COLLEGE DE SADA

LISTE DES EQUIPEMENTS PRO

BILAN DES RESERVATIONS DES EQUIPEMENTS

REP	QTE		DÉSIGNATION	DIMENSIONS [mm]			CARACTERISTIQUES TECHNIQUES UNITAIRES												CARACTERISTIQUES TECHNIQUES TOTALES											
							ELECTRICITE [kW]				PLOMBERIE						EXTR.	COMMENTAIRES	Mono 240 V+T			Tri 400 V+T+N			EC		EF		EU	EXTR.
	U	Nb		L	l	H	Mono	Tri	Racc.	Ht [cm]	Ø EC	Ht [cm]	Ø EF	Ht [cm]	Ø EU	Ht [cm]	[m³/h]		[kW]	PC	Câble	[kW]	PC	Câble	15/21	20/27	15/21	20/27	Nb	[m³/h]
CUISINE																														
ZONE DE RECEPTION																														
R01	U	1	Désinsectiseur suspendu inox - 40 W - 90 m²	615	370	130	0,2		PC	Plafond									0,2	1										
R02	U	1	Lave-mains réglementaire avec dosseret - Distributeur de savon - Distributeur d'essuie mains Ø170 mm - brosse à ongle	440	485	540					15/21	50	15/21	50	50	10									1		1		1	
R03	U	1	Table de travail inox adossée mobile - Équipée d'une étagère basse et tiroir	1200	700	900																								
R04	U	1	Chariot de service 2 niveaux	900	600	950																								
R05	U	1	Tableau magnétique																											
R06	U	1	Poste hydraulique de lavage et de désinfection mural - Avec enrouleur automatique	320	100	480					15/21	40	15/21	40				eau à 60°C maxi => prévoir mitigeur							1		1			
R07	U	1	Bureau /Pupitre avec chaise																											
R08	U	1	Armoire à pharmacie 2 portes - Fermeture magnétique et serrure à clef - 6 étagères fixes et 5 réglables - Avec composition de produits de soins	520	200	540																								
R09	U	1	Chariot support sac poubelle de 100 L - Couvercle à pédale	300	400	850																								
R10	U	1	Siphon de sol inox réglable avec reprise d'étanchéité - Sortie verticale	200	200	150/200									75	Sol		Réservation maçonnée dans la dalle béton											1	
CIRCULATION																														
CIR01	U	3	Siphon de sol inox réglable avec reprise d'étanchéité - Sortie verticale	200	200	150/200									75	Sol		Réservation maçonnée dans la dalle béton											3	
CIR02	U	2	Poste hydraulique de lavage et de désinfection mural - Avec enrouleur automatique	320	100	480					15/21	40	15/21	40				eau à 60°C maxi							2		2			
LOCAL DECHETS																														
LD01	U	1	Désinsectiseur suspendu inox - 40 W - 90 m²	615	370	130	0,2		PC	Plafond									0,2	1										
LD02	U	3	Conteneur à déchets - 330 Litres	620	850	1095																								
LD03	U		Sans objet																											
LD04	U	1	Siphon de sol inox réglable avec reprise d'étanchéité - Sortie verticale	200	200	150/200									75	Sol		Réservation maçonnée dans la dalle béton											1	
LD05	U	1	Réfrigération du local				0,5		Câble	plafond					40	10			0,5		1									
RESERVE EPICERIE																														
S01	U	4	Rayonnage de stockage Aluminium Anodisé et Polystyrol - 4 niveaux de tablettes ajourées - Profondeur 500 mm	1000	500	1750																								
S02	U	1	Armoire inox 2 portes avec bac de rétention et dessus incliné	1100																										
S03	U	2	Rack mural porte brosserie	1000																										
S04	U	1	Armoire froide Négative GN 2/1 - 1300 L - Monocoque finition inox - 1 porte - Équipée de 3 clayettes GN2/1.	1480	845	2020	1,5		PC	220									1,5	1										
S05	U	1	Siphon de sol inox réglable avec reprise d'étanchéité - Sortie verticale	200	200	150/200									75	Sol		Réservation maçonnée dans la dalle béton											1	
LOCAL MENAGE																														
RESERVES REFRIGEREES																														
			CHAMBRE FROIDE POSITIVE																											
RF01	Ens	1	Chambre froide positive - Panneaux épaisseur 60 mm - Sans sol				0,5		Câble	Plafond					40	10			0,5		1								1	
-	U	1	liaison frigorifique pour raccordement sur groupe delocalisé																											
RF02	Ens	1	Rayonnage de stockage Aluminium Anodisé et Polystyrol - 4 niveaux de tablettes ajourées - Profondeur 400 mm	1000	400	1750																								
RF03	Ens	1	Rayonnage de stockage Aluminium Anodisé et Polystyrol - 4 niveaux de tablettes ajourées - Profondeur 500 mm	1000	500	1750																								
PREPARATIONS FROIDES																														
T01	U	1	Plonge inox 1 bac de 760x510x380 avec 2 égouttoirs et douchette EC - EF	1600	700	900					20/27	40	20/27	40	70	10										1		1	1	
T02	U	1	Chariot support sac poubelle de 100 L - Couvercle à pédale	300	400	850																								
T03	u	1	Laveur de riz automatique RM-401AG-CE	600	630	1785	0,8		PC	120			15/21	50	50	10			0,8	1							1		1	
T04	U	1	Lave-mains réglementaire avec dosseret - Distributeur de savon - Distributeur d'essuie mains Ø170 mm - brosse à ongle	440	485	540					15/21	50	15/21	50	50	10									1		1		1	
T05	U	1	Siphon de sol inox réglable avec reprise d'étanchéité - Sortie verticale	200	200	150/200									75	Sol		Réservation maçonnée dans la dalle béton											1	
T06	U	1	Table de travail inox adossée mobile - Équipée d'une étagère basse	1000	700	900																								
T07	U	1	Réfrigération du local				0,5		Câble	Plafond					40	10			0,5		1								1	
T08	U	1	Armoire froide Positive traversante à chariot Capacité 2 x GN 2/1	1850	1100	2270	0,86		PC	220									0,86	1										
OFFICE DE REMISE EN TEMPERATURE																														
OF01	U	1	Table de travail inox mobile	1000	700	850																								
OF02	U	1	Lave-mains réglementaire avec dosseret - Distributeur de savon - Distributeur d'essuie-mains Ø170 mm	440	485	540					15/21	50	15/21	50	50	10									1		1		1	
OF03	U	1	Table de travail inox adossée - Équipée d'une étagère basse	1400	700	850																								
OF04	U	1	Armoire murale suspendue	1400	400	600																								

OF05	U	1	Armoire de stérilisation des couteaux - Capacité de 10 couteaux				0,5		PC	170									0,5	1											
OF06	U	1	Table du chef inox adossée avec bac 400x400x250 et robinetterie mélangeuse avec tiroir et étagère inférieure	1800	700	900					15/21	40	15/21	40	50	10								1		1		1		
OF07	U	2	Chariot échelle 20 niveaux GN2/1 encastrables																												
OF08	U	1	Adoucisseur bi-bloc taille basse eau froide chronométrique				0,5		Câble	60									0,5		1										
OF09	U	1	Four mixte électrique 20 niveaux GN2/1 (pas de 80 mm) à chariot	1082	1117	1807		67,9	Câble	60			20/27	40	50	10		Eau adoucie. Vidange Fonte.				67,9		1			1	1			
OF10	U	1	Four mixte 20 niveaux GN1/1 (pas de 65 mm) à chaudière et régulation électronique "SelfCookingCenter" - Électrique sur support	879	791	1782		37	Câble	60			20/27	40	50	10		Eau adoucie. Vidange Fonte.				37		1			1	1			
OF11	U	1	Armoire de maintien en T° traversante à chariot Capacité 2 x GN 2/1 **(2x3,6 kW)**	1850	1100	2270	7,2		PC	220									7,2	1											
OF12	U	1	Chariot support sac poubelle de 100 L - Couvercle à pédale	300	400	850																									
OF13	U	1	Capteur de hotte d'extraction adossée avec filtres à choc inox - Rampe d'éclairage étanche en applique	2500	1500	550	0,5		Câble	Plafond							3000	câble mono pour éclairage hotte	0,5		1									3000	
OF14	U	1	Caniveau de sol inox réglable avec reprise d'étanchéité - Sortie verticale	500	500	345/390									110	Sol		Réservation maçonnée dans la dalle béton										1			
SR	U	1	Tableau blanc magnétique pour marqueur effaçable à sec	1200	30	900																									
SR	U	4	Pc confort pour appareil mobile non repéré				1		PC	130									4	4											
PLONGE BATTERIE																															
PB01	U	1	Plonge inox 2 bacs de 600x500x320 avec 1 égouttoir et robinetterie mélangeuse + douchette et col de cygne	1900	700	900						20/27	40	20/27	40	70												1			
PB02	U	1	Etagère à barreaux	1000	400	40																									
PB03	U	1	Chariot support sac poubelle de 100 L - Couvercle à pédale	300	400	850																									
PB04	U	1	Table de travail inox adossée mobile - Équipée d'une étagère basse	1200	700	900																									
PB05	U		Sans objet																												
PB06	U	1	Caniveau de sol inox réglable avec reprise d'étanchéité - Sortie verticale	400	400	345/390									110	Sol		Réservation maçonnée dans la dalle béton										1			
PB07	U	1	Poste hydraulique de lavage et de désinfection mural - Avec enrouleur automatique	320	100	480					15/21	40	15/21	40				eau à 60°C maxi							1		1				
PB08	U	2	Casier à batterie	1500	600	1800																									
LAVERIE																															
LA01	U	1	Guichet desserte ouverte dépose assiettes/verres/couverts + Table de tri inox lisse - Fond penté en pointe de diamant avec bonde pour écoulement des eaux Equipé de 2 TVO avec tampon anti-choc **(suivant plan)**	3500	650	850																									
LA01b	U	1	Table d'entrée à rouleaux arrière table desserte	2000	650	850																									
LA02	U	1	Table d'entrée à rouleaux - Bac de prélavage avec panier à déchets - Support arrière pour douchette fournie - Implantation du bac **(suivant plan)**	1500	650	850					15/21	50	15/21	50	50	10									1		1		1		
LA03	U	1	Laveuse à avancement automatique de casiers 500x500 - 2 vitesses - Débit 150 et 205 casiers/h - Prélavage, Lavage principal, écorince, rinçage et séchage - Condenseur-récupérateur de buées pour alimentation en eau froide à 12°C Isolation thermique et phonique avec porte à relevage compensé - Système d'auto lavage et désinfection avec doseur de produit désinfectant pour toutes les zones de la machine	3300	860	1960		40	Câble	Sol	20/27	10	20/27	10	70	10		Eau adoucie. Vidange fonte				40		1		1		1	1		
LA04	U	1	Capteur de hotte d'extraction pour laverie. Pas d'éclairage	3500	1200	530											2000													2000
LA05	U	1	Chargeur d'angle 90°	950	950	850																									
LA06	U	1	Table à rouleaux avec sécurité fin de course	1600	650	850																									
LA07	U	1	Caniveau de sol inox réglable avec reprise d'étanchéité - Sortie verticale	400	800	345/390									110	Sol		Réservation maçonnée dans la dalle béton										1			
LA08	U	1	Lave-mains réglementaire avec dosseret - Distributeur de savon - Distributeur d'essuie-mains Ø170 mm	440	340	790					15/21	50	15/21	50	50	10									1		1		1		
LA09	U	1	Poste hydraulique de lavage et de désinfection mural - Avec enrouleur automatique	320	100	480					15/21	40	15/21	40				eau à 60°C maxi							1		1				
LA10	U	2	Chariot à plateaux pour modèle distributeur																												
LA11	U	1	Bac mobile inox de trempage couverts - Pour casier de lavage 500x500 mm	520	520	630																									
LA12	U	2	Chariot support sac poubelle de 100 L - Couvercle à pédale	300	400	850																									
SR	U	13	Casier de lavage de 500x500 mm - Fond plats, hauteur 75 mm	500	500	-																									
SR	U	15	Casier de lavage de 500x500 mm - Pour verres et coupes - 36 compartiments Ø70 mm, hauteur 100 mm	500	500	-																									
SR	U	4	Casier de lavage de 500x500 mm - 12/18/27 assiettes creuses, plates, soucoupes ou 9 plateaux longueur maxi 460 mm	500	500	-																									
SR	U	3	Casier de lavage de 500x500 mm - Rehaussé avec 16 compartiments pour godets (inclus)	500	500	-																									
LA13	U	1	Siphon de sol inox réglable avec reprise d'étanchéité - Sortie verticale	200	200	150/200									75	Sol		Réservation maçonnée dans la dalle béton										1			

STOCKAGE VAISSELLE PROPRE																														
VP01	U	2	Socle rouleur supports 200 plateaux																											
VP02	U	2	Socle rouleur supports casiers	550	550	850																								
VP03	U	2	Chariot à 400 assiettes - Inox - Avec 2 séparations, grille anti-chute et housse de protection																											
VP04	U	2	Chariot à 400 raviers - Inox - Avec 2 séparations, grille anti-chute et housse de protection																											
VP05	U	1	Siphon de sol inox réglable avec reprise d'étanchéité - Sortie verticale	200	200	150/200										75	Sol		Réservation maçonnée dans la dalle béton										1	
VESTIAIRES SANITAIRES PERSONNEL CUISINE																														
V01	U	8	Armoire vestiaire industrie salissante dessus incliné - Pieds inox	400	500	1925																								
V02	U	2	Chaise																											
V03	U	2	Armoire à linge propre traversant																											
V04	U	2	Armoire à linge sale traversant																											
V05	U	2	Lave-mains réglementaire avec dosseret - Distributeur de savon - Distributeur d'essuie-mains Ø170 mm	440	485	540					15/21	50	15/21	50	50	10									2		2		2	
LOCAL LINGE																														
LL01	U	1	Lave linge inductriel 6,5 kg	595	595	850	3,2		PC	120			15/21	50	50	10			3,2	1							1		1	
LL02	U	1	Sèche linge inductriel 10 kg	683	711	1092	5,2		PC	120					50	10			5,2	1									1	
LL03	U	1	Table inox adossée avec bac 400x400x250 et robinetterie mélangeuse et étagère inférieure	1100	700	900					15/21	40	15/21	40	50	10									1		1		1	
DISTRIBUTION																														
D01	U	1	Distributeur de plateaux à badges et contrôle				2		PC	Sol									Prévoir ligne info		2	1								
D02	U	1	Chariot à plateaux pour modèle distributeur																											
D03	U	2	Meuble support pain et couverts																											
D04	U	3	Chariots pour paniers à verres à niveau constant																											
D05	U	1	Ligne de self - Habillage stratifié - Dessus en Granit Ep:30mm	9700	1100	850																								
D06	U	2	Vitrine réfrigérée de présentation à encastrer - Cuve 4 GN1/1 - cubique - Ouvert côté clients - 2 portes battantes côté service - Bac d'évaporation de dégivrage - OMNITOP	1900	720	850									40	10													2	
-	U	2	raccordé sur groupe déporté																											
D07	U	1	Table chaude dessus inox, étuve 1 porte battante	930	820	900	2		Câble	Sol					40	10				2		1							1	
D08	U	1	Bain-marie à eau sur étuve 5 bacs + étagère et présentoir	1930	820	850		7	Câble	Sol					40	10							7		1				1	
D09	U	1	Lave-mains réglementaire avec dosseret - Distributeur de savon - Distributeur d'essuie-mains Ø170 mm	440	485	540					15/21	50	15/21	50	50	10									1		1		1	
D10	U	1	Distributeur de serviettes																											
D11	U	3	Chariot distributeur d'assiettes à niveau constant chauffant - 2 piles: 120 assiettes - Ø assiettes: 210 à 260 mm	898	513	931	2		PC	130										6	3								
D12	U	1	Tranche-pain électrique				0,5		PC	120										0,5	1								
D13	U		Sans objet																											
D14	U	1	Siphon de sol inox réglable avec reprise d'étanchéité Sortie verticale	200	200	150/200									75	Sol			Réservation maçonnée dans la dalle béton										1	
SALLES A MANGER DES ELEVES ET DES AGENTS																														
MATERIEL																														
CS01	U	2	Four micro-ondes - 800 W restitués - Minuterie programmable - Carrosserie laqué blanc	460	353	275	1,5		PC	130										3	2								
CS02	U	2	Fontaine d'eau réfrigérée à dosseret pour carafes - 120 L/h - deux sorties indépendantes commandées par 2 interrupteurs à trois positions - Carrosserie : tôle époxy blanc ou inox (tarifs identiques)	420	320	1320	0,5		Câble	40			15/21	10	40	10				1		2					2		2	
PRODUCTION DE FROID																														
GR01	U	1	Centrale de production positive					7	Câble	Sol													7		1					

BILAN TOTAL DES FLUIDES - Valeurs non foisonnées -

BILAN ELECTRIQUE *(hors PC banalisées)*

Puissance Totale Électrique	*199,6 kW*
Puissance Mono 230 V+T	*40,7 kW*
Puissance Tri 400 V+T+N	*158,9 kW*
Nombre d'arrivées électriques total	*33*
Nombre Total d'arrivées Mono 230 V+T	*28*
Nombre Total d'arrivées Tri 400 V+T+N	*5*

+ RJ45

BILAN PLOMBERIE

Nombre Total d'arrivées EC	*17*
Nombre Total d'arrivées EF	*23*
Nombre d'évacuations EU	*40*

BILAN EXTRACTION	3 000 m3/h
Cuisine	*3 000 m3/h*
Distribution	*0 m3/h*
Laverie	