Tableau Ventilation et Froid Technique

Local	Surface	Hauteur HSP	Volume m3	Nombre Occupants	Renouvellement d'air par personne 30/m3/Pers	Consommations electriques	Apports thermiques Materiels	Temperature		Ecart	Numéro CTA	Groupe technique froid
		en M	en M3		en M3	En kw	En kw	Hiver	été			
Dechets	12	2,70	32,40	0	0	-		20	-		CTA 2	-
Reserve eau/lait	18,7	2,70	50,49	0	0	-		20	24		CTA 2	-
Produits hoteliers	9,6	2,70	25,92	0	0	-		20	-		CTA 2	-
Menage	5	2,70	13,50	0	0	-		20	-		CTA 2	-
Reserve alimentaire	14	2,70	37,80	0	0	-		20	24		CTA 2	-
Preparation froide	19,7	2,70	53,19	3	90	-		10	10	+/- 1°c	CTA 1	GR 1
Bureau	9	2,70	24,30	1	30	0,5	0,5	20	-		CTA 2	-
Préparation chaude	13,9	2,70	37,53	1	30	78	78	20	24		CTA 2	-
Tri plateau	8,7	2,70	23,49	1	30	-		20	-		CTA 2	-
Préparation plateau	67,6	2,70	182,52	5	150	0,25	0,25	10	10	+/- 1°c	CTA 1	GR1
Produits finis	42	2,70	113,40	0	0	-		1	3	+/- 1°c	CTA 2	GR2
Produits bruts	13	2,70	35,10	0	0	-		1	3	+/- 1°c	CTA 2	GR2
Congélateur	4,2	2,70	11,34	0	0	-		-20	-20	+/- 2°c	CTA 2	GR3
Stockage chariots	83,2	2,70	224,64	0	0	135	135	20	24		CTA 2	-
Lavage chariot	2,8	2,70	7,56	1	30	-		20	24		CTA 2	-
reserve chariot propre	23,5	2,70	63,45	0	0	-		20	24		CTA 2	-
Circulation cuisine	52,95	2,70	142,97	0	0	-		20	24		CTA 2	-
					360		213,75					