Réserve foncière
S=13.5m²

Préparation chaude
S=13.9m²

Four vapeur
105x 85

Four vapeur
105x 85

Table 120x70 cm

Eluve
53x83cm

Tri plateau
S=8.7m²

table de tri
98x160cm

Déchets
S=12m²

Réserve eau/lait
S=18.7m²

Produits hôteliers
S=9.6m²

Ménage
S=5m²

Réserve alimentaire
S=14m²

Préparation froide
S=19.7m²

10°C

Evaporateur existant

Bureau
S=9m²

Préparation plateau
S=67.6m²

Chaussette froide

10°C

Stockage vaisselle propre

Circulation entrée cuisine
S=22.15m²

Circulation cuisine
S=52.95m²

Evaporateur

Produits
bruts
S=[illegible]m²

Evaporateur

0/3°C

Produits
finis
S=42m²

Evaporateur

0/3°C

Evaporateur

Réserve
Chariots
propres
S=23.50m²

Evaporateur

Congélateur
S=4.2m²

-18/-24°C

Stockage Chariots
pleins
S=83.2m²

Lavage chariot
S=2.8m²

Laverie
S=64m²

déchets

GR1

GR2

GR3

CENTRE HOSPITALIER MEMORIAL FRANCE ETATS-UNIS

715, rue Dunant 50000 SAINT-LÔ

CENTRE HOSPITALIER MÉMORIAL FRANCE ÉTATS-UNIS SAINT-LÔ

Réamenagement des cuisines du CH pour le dressage des plateaux repas

Plan Projet Froid technique

Ind.	Date	Observations

DCE

Plan n°12

Dessiné par : E.FOUQUET

Ech.: 1-100È

Légende :

- Réseau froid 10°C
- Réseau froid 2°C
- Réseau froid -24°C
- GR1 — Groupe réseau froid 10°C (capacité egal au GR2)
- GR2 — Groupe réseau froid 2°C
- GR3 — Groupe réseau froid -24°C