Chambre froide

➔ Dim 1827 x 360 x 1685 mm, 4 niveaux 4 niveaux, en polymère résistant jusqu'à -40°C, lavables en machine à laver.

Quantité : 1

Localisation :

Repère C4-9 Chambre froide Légumes

➔ Dim 777 x 460 x 1800 mm, 4 niveaux en polymère résistant jusqu'à -40°C, lavables en machine à laver.
Mobile

Quantité : 1

Localisation :

Repère C5-7 Zone légumerie

➔ Dim 1197 x 560 x 1800 mm, 4 niveaux en DURALINOX, lavables en machine à laver.
Mobile

Quantité : 1

Localisation :

Repère C8-6 Zone plonge batterie

ÉTAGERE MURALE DURALINOX

➔ Dim 1197 x 460 mm,
2 niveaux d'étagère
Clayettes en Duralinox amovibles, 1 équerre droite et 1 équerre gauche
Fixation murale
Rebords latéraux antichute
Charge maximale : 75kg
NF Hygiène alimentaire

Quantité : 1

Localisation :

Repère C1-2 Zone réception

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

Quantité : 1

Localisation :

Repère C6-16 Zone préparations froides

➔ Dim 800 x 400 mm, 4 niveaux d'étagère

Quantité : 1

Localisation :

Repère C6-22 Zone préparations froides

ÉTAGÈRE CENTRALE

Etagère tout inox 18/10 sur 4 colonnettes fixées sur le plan de travail

Dim 1700 x 300 mm, 2 niveaux d'étagère

Quantité : 1

Localisation :

Repère C9-7 Zone cuisson, sur le timbre froid rep C9-6

ARMOIRE MURALE INOX

Construction soudée en acier inoxydable qualité alimentaire Parois intérieures doublées.

2 portes coulissantes suspendues et doublées avec poignée intégrale arrondie. Aménagement intérieur : 1 étagère réglable en hauteur, jusqu'à 50 kg par étagère. Fixation murale. Toit penté

Finition plis écrasés et angles soudés

Dim 1400 x 400 x 770

Quantité : 1

Localisation :

Repère C6-12 Zone préparations froides

TABLE/MEUBLE

Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire Fixations invisibles

Châssis inox soudé

Dessus renforcé et insonorisé. Epaisseur 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

➔ Dim 1200 x 700 x 900 mm.

Piètement en tube inox avec vérins inox réglables

Dossier arrière 100 x 20 mm, fermé aux extrémités

Etagère basse, pleine, renforcée, fixations invisibles

Quantité : 1

Localisation :

Repère C1-1 en zone réception

➔ Dim 700 x 700 x 900 mm.

Piètement en tube inox avec vérins inox réglables
Dosseret arrière 100 x 20 mm, fermé aux extrémités
Étagère basse, pleine, renforcée, fixations invisibles

Quantité : 1

Localisation :

Repère C5-6 en zone légumerie

➔ Dim 600 x 600 x 700 mm

Piètement en tube inox avec vérins inox réglables
Centrale
Étagère basse, pleine, renforcée, fixations invisibles

Quantité : 1

Localisation :

Repère LA-9 Zone laverie vaisselle-Table support du lave-verres existant + adoucisseur

➔ Dim 2000 x 700 x 900 mm.

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.

Dosseret 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 diam 50 mm intérieur à culot démontable, bonde, tube surverse avec embase perforée hauteur 220 mm.

Percement pour robinetterie sur plage fait d'usine

Bac à droite

Y compris : 1 structure GN 1/1 à 5 niveaux fixée en sous-face + 1 tiroir avec façade, bac GN 1/1 inox compris

Quantité : 1

Localisation :

Repère C6-9 Zone préparations froides

➔ Dim 2000 x 700 x 900 mm.

Meuble dessous fermé 6 faces

Dosseret arrière 100 x 20 mm, fermé aux extrémités

Piètement en tube inox avec vérins inox réglables

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

Vide technique à l'arrière du meuble pour le passage des conduites.

Quantité : 1

Localisation :

Repère C6-15 Zone préparations froides

PLONGE SUSPENDUE

Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire Fixations invisibles

Châssis inox soudé

Dessus renforcé et insonorisé. Epaisseur 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

Dosseret 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

Bacs de plonge insonorisés emboutis incorporés et soudés à angles intérieurs rayonnés.

Y compris, par bac : tube surverse avec embase perforée hauteur 270 mm.

Siphon à culot démontable diamètre 50 intérieur

Soudures propres, ébavurées et polies

Cache-bacs sur 3 côtés.

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

Percement pour robinetterie sur plage monotrou fait d'usine.

➔ Dim 1900 x 700 x 900 mm, 2 bacs 600 x 500 x 300 mm,

Bacs à gauche, Egouttoir rainuré à droite

Quantité : 1

Localisation :

Repère C5-1 Zone légumerie

➔ Dim 800 x 800 x 900 mm,

1 bac 600 x 500 x 300 mm,

Quantité : 1

Localisation :

Repère C8-1 Zone lavage batterie

DOUCHETTE SUR PLAGE AVEC COL DE CYGNE

De qualité professionnelle, résistant à un usage intensif

Douchette ergonomique avec fonction écoulement continu, surface de préhension limitant les risques de brûlures

Embouts absorbant les chocs. Crochet de blocage de la manette

Débit régulé de 12l/min. jet réglable : concentré /mouillage

Interface corps/colonne renforcé

Flexible de douchette d'1 m tressé inox entouré d'une gaine PU, sans développement de bactérie et au nettoyage facile. Température de 75°C maximum en continu.

Support mural réglable de 60 à 200 mm

Support de douchette ajustable à droite ou à gauche

Mélangeur sur plage, monotrou, corps en laiton chromé, Débit 26l/min à 3 bars

Bec diam 22 mm, épaisseur 1.5 mm, orientable 360 ° de 250 mm de saillie, hauteur sous bec de 251 mm, intérieur lisse

Brise jet, sans projection d'eau latérale, anti-tarte interchangeable

Tête céramique ¼ de tour

Raccordement eau chaude et eau froide diam ½

Résiste à une température de 75°C pendant 30 minutes, lors de chocs thermiques

Y compris étrier de fixation, flexibles PEX avec écrou femelle tresse en acier inoxydable et clapets anti-retour NF, 1 filtre.

Conformité avec la liste UBA

Conformité NF EN 1982/NF EN12164 / NF EN 12165 / NF EN 12540

Quantité : 2

Localisation :

Repère C5-2 zone légumerie Sur la plonge légumes

Repère C8-2 zone lavage batterie sur la plonge

DOUCHETTE AUTOMATIQUE SUR PLAGE AVEC COL DE CYGNE

De qualité professionnelle, résistant à un usage intensif

Douchette de prélavage automatique monotrou avec pompe, raccords flexibles ½ et clapets anti-retour,

Combiné de prélavage complet avec colonne ¾" en laiton, collier de fixation murale réglable renforcé, ressort de guidage inox brillant réglable en hauteur.

Débit 17l/min

Flexible armé longueur 950 cm et douchette en ½". Avec col de cygne.

Flexible de qualité alimentaire haute performance. Blindage en PVC sur la zone d'effort.

Revêtement antialissures et sertissages inox.

Têtes inusables à clapet guidé ¼ de tour hors d'eau, à pas rapides et manettes

Quantité : 1

Localisation :

Repère LA-10 zone laverie vaisselle

ROBINET MÉLANGEUR

Robinet mélangeur monotrou à bec tube sur plage, débit 37l/min.

Bec tube de 22 mm de diamètre orientable. Fixation renforcée par 2 tiges inox et contre-écrous.

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.

Quantité : 1

Localisation :

Repère C6-10 Zone préparations froides (sur table rep C6-9)

ROBINET SANS CONTACT

Mitigeur électronique à pile lithium intégrée de 6V

Sans manette

Sur plage, finition chromée

Type santé avec brise jet laminaire santé et rinçage automatique

Débit 6l/minute

Alimentation eau froide et eau chaude diam 3/8

Quantité : 2

Localisation :

Repère C5-3 zone légumerie Sur la plonge légumes

Repère C6-11 Zone préparations froides (sur table rep C6-9)

OUVRE BOÎTE MANUEL

A socle serre-joint En acier inoxydable

Conforme NF Hygiène Alimentaire, fabrication française Tige de 55 cm
Pour toutes boîtes, toutes formes

Quantité : 1

Localisation :

Repère C5-5 Zone légumerie

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
Quantité : 2

Localisation :

Repère C6-5 Zone préparations froides
Repère C9-15 Zone cuisson

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 piètement 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

Quantité : 1

Localisation :

Repère C5-8 Zone légumerie

BATTEUR DE TABLE 10 LITRES EXISTANT

Dimensions : 360 x 530 x 580 mm
Modèle de table
Puissance : 0,6 kW en monophasé
Marque SANTOS
Modèle : 10 Litres

Quantité : 1

Localisation :

Repère C6-8 Zone préparations froides

BATTEUR MÉLANGEUR 60 LITRES EXISTANT

Marque DITO SAMA
Modèle BMX60S
Puissance : 1,5 kW en Triphasé

Quantité : 1

Localisation :

Repère C6-13 Zone préparations froides

COUPE-LÉGUMES EXISTANT

Marque ROBOT COUPE

Modèle CL52

Triphasé 0.75 kW

Quantité : 1

Localisation :

Repère C6-18 Zone préparations froides

CUTTER 4.5 LITRES EXISTANT

Marque ROBOT COUPE

Modèle R4

Triphasé 0.9 kW

Quantité : 1

Localisation :

Repère C6-19 Zone préparations froides

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

Quantité : 1

Localisation :

Repère C9-16 Zone cuisson

MIXER PLONGEANT 240

Spécial pour petites préparations

Dimensions: 535 mm x 78 mm de diamètre

Vitesse variable, 2000 à 2500 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

Quantité : 1

Localisation :

Repère C6-20 Zone préparations froides

MIXER PLONGEANT 350

Capacité : 100 litres Tout inox
Dimensions : 180 x 130 x 850 mm
Longueur manche : 350 mm, à double poignée inox Puissance : 1 kW, bloc moteur inox
Vitesse : 9 500 tours par minute
Spécial usage intensif, cordon d'alimentation démontable avec témoin lumineux pour indication du bon état du câble et de son raccordement Vitesse variable
Cloche et couteau démontable
Modèle spécial sauteuse, cloche renforcée d'un anneau inox pour utilisation sur fond plat Système d'étanchéité à 6 niveaux
A installer sur un support mural à fournir

Quantité : 1

Localisation :

Repère C9-20 Zone cuisson

BALANCE DE CUISINE EXISTANTE

Marque PRO-COOKER
Modèle 229841

Quantité : 1

Localisation :

Repère C6-17 Zone préparations froides

BALANCE DE CUISINE

Dim 200 x 140
Capacité 5 kg précision 1 g Fonctionnement à pile.
Avec tare et unités grammes, litres. Construction inox

Quantité : 1

Localisation :

Repère C9-8 Zone cuisson

TIMBRE FROID

Plan de travail isolé
Système d'évaporateur encastré dans la mousse, froid ventilé, régulation électronique, dégivrage automatique, évaporation des eaux de condensats par gaz chaud. Température de -2°C à +10°C. Capacité jusqu'à 11 GN 1/1.
4 paires de glissières anti-basculement + 4 grilles inox 1/1 par porte
Piètement inox réglable en hauteur
Groupe logé au R290. Classe climatique 5

➔ Dimensions : 1250 x 700 x 900 mm

2 portes GN 1/1
Plan de travail adossé

Quantité : 1

Localisation :

Repère C6-6 Zone préparations froides

➔ Dimensions : 1250 x 700 x 900 mm

2 portes GN 1/1
Plan de travail central
Dos inox fini

Quantité : 1

Localisation :

Repère C9-13 Zone cuisson

➔ Dimensions : 1700 x 700 x 900 mm

3 portes GN 1/1
Plan de travail central
Dos inox fini

Quantité : 1

Localisation :

Repère C9-6 Zone cuisson

ARMOIRE POSITIVE 1 PORTE EXISTANTE

Dimensions 760 x 830 x 2100 mm
Marque AMATIS
Modèle 524210
R134a
0.36 kW
Porte ferrée à droite

Quantité : 1

Localisation :

Repère C6-21 Zone préparations froides

ARMOIRE NÉGATIVE 2 PORTES EXISTANTE

Dimensions 1400 x 830 x 2100 mm
Marque ATOSA
Groupe logé

Quantité : 1

Localisation :

Repère C4-10 Zone stockage froid

CELLULE DE REFROIDISSEMENT 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
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
Groupe à distance, avec détendeur
Régulation électronique à affichage digital dans la porte à hauteur des yeux
Décondamnation intérieure
Pilotage par minuterie et/ou sonde à piquer

Quantité : 1

Localisation :

Repère C9-17 Zone cuisson

ARMOIRE MOBILE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE CHAUD

Dimensions : 530 x 821 x 1844 mm
Capacité : 20 niveaux GN1/1 espacés de 71 mm Puissance : raccordement monophasé 1.3 kW
Construction inox emboutie et monobloc avec angles arrondis Une porte isolée pleine
Au moins 4 cm d'isolation thermique
Régulation de la température par des capteurs
Arrêt automatique
Porte pleine, isolant de 70 mm d'épaisseur et de 45 mm pour la porte , en laine de roche.
Arrêt de la chauffe lorsque la température est atteinte.
Régulation par sonde dans l'enceinte
Indice de protection : IP25 compatible lavages aux jets basse pression
Tableau de commande en façade marche/arrêt + programme préréglé d'usine
4 roulettes dont 2 avec freins chape inox diam 125 mm avec butoirs antichocs Grande poignée de manutention
Conformité NF hygiène alimentaire

Quantité : 2

Localisation :

Repère C9-19 Zone cuisson

4 FOYERS INDUCTION 4 X 5 KW DESSUS SEUL

Dimensions : 800 x 900 x 270 mm
Dimension de la plaque : 325 x 600 mm
Puissance : 4x5kW
Plaque vitrocéramique épaisseur 6 mm
Châssis porteur en acier inox AISI 304, épaisseur 10 à 30/10, assemblé par soudures électriques
Dessus en acier inox 30/10, bords tombés de 55 mm
Habillages verticaux en acier inox 10/10 avec plaque d'obturation d'extrémité
Angles rayonnés, assemblage précis bord à bord
Commandes digitales
Détection de récipients
Sécurité thermostatique
Suspendu

Quantité : 1

Localisation :

Repère C9-1 Zone cuisson

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 y compris tablettes escamotables
 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

Quantité : 1

Localisation :

Repère C9-2 Zone cuisson

APPAREIL MULTIFONCTION 100 LITRES SUSPENDU

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 du même fournisseur
 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. Port Ethernet compris.
 Pré-raccordement d'usine pour connexion à optimiseur

Y compris : Equipement de base accessoire : Pelle de 33 cm de largeur, 2 paniers de pochage, 2 grilles de fond de cuve, 1 bras de relevage, 1 égouttoir, 1 éponge

Quantité : 1

Localisation :

Repère C9-3 Zone cuisson

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 10 NIVEAUX GN1/1

10 niveaux gastronormes 1/1 - Capacité de chargement : 11 plaques ou 10 bacs, soit 11 niveaux

Dimensions : 850 x 845 x 1060 mm + support sur pieds
 Espacement : minimum 63 mm Puissance électrique : 18.9 kW
 Fonctions air pulsé/vapeur/mixte et régénération
 Fonction de refroidissement rapide de l'enceinte par ventilateur, porte fermée
 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
 Possibilité de mode éco, fonction stand-by (également automatique après un certain temps),
 Minuterie, sonde à cœur inox 6 points qui pilote la cuisson
 Signalement de fin de cuisson par flash lumineux et sonore Construction acier inoxydable AISI 304 sans vis apparente
 Epaisseur de l'isolant de l'enceinte de cuisson d'au moins 25 mm
Porte à triple vitrage retro ventilée avec revêtement réfléchissant la chaleur
 Sens de ferrage de porte selon plan projet Eclairage LED protégé
 Ventilateurs à 5 vitesses réglables et programmables
 Système de nettoyage et détartrage automatique de l'enceinte de cuisson
 Douchette avec enrouleur intégré avec clapet anti-retour

Pré-raccordement d'usine pour connexion à un optimiseur d'énergie Port Ethernet compris pour traçabilité lors des cuissons de nuit

Vidange directe sur caniveau de sol

Quantité : 1

Localisation :

Repère C9-4 Zone cuisson

SUPPORT FOUR MIXTE 10 NIVEAUX GN1/1 SUR PIEDS EXISTANT

Dim 860 x 703 x 699 mm

Table de soubassement II comprenant 14 paires de rails support, avec parois latérales

Quantité : 1

Localisation :

Zone cuisson sous le four mixte 10 niveaux neuf Repère C9-4

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 20 NIVEAUX GN1/1

20 niveaux gastronormes 1/1 - Capacité de chargement : 20 plaques ou 20 bacs, soit 21 niveaux

Dimensions : 880 x 850 x 1790 mm

Espacement : minimum 63 mm Puissance électrique : 37 kW

Fonctions air pulsé/vapeur/mixte et régénération

Fonction de refroidissement rapide de l'enceinte par ventilateur, porte fermée

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

Possibilité de mode éco, fonction stand-by (également automatique après un certain temps),

Signal d'avertissement si la porte est restée ouverte longtemps.

Minuterie, sonde à cœur inox 6 points qui pilote la cuisson

Signallement de fin de cuisson par flash lumineux et sonore Construction acier inoxydable AISI 304 sans vis apparente

Épaisseur de l'isolant de l'enceinte de cuisson d'au moins 25 mm

Porte à triple vitrage retro ventilée avec revêtement réfléchissant la chaleur

Sens de ferrage de porte selon plan projet Eclairage LED protégé

Ventilateurs à 5 vitesses réglables et programmables

Système de nettoyage et détartrage automatique de l'enceinte de cuisson Douchette avec enrouleur intégré avec clapet anti-retour

Y compris un chariot d'enfournement avec roulettes directrices en tandem, 4 roues diam 125 mm compatible avec la cellule de refroidissement proposée

Pré-raccordement d'usine pour connexion à un optimiseur d'énergie Port Ethernet compris pour traçabilité lors des cuissons de nuit

Vidange directe sur caniveau de sol

Quantité : 1

Localisation :

Repère C9-5 Zone cuisson

LAVE BATTERIE A GRANULES 6 BACS AVEC CONDENSEUR

Dim 1025 x 957 x 1736/2079 mm

Poids 257 kg- Conception châssis, porte, turbine, cuves, bras de lavage et rinçage tout inox 304

Niveau sonore : 70 dB(A) maximum- Isolation thermique et phonique

Conformité IPX5-CE-DIN 10534 -EN 1717-RoHS

Raccordement électrique en triphasé 32A à 16,5 kW

Alimentation en eau froide adoucie de 3 à 6 bars de pression, débit 15l/min. Avec condenseur/récupérateur (-40% de consommation d'énergie)- Mise en veille économie d'énergie après 20 minutes de non-utilisation. Port USB pour le relevé des historiques de fonctionnement et de consommation.

Modèle frontal, compact pour capacité jusqu'à 800 couverts, panier rotatif, rendement théorique de 6 bacs 1/1/cycle, soit 126 bacs 1/1 /heure.

Rampes de lavage (2x) et rinçage (1x), pourvues de 12 buses chacune. Pompe de lavage haute pression de 2,2 kW Doseurs de produits lessiviels intégrés, avec sonde de dosage de détergent dans la cuve de lavage. - Programme de lavage possible avec et sans granule, selon le type d'ustensiles à laver.

Dotation à fournir avec l'appareil :

1 charge de 8 kg de granules biodégradables, 2 paniers de lavage Pro avec accessoires intégrés pour casseroles, grilles, couvercles, planches, 1 panier à ustensiles, 1 bac collecteur de granules, 1 palette de dérochage, 1 lot de 2 ancrages élastiques, 1 réserve d'un bidon de 20 litres de granules, une formation à l'utilisation de l'appareil et de ses accessoires,

2 ans de garantie, pièces, main d'œuvre et déplacement

Quantité : 1

Localisation :

Repère C8-3 Zone lavage batterie

GÉNÉRALITÉS ZONE DE DISTRIBUTION SELF-SERVICE

Construction en aciers inoxydables de qualité alimentaire, conformes à la norme NFA36-711, contenir un taux de chrome minimum de 17.5 % et être conformes à la norme NF Hygiène Alimentaire (ou équivalence européenne).

L'acier galvanisé ou électrozingué est proscrit.

Les matériaux en contact avec les denrées alimentaires doivent être conformes au règlement européen 1935/2004.

Le matériel doit être certifié NF Hygiène alimentaire et conforme à l'accord AC D 40-005

Les surfaces en contact avec les aliments sont lisses et sans discontinuité

Dessus plateau épaisseur 20/10ème polissage grain vibré hauteur 900mm

Dessus monoblocs compris modules technique (pas de modules intégrés par le dessus type encastrable)

Façade et coté en acier inox épaisseur minimum 10/10ème

Bord rayonné coté convives, hauteur 60 mm tombé rentrant, bord droit coté service

Soubassement : dessous libre sans plancher ni étagère

Assemblage des meubles par une pince de blocage facilement accessible à l'avant et à l'arrière, étanchéité entre plateaux par joint compressible épaisseur 4 mm.

Goulotte derrière le décor de façade permettant le cheminement des câbles d'alimentation des meubles sur toute la longueur de la ligne de self.

Habillage de façade en panneaux mélaminé 16 mm hydrofuge revêtus de stratifié (coloris suivant nuancier standard ou inox). La façade descend jusqu'à 40 mm du sol. Couvre joint inox à chaque jonction de panneaux. Cornières inox de protection verticale à chaque angle de panneau et en bas de panneau.

La pose des panneaux est assurée par un emboîtement par clip et immobilisée par serrage des consoles.

Les grilles d'aération devront être du même coloris que la façade. La tranche visible des aérations ne devra pas laisser apparaître de mélaminé.

Façade côté service avec bandeau d'accès facilement démontable pour accès aux zones techniques maintenu par vis.

Rampe pierre de synthèse type quartz (groupe couleur jusqu'à 2) épaisseur 30 mm avec joncs de glissement à 790 mm du sol (selon arrêté du 31 mai 1994 pour les personnes à mobilité réduite) + 1 lisse inox de protection des meubles au passage des plateaux. Lorsque les meubles sont en ligne, les rampes seront prévues avec un minimum de joint pour faciliter le glissement des plateaux et assurer l'esthétique de l'ensemble.

Consoles inox de support des rampes fixées sur la structure en inox du meuble, intégrant un système « étau », indépendant des lisses inox assurant ainsi un montage plus précis et rapide des rampes.

Les prises électriques sont affleurantes et tous les meubles seront pré équipés de découpes pour prises avec cache de protection

Toutes les parties internes des appareils potentiellement en contact avec les denrées alimentaires devront satisfaire aux exigences de la réglementation. Elles seront en outre facilement démontables par le personnel afin d'en assurer le nettoyage régulier.

Les façades et les côtés des appareils chauffants ne devront pas dépasser une température de 70°C et le dessus de ces mêmes appareils ne devra pas avoir une température supérieure à 100°C en conformité avec la réglementation Spécifications présents en superstructure :

Colonnettes en tubes inox brossé Ø38mm avec embases tulipées noir.

Tablette en verre trempé épaisseur 6mm avec pare haleine hauteur 80mm collé UV.

Tablette fixée sur une traverse support en inox.

Plinthes périphériques avec montage étanche, de mur à mur. Matériaux inox ou autre à proposer, fini et adapté à l'usage.

VITRINE DE DISTRIBUTION RÉFRIGÉRÉE 3 NIVEAUX

Dimensions : 1600 x 840 x 1670 mm + rampe environ 300 mm de profondeur.

Capacité 4 GN 1/1

Installation adossée contre un mur (prévoir un dos inox en tôle inox brillant)

Avec groupe logé haute température sur glissières extractibles facilitant la maintenance.

Ré évaporation automatique des condensats. Conformité à la directive AFNOR AC D40-004 à 25°C de température ambiante, à partir d'aliments chargés à une température maximum de 0 à 3°C, maintien à cœur des aliments < 8°C pendant la période de service

Gaz Réfrigérant R455 A

Groupe frigorifique fonctionnement silencieux, seuil du niveau sonore <60 dB(A)

Alimentation en monophasé

En façade, grille d'aération amovible pour faciliter le nettoyage du condenseur du groupe. Meuble adossé : les grilles d'aération doivent être positionnées de manière adaptée à une installation murale Cuve avec isolation par mousse de polyuréthane injectée, pentée avec intérieur rayonné profondeur 80-100 mm, sans recoin pour faciliter le nettoyage.

Crépine d'évacuation intégrée sans pièce de raccordement

Régulation à affichage digital et horloge de dégivrage intégrée. Démarrage différé.

Thermostat électronique avec écran tactile et façade en verre. Meuble adossé : les commandes doivent être positionnées de manière adaptée à une installation murale.

Fonctionnement intuitif grâce aux pictogrammes et messages sur l'écran de contrôle. Programmation de l'heure de démarrage en mode différé jusqu'à trois services par jour. Programmation de l'heure d'arrêt activable par jour.

Affichage de la température, des heures de démarrage et d'arrêt programmées pour chaque zone du meuble.

Gestion automatique du changement heure d'été / heure d'hiver.

Vitrine cubique avec 3 niveaux de présentation au format GN 1/1 en longueur et en profondeur. Niveaux de présentation réglables en hauteur

Parois latérales double vitrage Fermeture rideau textile thermique côté public et arrière fermé isolé finition inox poli miroir côté mur. Chargement par l'avant.

Eclairage par LED plafonniers

Réfrigération ventilée soufflée en partie supérieure avant et reprise arrière.

Habillage et rampe sur 3 faces

Sur baie libre

Quantité : 2

Localisation :

Repère S1-3 Zone Distribution

SALAD'BAR RÉFRIGÉRÉ 6 GN 1/1

Dimensions : 2260 x 870 x 900 mm + présentoir + rampe environ 300 mm

Sur baie libre, sur pieds

Avec groupe logé haute température. Bac d'évaporation des condensats.

Conformité à la directive AFNOR AC D40-004 à 25°C de température ambiante, à partir d'aliments chargés à une température maximum de 0 à 3°C, maintien à cœur des aliments < 8°C pendant la période de service

Gaz Réfrigérant R455 A

Groupe frigorifique fonctionnement silencieux, seuil du niveau sonore <60 dB(A)

En façade, grille d'aération amovible en inox pour faciliter le nettoyage du condenseur du groupe

Dessus monobloc (sans partie technique rapportée par le dessus)

Epaisseur 20/10ème de mm, brossage orbital assurant l'esthétique du meuble durant toute sa durée d'utilisation

Bords rayonnés sur les deux longueurs, bords droits sur les extrémités.

Même conception, mêmes finitions, même habillage que les meubles décrits pour la ligne de self.

Cuve réfrigérée ventilée profondeur 135 mm, isolation par mousse polyuréthane injectée, évaporateur relevable sur vérins pour faciliter le nettoyage.

Crépine d'évacuation intégrée sans pièce de raccordement

Régulation à affichage digital et horloge de dégivrage intégrée. Démarrage différé.

Thermostat électronique avec écran tactile et façade en verre.

Fonctionnement intuitif grâce aux pictogrammes et messages sur l'écran de contrôle.

Programmation de l'heure de démarrage en mode différé jusqu'à trois services par jour.

Programmation de l'heure d'arrêt activable par jour.

Affichage de la température, des heures de démarrage et d'arrêt programmées pour chaque zone du meuble.

Gestion automatique du changement heure d'été / heure d'hiver.

Un présentoir avec éclairage, construction en acier inoxydable de qualité alimentaire, une tablette de dépose en verre trempé de 6 mm d'épaisseur avec pare-haleine de 80 mm collé sur deux faces, fixée sur une traverse inox avec un espace suffisant pour assurer le nettoyage du verre et empêcher tout basculement.

Réglette LED intégrée en sous-face de la traverse inox faisant support à la tablette en verre. Colonnnettes en acier inoxydable de qualité alimentaire diamètre 38 mm avec embases rayonnées fixées sur le dessus du meuble sans pièce de liaison apparente.

Commande marche / arrêt via l'écran tactile du meuble support du présentoir.

Décor façades stratifiées sur 4 faces, rampes à plateaux sur les deux longueurs + deux largeurs sans joncs de glissement sur les extrémités

Quantité : 1

Localisation :

Repère S1-4 Zone Distribution

VITRINE DE DISTRIBUTION RÉFRIGÉRÉE 3 NIVEAUX

Dimensions : 950 x 840 x 1670 mm + rampe environ 300 mm de profondeur.

Capacité 2 GN 1/1

Avec groupe logé haute température. Ré évaporation automatique des condensats. Conformité à la directive AFNOR AC D40-004 à 25°C de température ambiante, à partir d'aliments chargés à une température maximum de 0 à 3°C, maintien à cœur des aliments < 8°C pendant la période de service

Gaz Réfrigérant R455 A

Groupe frigorifique fonctionnement silencieux, seuil du niveau sonore <60 dB(A)

Alimentation en monophasé

En façade, grille d'aération amovible pour faciliter le nettoyage du condenseur du groupe. Cuve avec isolation par mousse de polyuréthane injectée, pentée avec intérieur rayonné profondeur 10/20 mm, sans recoin pour faciliter le nettoyage. Crépine d'évacuation intégrée sans pièce de raccordement

Régulation à affichage digital et horloge de dégivrage intégrée. Démarrage différé.

Thermostat électronique avec écran tactile et façade en verre.

Fonctionnement intuitif grâce aux pictogrammes et messages sur l'écran de contrôle. Programmation de l'heure de démarrage en mode différé jusqu'à trois services par jour. Programmation de l'heure d'arrêt activable par jour.

Affichage de la température, des heures de démarrage et d'arrêt programmées pour chaque zone du meuble.

Gestion automatique du changement heure d'été / heure d'hiver.

Vitrine cubique avec 3 niveaux de présentation au format GN 1/1 en longueur et en profondeur. Niveaux de présentation réglables en hauteur
 Parois latérales double vitrage Fermeture rideau textile thermique côté public et arrière fermé par portes battantes isolées

Eclairage par LED plafonniers
 Réfrigération ventilée soufflée en partie supérieure avant et reprise arrière.

Habillage et rampe sur 1 face

Sur baie libre

Quantité : 1

Localisation :

Repère S2-1 Zone Distribution comptoir chaud express et grillades

MEUBLE CHAUD

Capacité : 2 bacs GN1/1

Dimensions : 950 x 840 x 1670 mm + rampe environ 300 mm de profondeur.

Meuble dessus verre trempé noir
 Dessus inox équipé de plaques chauffantes en verre trempé vitrifié avec résistances intégrées
 Isolation par laine de roche
 Régulation par thermostat tactile, horloge de démarrage différé

Y compris une prise de courant inox affleurante 230 V protégée par disjoncteur 30 mA.
 Chauffage et éclairage par lampes halogènes encastrées avec verre de protection
 Colonnnettes en tubes inox brossé Ø38mm avec embases tulipées.

Tablette en verre trempé épaisseur 6mm avec pare haleine hauteur 80mm collé UV.
 Tablette fixée sur une traverse support en inox.
 Habillage et rampe sur 1 face
 Sur baie libre

Quantité : 1

Localisation :

Repère SE2-2 Zone Distribution comptoir chaud express et grillades

BAIN MARIE À AIR 3 1/1

Dim 1350 x 840 x 900 mm

Chauffage par air pulsé chaud ventilé. Isolation par laine de roche de 30 mm d'épaisseur au moins
 Soubassement avec rampe et habillage.
 Chauffage par résistances blindées inox et ventilateurs tangentiels. Cuve en inox de 20/10 d'épaisseur rayonnée d'une profondeur de 175 mm avec barrettes de séparation pour bacs GN 1/1 et sous-multiples. Détrompeur pour mise en place des barrettes. Une sortie d'air chaud dédiée par bac GN. Sortie et reprise d'air chaud à 20 mm du fond pour fiabilité technique et nettoyage aisé. Dessus monobloc de 20/10 d'épaisseur
 Conforme à la norme AC D 40-004: température à cœur des aliments supérieure à 63 °C pendant 2 heures de service sans couvercle.

Y compris Présentoir à infra-rouge, générateurs céramiques infra-rouge intégrés en sous-face de la traverse inox
 Colonnnettes en tubes inox brossé Ø38mm avec embases tulipées.

Tablette en verre trempé épaisseur 6mm avec pare haleine hauteur 80mm collé UV.
 Tablette fixée sur une traverse support en inox.

Y compris une prise de courant inox affleurante 230 V protégée par disjoncteur 30 mA.
 Habillage et rampe sur 1 face
 Sur baie libre

Quantité : 1

Localisation :

Repère SE2-3 Zone Distribution comptoir chaud express et grillades

ÉLÉMENT DE FAÇADE

Dimensions : 1480 x 215 + (rampe) x 900 mm

Habillage et rampe sur 1 face

Quantité : 1

Localisation :

Repère SE2-4 Zone Distribution comptoir chaud express et grillades

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 20 LITRES HAUT RENDEMENT

Capacité : 1 cuve de 20 litres

Rendement : 50/60 kg par heure de frites surgelées 6 x 6 par cuve

Puissance : 20 Kw

Dimensions : 400 x 800 x 900 mm

Dessous fermé par 1 porte à fermeture mécanique

Vanne de vidange de l'huile + bac de récupération avec tamis filtre lavable au lave-vaisselle

Relevage automatique du panier par minuterie

y compris 1 panier dim 360 x 270 x 125 mm

Couvercle amovible en tôle inox

Châssis porteur en acier inox AISI 304, épaisseur 10 à 30/10, assemblé par soudures électriques

Dessus en acier inox 30/10, bords tombés rayonnés

Habillages verticaux en acier inox 10/10

Angles rayonnés, assemblage précis bord à bord

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 défoirage des huiles

Résistances articulées relevables pour le nettoyage avec coupure électrique en mode relevé

Thermostat de sécurité

Commandes en retrait de la façade

Quantité : 1

Localisation :

Repère S2-5 Zone Distribution comptoir chaud express et grillades

PLANCHA ÉLECTRIQUE

Puissance : 5 kW

Dimensions : 400 x 800 x 900 mm

Dessous fermé par 1 porte à fermeture mécanique

Dessus formant goulotte périphérique avec bonde de trop plein

Tiroir de propreté et de récupération des jus

Plaque lisse inox spécial 18-12 de 15 mm d'épaisseur

Châssis porteur en acier inox AISI 304, épaisseur 10 à 30/10, assemblé par soudures électriques

Dessus en acier inox 30/10, bords tombés rayonnés

Habillages verticaux en acier inox 10/10

Angles rayonnés, assemblage précis bord à bord

Commandes en retrait de la façade

Quantité : 1

Localisation :

Repère SE2-6 Zone Distribution comptoir chaud express et grillades

MODULE NEUTRE

Dimensions : 300 x 800 x 900 mm

Dessous fermé par 1 porte à fermeture mécanique

Châssis porteur en acier inox AISI 304, épaisseur 10 à 30/10, assemblé par soudures électriques

Dessus en acier inox 30/10, bords tombés rayonnés

Habillages verticaux en acier inox 10/10

Angles rayonnés, assemblage précis bord à bord

Quantité : 2

Localisation :

Repère SE2-7 Zone Distribution comptoir chaud express et grillades

MEUBLE CHAUD

Capacité : 2 bacs GN1/1

Dimensions : 950 x 840 x 1670 mm + rampe environ 320 à 340 mm de profondeur. Capacité 2 GN 1/1

Meuble dessus verre trempé noir

Dessus inox équipé de plaques chauffantes en verre trempé vitrifié avec résistances intégrées

Isolation par laine de roche

Régulation par thermostat tactile, horloge de démarrage différé

Y compris une prise de courant inox affleurante 230 V protégée par disjoncteur 30 mA.

Y compris Présentoir à infra-rouge, générateurs céramiques infra-rouge intégrés en sous-face de la traverse inox

Colonnettes en tubes inox brossé Ø38mm avec embases tulipées.

Tablette en verre trempé épaisseur 6mm avec pare haleine hauteur 80mm collé UV.

Tablette fixée sur une traverse support en inox.

Habillage sur 2 faces et rampe sur 1 face

Sur baie libre

Quantité : 1

Localisation :

Repère S3-1 Zone Distribution comptoir chaud plats à thème

BAIN MARIE À AIR 4 1/1

Dim 1600 x 840 x 900 mm

Chauffage par air pulsé chaud ventilé. Isolation par laine de roche de 30 mm d'épaisseur au moins

Soubassement avec rampe et habillage.

Chauffage par résistances blindées inox et ventilateurs tangentiels. Cuve en inox de 20/10 d'épaisseur rayonnée d'une profondeur de 175 mm avec barrettes de séparation pour bacs GN 1/1 et sous-multiples. Détrompeur pour mise en place des barrettes. Une sortie d'air chaud dédiée par bac GN. Sortie et reprise d'air chaud à 20 mm du fond pour fiabilité technique et nettoyage aisé. Dessus monobloc de 20/10 d'épaisseur

Conforme à la norme AC D 40-004: température à cœur des aliments supérieure à 63 °C pendant 2 heures de service sans couvercle.

Y compris Présentoir à infra-rouge, générateurs céramiques infra-rouge intégrés en sous-face de la traverse inox

Colonnettes en tubes inox brossé Ø38mm avec embases tulipées.

Tablette en verre trempé épaisseur 6mm avec pare haleine hauteur 80mm collé UV.

Tablette fixée sur une traverse support en inox.

Y compris une prise de courant inox affleurante 230 V protégée par disjoncteur 30 mA.

Colonnnettes en tube en acier inoxydable brossé Ø38 mm avec embase rayonnée fixé sur le dessus des meubles sans pièces de liaison apparentes afin de faciliter le nettoyage des surfaces et l'hygiène

Habillage et rampe sur 1 face

Sur baie libre

Quantité : 1

Localisation :

Repère S3-2 Zone Distribution comptoir chaud plats à thème

MEUBLE NEUTRE

Dim 686 x 840 x 900 mm

Meuble neutre de conception identique aux autres éléments de self.

Y compris 2 prises de courant inox affleurante 230 V protégée par disjoncteur 30 mA.

Habillage et rampe sur 1 face

Sur baie libre

Quantité : 1

Localisation :

Repère S3-3 Zone Distribution comptoir chaud plats à thème

MEUBLE CAISSE

Dim 1154 x 2250 x 900 mm + rampe

Meuble neutre de conception identique aux autres éléments de self.

Constitué d'un meuble caisse standard avec bras latéral droit de 1350 mm, et un complément neutre (1154 x 900 mm) sur l'avant pour la présentation de paniers à pain et autres prestations payantes.

Y compris 4 prises de courant inox affleurante 230 V protégée par disjoncteur 30 Ma + 2 prises RJ75 en sous-face.

4 orifices diam 60 mm de passage de câble avec obturateur PVC

Un tiroir avec serrure fermant à clé, un repose pieds

Habillage sur 3 faces et rampe sur les 2 longueurs face

Quantité : 1

Localisation : Repère S3-4 Zone Distribution

MEUBLE NEUTRE

Dim 770 x 840 x 900 mm

Meuble neutre de conception identique aux autres éléments de self.

Habillage sur 3 faces et rampe sur 1 face sur la longueur de 840 mm

Sur baie libre adossé au mur

Quantité : 2

Localisation :

Repère S3-6 Zone Distribution

FOUR À MICRO-ONDES - CAFÉTÉRIA

Dimensions : 520 x 456 x 312 mm Capacité : 25 litres

Puissance : 1,6 kW Conception tout inox

Commande minuterie pré- programmée + bouton marche/arrêt

Quantité : 1

Localisation :

Repère R1-1 Restaurant Dégagement

DISTRIBUTEUR A VERRES

Un soubassement conçu et mis en place par le lot 06 Menuiserie

Structure en acier inoxydable avec colonnettes à embases rayonnée, comprenant 2 x 3 niveaux de distributeurs à verres, en glissières inox inclinées, comportant 1 casier de lavage 500 x 500 x 100 mm vissées sur les colonnettes.

Niveau n° 1 hauteur de distribution à 950 mm

Niveau n° 2 hauteur de distribution à 1200 mm

Niveau n° 3 hauteur de distribution à 1450 mm

Quantité : 2

Localisation : Repère R1-3 Restaurant Dégagement

REFROIDISSEUR A CARAFES

Capacité : 150 litres par heure

Distribution d'eau plate et d'eau gazeuse

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.

Raccordée à l'évacuation.

Raccordement sur EF pour distribution d'eau réfrigérée, par groupe froid logé à condenseur ventilé, échangeur inox à détente directe.

Equipé d'origine d'un filtre triple action : sédiments, calcaire, chlore

Branché sur secteur 220 v.

Commande au pied par 2 pédales

A poser au sol

Quantité : 2

Localisation : Repère R1-4 Restaurant Dégagement

TABLING + CONVOYEUR POLYCORD ENTRÉE EXISTANT

1 Élément droit Dim 4700 x 500 x 900 mm, avec poste de tri des déchets Dim 1810 x 310 x 890 mm

+

1 virage à 90 ° Dim 650 x 650 mm

+

1 Élément droit Dim 1760 x 500 x 900 mm

+

1 Élément droit Dim 2165 x 425 x 900 mm

+

1 table à rouleaux Dim 2950 x 630 x 900 mm

+

1 virage à 90° à rouleaux coniques Dim 1000 x 1000 x 900 mm

+

1 table à rouleaux mobile Dim 830 x 635 x 900 mm

+

1 Étagère à casiers murale à 2 niveaux Longueur 2100 mm

Ensemble à démonter soigneusement, à stocker pendant la durée des travaux et à réinstaller à l'identique dans le local après rénovation

Quantité : Ensemble

Localisation :

Repère LA-1 et LA-2 Zone laverie vaisselle

LAVE-VAISSELLE EXISTANT

1 chargeur d'angle Dim 700 x 700 mm

+

1 lave-vaisselle Marque HOBART Modèle CN-E-A-E1-CDS,C20

Droite gauche

Dim 2700 x 872 x 2150 mm

+

1 adoucisseur

Dispositif à rajouter : Raccordement sur optimiseur d'énergie

Ensemble à démonter soigneusement, à stocker pendant la durée des travaux et à réinstaller à l'identique dans le local après rénovation

Quantité : Ensemble

Localisation :

Repère LA-3 Zone laverie vaisselle

TABLING SORTIE EXISTANT

1 Élément droit Dim 2600 x 500 x 900 mm

+

1 virage à 90° à rouleaux

+

1 table inox suspendue Dim 1700 x 500 mm

Ensemble à démonter soigneusement, à stocker pendant la durée des travaux et à réinstaller à l'identique dans le local après rénovation

Quantité : Ensemble

Localisation :

Repère LA-4 Zone laverie vaisselle

LAVE-VERRES EXISTANT

Marque Bonnet

Modèle EOLYA CHRISTAL 40

Mono 3.45 kW 16A

Année 2012

Dim 440 x 550 x 700 mm

+

1 adoucisseur

Ensemble à démonter soigneusement, à stocker pendant la durée des travaux et à réinstaller à l'identique dans le local après rénovation

Quantité : Ensemble

Localisation : Repère LA-8 Zone laverie vaisselle

PANNEAUX ISOTHERMES

Classement Ai3.

Sol, murs, plafond : Finition tôle d'acier laquée blanche RAL 9010 galvanisée à chaud, épaisseur 0.6 mm

Mousse garantie sans CFC, ni toxique, ni irritante, interdisant la formation de champignons, de moisissures ou l'incrustation de parasites. Classement au feu Bs1d0

Selon norme Européenne EN 145 09. 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.

Fermeture de finition en façade jusqu'au faux plafond, hauteur environ 2650 mm.

Régulateur en façade, passage de câble sous goulotte blanche.

Finitions :

Panneau de sol isolé marine doublé d'une tôle de finition en inox renforcé larmé sur chevronnage PVC 40 x 60 mm posés en quinconce favorisant la circulation d'air dans un décaissé ou sur sol fini avec finitions périphériques soignées.

Plinthe : raccord cloisons/sol en plinthes PVC plein hauteur 100 mm à lèvres souples, y compris pièces d'angles et fixations invisibles. Finitions intérieures avec profils et congés d'angles sans vis apparente

Les dimensions sont données à titre indicatif. Les côtes exactes définitives seront relevées sur site avant réalisation pour une installation ajustée.

➔ CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE + CHAMBRE FROIDE POSITIVE BOF ET VIANDE

Dimensions intérieures de la chambre froide négative 1373 x 2090 x 2400 mm

Dimensions intérieures de la chambre froide positive 1790 x 2090 x 2400 mm

Classement Ai3.

Module 6 faces avec sol isolé + 1 cloison de séparation entre les deux enceintes

Posé sur le sol fini. Aucun décaissé ne sera techniquement faisable dans cette zone.

Épaisseur minimum 100 mm

Y compris soupape d'équilibrage diamètre 80 mm

Y compris : Un coffret d'alarme personne enfermée

Y compris plinthes au pied du cloisonnement intérieur et extérieur

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'alarme visuelle et sonore pour l'extérieur : sirène 95 dBA, voyant d'alarme clignotant et batterie de secours. Protection IP43.

Installation et raccordement compris

Y compris plafonnier d'éclairage LED, plage d'utilisation de -30 à +40°C. Allumage immédiat, commandé par capteur de présence

Quantité : 1

Localisation :

Repère C4-1 et C4-2 Chambre froide négative et chambre froide positive

➔ CHAMBRE FROIDE POSITIVE « LÉGUMES »

Dimensions intérieures 1312 x 1900 x 2400 mm

Classement Ai3.

Module 6 faces avec sol isolé

Posé sur le sol fini. Aucun décaissé ne sera techniquement faisable dans cette zone.

Épaisseur minimum 80 mm

Y compris plafonnier d'éclairage LED, plage d'utilisation de -30 à +40°C. Allumage immédiat, commandé par capteur de présence

Y compris plinthes au pied du cloisonnement, intérieur et extérieur

Quantité : 1

Localisation :

Repère C4-3 Chambre froide positive « Légumes »

➔ DOUBLAGE LOCAL PRÉPARATIONS FROIDES + CHAMBRE FROIDE MISE EN PLACE

Dimensions du local 2800 x 5530 x 2600 mm + 2360 x 2200 x 2600 mm dont une chambre froide

Dimensions intérieures de la chambre froide : 2090 x 1375 x 2400 mm

Classement Ai3. Murs et plafond

Doublage des murs + cloisonnement séparatif entre la légumerie et la préparation froide longueur 3330 mm

La chambre froide mise en place a un sol isolé avec chevêtres d'aération extra-fin, l'ensemble aura une épaisseur maximum de 10 cm et sera encastré dans un décaissé.

Épaisseur minimum 60 mm

Y compris : Pour l'accès technique à l'évaporateur, prévoir une trappe de visite au plafond, dimensions mini de 800 x 800 mm, huisserie monobloc PVC, à vérins, fermeture à poignée étanche.

Y compris toutes finitions soignées étanches aux passages de porte et en périphérie du châssis vitré

Y compris platines, chevêtres, entretoises, renforts et tout le nécessaire de fixation pour l'installation d'équipements suspendus.

Y compris lisses de protection sur deux niveaux en polyéthylène blanc hauteur 100 mm, épaisseur 12 mm avec bouton cache vis, y compris finition et traitement des angles, prévoir une dotation de 20 ml

Y compris plafonniers d'éclairage LED dans la chambre froide, plage d'utilisation de -30 à +40°C. Allumage immédiat, commandé par capteur de présence

Y compris plinthes au pied du cloisonnement

Quantité : 1

Localisation :

Repère C6-1 Local préparations froides et chambre froide mise en place

➔ CLOISON BUREAU DU CHEF

Dimensions de la cloison 2760 x 2600 mm sur mesure

Classement Ai4.

Cloisonnement séparatif entre la cuisine (zone plonge batterie) et le bureau du chef

Y compris toutes finitions soignées étanches aux passages de porte et en périphérie du châssis vitré

Y compris lisses de protection sur deux niveaux en polyéthylène blanc hauteur 100 mm, épaisseur 12 mm avec bouton cache vis, y compris finition et traitement des angles, prévoir une dotation de 3 ml

Y compris plinthes au pied du cloisonnement

Quantité : 1

Localisation :

Repère BU-1 Bureau du chef

PORTE PIVOTANTE POUR CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE

Passage libre de 800 x 2000 mm

Porte isothermique pour chambre frigorifique de conservation négative avec fermeture centrale, à un vantail.

Sans oculus

Décondamnation intérieure et fermeture à clé

Les fermetures seront conformes aux règles de sécurité, avec décondamnation intérieure possible même lorsque c'est fermé à clé.

Vantail en PVC blanc lisse RAL 9010 anti-rayures.

Isolation en polyuréthane injecté

La porte sera montée sur un cadre U en PVC. Le vantail de 120 mm d'épaisseur est muni d'un joint balai racleur en partie basse ainsi qu'un joint sur la périphérie. Ces éléments doivent pouvoir être remplacés sans difficulté.

Résistance de porte électrique

Montée sur charnières inox/polyamide hélicoïdales

Fixations symétriques, invisibles, inviolables et dégondables

Sens d'ouverture de porte : porte ferrée à droite

Quantité : 1

Localisation :

Chambre froide négative

PORTE PIVOTANTE POUR CHAMBRE FROIDE POSITIVE

Porte isothermique pour chambre frigorifique de conservation avec fermeture centrale, à un vantail.

Vantail en PVC blanc lisse RAL 9010 anti-rayures.

Isolation en polyuréthane injecté

Décondamnation intérieure et fermeture à clé

La porte sera montée sur un cadre U en PVC. Le vantail de 80 mm d'épaisseur est muni d'un joint balai racleur en partie basse ainsi qu'un joint sur la périphérie. Ces éléments doivent pouvoir être remplacés sans difficulté.

Les fermetures seront conformes aux règles de sécurité, avec décondamnation intérieure.

Montée sur charnières inox/polyamide hélicoïdales

Fixations symétriques, invisibles, inviolables et dégondables

Seuil à fournir selon configuration de montage

Sens d'ouverture de porte selon plan projet

Passage libre de 800 x 2000 mm

Quantité : 3

Localisation :

Chambre froide positive Viande et BOF

Chambre froide positive Légumes

Chambre froide positive Mise en place

PORTE VA-ET-IENT SEMI-ISOTHERME

Passage libre de 900 x 2000 mm, sur mesure à relever sur site avant fabrication

Huissierie en U, en inox 304 L brossé, en recouvrement du doublage isotherme et du mur existant

Joint anti-pince-doigts

1 vantail 40 mm isolé en mousse polyuréthane sans CFC, sans HCFC et sans HCFC, densité 40 kg/m3, renforcé par rebordage en inox des chants

Parement en tôle acier prélaquée polyester 25µ, ép 0.75 mm de couleur blanche

Paumelles, gâche et poignées en inox 304 L sans serrure

1 oculus oblong dim 350 x 550 mm en verre Stradip et joint EPDM gris

Protections basses sur les deux faces du vantail en Acrovyn ép 1.5 mm sur hauteur 800 mm.

Charnière tout inox sans blocage

Sens d'ouverture selon plan projet

Quantité : 2

Localisation :

Repère C6-2 Local préparations froides

PORTE PIVOTANTE DE SERVICE SEMI-ISOTHERME

Passage libre de 800 x 2000 mm

Huissérie en U, en inox 304 L brossé, en recouvrement du panneau isotherme.

Joint EPDM en fond de feuillure assurant l'étanchéité

1 vantail 40 mm isolé en mousse polyuréthane sans CFC, sans HCFC et sans HCFC, densité 40 kg/m3

Parement en tôle acier prélaquée polyester 25µ, ep 0.75 mm de couleur blanche

Paumelles, gâche et poignées en inox 304 L sans serrure

1 oculus oblong dim 350 x 550 mm en verre Stradip et joint EPDM gris

Sens d'ouverture selon plan projet

Quantité : 1

Localisation :

Repère BU-3 Bureau du chef

CHASSIS VITRÉ

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

Y compris finitions soignées et étanches de contour de fenêtre

Châssis fixe à double vitrage argon feuilleté 33/2 +10 - 2 faces

➔ Dimensions : 1200 x 1200 mm

Dimensions clair de vitrage : 1030 x 1030 mm

Quantité : 1

Localisation :

Repère C6-3 Local préparations froides- cloison séparative légumerie

Châssis ouvrant coulissant à double vitrage argon feuilleté 33/2 +10 - 2 faces

➔ Dimensions : 1420 x 1320 mm

Dimensions clair de vitrage : 1100 x 1030 mm

Quantité : 1

Localisation :

Repère C6-2' Local préparations froides – devant fenêtre existante

Châssis fixe à double vitrage feuilleté 33/2 +10 - 2 faces

➔ Dimensions : 1200 x 1200 mm

Dimensions clair de vitrage : 1030 x 1030 mm

Quantité : 1

Localisation :

Repère BU-2 Bureau du chef

ÉVAPORATEUR DE CHAMBRE FROIDE INFÉRIEUR A 1°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

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

Équipement à raccorder à la production frigorifique

➔ Volume à refroidir : 6.90 m3

Température de consigne : de -18 à -20°C

Ecoulement des condensats en cuivre, isolé, avec résistance électrique, à raccorder par manchon à lèvres, finition soignée

Quantité : 1

Localisation :

Chambre froide négative

➔ Volume à refroidir : 9.02 m3

Température de consigne : de 0 à 2°C

Ecoulement des condensats en PVC blanc, à raccorder par manchon à lèvres, finition soignée

Quantité : 1

Localisation :

Chambre froide positive « Viande » et BOF

➔ Volume à refroidir : 5.2 m3

Température de consigne : de 1 à 2 °C

Ecoulement des condensats en PVC blanc, à raccorder par manchon à lèvres, finition soignée

Quantité : 1

Localisation :

Chambre froide positive « Mise en place »

ÉVAPORATEUR DE CHAMBRE FROIDE SUPÉRIEUR A 1°C

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

Équipement à raccorder à la production frigorifique

➔ Volume à refroidir : 6.38 m3

Température de consigne : de 4 à 6°C

Quantité : 1

Localisation :

Chambre froide positive « Légumes »

ÉVAPORATEUR PLAFONNIER

Évaporateur pour local de travail, à double flux

Puissance frigorifique : Fournir bilan frigorifique simplifié à -10°C d'évaporation

Silence de fonctionnement - ventilateurs de technologie AC

Tuyau vide pour sonde de dégivrage

Surfaces lisses faciles à nettoyer, tous les matériaux seront sans risque pour les aliments.

Inspection visuelle de l'ensemble de l'appareil est aisément réalisable.

Carrosserie et bac en alliage d'aluminium résistants à la corrosion, blanc RAL 9003, fixation en acier inoxydable intégrée

Batterie avec ailettes aluminium au pas de 7 mm à la surface ondulée et tubes en cuivre nervurés à l'intérieur, revêtement Coil Defender

Moto-ventilateur EC 2 vitesses à haut rendement énergétique, avec protection interne du moteur

Bac continu couvrant toute la longueur, rabattable des deux côtés fixations intégrées ne dépassant pas du caisson et bords de bac à 45° conception hygiénique.

Pompe de relevage de condensat intégrée : conduite d'eau de condensation invisible

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

Certificat de qualité hygiénique HACCP

Régulation électronique gérant l'électrovanne, ventilation, les cycles de dégivrage horloge temps réel, les alarmes, affichage grand écran, installé dans le local

Équipement à raccorder à la production frigorifique

➔ Volume à refroidir : 40 m3

Température de consigne : de 10 à 12°C

Quantité : 1

Localisation :

Local de préparations froides

PRODUCTION DE FROID

GROUPE FROID POUR LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Dimensions : 512 x 607 x 436 mm

Poids : 57 kg

dBA : 33

Groupe indépendant de type hermétique à piston, fonctionnant au gaz frigorigène sans CFC ni HCFC conforme aux réglementations actuelles

Gaz réfrigérant affichant un GWP (Global Warming Power) inférieur à 150

Posé en extérieur sur châssis métallique au sol selon le plan projet avec plots anti-vibrations. Prévoir kit de superposition pour pouvoir installer deux groupes l'un sur l'autre.

Dimensionnés pour 16 h de fonctionnement journalier à une température de 35°C avec un écart de 10°C au condenseur

Pour la période hivernale, chaque compresseur est équipé d'une ceinture chauffante et d'un fonctionnement pressostatique du ventilateur de condenseur.

Modèle silencieux conformément à la prescription de la notice acoustique du projet, dans tous les cas 33 dBA au maximum.

Equipement du groupe :

- Résistance de carter
- Pressostat HP/BP de sécurité à réarmement automatique
- Variateur de vitesse pressostatique
- Contacteur compresseur
- Interrupteur sectionneur extérieur cadenassable
- Bouteille réservoir de liquide
- Voyant liquide
- Filtre deshydrateur
- une bouteille anti-coup de liquide
- une vanne de démarrage.

Quantité : 1

Localisation :

Repère GFC, Niveau R-1 local groupe, pour la cellule de refroidissement

GRUPE FROID INDÉPENDANT NÉGATIF

Dimensions : 1075 x 482 x 708 mm

Poids : 69 kg

dBA : 33

Groupe indépendant de type hermétique à piston, fonctionnant au gaz frigorigène sans CFC ni HCFC conforme aux réglementations actuelles

Gaz réfrigérant affichant un GWP (Global Warning Power) inférieur à 150

Posé en intérieur sur châssis métallique au sol selon le plan projet avec plots anti-vibrations. Prévoir kit de superposition pour pouvoir installer deux groupes l'un sur l'autre.

Dimensionnés pour 16 h de fonctionnement journalier à une température de 35°C avec un écart de 10°C au condenseur

Pour la période hivernale, chaque compresseur est équipé d'une ceinture chauffante et d'un fonctionnement pressostatique du ventilateur de condenseur.

Modèle silencieux conformément à la prescription de la notice acoustique du projet, dans tous les cas 33 dBA au maximum.

Equipement du groupe :

- Résistance de carter
- Pressostat HP/BP de sécurité à réarmement automatique
- Variateur de vitesse pressostatique
- Contacteur compresseur
- Interrupteur sectionneur extérieur cadenassable
- Bouteille réservoir de liquide
- Voyant liquide
- Filtre deshydrateur

Quantité : 1

Localisation :

Repère GFN pour la chambre froide négative – Niveau R-1 local groupe

GROUPE FROID INDÉPENDANT POSITIF

Dimensions : 949 x 474 x 600 mm

Poids : 69 kg

dBA : 29

Groupe indépendant de type hermétique à piston, fonctionnant au gaz frigorigène sans CFC ni HCFC conforme aux réglementations actuelles

Gaz réfrigérant affichant un GWP (Global Warming Power) inférieur à 150

Posé en intérieur sur châssis métallique au sol selon le plan projet avec plots anti-vibrations. Prévoir kit de superposition pour pouvoir installer deux groupes l'un sur l'autre.

Dimensionnés pour 16 h de fonctionnement journalier à une température de 35°C avec un écart de 10°C au condenseur

Pour la période hivernale, chaque compresseur est équipé d'une ceinture chauffante et d'un fonctionnement pressostatique du ventilateur de condenseur.

Modèle silencieux conformément à la prescription de la notice acoustique du projet, dans tous les cas 30 dBA au maximum.

Équipement du groupe :

- Résistance de carter
- Pressostat HP/BP de sécurité à réarmement automatique
- Variateur de vitesse pressostatique
- Contacteur compresseur
- Interrupteur sectionneur extérieur cadenassable
- Bouteille réservoir de liquide
- Voyant liquide
- Filtre deshydrateur

Quantité : 4

Localisation :

Repère GFP pour les chambres froides positives Viande/ BOF, Légumes, local préparations froides et Mise en place– Niveau R-1 local groupe

LIAISONS FRIGORIFIQUES

La circulation des tubes frigorifiques sera réalisée selon le plan projet

Tuyauteries en barre de cuivres de qualité NF EN 12735-1 (certificat à joindre aux DOE)

Raccords minimums. Chaque brasure sera réalisée sous azote sec

Diamètre de l'isolant adapté au diamètre des tubes.

Raccord d'isolants collés sur toute la périphérie. Un adhésif viendra consolider la jointure

Dimensionnement des lignes frigorifiques selon les normes, avec une perte de charge maximale de 1°C pour les canalisations gaz et 0,5°C pour les canalisations liquides

Les lignes d'aspiration seront isolées par manchons isolants non fendus et collés de type armafex épaisseur 19 mm pour le positif et 32 mm pour le négatif.

L'ensemble des conduites de refoulements présentes en local technique seront isolées.

Un jeu de robinets d'arrêts (liquide, gaz) sera installé par meuble et par évaporateur.

La circulation des liaisons frigorifiques sera réalisée sur des colliers isolants, installés de façon à éviter l'écrasement des manchons isolants, le cheminement respectera une pente afin d'optimiser le retour d'huile vers la centrale ou le groupe. Dans les installations avec des colonnes montantes verticales, prévoir un siphon en U, un siphon en P et un séparateur d'huile prévenant les problèmes techniques après une longue période d'arrêt des machines. Vérifier la vitesse à l'intérieur du tuyau pour garantir une circulation correcte de l'huile.

Des doubles colonnes seront réalisées si nécessaire

Passage de l'ensemble des lignes en faux plafond sur supports

Après réalisation les lignes frigorifiques sont systématiquement mises sous épreuve pendant 48 h sous 35 bars pour un contrôle parfait de l'étanchéité.

2 contrôles d'étanchéité seront obligatoires pour les zones où les liaisons frigorifiques contenant des brasures ne seront plus accessibles.

Un schéma de montage précisant les diamètres des conduites, les vannes, type et positions est à fournir dans le cadre des études de chantier.

Quantité : Forfait

Localisation :

Liaisons entre les productions de froid situées au R-1 et la distribution de froid dans les enceintes et locaux rafraichis

DETECTION DE FUITES FRIGORIGENES

Il sera mis en place un détecteur de fuites frigorigènes en partie basse du local groupe, qui donnera le contact marche forcée à l'extraction. 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.

Quantité : 1

Localisation :

Local groupe froid au R-1

ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE

Système filaire. Acquisition et enregistrement de la température sur une plage allant de -100°C à +300°C
 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. Contact sec pour raccordement sur GTB
 Raccordé au secteur
 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.
 Logiciel fabricant à fournir, permettant l'exploitation gratuite de l'installation
 Envoi d'alarme par mail, par SMS
 Le système devra permettre :
 - de contrôler et d'enregistrer les températures de stockage et des défauts techniques.
 - de contrôler et d'enregistrer les températures des produits pendant les phases de refroidissement rapide
 - de contrôler et d'enregistrer les températures des locaux listés
 Cellules de refroidissement rapide : contrôle de la température ambiante et de la température à cœur du produit.
 Chambres froides : contrôle de la température ambiante et des phases de dégivrage.
 Locaux de travail : contrôle de la température ambiante.
 Y compris toutes les fournitures nécessaires à l'installation : sondes, ...
 Liste non exhaustive...

Quantité : 1

Localisation :

Repère ENR- Bureau du chef

13 NETTOYAGE

Pour la livraison, l'entrepreneur devra un nettoyage général de livraison en 2 phases. L'entreprise prévoira le nettoyage en 2 phases, 1 nettoyage général avant OPR et 1 avant levée des réserves. Le présent lot devra :
 L'enlèvement des déchets,
 Un nettoyage des sols par aspiration des zones impactées par ses travaux, le nettoyage de ses ouvrages
 L'enlèvement des emballages vides,
 La dépose et l'enlèvement des protections de ses ouvrages, Le balayage et l'enlèvement de tous les gravois, chutes, etc.
 L'enlèvement de tous matériaux ou matériels inutilisés ou inutilisables.

14 RECEPTION DES OUVRAGES

L'entreprise devra avoir terminé ses ouvrages pour prétendre à la réception de ceux-ci par le maître d'ouvrage.

Avant réception, auront lieu les opérations préalables à la réception. L'entreprise remettra dans la période allouée aux OPR, son DOE (Dossier des Ouvrages Exécutés) avec tous les documents techniques, justificatifs, législatifs, etc. concernant les ouvrages exécutés. Le DOE contiendra :

un dossier spécifique froid comportant toutes les documentations, groupes, évaporateurs, vannes, accessoires, leurs certificats de conformité, le schéma d'installation, avec les diamètres des conduites, caractéristiques, le bilan frigo des études de sélection, les attestations de vérification initiales des équipements sous pression, les Cerfa, nature et charge de gaz, les notices utilisateurs précisant les préconisations d'entretien – enregistreur de température, les températures de consignes paramétrées à la mise en route.

Les numéros de série de tous les équipements installés seront reportés dans le DOE

Une version papier est à fournir, avec une ou plusieurs clés USB support du rendu en version numérique

A le,

Lu et approuvé (mention manuscrite)

L'Entrepreneur :