# Construction d'un bâtiment réfectoire sur le site de l'Unité Judiciaire à Priorité Educative (UJPE) de Bures-sur-Yvette



| MAITRISE D'OUVRAGE | | |
|---|---|---|
| **MAITRE D'OUVRAGE** | **Ministère de la Justice \| Secrétariat Général \| Direction Interrégionale Ile-de-France \| Département Immobilier de Paris IDF**<br>1, Quai de la Corse, 75181 Cedex 04, Paris<br>Tel : 01 44 32 75 55 | MINISTÈRE DE LA JUSTICE<br>*Liberté Égalité Fraternité* |

| MAITRISE D'OEUVRE | | |
|---|---|---|
| **ARCHITECTE** | **BORDAS+PEIRO ARCHITECTE**<br>11, place de la Nation - 75011 PARIS<br>Tel : 09 83 26 30 09<br>Email : bp@bordaspeiro.eu | bordas+peiro |
| **BET STRUCTURE** | **BORDAS+PEIRO SAS**<br>11, place de la Nation - 75011 PARIS<br>Tel : 09 83 26 30 09<br>Email : bp@bordaspeiro.eu | bordas+peiro |
| **BET FLUIDES** | **AREA ETUDES**<br>1bis, rue du Champ de l'Aire - 49080 BOUCHEMAINE<br>Tel : 02 41 73 05 35<br>Email : groupearea.fpo@areaetudes.net | area<br>ingénierie fluides & environnement |
| **ECONOMISTE** | **EICP**<br>30, rue Santerre - 75012 PARIS<br>Tel : 01 53 46 67 50<br>Email : simon.dubois@eicp.cdr.eco | eicp<br>ECONOMIE - INGENIERIE - COORDINATION - PILOTAGE |
| **BET CUISINE** | **INGECOR**<br>113, Quai Jean Péridier, 34070 Montpellier<br>Tel : 04 67 13 86 86<br>Email : be.ingecor@ingecor.fr | INGECOR<br>RESTAUCONCEPTEUR |

# CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES ET PARTICULIERES (CCTP)
# LOT 11 - EQUIPEMENTS DE CUISINE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **N° AFFAIRE :** 143-BUR | **INTERLOCUTEUR :** E.BERNIER | **STADE :** DCE | **VERSION :** V1 | **DATE :** 04/09/2026 |

# SOMMAIRE


**1. OBJET DU PRESENT DOCUMENT ..... 4**
**2. GENERALITES ..... 4**
**3. DONNEES GENERALES DE FONCTIONNEMENT ..... 4**
**4. REGLEMENTATION ..... 4**
**5. PROTECTION DES OUVRAGES ..... 5**
**6. CHOIX DES MATERIAUX ET MATERIELS ..... 5**
6.1 GENERALITES ..... 5
6.2 PRECONISATIONS DEVELOPPEMENT DURABLE ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ..... 6
6.3 TRAITEMENTS DES DECHETS ..... 6
**7. OBLIGATIONS DE L'ENTREPRISE ..... 7**
**8. DOCUMENTS A FOURNIR ..... 8**
8.1 ÉTABLISSEMENT DE LA SOUMISSION ..... 8
8.2 AVANT EXECUTION ..... 8
8.3 DOSSIER DES OUVRAGES EXECUTES ..... 9
**9. VERIFICATION DES COTES ..... 9**
**10. LIMITES DE PRESTATIONS ..... 10**
10.1 RESERVATIONS GROS ŒUVRE ..... 10
10.2 ELECTRICITE ..... 10
10.3 PLOMBERIE ..... 11
10.4 CANALISATION D'EVACUATION ..... 12
10.5 RACCORDEMENT SUR EVACUATIONS ..... 12
10.6 VENTILATION/EXTRACTION ..... 13
10.7 DISTRIBUTION GAZ ..... 13
**11. RECEPTION DES OUVRAGES ..... 14**
11.1 ESSAIS ..... 14
11.2 RECEPTION ..... 14
**12. GARANTIE ..... 14**
**13. CONTRAT D'ENTRETIEN ..... 14**
**14. GENERALITES ..... 14**
14.1 MATERIELS REFRIGERES ..... 15
14.2 CHAUDRONNERIE ; MATERIELS INOX ..... 15
14.3 MATERIELS DE CUISSON ..... 18
**15. RACCORDEMENT DES EQUIPEMENTS ..... 19**
15.1 COFFRET DE RACCORDEMENT ..... 19
15.2 ÉLECTRICITE ..... 20
15.3 PLOMBERIE ..... 20
15.4 VIDANGE ..... 22
15.5 GAZ ..... 23
**16. MOBILITE DES EQUIPEMENTS ..... 23**

16.1 ROULETTES ..... 23
16.2 BUTEES ET PARE CHOCS ..... 24

**ANNEXE 1 : ESTIMATIF PUISSANCES/LISTING DES EQUIPEMENTS**
**ANNEXE 2 : DESCRIPTIF DES EQUIPEMENTS DE RESTAURATION**
**ANNEXE 3 : PLANS DE PRINCIPE**

## 1. OBJET DU PRESENT DOCUMENT

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières et ses annexes ont pour but de définir en complément des documents graphiques, les prestations à effectuer pour réaliser les ouvrages suivants :

**Construction d'une cuisine de l'Unité Judiciaire à Priorité Educative (UJPE) à Bures sur Yvette (91)**

Les travaux font l'objet d'un lot intitulé :
**Lot n°11 – Équipements de Cuisine**

Ce document comprend quatre annexes :
ANNEXE 1 : Estimatif puissances/Listing des équipements
ANNEXE 2 : Descriptif des équipements de restauration
ANNEXE 3 : Plans de principe

## 2. GENERALITES

Le présent document et les plans ont pour objet d'indiquer la nature et l'emplacement des ouvrages à exécuter.

Le document est énumératif et non limitatif. L'entrepreneur devra fournir, avant exécution des travaux, les plans, schémas techniques, procès-verbaux, plans de travaux préparatoires, notes de calculs nécessaires et indispensables pour mener l'exécution à bonne fin et ce, dans les règles de l'art.

Les ouvrages qui ne seraient pas nommément précisés dans le présent C.C.T.P., mais indispensables au parfait achèvement des travaux, font partie intégrante des prestations dues par le présent lot.

Le C.C.T.P. est considéré comme un ensemble. En conséquence, chaque entreprise devra prendre connaissance des ouvrages exécutés en liaison avec les autres corps d'état. L'entreprise est censée s'être rendue sur place (dans le cas d'une restructuration) ou avoir étudié tous les plans et pièces écrites des autres corps d'état afin d'apprécier toutes les sujétions d'approvisionnement et diverses contraintes techniques et limites de prestations liées à son intervention.

## 3. DONNEES GENERALES DE FONCTIONNEMENT

- 30 couverts par jour.
- 1 salle à manger.
- Distribution des repas en salle à l'assiette ou en plats collectifs.

## 4. REGLEMENTATION

L'ensemble des prestations à réaliser, matériels et matériaux à mettre en œuvre, devront être conformes et répondre en tout point aux normes et réglementations en vigueurs.

## 5. PROTECTION DES OUVRAGES

Le titulaire du présent lot est responsable de ses ouvrages jusqu'à la réception des travaux. Pour cela, il mettra en œuvre toutes les protections nécessaires et efficaces et n'entravera pas la bonne marche du chantier.
Il sera rendu responsable des dégradations éventuelles dues à l'installation ou à la pose de son matériel et prendra lui-même, ou par le biais d'une entreprise spécialisée, et à ses frais, les mesures utiles pour la remise en état, après accord du Maître d'Œuvre. S'il ne réagissait pas dans les délais fixés par le Maître d'Œuvre, ce dernier se réserve le droit de faire intervenir les entreprises de son choix et de lui refacturer le coût de ces interventions ainsi que les honoraires de coordination s'y rattachant.

Dans le cas où le titulaire du présent lot devrait procéder à un démontage (faux-plafond, canalisation, alimentations, etc...), il en aura préalablement obtenu l'autorisation du Maître d'Œuvre, et fera constater la remise en état dès la fin de son intervention.

## 6. CHOIX DES MATERIAUX ET MATERIELS

### 6.1 Généralités

Tous les matériaux, matériels et fournitures utilisés devront être de marques déposées, de première qualité et devront justifier des normes et labels en vigueur.
**Tous les matériels standards devront être conformes à la norme NF hygiène alimentaire et CE.**
**Les matériels sur mesure devront être conçus en conformité avec la norme NF hygiène alimentaire et CE.**

Tous les matériaux et matériels qui présenteront des vices de forme, de construction ou des défauts de fonctionnement, seront refusés et devront être remplacés par des matériels neufs.
**Il ne sera utilisé pour tout le matériel, objet du présent descriptif, que de l'acier inoxydable de qualité minimale C.N 18/10 (AISI 304 ; Z6CN18.09).**

Les précisions techniques et les performances des matériels mis en œuvre devront être au minimum équivalentes aux spécifications précisées dans le présent C.C.T.P.
Les puissances, performances et les quantités des appareils mis en œuvre devront assurer la production et le rendement nécessaires au bon fonctionnement de l'installation et exigences définies par le Maître d'ouvrage.
Tous les équipements de même nature ou groupe d'équipements devront être de même marque afin de faciliter les interventions ultérieures.
Tous les matériels mis en œuvre devront être exempts de tous risques de toxi-infections alimentaires liés à la conception, à la construction, aux conditions d'installation, d'utilisation, de nettoyage et de maintenance.

La marque « X » ou similaire n'impose aucune prescription de la marque en cause, mais fournit seulement les indications d'une équivalence de niveau de qualité et permet une meilleure compréhension de la demande.

Les niveaux acoustiques devront respecter toutes les normes acoustiques en vigueurs et notamment le code de la santé publique (Art R1336-1 et suivants).

### 6.2 Préconisations développement durable et protection de l'environnement

| | |
|---|---|
| Machines à laver | La machine à laver la vaisselle sera raccordé au réseau collectif de production d'eau chaude sanitaire (uniquement pour le premier remplissage) et eau froide adoucie à 7°TH.<br>Le niveau sonore des machines ne dépassera pas **75dB(A) à 1m.** |
| Description des appareils | Pour tous les matériels le fabricant devra préciser :<br>• Les performances des appareils.<br>• Les puissances sonores (supérieurs à 45dB(A)).<br>• Les dimensions.<br>• Les puissances en kW.<br>• La « durée de vie typique » de l'appareil (DVT) selon la définition de la norme NF P01 (information sur les caractéristiques environnementales des produits de construction).<br>• La fréquence et la durée des opérations annuelles de maintenance entretien. |
| Panneaux de particules | • Les panneaux de particules devront appartenir à la classe 1 de la norme EN 312-1 (norme d'essai NF EN 120) (émission en formaldéhydes inférieure ou égale à 8mg/100g) |
| Colle à bois | • Préférer les colles d'acétate polyvinylique solubles dans l'eau (colle PVAC). A défaut, choisir des produits en phase aqueuse possédant moins de 5% de solvants organiques |

### 6.3 Traitements des déchets

Dans sa proposition l'entreprise devra s'assurer que tout le matériel proposé soit issu de fabricants adhérents à un organisme agréé en vue de la récupération des matériels en fin de vie pour le traitement des déchets de type électrique et/ou électronique, ceci afin de respecter le décret :
**"2014/928 du 19 Août 2014 » transposant la directive « 2012/19/UE du 4 juillet 2012 » relatif à la gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).**

Il en sera de même pour les déchets d'ameublements dans le respect du décret :
**« 2012-22 du 6 janvier 2012 » relatif à la gestion des déchets d'éléments d'ameublement**

Il pourra être demandé au candidat de fournir les attestations nécessaires.

## 7. OBLIGATIONS DE L'ENTREPRISE

- Le titulaire du présent lot doit :
  - L'emballage, le transport de l'ensemble de ses fournitures.
  - L'enlèvement des emballages et gravats divers.
  - La manutention et le montage complet du matériel, la pose, les raccordements et les essais nécessaires.
  - La mise à disposition aux utilisateurs, d'un personnel compétent **pendant la durée de 5 jours minimum** afin d'apporter toutes les indications et formations nécessaires à l'utilisation ou à l'entretien des matériels (pour certains matériels spécifiques, un formateur d'usine pourra être demandé pour assurer une formation complémentaire).
  - Le nettoyage complet des matériels mis en œuvre, ainsi que des locaux utilisés (il pourra faire appel à une entreprise spécialisée).
  - Assister à toutes les réunions de préparation, de chantier, de coordination ou de synthèse nécessaire.

- Pour le **matériel existant**, le titulaire du présent lot devra :
  - **a) Quand ces derniers sont réutilisés dans le cadre du projet :**
  - Avant démontage, il devra procéder à un état contradictoire des équipements concernés entre l'entreprise, l'utilisateur, le Maître d'Ouvrage et le Maître d'Œuvre.
  - Le démontage complet et le stockage provisoire durant le chantier.
  - La remise en état et le changement des pièces défectueuses (y compris état général).
  - La remise en conformité.
  - Les pièces neuves seront garanties 1 an (pièces, main-d'œuvre et déplacements).
  - Le remontage et le branchement de ce dernier à l'emplacement prévu dans le cadre du Marché.
  - Dans le cadre de la remise des D.O.E., il devra fournir une note détaillant précisément les travaux effectués sur ce matériel.

**L'entrepreneur reste responsable de ce matériel durant toute la durée du chantier et ce, jusqu'à la réception des ouvrages.**

  - b) **Quand ces derniers ne sont pas réutilisés dans le projet :**
  - Le démontage complet des installations.
  - L'enlèvement et l'évacuation dans un lieu défini par le Maître d'Ouvrage. Si le Maître d'Ouvrage ne désire pas récupérer ces matériels, l'entrepreneur devra l'évacuer vers une filière de recyclage adaptée et réglementaire. Il prendra à sa charge les éventuels frais liés aux diverses charges et taxes.

Dans ces deux cas, l'entreprise assurera la dépose des installations frigorifiques existantes **et en particulier la récupération des gaz frigorigènes**.

- Pour le **matériel hors marché** (marché mobilier, tranche conditionnelle ou matériel en option)**,** le titulaire du présent lot devra :
  - Lorsque ces appareils nécessiteront des attentes (électricité, eaux, gaz, vidanges, air comprimé), préciser sur ses plans la nature de ces réservations techniques.
  - S'assurer de la réalisation de ces réservations par les autres corps d'état.

# 8. DOCUMENTS A FOURNIR

## 8.1 Établissement de la soumission

Le présent cahier des charges et les documents joints donnent toutes indications minimales sur l'équipement à réaliser, sur les appareils à installer et sur leurs emplacements.

L'offre de prix devra obligatoirement être établie en conformité avec ces documents et tenir compte de ce qu'aucune modification d'implantation d'un appareil ne saurait donner lieu à un supplément de prix.
Si le soumissionnaire constate une erreur dans le dossier d'appel d'offres, ou s'il désire proposer une variante, dans le cas où elles sont autorisées par le règlement de consultation, il devra en faire état séparément et chiffrer d'une façon très détaillée les modifications proposées en faisant ressortir les plus ou moins résultants.

A l'offre de prix devra être joint :

- Un bordereau détaillé, quantitatif et estimatif, de l'installation à réaliser (ce bordereau sera établi selon la base du modèle joint).
- Un devis détaillé avec la définition complète des matériels.
- Les notices techniques des différents matériels.
- Tous documents stipulés dans le règlement de consultation.

## 8.2 Avant exécution

Les plans d'exécution et notes de calculs sont à la charge de l'entreprise.
L'adjudicataire transmettra au Maître d'Œuvre et au bureau de contrôle, les tirages des plans d'implantation et de réservations en nombre suffisant, établis conformément aux spécifications définies dans ce présent descriptif. Aucun travail ne pourra être entrepris sans que les plans d'exécution ne soient visés par la Maîtrise d'Œuvre et le bureau de contrôle.

Le titulaire du présent lot devra fournir toutes les fiches techniques, notes de calculs, procès-verbaux, détails de réalisation, devis et tout document jugé nécessaire à la validation des visas par le maître d'œuvre. Un exemplaire de ces documents sera envoyé directement par l'entreprise au bureau de contrôle.
Les procès-verbaux devront avoir été établis depuis moins de 5 ans.

L'entrepreneur devra transmettre en temps utile ses plans d'implantation soigneusement côtés avec toutes les réservations supérieures à 50x50mm. Les autres réservations restent à la charge du présent lot. Passé le délai, les réservations seront exécutées par l'adjudicataire du présent lot.
Tous les percements, quels qu'ils soient, dans la mesure où ils sont à effectuer dans les éléments de structure feront l'objet d'une demande à la Maîtrise d'Œuvre ou à l'organisme de contrôle.
Tous les plans visés par la Maîtrise d'Œuvre seront diffusés par l'adjudicataire du présent lot à tous les corps d'état concernés et intervenants divers. (Plan papier et support informatique)
L'adjudicataire du présent lot communiquera ou confirmera les besoins en puissance (électricité, eaux, débits de ventilation des hottes (si celles-ci sont au présent lot), …) nécessaires à l'alimentation des matériels à alimenter dès la phase de préparation du chantier.

L'entrepreneur précisera également les besoins de stockage provisoire de ces équipements avant mise en œuvre.
Il devra gérer ces approvisionnements afin de se conformer aux impératifs définis dans le PGC.
Un mannequin technique, regroupant sur un ou plusieurs échantillons de panneau, tous types de terminaux ayant besoin d'une réservation et de finitions spécifiques (robinetterie murale, vanne ¼ de tour, PC (mono et tri), éclairage encastré, …) réalisé en collaboration avec les différents corps d'état concernés, sera présenté par l'entreprise dès la phase de préparation de chantier pour validation par l'ensemble des intervenants MOu, MŒ et entreprises.

Dans le cadre d'une convention BIM, l'entreprise devra remettre l'ensemble des éléments exigées par cette dernière.

### 8.3 Dossier des Ouvrages Exécutés

L'entrepreneur constituera et remettra en fin d'exécution au Maître d'Œuvre, le Dossier des Ouvrages Exécutés (nombre d'exemplaire papier et informatique défini dans le document des clauses générales). Avant tout envoi définitif, un exemplaire papier devra être transmis au BE INGECOR pour VISA avant duplication et transmission.
Sauf indication contraire du Maître d'Ouvrage, les documents devront être présentés dans un ou plusieurs classeurs. Un sommaire devra reprendre le cadre du DPGF avec la marque et le type du matériel par local. Les colonnes classeurs et numéros d'intercalaires seront intégrées au sommaire.
Un intercalaire devra être prévu pour chaque équipement, pour les plans des équipements, les différentes attestations de conformité, de mise en œuvre, … (intercalaires mensuels de 1 à 31).
Dans le cadre d'une convention BIM, l'entreprise devra remettre l'ensemble des éléments exigées par cette dernière.

Les dossiers complets comprendront :

- Une note descriptive technique et commerciale de chacun des appareils.
- Les plans d'implantation situant géographiquement les appareils et équipements du présent lot ainsi que leurs nomenclatures. (plan papier et support informatique).
- Les plans de réseaux.
- Détails des supports et fixations diverses.
- Les PV des matériels et matériaux employés.
- Les notices d'entretien.
- Les avis de conformité sanitaire des appareils (robinetteries, lave-mains, cuisson, laverie…).
- Une attestation de l'entreprise affirmant la présence de clapets anti retour sur toutes les robinetteries du présent lot, le nécessitant.
- Une attestation de l'entreprise stipulant de la formation des personnels techniques et utilisateurs sur l'ensemble des équipements du présent lot.
- Tous les documents nécessaires au maintien en bon état des installations.
- Tous les documents devront être établis en langue française.

Un dossier complémentaire comprenant :

- La liste exacte et par local de tous les matériels de restauration installés (neufs, existants et hors marché).

## 9. VERIFICATION DES COTES

Le titulaire du présent lot est responsable du contrôle de la bonne réalisation des réservations demandées dans ses plans et effectuées par les autres corps d'état.
Tout oubli ou mauvais positionnement devra être notifié par écrit au Maître d'œuvre, au coordinateur et à l'entreprise concernée.
Il devra en outre contrôler les côtes du bâtiment pour assurer l'installation de ses matériels et de ses matériaux et s'assurer que les largeurs de passage soient suffisantes pour l'approvisionnement de ces derniers. Il devra communiquer les besoins nécessaires au stockage de ceux-ci durant le chantier ainsi que les contraintes liées à l'approvisionnement de ces derniers.

# 10. LIMITES DE PRESTATIONS

## 10.1 Réservations Gros œuvre

Les réservations de diamètre supérieur à 50mm sont à la charge du Lot « GROS ŒUVRE ETENDU ».
L'entrepreneur devra transmettre en temps utile (durant la phase de préparation de chantier) ses plans d'implantation soigneusement cotés avec toutes les réservations supérieures à 50x50mm.
Passé le délai, les réservations seront exécutées, par le lot « GROS ŒUVRE ETENDU », à la charge de l'adjudicataire du lot incriminé.
Tous les percements, quels qu'ils soient, dans la mesure où ils sont à effectuer dans les éléments de structure feront l'objet d'une demande au Maître d'Œuvre ou à l'organisme de contrôle.

## 10.2 Electricité

### 10.2.1 Règles générales

Le titulaire du présent lot aura en charge, la mise en place, le raccordement, la mise sous tension en coordination avec l'adjudicataire du lot « électricité » et les essais des matériels et appareillages de sa fourniture.
Les alimentations dues par l'adjudicataire du lot « électricité » sont protégées soit pour la section du câble d'alimentation, soit pour l'intensité maximale admissible et normalisée du dispositif de raccordement ou de coupure réglementaire.
Le positionnement précis des points d'alimentation est à reprendre sur les plans techniques de l'adjudicataire du présent lot qui devra assurer le contrôle de toutes les alimentations nécessaires au fonctionnement de ses matériels au fur et à mesure de la réalisation de celles-ci.

### 10.2.2 Protection des installations et des récepteurs

Sauf mention particulière, toutes les alimentations sont protégées en tête (TGBT ou TD cuisine) pour l'intensité maximale admissible en fonction de la section nominale du câble dans le cas des alimentations en attente, ou pour l'intensité maximale admissible sur les prises de courant.
Chaque équipement de cuisine **doit avoir sa propre alimentation protégée** à partir du TGBT ou TD cuisine. (Prestation au lot « Electricité »)
Sauf spécification particulière, le titulaire du présent lot veillera à ce que les équipements et appareillages électriques ou électroniques, composant les matériels, soient correctement protégés et ce, conformément à la réglementation en vigueur. (Protection Magnéto-Thermique).

### 10.2.3 Raccordements particuliers

#### *10.2.3.1 Alimentation sur câble en attente*

**A la charge de l'adjudicataire du lot « électricité »**
Alimentation en câble U1000RO2V en attente auprès du matériel.
Compris fixation ou encastrement jusqu'au point d'alimentation.
Voir le point d'arrivée du câble sur les plans de l'adjudicataire du présent lot.

**A la charge de l'adjudicataire du présent lot**
A partir du câble en attente, raccordement de son matériel, mise sous tension en coordination avec l'adjudicataire du lot « Electricité » et essais.
Fourniture et pose des éventuelles goulottes inox ou accessoires de fixation afin de permettre le passage de câble entre attente plafond ou autre, et matériels pour l'alimentation des équipements positionnés à distance du mur.
Dans un souci de finition et de nettoyabilité, les sorties de câbles en attentes murales seront réalisées à l'aide de coffret de raccordement (décrit ci-après). Un presse étoupe de section adapté au câble y sera fixé.

#### *10.2.3.2 Alimentation sur boîte en attente*

**A la charge de l'adjudicataire du lot « électricité »**
Alimentation en câble U1000RO2V auprès du matériel.
Compris fixation ou encastrement jusqu'au point d'alimentation.
Voir le point d'arrivée du câble sur les plans avec l'adjudicataire du présent lot.
Fourniture et mise en place d'une boite de raccordement largement dimensionnée.

**A la charge de l'adjudicataire du présent lot**
Fourniture et raccordement en câble souple de liaison entre le matériel et le point d'alimentation (utilisation de presse étoupe).
Raccordement de son matériel, mise sous tension en coordination avec l'adjudicataire du lot « Electricité » et essais.
Fourniture et pose des éventuelles goulottes inox ou accessoires de fixation afin de permettre le passage de câble entre boîte de raccordement et matériels.

#### *10.2.3.3 Alimentation sur Prise de courant*

**A la charge de l'adjudicataire du lot « électricité »**
Alimentation en câble U1000RO2V en attente auprès du matériel compris fixation ou encastrement jusqu'au point d'alimentation.
Voir le point d'implantation de l'alimentation de la prise de courant de l'adjudicataire du présent lot, fourniture, pose et raccordement de celle-ci au calibre repris sur les plans.

**A la charge de l'adjudicataire du présent lot**
Les équipements de cuisine de faible puissance (mobiles) alimentés en ***240V Mono+T et 400V Tri+N+T*** sont à livrer avec leur fiche adaptable au socle étanche mis en attente par le lot « Electricité ».
Fourniture et raccordement par câble souple de liaison entre le matériel et le point d'alimentation.
Raccordement de son matériel, mise sous tension en coordination avec l'adjudicataire du lot « Electricité » et essais.

### 10.2.4 Mise à la terre des installations

Le titulaire du lot « Electricité » réalisera l'ensemble des liaisons nécessaires pour la mise à la terre de toutes les installations faisant partie du présent lot.
Il aura en charge la réalisation de toutes les liaisons équipotentielles au droit de toutes les installations fluides (plomberie, chauffage, caniveaux de sol, ...) et des cloisons et bâtis de porte.

## 10.3 Plomberie

### 10.3.1 Généralités

Sauf particularité technique, la distribution et les alimentations dues par le lot plomberie seront passées dans le plénum du plafond et redescendront vers les points d'utilisation en encastré.
En amont de chaque descente et dans le plénum, il sera installé une vanne d'isolement. Celle-ci sera identifiée en sous face de plafond au moyen d'une étiquette dylophane de couleur. Le tout à charge de l'adjudicataire du lot « Plomberie ».

Le positionnement précis des points d'alimentation est à reprendre sur les plans techniques de l'adjudicataire du présent lot qui devra assurer le contrôle de toutes les alimentations nécessaires au fonctionnement de ses matériels au fur et à mesure de la réalisation de celles-ci.

#### 10.3.2 Point d'alimentation

**A la charge de l'adjudicataire du lot « plomberie »**

Les alimentations en eau froide et eau chaude (encastrées en cloisonnement) seront amenées (par le plénum) en attente à chaque point d'utilisation.

Soit, sur une vanne d'arrêt, soit sur un raccord laiton à visser en fourniture et pose à la charge du lot plomberie (suivant besoin défini par le présent lot).

**A la charge de l'adjudicataire du présent lot**

Le raccordement par flexibles aux couleurs conventionnelles à partir des vannes d'arrêt ou des raccords.

Les rosaces de finition ou toutes sujétions équivalentes.

#### 10.3.3 Raccordements

**A la charge de l'adjudicataire du lot « plomberie »**

Fourniture et pose de la vanne d'isolement (vanne 1/4 de tour dans le plénum).

Réalisation des descentes jusqu'aux points d'alimentation définis par le présent lot.

**A la charge de l'adjudicataire du présent lot**

En aval des vannes ¼ de tour, ou en aval du raccord à visser, les flexibles de liaison gainés inox ou PVC aux couleurs conventionnelles seront à raccorder sur raccords rapide comportant partie mâle et partie femelle en fourniture et pose à charge du présent lot.

Depuis l'attente laissée par le lot plomberie, mise en œuvre de coffrets inox de raccordement des appareils (fournis par le présent lot).

Les rosaces de finition ou toutes sujétions équivalentes.

### 10.4 Canalisation d'évacuation

**A la charge du titulaire des lots « gros œuvre » et « plomberie »**

Toutes les canalisations seront amenées en attente au droit des implantations reprises sur les plans de canalisation.

Pour les évacuations sur attente visibles, les canalisations seront, sauf spécifications particulières, d'un diamètre précisé par l'adjudicataire du présent lot et en attente à la hauteur définie. L'entreprise les équipera systématiquement dès la pose de tampon d'obturation et réalisera des plots béton nettoyables (aucun angle inférieur à 90°).

Pour les évacuations en raccordement sur les siphons et caniveaux de sol, les canalisations seront, sauf spécifications particulières, de Ø100. Au droit des attentes, le fil d'eau sera réalisé à -400mm minimum sous le sol fini pour les caniveaux en inox (à vérifier avant exécution suivant le type et la taille des siphons et caniveaux de sol).

Pour les évacuations sur attente encastrées dans les cloisons ou à l'arrière de celle-ci, les canalisations seront, sauf spécifications particulières, d'un diamètre et d'une hauteur en attente au niveau du sol fini précisés par l'adjudicataire du présent lot. L'entreprise les équipera systématiquement, dès la pose, de tampon d'obturation. Il est généralement préférable de réaliser l'attente en même temps que la pose des cloisons.

### 10.5 Raccordement sur évacuations

Évacuations sur siphons de sol, sur caniveaux, sur attentes et en règles générale toutes canalisations d'évacuation passées au-dessus du niveau +/-0,00 de référence sont à la charge, suivant répartition ci-après, du lot plomberie ou du présent lot.

#### 10.5.1 Limites de fournitures

Les siphons et caniveaux de sol inox (suivant l'annexe 1) sont fournis par le titulaire du présent lot.

#### 10.5.2 Limites de prestations

- Toutes les réservations pour l'implantation des siphons et caniveaux de sol sont à la charge du lot « gros œuvre étendu ».
- Dans le cas d'une cuisine située sur un niveau occupé, le calfeutrement des percements de dalle (suite à la pose des caniveaux de sol) nécessaire au maintien d'un pouvoir coupe-feu de celle-ci (si obligation) est à la charge du lot « gros œuvre ». Dans le cas d'un caniveau de sol avec platine d'étanchéité, le lot gros œuvre doit la mise en œuvre de celle-ci.
- **La mise en place des caniveaux de sol est à la charge de l'adjudicataire du lot « chapes » ou « revêtements de sol ».**
- Le raccordement de ces caniveaux sur les réseaux d'évacuation est à la charge du lot « gros œuvre » ou « plomberie ».
- Le titulaire du présent lot doit le traçage au sol de l'implantation des caniveaux, le contrôle des réservations de ceux-ci ainsi que la protection durant toute la phase du chantier, à l'aide d'un panneau d'aggloméré de 22mm de même dimension que la grille caillebotis (à fournir en même temps que les caniveaux). Il fournira un détail précis d'installation aux divers lots concernés dès la phase de préparation de chantier.
- Mise à la terre des caniveaux par le lot « électricité ».

#### 10.5.3 Raccordements dus par le titulaire du présent lot

Le raccordement des matériels de cuisine et équipements frigorifiques sur les attentes (vidanges, siphons de sol ou caniveaux) sera exécuté par le titulaire du présent lot :

- En **tube PVC** blanc de diamètre approprié lorsque la canalisation n'est pas exposée aux chocs (matériels fixes le cas échéant).
- En **tube inox** de diamètre approprié pour tous les écoulements susceptibles d'être soumis aux chocs (tous les matériels mobiles et les matériels fixes le cas échéant : matériels de laverie).
- En **PVC souple** résistant à 100°C de diamètre approprié pour les appareils légers fixes ou mobiles suivant la demande ou la nécessité. (ce type de vidange souple ne sera utilisé que dans des cas très particuliers).

### 10.6 Ventilation/Extraction

#### 10.6.1 Généralités

Toutes les installations de ventilation de la cuisine, hormis la fourniture et la pose des capteurs, des hottes et plafond aspirant, sont dues par le titulaire du lot « Chauffage/Ventilation » (sauf prescriptions contraires).
Lors de la phase VISA ou EXE, le titulaire du présent lot précisera les débits, pertes de charge, sections, positions exactes des extractions spécifiques, nécessaires au fonctionnement de certains matériels, comme décrit dans le CCTP du même lot.
Le raccordement des hottes ou plafonds filtrant sur les gaines laissées en attentes par le lot CVC est à la charge du lot équipements de restauration.
Après la mise en place de ses hottes, le titulaire du présent lot devra assurer l'ensemble des finitions nécessaires et obturer les vides au droit de la maçonnerie et ouvrages divers, à l'aide de cornières ou plaques inox.

#### 10.6.2 Les raccords

En cas de raccordement direct de certains matériels, une gaine sera en attente du dessus du faux plafond au droit de l'appareil. Le titulaire du présent lot devra alors le raccordement entre son matériel et la gaine en attente.
Ce raccordement sera réalisé en inox 18/10 brossé.
L'installateur prendra toute disposition pour la maîtrise et l'évacuation des eaux de condensation, sachant que les gaines ne sont pas calorifugées (étanchéité des raccords, coude avec écoulement siphonné en partie basse de pente ou tronçon vertical de gaine).

### 10.7 Distribution gaz

**Sans objet**

# 11. RECEPTION DES OUVRAGES

## 11.1 Essais

Le titulaire du présent lot devra exécuter, avant la réception des travaux, tous les essais de parfait fonctionnement : électriques, régulations, contrôles des fuites, acoustiques, … etc.
La constatation d'essais satisfaisants conditionne la réception des ouvrages.

## 11.2 Réception

La réception des travaux sera effectuée en présence du Maître d'ouvrage ou de son représentant légal et du Maître d'œuvre.
Tous les matériels devront être en état de marche et dépourvus de toutes protections plastiques d'origine ou de chantier. Les enceintes réfrigérées devront être aux températures de consigne.
Pour certains matériels, des pré-réceptions d'usine pourront être effectuées avant mise en œuvre.
**Le Maître d'Œuvre pourra demander au titulaire du présent lot une attestation du fabricant validant l'installation de certains matériels.**

# 12. GARANTIE

Le titulaire du présent lot garantit l'installation des équipements de cuisine qu'il a réalisée :

- En qualité.
- En bon fonctionnement.

Sauf spécification particulière définie dans les clauses générales, la durée sera de **un an** à dater de la réception des travaux, prononcée sans réserve, pour l'ensemble des matériels neufs.
Il garantit le Maître d'Œuvre contre toutes les actions et poursuites qui pourraient lui être intentées au sujet du matériel ou des procédés utilisés dans l'équipement.
Même réceptionné, après l'année de garantie, il reste entendu que tout vice des équipements de cuisine, même décelé postérieurement à cette période et ayant entraîné des accidents (incendie, électrocution, etc ...) sera considéré comme imputable au titulaire du présent lot. Celui-ci devra la réparation des dommages tant à l'installation qu'au tiers.

# 13. CONTRAT D'ENTRETIEN

Le titulaire du présent lot devra, le jour de la réception, proposer au Maître D'ouvrage, un contrat d'entretien annuel en précisant les travaux effectués, la fréquence des interventions, les coûts horaires et de déplacement hors contrat, et les délais d'intervention.

# 14. GENERALITES

Ce chapitre « Généralités » décrit des critères techniques généraux de grandes familles de matériels de restauration. Les prescriptions particulières, par matériel, sont reprises dans les fiches techniques jointes en annexe.
Dans le cas où il y aurait contradiction sur le descriptif d'un équipement, entre les généralités et **les prescriptions particulières**, ceux sont **ces dernières** qui prévaudraient.
Toutes les alimentations (eau, électricité, …) et évacuations apparentes, devront faire l'objet d'un habillage inox étanche et démontable, de manière à cacher et protéger celles-ci.
Tous les équipements « techniques » devront avoir une plaque signalétique « constructeur » apparente et facilement accessible. Celle-ci devra faire apparaître la référence, le type, la puissance, etc… propre à chaque appareil, ainsi que la certification CE.
En fonction des hauteurs d'allège, le positionnement des dosserets des lave-mains sera à adapter.

### 14.1 Matériels réfrigérés

Le matériel sera de fabrication inox AISI 304, les plateaux supérieurs seront d'épaisseur 15/10 ; bord tombé de 45mm et rayonné R=l5mm.
L'isolation thermique se fera par mousse polysiocyanurate sans CFC, d'une épaisseur minimale de 60mm.
Les portes ou portillons seront isolées, réversibles, tout inox équipés de joints facilement nettoyables, poignée ergonomique encastrée avec fermeture automatique et maintien d'ouverture à 90°. L'ouverture des portes à 90° devra permettre la sortie des grilles GN2/1 (largeur d'entrée 530mm ou 325mm si GN1/1 demandé) et devra respecter le sens d'ouverture représenté sur les plans. Dans le cas de portes vitrées, les parois vitrées seront de type double vitrage et teintées anti-UV pour les caves à vins.
Ces portes seront équipées de fermeture à clé ; une clé unique pour l'ensemble des matériels de stockage et/ou par secteur d'activité.
Pour ce qui concerne les équipements de stockage à froid ventilé (idem CRR), l'arrêt de la ventilation devra être effectif à l'ouverture des portes.
Les angles de cuve seront arrondis (respect de la norme H.A.).

La réfrigération sera assurée par un groupe frigorifique de type hermétique, **monté sur rails coulissants pour les équipements de distribution**, pouvant fonctionner dans une ambiance de 43°C avec un gaz frigorigène conforme à la réglementation en vigueur.

Le niveau acoustique des groupes frigorifiques des matériels, suivant leur localisation, **ne devra pas dépasser les valeurs prescrites au présent CCTP**. Dans le cas contraire, l'entreprise devra déporter ceux-ci et prévoir les réservations nécessaires dès la phase de préparation de chantier.
La détente sera assurée par détendeur thermostatique.
Les évaporateurs seront de type ventilé, traités époxy contre les acides.
Les eaux de condensation seront récupérées et réévaporées par gaz chauds ou par résistance électrique de faible puissance (alimentée indépendamment du fonctionnement du groupe frigorifique) dans un bac de capacité adaptée, incorporé dans chaque équipement.
Le dégivrage sera autonome, programmé par une horloge incluse dans chaque matériel et réglée afin que les périodes d'arrêt des équipements ne se fassent pas pendant les heures de fonctionnement du service.
La régulation et l'affichage de température se feront par système électronique.
Les équipements de stockage (armoires, réserves, CRR, …) seront équipés de grilles inox ; la quantité sera fonction du nombre de niveaux. Les niveaux de stockage auront un pas minimum de 60mm.
Les équipements de stockage à température négative seront équipés d'enregistreur de température électronique (incorporé en façade du matériel).

### 14.2 Chaudronnerie ; matériels inox

Sauf indication contraire sur la fiche technique, le système de mobilité de matériel devra être respecté.
Les dessus des matériels (plans de travail, étagères, bacs, …) seront d'une épaisseur minimale de 15/10$^{ème}$, bords tombés de 45mm et contre pli de 10 renforcé par panneau hydrofuge.
Quand les matériels ne posséderont pas d'étagère basse, les piétements seront renforcés par une traverse basse soudée reprenant la rigidité des pieds ronds ; cette traverse sera de même nature que les piétements ou de diamètre inférieur si la fabrication peut le permettre, (3 côtés sauf la façade pour matériels adossés ; 2 cotés latéraux + renfort central pour tables mobiles).
Les angles des tables et plonges seront soudés et rayonnés quand la disposition le permettra.
Les plonges, tables ou meubles munis de bac(s) seront habillées des quatre faces par un bandeau cache cuve. La partie arrière pourra être démontable suivant conception du matériel.



Les plonges ou tables avec bac, équipées de robinetterie avec douchette et disposées sous un châssis vitré, devront être mises en œuvre en incluant une barre inox verticale permettant la fixation de la colonne de douchette. Cette barre inox sera réalisée grâce à un plat inox en 20/10ème d'épaisseur représentant un « Oméga » et fixée de part et d'autre du châssis vitré au moyen de vis inox appropriées.

Les trous vide-déchets seront automatiquement équipés d'une collerette caoutchouc amovible et encastrés dans la table d'un diamètre minimum de 200 mm (pas de gêne pour le passage des casiers).
Les tiroirs équipant les meubles seront tout inox, de dimensions GN1/1, livrés avec bac inox GN1/1 amovible et devront être :

- Montés sur glissières inox double extension dans le cas où le tiroir s'ouvre sur la largeur 325mm.
- Montés sur glissières inox télescopique dans le cas où le tiroir s'ouvre sur la largeur 530mm.

**Les dosserets seront obturés sur les côtés et sur l'arrière et auront les dimensions minimales suivantes : 100x20mm.**
Les dosserets des matériels contigus seront, autant que possible, identiques.

Dans le cas où un lave-mains serait implanté sous un châssis vitré, cet équipement devra ou pourra être dispensé de dosseret. En aucun cas un dosseret ne devra être superposé à un cadre d'un châssis vitré.
Tous les équipements de rangement ou de stockage (matériels neutres en inox ou non) ayant des dessus à une hauteur supérieure à 1,60m, devront avoir leurs dessus pentés.

Les panneaux de doublage bois sont acceptés toutefois ceux-ci devront avoir subi un traitement hydrofuge et la fabrication devra les en cloisonnés dans le châssis inox. En aucun cas (dans une position normale) le panneau de doublage ne doit être visible et en contact avec les denrées ou l'eau.
Pour les matériels fixes, les piétements seront ronds, munis de vérins de réglage en inox (éventuellement en matériau inoxydable après accord de la maîtrise d'œuvre) avec un pas de vis non apparent.

Les équipements de stockage (échelle, réserves, …) seront équipés de grilles inox ; la quantité sera fonction du nombre de niveaux. Les niveaux de stockage auront un pas minimum de 60mm.
Toutes les vis et tous les boulons seront en acier inoxydable ; les têtes de vis seront parfaitement arasées pour éviter l'accumulation de graisses ou l'accrochage des chiffons (l'utilisation d'écrous borgnes est ici fortement conseillée).
Les vis inox à tête bombées et empreinte plate ne seront utilisées qu'en cas de nécessité de démontage (cas de structure d'alimentation des fluides).
Pour tous les meubles et matériels fixes, adossés ou équipés d'un dosseret, l'entreprise prévoira un joint silicone correctement lissé entre le matériel et le support. Tous les matériels fixes (principalement les éléments de cuisson) devront être correctement finis par rapport aux parois sur lesquelles ils viendront s'adosser (murs arrière et de côté) : mise en place systématique de dosseret, trappes d'accès (pour les servitudes fluides) ou de barre de finition inox, sur les parties horizontales et verticales.
En sortie de machine à laver à avancement, tous les équipements (table à rouleaux, virage etc ...) devront être équipés de 5 rouleaux inox minimum.
Tous les caniveaux de sol seront en inox AISI 304.
**Suivant le revêtement de sol réalisé** (traditionnel : carrelage, résine, … ou sol souple) les caniveaux de sol pourront être, soit monoblocs, soit télescopiques ; le choix devra être validé par la Maîtrise d'œuvre. Les caniveaux de sol devront être adaptés à la portance des planchers dans lequel ils sont scellés (charges statiques et dynamiques).
Le titulaire du présent lot prévoira, dans son offre, de rallonger si nécessaire la partie télescopique ou la partie « raccordement » des caniveaux (à adapter selon les épaisseurs de chapes et de dalle).

Tous les caniveaux de sol et en particulier les caniveaux télescopiques, devront répondre au descriptif suivant (dans le cas de caniveaux monobloc, les parties 1 et 2 sont regroupées en une seule) :

- 1ère partie :
  - Cuve arrondie, angles arrondis, Ø maximum 220mm, servant de siphon. En partie haute de cette cuve, une platine largeur 130mm minimum permettra, le cas échéant, d'assurer la reprise d'étanchéité. Cette platine devra s'appuyer sur la dalle béton.
  - Sortie horizontale ou verticale suivant configuration de Ø100 ou 110mm. Cette cuve (platine d'étanchéité) devra assurer une garde d'eau permanente (pas de possibilité de vider la cuve dans la canalisation) ou disposer d'un système de siphon inversé. L'évacuation du caniveau sera protégée en partie haute par une tôle perforée (conforme à la réglementation en vigueur), interdisant l'envoi de déchets dans les canalisations (en partie basse si présence d'un siphon inversé) **SAUF DANS LE CAS DE RESEAUX D'EVACUATION NON ACCESSIBLES**.
  - Sortie horizontale ou verticale suivant configuration de Ø100mm, sans réduction de diamètre. Cette cuve devra assurer une **garde d'eau permanente** (pas de possibilité de vider la cuve dans la canalisation, **pas de système de siphon inversé**, ni de réduction de diamètre du tube de vidange). L'évacuation du caniveau sera protégée en partie haute par une tôle perforée (conforme à la réglementation en vigueur), interdisant l'envoi de déchets dans les canalisations **SAUF DANS LE CAS DE RESEAUX D'EVACUATION NON ACCESSIBLES**.
- 2ème partie :
  - Fond de cuve du caniveau, assurant la partie haute du siphon cloche. Réglable en hauteur et adaptée à la hauteur de chape du projet (à voir lors de la synthèse pendant la phase de préparation de chantier). Partie supérieure recevant la grille caillebotis et adaptée au revêtement de sol. Un joint spécifique sera également mis en place entre cette partie de caniveau et la platine d'étanchéité.
- 3ème partie :
  - Fournir filtre et cloche avec anse de manutention et adaptés au fond de cuve, ainsi qu'une ou deux grilles caillebotis à maille crantée suivant dimensions des caniveaux.

### 14.2.1 Hottes de ventilation

Construction entièrement inox 18/10 (sauf dessus et arrière, possibilité tôles galvanisées).

Bandeau périphérique supérieur d'habillage inox depuis le dessus des capteurs et remontant jusqu'à 5cm au-dessus du faux-plafond. Ce bandeau devra reprendre le même découpage que celui de la hotte.
Plénum de répartition et volets de réglage.

Dans le cas où la hotte serait accolée à un mur, le titulaire du présent lot devra prévoir l'obturation du vide, ainsi que le retour de la plaque de protection murale en inox. De même, dans le cas où un poteau serait intégré dans la hotte celui-ci prévoira un habillage total du poteau horizontalement et verticalement en inox 18/10 d'épaisseur 15/10ème.

Les hottes devront s'adapter à la hauteur hors tout des matériels installés dessous et avoir le bas de celles-ci à 2m du sol fini. Dans certains cas le bas des hottes pourra être aligné avec les bâtis de porte ou châssis vitrés. Les débits devront être adaptés à la hauteur finie des hottes déterminée en synthèse entre le lot CVC et le lot équipements de restauration.

Elles seront suivant les prescriptions particulières : simple flux, à induction ou triple flux.

**Cuisson** :

Hotte à double flux pour la cuisson.

Luminaires spéciaux haute température (uniquement partie « cuisson »), encastrés, étanches avec verre blindé, éclairage LED tous les 1ml.

**Volume utile de captation :**

- 30cm par rapport à l'avant des fourneaux au minimum.
- 50cm par rapport à l'avant des fours au minimum.
- 20cm par rapport aux côtés des appareils au minimum.

Lorsque des fours ou des grosses marmites seront implantés dans la continuité d'une cuisson horizontale et donc sous la même hotte, celle-ci devra respecter le débord de l'équipement le plus défavorable sur la totalité de sa longueur.

Filtres à chocs et plaques d'obturation inox 18/10 (suivant besoins et implantation des équipements de cuisson) facilement démontables et pouvant passer en machine à laver ; goulottes de récupération de condensats et graisses.

**Particularité des fours :**

Pas d'induction au-dessus des fours.

**Laverie** :

Hotte spéciale laverie, filtres à chocs ou filtres spécifiques sur la face avant de la hotte ; récupération des condensats par ruissellement.

**Volume utile de captation :**

- **40cm utile au minimum** par rapport à l'emprise d'une machine à laver à capot ou d'un lave batterie.
- 100cm au minimum par rapport à l'entrée et/ou la sortie des machines à laver à casiers ou à convoyeur.
- Pour la laverie vaisselle se reporter à la fiche technique et au calpinage des éléments de captation dessinés sur plan (adaptation de cette implantation en fonction de la MàL).

### 14.3 Matériels de cuisson

Sauf indication contraire ou détail sur les fiches techniques et plans de principe tout le matériel de cuisson sera mobile (sauf les fours et autre matériel dont la manipulation s'avérerait dangereuse).

Le principe défini ci-dessous concerne les niveaux qualitatifs généraux des gammes de cuisson de profondeur 1000, 900, 800, 700, friteuse ou groupe friturier, cuisson indépendante, détaillé également par les fiches techniques de chaque appareil.

Les équipements fixes de l'ensemble de cuisson devront être solidaires entre eux avec un minimum de pieds (empattement minimal : 700mm ; réalisation de platines inox avec un seul pied réglable et fixées sur les équipements côte à côte).

Dans le cas où des matériels de cuisson seraient accolés, ceux-ci devront être solidaires entre eux et ne comporter que 4 roulettes (possibilité de châssis inox) ; regroupement des équipements selon plan d'aménagement cuisine.

La gamme de finition des éléments neutres sera identique aux équipements environnants.

Détail de fabrication (à minima) :

- Construction entièrement en inox AISI 304 ; toutefois, et à titre exceptionnel, l'utilisation d'un autre acier inoxydable sera tolérée pour tout élément de finition ou de jonction demandant une dilatation particulière.
- Piétements équipés d'au moins 4 roulettes pivotantes. La mobilité des équipements ne devra pas occasionner de risque de basculement pendant la manutention (regroupement éventuel, après accord de la maîtrise d'œuvre, de plusieurs éléments).
- L'arrière de ces matériels devra être fermé par une tôle inox de même caractéristique que celle de l'habillage.
- Aucune vis apparente.
- Chaque matériel de cuisson horizontale sera équipé d'un dosseret avec angles arrondis.
- Buttoirs non traçant (quand le matériel de cuisson sera adossé à un portique de distribution de fluides, ces butoirs devront être en inox, un schéma de principe et un échantillon devra être fourni pour approbation).
- Cordon d'alimentation électrique avec fiche mâle et femelle à fournir et à mettre en place (conforme aux règles de sécurité en cours, le matériel devra être soumis au bureau de contrôle pour approbation).

Une plaque inox 18/10, d'épaisseur 15/10ème, servant de protection murale (arrière et si besoin, côté des équipements), sera mise sous la hotte, sur toute sa longueur et jusqu'à 70cm du sol fini : bords pincés, visserie inox, joint silicone périphérique. Dans le cas des matériels de cuisson accolés et adossés, ceux-ci devront être solidaires entre eux et être dégagés de la cloison d'au moins 10cm. Une tôle inox 18/10 d'épaisseur 15/10éme devra être prévue, afin de combler ce vide à l'arrière des matériels, au-dessus et latéralement.

L'isolation thermique devra être assurée par un matériau imputrescible et hydrofuge, tel que laine de roche de 60mm à partir de panneaux ou coquilles semi-rigides exclusivement.
La laine en vrac, quel que soit son mode de pose, est proscrite.
Les chambres de combustion en tôle seront protégées par des garnissages en matériaux réfractaires haute température.
Dans le cas d'un fourneau avec feux vifs, une adaptation de grille permettant la pose de contenants de petites tailles, sera livrée avec l'équipement.
Les bâtis des appareils auront une inertie suffisante pour assurer une rigidité satisfaisante des ensembles. En particulier, une masse équivalente à 2 fois la masse de l'appareil en charge maximum, répartie uniformément sur la partie supérieure de l'appareil ne devra conduire à aucune déformation permanente.

Tous les appareils fonctionnant à l'électricité seront munis d'une lampe témoin par élément chauffant. Les matériels et équipements de cuisson (électrique) mis en place devront être équipés de leur protection :

- Thermique : contre les risques de surcharge (moteurs), les réglages seront particulièrement soignés.
- Magnétique : contre les risques de courts circuits.

Ces protections seront adaptées à la puissance des équipements (résistances).

Tous les équipements de cuisson devront être équipés de thermostat de sécurité.

Les matériels mis en place dans la zone cuisson auront **un niveau acoustique inférieur à 65dB(A).**

D'une manière générale, les caractéristiques phoniques des installations seront étudiées et réalisées de manière à ne pas engendrer de vibrations. Ces installations ne devront pas transmettre aux parois et éléments d'équipement des locaux des vibrations repérables.

## 15. RACCORDEMENT DES EQUIPEMENTS

### 15.1 Coffret de raccordement

Coffrets destinés à la distribution d'eau sanitaire EFD, EFA, ECA (éventuellement électricité).
Ces coffrets fournis par le présent lot seront réalisés en acier inoxydable 18/10, épaisseur 15/10ème suivant description ci-après et croquis éventuel du bureau d'études. Suivant le nombre de raccordement ils auront un, deux ou trois trous de raccordement. Tous les matériels de cuisine nécessitant l'eau comme fluide pourront en être équipés.
La finition sera particulièrement soignée, finition des angles, ponçage, ébavurage, etc...
Ces coffrets seront fixés par 4 vis inox après accord du bureau d'études. L'ensemble sera posé et raccordé par l'adjudicataire du présent lot.
Le repérage de chaque raccord, en fonction du fluide distribué, sera effectué sur le coffret par l'utilisation de bagues de couleur (bleu, rouge, vert, …).

Nomenclature :

- Coffret tôle inox 18/10, épaisseur 15/10 ème, suivant photos ci-après.
- Le coffret sera équipé de 1, 2 ou 3 raccords à la charge du présent lot, soit de type raccords laiton à visser soit de type raccord rapide avec clef suivant la mobilité du matériel.





## 15.2 Électricité

### 15.2.1 Généralités

Le titulaire du présent lot aura à sa charge les raccordements des appareils en direct, sur les réservations (boite de raccordement, câble en attente ou sur PC) demandées au titulaire du lot « électricité ».
Seuls les terminaux électriques équipant les structures de fluides seront en fourniture et pose du présent lot après approbation du bureau de contrôle.

### 15.2.2 Les raccords

- Câbles souples type HO7RN-F ou U 1000 RO 2V
- Tous les appareils électriques (mobiles) alimentés en 240 V MONO, 400V TRI+T ou 400V TRI+T+N sont à livrer avec leur fiche, adaptable aux PC étanches mis en attente par le lot Electricité.
- Le raccordement des matériels de grosse puissance électrique devra se faire, avec l'accord du bureau de contrôle, au moyen d'un coffret de raccordement inox équipé d'un PE (description ci-après).

### 15.2.3 Mise à la terre des installations

L'entreprise assurera en coordination avec le titulaire du lot « électricité », la liaison pour mise à la terre de toutes ses installations.

## 15.3 Plomberie

### 15.3.1 Généralités

Les alimentations en eau froide et chaude seront laissées en attente à chaque point d'utilisation sur le type de raccord demandé par le titulaire du présent lot et fourni par le titulaire du lot « plomberie ».
Le raccordement par flexibles aux couleurs conventionnelles à partir de ces attentes est à la charge du preneur.
Les finitions de ces raccordements seront réalisées soit par coffret de raccordement rapide, soit par plaque inox, soit tout simplement par rosace de finition ou toutes sujétions équivalentes.

### 15.3.2 Raccord rapide

Ces raccords seront utilisés à chaque fois qu'un équipement mobile devra être raccordé à un réseau d'eau ou lorsque les boîtiers de raccordement (ci-dessus décrit) seront mis en œuvre.
Nomenclature :

- Double obturation.
- Utilisation de raccord spécifique pour traversées de cloison.
- Matière série ic.
- Joint standard pour eau chaude ou froide.
- Joint fluorocarbonne (fpm) pour la distribution de produit lessiviel.
- Raccord à encastrer pour tuyaux caoutchouc.
- Disque de couleur pour identifier le fluide (bleu, rouge, vert, …).
- Eventuellement clefs serrures de sécurité.
- EFD : (éventuellement code 6) couleur bleue.
- ECS : (éventuellement code 3) couleur rouge.
- EFA : (éventuellement code 45) couleur verte.
- ECA 7°TH : (éventuellement code 15) couleur violet.
- ECS+PL : (éventuellement code 9) couleur inox ou noire.



L'embout de raccordement sera couplé avec un clapet anti-retour.
La couleur des disques enjoliveurs sera en correspondance avec le code couleur des clefs.
Sertissage par collier de serrage inox à oreille type CL.
Un ensemble complet sera fourni, comme échantillon, à la Maîtrise d'Œuvre, dès la phase de préparation de chantier.

### 15.3.3 Plaques inox de sortie plomberie

En ce qui concerne la pose des robinetteries murales (fourniture et pose au présent lot) installées sur les cloisons isothermes et dans le cas où les rosaces de finition ne satisferaient pas le bureau d'études, l'entreprise fournira des platines inox (250x200mm), percées suivant l'entraxe de robinetterie. Les bords de ces platines seront légèrement incurvés de manière à avoir une applique parfaite sur la cloison sans que la pose nécessite un joint en silicone ; la finition sera particulièrement soignée, finition des angles, ponçage, ébavurage, etc ...; ces platines seront fixées par 4 vis inox après accord du bureau d'études.

- Néanmoins, à chaque fois que ceci sera possible, le titulaire du présent lot fixera les robinetteries à l'aide de bobines spécifiques aux traversées de cloisons et, réalisera la finition à l'aide de rosace inox.
- Dès la phase de préparation, les entreprises du lot « plomberie » et du présent lot, proposeront au bureau d'études la solution la mieux adaptée et satisfaisante à la maîtrise d'œuvre.

Tous les percements de cloisons dus à l'alimentation en eau des équipements de cuisine devront être réalisés sur le même principe de finition (rosaces ou plaques inox, …).

### 15.3.4 Robinetterie

De manière générale, toutes les robinetteries murales (hormis celle du local déchets et éventuellement celle du bac de prélavage en laverie vaisselle 1,30m) seront implantées à 1,10m du sol fini.
ROBINETTERIE GAMME GRANDE CUISINE, suivant les prescriptions ci-dessous :

- Débit à respecter sous 3 bars :
  - Robinetterie murale gros débits 100 litres/mn minimum.
  - Robinetterie mélangeuse 40 litres/mn minimum.
  - Douchette 15 litres/mn minimum.
  - Robinetterie mélangeuse avec douchette :
    - Robinetterie : 40 litres/mn minimum
    - Douchette : 15 litres/mn minimum.
  - Douchette automatique 15 litres/mn minimum.
- La douchette doit pouvoir fonctionner en même temps que la robinetterie.
- Construction en épaisseur de tube minimum de 1,5mm.
- Manettes de commandes à préhension aisée, tête à clapets à rampe hélicoïdale pour ouverture quart de tour.
- Sièges de clapets interchangeables.
- Clapets anti-retour. Ces derniers pourront selon le type de robinetterie être installés en amont de la robinetterie au niveau du réseau.
- Rosace de finition.
- Pour douchettes :
  - Colonne en barre creuse, en laiton chromé, épaisseur 4mm.
  - Flexible alimentaire résistant à une température de 90°C.
  - Pression d'ouverture 15 bars (2 raccords tournant intégrés, évitant de vriller le flexible).
  - Ressort de guidage en acier inox.

### 15.3.5 Flexibles d'alimentation en eau

Les raccordements seront réalisés par flexibles armés haute pression.
Les diamètres ou débits seront en correspondance avec le matériel alimenté.
Les flexibles en position raccordée, l'appareil étant en position de travail (butées contre le mur), ne devront pas toucher le sol (garde au sol de 10cm). L'installateur déterminera la longueur du flexible en fonction des hauteurs de l'attente murale et du point d'alimentation sur l'appareil, celle-ci devant être réalisée le plus haut possible à l'arrière de celui-ci. Il tiendra compte du déplacement nécessaire de l'appareil de façon à pouvoir le débrancher facilement ou encore à pouvoir nettoyer son emprise au sol sans à avoir à le débrancher.
Les extrémités des flexibles seront serties avec embouts (les colliers de serrage coupants sont proscrits) et pourront être munies d'une poignée améliorant la manipulation.

Les flexibles comporteront au minimum un manchon thermo-rétractable de la couleur conventionnelle d'alimentation (même couleur que les bagues des raccords rapides) au cas où le flexible ne serait pas initialement dans la bonne couleur. Un échantillon sera proposé au bureau d'études et au Maître d'Ouvrage pour accord.

- Bleu = EFD.
- Rouge = ECS.
- Vert = EFA.
- Violet = ECA 7°TH.
- Noir ou inox = ECS+PL.

Dans le cas où un matériel mobile disposerait de plusieurs flexibles (EFD, ECS), ceux-ci seront maintenus solidaires entre eux sur une longueur suffisante permettant de les raccorder aisément.

L'installateur s'assurera que le flexible proposé est compatible aux températures, pressions, eau adoucie et eau destinée à la consommation.

Les alimentations en eau, propre à chaque appareil, devront être situées dans la partie supérieure de leur façade arrière. Ces alimentations solidaires de l'appareil et obligatoirement rigides (résistantes aux chocs) auront leur extrémité orientée vers le bas pour permettre un raccordement correct des flexibles. Le boîtier de raccordement ci-dessus décrit pourra être employé et fixé à l'arrière des équipements.

## 15.4 Vidange

### 15.4.1 Généralités

Les réseaux d'évacuation, au-dessus de la dalle du niveau concerné et directement liés à l'implantation du matériel seront fournis par le titulaire du présent lot.

Tous les écoulements, sauf les écoulements directs sur caniveaux de sol, doivent être siphonnés par l'installateur.
Les caniveaux de sol, en attente sous plonge ou matériels adossés, doivent être implantés (sauf contraintes constructives) à **25cm** des murs de cloisons.

### 15.4.2 Les raccords

**Évacuation sur attente tamponnée (non siphonnée) :**
L'adjudicataire du présent lot aura à sa charge la pose d'un siphon démontable (1 par appareil), le piquage étanche à l'eau et aux odeurs en PVC ou cuivre peint sur l'attente à tamponnée.

**Disconnection :**
Les écoulements des matériels en contacts directs avec les aliments non protégés par un conditionnement (éplucheuse, fours, fours vapeur, bain-marie, cellule de refroidissement, fontaines, self, …etc.) seront de type « disconnectés » de façon à éviter toute contamination par refoulement. Le raccordement sera réalisé soit sur caniveau, soit sur entonnoir siphonné à la charge du présent lot.

**Évacuation sur caniveau de sol :**
Les appareils mobiles et certains appareils fixes peuvent être évacués sur caniveaux de sol inox.

L'appareil devra être installé à sa position de travail par rapport au siphon (utiliser des coudes si nécessaire de façon à éviter les projections horizontales hors du siphon).

Les vidanges des plonges et tables du chef devront être axées par rapport aux caniveaux de sols prévus à cet effet.
Ces écoulements Ø40mm en inox (extrémité coupée en biseau) devront laisser 5cm libres au-dessus du caniveau de façon à autoriser les manipulations de grille et panier à cloche sans avoir à déplacer l'appareil dont l'écoulement est solidaire.
L'écoulement sera solidement fixé à l'appareil. Dans tous les cas, ces installations autoriseront un déplacement facile de l'appareil mobile concerné ou des appareils voisins.

**Particularités des plonges :**
Quel que soit les plonges 1 bac, 2 bacs, avec ou sans égouttoir, table avec bac, etc., la vidange des cuves de Ø40mm en inox se fera obligatoirement sur l'arrière de celles-ci.
Les vidanges des plonges et tables du chef devront posséder des vannes d'arrêt à clapet d'évacuation manœuvrable par levier rotatif courbe, facilitant une évacuation d'eau rapide (type Camloc).
Le système de trop plein en inox devra être raccordé sur le corps même de la vanne d'arrêt.
La poignée de commande de ces vannes devra obligatoirement se trouver à l'aplomb du bandeau avant cache cuve et être facilement accessible par le personnel utilisateur.
L'accès aux commandes des vannes ne sera pas gêné par la face inox cache cuve.
Les vannes des plonges seront ouvertes verticalement en bas et fermées horizontalement ; dans le cas d'une plonge deux bacs juxtaposés, la vanne du bac de gauche se fermera vers la gauche et celle du bac de droite vers la droite.
Dans le cas de plonges munies de plusieurs bacs, les tuyaux de vidange seront regroupés en un point de vidange unique après les vannes d'arrêt. La liaison des tubes devra être soudée.
Si le caniveau était trop éloigné du mur pour que l'écoulement ne puisse être réalisé parfaitement vertical, l'installateur aura la charge (après en avoir averti le bureau d'études) de prolonger les butées arrières de la plonge de façon à retrouver l'aplomb parfait avec le caniveau.

### 15.5 Gaz

**Sans objet.**

## 16. MOBILITE DES EQUIPEMENTS

Certains des équipements proposés seront, dans les limites reprises aux descriptifs matériels, de types mobiles. Ce choix résulte de différents facteurs et principalement de la facilité d'entretien.
L'installateur s'assurera que chaque appareil rendu mobile comporte des protections, des poignées de tirage et kit de retenue nécessaires à son propre bon vieillissement, ainsi que celui de son environnement.

### 16.1 Roulettes

D'une manière générale, la mobilité du matériel sera rendue possible par l'adjonction de roulettes sous les piétements en fonction du type de matériel.
En cas de risque de basculement de certains équipements mobiles, après accord de la maîtrise d'œuvre, il pourra être envisagé de mettre en place une combinaison de roulettes fixes et mobiles.

#### 16.1.1 Roulettes pour charges lourdes (matériels de cuisson, armoires froides, support de four, etc.)

- Capacité de charge de 150 à 400kg.
- Diamètre 125mm (sauf spécification particulière).
- Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304.
- Monture en tôle d'acier inoxydable emboutie.
- Pivotement sur deux couronnes de billes en acier inoxydable, graissées et protégées par un joint.
- Roue monobloc en polyamide blanc.
- Alésage lisse et axe inox démontable et boulonné.
- Frein réglable double action sur roue et pivotement.

Les matériels dits lourds, seront équipés de 4 roulettes, dont les 2 avants avec frein.

Les roulettes seront dimensionnées en nombre suffisant de façon à tenir compte des charges admissibles provoquées par l'appareil ou les appareils à supporter ; d'un usage intensif, ainsi que d'un stationnement prolongé (déformation).

#### 16.1.2 Roulettes pour autres matériels (tables, plonges, petits meubles, … etc.)

- Capacité de charge de 70 à 80kg.
- Diamètre 125mm (sauf spécification particulière).
- Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304.
- Monture en tôle d'acier inoxydable emboutie.
- Pivotement sur deux couronnes de billes en acier inoxydable, graissées et protégées par un joint.
- Corps de roue en polypropylène copolymère gris.
- Bandage plein en caoutchouc thermoplastique de couleur non tachant adhérisé sur le corps de roue.
- Alésage lisse et axe inox démontable et boulonné.
- Frein réglable double action sur roue et pivotement.
- Pédale et lame de frein en acier inoxydable.
- Les couleurs des bandages seront identiques par catégorie ou par local suivant décision du Maître d'Ouvrage.
- Les roulettes seront équipées de butoirs antichocs.

Dans le cas où les matériels devront se déplacer sous les hottes ou sous les passages de portes, le diamètre des roulettes sera adapté à la hauteur hors tout de ces contraintes (diamètre minimum des roulettes de 80mm).

### 16.2 Butées et pare chocs

Tous les appareils mobiles doivent comporter des protections.

#### 16.2.1 Butées arrières caoutchouc

L'ensemble des matériels inox et mobiles devra être équipé de butées réalisées grâce à des pièces de coin et embouts (avec bouchons obturateurs pour cacher les vis) conçus pour faire des raccordements optimaux sans interruption (matière : caoutchouc gris clair). Dans le cas précis des tables mobiles et en général pour toutes les plonges, tables adossées, meubles, etc…, l'entreprise privilégiera des protections annulaires larges de manière à éviter la pose de ces butées caoutchouc au niveau des plans de travail.
Les tables seront écartées de 2cm du mur.

#### 16.2.2 Pare chocs annulaires ou angulaires

Les équipements de manutention (échelles, chariots à vaisselle et de transports divers) seront équipés de pare chocs annulaires ou angulaires sur chaque angle. Ces pare chocs seront en matériau amortissant et ne laissant pas de trace.
Ces pare chocs seront disposés de façon à ce qu'aucune partie de l'équipement ne dépasse de ces protections.
Dans le cas précis des tables mobiles et en général pour toutes les plonges, tables adossées, meubles, etc…, l'entreprise privilégiera des protections annulaires larges de manière à éviter la pose de ces butées caoutchouc au niveau des plans de travail.

INGECOR
RESTAUCONCEPTEUR

# ANNEXE 1
# ESTIMATIF PUISSANCES/LISTING DES EQUIPEMENTS

| | | | | ELECTRICITE | | | | GAZ | | EAUX | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Repère** | **Désignation** | **Etat** | **Qté** | **Alimentation** | **Puiss.** | **P. totale** | **Type** | **Puiss.** | **P. totale** | **Alimentation** | **Ø Vid.** |
| ***Réception*** | | | | | | | | | | | |
| 382-AFP2P | Armoire froide positive 2 portes | | 1 | Mono 240V+T | 0,8 | 0,80 kW | PC 2,10m | | | | |
| AFN2P | Armoire froide négative 2 portes | | 1 | Mono 240V+T | 0,8 | 0,80 kW | PC 2,10m | | | | |
| AFP2P | Armoire froide positive 2 portes | | 1 | Mono 240V+T | 0,8 | 0,80 kW | PC 2,10m | | | | |
| C250 | Caniveau 250x250 | | 1 | | | | | | | | 110mm |
| DI | Désinsectiseur | | 1 | Mono 240V+T | 0,1 | 0,10 kW | PC 2,10m | | | | |
| PLD | Poste de lavage et de désinfection | | 1 | | | | | | | | |
| RPLD | Robinetterie de poste de lavage et de désinfection | | 1 | | | | | | | EF + ECS | |
| SMP | Support mobile poubelle | | 1 | | | | | | | | |
| TMD12/6 | Table mobile de décartonnage 1200mm | | 1 | | | | | | | | |
| ***Local déchets*** | | | | | | | | | | | |
| C250 | Caniveau 250x250 | | 1 | | | | | | | | 110mm |
| PLD | Poste de lavage et de désinfection | | 1 | | | | | | | | |
| RPLD | Robinetterie de poste de lavage et de désinfection | | 1 | | | | | | | EF + ECS | |
| ***Stockage des divers*** | | | | | | | | | | | |
| RAYRET | Rayonnage 4 niveaux avec cuves de rétention | | 2 | | | | | | | | |
| ***Réserve / épicerie*** | | | | | | | | | | | |
| RR | Rayonnage Réserve (ml) | | 3,7 | | | | | | | | |
| ***Légumerie*** | | | | | | | | | | | |
| 382-PLG2B | Plonge gastronorme 2 bacs + égoutoire à droite + ETB | EXISTANT | 1 | | | | | | | EF + ECS | 40mm |
| ASC5 | Armoire de stérilisation des couteaux | | 1 | Mono 240 V+T | 0,015 | 0,02 kW | PC 2,10m | | | | |
| C250 | Caniveau 250x250 | | 1 | | | | | | | | 110mm |
| LMR | Lave mains réglementaire à commande électronique | | 1 | | | | | | | EF + ECS | 40mm |
| SMP | Support mobile poubelle | | 1 | | | | | | | | |
| TA7-F | Table adossée 700mm | | 1 | | | | | | | | |

| | | | | ELECTRICITE | | | | GAZ | | EAUX | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Repère** | **Désignation** | **Etat** | **Qté** | **Alimentation** | **Puiss.** | **P. totale** | **Type** | **Puiss.** | **P. totale** | **Alimentation** | **Ø Vid.** |
| ***Cuisson / préparation*** | | | | | | | | | | | |
| 382-AFP1P | Armoire froide positive semi pro | EXISTANT | 1 | Mono 240V+T | 0,6 | 0,60 kW | PC 2,10m | | | | |
| 382-CDBM | Chariot bain marie 3 GN1/1 | EXISTANT | 1 | Mono 240V+T | 2 | 2,00 kW | PC 1,20m | | | | |
| 382-CRR | Cellule de refroidissement rapide | EXISTANT | 1 | Mono 240 V+T | 1,2 | 1,20 kW | PC 1,20m | | | | |
| 382-FE | Friteuse électrique | EXISTANT | 1 | Tri 400 V+T+N | 15 | 15,00 kW | Bte. 0,40m | | | | |
| 382-FME | Four mixte électrique 6 niv. GN1/1 | EXISTANT | 1 | Tri 400 V+T+N | 10 | 10,00 kW | Bte. 0,40m | | | EFA | 50mm |
| 382-GREP | Grill électrique à poser | EXISTANT | 1 | Tri 240V+T+N | 2 | 2,00 kW | PC 1,20m | | | | |
| 382-LMR | Lave mains réglementaire | EXISTANT | 1 | | | | | | | EF + ECS | 40mm |
| 382-MN14 | Meuble neutre 1400mm | EXISTANT | 1 | | | | | | | | |
| 382-MN18 | Meuble neutre 1800mm | EXISTANT | 1 | | | | | | | | |
| 382-PM18 | Placard mural 1800mm | EXISTANT | 1 | | | | | | | | |
| ASC5 | Armoire de stérilisation des couteaux | | 1 | Mono 240 V+T | 0,015 | 0,02 kW | PC 2,10m | | | | |
| C250 | Caniveau 250x250 | | 2 | | | | | | | | 110mm |
| F4PE/7-F | Fourneau 4 plaques électriques Gamme 700 | | 1 | Tri 400V+T+N | 11 | 11,00 kW | PC 1,20m | | | | |
| HAC91 | Hotte de ventilation adossée à compensation 90/10(ml) | | 3,6 | Mono 240 V+T | 0,25 | 0,90 kW | Att. Plaf. | | | | |
| PLD | Poste de lavage et de désinfection | | 1 | | | | | | | | |
| PN40/7-F | Plan neutre 400mm Gamme 700 | | 1 | | | | | | | | |
| RPLD | Robinetterie de poste de lavage et de désinfection | | 1 | | | | | | | EF + ECS | |
| SMP | Support mobile poubelle | | 1 | | | | | | | | |
| TAB20E-F | Table adossée avec bac 2000mm + étagère | | 1 | | | | | | | EF + ECS | 40mm |
| ***Plonge / Laverie / Vaisselle propre*** | | | | | | | | | | | |
| 382-MAL | Machine à laver à capot | EXISTANT | 1 | Tri 400 V+T+N | 10 | 10,00 kW | Bte. 0,40m | | | EFA | 40mm |
| C250G | Caniveau 250x250 à grille (ml) | | 2,5 | | | | | | | | 110mm |
| CB | Casier batterie (ml) | | 1,5 | | | | | | | | |
| ESTC | Etagère de stockage des casiers (ml) | | 1 | | | | | | | | |
| HASL | Hotte de ventilation adossée spéciale laverie | | 1,5 | Mono 240V+T | 0,5 | 0,75 kW | Att. Plaf. | | | | |
| PLD | Poste de lavage et de désinfection | | 1 | | | | | | | | |
| RPLD | Robinetterie de poste de lavage et de désinfection | | 1 | | | | | | | EF + ECS | |
| SMP | Support mobile poubelle | | 1 | | | | | | | | |
| TEM2BP+TVO | Table d'entrée machine avec 2 bacs plonge + TVO (ml) | | 1,8 | | | | | | | EF + ECS | 40mm |
| TSM | Table de sortie machine (ml) | | 0,6 | | | | | | | | Sur caniveau |
| ***Salles à manger*** | | | | | | | | | | | |
| FR80 | Fontaine réfrigérée 80l/h | | 1 | Mono 240 V+T | 0,4 | 0,40 kW | PC 1,20m | | | EF | 40mm |

| | | | | ELECTRICITE | | | | GAZ | | EAUX | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Repère** | **Désignation** | **Etat** | **Qté** | **Alimentation** | **Puiss.** | **P. totale** | **Type** | **Puiss.** | **P. totale** | **Alimentation** | **Ø Vid.** |
| ***Vestiaires-Sanitaires*** | | | | | | | | | | | |
| AV | Armoire vestiaire suspendue avec banc | | 3 | | | | | | | | |
| LMRM | Lave mains réglementaire à commande électronique avec miroi | | 1 | | | | | | | EF + ECS | 40mm |
| ***Lingerie*** | | | | | | | | | | | |
| 382-PRES | Presse de repassage | | 1 | Tri 400V+T+N | 13 | 13,00 kW | Att. Plaf. | | | EF | |
| LL10 | Machine à laver le linge 10kg | | 1 | Tri 400 V+T+N | 9 | 9,00 kW | Bte. 0,40m | | | EF + ECS | 100mm |
| PLG1B-F | Plonge gastronorme 1 bac | | 1 | | | | | | | EF + ECS | 40mm |
| RL45 | Rayonnage linge (ml) | | 1,7 | | | | | | | | |
| SL10 | Sèche linge 10kg | | 1 | Tri 400 V+T+N | 12 | 12,00 kW | Bte. 0,40m | | | | |
| ***Circulation*** | | | | | | | | | | | |
| C250 | Caniveau 250x250 | | 2 | | | | | | | | 110mm |

# ANNEXE 2
# DESCRIPTIF DES EQUIPEMENTS DE RESTAURATION

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :* 382-AFP1P** |
|---|---|
| Armoire froide positive semi pro | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 770 mm x 750 mm x 1870 mm |

Puissance électrique : 0,60 kW Mono 240V+T

***Caractéristiques techniques :***

-Matériels à récupérer, à stocker, à remettre en état et en conformité suivant CCTP, et à réinstaller dans le cadre du projet.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :* 382-AFP2P** |
|---|---|
| Armoire froide positive 2 portes | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 1380 mm x 830 mm x 2050 mm |

Puissance électrique : 0,80 kW Mono 240V+T

***Caractéristiques techniques :***

-Matériels à récupérer, à stocker, à remettre en état et en conformité suivant CCTP, et à réinstaller dans le cadre du projet.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :* 382-CDBM** |
|---|---|
| Chariot bain marie 3 GN1/1 | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 1200 mm x 600 mm x 900 mm |

Puissance électrique : 2,00 kW Mono 240V+T

***Caractéristiques techniques :***

-Matériel à déposer, à stocker, à remettre en état et en conformité suivant CCTP, et à réinstaller dans le cadre du présent projet.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :* 382-CRR** |
|---|---|
| Cellule de refroidissement rapide | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 750 mm x 400 mm x 96 mm |

Puissance électrique : 1,20 kW Mono 240 V+T

***Caractéristiques techniques :***

-Matériel à récuperer, à stocker, à remettre en état et en conformité suivant CCTP pour réinstallation dans le cadre du présent projet.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :* 382-FE** |
|---|---|
| Friteuse électrique | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 300 mm x 600 mm x 900 mm |

Puissance électrique : 15,00 kW Tri 400 V+T+N

***Caractéristiques techniques :***

-Matériel à déposer, à stocker, à remettre en état et en conformité suivant CCTP, et à réinstaller dans le cadre du présent projet.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :* 382-FME** |
|---|---|
| Four mixte électrique 6 niv. GN1/1 | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 940 mm x 800 mm x 1570 mm |

Puissance électrique : 10,00 kW Tri 400 V+T+N

***Caractéristiques techniques :***

-Matériel à déposer, à stocker, à remettre en état et en conformité suivant CCTP, et à réinstaller dans le cadre du présent projet.

- Four sur piètement.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :* 382-GREP** |
|---|---|
| Grill électrique à poser | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 400 mm x 500 mm x 240 mm |

Puissance électrique : 2,00 kW Tri 240V+T+N

***Caractéristiques techniques :***

-Matériel à déposer, à stocker, à remettre en état et en conformité suivant CCTP, et à réinstaller dans le cadre du présent projet.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :* 382-LMR** |
|---|---|
| Lave mains réglementaire | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 500 mm x 380 mm x 900 mm |

***Caractéristiques techniques :***

-Matériel à déposer, à stocker, à remettre en état et en conformité suivant CCTP, et à réinstaller dans le cadre du présent projet.

- Distributeur de serviettes à prévoir.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **382-MAL** |
|---|---|
| Machine à laver à capot | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 620 mm x 750 mm x 1700 mm |

Puissance électrique : 10,00 kW Tri 400 V+T+N

***Caractéristiques techniques :***

-Matériel à déposer, à stocker, à remettre en état et en conformité suivant CCTP, et à réinstaller dans le cadre du présent projet.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **382-MN14** |
|---|---|
| Meuble neutre 1400mm | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 1400 mm x 700 mm x 900 mm |

***Caractéristiques techniques :***

-Matériel à déposer, à stocker, à remettre en état et en conformité suivant CCTP, et à réinstaller dans le cadre du présent projet.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **382-MN18** |
|---|---|
| Meuble neutre 1800mm | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 1800 mm x 700 mm x 900 mm |

***Caractéristiques techniques :***

-Matériel à déposer, à stocker, à remettre en état et en conformité suivant CCTP, et à réinstaller dans le cadre du présent projet.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **382-PLG2B** |
|---|---|
| Plonge gastronorme 2 bacs + égoutoire à droite + ETB | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 1600 mm x 700 mm x 900 mm |

***Caractéristiques techniques :***

-Matériel à déposer, à stocker, à remettre en état et en conformité suivant CCTP, et à réinstaller dans le cadre du présent projet.

- Etagère basse à refixer.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **382-PM18** |
|---|---|
| Placard mural 1800mm | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 1800 mm x 400 mm x 600 mm |

***Caractéristiques techniques :***

- Matériel existant : à récupérer, à contrôler, à stocker, à remettre en état et en conformité suivant CCTP pour réinstallation dans le cadre du présent projet.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **382-PRES** |
|---|---|
| Presse de repassage | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 1450 mm x 1100 mm x 1680 mm |

Puissance électrique : 13,00 kW Tri 400V+T+N

***Caractéristiques techniques :***

-Chaudière autonome en inox.

-Remplissage automatique avec pompe à eau.

-Manomètre de pression de vapeur.

-Plateaux inférieur et supérieur vaporisant.

-Chauffage du plateaux par serpentin de vapeur.

-Plateau supérieur actionné par verin pneumatique.

-Berceau métallique de réception des vêtements.

-Housse tergal.

-Molleton en fibre tergal.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **AFN2P** |
|---|---|
| Armoire froide négative 2 portes | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 1400 mm x 800 mm x 2100 mm |

Puissance électrique : 0,80 kW Mono 240V+T

***Caractéristiques techniques :***

-Construction entièrement inox 18/10.

-Capacité 1300 L minimum avec 17 niveaux GN2/1.

-Température réglable -18°C à -21°C.

-Groupe frigorifique.

-Soupape de décompression.

-Piétement équipé de roulettes pivotantes.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :* AFP2P** |
|---|---|
| Armoire froide positive 2 portes | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 1400 mm x 800 mm x 2100 mm |

Puissance électrique : 0,80 kW Mono 240V+T

***Caractéristiques techniques :***

-Construction entièrement inox 18/10.

-Capacité 1300l minimum avec 34 niveaux GN2/1.

-Température réglable +1°C à +15°C.

-Groupe frigorifique.

-Piétement équipé de roulettes pivotantes.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :* ASC5** |
|---|---|
| Armoire de stérilisation des couteaux | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 500 mm x 150 mm x 550 mm |

Puissance électrique : 0,02 kW Mono 240 V+T

***Caractéristiques techniques :***

-Construction entièrement acier inoxydable (minimum 17,5% de Chrome).

-Capacité 10 couteaux minimum.

-1 porte en plexiglas.

-Fermeture magnétique avec dispositif d'interruption du tube UV à l'ouverture de la porte.

-Avec serrure.

-Barre aimantée support couteaux.

-Minuterie réglable de 0 à 2 h.

-Stérilisation par U.V.

-La PC sera obligatoirement à prévoir côté sortie de câble du matériel.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :* AV** |
|---|---|
| Armoire vestiaire suspendue avec banc | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 400 mm x 500 mm x 2200 mm |

*Caractéristiques techniques :*

-Construction tôle laquée, peinture Epoxy ou laminé stratifié haute pression (composite).

-Dessus penté.

-Couleur au choix du Maître d'ouvrage.

-Ensemble suspendu (Ht 150mm), fixé en partie haute et posé sur cornière inox en partie basse.

-Ventilation haute et basse.

-2 compartiments (industrie salissante).

-1 étagère supérieure.

-1 porte battante avec système de fermeture par cadenas à combinaison chiffrée. (cadenas à fournir).

-1 porte-étiquette.

-A fournir :

- Banc ou tabouret ; longueur et nombre adaptés à l'espace laissé libre dans le local (minimum : 2 tabourets).

- Construction :

- Piètement en acier laqué peinture époxy (couleur idem armoire) équipé de tampon non marquant.

- Assise en bois dur blond lasuré 3 couches, bords rayonnés et angles saillants arrondis

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :* C250** |
|---|---|
| Caniveau 250x250 | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 250 mm x 250 mm x 70 mm |

*Caractéristiques techniques :*

-Construction entièrement inox 18/10

-Profondeur totale du caniveau de sol, hors cuve siphon : entre 30 et 40mm.

-Garde d'eau supérieur ou égale à 50mm, conforme à la norme NF EN 1253.1

-Caniveau télescopique constitué en trois parties.

Divers :

-Le titulaire du présent lot doit la fourniture, le traçage au sol de l'implantation du caniveau et le contrôle de la mise en œuvre de ce dernier par les autres corps d'état ainsi que la protection durant toute la phase du chantier à l'aide d'un panneau d'aggloméré de 22mm de même dimension que la grille (à fournir en même temps que les caniveaux). Il fournira une coupe aux divers lots concernés dès la phase de préparation de chantier.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **C250G** |
|---|---|
| Caniveau 250x250 à grille (ml) | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 1000 mm x 250 mm x 100 mm |

***Caractéristiques techniques :***

-Construction entièrement inox 18/10

-Profondeur totale du caniveau de sol, hors cuve siphon : entre 65 et 85mm.

-Implantation et longueur suivant plan.

-Garde d'eau supérieur ou égale à 50mm, conforme à la norme NF EN 1253.11

-Caniveau télescopique constitué en trois parties.

-Caillebotis de 77mm maxi. De large et en plusieurs parties suivant la longueur souhaitée (longueur maxi 1m).

Divers :

-Le titulaire du présent lot doit la fourniture, le traçage au sol de l'implantation du caniveau et le contrôle de la mise en œuvre de ce dernier par les autres corps d'état ainsi que la protection durant toute la phase du chantier à l'aide d'un panneau d'aggloméré de 22mm de même dimension que la grille (à fournir en même temps que les caniveaux). Il fournira une coupe aux divers lots concernés dès la phase de préparation de chantier.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **CB** |
|---|---|
| Casier batterie (ml) | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 1000 mm x 550 mm x 1800 mm |

***Caractéristiques techniques :***

-Construction entièrement inox 18/10.

-4 niveaux d'étagères ajourées.

-Espacement entre niveaux 40cm, sauf pour le premier rangement : 55cm.

-1 longeron arrière supplémentaire par niveau pour le blocage des bacs.

-La longueur maximale d'un module ne pourra excéder 1500mm.

-Piétement équipé de roulettes pivotantes.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **DI** |
|---|---|
| Désinsectiseur | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 650 mm x 150 mm x 250 mm |

Puissance électrique : 0,10 kW Mono 240V+T

***Caractéristiques techniques :***

-Construction en aluminium anodisé.

-Surface protégée jusqu'à 150 m².

-Appareil mural. Cheville adaptée au type de support et visserie inox.

-Bac de récupération des insectes.

-Filtre anti-parasites.

-Tube attractif UV actiniques (fournir 1 recharge).

-Grille électrifiée fixée par aimants.

-La PC sera obligatoirement à prévoir côté sortie de câble du matériel.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **ESTC** |
|---|---|
| Etagère de stockage des casiers (ml) | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 1000 mm x 550 mm x 500 mm |

***Caractéristiques techniques :***

-Construction entièrement acier inoxydable 18/10, épaisseur 15/10e.

-Tablette constituée de tubes inox permettant le stockage des casiers verticalement. La prise et la dépose des casiers doivent pouvoir se faire des deux côtés quand celle-ci est "traversante".
(suivant plan)

-Une attention toute particulière sera apportée sur la fixation de l'étagère. Si possible cette dernière sera fixée sur le tapis de dépose ou la table de tri afin d'éviter les piétements

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **F4PE/7-F** |
|---|---|
| Fourneau 4 plaques électriques Gamme 700 | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 700 mm x 730 mm x 900 mm |

Puissance électrique : 11,00 kW Tri 400V+T+N

***Caractéristiques techniques :***

-Construction entièrement inox 18/10.

-4 plaques électriques sur baie libre.

-Dessus épaisseur 15/10.

-Régulation par commutateur multi positions

-Panneau de commande étanche.

-Equipé d'une prise étanche 240V en façade.

-Piétement équipé de vérins de réglages.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **FR80** |
|---|---|
| Fontaine réfrigérée 80l/h | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 400 mm x 350 mm x 1300 mm |

Puissance électrique : 0,40 kW Mono 240 V+T

***Caractéristiques techniques :***

-Construction entièrement inox 18/10

-Production 80l/h minimum.

-2 postes de distribution à commande manuelle accessible aux PMR (interrupteur 3 positions)

-Groupe frigorifique.

-Système anti-éclaboussures

-Prévoir un goulotte inox pour cacher les alimentations électriques et plomberie. La goulotte aura une face facilement démontable.

-Cette équipement devra être impérativement accessible aux personnes à mobilité réduite.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **HAC91** |
|---|---|
| Hotte de ventilation adossée à compensation 90/10(ml) | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 1000 mm x 0 mm x 500 mm |

Puissance électrique : 0,25 kW Mono 240 V+T

***Caractéristiques techniques :***

-Construction entièrement inox 18/10 (sauf dessus des capteurs pouvant être en acier galvanisé).

-Système de compensation intégré à la hotte (plénum isolé) par diffusion basse vitesse ou linèaire.

-Collecteurs d'extraction et de compensation.

-Rideau inductif à 10 %.

-Aucune vis et rivets apparents.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **HASL** |
|---|---|
| Hotte de ventilation adossée spéciale laverie | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 0 mm x 1500 mm x 500 mm |

Puissance électrique : 0,50 kW Mono 240V+T

***Caractéristiques techniques :***

-Construction entièrement inox 18/10.

-Hotte spéciale laverie, filtres sur la face avant de la hotte.

-Collecteur d'extraction.

-La hotte devra s’adapter à la hauteur hors tout du matériel installé dessous et couvrir la sortie d'air du condenseur (tout en respectant les généralités du CCTP).

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **ING-DEM** |
|---|---|
| Démontage des matériels existants | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* |

***Caractéristiques techniques :***

-Démontage des matériels existants.

-Evacuation des équipements non réinstallés dans le cadre du présent projet.

-Stockage, nettoyage et remise en état des équipements prévus d'être réinstallés.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **ING-EXE** |
|---|---|
| Etudes d'exécution | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* |

***Caractéristiques techniques :***

-Réalisation des études d'exécution et/ou plans d'atelier.

-L'entreprise devra :

- remettre à la MOe tous les éléments d'étude nécessaires à l'exécution et à la compréhension de ses ouvrages,

- participer aux réunions et à l'élaboration des plans de synthèses,

- apporter toutes les réponses techniques aux demandes formulées par les divers intervenants sur l'opération (Bureau de Contrôle, SPS, OPC, Synthèse, autres corps d'états, etc …).

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **LL10** |
|---|---|
| Machine à laver le linge 10kg | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 650 mm x 800 mm x 1000 mm |

Puissance électrique : 9,00 kW Tri 400 V+T+N

***Caractéristiques techniques :***

-Capacité minimale 10kg.

-Volume tambour en inox 105 litres.

-Carrosserie acier inoxydable.

-Vitesse essorage variable jusqu'à 1000tr/mn.

-Sélection de cycle par accès direct – cycle de lavage court.

-Départ différé programmable.

-Raccordement sur eau chaude et eau froide.

-Vanne de vidange.

-Bouton d'arrêt d'urgence en façade.

-A poser sur socle en inox adapté pour un chargement/déchargement hauteur 800mm.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **LMR** |
|---|---|
| Lave mains réglementaire à commande électronique | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 400 mm x 500 mm x 850 mm |

***Caractéristiques techniques :***

-Construction entièrement acier inoxydable (minimum 17,5% de Chrome).

-Cuve cylindrique.

-Commande électronique, pile lithium.

-Commande E.F/E.C avec réglage de la température par deux robinets munis de clapets anti-retour et vis de réglage de débit.

-Doseur savon intégré au bac avec poussoir et réservoir de 0,5 litre minimum.

-Dosseret arrière inox, solidaire de la cuve.

-Avec distributeur d'essuie-mains. ABS transparent Ø 270 (le type de distributeur sera confirmé avec les utilisateurs).

-Brosse à ongles avec chaînettes et support.

-Poubelle ABS ou INOX crochetable sous la cuve et adaptée au profil de cette cuve.

-Si alimentations visibles, prévoir piétements inox 18/10.

-Une attention toute particulière sera apportée sur la fixation du lave-mains.

-Les fixations seront assurées par des chevilles adaptées à la nature du support et visseries inox.

-Après fixation, procéder à la mise en œuvre d'un joint silicone translucide périphérique.

-Les alimentations et l'évacuation se feront au plus prés en dessous du lave-mains, de façon a ce qu'elles soient cachées par le matériel.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **LMRM** |
|---|---|
| Lave mains réglementaire à commande électronique avec miroir | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 400 mm x 500 mm x 850 mm |

***Caractéristiques techniques :***

-Construction entièrement acier inoxydable (minimum 17,5% de Chrome).

-Cuve cylindrique.

-Commande électronique, pile lithium.

-Commande E.F/E.C avec réglage de la température par deux robinets munis de clapets anti-retour et vis de réglage de débit.

-Doseur savon intégré au bac avec poussoir et réservoir de 0,5 litre minimum.

-Dosseret arrière inox, solidaire de la cuve.

-Avec distributeur d'essuie-mains. ABS transparent Ø 270 (le type de distributeur sera confirmé avec les utilisateurs).

-Brosse à ongles avec chaînettes et support.

-Miroir de courtoisie 600x400.

-Poubelle ABS ou INOX crochetable sous la cuve et adaptée au profil de cette cuve.

-Si alimentations visibles, prévoir piétements inox 18/10.

-Une attention toute particulière sera apportée sur la fixation du lave-mains.

-Les fixations seront assurées par des chevilles adaptées à la nature du support et visseries inox.

-Après fixation, procéder à la mise en œuvre d'un joint silicone translucide périphérique.

-Les alimentations et l'évacuation se feront au plus prés en dessous du lave-mains, de façon à ce qu'elles soient cachées par le matériel

| ***Désignation du matériel*** | *Code :* **PLD** |
|---|---|
| Poste de lavage et de désinfection | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 350 mm x 110 mm x 480 mm |

***Caractéristiques techniques :***

-Construction en ABS et inox.

-Fixation murale, par chevilles adaptées à la nature du support et visserie inox à tête bombée.

-Dosage du produit par système venturi pouvant s'adapter à tous types de pression et débit d'eau.

-Tuyau de qualité alimentaire de 13m avec pistolet réglable monté sur raccord rapide inox simple obturation. Le pistolet devra être accessible, en position rangement, sur la partie avant de l'enrouleur et à une hauteur de 1500mm à partir du sol fini.

-Support inox pour bidon de 5 litres.

-Enrouleur automatique pivotant :

- corps en polypropylène ou inox,
- flexible en PVC renforcé,
- mécanisme d'enroulement type ressort d'horloge,
- tension d'enroulement réduite pour faciliter le tirage,
- loquet à deux positions permettant un dévidage par mètre ou en course libre.

-positionnement de l'enrouleur juste au-dessous du faux-plafond.

| ***Désignation du matériel*** | *Code :* **PLG1B-F** |
|---|---|
| Plonge gastronorme 1 bac | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 850 mm x 700 mm x 900 mm |

***Caractéristiques techniques :***

-Construction entièrement acier inoxydable (minimum 17,5% de Chrome).

-1 bac 760x510x365mm à fond penté et angles arrondis, pouvant recevoir les bacs GN2/1 ou GN1/1.

-Robinetterie mélangeuse murale avec col de cygne et douchette.

-Piétement équipé de vérins réglables.

| ***Désignation du matériel*** | *Code :* **PN40/7-F** |
|---|---|
| Plan neutre 400mm Gamme 700 | ***Dimensions indicatives :***<br>*(Lg x Prof x Ht)*<br>350 mm x 700 mm x 900 mm |

*Caractéristiques techniques :*

-Construction entièrement inox 18/10.

-Dessus épaisseur 15/10ème.

-Placard ouvert.

-Piétement équipé de vérins de réglage.

-Gamme de finition identique aux équipements environnants.

| ***Désignation du matériel*** | *Code :* **RAYRET** |
|---|---|
| Rayonnage 4 niveaux avec cuves de rétention | ***Dimensions indicatives :***<br>*(Lg x Prof x Ht)*<br>960 mm x 460 mm x 1800 mm |

*Caractéristiques techniques :*

-Echelles et longerons d'étagères en duralinox anodisé.

-4 niveaux d'étagères réglables en hauteur (sans outillage).

-Capacité de rétention minimale de 20 litres par niveau, avec cuve en PVC.

-Largeur : 500mm minimum.

-Espacement entre niveau : 500mm minimum.

-Portée minimale de 200kg par niveau.

-Clayettes amovibles ajourées en polypropylène résistant à une température de -30°C.

-Support de traverse vissé en alliage moulé.

-Dimensions à adapter au local.

-Matériel à fixer aux murs ou cloisons avec fixations spécifiques (inox).

-Pieds réglables et équipés de protection anti poinçonnement.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **RL45** |
|---|---|
| Rayonnage linge (ml) | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 1000 mm x 450 mm x 1800 mm |

***Caractéristiques techniques :***

-Construction en fil d'acier chromé.

-4 niveaux réglables avec étagère en fil d'acier chromé.

-Porte étiquette par niveau.

-200kg minimum par étagère.

-Montage sans outils.

-Piètements équipés de vérins de réglage.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **RPLD** |
|---|---|
| Robinetterie de poste de lavage et de désinfection | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 200 mm x 50 mm x 150 mm |

***Caractéristiques techniques :***

-Alimentation EC/EF assurée par robinet mélangeur mural avec raccordement du poste de lavage et de désinfection par le haut de celui-ci.

-Equipé d'un système anti-pollution double clapet protégeant le réseau d'eau potable.

-Positionnement suivant plan de principe.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **RR** |
|---|---|
| Rayonnage Réserve (ml) | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 1000 mm x 500 mm x 1800 mm |

***Caractéristiques techniques :***

-Echelles et longerons d'étagères en duralinox anodisé.

-4 niveaux d'étagères réglables en hauteur (sans outillage).

-Largeur : 500mm minimum.

-Espacement entre niveau : 500mm minimum.

-Portée minimale de 200kg par niveau.

-Clayettes amovibles pleine lavable en machine.

-Support de traverse vissé en alliage moulé.

-Dimensions à adapter au local.

-Matériel à fixer aux murs ou cloisons avec fixations spécifiques (inox).

-Pieds réglables et équipés de protection anti poinçonnement.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **SL10** |
|---|---|
| Sèche linge 10kg | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 800 mm x 1100 mm x 1600 mm |

Puissance électrique : 12,00 kW Tri 400 V+T+N

***Caractéristiques techniques :***

-Construction inox ou acier laqué.

-Capacité 10kg minimum (rapport 1/20).

-Volume de tambour 200l minimum.

-Tambour inox.

-Rotation alternée.

-Programmation des cycles.

-Contrôle de l'humidité résiduelle.

-Prévoir le raccordement des buées sur l'extérieur (prestation compléte:gaine et grille).

-Arrêt automatique lors de l'ouverture de la porte.

-Bouton d'arrêt d'urgence.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **SMP** |
|---|---|
| Support mobile poubelle | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 400 mm x 400 mm x 850 mm |

***Caractéristiques techniques :***

-Construction entièrement inox 18/10.

-Porte-sac avec couvercle ABS commandé par pédale.

-Capacité des sacs : 120 litres minimum.

-Fixation du sac par élastique.

-2 roulettes fixes Ø80 à l’arrière et tampon fixe en caoutchouc non traçant à l’avant.

-Tampon caoutchouc non traçant en partie haute à l’arrière pour atténuer les chocs.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **TA7-F** |
|---|---|
| Table adossée 700mm | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 700 mm x 700 mm x 900 mm |

***Caractéristiques techniques :***

-Construction entièrement acier inoxydable (minimum 17,5% de Chrome).

-Plan de travail inox.

-Dosseret.

-Tiroir.

-Piétement équipé de vérins de réglage.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **TAB20E-F** |
|---|---|
| Table adossée avec bac 2000mm + étagère | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 2000 mm x 700 mm x 900 mm |

***Caractéristiques techniques :***

-Construction entièrement acier inoxydable (minimum 17,5% de Chrome).

-Plan de travail inox équipé d'un bac 400x400x250, implantation selon plan.

-Dosseret.

-Tiroir.

-Etagère basse inox.

-Robinetterie mélangeuse murale avec col de cygne.

-Piétement équipé de vérins réglables.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **TEM2BP+TVO** |
|---|---|
| Table d'entrée machine avec 2 bacs plonge + TVO (ml) | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 1000 mm x 800 mm x 900 mm |

***Caractéristiques techniques :***

-Construction entièrement inox 18/10.

-Plan de travail épaisseur 15/10, bords tombés de 45cm et contre-pli de 10.

-Table de soyage avec dosseret de 200x10mm.

-Bord anti-ruissellement sur 3 côtés.

-Trou vide déchets.

-2 bacs, dimensions 600x450x300mm, trop plein intégré et panier filtre; doit permettre le glissement des paniers à vaisselle.

-Robinetterie mélangeuse mono-trou avec douchette.

-Accrochage à la machine à laver avec profilé parfaitement adapté.

-Si nécessaire, doit permettre le passage de l'adoucisseur sous la table.

-Etagère inférieure barreaudée.

-Piétement munis de vérins de réglage.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **TMD12/6** |
|---|---|
| Table mobile de décartonnage 1200mm | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 1200 mm x 600 mm x 600 mm |

***Caractéristiques techniques :***

-Construction entièrement acier inoxydable (minimum 17,5% de Chrome).

-Plan de travail inox rabaissé (ht 600mm).

-1 tiroir.

-Piétement équipé de roulettes pivotantes.

| ***Désignation du matériel*** | ***Code :*** **TSM** |
|---|---|
| Table de sortie machine (ml) | ***Dimensions indicatives :*** *(Lg x Prof x Ht)* 1000 mm x 600 mm x 900 mm |

***Caractéristiques techniques :***

-Construction entièrement inox 18/10.

-Epaisseur 20/10ème, bords anti-ruissellement sur 3 côtés.

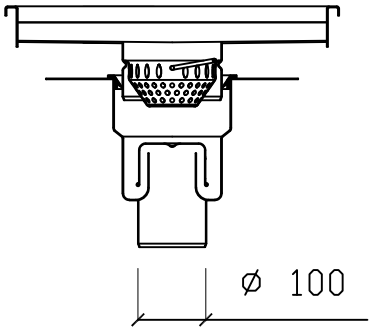
-Accrochage à la machine à laver avec profilé parfaitement adapté.

-Etagère inférieure composée de deux barreaux permettant de recevoir les casiers vides en position verticale.

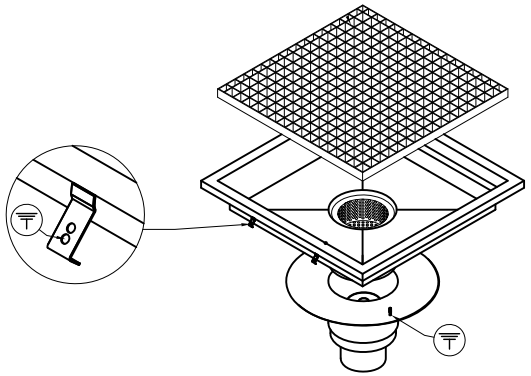
-Prévoir étagère pleine amovible pour stockage des bidons de produits lessiviels.

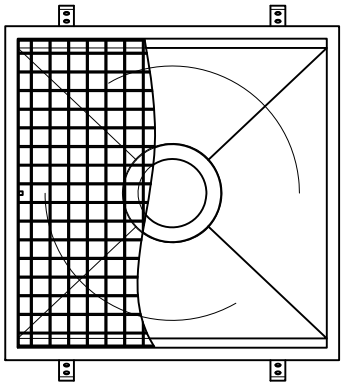
-Piétement équipé de vérins de réglage.

# ANNEXE 3
# PLANS DE PRINCIPE




CANIVEAU TELESCOPIQUE





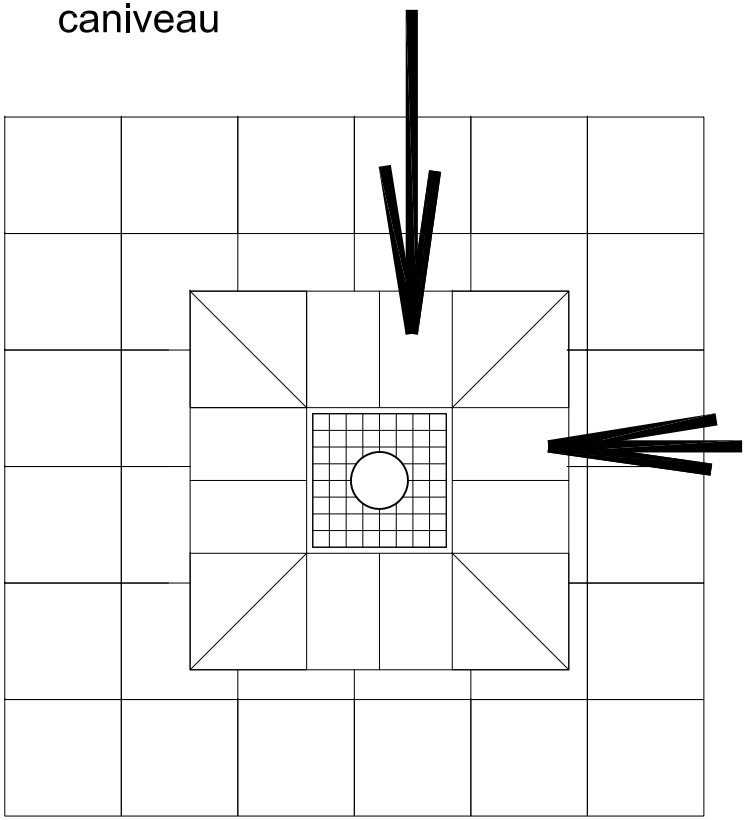
**PLAN DE PRINCIPE**

**Caniveaux telescopiques**

**Attention ces schémas ne sont en aucun cas des plans d'exécution**

RESTAUCONCEPTEUR
INGECOR
Immeuble le Tertiel
113 Quai Jean Péridier - 34070 Montpellier
Tel : 04 67 13 86 86
e-mail : be.ingecor@ingecor.fr

Découpes adaptées à la largeur du caniveau



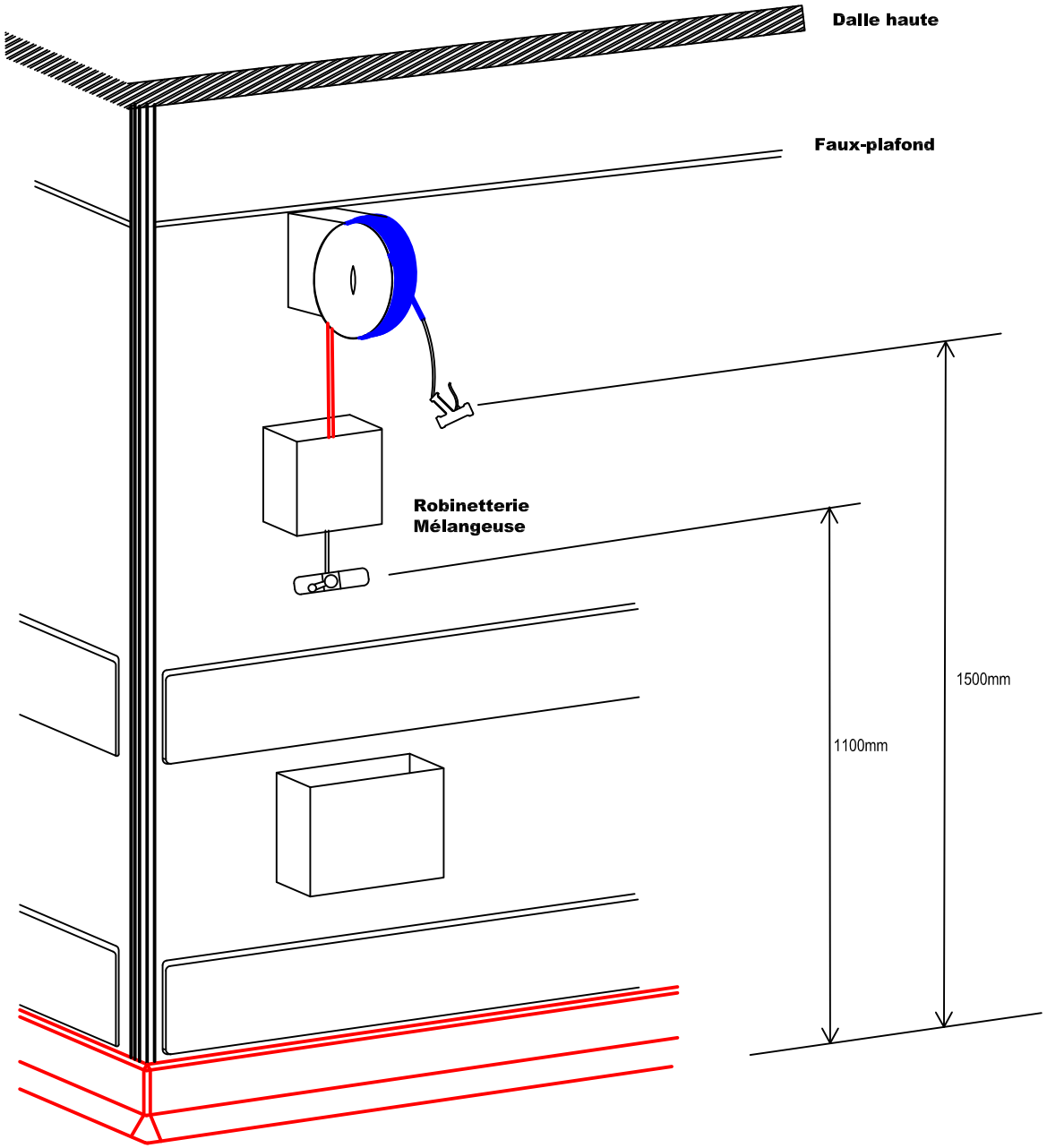
Carreaux entier sur tout le pourtour du caniveau (si forme de pente, celle-ci devra être de -0.5cm maximum par rapport au sol fini)



# PLAN DE PRINCIPE
## Principe de finition peripheriques

**Attention ce schéma n'est en aucun cas un plan d'exécution**

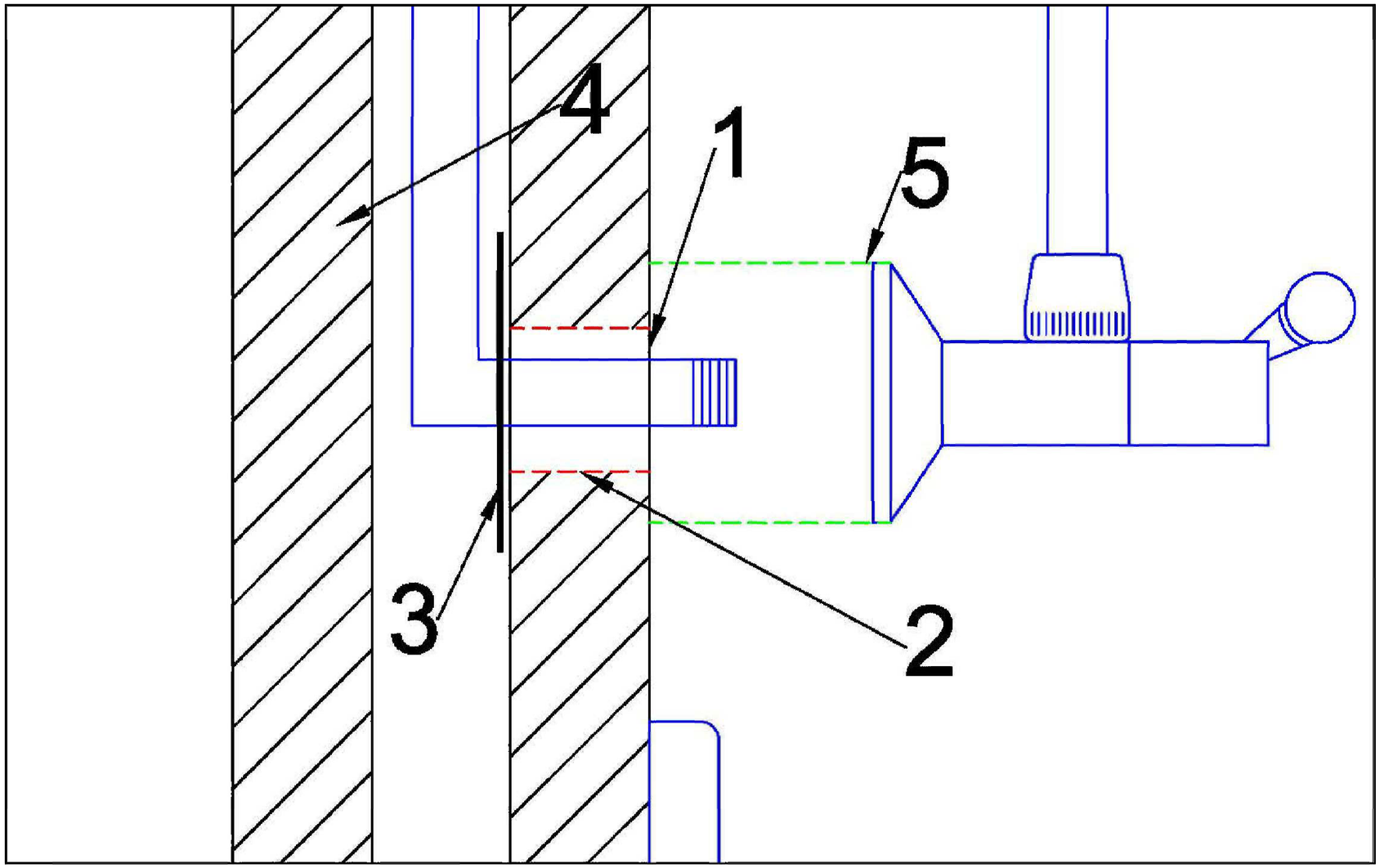
RESTAUCONCEPTEUR
INGECOR
Immeuble le Tertiel
113 qual Jean Péridier - 34070 Montpellier
Tel: 04 67 13 86 86
e-mail : be.ingecor@ingecor.fr




# PLAN DE PRINCIPE
## Poste de lavage et de désinfection

**Attention ce schéma n'est en aucun cas un plan d'exécution**

RESTAUCONCEPTEUR
INGECOR
Immeuble le Tertiel
113 Quai Jean Péridier - 34070 Montpellier
Tel: 04 67 13 86 86
e-mail : be.ingecor@ingecor.fr




1- Traçage des réservations demandées par le cuisiniste (et par les lots techniques pour les autres besoins) par le cloisonneur
2- Réalisation des percements de la cloison par le cloisonneur
3- Fixation du tuyau avec une platine sur l'arrière du panneau par le plombier (sortie mâle ou femelle suivant demande du cuisiniste)
4- Pose du panneau arrière par le cloisonneur (cas d'une cloison DCS120)
5- Fixation sur la face avant du panneau de la robinetterie par le cuisiniste (avec raccords excentrés si besoin)

**PLAN DE PRINCIPE**

**Principe de fixation d'une robinetterie murale**

**Attention ces schémas ne sont en aucun cas des plans d'exécution**

RESTAUCONCEPTEUR
INGECOR
Immeuble le Tertiel - Hall A
113 quai Jean Péridier - 34 070 Montpellier
Tel : 04 99 52 81 44
e-mail : be.ingecor@ingecor.fr