

Partie 1 : page 2 à 53 : descriptif des équipements

**Partie 2 : page 54 à 55 : Remplacement de la Chambre froide (en sous-sol) –
Travaux réalisés en décembre 2019**

Froid commercial et industriel

Ventilation - Climatisation

Grandes cuisines

Matériel de Laboratoire

Buanderies

Tarbes, le

14 mars 2016

Maîtrise d'Ouvrage



CAISSE PRIMAIRE
D'ASSURANCE MALADIE DES
HAUTES-PYRÉNÉES
8, Place au bois
65000 TARBES

Maîtrise d'Oeuvre



PERETTO & PERETTO ARCHITECTES

4, Rue de l'Hôtel de Ville
65100 LOURDES

Maitrise d'Oeuvre Cuisiniste



Société d'
Etudes
Thermiques
Electriques
Structures

BET SETES SA INGÉNIERIE

14, Avenue des Tilleuls
Quartier de l'Arsenal
65000 TARBES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C ZONE CPAM ET ZONE MSA

LOT N°15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

DOSSIER DESCRIPTIF DES ÉQUIPEMENTS

TABLE DES MATIÈRES

PANNEAUX ISOTHERMES	5
PANNEAUX HORIZONTAUX ET VERTICAUX	5
CLOISONS COUPE-FEU	5
PORTES	5
PORTE COUPE FEU 900 x 2000	5
PORTE COUPE FEU 1000 x 2000	6
PORTE DE SERVICE 930 x 2040	6
PORTE DE SERVICE 830 x 2040	7
PROTECTIONS	7
PLINTHE PVC	7
LISSES DE PROTECTION	7
CORNIÈRES D'ANGLE INOX	7
ÉCRAN THERMIQUE	8
PRODUCTION DE FROID	9
CENTRALE DE PRODUCTION	9
ÉVAPORATEUR	10
LIAISONS FRIGORIFIQUES ET ACCESSOIRES	11
ÉLECTRICITÉ	12
SUIVI DES TEMPÉRATURES	12
ÉQUIPEMENTS CUISINE	14
APERÇUS ET PERSPECTIVES	14
STOCKAGE / RÉCEPTION	16
ST01 - DÉSINSECTISEUR	16
ST02 - LAVE MAINS	16
ST03 - POSTE DE DÉSINFECTION	16
ST04 - ARMOIRE DE CONSERVATION	17
VARIANTE : ARMOIRE DE CONSERVATION MONOCOQUE	18
ST05 - ARMOIRE DE CONSERVATION	19
ST06 - CHARIOT PORTE SAC POUBELLES	19
ST07 - CANIVEAU DE SOL	20
PRÉPARATION FROIDE	21
PF01 - DÉSINSECTISEUR	21
PF02 - LAVE MAINS	21
PF03 - EPLUCHEUSE / ESSOREUSE	21

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

PF04 - CHARIOT À GLISSIÈRES	22
PF05 - TABLE DE DÉBOITAGE	22
PF06 - POSTE DE DÉSINFECTION	23
PF07 - PLONGE LÉGUMERIE	23
PF08 - STÉRILISATEUR À COUTEAUX	23
PF09 - CHARIOT PORTE SAC POUBELLES	24
PF10 - CANIVEAU DE SOL	24
PRÉPARATION CHAUDE.....	25
PC01 - FEUX VIFS	25
PC02 - PLANCHA GAZ	26
PC03 - FRITEUSE	27
PC04 - MEUBLE	28
PC05 - FOURS	29
TABLE DE SOUBASSEMENT À GLISSIÈRES POUR FOUR GN 1/1	32
PLAQUE DE CUISSON GN1/1	32
PLAQUE À GRILLER ET À RÔTIR	32
PC06 - SAUTEUSE MULTIFONCTIONS	33
DOTATION D'ACCESSOIRES POUR TYPE 211	35
PANIER À FRITES	36
CHARIOT À NIVEAU VARIABLE VARIOMOBIL	36
PC07 - ARMOIRE DE STOCKAGE PRODUITS FINIS	36
VARIANTE : ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MONOCOQUE	38
PC08 - ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE	39
PC09 - CELLULE DE REFROIDISSEMENT	40
PC10 - LAVE-MAINS	42
PC11 - POSTE DE DÉSINFECTION	43
PC12 - STÉRILISATEUR À COUTEAUX	43
PC13 - CHARIOT PORTE SAC POUBELLES	43
PC14 - DÉSINSECTISEUR	44
PC15 - CANIVEAU DE SOL 300 x 300 mm	44
PC15 - CANIVEAU DE SOL 400 x 400 mm	44
PC16 - HOTTE CUISSON	45
PC17 - HOTTE FOURS	45
PC18 - HOTTE LAVERIE	46
PC19 - TABLE DU CHEF	47
PC20 - MEUBLE INOX	47
LAVERIE.....	48
LA01 - LAVE MAINS	48
LA02 - POSTE DE DÉSINFECTION	48
LA03 - GUICHET DE DÉPOSE	48
LA04 - TABLE DE TRIAGE	49

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

LA05 - TABLE D'ENTRÉE	49
LA06 - ÉTAGERE MURALE	49
LA07 - MACHINE À LAVER.....	50
LA08 - TABLE DE SORTIE.....	51
LA09 - CHARIOT PORTE SAC POUBELLES.....	51
LA10 - CANIVEAU DE SOL.....	51
STOCKAGE.....	52
ST01 - RAYONNAGE D'EGOUTTAGE	52

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

PANNEAUX ISOTHERMES

Réalisation avec panneaux DAGARD
Groupe Scolaire Maurice d'Ocagne - Cuisine centrale - Paris 14 – France
Photographie sur www.dagard.com



Réalisation avec panneaux DAGARD
Centre Hospitalier Andrée Rosemon - Cuisine centrale - Cayenne 97 – France
Photographie sur www.dagard.com

Marque : DAGARD
Références : Enceintes Isothermes

PANNEAUX HORIZONTAUX ET VERTICAUX**CLOISONS COUPE-FEU**

Marque : DAGARD
Référence : LF80
Épaisseur : 80 mm
Surface : 168,00 m²

Panneau vertical LF80 âme Laine de roche densité 120 kg/m³, résistant au feu EI60, emboîtement tôle type tenon / mortaise, parements 2 faces tôle acier nervuré laqué polyester 25 µ blanc banque proche RAL9010 polyester 25 µ blanc banque proche RAL9010

PORTES**PORTE COUPE FEU 900 x 2000**

Marque : DAGARD
Référence : Porte de service CF 1/2 h
Épaisseur : 54 mm
Passage : L.900 x H.2000 mm

Porte DAG feu résistant au feu 2000x900 montage sur panneaux LF ou Placoplatre, 1 vantail âme incombustible épaisseur 54mm, revêtement 2 faces tôle acier lisse laqué polyester 25 µ blanc banque proche RAL9010, huisserie monobloc acier laqué

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

gris RAL 7040, ferrage paumelles et quincaillerie inox, fermeture par serrure à clé, joint souple et joint intumescent résistance au feu EI-2-60

Inclus :

- Ferme porte TS93 pour porte DAGfeu 1 vantail sans arrêt
- Protection extérieure bas de porte, inox brossé, ht850, pour porte de service
- Oculus 600 x 300 mm bi-affleurant pour porte DAGfeu 1 vantail
- Supplément inox pour huisserie de porte DAGfeu 1 vantail
- Supplément poignées et rosaces inox

PORTE COUPE FEU 1000 x 2000

Marque : DAGARD
Référence : Porte de service CF 1/2 h
Épaisseur : 54 mm
Passage : L.1000 x H.2000 mm

Porte DAGfeu résistant au feu 2000x900 montage sur panneaux LF ou Placoplatre, 1 vantail âme incombustible épaisseur 54mm, revêtement 2 faces tôle acier lisse laqué polyester 25µ blanc banquise proche RAL9010, huisserie monobloc acier laqué gris RAL 7040, ferrage paumelles et quincaillerie inox, fermeture par serrure à clé, joint souple et joint intumescent résistance au feu EI-2-60

Inclus :

- Ferme porte TS93 pour porte DAGfeu 1 vantail sans arrêt
- Protection extérieure bas de porte, inox brossé, ht850, pour porte de service
- Oculus 600 x 300 mm bi-affleurant pour porte DAGfeu 1 vantail
- Supplément inox pour huisserie de porte DAGfeu 1 vantail
- Supplément poignées et rosaces inox

PORTE DE SERVICE 930 x 2040

Marque : DAGARD
Référence : Porte de service
Épaisseur : 40 mm
Passage : L.930 x H.2040 mm

Porte de Service 2040 x 930 1 vantaux épaisseur 40 mm, pour panneau ép 80 mm, revêtement 2 faces tôle acier lisse laqué Polyester 25µ blanc banquise proche RAL9010, huisserie monobloc aluminium couleur blanc banquise proche RAL9010, ferrage paumelles inox, poignée bec de cane et rosace PVC blanc, fermeture par serrure à clé canon européen

Inclus :

- Protection extérieure bas de porte, inox brossé, ht850, pour porte de service
- Supplément poignées et rosaces inox
- Oculus 600 x 300 vitres simples feuilletées à coins arrondis entourage EPDM noir
- Ferme Porte TS77 pour porte 1 vantail

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

PORTE DE SERVICE 830 x 2040

Marque : DAGARD
Référence : Porte de service
Épaisseur : 40 mm
Passage : L.930 x H.2040 mm

Porte de Service 2040 x 930 1 vantaux épaisseur 40 mm, pour panneau ép 80 mm, revêtement 2 faces tôle acier lisse laqué Polyester 25µ blanc banquise proche RAL9010, huisserie monobloc aluminium couleur blanc banquise proche RAL9010, ferrage paumelles inox, poignée bec de cane et rosace PVC blanc, fermeture par serrure à clé canon européen

Inclus :

- Protection extérieure bas de porte, inox brossé, ht850, pour porte de service
- Supplément poignées et rosaces inox
- Ferme Porte TS77 pour porte 1 vantail

PROTECTIONS**PLINTHE PVC**

Marque : DAGARD

Plinthe en PVC, hauteur 110 mm, avec talon, et capuchon cache vis.

LISSES DE PROTECTION

Marque : DAGARD
Linéaire : 90,00 ml

Lisse de protection polyéthylène, ht 190 mm avec capuchons cache vis et accessoires de pose.
Pose sur 2 niveaux soit 2 x 117 m.

CORNIÈRES D'ANGLE INOX

Marque :
Référence :

Cornières inox sans vis apparente 60x 150mm , ht2m.

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES

RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

ÉCRAN THERMIQUE

Marque : DAGARD

Surface : 5,00 m²

Panneau écran thermique épaisseur 30 mm âme laine de roche haute densité, revêtement inox 10/10.
Hauteur 2 m

PRODUCTION DE FROID**CENTRALE DE PRODUCTION****Besoins :**

Préparation Froide

Température intérieur : +10 / +12 °C

Dimensions : L = 3,30 x P = 2,70 x HSP = 2,40m

Bilan frigorifique : P = 2 894W ($T_{\text{évap}} = 0^{\circ}\text{C}$)**GROUPE DE CONDENSATION CARROSSE INSONORISE :****Marque : CARRIER****Type : QUIETIS****Modèle : WPH 17Z - A**

Fluide frigorigène : R404a

Type de compresseurs : Unité Hermétique – TAJ 4517Z F

Nombre de compresseurs : 1

Puissance frigorifique : 2 964 W à $T_0 = -2^{\circ}\text{C}$ / $T_{\text{ext}} = +35^{\circ}\text{C}$ Puissance absorbée : 2 000 W – 400V Tri + N + T ($I_{\text{max}} = 3,9\text{A}$)

Pression acoustique à 10m : 35 à 41 dB (A)

Ventilateur : 1 x Ø457mm – $Q_v = 1\,800\text{ m}^3/\text{h}$

Réservoir liquide : 2,8L

Dimensions : L = 1120 x P = 565 x Ht = 620mm

Masse : 90 kg



Présentation : Les QUIETIS sont des groupes de condensation silencieux spécialement étudiés pour l'équipement de petites chambres froides : Conçus pour être installés à l'extérieur. Couvrant les applications à moyenne et basses températures au R404a. Marquage CE.

Carrosserie : En tôle galvanisée peinte en blanc RAL7035 (peinture polyester au four). Panneaux de compartiment compresseur et supérieur amovibles pour accès aux composants du groupe. Isolation phonique du compartiment compresseur. Indice de protection IP45 des éléments sous tensions.

Composants de l'unité de condensation : Compresseur hermétique. Résistance de carter. Condenseur avec ventilateur hélicoïde basse vitesse 750tr/mn. Ces moto-ventilateurs sont monoblocs, avec protection thermique interne au bobinage. Variateur de vitesse électronique pour un niveau sonore plus faible et une alimentation constante du détendeur. Réservoir de liquide. Voyant de liquide. Vannes avec prises de pression (aspiration, liquide). Pressostats de sécurité HP et BP. Soupape de sécurité. Filtre déshydrateur.

Caractéristiques électriques : Interrupteur général 3 phases + neutre avec commande extérieure cadénassable. Disjoncteur ou fusible de protection pour compresseur et moto-ventilateur. Contacteur de puissance pour le compresseur. Le tout monté et câblé sur rail DIN avec 2 bornes disponibles pour la commande. Conforme EN 60 204-1.

ÉVAPORATEUR**EVAPORATEUR :****Marque : FRIGA-BOHN****Type : KR (cassette encastrable)****Modèle : KRS 1**

Fluide frigorigène : R404a

Puissance frigorifique : $P=2\,964\text{ W}$ à $T_{\text{int}}=10^{\circ}\text{C}/\Delta T=10,7\text{K}$

Ventilateurs : 1

Vitesse de sélection : 820 tr/min

Débit d'air : $Q=620\text{m}^3/\text{h}$

Lp (à 2m) : 42 dB(A)

Dimension d'encastrement : $L=632 \times l=632 \times H=333\text{mm}$ Dimension du diffuseur : $L=670 \times l=670\text{mm}$ 

Les cassettes de réfrigération KRS à détente directe sont destinées à équiper des sas, laboratoires, salles de travail, etc...

Elles répondent aux exigences des salles de travail : esthétique, ventilation, hygiène et niveau sonore de confort.

Les 4 volets réglables facilitent une diffusion d'air homogène dans toutes les directions.

Ventilation : La gamme KRS est équipée de moto-ventilateurs centrifuges à 6 vitesses, forte pression statique, et aux performances aérodynamiques élevées, 3 vitesses sont pré câblées en usine sur chaque modèle, il est possible de sélectionner 3 autres vitesses intermédiaires en fonction des besoins en puissance et niveau sonore. Les moteurs sont du type monophasé, 230V, 50Hz, classe B, avec protecteur thermique interne. Les aubes des turbines, spécialement conçues pour cette gamme, assurent des débits d'air élevés tout en garantissant de faibles niveaux sonores.

Batterie : Les batteries ailetées de la gamme KRS, très performantes et compactes, sont constituées d'ailettes aluminium protégées par époxy, à profil sinusoïdal (pas 2,81 mm) serties sur des tubes cuivre rainurés.

Pompe de relevage des condensats : Les cassettes KRS sont livrées avec pompe de relevage des condensats et flotteur pour enclenchement de la pompe. La hauteur maximum de relevage est de 650 mm par rapport au niveau de la pompe.

Caisson : Les caissons de la gamme KRS sont réalisés en tôle d'acier galvanisée avec double isolation : intérieure par une coque de polystyrène, et extérieure par une couche de mousse isolante à cellules fermées de forte épaisseur. Leur conception permet un accès aisé à tous les composants. Ils sont munis d'un égouttoir sous la batterie.

Diffuseur : A l'esthétique soignée, il s'adapte parfaitement à tous les environnements. Réalisé en ABS lisse de couleur RAL 9003, il est doublé intérieurement d'un isolant destiné à éviter la condensation. Il est muni d'un filtre lavable aisément accessible. Un système de volets réglables manuellement assure la diffusion d'air dans quatre directions.

Certification : EUROVENT, ISO 9001, RoHS – WEEE, CE, GOST

ACCESSOIRES :

Vanne d'isolements sur la ligne liquide et la ligne d'aspiration montées d'usine sur le groupe de condensation.

Filtre déshydrateur monté d'usine sur le groupe de condensation.

Liaisons frigorifiques entre le groupe de condensation et l'évaporateur.

Liaisons électriques entre l'armoire électrique de protection des installations de production de froid et l'ensemble des éléments composant le système frigorifique de ce local.

Vanne électromagnétique.

Détendeur thermostatique.

Coffrets de régulation avec régulateur électronique permettant de gérer la température de consigne, les temps de dégivrage, la signalisation des défauts, ainsi que l'affichage de la température du local.

ÉVACUATION DES CONDENSATS :

Les eaux de dégivrage de l'évaporateur seront canalisées depuis l'égouttoir intermédiaire et ramenés au sol (sur évacuation en attente au sol plus près des appareils) par réseau de tube PVC blanc diamètre 32mm avec une pente adapté aux bons écoulements et équipé d'un siphon de même type que le tube PVC blanc.

LIAISONS FRIGORIFIQUES ET ACCESSOIRES

TUYAUTERIES FRIGORIFIQUES :

Marque : HALCOR / TALOS ACR

Type : Tubes en cuivre

Modèle : Cuivre désoxyde phosphoreux (Cu-DHP), avec teneur minimum en cuivre de 99,9% et P = 0,015% - 0,040%.

Les propriétés du cuivre **Cu-DHP** rendent les tubes en cuivre TALOS ACR particulièrement adaptés aux installations de réfrigération : conductivité thermique très élevée, propriétés mécaniques stables répondant à un large éventail de températures, « Inertie » chimique envers les réfrigérants (p. ex. R-134A, R-404A, R-407C, R-410A), très grande pureté de la surface interne, surface interne lisse favorisant le débit, excellentes propriétés au soudage et un excellent « façonnage à froid ».

Spécifications : Tous les tubes de cuivre TALOS ACR sont produits conformément à la norme EN 12735 parties Part 1-2, ASTM B280/B68/B743, JIS H3300 et sont certifiés conformément aux exigences PED 97/23, ainsi qu'à la réglementation pour les réservoirs sous pression.

Les canalisations aspiration et liquide, passées de préférence en "aérien" (posées sur supports), seront réalisées avec une pente suffisante pour assurer un retour d'huile naturel, les remontées permettront un retour d'huile efficace sans perte de charge excessive, avec siphon et contre siphon et avec une alimentation des postes équilibrées.

ISOLANT :

Marque : ARMACELL

Type : AF

Modèle : AF/Armaflex et Armafix/AF

Un isolant sera mis en œuvre sur l'ensemble des tuyauteries d'aspiration. Les tuyauteries liquide seront nus.

Isolant à cellules fermées, très flexible, possédant une grande résistance à la diffusion de la vapeur d'eau, une très faible conductivité thermique et une protection antibactérienne Microban® intégrée.

Armafix AF isole thermiquement le tuyau et le collier l'un de l'autre. Installé en combinaison avec des manchons ou des plaques AF/Armaflex, il garantit un système d'isolation qui fournit fiabilité à long terme pour les applications froides. Les supports de tuyauterie Armafix AF sont composés de segments porteurs en PET intégrés dans de l'isolant à cellules fermées AF/Armaflex, entouré de deux coques extérieures en tôle d'aluminium. Avec son pare-vapeur intégré et sa fermeture auto-adhésive, il réduit les ponts thermiques et la condensation afin d'assurer l'efficacité énergétique aux points de fixation.

RÉSEAUX ÉLECTRIQUES :

Depuis les câbles d'alimentations laissés en attente par le lot électricité suivant les besoins communiqués au droit des appareils, armoires et coffrets électriques, distribution par câbles normalisés R2V de sections adaptés pour l'alimentation de chacun des éléments du système (ventilateurs, électrovannes, cordons chauffants, régulateurs, compresseurs, etc...).

ÉLECTRICITÉ**Marque : TOTALINE / PEGO****Type : Coffret de régulation pour chambre froide****Modèle : EXPERT 200 WCC**

Visualisation et réglage de la température du local avec point décimal.

Activation/désactivation contrôle installation (stand-by).

Signalisation alarmes installation.

Signalisations à Led de l'état de l'installation et écran de grosses dimensions.

Clavier d'utilisation facile.

Gestion des ventilateurs évaporateur.

Gestion du dégivrage automatique (le dégivrage est ici assuré par l'air en circulation (les ventilateurs fonctionnant en permanence)).

Gestion et contrôle direct ou en pump-down du groupe motocompresseur jusqu'à 2HP

Activation de la lumière de la cellule sur le tableau ou par micro-porte

Relais alarme/Auxiliaire avec activation configurable à partir du paramètre.

Boîtier en ABS avec porte transparente d'accès à la protection.

Différentielle magnétothermique, avec degré de protection IP65.

Sortie RS485 pour la connexion au réseau de supervision TeleNET.

SUIVI DES TEMPÉRATURES**Marque : MICROLIDE****Référence : i-MINILide 3**

Enregistreurs électroniques filaires multi voies pour reprendre les températures suivantes :

1 local préparation froide.

1 « Armoire de Conservation » (Rep. 04)

1 « Armoire de Conservation » (Rep. 04)

Présentation :

Enregistreur autonome de températures et contacts secs.

Gère l'acquisition des mesures, leur enregistrement sur mémoire interne, les alertes en cas de dépassement de seuil et permet une exploitation directe des données sur écran tactile avec tracé du graphique ou sur PC.

Les possibilités de communication sont nombreuses avec une prise USB et une prise RJ45 pour réseau informatique.



Caractéristiques

3 entrées températures ou contacts secs

1 sortie alarme (par relais 1A).

1 Buzzer interne

Afficheur tactile couleur 4,3" (visualisation et tracé des courbes, zoom, curseur tactile).

Alimentation 220V avec chargeur de batterie intégré.

Fourni avec une batterie 6V.

Fonctionne sans PC.

Sortie directe pour clé USB : récupération des données sur fichier texte ou type EXCEL.

Sortie directe pour réseau informatique : Prise RJ45.

Large plage de mesure de température : -100°C à +300°C.

Intervalle de mesure de 1 minute.

Stockage des données > à 1 an.

3 Capteurs PT100 4 fils.

Voie configurable en entrée température ou contact sec.

Avantages :

Acquisition et enregistrement de la température sur de larges amplitudes : Plage -100°C à +300°C.

Visualisation sur grand écran tactile (Ecran 4.3 pouces) : tableaux détaillés et tracé de graphiques.

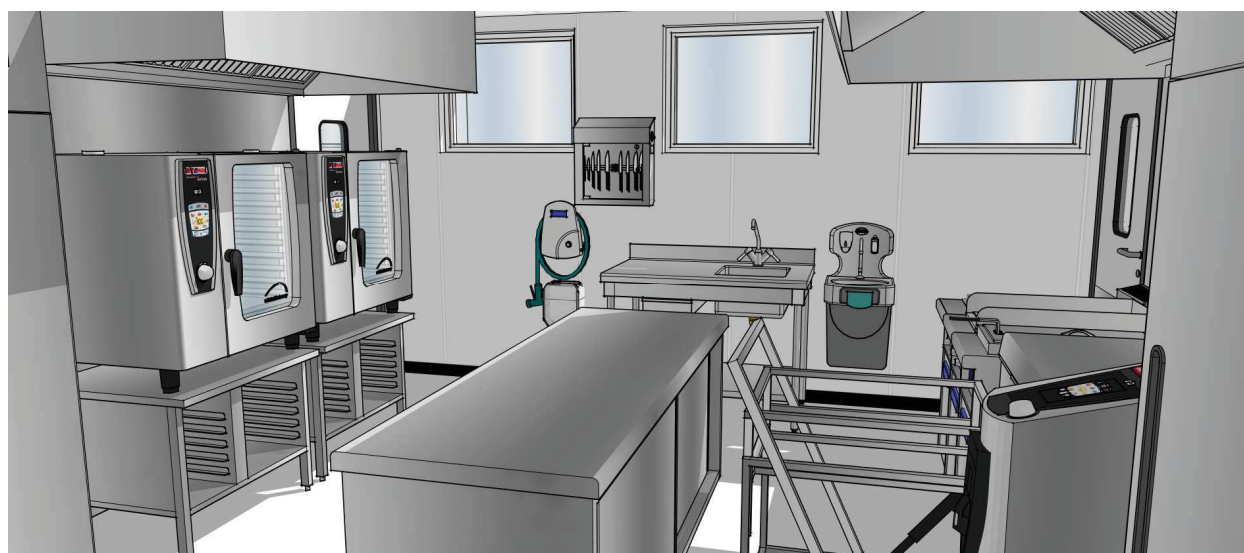
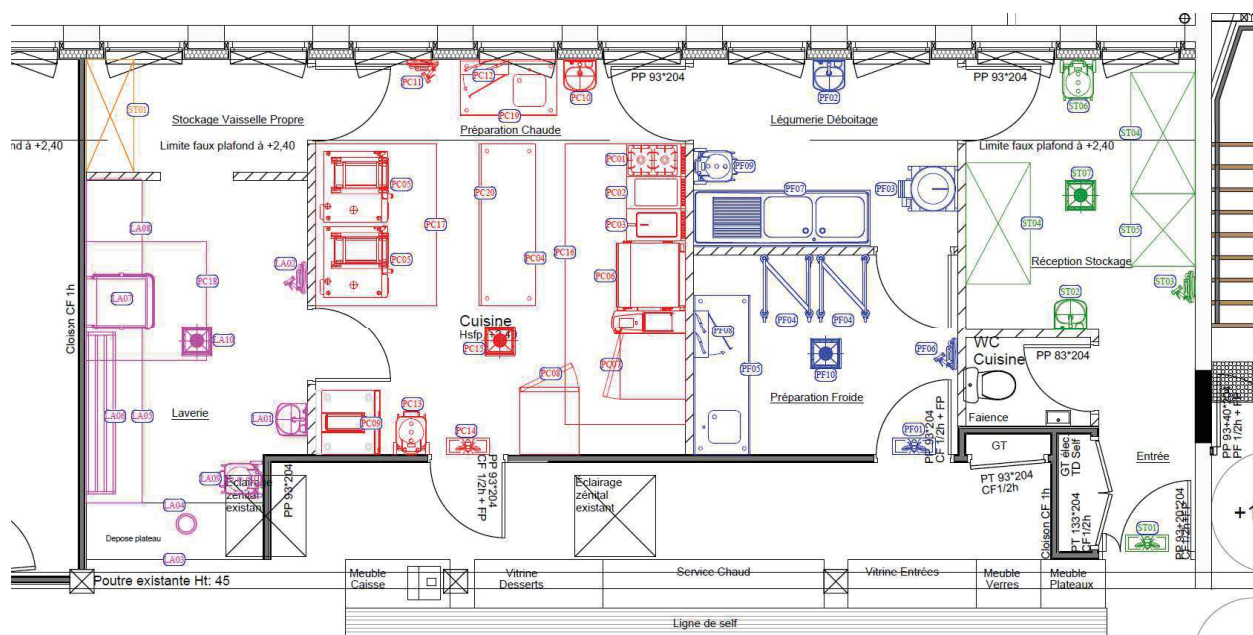
Gestion d'un niveau d'alarme par capteur avec temporisation : pilotage d'une sortie relais et buzzer interne (option transmission téléphonique).

Connexion directe d'une clé USB : transfert des données sur la clé USB au format texte (bloc note, Word,).

Connexion directe sur réseau informatique : paramétrage et visualisation des données via un navigateur Internet (Connexion directe du PC à l'enregistreur par un câble réseau, Connexion via le réseau de l'entreprise, Connexion depuis une passerelle Internet, paramétrage et transfert des données à l'aide du logiciel via le réseau informatique).

Envoi automatique des données sur serveur Web MICROLIDE : visualisation des données directement sur une page web avec connexion sécurisée par mot de passe depuis tout PC ou Smartphone relié à Internet (Licence incluse avec le logiciel).

Envoi de mail en cas d'alarme

ÉQUIPEMENTS CUISINE**APERÇUS ET PERSPECTIVES**

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES

RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE



STOCKAGE / RÉCEPTION**ST01 - DÉSINSECTISEUR**

Matériel fourni et posé par le prestataire Produits hygiène.

ST02 - LAVE MAINS

Marque : TOURNUS
Modèle : TS 2000
Référence : 806 322
Dimensions : L.400 x P.440 x H.755 mm



Construction monobloc en acier inoxydable alimentaire.

Lave-mains fournis avec brosse à ongles et corbeille crochetable sous la cuve pour les essuie-mains usagés.

Cuve 350 x 275 mm, profondeur 80 mm.

Bouton-poussoir avec palette de commande largement dimensionnée, disposé à l'avant de la cuve.

Pré-mélangeur eau chaude – eau froide avec clapets antiretour et réglage de la température.

Lave-mains livrés avec 2 flexibles de raccordement, siphon et barrette de fixation murale.

La corbeille comporte un retrait à l'arrière pour faciliter l'installation.

Certification NF-Hygiène Alimentaire.

Équipé de :

- Distributeur de savon manuel (500 ml)
- Distributeur de serviettes essuie mains, de marque TOURNUS type 230 552.

ST03 - POSTE DE DÉSINFECTION

Matériel fourni et posé par le prestataire Produits hygiène.

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

ST04 - ARMOIRE DE CONSERVATION

Marque : FRIGINOX
Modèle : G 1300
Référence : FX39285796
Tension : Mono 230V+T
Puissance : 660 W
Dimensions : L.1485 x P.820 x H.2112 mm



Armoire Gastronorme gamme G à températures positives avec groupe logé - 1300 litres
 Volume : 1300 litres.

Volume 100 % utile.

Températures positives +1 °C/+10 °C.

Pour clayettes GN 2/1.

Charge maxi par clayette : 100 kg.

Charge maxi par porte : 300 kg.

Froid ventilé.

Ambiance 43 °C.

Construction modulaire et démontable par panneau.

Revêtement extérieur et intérieur inox 18-10.

Plancher sans seuil.

Pieds de 150 mm réglables en hauteur.

Isolation par mousse rigide de polyuréthane ép. 60 mm injectée, sans CFC ni HCFC.

Angles intérieurs arrondis.

Aménagement intérieur démontable sans outil.

Tableau de commandes lisse et étanche.

Éclairage intérieur automatique à l'ouverture de porte.

Régulation électronique avec afficheur digital assurant en particulier :

- la régulation de la température intérieure,
- les dégivrages automatiques,
- le diagnostic rapide,
- l'auto-dépannage provisoire avec affichage des anomalies de fonctionnement,
- l'arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.

2 portes pleines.

Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien de porte en position ouverte à 90°.

Fermeture à clé.

Ferrage gauche/droite (différent sur demande ou modification possible sur site).

Joint de porte magnétique démontable sans outil.

Ensemble frigorifique monobloc monté sur panneau isolé amovible.

Évaporateur ventilé traité anti-corrosion, encastré dans le plafond.

Réévaporation automatique des eaux de dégivrage.

Groupe frigorifique hermétique à condensation à air en partie haute.

Détente par capillaire.

Raccord type vanne Schrader sur circuit basse pression.

Fluide frigorigène R404A.

Puissance : 1/3 ch.

Équipé de 8 clayettes fil inox (GN 2/1).

Glissières type "J" réglables avec espacement minimal de 35 mm.

Dispositif anti-chute des glissières.

Alimentation électrique : mono 230 V + T.

Puissance électrique nominale : 660 W.

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

Profondeur hors-tout porte ouverte : 1415 mm.

Poids : 245 kg.

Dimensions (mm) : L 1485 x P 820 x H 2112.

Nota :

L'option ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE est reprise sur l'ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE type MICROLIDE des ÉQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

VARIANTE : ARMOIRE DE CONSERVATION MONOCOQUE

Marque : FRIGINOX
Modèle : G2
Référence : FX39271292
Tension : Mono 230V+T
Puissance : 1300 W
Dimensions : L.1460 x P.835 x H.2075 mm



Armoire Gastronomique monocoque gamme G à températures positives

inox 18-10 avec groupe logé – 1300 litres

Conforme aux normes en vigueur

Volume intérieur : 1300 litres.

Construction monocoque.

Pour clayettes GN 2/1.

Températures positives 0 °C/+10 °C.

Froid ventilé.

Ambiance 43 °C.

Revêtement extérieur et intérieur inox 18-10.

Face arrière, dessus et dessous en acier traité.

2 portes pleines.

Éclairage intérieur type LED, automatique à l'ouverture de porte.

Fermeture à clé.

Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien de porte en position ouverte à 90°.

Ferrage de porte à droite (à gauche sur demande).

Pieds composites de 150 mm réglables en hauteur jusqu'à 180 mm.

Isolation par mousse de polyuréthane injecté, ép. 75 mm (sauf côtés et porte - ép. 60 mm), sans CFC ni HCFC.

Plancher sans seuil.

Angles intérieurs arrondis.

Aménagement intérieur facilement démontable sans outil (montants et glissières).

Joint magnétique de porte largeur 33 mm avec profil arrondi spécial anti-salissures et anti-chocs, démontable sans outil.

Interrupteur Marche/Arrêt.

Afficheur digital avec voyant couleur.

La régulation électronique assure en particulier :

- l'affichage digital de la température intérieure,
- la régulation de la température intérieure,
- les dégivrages automatiques,
- les alarmes de températures haute et basse,
- la signalisation sonore et visuelle des alarmes ;

Groupe frigorifique hermétique à condensation à air en partie haute.

Groupe frigorifique monobloc démontable et interchangeable

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

Évaporateur frigorifique ventilé traité anti-corrosion.
 Fluide frigorigène R134A.
 Dégivrage ventilé.
 Réévaporation automatique des eaux de dégivrage par gaz chauds.
 Détente par capillaire.
 Raccord type vanne Schrader sur circuit basse pression.
 Équipé de 8 clayettes fil inox (GN 2/1) avec butées arrières.
 Glissières type "J" réglables avec espacement minimal de 35 mm.
 Dispositif anti-chute des glissières.
 Charge maximale par clayette : 80 kg.
 Charge maximale par porte : 250 kg.
 Alimentation électrique : mono 230 V + T.
 Puissance électrique nominale : 1300 W.
 Puissance frigorifique : 530 W
 Profondeur hors-tout porte ouverte : 1475 mm.
 Poids : 165 kg.
 Dimensions (mm) : L 1460 x P 835 x H 2075.

Nota :

L'option ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE est reprise sur l'ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE type MICROLIDE des ÉQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

ST05 - ARMOIRE DE CONSERVATION

Matériel existant et récupéré.

ST06 - CHARIOT PORTE SAC POUBELLES

Marque : TOURNUS
Référence : 804 468
Dimensions : L.450 x P.535 x H.900 mm

Pour sacs 100 litres
 Structure en tube d'acier inoxydable de diamètre 20 mm.
 Support sac très rigide en méplat inox d'épaisseur 4 mm avec fixation du sac par sangle élastique.
 Système de relevage du couvercle robuste et fiable constitué d'une pédale en tube inox reliée à une double tringle en fil inox.
 Couvercle en polypropylène injecté, rigide et insonore.
 2 roues lisses Ø 150 mm.
 Poignée de transport largement dimensionnée.
 Habillage en tôle inox rigide avec porte à charnières.



CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

ST07 - CANIVEAU DE SOL

Marque : ACO
Modèle : EPUR
Référence : 305768
Dimensions : 300 x 300 mm
Type de sol : Sol résine

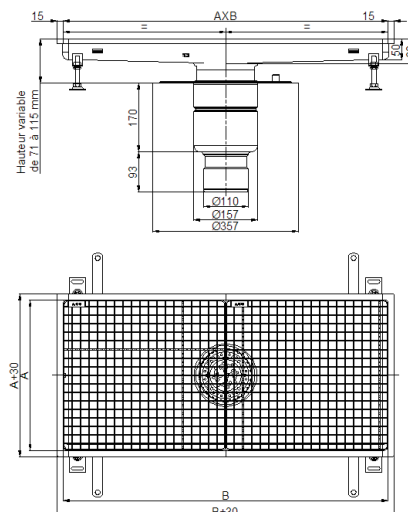
Siphons de type EPUR en acier inoxydable, Z6 CN 18-09 (AISI 304),
 entièrement décapés passivés
 Certification intégrale NF EN 1253.

Type télescopique étanche à la remontée des eaux.
 Équipés d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur la dalle

Composés de trois éléments : le boîtier siphon, la cuve et la grille caillebotis.
 Les formes de ces éléments seront entièrement rayonnées.
 Mises à la terre prévues sur la cuve et le boîtier siphon.

Boîtier siphon Ø218 possédant une évacuation DN110
 Débit : 3.5 l/s en sortie verticale

Caillebotis de maille 19x19 avec double crantage pour plus de sécurité, finition électropolie, avec barreau rayonné anti coupure.
 Cette grille sera certifiée à la charge de classe L15.



PRÉPARATION FROIDE**PF01 - DÉSINSECTISEUR**

Matériel fourni et posé par le prestataire Produits hygiène.

PF02 - LAVE MAINS

Marque : TOURNUS
Modèle : TS 2000
Référence : 806 322
Dimensions : L.400 x P.440 x H.755 mm



Construction monobloc en acier inoxydable alimentaire.

Lave-mains fournis avec brosse à ongles et corbeille crochetable sous la cuve pour les essuie-mains usagés.

Cuve 350 x 275 mm, profondeur 80 mm.

Bouton-poussoir avec palette de commande largement dimensionnée, disposé à l'avant de la cuve.

Pré-mélangeur eau chaude – eau froide avec clapets antiretour et réglage de la température.

Lave-mains livrés avec 2 flexibles de raccordement, siphon et barrette de fixation murale.

La corbeille comporte un retrait à l'arrière pour faciliter l'installation.

Certification NF-Hygiène Alimentaire.

Équipé de :

- Distributeur de savon manuel (500 ml)
- Distributeur de serviettes essuie mains, de marque TOURNUS type 230 552.

PF03 - EPLUCHEUSE / ESSOREUSE

Marque : DITO SAMA
Référence : DT10E324
Tension : Tétra 400V
Puissance : 370 W
Dimensions : L.440 x P.690 x H.680+690 mm

**Caractéristiques principales**

Livré avec plateau abrasif.

Couvercle transparent en plastique résistant pour une visibilité totale du cycle d'épluchage.

Poignée douchette amovible, clipsée sur le couvercle et destinée au nettoyage de la machine.

Plateau rotatif amovible couvert d'un matériau abrasif (pierre de lave) pour assurer un épluchage parfait.

Minuterie avec décompte numérique.

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

Fonction « Pulse » pour faciliter et contrôler le déchargement.

Les épluchures sont réduites en petits morceaux pour faciliter le processus d'évacuation.

Des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts.

Adaptée pour 50-200 couverts par service.

Construction

Fabrication entièrement en inox.

Panneau de commande étanche à bouton tactile IP55.

Livré avec Plateau abrasif

Panier d'essorage

Table filtre avec tablette

PF04 - CHARIOT À GLISSIÈRES

Marque : TOURNUS

Référence : 804 209

Dimensions : L.655 x P.455 x H.1785 mm



Chariot à glissières 20 niveaux GN1/1

Construction en acier inoxydable.

Montants tubes carrés 25 x 25 mm.

Glissières soudées argon avec butées d'arrêt en extrémité.

4 roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 à frein, à chape polyamide.

Pare-chocs annulaires.

Charge maxi : 20 kg par niveau et 250 kg par chariot.

Certification NF Hygiène Alimentaire.

PF05 - TABLE DE DÉBOITAGE

Marque : SUDINOX

Référence : sur-mesure

Dimensions : L.2000 x P.700 x H.900 mm

Pour bacs GN 1/1.

Construction soudée en acier inoxydable avec habillage 3 côtés, profondeur 700 mm,

Hauteur 900 mm.

Dessus épaisseur 15/10ème mm.

Dessus débordant pour fixation aisée

des ouvre-boîtes

Capacité 4 bacs GN1/1

**Équipé de :**

- Robinetterie monotrou EC/EF ¼ de tour avec douchette de prélavage ressort inox et col du cygne intermédiaire orientable 300mm

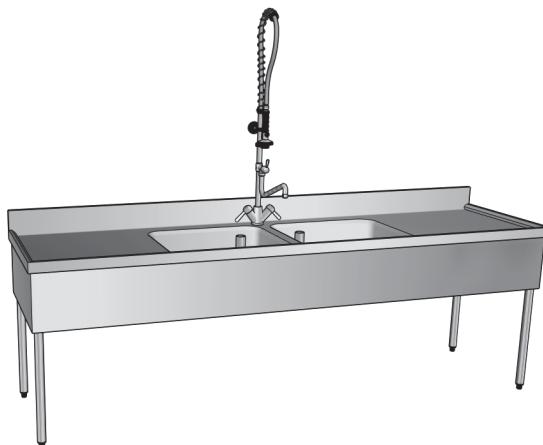
PF06 - POSTE DE DÉSINFECTION

Matériel fourni et posé par le prestataire Produits hygiène.

PF07 - PLONGE LÉGUMERIE

Marque : SUDINOX
Référence : sur-mesure
Dimensions : L.2200 x P.700 x H.900 mm

Construction en acier inoxydable.
 Hauteur 900 mm
 Bandeau avant et dossier rayonnés
 Dossier de hauteur 100 mm.
 Habillage 3 faces.
 Piètement tube inox Ø 45 mm avec vérins, en retrait à l'arrière de 80 mm.
 Égouttoirs nervurés, bords anti-ruissellement.
 Bac et égouttoirs insonorisés.

**Équipé de :**

- 2 bacs L.600 x P.500 x H.320 mm avec 2 égouttoirs
- Robinetterie monotrou EC/EF ¼ de tour avec douchette de prélavage ressort inox et col du cygne intermédiaire orientable 300mm

Marque :
Référence :

Plonge légumerie en acier inoxydable, composée de 2 bacs profonds et 2 égouttoirs, de marque TOURNUS ou équivalent, type 806 686, dimensions 2200 x 700 mm.
 Robinetterie mélangeuse avec douchette et col de cygne.
 Raccordements eau froide et eau chaude sur les vannes en attente laissées par le lot Plomberie.

PF08 - STÉRILISATEUR À COUTEAUX

Marque : TOURNUS
Référence : 806 421
Tension : Mono 230V+T
Puissance : 15 W
Dimensions : L. 575 x P. 170 x H. 600 mm



Construction en acier inoxydable, angles rayonnés, porte plexiglas transparent, charnières inox, fermeture magnétique.
 Armoire 1 porte, 20 couteaux avec grille en tôle découpée
 Fermeture simple
 Fond et dessus inclinés, arrêtoir en partie inférieure.
 Bouton de commande disposé en partie inférieure.
 Minuterie réglable de 0 à 2 h.
 Dispositif d'interruption du tube U.V. à l'ouverture des portes.
 Indice de protection IP 24.
 Branchement 230 V.

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

PF09 - CHARIOT PORTE SAC POUBELLES

Marque : TOURNUS
Référence : 804 468
Dimensions : L.450 x P.535 x H.900 mm

Pour sacs 100 litres

Structure en tube d'acier inoxydable de diamètre 20 mm.

Support sac très rigide en méplat inox d'épaisseur 4 mm avec fixation du sac par sangle élastique.

Système de relevage du couvercle robuste et fiable constitué d'une pédale en tube inox reliée à une double tringle en fil inox.

Couvercle en polypropylène injecté, rigide et insonore.

2 roues lisses Ø 150 mm.

Poignée de transport largement dimensionnée.

Habillage en tôle inox rigide avec porte à charnières.

**PF10 - CANIVEAU DE SOL**

Marque : ACO
Modèle : EPUR
Référence : 305768
Dimensions : 300 x 300 mm
Type de sol : Sol résine

Siphons de type EPUR en acier inoxydable, Z6 CN 18-09 (AISI 304), entièrement décapés passivés
 Certification intégrale NF EN 1253.

Type télescopique étanche à la remontée des eaux.

Équipés d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur la dalle

Composés de trois éléments : le boîtier siphon, la cuve et la grille caillebotis.

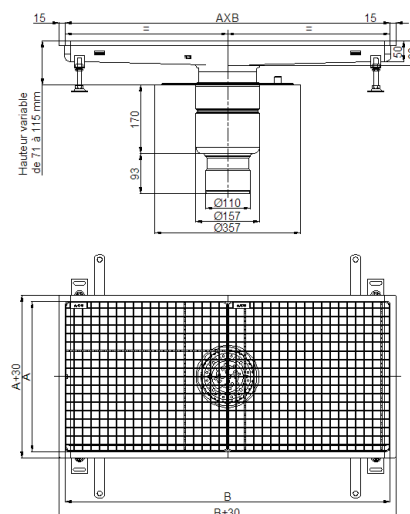
Les formes de ces éléments seront entièrement rayonnées.

Mises à la terre prévues sur la cuve et le boîtier siphon.

Boîtier siphon Ø218 possédant une évacuation DN110

Débit : 3.5 l/s en sortie verticale

Caillebotis de maille 19x19 avec double crantage pour plus de sécurité, finition électropolie, avec barreau rayonné anti coupure.
 Cette grille sera certifiée à la charge de classe L15.



CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

PRÉPARATION CHAUDE

Marque : ROSINOX
Gamme : Rosichef 900



Gamme ROSICHEF de profondeur 900mm
 Dessus inox 18-10 austénitique, épaisseur 30/10^e
 Habillage inox 18-10
 Châssis mécanosoudés en acier inox 18-10
 Renforcement des éléments exposés à la chaleur
 Cuves rondes pour les marmites chauffe directe et bain-marie
 100 et 150 litres (cuves rectangulaires pour les modèles 200 litres)
 Fond inox de forte épaisseur pour les sauteuses basculantes
 Profondeur 900 mm
 Bords rayonnés en façade

Matériels conformes :

- aux normes
- aux normes NF EN 203-1, NF EN 203-2, NF EN 60335-1 et NF C 20-010 (suivant modèles)
- indice de sécurité IP 359 (appareils avec alimentation électrique)

Haute qualité d'inox (qualité austénitique 18-10)
 Bords jointifs entre les appareils avec liaison mécanique des modules
 Aucune visserie apparente
 Bandeaux inox
 Rayonnement du bandeau de commande pour en faciliter le nettoyage
 Dossierets arrières avec angles rentrants arrondis
 Angles arrondis des cuves de marmites et sauteuses basculantes
 Inox 18-10 pour toutes les parties en contact avec les aliments
 Cuves à panache pour les marmites et friteuses

PC01 - FEUX VIFS

Marque : ROSINOX
Modèle : 020G - RF
Référence : RX39145610
Tension : Mono 230V+T
Puissance gaz : 17 kW
Dimensions : L.400 x P.900 x H.900mm

2 feux nus avec dessus inox ép. 30/10 sur placard ouvert GN 1/1 - Largeur 400 mm
 Conforme aux normes CE
 Profondeur 900 mm.
 Dessus inox 18-10 avec bords avant rayonnés, ép. 30/10.
 Hauteur du plan de travail 900 mm.



CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

Façade et habillages latéraux inox 18-10.

Structure porteuse en profilé mécanosoudé inox 18-10.

Dossieret hauteur 120 mm avec angles arrondis.

Pieds normalisés hauteur 150 mm.

Poids : 53 kg.

Puissance totale gaz : 17 kW.

Annexe gaz largeur 400 mm composée de 2 feux nus et 1 placard GN 1/1.

- Feux nus

Brûleurs de très haut rendement avec dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, chaque brûleur est commandé par un robinet à verrouillage de sécurité à 4 positions (Fermé - Allumage - Plein débit - Ralenti).

Grille fil inox sur cuvette de propreté inox amovible.

Puissance : brûleur AV 10 kW - brûleur AR 7 kW.

Dimensions de la grille (mm) 630 x 400.

- Placard GN 1/1 largeur 400 mm

Livré avec un plancher et un fond.

Porte en option.

Équipé de :

- Kit porte avec ferrage pour placard largeur 400 mm
- Allumage électrique par train d'étincelles pour 2 feux nus

PC02 - PLANCHA GAZ

Marque : ROSINOX
Modèle : PLSN BL 20 G - RF
Référence : RX39147191
Tension : Mono 230V+T
Puissance gaz : 8 kW
Dimensions : L.400 x P.900 x H.900mm



Plaque à snacker gaz bimétallique lisse avec dessus inox ép. 30/10 sur placard ouvert GN 1/1 - Largeur 400 mm

Conforme aux normes CE

Profondeur 900 mm.

Dessus inox 18-10 avec bords avant rayonnés, ép. 30/10.

Hauteur du plan de travail 900 mm.

Façade et habillages latéraux inox 18-10.

Structure porteuse en profilé mécanosoudé inox 18-10.

Dossieret hauteur 120 mm avec angles arrondis.

Pieds normalisés hauteur 150 mm.

Poids : 85 kg.

Alimentation électrique : mono 230 V + T.

Puissance totale gaz : 8 kW.

Annexe gaz largeur 400 mm composée de 1 plaque à snacker et 1 placard GN 1/1.

- Plaque à snacker gaz bimétallique lisse

Plaque thermodiffuseur bimétallique composée de 8 mm d'acier doux et de 2 mm d'acier inoxydable 18-10 côté cuisson.

Goulotte de propreté soudée autour de la plaque pour assurer l'étanchéité, avec écoulement dans un bac inox GN 1/1 H 40 mm placé sur glissières.

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

Pare-éclaboussures amovible.

Chambre à feu en tôle inoxydable.

Brûleur 4 rampes en acier inoxydable avec dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandé par un robinet à 4 positions (Fermé - Allumage - Plein débit - Ralenti).

Allumage électrique par train d'étincelles.

Puissance : 8 kW.

Dimensions (mm) : 570 x 320.

- Placard GN 1/1 largeur 400 mm

Livré avec un plancher et un fond.

Porte en option.

Équipé de :

- Kit porte avec ferrage pour placard largeur 400 mm

PC03 - FRITEUSE

Marque : ROSINOX
Gamme : Rosichef 900
Référence : FR 30 E HP - RF
Code : RX 39145594
Tension : Tétra 400V
Puissance : 27 kW
Dimensions : L. 400 x P. 900 x H. 900 mm



Friteuse électrique "Haute Performance" avec dessus inox ép. 30/10 et cuve de 28 litres sur placard GN 1/1 - Largeur 400 mm

Conforme aux normes CE

Profondeur 900 mm.

Dessus inox 18-10 avec bords avant rayonnés, ép. 30/10.

Hauteur du dessus 900 mm.

Façade et habillages latéraux inox 18-10.

Structure porteuse en profilé mécanosoudé inox 18-10.

Dossier hauteur 120 mm avec angles arrondis.

Pieds normalisés hauteur 150 mm.

Capacité : 28 litres.

Production horaire de frites 6 x 6 : 60 kg.

Cuve en acier inoxydable 18-10, ép. 15/10.

Fond de cuve incliné vers l'avant pour faciliter la vidange.

Repère de niveau d'huile (mini-maxi).

Calorifugée avec un isolant à face protégée.

Dessus bord relevé et cuve à panache pour assurer l'étanchéité entre la cuve et le dessus (norme NF U 60-010).

Vidange par robinet à boisseau sphérique de forte section diamètre 33 x 42 (1 1/4").

Couvercle amovible en tôle inox 18-10.

Panier avec support permettant l'égouttage.

Porte en acier inoxydable 18-10, à fermeture mécanique, munie d'une poignée isolante encastrée et articulée sur 2 pivots inoxydables.

Élément de chauffe blindé en acier inoxydable, régulé par un thermostat électronique à commandes sensibles asservissant un contacteur de puissance, et limitant la température du bain d'huile à 180 °C.

Le thermostat électronique est muni d'un système de dégivrage des graisses solides (ex : huile de palme), il est doublé par un thermostat de sécurité.

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

L'élément de chauffe est directement plongé dans le bain d'huile, il est articulé à l'arrière pour faciliter le nettoyage.

Un microrupteur coupe le circuit de commande électrique lors de la levée de l'élément.

Commandes sensibles.

Voyants de mise sous tension et de régulation.

Boîtier de raccordement électrique sous le plancher.

Puissance : 27 kW.

Alimentation électrique : tri 400 V + T.

Poids : 80 kg.

Équipé de :

- Relevage automatique
- Bac récupérateur d'huile avec élément filtrant
- Système intégré de filtration, avec pompe de remplissage.

PC04 - MEUBLE

Marque : SUDINOX
Référence : sur-mesure
Dimensions : L.1200 x P.700 x H.900 mm

Construction en acier inoxydable, hauteur 900 (+ 0/50 mm).

Plan de travail doublé par panneau stratifié hydrofuge.

Bandeau avant rayonné, hauteur 60 mm.

Une étagère réglable.

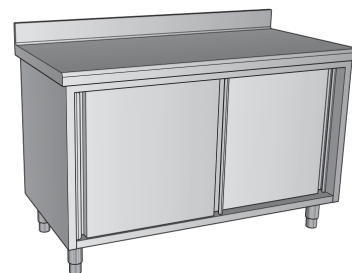
Parois intérieures doublées.

Portes coulissantes doublées, suspendues sur un rail disposé en partie supérieure, avec butée de fin de course.

Piètement inox Ø 60 mm avec vérins à filetage non apparent.

Plis écrasés sur le bandeau, l'étagère, les poignées et le plancher.

Dosseret arrière H.100 x P.20mm



PC05 - FOURS

Marque :	FRIMA RATIONAL
Type :	SelfCookingCenter® 5 Senses 101 E
Dimensions :	L. 847 x P. 771 x H. 1042 mm
Puissance électrique :	18,6 kW
Tension :	3 NAC 400V – 50/60 Hz



Le nouveau
SelfCookingCenter®

5 Senses



Présentation rapide

Four mixte 10 niveaux GN1/1 électrique avec :

- 1200 programmes de cuisson avec écran tactile
- Four avec nettoyage automatique
- Garantie de 2 ans
- Formation du personnel
- Service-Partner

Nota : Matériel à forte puissance électrique (18,6 kW), prévoir protections électriques nécessaire (hors-lot).

Désignation

- Appareil de cuisson pour la cuisson automatique (mode automatique) de viandes, volailles, poissons, garnitures/légumes, plats à base d'oeufs/desserts, produits de boulangerie et de pâtisserie et pour Finishing® automatique.
- Avec système intelligent pour l'optimisation des charges mixtes dans la production et dans le service à la carte, et avec système de nettoyage et d'entretien entièrement automatisé.
- Inclus: four vapeur à air pulsé (mode four mixte) conforme à la norme DIN 18866 pour la plupart des méthodes de cuisson employées dans la cuisine industrielle, utilisation en option de l'air chaud et de la vapeur, individuellement, successivement ou en combinaison.

Sécurité du travail

- Tabs de nettoyage et d'entretien (détergents solides) pour une sécurité optimale au travail.
- Édition des données HACCP et mise à jour du logiciel par interface USB intégrée
- Thermostat de sécurité pour générateur de vapeur et chauffage à l'air chaud.
- Appareil autorisé à fonctionner sans surveillance selon les normes VDE
- Hauteur maximale d'insertion 1,60 m
- Frein du ventilateur intégré

Manipulation

- iCC-Cockpit : aperçu graphique comprenant la température actuelle de l'enceinte de cuisson, le déroulement ultérieur prévu de la cuisson, la rétrospective et l'anticipation de la cuisson ainsi que les options de fin de cuisson
- iCC-Messenger : fournit des informations relatives aux adaptations actuelles, automatiques du processus de cuisson
- iCC-Monitor : aperçu de toutes les adaptations automatiques du processus de cuisson
- Mode enregistrement : identification du processus de cuisson à coeur optimal pour des produits calibrés pour un usage ultérieur sans sonde de température à coeur, avec prise en compte automatique de la quantité de la charge
- Utilisation intuitive; s'adapte automatiquement au comportement de l'utilisateur
- MyDisplay - Interface entièrement configurable par l'utilisateur (images, textes, etc.)
- Écran tactile couleur 8.5" pouces à symboles auto-explicatifs pour une manipulation hypersimple
- Affichage des manuels d'utilisation et d'applications sur l'écran de l'appareil

Nettoyage, entretien, sécurité opérationnelle

- Système de nettoyage et d'entretien automatique indépendant de la pression du réseau pour l'enceinte de cuisson et le générateur de vapeur
- 7 phases de nettoyage pour le nettoyage et l'entretien sans surveillance également pendant la nuit
- Nettoyage et détartrage automatique du générateur de vapeur
- Fonction de nettoyage automatique avec indication de la phase de nettoyage et de la quantité de produits chimiques à utiliser en fonction du degré de saleté
- Affichage du degré de saleté et du niveau d'entretien sur l'écran
- Système de diagnostic avec affichage des messages d'entretien
- Fonction d'auto-test pour une surveillance active du fonctionnement de l'appareil

iCookingControl® - 7 modes de cuisson**Fonction Mode automatique**

iCookingControl avec 7 applications (Viande, Poisson, Garnitures, Produits à base d'oeufs, Produits de boulangerie et de pâtisserie, Finishing®) pour indiquer facilement le résultat souhaité avec adaptation automatique du processus de cuisson idéal.

Mode combi-cuisson

Vapeur entre 30° C et 130° C

Air pulsé de 30° C à 300° C

Combinaison de vapeur et de air pulsé 30° C-300° C

HiDensityControl®

Répartition brevetée de l'énergie dans l'enceinte de cuisson

iLevelControl ILC

Charges mixtes avec contrôle individuel de chaque niveau en fonction de la nature et de la quantité de la charge ainsi que du nombre d'ouvertures de la porte.

Efficient CareControl

Efficient CareControl détecte la saleté et le calcaire et les élimine automatiquement.

Construction - Spécificités techniques



- Sonde de température à cœur avec 6 points de mesure et fonction de correction automatique en cas de mauvais positionnement de la sonde de température à cœur
- Gestion du climat - mesure de l'humidité au pourcent près, réglage et régulation de l'humidité.
- L'humidité relative dans l'enceinte de cuisson peut être consultée et réglée à l'aide du panneau de commande.
- Mémoire de programmes pour au moins 1200 programmes de cuisson d'au moins 12 phases
- Humidification réglable en 3 niveaux de 86°F–500°F (30°C–260°C), air pulsé ou combinaison
- Port de connexion USB
- Générateur de vapeur fraîche haute performance détartrage automatique
- 5 vitesses de l'air, programmables
- Système de séparation des graisses intégré, sans entretien, sans filtre à graisse supplémentaire
- Fonctionne sans installation d'adoucissement de l'eau et dans détartrage complémentaire
- Électrovannes distinctes pour l'eau normale et l'eau adoucie
- Fonction cool-down pour le refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson par ventilateur
- Adaptation automatique aux conditions du lieu d'utilisation (altitude, climat, etc.)
- Porte à double vitrage rétroventilée et vitre intérieure pivotante
- Chariot d'enfournement (écart entre glissières 2 1/2" / 63 mm) avec roulettes directrices en tandem, diamètre de roue 5" / 125 mm
- Porte à mécanisme d'étanchéité intégré
- Matériau intérieur et extérieur acier 304 (DIN 1.4301)
- Douchette à enrouleur automatique
- Raccordement fixe pour l'eau usée, conforme à DVWG
- Protection contre les projections d'eau IP X 5
- Alimentation en énergie adaptée aux besoins
- Enfournement longitudinal pour accessoires 2/1, 1/1 GN (18"x26")
- 5 niveaux de fermentation programmables
- Présélection de l'heure de début de cuisson automatique, réglable pour la date et l'heure
- Support de grill pour chariot d'enfournement

Garantie de 2 ans

Formation de votre personnel

SERVICE-PARTNER FRIMA-RATIONAL

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

TABLE DE SOUBASSEMENT À GLISSIÈRES POUR FOUR GN 1/1**Marque :****FRIMA RATIONAL****Type :****UG II**

Table de soubassement UG II pour four RATIONAL type 61 et 101

14 paires de rails de support

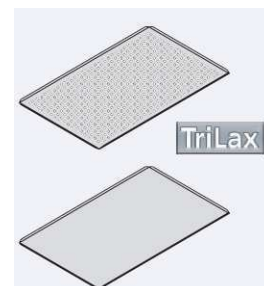
Parois latérales et plafond

Dimensions : L8457 x P724 x H671mm

PLAQUE DE CUISSON GN1/1**Marque :****FRIMA RATIONAL****Référence :****6013.1103**

Les plaques de cuisson en aluminium RATIONAL se démarquent par leurs propriétés anti-adhésives, leur extrême robustesse et longévité.

Le revêtement en 3 couches TriLax® résiste aux produits décapants et passe au lave-vaisselle, soutient la coloration et résiste à la chaleur et aux alcalins.

**PLAQUE À GRILLER ET À RÔTIR****Marque :****FRIMA RATIONAL****Référence :****60.71.617**

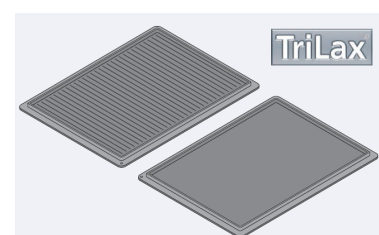
Plaque à griller et à rôtir GN1/1

Avec la plaque à griller et à rôtir multifonctionnelle, vous obtenez un parfait motif grill sur les cuissons minute, le poisson et les légumes.

La goulotte sur l'autre côté s'adapte parfaitement à la cuisson des aliments à forte teneur en matière grasse ou dégageant de grandes quantités de liquide (p. ex. jambon).

La plaque à griller et à rôtir est extrêmement robuste et résistante.

Le revêtement en 3 couches TriLax® résiste aux produits décapants et passe au lave-vaisselle, soutient la coloration et résiste à la chaleur et aux alcalins.



PC06 - SAUTEUSE MULTIFONCTIONS

Marque :	FRIMA
Type :	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211
Dimensions :	L. 1140 x P. 914 x H. 1100 mm
Puissance élec :	28,2 kW (avec option vitrocéramique : 30,6 kW)
Tension :	3N AC 400V



- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211 -
- Capacité : 42 dm³, 100 litres -

DESCRIPTION

- Centre de cuisson pour pocher, sauter et frire, VarioCooking Control® pour cuisiner la viande, le poisson, les légumes et garnitures, les produits à base d'œufs, les potages et sauces, les desserts, Finishing® et service.
- Appareil de cuisson multifonctions (Mode Manuel) pour cuire en bain, cuire par contact ou frire.
- **Température réglable de 30 à 250°C**

SECURITÉ DU TRAVAIL

- Vidange des eaux de cuisson/lavage intégrée à la cuve (**sans basculement, sans caniveau de sol**)
- Témoins de fonctionnement et avertissements, par ex. Huile chaude en friture
- Sécurité de surchauffe
- Température de contact des habillages de cuve : max. 70°C

MANIPULATION

- **Écran tactile couleur 8,5 pouces à symboles auto-explicatifs pour une manipulation hyper simple**
- Molette de sélection avec fonction "Push" de validation des entrées
- Affichage des manuels d'utilisation et d'applications sur l'écran de l'appareil

MODE VARIOCOOKING CONTROL®

- Dans les 7 modes de cuisson (viandes, poissons, légumes et garnitures, produits à base d'œufs, potages et sauces, desserts, Finishing® et service) **VarioCooking Control® reconnaît la nature des aliments, leur taille, ainsi que la charge.**
- Les temps et températures sont calculés automatiquement et ajustés en permanence.
- Le temps de cuisson restant est affiché

MODE MANUEL

- Cuisson avec réglage de la température du bain ou de la sole de cuve ou de l'huile.
- **Mesure et régulation, au degré près, de la température dans chaque mode.**

MODE PROGRAMMATION



- Mode programmation: pour composer ses propres programmes, enregistrer ses process de cuissons avec les préférences et administrer simplement sa bibliothèque de programmes.
- **Cuisson sans surveillance**

FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES

- AutoLift™ descente et relevage automatique des paniers de cuissons (paniers pour pochage ou panier pour fritures)
- Enregistrement automatique des données HACCP et édition via port USB possibilités d'enregistrer **350 process et programmes personnalisés**.
- Cuisson Delta-T

Sonde de température ▶ 6 points de mesure ▶ Avertissement si mal piquée dans le produit		VarioDose™ dosage de cuve intégré ▶ Remplissage d'eau au litre près ▶ Automatique pour gagner du temps
--	--	---

CONSTRUCTION - SPECIFICITES TECHNIQUES

- Sonde à coeur à 6 points de mesure, fixation de sonde à coeur brevetée
- VarioDose™ remplissage automatique de la cuve en eau
- Vidange des eaux de cuisson/lavage intégrée à la cuve (sans basculement, sans caniveau de sol)
- VarioBoost™ technologie de chauffe exclusive
- fond de cuve FrimaTherm® - fond de cuve plus résistant et performant constitué de 3 couches d'acier indissociables
- Process de cuisson régulés par microprocesseur
- Douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable
- Prise de courant intégrée
- Port USB

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

- Interrupteur de mise sous tension intégré
- Langue d'utilisation personnalisable
- Unité de température réglable °C ou °F
- Affichage numérique des températures
- Affichage des valeurs programmées et réelles
- Minuterie réglable de 0 à 24 h, mode direct, mode préchauffage, réglage en heures/minutes ou minutes/secondes
- Horloge réelle : 24 heures
- Construction intérieure et extérieure Inox DIN 1.4301
- Cuve de cuisson hygiénique à angles rayonnés
- Basculement de cuve motorisé
- Pack d'autodiagnostic ServiceDiagnoseSystem
- Indice de protection IP X5

INSTALLATION

- Raccordement fixe de l'évacuation, rupture de charge intégrée à l'appareil
- **Installation possible sans caniveau de sol**
- Pieds réglables en hauteur de 150 à 175 mm
- **Les VarioCooking Center MULTIFICIENCY® sont compatibles avec des appareils de hauteur 850 ou 900 mm**

INFORMATIONS TECHNIQUES

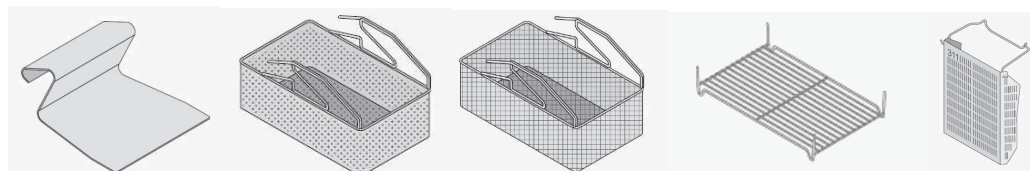
Capacité utile Volume: 100 litres
Surface: 42 dm²
Capacité Paniers: 2 x 1/1 GN
Largeur: 1140 mm
Profondeur: 914 mm
Hauteur: 1100 mm
Poids: 195 kg
Hauteur du bord de cuve: 900 mm

Alimentation eau froide: R3/4" pour 1/2"
Pression eau froide: 150 à 600 kPa
Raccordement eaux usées: DN 50
Dissipation thermique latente: 7778 W (276 W/KW)
Dissipation thermique sensible: 972 W (34,5 W/KW)
Capacité d'extraction recommandée*: 1596 m³/h

Puissance: 28,2 kW - 3N AC 400 V
Puissance avec VitroCeran: 30,7 KW – 3N AC 400V
Protection: 50A
Câble: 5 x 10 mm²
Puissance max. prise: 3,6 KW (16 A)

Garantie de 2 ans**Formation de votre personnel****SERVICE-PARTNER FRIMA-RATIONAL****DOTATION D'ACCESSOIRES POUR TYPE 211**

Dotation d'accessoires composés de :

**Type 211 :**

- 1 x Bras de relevage
- 2 x Panier pour pochage
- 1 x Pelle
- 2 x Grille de fond de cuve
- 1 x Egouttoir

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

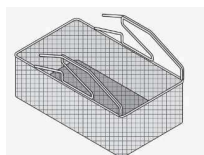
CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES

RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

PANIER À FRITES

Marque : FRIMA



Pour frire en paniers avec AutoLift™.

CHARIOT À NIVEAU VARIABLE VARIOMOBIL

Marque : FRIMA



Chariot VarioMobil™

Chariot mobile de manutention ergonomique à niveau variable, pour débarrasser les cuves sans effort et en toute sécurité.

Position basse: 585 mm – position haute: 785 mm

Poignée de manutention avec sécurités de blocage

Construction Inox 1.4301 (EN 10088-3), sans visserie apparente

4 roues pivotantes diamètre 80 mm dont 2 à freins

Dimensions : L.860 x l.1630 x H.585/785 mm

Poids: 19.3 kg

PC07 - ARMOIRE DE STOCKAGE PRODUITS FINIS

Marque : FRIGINOX

Modèle : G 650 GL

Référence : FX39285754

Tension : Mono 230V+T

Puissance : 660 W

Dimensions : L.815 x P.820 x H.2112 mm

Armoire Gastronorme à température positive inox 18-10 avec groupe logé **modulaire et démontable** – 650 litres

Conforme aux normes CE et XP U60-010

Volume : 650 litres.

Volume 100 % utile.

Température positive +1 °C/+10 °C.



CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES

RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

Pour clayettes GN 2/1.

Charge maxi par clayette : 100 kg.

Charge maxi par porte : 300 kg.

Froid ventilé.

Ambiance 43 °C.

Construction modulaire et démontable par panneau.

Revêtement extérieur et intérieur inox 18-10.

Plancher sans seuil.

Pieds de 150 mm réglables en hauteur.

Isolation par mousse rigide de polyuréthane ép. 60 mm injectée, sans CFC ni HCFC.

Angles intérieurs arrondis.

Aménagement intérieur démontable sans outil.

Éclairage intérieur automatique à l'ouverture de porte.

Régulation électronique avec afficheur digital assurant en particulier :

- la régulation de la température intérieure,
- les dégivrages automatiques,
- le diagnostic rapide,
- l'auto-dépannage provisoire avec affichage des anomalies de fonctionnement,
- l'arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.

1 porte pleine.

Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien de porte en position ouverte à 90°.

Fermeture à clé.

Ferrage de porte à droite (à gauche sur demande ou modification possible sur site).

Joint de porte magnétique démontable sans outil.

Évaporateur ventilé traité anti-corrosion, encastré dans le plafond.

Réévaporation automatique des eaux de dégivrage.

Groupe hermétique à condensation par air en partie haute.

Détente par capillaire.

Fluide frigorigène R404A.

Puissance : 1/3 ch.

Équipé de 4 clayettes fil inox (GN 2/1).

Glissières type "J" réglables avec espacement minimal de 35 mm.

Dispositif anti-chute des glissières.

Alimentation électrique : mono 230 V + T.

Puissance installée : 660 W.

Profondeur hors-tout porte ouverte : 1415 mm.

Dimensions (mm) : L 815 x P 820 x H 2112.

VARIANTE : ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MONOCOQUE

Marque : FRIGINOX
Modèle : G 1
Référence : FX39270997
Tension : Mono 230V+T
Puissance : 730 W
Dimensions : L.740 x P.890 x H.1990 mm



Armoire Gastronorme monocoque gamme G à températures positives inox 18-10 avec groupe logé - 650 litres

Marque FRIGINOX

Gamme Armoires de Conservation

Conforme aux normes en vigueur

Volume intérieur : 650 litres.

Construction monocoque.

Pour clayettes GN 2/1.

Températures positives 0 °C/+10 °C.

Froid ventilé.

Ambiance 43 °C.

Revêtement extérieur et intérieur inox 18-10.

Face arrière, dessus et dessous en acier traité.

1 porte pleine.

Éclairage intérieur type LED, automatique à l'ouverture de porte.

Fermeture à clé.

Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien de porte en position ouverte à 90°.

Ferrage de porte à droite (à gauche sur demande).

Roulettes inox 18-10 dia. 80 mm dont 2 avec frein.

Isolation par mousse de polyuréthane injecté, ép. 75 mm (sauf côtés et porte - ép. 60 mm), sans CFC ni HCFC.

Plancher sans seuil.

Angles intérieurs arrondis.

Aménagement intérieur facilement démontable sans outil (montants et glissières).

Joints magnétiques de porte largeur 33 mm avec profil arrondi spécial anti-salissures et anti-chocs, démontable sans outil.

Interrupteur Marche/Arrêt.

Afficheur digital grand format avec voyant couleur.

La régulation électronique assure en particulier :

- l'affichage digital de la température intérieure,
- la régulation de la température intérieure,
- les dégivrages automatiques,
- les alarmes de températures haute et basse,
- la signalisation sonore et visuelle des alarmes, température et sondes, avec report à distance possible.

Groupe frigorifique hermétique à condensation à air en partie haute.

Évaporateur frigorifique ventilé traité anti-corrosion.

Fluide frigorigène R404A.

Dégivrage ventilé.

Réévaporation automatique des eaux de dégivrage.

Détente par capillaire.

Raccord type vanne Schrader sur circuit basse pression.

Puissance : 1/3 ch.

Équipé de 4 clayettes fil inox (GN 2/1).

Glissières type "J" réglables avec espacement minimal de 35 mm.

Dispositif anti-chute des glissières.

Charge maximale par clayette : 100 kg.

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

Charge maximale par porte : 300 kg.
 Alimentation électrique : mono 230 V + T.
 Puissance électrique nominale : 730 W.
 Consommation électrique moyenne : 5,1 kWh/24 h.
 Profondeur hors-tout porte ouverte : 1530 mm.
 Poids : 115 kg.
 Dimensions (mm) : L 740 x P 890 x H 1990.

PC08 - ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE

Marque : FRIGINOX
Modèle : ATC – GN 1/1
Référence : FX39269836
Tension : Mono 230V+T
Puissance : 2600 W
Dimensions : L.785 x P.1090 x H.2215 mm

Armoire à chariots de maintien à température - 1000 litres
 Conforme aux normes CE et XP U60-010
 Volume : 1000 litres.
 Température positive +75 °C.
 Pour 1 chariot GN 1/1 (non fourni).
 Construction démontable par panneau.
 Revêtement extérieur et intérieur inox 18-10.
 Sol inox isolé, épaisseur 20 mm avec rampe d'accès.
 Isolation par mousse rigide de polyuréthane ép. 80 mm injectée, sans CFC ni HCFC.
 Angles intérieurs NF.
 Régulation électronique avec afficheur digital assurant en particulier :

- la régulation de la température intérieure,
- les alarmes de températures haute et basse (alarme sonore et visuelle).

1 porte pleine.

Charnières à rampe.

Ferrage de porte à droite (à gauche sur demande ou modification possible sur site).

Fermeture avec décondamnation intérieure.

Joint de porte assurant l'étanchéité par compression.

Chauffe par résistances blindées en acier inoxydable.

Ventilateur centrifuge et gaine de soufflage et de diffusion d'air.

Thermostat de sécurité.

Dimensions maxi chariots (mm) : L 560 x P 850 x H 1815.

Alimentation électrique : mono 230 V + T.

Puissance installée : 2600 W.

Profondeur hors-tout porte ouverte : 1655 mm.

Dimensions (mm) : L 785 x P 1090 x H 2215.



PC09 - CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Marque : FRIGINOX
Modèle : MX 45-20 ATS
Référence : FX39271434
Tension : Mono 230V+T
Puissance : 2280 W
Dimensions : L.770 x P.790 x H.1565 mm



Cellule sur pieds mixte de refroidissement et surgélation rapide avec groupe logé et régulation électronique auto-adaptative - 45/20 kg par cycle
Conforme aux normes en vigueur

Utilisation mixte :

- refroidissement rapide 45 kg par cycle de 2 h maxi (+64,5 °C à +8,5 °C à cœur),
- surgélation rapide 20 kg par cycle de 4 h 50 min maxi (+64,5 °C à -19,5 °C à cœur).

Régulation électronique i-Chilling avec refroidissement intelligent auto-adaptatif en mode Frigisonde.

Pour clayettes et bacs GN 1/1 (non fournis).

Revêtement extérieur et intérieur inox 18-10.

Dessous en acier traité.

Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien de porte en position ouverte à 90°.

Pivot de porte à droite (modification possible sur demande).

Pieds de 150 mm, réglables en hauteur jusqu'à 180 mm.

Encadrement de façade comportant un dispositif anti-condensation.

Isolation par mousse de polyuréthane injecté, ép. 60 mm, sans CFC ni HCFC.

Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente pour l'évacuation d'eau.

Grille anti-rongeurs sur le logement du groupe frigorifique.

Plancher sans seuil.

Angles intérieurs arrondis.

Aménagement intérieur facilement démontable sans outil.

Joint magnétique de porte largeur 33 mm avec profil arrondi spécial anti-salissures et anti-chocs, démontable sans outil.

Tableau de commandes lisse et étanche.

Frigisonde multipoints.

La Frigisonde assure :

- l'affichage de la température à cœur du produit grâce à son procédé "intelligent" à 4 points de mesure,
- l'arrêt automatique du cycle dès que la température à cœur du produit est atteinte,
- une temporisation de 1 minute pour la prise en compte du début de cycle afin d'atteindre la température la plus haute du produit.
- Calibration de la Frigisonde par la régulation électronique.

Écran tactile ergonomique (Touchscreen).

Écran d'accueil 5 fonctions :

- Utilisation manuelle : Cycle de refroidissement, cycle de surgélation, cycle "Hard", mode Chrono, mode Frigisonde, cycle continu, sauvegarde.
- Fonctions auxiliaires i-Chilling (refroidissement auto-adaptatif brevet Friginox), cycle d'assainissement poisson, dégivrage,
- Programmes : Possibilité de mise en mémoire de 97 programmes de refroidissement ou de surgélation, 2 cycles crèmes glacées pré-programmés.
- Favoris : Rappel des 9 derniers programmes utilisés.
- Pré-refroidissement : Cycle de pré-refroidissement de la cellule avant utilisation.

La régulation électronique assure en particulier :

- le refroidissement intelligent auto-adaptatif (breveté) qui protège le produit contre la congélation en surface, mais respecte en priorité la réglementation en vigueur. Prise en compte du type de produit et de son emballage, sans aucune intervention de l'utilisateur,
- l'arrêt du cycle par décomptage de temps (mode Chrono) ou avec la sonde à piquer (mode Frigisonde),
- le réglage de la température à cœur de début de cycle en mode Frigisonde,
- le réglage de la température à cœur de fin de cycle en mode Frigisonde, différent de la température de maintien après le cycle,
- la mémorisation des derniers réglages,
- l'arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte grâce à la sonde de lumière en fibre optique,
- la réduction de la ventilation après le cycle,
- le maintien en température après le cycle (température réglable),
- la régulation automatique de la durée du dégivrage,
- la signalisation sonore de début du cycle,
- la signalisation sonore et visuelle de la fin du cycle, avec report à distance possible,
- la signalisation sonore et visuelle des alarmes, température et sondes, avec report à distance possible,
- l'auto-dépannage provisoire des sondes et le diagnostic rapide des anomalies,
- une entrée contact alarme possible "arrêt du groupe frigorifique à distance",
- une sortie contact pour indication du type de cycle en cours (refroidissement / surgélation).

Forte immunité CEM et protection des cartes situées en façade par un vernis de tropicalisation.

Sélection du fonctionnement en surgélation ou en refroidissement rapide.

Sélection du fonctionnement en mode Chrono ou en mode Frigisonde.

Réglage du temps de cycle (mode Chrono).

Enclenchement du dégivrage.

Arrêt du signal d'alarme.

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

En mode Frigisonde, affichage digital alterné de la température à cœur et du temps écoulé depuis le début du cycle. Après le cycle, affichage de la température à cœur et maintien de la durée du cycle terminé jusqu'à l'arrêt de l'appareil.

En mode Chrono, affichage digital alterné de la température intérieure et du temps restant avant la fin du cycle.

Voyant des fonctions en cours.

Signalisation du besoin d'effectuer un dégivrage.

Signalisation du besoin de nettoyer le condenseur.

Signalisation d'une coupure de courant.

Affichage des températures en °C ou °F.

Groupe frigorifique à condensation à air en partie basse.

Compresseur frigorifique de type hermétique.

Fluide frigorigène R404A (1,5 kg).

Évaporateur frigorifique traité anti-corrosion avec détendeur thermostatique équipé d'un M.O.P. -20 °C.

Un ventilateur de diamètre 300 mm avec grille inox monté sur volet en acier inoxydable pivotant pour faciliter l'entretien.

Dégivrage par marche forcée du ventilateur (dégivrage réalisé porte ouverte) avec enclenchement manuel et arrêt automatique.

Réévaporation automatique des eaux de dégivrage.

Équipé de 9 paires de glissières type "U" inox 18-10, réglables en hauteur, pour clayettes et bacs GN 1/1 (non fournis).

19 niveaux maximum avec espacement de 35 mm entre niveaux.

9 niveaux maximum avec espacement de 70 mm entre niveaux.

Kit support montants crémaillères de transformation de l'aménagement pour accepter clayettes et plaques 600 x 400.

Puissance : 1,5 ch.

Alimentation électrique : mono 230 V + T.

Puissance électrique nominale : 2280 W.

Consommation électrique moyenne pour un cycle de refroidissement : 2,5 kWh.

Consommation électrique moyenne pour un cycle de surgélation : 5,5 kWh.

Profondeur hors-tout porte ouverte : 1500 mm.

Poids : 150 kg.

Dimensions (mm) : L 770 x P 790 x H 1565.

Équipé de :**➤ MODULE ENREGISTREUR USB**

Capacité d'enregistrement du module : 2 semaines.

Création de fichiers de type .csv récupérables sur clé USB fournie.

Connecteur USB en façade, avec bouchon de protection étanche.

LED rouge signalant le téléchargement en cours vers la clé USB.

Lecture des données sur PC via la clé USB en utilisant un tableur de type Excel®.

Monté et câblé en usine

PC10 – LAVE-MAINS

Marque : TOURNUS

Modèle : TS 2000

Référence : 806 322

Dimensions : L.400 x P.440 x H.755 mm



Construction monobloc en acier inoxydable alimentaire.

Lave-mains fournis avec brosse à ongles et corbeille crochetable sous la cuve pour les essuie-mains usagés.

Cuve 350 x 275 mm, profondeur 80 mm.

Bouton-poussoir avec palette de commande largement dimensionnée, disposé à l'avant de la cuve.

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

Pré-mélangeur eau chaude – eau froide avec clapets antiretour et réglage de la température.

Lave-mains livrés avec 2 flexibles de raccordement, siphon et barrette de fixation murale.

La corbeille comporte un retrait à l'arrière pour faciliter l'installation.

Certification NF-Hygiène Alimentaire.

Équipé de :

- Distributeur de savon manuel (500 ml)
- Distributeur de serviettes essuie mains, de marque TOURNUS type 230 552.

PC11 - POSTE DE DÉSINFECTION

Matériel fourni et posé par le prestataire Produits hygiène.

PC12 - STÉRILISATEUR À COUTEAUX

Marque : TOURNUS
Référence : 806 421
Tension : Mono 230V+T
Puissance : 15 W
Dimensions : L. 575 x P. 170 x H. 600 mm



Construction en acier inoxydable, angles rayonnés, porte plexiglas transparent, charnières inox, fermeture magnétique.

Armoire 1 porte, 20 couteaux avec grille en tôle découpée

Fermeture simple

Fond et dessus inclinés, arrêtoir en partie inférieure.

Bouton de commande disposé en partie inférieure.

Minuterie réglable de 0 à 2 h.

Dispositif d'interruption du tube U.V. à l'ouverture des portes.

Indice de protection IP 24.

Branchement 230 V.

PC13 - CHARIOT PORTE SAC POUBELLES

Marque : TOURNUS
Référence : 804 468
Dimensions : L.450 x P.535 x H.900 mm



Pour sacs 100 litres

Structure en tube d'acier inoxydable de diamètre 20 mm.

Support sac très rigide en méplat inox d'épaisseur 4 mm avec fixation du sac par sangle élastique.

Système de relevage du couvercle robuste et fiable constitué d'une pédale en tube inox reliée à une double tringle en fil inox.

Couvercle en polypropylène injecté, rigide et insonore.

2 roues lisses Ø 150 mm.

Poignée de transport largement dimensionnée.

Habillage en tôle inox rigide avec porte à charnières.

PC14 - DÉSINSECTISEUR

Matériel fourni et posé par le prestataire Produits hygiène.

PC15 - CANIVEAU DE SOL 300 x 300 mm

Marque : ACO
Modèle : EPUR
Référence : 305768
Dimensions : 300 x 300 mm
Type de sol : Sol résine

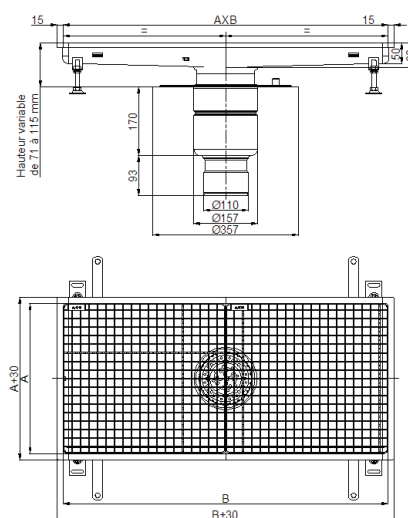
Siphons de type EPUR en acier inoxydable, Z6 CN 18-09 (AISI 304), entièrement décapés passivés
 Certification intégrale NF EN 1253.

Type télescopique étanche à la remontée des eaux.
 Équipés d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur la dalle

Composés de trois éléments : le boîtier siphon, la cuve et la grille caillebotis.
 Les formes de ces éléments seront entièrement rayonnées.
 Mises à la terre prévues sur la cuve et le boîtier siphon.

Boîtier siphon Ø218 possédant une évacuation DN110
 Débit : 3.5 l/s en sortie verticale

Caillebotis de maille 19x19 avec double crantage pour plus de sécurité, finition électropolie, avec barreau rayonné anti coupure.
 Cette grille sera certifiée à la charge de classe L15.

**PC15 - CANIVEAU DE SOL 400 x 400 mm**

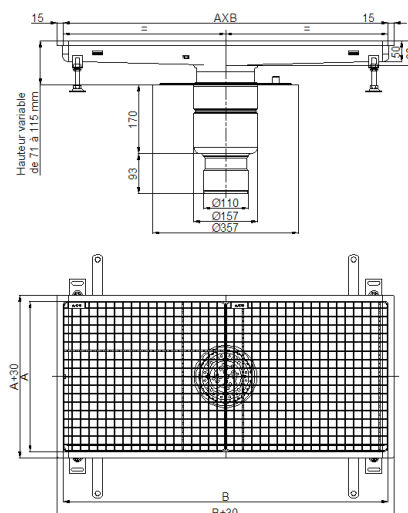
Marque : ACO
Modèle : EPUR
Référence : 305740
Dimensions : 400 x 400 mm
Type de sol : Sol résine

Siphons de type EPUR en acier inoxydable, Z6 CN 18-09 (AISI 304), entièrement décapés passivés
 Certification intégrale NF EN 1253.

Type télescopique étanche à la remontée des eaux.
 Équipés d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur la dalle

Composés de trois éléments : le boîtier siphon, la cuve et la grille caillebotis.
 Les formes de ces éléments seront entièrement rayonnées.
 Mises à la terre prévues sur la cuve et le boîtier siphon.

Boîtier siphon Ø218 possédant une évacuation DN110
 Débit : 3.5 l/s en sortie verticale



CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

Caillebotis de maille 19x19 avec double crantage pour plus de sécurité, finition électropolie, avec barreau rayonné anti coupure. Cette grille sera certifiée à la charge de classe L15.

PC16 - HOTTE CUISSON

Marque : SAFTAIR
Modèle : ECONOVA 500 TPF
Référence : HC/15 – MOD 3000
Dimensions : L.3000 x P.1575 x H.500 mm



Hotte de cuisson à triple flux
 Façade et joues en acier inox brossé.
 Tôle arrière supérieur du capteur et supportage intégré à la structure de la hotte en acier galvanisé
 Plénum d'induction et aube directionnelle isolés en acier brossé
 Grille de soufflage en face
 Registre d'équilibrage et de réglage de débit d'induction
 Réglette mobile permettant de régler la vitesse d'induction
 Filtre à effet choc inox
 Nombre de filtres : 6
 Bac à graisse soudé avec bouchon de vidange en inox Ø 20/27

Équipé de :

- Virole de raccordement montée Ø 200
- Virole de raccordement montée Ø 315
- Virole + Guillotine Ø 355 galva montée
- 2 Luminaires encastrés 36 W
- Collecteur supérieur d'équilibrage galva pour hotte centrale

PC17 - HOTTE FOURS

Marque : SAFTAIR
Modèle : PRIMA FAC DR DYNAM
Référence : HD/15FD – MOD 2000
Dimensions : L.2000 x P.1575 x H.500 mm
Débit volumétrique : 2000 m³/h
Pression disponible : 382 Pa
Puissance moteur : 0,42 kW
Vitesse Turbine : 1430 tr/min
Tension : Mono 230V+T
Intensité nominale : 3,9 A



Hotte d'extraction motorisée
 Façade et joues en acier inox brossé.
 Plafond de hotte en acier inox poli mat
 Tôle arrière supérieur du capteur et supportage intégré à la structure de la hotte en acier galvanisé
 Filtre à effet choc et plaques d'obturation en acier inox

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

Nombre de filtres : 2

Nombre de plaques : 2

Bac à graisse soudé avec bouchon de vidange en inox Ø 20/27

Équipé de :

- Platine Virole de raccordement supérieure galva Ø 355 mm montée d'usine
- 1 Luminaire encastrés 36 W
- Variateur de tension Mono 230V à potentiomètre 7A type STB

PC18 - HOTTE LAVERIE

Marque : SAFTAIR
Modèle : NOVA 500 DYNAM
Référence : HD/15 – MOD 1500
Dimensions : L.1500 x P.1575 x H.500 mm
Débit volumétrique : 1500 m³/h
Pression disponible : 165 Pa
Puissance moteur : 0,245 kW
Vitesse Turbine : 960 tr/min
Tension : Mono 230V+T
Intensité nominale : 2,2 A



Hotte de laverie motorisée

Façade et joues en acier inox brossé.

Plafond de hotte en acier inox poli mat

Tôle arrière supérieur du capteur et supportage intégré à la structure de la hotte en acier galvanisé

Filtre tuile pour la récupération des condensats et plaques d'obturation en acier inox

Nombre de filtres : 2

Nombre de plaques : 1

Bac à graisse soudé avec bouchon de vidange en inox Ø 20/27

Équipé de :

- Platine Virole de raccordement supérieure galva Ø 355 mm montée d'usine
- 1 Luminaire encastrés 36 W
- Variateur de tension Mono 230V à potentiomètre 3A

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

PC19 - TABLE DU CHEF

Marque : SUDINOX
Référence : sur-mesure
Dimensions : L.1200 x P.600 x H.900 mm



Tables en acier inoxydable, hauteur 900 mm, réglable jusqu'à 930 mm (hauteur 850 mm sur demande).

Plan de travail épaisseur 15/10ème mm doublé par panneau stratifié double face totalement étanche.

Bandeau avant et dossier rayonnés.

Piètement en tube inox, Ø 45 mm équipé de vérins avec embouts anti-dérapants.

Montage très rapide, sans outils.

Pieds arrière en retrait de 65 mm sur les tables à dossier et de 55 mm sur les tables centrales.

Bac 400 x 400 x 250 mm avec tube surverse et siphon

Équipé de :

- Table adossée avec dossier arrière H.100 x P.20mm
- Robinetterie monotrou EC/EF ¼ de tour avec douchette de prélavage ressort inox et col du cygne intermédiaire orientable 300mm

PC20 - MEUBLE INOX

Marque : SUDINOX
Référence : sur-mesure
Dimensions : L.2000 x P.700 x H.900 mm

Construction en acier inoxydable, hauteur 900 (+ 0/50 mm).

Plan de travail doublé par panneau stratifié hydrofuge.

Bandeau avant rayonné, hauteur 60 mm.

Une étagère réglable.

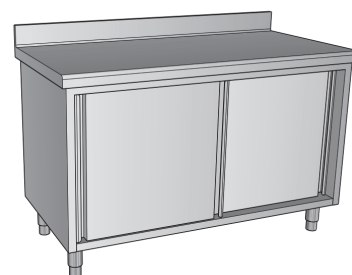
Parois intérieures doublées.

Portes coulissantes doublées, suspendues sur un rail disposé en partie supérieure, avec butée de fin de course.

Piètement inox Ø 60 mm avec vérins à filetage non apparent.

Plis écrasés sur le bandeau, l'étagère, les poignées et le plancher.

Dossier arrière H.100 x P.20mm



LAVERIE**LA01 - LAVE MAINS**

Marque : TOURNUS
Modèle : TS 2000
Référence : 806 322
Dimensions : L.400 x P.440 x H.755 mm



Construction monobloc en acier inoxydable alimentaire.

Lave-mains fournis avec brosse à ongles et corbeille crochetable sous la cuve pour les essuie-mains usagés.

Cuve 350 x 275 mm, profondeur 80 mm.

Bouton-poussoir avec palette de commande largement dimensionnée, disposé à l'avant de la cuve.

Pré-mélangeur eau chaude – eau froide avec clapets antiretour et réglage de la température.

Lave-mains livrés avec 2 flexibles de raccordement, siphon et barrette de fixation murale.

La corbeille comporte un retrait à l'arrière pour faciliter l'installation.

Certification NF-Hygiène Alimentaire.

Équipé de :

- Distributeur de savon manuel (500 ml)
- Distributeur de serviettes essuie mains, de marque TOURNUS type 230 552.

LA02 - POSTE DE DÉSINFECTION

Matériel fourni et posé par le prestataire Produits hygiène.

LA03 - GUICHET DE DÉPOSE

Marque : SUDINOX
Référence : sur-mesure
Dimensions : L.2200 x P.400 x H.800 mm
Dimensions des alvéoles : L.400 x P.400 x H.150 mm
Alvéoles : 5 alvéoles horizontales x 4 alvéoles verticales



Guichet de dépose en acier inoxydable, avec alvéoles de dépose de L.400 x P.400 mm,

Construit avec montants verticaux en tube inox de 25 mm

Plateaux avec bords relevés sur les côtés, longueur 2200 mm, avec 4 alvéoles verticales.

Fabrication après relevé des cotations sur site en phase EXE

LA04 - TABLE DE TRIAGE

Marque : SUDINOX
Référence : sur-mesure
Dimensions : L.2200 x P.700 x H.900mm

Fabrication inox 18/10 (304).

Dessus épaisseur 15/10ème, polissage grain 220.

Bord anti-ruissellement 40 x 40 mm.

Piètements inox Ø 40 mm avec traverses soudées réglable en hauteur avec filetage non apparent.

Accroche sur table de glissement.

TVO Ø200 mm avec collerette

LA05 - TABLE D'ENTRÉE

Marque : SUDINOX
Référence : sur-mesure
Dimensions : L.2200 x P.700 x H.900mm

Fabrication inox 18/10 (304).

Dessus épaisseur 15/10ème, polissage grain 220.

Bord anti-ruissellement 40 x 40 mm.

Piètements inox Ø 40 mm avec traverses soudées réglable en hauteur avec filetage non apparent.

Accroche sur machine à laver

Équipé de :

- Bac de prélavage 400 x 400 x 300 mm avec tube surverse et siphon
- Robinetterie monotrou EC/EF ¼ de tour avec douchette de prélavage ressort inox et col du cygne intermédiaire orientable 300mm

LA06 - ÉTAGÈRE MURALE

Marque : SUDINOX
Référence : sur-mesure
Dimensions : L.2000 x P.500

Etagère murale pour stockage vertical de casiers de lavage

Construction en acier inoxydable

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

LA07 - MACHINE À LAVER

Marque :	COMENDA
Référence :	XLC+CRC
Dimensions :	L.725 x P.760 x H.1560 (2180 capot ouvert) mm
Alimentation :	400V 3N~50Hz
Puissance :	12,6kW

Installation linéaire ou en angle (sous certaines configurations).

Casiers 600x500 et 500x500 mm.

Lavage cagettes 600x400 et plats à four (y compris GN2/1)

Carrosserie sur châssis inox 18-10.

Cuve isolée par panneaux d'habillage.

Panneau arrière d'habillage sur toute la hauteur.

Automatisme intégral depuis le remplissage.

Cycles pré-réglés : lavage, égouttage, rinçage.

Personnalisation possible des programmes.

Cuve moulée avec angles arrondis et forme toboggan.

Pompes auto-vidangeables.

Double filtrage, sur cuve par panier récupérateur et micro-filtre sur aspiration de pompes.

Double lavage et double rinçage par 4 tourniquets en inox, inférieurs et supérieurs avec gicleurs inobstruables

Sécurité d'ouverture du capot.

Surchauffeur de rinçage inox avec résistance INCOLOY anti corrosion.

Economie d'énergie par fonctionnement alterné des résistances de cuve et surchauffeur.

Doseur incorporé de produit séchant.



Ligne XLC + CRC
Laveuse multi-usages

Spécificités techniques

HAUTEUR DE PASSAGE : 540 MM

CASIERS PLASTIQUES 600 x 500 mm

Capacité : 24 ASSIETTES Ø 230

Programmation électronique

Auto-diagnostic de fonctionnement

Installation en linéaire ou en angle

RCD de série : Température, pression et volume d'eau de rinçage constants.

2 tourniquets inox de lavage

2 tourniquets inox de rinçage

Démarrage cycle auto ou manuel

Cycles pré-réglés : 60" - 120" - 180" - 180" - 480"

Débit : 60 - 30 ou 20 casiers/heure.

Équipé du Condenseur-Récupérateur de Calories - CRC

Économie d'énergie d'environ 30% en préchauffant l'eau qui circule dans l'échangeur pour ensuite alimenter le surchauffeur

Il élimine la puissance du surchauffeur, capte les vapeurs, les condensas et les refroidit pour rendre l'atmosphère agréable sans l'obligation d'installer une hotte d'extraction (ne supprime pas la VMC du local)

Alimentation eau froide obligatoire

NORMES INTERNATIONALES : CEI - IEC - VDE - SEV - UTE - DVGW - SVGW.

Casiers en dotation XLC : 1 casier à objets creux - 1 casier assiettes - 1 support inox bacs 5 rangées - 1 godet à couverts

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

LA08 - TABLE DE SORTIE

Marque : SUDINOX
Référence : sur-mesure
Dimensions : L.1500 x P.700 x H.900mm

Fabrication inox 18/10 (304).

Dessus épaisseur 15/10ème, polissage grain 220.

Bord anti-ruissellement 40 x 40 mm.

Piétements inox Ø 40 mm avec traverses soudées réglable en hauteur avec filetage non apparent.

Accroche sur machine à laver

Équipé de :

- Étagère basse de rangement de casiers sur chant

LA09 - CHARIOT PORTE SAC POUBELLES

Marque : TOURNUS
Référence : 804 468
Dimensions : L.450 x P.535 x H.900 mm

Pour sacs 100 litres

Structure en tube d'acier inoxydable de diamètre 20 mm.

Support sac très rigide en méplat inox d'épaisseur 4 mm avec fixation du sac par sangle élastique.

Système de relevage du couvercle robuste et fiable constitué d'une pédale en tube inox reliée à une double tringle en fil inox.

Couvercle en polypropylène injecté, rigide et insonore.

2 roues lisses Ø 150 mm.

Poignée de transport largement dimensionnée.

Habillage en tôle inox rigide avec porte à charnières.

**LA10 - CANIVEAU DE SOL**

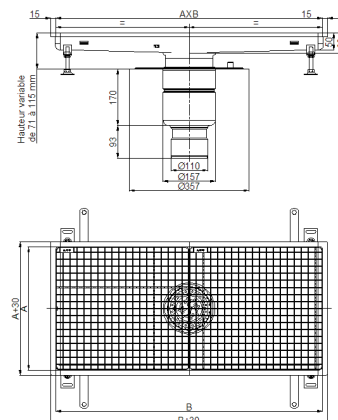
Marque : ACO
Modèle : EPUR
Référence : 305768
Dimensions : 300 x 300 mm
Type de sol : Sol résine

Siphons de type EPUR en acier inoxydable, Z6 CN 18-09 (AISI 304), entièrement décapés passivés

Certification intégrale NF EN 1253.

Type télescopique étanche à la remontée des eaux.

Équipés d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur la dalle



CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES HAUTES-PYRÉNÉES

CPAM DES HAUTES-PYRÉNÉES**RÉHABILITATION INTÉRIEURE DU BÂTIMENT C – ZONE CPAM ET ZONE MSA**

LOT N° 15 – ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

Composés de trois éléments : le boîtier siphon, la cuve et la grille caillebotis.

Les formes de ces éléments seront entièrement rayonnées.

Mises à la terre prévues sur la cuve et le boîtier siphon.

Boîtier siphon Ø218 possédant une évacuation DN110

Débit : 3.5 l/s en sortie verticale

Caillebotis de maille 19x19 avec double crantage pour plus de sécurité, finition électropolie, avec barreau rayonné anti coupure.

Cette grille sera certifiée à la charge de classe L15.

STOCKAGE

ST01 - RAYONNAGE D'EGOUTTAGE

Marque : TOURNUS

Référence : 805 602

Dimensions : L.1400 x P.600 x H.1800 mm

Construction soudée en acier inoxydable.

4 niveaux

Hauteur 1800 mm.

Montants en tubes 30 x 30 mm.

4 étagères en tubes 25 x 25 mm.

Charge : 200 kg par niveau (avec un maximum de 400 kg pour l'ensemble sur roues).

Les casiers sur pieds comportent 4 vérins réglables, les casiers sur roues sont équipés de 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à freins.





FROID - CUISINES PROFESSIONNELLES - BUANDERIE - CLIMATISATION

Tarbes (65) : 05.62.36.65.39 - Morlaàs (64) : 05.59.84.29.24 - www.cimagif.fr

DESCRIPTIF DE L'INSTALLATION

Données techniques:

<u>Chambre froide :</u>	12	m3
<u>Type:</u>	Chambre froide négative	
<u>Température de la chambre:</u>	-20	°C
<u>Différence de température:</u>	+2	
<u>Température extérieure de référence:</u>	+35	°C

Fourniture et installation de:

- Un groupe frigorifique SILENCIEUX CARENE, marque TECUMSEH UH. Groupe triphasé basse pression. Fluide frigorigène **R449a**. Puissance frigorifique 1789 W à -28 °C d'évaporation. Puissance absorbée 1699w. Groupe frigorifique équipé d'une bouteille liquide, d'un filtre déshydrateur anti acidité, d'un voyant liquide, d'un pressostat basse pression et haute pression. Installation de



➤ Un évaporateur

Un évaporateur cubique simple flux de marque GUENTNER, modèle GACC, équipé de 1 ventilateur 1350 tr/min, à haut rendement. La carrosserie en alliage d'aluminium, et les fixations en inox rendent cet échangeur à haute performance très résistant à la corrosion. L'évaporateur est livré avec un certificat hygiénique HACCP. Dégivrage électrique de ce dernier avec écoulement des eaux de dégivrages sur réseau eaux usées existant.



Un coffret de régulation électronique de température de marque CAREL, modèle MASTERCELLA permettant la gestion de la production frigorifique. Réglage du point de consigne désiré avec affichage digital. Gestion automatique des dégivrages journaliers avec gestion de la ventilation et alarmes.

MasterCella est équipé d'un écran afficheur très puissant en mesure d'afficher 3 chiffres avec un point décimal, un signe et des icônes facilitant la lecture des valeurs et des états de fonctionnement; le clavier est ergonomique et d'usage facile





➤ **Liaisons frigorifiques** en cuivre déshydraté sous vide d'azote. Isolation de la ligne basse pression sous gaine anti-condensation armaflex, déshydraté sous vide avec contrôle étanchéité suivant normes en vigueur, perte maximale de fluide frigorigène 5 gr/an. Liaisons électriques en câble RO2V. Test d'étanchéité du circuit frigorifique, tirage au vide de l'installation, paramétrage et mise en service.

➤ **A la charge du client:** alimentation électrique aux droits de l'appareil protégée par un disjoncteur différentiel. Tension: 400V triphasé N+T, P: 2 KW, courbe D

- Cette installation entre dans le cadre de la DESP en catégorie 1 pour laquelle il n'existe aucune exigence particulière.
- Installation conforme à la réglementation en vigueur avec délivrance d'un certificat d'étanchéité à la mise en service.