

RESTRUCTURATION ET EXTENSION DU CERCLE MIXTE DE GENDARMERIE

Caserne Garin 107 rue d'Elbeuf 80000 AMIENS

CCTP CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
LOT EQUIPEMENTS CUISINE

PHASE AVANT PROJET DEFINITIF – PRO DCE – Septembre 2026

Maitrise d'ouvrage	Région de Gendarmerie Hauts de France – Division de l'appui opérationnel – Bureau de l'immobilier et du logement – Caserne Sénépart
	201 Bd de Mons – Villeneuve d'Ascq – BP 187 – 59018 LILLE cedex
Maitrise d'œuvre	DSA architectes – 213 bd de la Liberté 59000 LILLE
	SIRETEC INGENIERIE – 15 av. Archimède 02100 SAINT QUENTIN
	AC2R BET cuisine – 3 bis du petit Robinson 78350 JOUY EN JOSAS
	SERGA acoustique – 71 rue Desnouettes 75015 PARIS

SOMMAIRE

1 PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT 7
1.1 PRESENTATION DE L'OPERATION **7**
1.2 DEFINITION DU PRESENT LOT **7**
1.3 AVERTISSEMENT PRELIMINAIRE **7**
1.4 DOCUMENTS **8**
1.4.1 PRESENTATION DES OFFRES 8
1.4.2 DEVIS QUANTITATIF ESTIMATIF 8
1.4.3 PRIX ET CONTENU DU PRIX 9
1.4.4 FICHES TECHNIQUES 9
1.4.5 RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES 9
1.4.6 ORDRE DE PRESEANCE DES PIECES ECRITES ET GRAPHIQUES 9
1.4.7 DOCUMENTS A FOURNIR LORS DES TRAVAUX 9
1.4.8 DOCUMENTS A FOURNIR EN FIN DE TRAVAUX 9
1.5 DEEE ET DEA **10**
1.6 NORMES ET REGLEMENTATIONS **10**
1.6.1 REGLEMENTATIONS EN VIGUEUR 11
1.6.2 NORMES 12
2 MODE D'EXECUTION 17
2.1 MISE EN OEUVRE **17**
2.2 VALIDATION DES EQUIPEMENTS **17**
2.3 TRAVAUX ET PRESTATIONS PREVUS **17**
2.4 TRAVAUX NON PREVUS **18**
2.5 REUNION DE CHANTIER **18**
2.6 LIAISONS AVEC LES AUTRES CORPS D'ETAT **18**
2.7 CONTROLES-RECEPTION-GARANTIES **19**
2.7.1 CONTRÔLES EN USINE 19
2.7.2 ESSAIS 19
2.7.3 CONTROLES 19
2.7.4 RECEPTION DES RESERVATIONS 19
2.7.5 PRE-RECEPTION 19
2.7.6 MISE EN SERVICE 20
2.7.7 PERIODES DE GARANTIE 20
2.8 NETTOYAGE DES LIEUX **20**
3 SPECIFICATIONS TECHNIQUES GENERALES 21
3.1 PLOMBERIE EAU CHAUDE – EAU FROIDE **21**
3.1.1 CANALISATIONS 21
3.1.2 ROBINETTERIE 21
3.1.3 FIXATIONS 21

3.1.4 TRAITEMENT DE L'EAU 22
3.1.5 ECOULEMENT - VIDANGE 22
3.2 ELECTRICITE 22
3.2.1 CONDITIONS D'INSTALLATION 22
3.2.2 PROTECTION CONTRE LE FEU ET DANGER D'INCENDIE : 22
3.2.3 LA COMMANDE ET LA PROTECTION DES APPAREILS DE CUISSON 23
3.2.4 INSTALLATION 23
3.2.5 APPAREILLAGE 24
3.2.6 EMPLACEMENT DES APPAREILS DE CUISSON 24
3.2.7 PROTECTION DES CANALISATIONS A LEUR ENTREE DANS LES APPAREILS 24
3.2.8 DISPOSITIFS DE COUPURE ET DE COMMANDE 24
3.2.9 DISPOSITIF DE PROTECTION 24
3.2.10 APPAREIL DECONNECTE OU DEPLACE OCCASIONNELLEMENT 24
3.2.11 APPAREIL DECONNECTE OU DEPLACE FREQUEMMENT (MOBILE) 24
3.2.12 PRISE DE COURANT 25
3.2.13 TABLEAUX, COFFRETS, PUPITRES 25
3.2.14 RESISTANCES, THERMOPLONGEURS, BORNES DE RACCORDEMENT – PLAQUES 25
3.2.15 PROTECTION DES PERSONNES 25
3.2.16 PROTECTION CONTRE LES CONTACTS INDIRECTS 25
4 GENERALITES DES EQUIPEMENTS DE CUISINE 27
4.1.1 ACIER INOXYDABLE 27
4.1.2 FONTE 27
4.1.3 MATERIEL MECANIQUE FIXE 27
4.1.4 MATERIEL DE LAVERIE 27
4.1.5 POUR TOUS LES MATERIELS 27
4.1.6 PEINTURE ET PROTECTION 27
4.1.7 ISOLATION THERMIQUE 27
4.1.8 CARCASSES 28
4.1.9 HABILLAGE 28
4.1.10 VISSERIE - BOULONNERIE 28
4.1.11 ARRETTES ET COINS 28
4.1.12 DOSSERETS 28
4.1.13 ROBINETTERIE 28
5 SPECIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIERES 29
5.1 GENERALITES SUR LA CONCEPTION DES EQUIPEMENTS ET LEUR MISE EN OEUVRE 29
5.1.1 SURFACES EN CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS 29
5.1.2 SURFACES EN CONTACT INDIRECT AVEC LES ALIMENTS 29
5.1.3 SURFACES N'ENTRANT PAS EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS 30

6 LEGENDE DES DIFFRENTES FAMILLES D'EQUIPEMENTS 31
6.1 MATERIELS INCLUS AU MARCHE - NEUFS **31**
6.2 EQUIPEMENTS EXISTANTS RECUPERES **31**
6.3 MATERIELS HORS MARCHE **31**
6.4 MATERIELS HORS LOT CUISINE **31**
7 DESCRIPTIF SPECIFIQUES DES EQUIPEMENTS CUISINE 32
7.1 EQUIPEMENT RAYONNAGE **32**
7.1.1 RAYONNAGE DURALINOX (IR20) 32
7.1.2 RAYONNAGE A BATTERIE (LR10) 32
7.2 EQUIPEMENT INOX **33**
7.2.1 TABLE DE TRAVAIL (IT22, IT12, IT22m) 33
7.2.2 PLONGE (IL24) 34
7.2.3 TABLE DE DEBOITAGE (IT*32)* 35
7.2.4 DESCRIPTIF DES ROBINETTERIES ET DOUCHETTES POUR TABLE ET PLONGE 36
7.2.5 CHARIOTS PORTE BACS GN (IC60) 38
7.2.6 ARMOIRE HAUTE DE STOCKAGE (IA30) 38
7.2.7 ARMOIRE INOX PRODUITS D'ENTRETIEN (IA90) 38
7.2.8 ETAGERE MURALE (IE10,IE12) 38
7.2.9 CHARIOT PORTE-ACCESSOIRES (IC10M) 39
7.2.10 ECHELLE MOBILE (IE02) 39
7.2.11 CHARIOT PLATE-FORME INOX (IC96) 39
7.2.12 ARMOIRE INOX MURALE OU ARMOIRE SUSPENDUE (IA12) 39
7.2.13 CUVIER ENCASTRABLE (IC32) 39
7.2.14 PUPITRE MOBILE (IP93) 40
7.3 EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE **40**
7.3.1 ARMOIRE FROIDE POSITIVE ET/OU NEGATIVE (FA66, FA65) 40
7.3.2 CELLULE DE REFROIDISSEMENT (FR06) 41
7.4 EQUIPEMENT HYGIENE **42**
7.4.1 LAVE-MAINS MURAL A COMMANDE NON MANUELLE (IL02) 42
7.4.2 CHARIOT LINGE SALE PORTE SAC TOILE (MV22) 42
7.4.3 SUPPORT SAC POUBELLE MOBILE AVEC OUVERTURE A PINCE (IP23) 42
7.4.4 ARMOIRE A COUTEAUX (IA70) 43
7.4.5 ARMOIRE VESTIAIRE INDUSTRIE SALISSANTE (AV04) 43
7.4.6 DESTRUCTEUR D'INSECTES (HD06) 43
7.4.7 CANIVEAU DE SOL (POSE LOT PLOMBERIE) (HC02, HC03, HC04,hc06, HC15) 44
7.5 EQUIPEMENT ELECTROMECANIQUE **44**
7.5.1 BALANCE DE PRÉCISION 6/15kg- 2G (IB03) 44
7.5.2 BALANCE DE RECEPTION (EB15) 45
7.5.3 ESSOREUSE (ES10) 45
7.5.4 OUVRE-BOÎTES MANUEL (Eo50) 45

7.5.5 CUTTER A POSER (EC03) 45
7.5.6 COUPE LEGUME A POSER SUR TABLE (EC30) 45
7.5.7 BATTEUR MELANGEUR 20L DE SOL (IB20) 46
7.6 EQUIPEMENT CUISSON **46**
7.6.1 FOUR MIXTE(CF07s) 46
7.6.2 FOUR MIXTE 20 NIVEAUX GN1/1 ou GN2/1 (CF22) 47
7.6.3 SAUTEUSE CUISEUR MULTIFONCTION 40dm² (CV40) 48
7.6.4 PLAQUE INDUCTION 2 foyers (CI12) 48
7.6.5 ELEMENT NEUTRE (CN02) 48
7.7 EQUIPEMENT LAVERIE **49**
7.7.1 LAVE BATTERIE FRONTAL (LB04) 49
7.7.2 TABLE D'ENTREE A ROULEAUX et douchette (LE11) 50
7.7.3 TABLE DE SORTIE A ROULEAUX (LS22) 50
7.7.4 CHARIOT A ASSIETTES réhaussé (IC40) 50
7.7.5 TABLE DE TRI AVEC TVO (LT38) 50
7.8 EQUIPEMENT DISTRIBUTION **51**
7.8.1 ARMOIRE CHAUDE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE 20 bacs GN 2/1 (CE21) 51
7.8.2 ARMOIRE froide mobile 20 bacs GN 2/1 (RF40) 51
7.8.3 CHARIOT PLATEAUX NIVEAU CONSTANT (IC61) 52
7.8.4 CHARIOT A VERRES A NIVEAU CONSTANT(IC61) 52
7.8.5 CHARIOT DEPOSE PLATEAUX (IC81) 52
MEUBLE NEUTRE - Dessous rangement (DN08a) 52
7.9 EQUIPEMENT DIVERS **53**
7.9.1 FOUR MICRO-ONDES PROFESSIONNEL A 2 MAGNETRONS (CM99) 53
7.9.2 SUPPORT RACLETTE (IR21) 53
7.9.3 Table de repassage pliante avec centrale vapeur (LT50) 53
7.10 PRODUCTION DE FROID POSITIF ET NEGATIF **53**
7.10.1 GROUPE DE FROID POSITIF (GF01, GF04 , GF05) 53
7.10.2 GROUPE DE FROID NEGATIF (GF02 , GF03) 54
7.10.3 EVAPORATEURS (PF02, PF05) 55
7.11 EQUIPEMENT DES CHAMBRES FROIDES **55**
7.11.1 LIAISONS FRIGORIFIQUE 56
7.11.2 REGULATION ET EQUIPEMENT DES CHAMBRES FROIDES 56
7.11.3 ELECTRICITE 57
7.12 EVACUATION DES CONDENSATS **57**
7.13 CHAMBRE FROIDE POSITIVE EXISTANTE (LOCAL DECHET) **57**
7.14 SYSTEME D'ENREGISTREMENT DES TEMPERATURES CENTRALISE (FS01) **59**
7.14.1 Description du système 59
7.14.2 Descriptif de la centrale de supervision 60
7.14.3 Les prestations d'installations et fournitures : 61

7.14.4 Localisation des points d'enregistrement 61

8 LISTING DES EQUIPEMENTS 63

9 BILAN DES FLUIDES 80

9.1 LEGENDES ALIMENTATIONS PLOMBERIE **80**

9.2 EVACUATIONS PLOMBERIE **80**

9.3 ALIMENTATIONS ELECTRIQUE **80**

9.4 TABLEAU DES BESOINS FLUIDES **81**

1 PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

1.1 PRESENTATION DE L'OPERATION

Le présent document a pour objet la définition, en phase PRO DCE, des éléments techniques spécifiques aux Equipements de Cuisine du CERCLE MIXTE D'AMIENS au

07 Rue d'Elbeuf, 80000 Amiens.

1.2 DEFINITION DU PRESENT LOT

Les équipements de cuisines sont regroupés dans le lot, intitulé :

Lot : Équipements de cuisine

L'entreprise peut répondre à l'intégralité du dossier.

Définition du présent lot :

Équipements de cuisine, outre la fourniture, le transport sur le site, la pose et la mise en service des équipements de cuisine neufs à implanter, le titulaire du présent lot devra également prévoir ; une formation approfondie des équipements proposés auprès du personnel de cuisine, mais aussi, si le cas se présente, des personnes chargées de la maintenance (suivant le lot, la durée sera comprise en 3 et 10 jours).

De plus, il devra la dépose, le nettoyage, la remise en état puis la pose et la mise en service des équipements de cuisine existants et récupérés si nécessaires.

1.3 AVERTISSEMENT PRELIMINAIRE

Les soumissionnaires doivent prendre connaissance de tous les termes du présent descriptif général, les prescriptions techniques particulières ne définissant que les aspects particuliers des fournitures propres à l'installation citée en référence.

De plus, les soumissionnaires sont réputés avoir pris connaissance :

- De l'ensemble des plans « ARCHITECTE » et « TECHNIQUE »,
- De la nature et de l'emplacement des travaux,
- Des conditions générales et locales, concernant plus particulièrement :
  - Les moyens de communications,
  - Le transport et le stockage du matériel avant utilisation,
  - Les disponibilités de main d'œuvre,
  - Les disponibilités en eau, en énergie électrique,
  - De tout autre élément pouvant influer sur la fourniture, l'installation et le prix des travaux, et pour lesquels des informations peuvent être raisonnablement obtenues.

D'une manière générale, l'entrepreneur devra l'ensemble des matériaux, travaux, fournitures et études nécessaires à la bonne réalisation du projet, sans qu'elle puisse se prévaloir d'une quelconque erreur ou omission dans le présent descriptif (même si ceux-ci ne sont pas précisément décrits) ou sur les documents graphiques.

Cela implique en particulier (sans que, pour autant, cette liste soit limitative) les travaux suivants :

- Le démontage, le transport, la remise en état, la mise en conformité, le rangement temporaire dans un local prévu à cet effet et la réinstallation du matériel susceptible d'être récupéré,
- La livraison, la fourniture et l'installation des équipements de cuisine,
- Les raccordements EC, EF, Vidanges, GAZ (si nécessaire) et Electricité depuis les attentes laissées au droit ou à proximité de chaque appareil par les entreprises spécialisées.
- Les installations de chantier qui lui sont nécessaires,
- L'amenée et le repli du matériel de chantier,

- Le respect et la non-dégradation des locaux mis à sa disposition,
- Les finitions inox à apporter à l'ensemble de la cuisine : ajustage et raccordements lisses sans saillies ni recoins entre les éléments, cornières inox sur tous les angles saillants…

Enfin, les réponses des soumissionnaires doivent impérativement comporter les éléments complets d'appréciation de la qualité des équipements proposés, à savoir :

- Marque,
- Référence complète avec options,
- Documentation.

Ces informations devront clairement apparaître dans la Décomposition du Prix Global et Forfaitaire fourni *sous format informatique, sur demande*, et dans le présent document.

Les marques et les matériels fournis devront être clairement identifiés sur le marché européen de la Grande Cuisine. Le cas échéant, il sera éventuellement demandé aux soumissionnaires de fournir des références précises et d'organiser des visites sur un site existant possédant des références similaires au présent projet.

D'autre part, il est vivement conseillé d'éviter de proposer plusieurs marques pour une même famille d'équipements.

1.4 DOCUMENTS

1.4.1 PRESENTATION DES OFFRES

La DPGF devra être obligatoirement complétée au minimum sur le fichier informatique Excel fourni dans le dossier.

La présentation des offres devra tenir compte de l'ordre numérique de la nomenclature du matériel, tant sur le plan descriptif que le plan estimatif.

Les offres devront être rédigées en dématérialisé et comprendront :

- Un Acte d'Engagement dument rempli
- Un devis descriptif précisant le programme du Marché et attirant l'attention sur les avantages du matériel proposé.
- Toutes documentations commerciales, photos, plans et descriptif technique avec *repérage correspondant pour chaque équipement.*
- Un devis quantitatif estimatif (sur support papier et, éventuellement, support informatique) *suivant le modèle* joint au présent cahier. Ce devis devra être paraphé et signé avec cachet de l'entreprise.
- Fournir pour chacun des équipements proposés *une fiche technique associée* spécifiant les accessoires et options en adéquation avec marque et références du DPGF.
- Un tableau récapitulatif des puissances énergétiques ne dépassant pas les puissances indiquées au bilan des fluides annexé.

Enfin, *toutes les pièces constitutives du présent cahier* devront être paraphées et signées avec le cachet de l'entreprise.

1.4.2 DEVIS QUANTITATIF ESTIMATIF

Il devra obligatoirement être présenté selon le Cadre de Décomposition du Prix Global et Forfaitaire inclus au présent cahier.

Ce DPGF est fourni sur support informatique, il devra être *dûment complété en format .xls conformément au document transmis.*

Spécifier toutes marques et références y compris les accessoires et options associé à un équipement.

La non-conformité du format fourni de la DPGF étant éliminatoire.

1.4.3 PRIX ET CONTENU DU PRIX

Il devra être clairement mentionné ce qui est compris dans l'offre de prix

1.4.4 FICHES TECHNIQUES

L'ensemble des fiches techniques des matériels mentionnés au présent lot devra obligatoirement être présenté. La fiche technico-commerciale devra obligatoirement correspondre à la marque et référence proposées au présent marché.

Présentation des fiches avec une arborescence reprenant les repères du projet, lien rapide ou répartition par locaux.

1.4.5 RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

L'entreprise indiquera les conditions de la garantie aussi bien pour les matériels sous traités que son propre matériel.

Toutes exclusions à la garantie, en matériaux, réduction de temps, etc, devront être signifiées.

En outre, elle détaillera, si besoin, les moyens d'intervention qu'elle envisage pour l'installation présente.

1.4.6 ORDRE DE PRESEANCE DES PIECES ECRITES ET GRAPHIQUES

1. CCTP + bordereau descriptif complémentaire
2. Plans
3. Bilan des fluides

1.4.7 DOCUMENTS A FOURNIR LORS DES TRAVAUX

L'adjudicataire du présent lot devra fournir dans *un délai de 15 jours* après la réception de l'ordre de service, le ou les plans côtés des réservations techniques des équipements qu'il fournit ainsi que le bilan des fluides. Ces plans devront parvenir au Maître d'œuvre qui en assurera la diffusion.

En outre, il devra également établir :

- Les plans d'exécution côtés au 1/50è, 1/20è avec indication des ouvrages nécessaires à la mise en œuvre exécutés par d'autres corps d'état (dimensions, ouvrages maçonnés, surcharges éventuelles, etc.).
- *Les plans de coupe des locaux si demandés lors de la synthèse EXE Architecturale.*
- Toutes autres pièces graphiques nécessaires à la bonne exécution des ouvrages concernant les équipements de cuisine.
- Un document de synthèse reprenant l'ensemble des fiches techniques des équipements prévus dans son lot et validé par la maîtrise d'œuvre.

1.4.8 DOCUMENTS A FOURNIR EN FIN DE TRAVAUX

Les installations terminées et avant la réception, l'entrepreneur devra fournir les documents suivants la quantité mentionnée ci-dessous :

- Les notices d'entretien et cahiers de fonctionnement des appareils
- Les schémas des installations électriques situées dans les coffrets, armoires ou appareils, représentant sous une forme simplifiée et sans équivoque, les divers organes existants et notamment ceux qui sont mentionnées dans les instructions de fonctionnement.
- Les schémas techniques à afficher sous plastique rigide et transparent avec encadrement.
- Les plans sous format informatique .dwg et sous format Autocad 2010
- Les tirages des plans des installations exécutées.
- La liste de l'ensemble des fabricants ou sous-traitants, avec leurs références

Tous ces documents sont à établir en français et seront remis lors de la réception des installations.

1.5 DEEE ET DEA

Equipements électriques et électroniques (DEEE)

Au titre du décret 2014/928 du 19 août 2014 transposant la directive 2012/19/UE du 4 juillet 2012 (Art. L-541-10-2 et articles R 543-172 à 543-206-4 du code de l'environnement) relatif à la gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les producteurs [1] d'équipements électriques et électroniques (EEE) seront tenus de fournir :

Dans le cas d'une adhésion à un éco-organisme :

L'attestation d'adhésion de son éco-organisme et l'attestation de l'Ademe, pour l'année en vigueur.

Dans le cas du choix d'une organisation individuelle attestée :

Une copie des éléments non confidentiels de l'attestation fournie à l'Ademe, des éléments concernant les modalités de traitement et l'attestation de l'Ademe, pour l'année en vigueur.

Suite à la reprise d'un équipement électrique et électronique usagé : le producteur fournira une copie du Bordereau de Suivi des Déchets que lui aura transmis son éco-organisme, ou si le producteur est en organisation individuelle une copie du Bordereau de Suivi des Déchets émis en son nom par son prestataire de traitement.

Déchets d'éléments d'ameublement (DEA)

Au titre du décret N° 2012-22 du 6 janvier 2012 relatif à la gestion des déchets d'éléments d'ameublement (DEA), codifié aux articles R543-240 à R543-256-1 du code de l'environnement, les producteurs[2] d'Eléments d'Ameublement (EA) sont tenus de fournir :

Dans le cas d'une adhésion à un éco-organisme :

L'attestation d'adhésion de son éco-organisme et l'attestation de l'Ademe, pour l'année en vigueur.

Dans le cas du choix d'une organisation individuelle approuvée :

L'arrêté d'approbation des pouvoirs publics et l'attestation de l'Ademe, pour l'année en vigueur.

Suite à la reprise d'un déchet d'élément d'ameublement (DEA) : le producteur fournira une copie du Bordereau de Suivi des Déchets que lui aura transmis son éco-organisme ou tout autre document assurant la preuve de la prise en charge du DEA dès lors que le DEA n'est pas dangereux, ou si le producteur est en organisation individuelle approuvée, une copie du Bordereau de Suivi des Déchets émis en son nom par son prestataire de traitement ou tout autre document assurant la preuve de la prise en charge du DEA dès lors que le DEA n'est pas dangereux.

Cette liste n'est pas limitative….

1.6 NORMES ET REGLEMENTATIONS

Le projet sera conforme à l'ensemble de la réglementation française et européenne en vigueur au moment de sa réalisation, notamment à l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité applicables aux établissements de restauration, et en particulier :

L'entrepreneur se conformera aux règles de construction du 14 juin 1969 et ses annexes.

[1] Définition du producteur d'EEE : Toute personne physique ou morale établie en France (fabricant, importateur, revendeur sous sa propre marque) qui met, pour la première fois des EEE sur le marché national.
[2] Définition du producteur EA : toute personne qui fabrique, importe, assemble ou introduit pour la première fois sur le marché national à titre professionnel des éléments d'ameublement

Les travaux seront exécutés selon la normalisation française publiée dans le R.E.E.F. et les D.T.U. et plus particulièrement suivant les prescriptions des Services Municipaux et des Compagnies Distributrices des différents fluides.

Les installations seront livrées complètes, testées, en parfait état de fonctionnement et conformes aux réglementations relevant des techniques mises en œuvre pour l'exécution du présent projet, annexes et additifs compris.

1.6.1 REGLEMENTATIONS EN VIGUEUR

Marquage CE

Directive 93/68/CEE et Décision du Conseil 93/465/CEE du 22 juillet 1993, relatives au marquage CE (J.O.CE N°L220 du 31 août 1993).

Basse tension

Directive 73/23/CEE du 19 février 1973 concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Compatibilité électromagnétique

Directive 89/336/CEE de la Commission et modifications 92/31/CEE et 93/68/CEE concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives aux perturbations radioélectriques produites par les appareils électrodomestiques, outils portatifs et appareils similaires.

Machines

Directive 98/37/CEE du 22 juin 1998 concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives aux Machines.

Appareils à gaz

Directive 90/396/CEE du 29 juin 1990 modifiée par la directive 93/68/CEE du 22 juillet 1993 concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives aux appareils à gaz.

Equipements sous pression

Directive 90/488/CEE du 17 septembre 1990 relative aux récipients à pression simple.

Directive 97/23/CE du 29 mai 1997

Hygiène alimentaire

Directive 93/43/CEE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires (J.O. CE N°L175 du 19 juillet 1993).

Matériaux au contact des aliments

Directive 82/711/CEE du Conseil du 18 octobre 1982, établissant les règles de base nécessaires à la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Directive 85/572/CEE de la Commission du 19 décembre 1985 concernant les matières plastiques fixant la liste des liquides simulateurs à utiliser pour vérifier la migration des constituants des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Directive 89/109/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Directive 90/128/CEE de la Commission du 23 février 1990 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Directive 92/39/CEE de la Commission du 14 mai 1992 modifiant la directive 90/128/CEE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Directive 93/8/CEE de la Commission du 15 mars 1993, modifiant la directive 82/711/CEE du Conseil établissant les règles de base nécessaires à la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer au contact avec les denrées alimentaires.

Directive 93/9/CEE de la Commission du 15 mars 1993, modifiant la directive 90/128/CEE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer au contact avec les denrées alimentaires.

Directive 95/3/CEE de la Commission du 14 février 1995 portant modification de la directive 90/128/CEE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Directive 96/11/CEE de la Commission du 5 mars 1996 portant modification de la directive 90/128/CEE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Directive 97/48/CE de la commission du 29/07/97 portant 2° modification de la directive 82/711/CEE du conseil établissant les règles de base nécessaires à la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Cette liste n'est pas limitative….

1.6.2 NORMES

Normes diverses dont l'énumération ci-après n'est pas exhaustive :

Seules les éditions principales des normes ont été mentionnées.

Il est nécessaire de se référer également aux amendements correspondants.

a) Généralités :

NF EN 50-106 : 1997	C 73-102	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Règles particulières pour les essais de série concernant les appareils dans le domaine d'application de la norme EN 60335-1 et de la EN 60937.
NF EN 292-1 : 1991	E 09-001-1	Sécurité des machines. Notions fondamentales, principes généraux de conception. Partie 1 : terminologie de base, méthodologie.
NF EN 292-2 : 1991	E 09-001-2	Sécurité des machines. Notions fondamentales, principes généraux de conception. Partie 2 : principes et spécifications techniques.
NF EN 563 : 1994	X 35-111	Sécurité des machines. Températures des surfaces tangibles. Données ergonomiques pour la fixation des températures limites de surfaces chaudes.
NF EN 1672-2 : 1997	U 60-011-2	Machines pour les produits alimentaires. Notions fondamentales. Partie 2 : prescriptions relatives à l'hygiène.
NF EN 60-204-1 : 1998	C 79-130	Sécurité des machines. Équipement des machines. Première partie : Règles générales.
NF EN 60-529 : 1993	C 20-010	Degrés de protection procurés par des enveloppes (code IP).

NF EN 60335-1 : 1995	C 73-800	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Première partie : Prescriptions générales.
NF EN 60335-2-14	C 73-814	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Partie 2 : règles particulières pour les machines de cuisine.
NF EN 60335-2-64 : 1994	C 73-864	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les machines de cuisine électrique à usage collectif.
NF EN 60 704-1 : 1995	S 31-090	Code d'essai pour la détermination du bruit aérien émis par les appareils électrodomestiques et analogues. Première partie : règles générales.
NF X 35-104 : 1983		Postures et dimensions pour l'homme au travail sur machines et appareils.
NF X 35-105 : 1981		Commandes. Organes de service. Éléments de choix, caractéristiques, dimensions, emplacements, efforts.
NF X 35 107 : 1985		Dimensions des accès aux machines et installations.
NF X 35-109 : 1989		Ergonomie. Limites acceptables de port manuel de charges par une personne.
NF X 60-200 : 1985		Documents techniques à remettre aux utilisateurs de biens durables à usage industriel et professionnel. Nomenclature et principes généraux de rédaction et de présentation.
NF D 32-725		Réglementation concernant les matériels d'occasion obligeant le marquage CE (arrêté du 17 septembre 1981) pour une réutilisation. Tous les matériels antérieurs à 1981 ne peuvent être réemployés. Pour tous les matériels postérieurs à 1981, obligation de fournir un certificat de conformité.
XP U 60-010 : 1998	U 60-010	Matériels agro-alimentaires. Principes de conception pour assurer l'aptitude au nettoyage des machines et équipements utilisés dans l'artisanat, le commerce alimentaire de détail et la restauration collective.
Pr EN 1717 – Partie 1		Protection contre la pollution de l'eau potable dans les réseaux intérieurs et exigences générales

		des dispositifs de protection pour prévenir des pollutions par retour.

b) Batteurs mélangeurs :

NF EN 50-106 : 1997	C 73-102	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Règles particulières pour les essais de série concernant les appareils dans le domaine d'application de la norme EN 60335-1 et de la EN 60937.
NF EN 60-204-1 : 1998	C 79-130	Sécurité des machines. Équipement des machines. Première partie : Règles générales.
NF EN 292-1 : 1991	E 09-001-1	Sécurité des machines. Notions fondamentales, principes généraux de conception. Partie 1 : terminologie de base, méthodologie.
NF EN 292-2 : 1991	E 09-001-2	Sécurité des machines. Notions fondamentales, principes généraux de conception. Partie 2 : principes et spécifications techniques.
NF U 61 050 : 1985		Matériels agro-alimentaires. Mélangeurs-malaxeurs à cuve verticale fixe en fonctionnement. Prévention intégrée.
NF X 35-104 : 1983		Postures et dimensions pour l'homme au travail sur machines et appareils.
NF X 35-107 : 1985		Dimensions des accès aux machines et installations.

c) Matériels de cuisson : Fours, sauteuses, friteuse, plaques à griller, marmites :

NF EN 60335-2-36 : 1995	C 73-836	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les cuisinières, les fours, les tables de cuisson et les foyers de cuisson électriques destinés à usage collectif.
NF EN 60-335-2-37 :1995	C79-551	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les friteuses destinées à usage collectif.
NF EN 60-335-2-38 :1995		Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les plaques à griller à usage collectif.

NF EN 60-335-2-39 : 1995	C 73-839	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Partie 2 : règles particulières pour les sauteuses électriques destinées à usage collectif.
NF EN 60-235-2-42 : 1995	C 73-842	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Partie 2 : règles particulières pour les fours électriques à convection forcée, les cuiseurs vapeurs électriques et les fours combinés vapeur-convection électriques destinés à usage collectif.
NF EN 60-235-2-47		Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les marmites destinées à usage collectif
NF EN 60-335-2-48		Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les grills et grille-pains destinés à usage collectif
NF EN 60-335-2-49 : 1993	C 73-849	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les armoires chauffantes électriques destinées à usage collectif.
NF EN 60-335-2-50		Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les bains-marie destinés à usage collectif.

d) Lave-vaisselle :

NF EN 60-235-2-58 : 1993	C 73-858	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les lave-vaisselles.
NF C 79-520 : 1980	C 79-520	Appareils électriques de grandes cuisines. Machines à laver la vaisselle à usage des collectivités. Règles de sécurité.

e) Matériels frigorifiques :

NF D 74-201: 1990		Meubles frigorifiques. Meubles de conservation au froid positif ou négatif pour plats cuisinés à l'avance.
NF EN 60 335-2-24 : 1995	C 73-857	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues.

		Deuxième partie : règles particulières pour les réfrigérateurs, les congélateurs et les fabriques de glace.
Pr EN 60335-2-89 : 1999	C 73-889	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les armoires réfrigérées commerciales avec ou sans compresseur incorporés.
NF EN 378-1 à 4 : 2000		Exigences de sécurité et d'environnement
2037/2000		Interdiction d'utilisation des CFC

f) *Coupe légumes :*

NF EN 1678 : 1998	U 64-051	Machines pour les produits alimentaires. Coupe légumes. Prescriptions relatives : la sécurité et l'hygiène.

2 MODE D'EXECUTION

2.1 MISE EN OEUVRE

L'Adjudicataire du présent lot devra la mise en place de ses équipements selon les dispositions prévues dans les plans contractuels (plans exécution des ouvrages dûment approuvés par le Maître d'Œuvre). Il doit s'assurer que l'état du chantier et son accès permettent de procéder dans des conditions normales à la bonne exécution de la mise en œuvre de ses fournitures. A ce titre il doit s'assurer que les emplacements réservés à ses ouvrages sont conformes aux dispositions portées dans son marché et aux dispositions de ses plans acceptés. Pour ce faire l'adjudicataire doit vérifier, au fur et à mesure de l'avancement des ouvrages dus par les autres corps d'état, du respect de ses plans d'exécution et ceci spécialement lors du tracé des cloisonnements, avant exécution de la chape et du carrelage, des passages des réseaux… Si besoin est, et selon les contraintes de chantier, il adapte (sans plus-value) ses équipements afin que l'implantation de ses plans d'exécution validés par le Maître d'œuvre soit respectée.

Il devra également faire son affaire des moyens de manutention, de levage, ainsi que des échafaudages et engins qui sont nécessaires à la réalisation de ses ouvrages.

Il veillera à ce qu'au cours de la réalisation de ses ouvrages, aucun dommage ne soit causé aux ouvrages exécutés, avant son entrée sur le chantier, par les autres corps d'état.

Tout dégât perpétré par lui, lui sera imputé après remise en conformité par le corps d'état concerné.

2.2 VALIDATION DES EQUIPEMENTS

L'adjudicataire du présent lot fournira au Maître d'œuvre une fiche technique détaillée de chaque équipement.

Les équipements seront réputés conformes après visa du Maître d'œuvre.

Les équipements ou mobiliers sur mesure feront obligatoirement l'objet de plans de détails précis avec cotes.

Tout équipement n'ayant pas fait l'objet de la présente procédure sera systématiquement refusé lors de la réception.

Le fournisseur est tenu de fournir les échantillons demandés par le maitre d'ouvrage ou le maitre d'œuvre.

2.3 TRAVAUX ET PRESTATIONS PREVUS

Ces travaux et prestations diverses à la charge du titulaire du présent chapitre comprennent les calculs, les dessins d'exécution, les fournitures, le transport, la mise en œuvre de tous les matériaux et la pose de tous les matériels et appareils jusqu'à leur mise en service.

Ces travaux et prestations comprendront notamment :

- Les plans d'exécution et de réservation,
- La fixation au sol ou aux murs de tous les appareils y compris les matériels relatifs au stockage,
- Les installations frigorifiques chambres froides et des meubles réfrigérés (si groupe à distance demandé),
- Les liaisons frigorifiques des condenseurs aux évaporateurs avec toutes les protections mécaniques nécessaires (si groupe à distance demandé),
- le percement des cloisons légères (plaques de plâtre, cloisons isothermes…).
- Les canalisations de raccordement en eau froide et en eau chaude des appareils depuis les attentes du plombier,
- Les canalisations et organes d'évacuation compris entre appareils et attentes du plombier,

- Les raccordements électriques des équipements depuis les attentes de l'électricien,
- Les scellements et ragréages de finition nécessaires,
- L'enlèvement des gravats et déchets éventuels jusqu'à la benne,
- Le nettoyage soigné des appareils,
- Les installations du présent lot (réalisées dans des locaux finis),
- Une fois les cloisonnements et revêtements de surface tels que carrelages et peintures exécutés par les titulaires des lots concernés seront achevés, toute détérioration sera à la charge du présent lot.

2.4 TRAVAUX NON PREVUS

Les travaux et prestations, n'étant pas à la charge du titulaire du présent chapitre seront essentiellement :

- Tous travaux de cloisonnement (y compris panneaux isothermes), carrelage et peintures,
- L'étanchéité des sols,
- Les travaux de plomberie hormis le raccordement au droit des attentes demandées par le présent lot.
- L'extraction mécanique et les principaux réseaux de gaines y compris les capteurs de hotte,
- L'éclairage électrique ambiant des locaux y compris les Chambres Froides,
- L'alimentation électrique des appareils, hormis leurs raccordements au droit des attentes demandées par le présent chapitre.
- Les percements dans les murs maçonnés, dalles ou les cloisons porteuses.
- Les percements en toiture, y compris la reprise d'étanchéité.

2.5 REUNION DE CHANTIER

L'entrepreneur titulaire du présent lot sera tenu d'être présent (ou de se faire représenter) à toutes les réunions de chantier auxquelles le Maître d'œuvre ou le Maître d'Ouvrage l'aura convoqué.

En cas d'absence non motivée, ou de retard injustifié, exagéré ou répété, l'entreprise sera l'objet d'une amende selon les prescriptions du C.C.A.P.

2.6 LIAISONS AVEC LES AUTRES CORPS D'ETAT

L'Adjudicataire du présent lot devra :

- Se mettre en rapport avec les autres corps d'état concernés par son lot.
- Participer aux réunions de chantiers, de coordinations, de synthèse, chaque fois que la maîtrise d'œuvre le jugera nécessaire.
- Le contrôle des cloisonnements et réservations nécessaires à la bonne installation de ses équipements. Sans remarques écrites de sa part, les cloisonnements et les réservations seront considérés comme conformes et la remise en état sera exécutée à ses frais.
- Consulter ou se procurer, à sa charge, outre les plans Architectes nécessaires, toutes les pièces des dossiers et autres corps d'état les concernant, notamment les devis descriptifs (il ne pourra en aucun cas, ni aucun moment, faire état de ne pas les avoir consultés et de les ignorer).
- Prendre contact avec les adjudicataires des autres lots, afin de convenir avec eux des dispositions communes à adopter et de mettre au point dans le détail tout ce qui concerne la réalisation de leurs ouvrages respectifs.

2.7 CONTROLES-RECEPTION-GARANTIES

2.7.1 CONTRÔLES EN USINE

Le maître d'œuvre se réserve le droit de procéder à toutes les visites que le maître d'ouvrage ou lui-même estimera nécessaire chez le titulaire du lot ou son fournisseur pendant la fabrication du matériel.

La réception en usine n'engagera en rien le maître d'œuvre ou le maître d'ouvrage en ce qui concerne la réception du matériel après son installation.

2.7.2 ESSAIS

Avant la mise en route des installations et la livraison de l'équipement au personnel d'exploitation, les essais seront effectués par l'entreprise qui devra prendre en considération et à ses frais toutes les observations faites par la Commission et devra être présent au cours des vérifications pour procéder aux opérations de démontage et remontage nécessaires.

Ces essais seront sous la seule responsabilité de l'entrepreneur qui doit, dans tous les cas, les frais d'essais, la fourniture de tout le matériel nécessaire aux essais demandés (thermomètre, manomètre, appareils enregistreurs, etc.).

Pour tout le matériel alimenté en électricité, un procès-verbal de mesure d'isolement et de vérification des installations électriques, délivré par le service agrée, devra être fourni au maître d'ouvrage par l'entreprise.

2.7.3 CONTROLES

Les installations seront contrôlées par le maître d'ouvrage et le maître d'œuvre pendant leur exécution et après leur achèvement.

Le but de ces contrôles est de vérifier que les installations sont conformes à celles prévues au présent cahier et que leur exécution ne présente pas de dispositions contraires aux prescriptions particulières du marché énoncées dans les descriptifs, aux normes en vigueur, aux règles de l'art et, éventuellement, au cahier des prescriptions spéciales.

2.7.4 RECEPTION DES RESERVATIONS

Une réception des réservations des autres corps d'états en liens direct avec le présent lot devra être obligatoirement réalisée en présence du maitre d'œuvre. Un procès-verbal sera établi.

2.7.5 PRE-RECEPTION

Avant la mise en service et au jour fixé par le Maître d'œuvre, en présence de l'entrepreneur du lot intéressé ou de son représentant qualifié, il aura procédé à une pré-réception. Les frais des essais demandés par le maître d'œuvre ainsi que la fourniture du matériel et personnel nécessaire seront supportés en totalité par l'entreprise titulaire du présent lot.

Celle-ci aura pour but de vérifier :

- La conformité au présent descriptif, normes et D.T.U. en vigueur des installations.
- La bonne exécution des installations réalisées et la livraison des fournitures.
- Seront notamment vérifiés lors de cette pré-réception :
  - Les quantités, métrés, marques, qualité des matériels et de leur mise en œuvre
  - Les appareils de régulation, de sécurité et d'alarme

Dans un délai de 15 jours à compter de la pré-réception :

- Les fournitures manquantes devront être livrées et mises en place
- Les fournitures défectueuses devront être remplacées
- Les fournitures reconnues en nombre insuffisant devront être complétées.

- Tous les essais et contrôles pourront être différées tant qu'une part quelconque des travaux ou des fournitures ne sera pas acceptée. Les conséquences en découlant seront à la charge du présent lot.

2.7.6 MISE EN SERVICE

La première mise en service normale sera effectuée par l'entrepreneur titulaire du ou des lots intéressés, sous sa responsabilité et en présence du personnel d'exploitation.

Elle sera effectuée pendant la marche à blanc.

Lors de la mise en service, l'entrepreneur communiquera au personnel concerné toutes les informations utiles et nécessaires concernant le fonctionnement et l'entretien des appareils et installations.

2.7.7 PERIODES DE GARANTIE

Conventionnellement, durant la période de garantie de parfait achèvement d'un an, l'entrepreneur devra intervenir dans les 24 heures à compter de la réception de la demande ou autorise le personnel préformé du mainteneur à intervenir.

Le constat de fin de période de garantie ne pourra être prononcé que DEUX ANS (2 ans) après la réception si le fonctionnement n'a donné lieu dans l'intervalle, à aucune observation à laquelle l'entrepreneur n'aurait pu remédier immédiatement.

Dans ce cas, la période de garantie sera augmentée du nombre de jours qui auront été nécessaire à la remise en parfait état de fonctionnement.

Au-delà de la période de garantie, l'entreprise devra avoir fourni, avec son offre, une proposition de contrat sur les bases de la garantie.

2.8 NETTOYAGE DES LIEUX

Le titulaire du présent lot devra impérativement évacuer tous emballages et caisses ayant servis à leurs approvisionnements, ainsi que les gravats, causés par le scellement des appareils.

Les protections des appareils (bâches, feuilles plastiques, films de protection des inox, etc.…) seront aussi évacuées pour la réception.

Par évacuation, il faut entendre : le ramassage, la sortie et l'enlèvement à la décharge, sans pouvoir prétendre à aucune indemnité.

Ces opérations seront suivies d'un lessivage des sols et des murs carrelés souillés et d'un lustrage des appareils.

L'utilisation de produits lessiviels à base d'acide est formellement interdite

Le titulaire du présent lot sera tenu responsable de toutes dégradations apportées sur les inox.

3 SPECIFICATIONS TECHNIQUES GENERALES

3.1 PLOMBERIE EAU CHAUDE – EAU FROIDE

Les conditions d'exécution seront conformes aux normes éditées par l'AFNOR. Pour les canalisations d'eau, les calculs des débits et des diamètres appropriés pour les canalisations d'eau seront conformes aux spécifications des normes NF X 08 100.

Les canalisations seront repérées à l'aide de bagues suivant les couleurs conventionnelles précisées par les Normes en vigueur.

Pour chaque appareil nécessitant une pression d'eau contrôlée, le détendeur est dû par le titulaire du chapitre qui fournit l'appareil concerné.

3.1.1 CANALISATIONS

a) Nature des tuyauteries :

Les tuyauteries d'eau froide et d'eau chaude seront exécutées en tube acier galvanisé et assemblées par raccords fonte malléable galvanisé, ou en tube cuivre. Des raccords démontables seront judicieusement placés afin de permettre tous démontages ou modifications ultérieurs éventuels.

b) Calorifugeage :

Les tuyauteries d'eau froide exposées aux risques de condensation seront calorifugées et protégées par une gaine en matière plastique. Ce calorifugeage sera principalement prévu sur les canalisations empruntant les faux plafonds, les coffres, les gaines, etc.

3.1.2 ROBINETTERIE

c) Robinetterie d'arrêt

En règle générale :

- Les robinets de purge sont prévus :
  - En parcours des réseaux généraux,
  - Au pied des colonnes montantes.
- Les robinets d'arrêt sans purge seront prévus :
  - Sur l'alimentation de chaque robinet de puisage,
  - À chaque piquage sur colonne montante,
  - Aux emplacements indiqués sur les plans du présent lot.

NOTA :

Les robinets d'arrêt sans purge seront toujours placés au même étage que le ou les appareils desservis.

d) Robinetterie de puisage :

La robinetterie de puisage sera avec tête de type ***« ¼ de tour »***, série lourde à grande chambre de mélange, *type grande cuisine ou similaire*.

Le diamètre des robinets ou batteries mélangeuses alimentant les différents appareils seront appropriés aux capacités desservies, soit :

- 15/21 jusqu'à 150 litres de capacité
- 20/27 au-delà

3.1.3 FIXATIONS

e) Robinetterie :

Lors de la fixation d'une robinetterie sur une partie plane d'un appareil, ce dernier recevra un renforcement par platine soudée.

f) *Canalisations :*

Dans tous les cas, les circuits de distribution, soit dans les appareils, soit muraux, seront maintenus tous les mètres à l'aide de fixations traitées contre la corrosion.

3.1.4 TRAITEMENT DE L'EAU

Voir annexes bilans des fluides

3.1.5 ECOULEMENT - VIDANGE

La fourniture de cuvette de caniveau à grille ou de siphon de sol (inox) est due par le titulaire du lot équipement de cuisine (dimensions et nombre suivant plan).

Leur installation est due par les titulaires des lots étanchéité et carrelage.

3.2 ELECTRICITE

Les présentes règles ont pour l'objet de définir les conditions dans lesquelles les installations auxquelles elles sont applicables doivent être établies et maintenues.

Les installations assureront à tout moment la sécurité des personnes, la conservation des choses, ainsi que toutes les protections nécessaires pour éviter de provoquer des troubles dans le fonctionnement général du réseau.

Ci-après sont énoncées les principales règles du Cahier de Normalisation française C.15.100.

Cette liste n'est pas limitative.

3.2.1 CONDITIONS D'INSTALLATION

Les conditions d'installation devront tenir compte des influences extérieures et des caractéristiques des matériels installés (tableau I de la NF C.15201 et tableau 51A, chapitre 32 et section 522 de la NF C 15.100) notamment :

- Température ambiante : AA 4 (-5 + 40°C)
- Chambre froide négative : AA 2 (-40 + 5°C)
- Eau : de 0,00 à 1,10 m du sol : AD 5 jets d'eau
  - de 1,10 à 2,00 m du sol : AD 4 projections d'eau
  - au-dessus de 2,00 m du sol : AD 3 aspersions d'eau
- Corps solides : AE 2 petits objets
- Corrosion : AF 3 intermittente ou accidentelle
- Chocs : - de 0,00 à 2,00 m du sol : AG 2 moyens
  - au-dessus de 2,00 m du sol : AG 1 faible
- Compétences des personnes : BA 1 ordinaire
- Résistances du corps : BB 3 faible
- Contact avec la terre : BC 3 fréquents
- Évacuation des personnes : BD 1 normale
- Matières traitées : BE 4 risques de contamination

3.2.2 PROTECTION CONTRE LE FEU ET DANGER D'INCENDIE :

Les équipements devront correspondre à la classification relative aux locaux comportant des risques d'incendie. Les équipements seront donc de type non-propagateurs de la flamme : En cas d'incendie, ils peuvent être détruits mais ne sont pas susceptibles de propager le feu

au-delà de la zone de combustion. Concernant les locaux situés dans la zone dite « recevant du public », les équipements seront du type résistant au feu, afin d'assurer leur service en cas d'incendie pendant un certain temps. Une attention particulière est attirée sur la réalisation des connexions qui ne doivent pas se desserrer ni être la source d'échauffement exagéré.

Les matériels devront répondre aux degrés de protection minimum suivants :

- Matériel situé de 0,00 à 1,10 m du sol : IP 67
- Matériel situé de 1,10 à 2,00 m du sol : IP 67
- Matériel situé au-dessus de 2,00 du sol : IP 65

Les canalisations à mettre en œuvre seront les suivantes :

- Câble R 12 N, R 2 V, H 07 RNF

Les conduits à mettre en œuvre seront les suivants :

- ICO, IRO, ICD, ICT en montage étanche

NOTA :

Les canalisations préfabriquées sont admises si elles sont situées à au moins 2,00 au-dessus du sol et si elles présentent au moins le degré de protection IP 231.

3.2.3 LA COMMANDE ET LA PROTECTION DES APPAREILS DE CUISSON

La commande et la protection des appareils de cuisson seront réalisées :

g) Dans l'armoire générale cuisine (lot électricité) :

Les protections seront choisies en fonction des équipements à protéger.

Les commandes seront réalisées en 24 volts à partir d'un transformateur de télécommande, chaque commande sera amenée auprès de l'équipement avec l'alimentation puissance (sauf si intégrées à l'équipement).

Les alimentations « puissance » et « télécommande » sont à la charge de l'entrepreneur du lot « ELECTRICITE ».

h) Sur les appareils de cuisson :

Les protections et les commandes des appareils de cuisson seront incorporées au matériel.

Les commandes seront réalisées en 24 volts à partir d'un transformateur de sécurité installé dans l'appareil de cuisson.

Seules les alimentations « puissance » sont à la charge de l'entrepreneur du lot « ELECTRICITE ».

3.2.4 INSTALLATION

Voisinage de canalisations électriques avec d'autres canalisations :

Dans les cas de voisinage de canalisations électriques avec d'autres canalisations, électriques ou non, les canalisations devront être disposées de façon à ménager une distance d'au moins 30 mm entre les surfaces extérieures.

Les canalisations électriques placées parallèlement à des canalisations pouvant donner lieu à des condensations telles que les canalisations de vapeur d'eau, écoulement, etc.., ne devront pas être posées au-dessous de celles –ci.

Les canalisations électriques, à l'exception des circuits d'éclairage des points de cuisson, doivent se trouver au moins à 0,50 m des conduits d'évacuation ou autres dispositifs de captation d'air vicié, de buées et de vapeur grasse.

NOTA :

Les prises de courant sont interdites à moins de 1,10 m de hauteur au-dessus du sol.

3.2.5 APPAREILLAGE

Le présent chapitre précise les conditions d'installation de l'appareillage électrique et notamment :

- Des appareils de coupure et de commande,
- Des appareils de protection des circuits,
- Des appareils de connexion,
- Des prises de courant,
- Des appareils en tableaux et coffret de manœuvre,
- Les appareils devront être choisis conformément aux Normes et aux conditions d'installation.

3.2.6 EMPLACEMENT DES APPAREILS DE CUISSON

Les appareils seront placés de façon à permettre la vérification de leur fonctionnement et de procéder à leur entretien et, s'il y a lieu, de permettre la vérification des connexions et des conducteurs sans endommager leurs canalisations. Les appareils devront être fixés rigidement de façon que les connexions de canalisation avec les appareils ne soient pas soumises à aucun effort de traction ou de torsion qui viendraient s'ajouter aux contraintes résultant de l'usage normal des appareils.

3.2.7 PROTECTION DES CANALISATIONS A LEUR ENTREE DANS LES APPAREILS

Dans tous les cas où les présentes règles prescrivant la protection contre les contraintes mécaniques des canalisations s'appliquent, cette protection devra être assurée jusqu'à et y compris leur pénétration dans les appareils.

NOTA :

Une attention toute particulière sera portée sur les presse-étoupe à écrasement, destinés à assurer l'étanchéité parfaite des appareils.

3.2.8 DISPOSITIFS DE COUPURE ET DE COMMANDE

Chaque appareil fonctionnant à l'électricité comprendra un dispositif de coupure et de commande de l'appareil.

Ce dispositif n'exclut pas l'appareillage de protection situé en bout de ligne, dans l'armoire générale.

Ce dispositif sera de préférence de type étanche, télémécanique et de construction européenne (Norme NF)

3.2.9 DISPOSITIF DE PROTECTION

Chaque appareil comportant au minimum un moteur sera muni d'une protection du ou des moteurs par relais de protection thermique et déclenchement différentiel sur coupure de phase.

Ce dispositif pourra être incorporé à l'appareil à protéger, ou être placé dans une armoire étanche située à proximité.

3.2.10 APPAREIL DECONNECTE OU DEPLACE OCCASIONNELLEMENT

Pour assurer la liaison entre la canalisation fixe et la canalisation mobile de l'appareil, sous réserve que les connexions ne soient pas soumises à des efforts de traction, les boites utilisées seront de type étanche IP255 minimum.

3.2.11 APPAREIL DECONNECTE OU DEPLACE FREQUEMMENT (MOBILE)

La connexion sera assurée par une prise de courant

3.2.12 PRISE DE COURANT

Les prises de courant nécessaires au matériel dit « mobile » seront du type étanche IP 67 minimum, tension et intensité en fonction de l'équipement. Dans tous les cas, les socles comporteront une prise de terre.

3.2.13 TABLEAUX, COFFRETS, PUPITRES

Le matériel correspondra aux degrés de protection minimum suivants :

- Tableaux, pupitres dans la cuisine : degré IP 67
- Coffret fixé au mur 0,00 à 1,10 m du sol : degré IP 67
- Coffret fixé au mur 1,10 à 2,00 m du sol : degré IP 65

Ce matériel devra être disposé de façon à permettre facilement et sans danger leur manœuvre, leur visite et leur entretien, et de vérifier dans les mêmes conditions le bon état et la disposition de leurs connexions et leur serrage éventuellement.

Les conducteurs devront présenter entre eux et par rapport aux objets avoisinants, les isolements et les espacements suffisants afin d'éviter tout danger.

3.2.14 RESISTANCES, THERMOPLONGEURS, BORNES DE RACCORDEMENT – PLAQUES

Ce poste concerne principalement les différentes techniques mises en œuvre dans la conception du matériel chauffant. Les références de conception sont imposées par la Norme française C79.600, rectifiée et complétée par la NFC 79.651.

Il est à noter que tous les appareils à moteur comporteront une protection par disjoncteur incorporé (essoreuse, éplucheuse, batteur, etc.)

3.2.15 PROTECTION DES PERSONNES

La protection des personnes contre les dangers présentés par les installations électriques revêt deux aspects :

- La protection contre les contacts directs
- La protection contre les contacts indirects

Les mesures de protection contre les contacts directs sont essentiellement des mesures préventives consistant à mettre hors de portée des personnes, les parties actives des équipements.

Toutes les parties actives des équipements électriques devront comporter une protection contre les contacts directs (NF C 15.100).

3.2.16 PROTECTION CONTRE LES CONTACTS INDIRECTS

Il y a lieu de prendre des mesures de protection contre les contacts indirects lorsque des personnes sont susceptibles d'entrer en contact simultanément avec une masse et un objet conducteur entre lesquels peut apparaître une différence de potentiel dangereuse.

Mesures de protection contre les contacts indirects :

- Séparation de sécurité des circuits,
- Emploi de matériel de classe II,
- Inaccessibilité des masses et des éléments conducteurs,
- Isolation des éléments conducteurs suppression des liaisons des éléments conducteur avec la terre,
- Emploi de dispositif de coupure automatique différentiel,
- Mise au neutre des masses et emploi d'un dispositif de coupure automatique,
- Emploi d'une très basse tension de sécurité.

Si les circuits de commande sont alimentés en TBT, un des pôles du circuit secondaire est relié à la terre. Le pôle non relié à la terre est protégé contre les surintensités. Lorsque les circuits de commande sont alimentés sous la tension de fonctionnement, les axes des boutons de commande doivent être séparés des parties accessibles par une double isolation ou une isolation accessible. Le dispositif de sectionnement de chaque circuit terminal devra également sectionner les conducteurs du circuit de commande. Les circuits de commande des appareils mécaniques devront être alimentés par l'intermédiaire de transformateurs à 2 enroulements (Schéma TN.B).

4 GENERALITES DES EQUIPEMENTS DE CUISINE

4.1.1 ACIER INOXYDABLE

Pour tout le matériel objet du présent lot, il ne sera utilisé que de l'acier inoxydable 18-10 ou AISI 304 (L). Sauf si spécificités contraires aux chapitres suivants.

4.1.2 FONTE

Le matériau sera de la fonte de deuxième fusion, grise ou blanche suivant les cas, exempte rigoureusement de criques, boursouflures, gerçures, etc.

4.1.3 MATERIEL MECANIQUE FIXE

Les appareils seront prévus sur pieds ou socles formant corps avec la machine et permettant une éventuelle fixation.

Les pieds ou socles seront munis de tampons caoutchouc, formant silentbloc, et d'un dispositif de réglage en hauteur afin d'augmenter la stabilité.

4.1.4 MATERIEL DE LAVERIE

Les branchements aux divers fluides devront être réalisés à l'intérieur des appareils et accessibles par carters démontables.

Les piétements seront tubulaires en inox 18/10 ou AISI 304 : il sera prévu à la base de chaque pied, un système de réglage de niveau par vérin à vis, en acier inoxydable. Sous les pieds de la machine à laver, des tampons en caoutchouc seront prévus.

En vue de faciliter le passage des canalisations diverses devant desservir l'installation, le matériel adossé devra être conçu de façon à laisser un espace libre de 12 cm environ entre le piétement d'une part, les cloisons et les murs d'autre part.

4.1.5 POUR TOUS LES MATERIELS

D'une façon générale, le degré de polissage demandé sera considéré comme obtenu seulement lorsque la continuation, du travail de polissage n'apportera plus de changement perceptible à l'état de surface du métal.

Tous les éléments ayant leur présentation définitive faite en usine (partie polie notamment) seront livrés sous cadre en bois quel que soit leur importance et seront protégés par une peinture film facilement nettoyable.

4.1.6 PEINTURE ET PROTECTION

Toutes les parties de matériel susceptibles de se détériorer par oxydation, les matériaux non inoxydables et non émaillés, seront brossés et recevront deux couches de peinture laquée sur antirouille résistant à la chaleur. Il pourra être procédé au démontage des appareils pour vérifier la bonne exécution des peintures.

NOTA :

Il sera utilisé une peinture de qualité « alimentaire » sur toutes les surfaces visibles ou en contact avec les denrées et les préparations.

4.1.7 ISOLATION THERMIQUE

L'isolation thermique devra être assurée par un matériau imputrescible et hydrofuge tel que la laine de roche ou la laine de verre à partir de panneaux semi-rigides en coquille exclusivement.

La laine en vrac, quel que soit le mode de pose, est proscrite.

Si le panneau isolant n'est pas utilisé entre deux parois, la face libre sera protégée par un grillage rigide en métal inoxydable déployé fixé par visserie.

4.1.8 CARCASSES

Tout appareil dit ci-après « construit entièrement en acier inoxydable » ne devra comporter aucune partie en métal ferreux ou en alliage léger.

Les appareils pour lesquels cette indication n'est pas donnée pourront comporter une ossature ou des renforts intérieurs en métaux ferreux à condition :

- Qu'ils soient efficacement protégés contre l'oxydation par métallisation,
- Qu'ils ne soient pas apparents et ne puissent pas recevoir de projections de liquides ou d'aliments pendant l'utilisation des appareils de lavage des sols et du matériel au jet.

4.1.9 HABILLAGE

Les habillages extérieurs de matériel (fours, friteuses, etc) seront en acier inoxydable d'une épaisseur suffisante pour obtenir une bonne rigidité et soigneusement raidis par des renforts intérieurs (minimum 12/10 éme de mm).

4.1.10 VISSERIE - BOULONNERIE

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.

4.1.11 ARRETTES ET COINS

Les arêtes extérieures de tout matériel (table de travail, dessus de plonge, comptoirs de distribution, etc) devront être à angles arrondies, parfaitement arasés et non tranchants, évitant lors du nettoyage ou de la manipulation de blesser le personnel. Les arêtes intérieures des bacs, cuves, etc seront arrondies.

4.1.12 DOSSERETS

Les dosserets seront suffisamment raidis à leurs extrémités latérales et supérieures par un double pliage et comporteront des renforts pour ne pas nécessiter de scellement de soutien. Hauteur minimum : 100 mm

4.1.13 ROBINETTERIE

Les robinetteries seront de type étanche en toute position, et devront sous aucun prétexte comporter de clapet, siège ou joint en caoutchouc naturel. Seuls seront utilisés des élastomères (néoprène, perburan, téflon, etc) neutres vis à vis des gaz de pétrole liquéfiés. Le corps des robinets sera en laiton pour les petits diamètres, et en acier pour les plus importants.

5 SPECIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIERES

5.1 GENERALITES SUR LA CONCEPTION DES EQUIPEMENTS ET LEUR MISE EN OEUVRE

Les matériaux utilisés devront être imputrescibles, non poreux, résistants à l'usure et inertes vis-à-vis des aliments et boissons, comme des détergents et désinfectants. Ils ne devront altérer ni le goût, ni l'odeur, ni la couleur des aliments. Enfin, ils devront être facilement nettoyables.

5.1.1 SURFACES EN CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS

i) Généralités

Toutes les surfaces ainsi que leur raccordement seront lisses. Elles ne devront posséder ni rugosités, ni anfractuosités afin de ne pouvoir abriter des matières organiques, sources fréquentes de contamination microbienne. Elles devront être facilement nettoyables, après enlèvement éventuel des parties amovibles. De plus, elles devront permettre aux liquides de s'écouler facilement vers l'extérieur du matériel.

j) Les angles

- Les raccordements de surfaces formant un angle intérieur, se feront suivant un arrondi d'un rayon minimum de 3,5 mm.
- Lors du raccordement de trois surfaces, l'un des arrondis présentera un rayon minimum de 7 mm, les deux autres arrondis, un rayon minimum de 3,5 mm.
- La continuité de surfaces formant un angle extérieur devra être assurée. Pour cela, le matériau d'apport utilisé devra être de qualité alimentaire.

k) Méthode d'assemblage

Les assemblages seront conçus de manière à réduire au maximum les saillies, les rebords et les recoins. Ils seront réalisés par soudure ou à l'aide de joints.

Les vis, les têtes de vis et les rivets apparents sont proscrits.

Lorsque deux éléments seront assemblés, leurs surfaces en contact direct avec les éléments devront être :

- Soit jointives
- Soit espacés d'une distance d'au moins 30 mm

Lorsque des joints ou des matériaux d'apport sont utilisé, ils doivent être en matériau conforme à la réglementation en vigueur.

5.1.2 SURFACES EN CONTACT INDIRECT AVEC LES ALIMENTS

l) Généralités

Toutes les surfaces ainsi que leur raccordement seront lisses. Elles ne devront posséder ni rugosités, ni anfractuosités afin de ne pouvoir abriter des matières organiques, sources fréquentes de contamination microbienne. Elles devront être facilement nettoyables, après enlèvement éventuel des parties amovibles. De plus, elles devront permettre aux liquides de s'écouler facilement vers l'extérieur du matériel.

m) Méthodes d'assemblage

- Assemblage des différentes parties d'un ensemble

Les surfaces des différentes parties d'un élément devront s'ajuster entre elles de façon à empêcher l'accumulation de matières organiques et la pénétration des insectes et rongeurs.

Pour les assemblages de panneaux verticaux, les panneaux supérieurs devront s'ajustent par-dessus les panneaux inférieurs de telle sorte que les liquides puissent s'écouler totalement vers l'extérieur par gravité.

Les assemblages seront réalisés par soudure ou à l'aide de joint.

- Assemblage de deux ou plusieurs ensembles

Lorsque deux éléments seront assemblés, leurs surfaces devront être :

- Soit jointives
- Soit espacés d'une distance au moins égale à 1/5 de la profondeur de l'élément

Lorsque des joints ou des matériaux d'apport sont utilisé, ils doivent être en matériau conforme à la réglementation en vigueur.

n) Les dessus

Les rebords des dessus de meubles, étagères ou appareils seront :

- Soit repliés et ajustés contre le corps de l'ensemble de manière à empêcher l'accumulation de matières organiques et la pénétration des insectes et rongeurs
- Soit rabattus vers le bas

5.1.3 SURFACES N'ENTRANT PAS EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

o) Généralités

Toutes les surfaces ainsi que leur raccordement seront aussi lisses que possible. Elles ne devront pas posséder d'anfractuosités afin de ne pouvoir accumuler les déchets organiques. Elles devront être facilement nettoyables, après enlèvement éventuel des parties amovibles.

p) Méthodes d'assemblage

- Assemblage des différentes parties d'un ensemble.

Les surfaces des différentes parties d'un élément devront d'ajuster entre elles de façon à empêcher l'accumulation de matières organiques et la pénétration des insectes et rongeurs.

Pour les assemblages de panneaux verticaux, les panneaux supérieurs devront s'ajustent par-dessus les panneaux inférieurs de telle sorte que les liquides puissent s'écouler totalement vers l'extérieur par gravité.

q) Assemblage de deux ou plusieurs ensembles

Lorsque deux éléments seront assemblés, leurs surfaces devront être :

- Soit ajustées,
- Soit espacés d'une distance au moins égale à 1/5 de la profondeur de l'élément.

Tous les équipements qui seront proposés par la société titulaire du présent chapitre devront être conformes avec ces généralités.

6 LEGENDE DES DIFFRENTES FAMILLES D'EQUIPEMENTS

6.1 MATERIELS INCLUS AU MARCHE - NEUFS

Ensemble d'équipements pour lesquels, la fourniture pose et le raccordement sur les réservations des fluides seront à la charge du fournisseur sélectionné par la maitrise d'œuvre.

6.2 EQUIPEMENTS EXISTANTS RECUPERES

Le titulaire du présent lot devra :

Lorsqu'une partie du matériel existant doit être réemployée, chacun des adjudicataires procédera au démontage, au nettoyage, à la révision et à la mise en conformité des matériels récupérés figurant à son lot, soit sur la cuisine existante, soit sur la cuisine provisoire.

Ce matériel existant est sous l'entière responsabilité de l'entreprise adjudicataire du lot auquel il figure, même s'il est stocké sur les lieux de l'installation. Dans le cas où une détérioration de ces matériels surviendrait pendant les travaux, l'entreprise adjudicataire devra la remise en état de celui-ci.

Dans le cas où le maitre d'ouvrage n'aurait pas de lieu de stockage à disposition, le titulaire devra prévoir une zone de stockage provisoire adaptée à sa charge et pour la durée du chantier.

Le titulaire du lot ne pourra pas se prévaloir ensuite d'une incompatibilité de réinstallation des équipements dans la nouvelle configuration.

Dans tous les cas, une visite du site pour établir un devis conforme à réalité est vivement conseillée.

6.3 MATERIELS HORS MARCHE

Tous les matériels mentionnés « hors marché » apparaissent dans la liste mais ne sont pas au marché travaux. Ils pourront être au maitre d'ouvrage, au délégataire ou à une société de restauration etc

Seules les attentes électriques et plomberie seront prévu par le marché travaux

6.4 MATERIELS HORS LOT CUISINE

Tous les matériels mentionnés « hors lot cuisine » apparaissent dans la liste et sont au marché travaux mais ne concerne pas le lot « équipements de cuisine ».

7 DESCRIPTIF SPECIFIQUES DES EQUIPEMENTS CUISINE

Le titulaire du présent lot devra porter une attention toute particulière aux dimensions des matériels afin d'avoir une cohérence d'insertion dans les locaux et devra donc se conformer au plan.

Pour tout le matériel objet du présent lot, il sera principalement utilisé que de l'acier inoxydable 18-10 ou AISI 304 (L). L'inox AISI 441 sera toléré (hors équipements de cuisson, de laverie et électromécanique) s'il est certifié NF Hygiène Alimentaire avec une épaisseur des plans de travail de 15/10ème minimum.

7.1 EQUIPEMENT RAYONNAGE

7.1.1 RAYONNAGE DURALINOX (IR20)

Dimensions selon plans et bordereau descriptif

Structure (échelles et longerons) en Duralinox anodisé, acceptant 3, 4 ou 5 niveaux de stockage, niveaux au pas de 150mm selon bordereau descriptif

Clayettes ajourées en Polymère ou Duralinox et amovibles, agréées NF « Hygiène alimentaire », à fournir pour les 3, 4 ou 5 niveaux de stockage

Profondeur selon bordereau

Hauteur adaptée pour réduire les risques de TMS

Réduction des linéaires de rayonnage pour admission de charge lourde si demandé au bordereau descriptif

Charge admissible de ±200kg minimum par niveau

Montage et démontage de l'ensemble sans outil

Prévoir bac de rétention si demandé au bordereau descriptif

Mobile ou fixe selon le bordereau descriptif :

- Pièтements inox 18/10 ou AISI 304(L) réglables sans marquage de sol
- 4 roulettes en polyamide à chape inox Ø 125 mm pivotantes dont 2 avec freins avec pare-chocs de protection

7.1.2 RAYONNAGE A BATTERIE (LR10)

Dimensions selon plans et bordereau descriptif

Construction tout inox 18/10 ou AISI 304(L)

Montants en tubes de 30 x 30 inox 18/10 ou AISI 304(L) soudés

4 niveaux d'étagères inox 18/10 ou AISI 304(L) barreaudées tubulaires

Barre arrière inox 18/10 ou AISI 304(L) de protection

Hauteur adaptée pour réduire les risques de TMS

Mobile ou fixe selon le bordereau descriptif :

- Pièтements inox 18/10 ou AISI 304(L) réglables sans marquage de sol
- 4 roulettes en polyamide à chape inox Ø 125 mm pivotantes dont 2 avec freins avec pare-chocs de protection

7.2 EQUIPEMENT INOX

7.2.1 TABLE DE TRAVAIL (IT22, IT12, IT22M)

Dimensions selon plans et bordereau descriptif. La hauteur du plan de travail devra se situer à 900 mm ±2 mm.

Fabrication en acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L) d'épaisseur 15/10è. La rigidification du plan de travail sera assurée en sous face par un cadre en acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L) avec panneau stratifié ou mélaminé double face. Mise en œuvre avec étanchéité totale et insonorisation.

Bords tombés 4 faces obligatoirement pleines tôle avec contrepli et bandeau avant rayonné.

Les piétements seront démontables, en tubes ronds inox de diamètre 40mm environ avec vérins réglables. Les piétements arrière et latéraux seront prévus avec dégagement de 80mm pour passage des tuyauteries.

Les tables mobiles seront montées sur 4 roulettes ∅ 125mm, pivotantes, dont 2 à freins (si demandé au bordereau descriptif)

Les tables semi-mobiles seront montées sur 2 roulettes ∅ 125mm, pivotantes, à freins et montées sur le piètement arrière (si demandé au bordereau descriptif)

Traverses et longerons en tubes inox, hauteur libre de 250mm au-dessus du sol (pour les tables fixes, mobiles ou semi mobiles et si demandé au bordereau descriptif)

Les tables suspendues seront dotées de 2 fixations murales se positionnant sous le dosseret avec 2 consoles tubulaires centrées de ∅ 40 mm minimum avec vérins réglables pour l'horizontalité. (si demandé au bordereau descriptif)

Lorsqu'intégré dans un ensemble, les dessus des meubles et comptoirs réfrigérés devront avoir le même profilé que les tables.

Accessoires :

- Tiroir (si demandé au bordereau) :
  - Bâti en acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L) pour recevoir bac perforé gastronome GN1/1 prof. 150 mm polycarbonate à fournir.
  - Ensemble monté sur glissières, avec poignée inox (ABS proscrit) en façade sur toute la longueur, en partie haute.
- Étagère basse (si demandé au bordereau) :
  - Fabrication en acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L) d'épaisseur 15/10^{e} avec bords tombés de 40mm.
  - Étagère démontable manuellement sans outil, reposant sur traverses et longerons.
- Dosseret arrière (si demandé au bordereau) :

Bord relevé arrière formant dosseret, de 100mm de haut avec retour de 20mm rayonné et fermé sur l'arrière.

- Bac (si demandé au bordereau) :
  - Bac de dimensions indiquées dans le bordereau, insonorisé par blacksonnage, avec surverse et crépine auto centrée à fournir obligatoirement.
  - Evacuation du bac selon configuration du plan :
    - Sur attente lot plomberie : 1 siphon en laiton ∅ 40/49 à fournir par le présent lot. Le fond du bac sera penté vers l'évacuation.
    - Caniveau de sol : 1 tube souple biseauté en partie basse afin d'évacuer l'eau directement dans le caniveau. Hauteur entre le caniveau de sol et le tube de 250mm.
  - Le fond du bac sera penté vers l'évacuation.
  - Devant le(s) bac(s), habillage prévoir cache facilement démontable.

Robinetterie et douchette :

- Robinetterie mélangeuse :
  - Sur table (en base) ou murale (selon bordereau descriptif complémentaire)
  - Mélangeur monotrou ou bi-trou (selon bordereau descriptif complémentaire)
  - Les mélangeurs muraux sont obligatoirement bi-trou
  - Ensemble en laiton chromé
  - Réglage par 1/4 tours par manette à boule antichoc
  - Mécanisme de tête de réglage renforcé et hors d'eau
  - Alimentations EC/EF de Ø 15/21 ou ±20/27 selon le cas
  - Col de cygne orientable hauteur :
    - ±165mm pour les bi-trou murale
    - ±195mm pour les monotrou en base
    - ±220mm pour les bi-trou en base
    - ±380mm pour les bi-trou (si mentionné au bordereau descriptif complémentaire)
  - Bec de longueur 200mm ou 300mm (selon bordereau descriptif complémentaire)
  - Brise jet type étoile intégré au bec lisse
  - Fourniture des flexibles de raccordement
  - Fixation par deux tiges inox pour une meilleure tenue de la robinetterie
  - Intégration de clapets anti-retour
  - *Débits des mélangeurs :*
    - *Monotrou : ±45 l/mn à 3 bar*
    - *Bi-trou : ±60 l/mn à 3 bar*
- Douchette :
  - Sur table (en base) ou murale (selon bordereau descriptif complémentaire)
  - Mélangeur monotrou ou bi-trou (selon bordereau descriptif complémentaire)
  - Avec ou sans robinet de puisage (selon bordereau descriptif complémentaire)
  - Les douchettes murales sont obligatoirement bi-trou
  - Réglage par 1/4 tours par manette à boule antichoc
  - Mécanisme de tête de réglage renforcé et hors d'eau
  - Alimentations EC/EF de Ø 15/21 ou ±20/27 selon le cas
  - Douchette à jet réglable
  - Flexible armé de qualité alimentaire de longueur ±1m
  - Blindage PVC sur la partie en torsion
  - Fixation murale de la colonne réglable Ø3/4'' avec accroche du pistolet.
  - Robinet de puisage (si demandé au bordereau descriptif complémentaire) :
    - Bec orientable
    - Bec de longueur 200mm
  - Intégration de clapets anti-retour
  - *Débit de la douchette mono ou bi-trou avec ou sans robinet de puisage :*
    - *Douchette seule : ±9 l/mn à 3 bar*
    - *Robinet de puisage : ±25 l/mn à 3 bar*

  Prévoir plaque inox de renfort de dimensions 400 x 300 mm environ avec angles arrondis pour éviter les blessures lors du nettoyage lors de robinetterie en accroche sur panneaux isothermes.

7.2.2 PLONGE (IL24)

Dimensions selon plans et bordereau descriptif

La hauteur du plan de travail devra se situer à 900 mm ±2 mm

Fabrication en acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L) d'épaisseur 15/10ème

Plan de travail avec bords anti-ruissellement toute face avec dosseret arrière / latéral de 100 mm retour de 20 mm rayonné et fermé sur l'arrière. Si la plonge est calée sur deux pans de murs prévoir sur les dosserets en adéquation accolés au mur.

Bords tombés de 40 mm avec retour de 15 mm sur côté(s) visible(s). Bandeau avant rayonné.

Les piétements seront démontables, en tubes ronds inox 18-10 ou AISI 304(L) de diamètre 45, et/ou avec 4 roulettes ∅ 125mm, pivotantes, dont 2 à freins et chape inox (si demandé au bordereau descriptif).

Les piétements arrière et latéraux seront prévus avec dégagement de 80mm pour passage des tuyauteries.

Les plonges mobiles seront montées sur 4 roulettes ∅ 125mm, pivotantes, dont 2 à freins (si demandé au bordereau descriptif) avec protection d'angles et chape inox

Les plonges semi-mobiles seront montées sur 2 roulettes ∅ 125mm, pivotantes, à freins (si demandé au bordereau descriptif) avec protection d'angles et chape inox

Traverses et longerons en tubes inox, hauteur libre de 250mm au-dessus du sol (pour les tables fixes, mobiles ou semi mobiles et si demandé au bordereau descriptif)

Les plonges suspendues seront dotées de 2 fixations murales se positionnant sous le dosseret avec 2 consoles tubulaires centrées de ∅ 40 mm minimum avec vérins réglables pour l'horizontalité. (Si demandé au bordereau descriptif)

Les meubles plonges seront dotés de 2 portes coulissantes doublées suspendues par rail inox en partie haute avec poignées intégrées et fermeture à clef, 1 étagère inox réglable formant 2 niveaux de rangement et d'un intérieur avec angles arrondis pour nettoyage aisé. (Si demandé au bordereau descriptif)

Jupe d'habillage inox 18-10 ou AISI 304 (L) sur 3 faces.

Egouttoir(s) nervuré(s) ou lisse(s) en pente, droite et/ou gauche selon plan et bordereau descriptif.

Bac(s) dont les dimensions et le nombre sont indiquées dans le bordereau descriptif, insonorisé(s) par blacksonnage, avec surverse et crépine auto-centrées à fournir obligatoirement.

Le fond du(des) bac(s) sera(ont) penté(s) vers l'évacuation.

- Evacuation du bac selon configuration du plan :
  - Sur attente lot plomberie : 1 siphon en laiton ∅ 40/49 à fournir par le présent lot. Le fond du bac sera penté vers l'évacuation.
  - Sur Caniveau de sol : 1 tube souple biseauté en partie basse afin d'évacuer l'eau directement dans le caniveau. Hauteur entre le caniveau de sol et le tube de 250mm.
  - Robinetterie mélangeuse pour table avec bac suivant § GENERALITES DES ROBINETTERIES ET DOUCHETTE POUR TABLE ET PLONGE (si demandé au bordereau)
  - Douchette suivant § GENERALITES DES ROBINETTERIES ET DOUCHETTE POUR TABLE ET PLONGE (si demandé au bordereau)

Prévoir plaque inox 18-10 ou AISI 304(L) de renfort de dimensions 400 x 300 mm environ avec angles arrondis pour éviter les blessures lors du nettoyage lors de robinetterie en accroche sur panneaux isothermes.

7.2.3 TABLE DE DEBOITAGE (IT32)

Dimensions selon plans et bordereau descriptif. La hauteur du plan de travail devra se situer à 900 mm ±2 mm.

Fabrication en acier inoxydable 18/10 d'épaisseur 15/10è. La rigidification du plan de travail sera assurée en sous face par un cadre en acier inoxydable 18-10 avec panneau stratifié ou mélaminé double face. Mise en œuvre avec étanchéité totale et insonorisation.

Bord relevé arrière formant dosseret, de 100mm de haut avec retour de 20mm rayonné et fermé sur l'arrière.

Bords tombés 4 faces obligatoirement pleine tôle avec contrepli et bandeau avant rayonné.

Les piétements seront démontables, en tubes ronds inox de diamètre 45 avec 4 roulettes ∅ 125mm, pivotantes, dont 2 à freins. Les piétements arrière et latéraux seront prévus avec dégagement de 80mm pour passage des tuyauteries.

Les tables mobiles seront montées sur 4 roulettes ∅ 125mm, pivotantes, dont 2 à freins (si demandé au bordereau descriptif)

Les tables semi-mobiles seront montées sur 2 roulettes ∅ 125mm, pivotantes, à freins et montées sur le piètement arrière (si demandé au bordereau descriptif)

Traverses et longerons en tubes inox, hauteur libre de 250mm au-dessus du sol. Habillage inox sur côtés visibles.

Bac de dimensions indiquées dans le bordereau, insonorisé par blacksonnage, avec surverse et crépine auto centrée à fournir obligatoirement.

Evacuation du bac selon configuration du plan :

- Sur attente lot plomberie : 1 siphon en laiton ∅ 40/49 à fournir par le présent lot. Le fond du bac sera penté vers l'évacuation.
- Caniveau de sol : 1 tube souple biseauté en partie basse afin d'évacuer l'eau directement dans le caniveau. Hauteur entre le caniveau de sol et le tube de 250mm.

- Douchette :
  - Sur table (en base) ou murale (selon bordereau descriptif complémentaire)
  - Mélangeur monotrou ou bi-trou (selon bordereau descriptif complémentaire)
  - Avec ou sans robinet de puisage (selon bordereau descriptif complémentaire)
  - Les douchettes murales sont obligatoirement bi-trou
  - Réglage par 1/4 tours par manette à boule antichoc
  - Mécanisme de tête de réglage renforcé et hors d'eau
  - Alimentations EC/EF de ∅ 15/21 ou ±20/27 selon le cas
  - Douchette à jet réglable
  - Flexible armé de qualité alimentaire de longueur ±1m
  - Blindage PVC sur la partie en torsion
  - Fixation murale de la colonne réglable ∅3/4'' avec accroche du pistolet.
  - Robinet de puisage (si demandé au bordereau descriptif complémentaire) :
    - Bec orientable
    - Bec de longueur 200mm
  - Intégration de clapets anti-retour
  - *Débit de la douchette mono ou bi-trou avec ou sans robinet de puisage :*
    - *Douchette seule : ±9 l/mn à 3 bar*
    - *Robinet de puisage : ±25 l/mn à 3 bar*

Prévoir plaque inox de renfort de dimensions 400 x 300 mm environ avec angles arrondis pour éviter les blessures lors du nettoyage lors de robinetterie en accroche sur panneaux isothermes.

7.2.4 DESCRIPTIF DES ROBINETTERIES ET DOUCHETTES POUR TABLE ET PLONGE

Robinetterie mélangeuse

Sur table (en base) ou murale (selon bordereau descriptif complémentaire)

Mélangeur monotrou ou bi-trou (selon bordereau descriptif complémentaire)

Les mélangeurs muraux sont obligatoirement bi-trou

Ensemble en laiton chromé

Réglage par 1/4 tours par manette à boule antichoc

Mécanisme de tête de réglage renforcé et hors d'eau

Alimentations EC/EF de Ø 15/21 ou ±20/27 selon le cas

Col de cygne orientable hauteur :

- ±165mm pour les bi-trou murale
- ±195mm pour les monotrou en base
- ±220mm pour les bi-trou en base
- ±380mm pour les bi-trou (si mentionné au bordereau descriptif complémentaire)

Bec de longueur 200mm ou 300mm (selon bordereau descriptif complémentaire)

Brise jet type étoile intégré au bec lisse

Fourniture des flexibles de raccordement

Fixation par deux tiges inox pour une meilleure tenue de la robinetterie

Intégration de clapets anti-retour

Débits des mélangeurs :

- *Monotrou : ±45 l/mn à 3 bar*
- *Bi-trou : ±60 l/mn à 3 bar*

Douchette

Sur table (en base) ou murale (selon bordereau descriptif complémentaire)

Mélangeur monotrou ou bi-trou (selon bordereau descriptif complémentaire)

Avec ou sans robinet de puisage (selon bordereau descriptif complémentaire)

Les douchettes murales sont obligatoirement bi-trou

Réglage par 1/4 tours par manette à boule antichoc

Mécanisme de tête de réglage renforcé et hors d'eau

Alimentations EC/EF de Ø 15/21 ou ±20/27 selon le cas

Douchette à jet réglable

Flexible armé de qualité alimentaire de longueur ±1m

Blindage PVC sur la partie en torsion

Fixation murale de la colonne réglable Ø3/4'' avec accroche du pistolet.

Robinet de puisage (si demandé au bordereau descriptif complémentaire) :

- Bec orientable
- Bec de longueur 200mm

Intégration de clapets anti-retour

Débit de la douchette mono ou bi-trou avec ou sans robinet de puisage :

- *Douchette seule : ±9 l/mn à 3 bar*
- *Robinet de puisage : ±25 l/mn à 3 bar*

Prévoir plaque inox 18-10 ou AISI 304(L) de renfort de dimensions 400 x 300 mm environ avec angles arrondis pour éviter les blessures lors du nettoyage lors de robinetterie en accroche sur panneaux isothermes.

7.2.5 CHARIOTS PORTE BACS GN (IC60)

Dimensions selon plans et bordereau.

Construction tout inox 18/10.

Egouttage et stockage des bacs, grilles et couvercles GN.

Grilles amovibles en fil inox.

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

4 niveaux d'étagères inox.

Barre d'arrêt escamotables.

7.2.6 ARMOIRE HAUTE DE STOCKAGE (IA30)

Dimensions selon plans et bordereau descriptif.

Fabrication en tout acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L).

2 portes coulissantes doublées suspendues par rail inox en partie haute et fermant à clé.

Modèle à poser sur sol, avec piètements inox 18-10 ou AISI 304(L).

Dessus penté en inox 18-10 ou AISI 304(L) et non démontable.

Intérieur avec angles arrondis pour nettoyage aisé.

7.2.7 ARMOIRE INOX PRODUITS D'ENTRETIEN (IA90)

Dimensions et compartiments selon plans et bordereau descriptif

Fabrication en acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L) y compris arrière

1 ou 2 portes battantes doublées et fermant à clé selon bordereau

Modèle à poser sur sol, avec piètements inox 18-10 ou AISI 304(L)

Dessus penté en inox 18-10 ou AISI 304(L) et non démontable

Fond en pointe de diamant

De type (suivant bordereau descriptif) :

- 1/2 partie libre toute hauteur avec supports balais / 1/2 partie à étagères dont 2 réglables
- 3 étagères sur toute la longueur dont 2 réglables

7.2.8 ETAGERE MURALE (IE10,IE12)

Dimensions selon plans et bordereau descriptif

Largeur des éléments suivant bordereau descriptif

Fabrication en acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L)

Étagère 1 ou 2 niveaux fixes (selon bordereau descriptif complémentaire)

Fixation par vis

Dessus inox d'épaisseur 15/10ème minimum

Avec bord relevé arrière de 40mm, et rayonné formant dosseret

Bandeau avant rayonné

Consoles de fixation en acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L)

L'ensemble doit pouvoir supporter une charge de 75 kg au mètre linéaire

Fourniture de la platine inox 18-10 ou AISI 304(L) de renfort si accroche sur panneau isotherme

7.2.9 CHARIOT PORTE-ACCESSOIRES (IC10M)

Dimensions selon plans et bordereau descriptif

Construction tout inox 18-10 ou AISI 304(L)

4 roues pivotantes Ø 125mm dont 2 avec freins

3 barres porte-ustensiles dont 1 à crochets.

1 bac inox GN1/1 amovible profondeur selon bordereau

Traverses de consolidation soudées

7.2.10 ECHELLE MOBILE (IE02)

Capacité et niveau selon plans et bordereau descriptif

Construction en acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L)

Modèle encastrable suivant mention au bordereau descriptif complémentaire

Modèle GN 2/1 en entrée 530

Glissières en acier inoxydable d'épaisseur 15/10ème

Butées d'arrêt en extrémité des glissières

Tubes carrés de dimensions 25x25 mm environ, en acier inoxydable brossé

4 roues polyamides à chape inox de Ø 125mm pivotantes dont 2 avec freins avec pare-chocs caoutchouc

7.2.11 CHARIOT PLATE-FORME INOX (IC96)

Dimensions selon plans et bordereau descriptif.

Construction tout inox 18-10 ou AISI 304(L)

Plate-forme inox 18-10 ou AISI 304(L) pleine

Rampe de manutention en inox 18-10 ou AISI 304(L)

4 roues polyamides Ø 125 mm pivotantes dont 2 avec freins et avec protection d'angles

7.2.12 ARMOIRE INOX MURALE OU ARMOIRE SUSPENDUE (IA12)

Dimensions selon plans et bordereau.

Fabrication en acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L).

2 portes coulissantes doublées suspendues par rail inox en partie haute et fermant à clé.

1 étagère inox réglable formant 2 niveaux de rangement.

Modèle à fixation murale. Intérieur avec angles arrondis pour nettoyage aisé.

Dessus penté et non démontable.

Prévoir les mentions de renforts et poids si accroche sur panneau isotherme.

7.2.13 CUVIER ENCASTRABLE (IC32)

Dimensions et capacité selon plans et bordereau.

Construction en acier inoxydable 18-10.

Glissières en acier inoxydable d'ép. 15/10è.

Butées d'arrêt en extrémité des glissières.

Tubes carrés de dimensions 25x25 mm environ, en acier inoxydable brossé.

Mobilité assurée par 4 roulettes pivotantes de 125 mm de diamètre à chape polyamide dont 2 avec freins.

7.2.14 PUPITRE MOBILE (IP93)

Dimensions selon bordereau descriptif.

Construction soudée tout inox 18-10 ou AISI 304(L)

Dessus coffre avec couvercle rabattable formant plan de travail incliné tout inox 18-10 ou AISI 304(L)

Etagère inférieure soudée en inox 18-10 ou AISI 304(L)

Monté sur 4 roulettes dont 2 avec freins (si demandé au bordereau descriptif)

7.3 EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE

7.3.1 ARMOIRE FROIDE POSITIVE ET/OU NEGATIVE (FA66, FA65)

Dimensions et capacité selon bordereau descriptif complémentaire

Armoire adaptée pour un format GN 2/1 ou 600 x 400 selon bordereau descriptif complémentaire

Volume indicatif de +/- 1300L pour une double porte, +/- 600L pour une simple porte, +/- 400L pour une simple porte spécifique à poissons et +/- 300L par portillon pour une bi-température

Construction monocoque tout inox 18-10 ou AISI 304(L), intérieur et extérieur y compris arrière de l'armoire

Armoire non démontable

Angles intérieurs entièrement rayonnés pour nettoyage aisé

Porte avec poignée non débordante sur charnière ou pivot avec maintien en position ouverte

Ferrage de porte droite ou gauche selon bordereau descriptif ou plan

Porte vitrée (si demandé au bordereau descriptif)

Joint de porte démontable sans outils

Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes

Piétements inox réglables en hauteur, espace libre minimum de 150 mm permettant le lavage

Cuve en inox avec évacuation des eaux de nettoyage

Glissières embouties avec pas de 55 mm

Dans le cas d'une armoire froide double portes, des glissières embouties latérales avec une crémaillère inox démontable en central

Nombre et type de porte selon plan et bordereau descriptif

Dans le cas d'une bi-température le portillon positif est en partie supérieure et le portillon négatif en partie basse

Isolation par mousse de polyuréthane injecté, sans CFC à 42 kg/m3, d'épaisseur 60 mm minimum

L'intérieur de l'armoire devra être pourvu d'un éclairage asservi à l'ouverture des portes

Réfrigération par froid ventilé +1/+10°C pour le positif et -18/-25°C pour le négatif

Evaporateur encastré en partie haute de l'appareil sans gêne du volume de l'enceinte

La production de froid sera assurée par un groupe hermétique intégré de type tropicalisé et un évaporateur encastré en partie haute de l'appareil

Fluide Frigorigène R290 ou GWP < 150 / Classe climatique : 5

Fonctionnement jusqu'à une température ambiante de +40°C

Système de dégivrage automatique et réévaporation des eaux de dégivrage. Régulation électronique de la température de dégivrage

Le tableau de commande électronique devra comporter un affichage digital de la température et une alarme température visuelle et/ou sonore avec système d'enregistrement de température et liaison possible pour raccordement sur centrale

Voyant de bon fonctionnement

Accessoires :

- Dotation de grilles en fils inox 18-10 ou AISI 304(L) (dimensions et nombre selon bordereau descriptif complémentaire)
- Fermeture à clé
- Raccordement sortie HACCP sur clé USB (2 si bi-température)
- Enregistreur de température externe à sortie HACCP sur port USB intégré || IP67 || grande autonomie avec batterie remplaçable ou rechargeable (24 mois minimum) || haute précision (+/- 0,1°C) avec ou sans sonde || prise toute les 10 minutes maximum || utilisation sans logiciel spécifique (rapport Excel et PDF) || alarme (y compris en cas de disfonctionnement) || plage utilisation : -20°C à + 60°C
- -10 Clayettes inox GN 2/1 (avec leurs glissières)

7.3.2 CELLULE DE REFROIDISSEMENT (FR06)

Dimensions et capacité selon bordereau descriptif complémentaire

Performance de refroidissement de +65°C à +10°C à cœur suivant temps indiqué au bordereau descriptif complémentaire

Construction tout inox 18-10 ou AISI 304(L), intérieur et extérieur y compris arrière de la cellule

Angles intérieurs entièrement rayonnés pour nettoyage aisé

Porte avec poignée non débordante sur charnière ou pivot avec maintien en position ouverte

Ferrage de porte droite ou gauche selon bordereau descriptif

Piétements inox réglables en hauteur, espace libre minimum de 150 mm permettant le lavage

Cuve en inox avec évacuation des eaux de nettoyage

Glissières avec des pas mentionné au bordereau descriptif complémentaire

Isolation par mousse de polyuréthane injecté, à 42kg/m3 sans CFC, d'épaisseur 70 mm minimum Isolation : K = 0,32 W/m^2

L'intérieur de l'armoire devra être pourvu d'un éclairage asservi à l'ouverture des portes

Fin de cycle déterminée par le temps ou par la température ou par la sonde à cœur

Passage automatique en mode conservation en fin de cycle

Serrure de porte

Classement IP65

Evaporateur encastré en partie haute de l'appareil sans gêne du volume de l'enceinte

La production de froid sera assurée par un groupe hermétique intégré de type tropicalisé en partie basse de l'appareil

Fluide Frigorigène R290 ou GWP < 150 / Classe climatique : 5

Fonctionnement jusqu'à une température ambiante de +40°C

Système de dégivrage automatique et réévaporation des eaux de dégivrage. Régulation électronique de la température de dégivrage

Nombre de caisson et ventilateur adapté à la capacité suivant bordereau descriptif complémentaire

Le tableau de commande électronique devra comporter un affichage digital de la température et une alarme température visuelle et/ou sonore avec système d'enregistrement de température et liaison possible pour raccordement sur centrale

Spécifique (si demandé au bordereau) :

- Intégration sous un four mixte avec un kit de superposition

Accessoires :

- Dotation de grilles en fils inox 18-10 ou AISI 304(L) (dimensions et nombre selon bordereau descriptif complémentaire)

Accessoires et fournitures suivant bordereau descriptif complémentaire

7.4 EQUIPEMENT HYGIENE

7.4.1 LAVE-MAINS MURAL A COMMANDE NON MANUELLE (IL02)

Construction en acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L)

Cuve emboutie de diamètre ±400mm et de capacité de 6L minimum

Fixation murale

Commande fémorale par poussoir situé en façade

Col de cygne orientable

Mitigeur thermostatique par 2 robinets d'alimentation (Eau Chaude et Eau Froide)

Équipé de (selon bordereau descriptif) :

- Dosseret inox monobloc avec cuve du lave-mains
- Corbeille crochetable intégrée au lave-mains

7.4.2 CHARIOT LINGE SALE PORTE SAC TOILE (MV22)

Dimensions et capacités selon plans et bordereau descriptif.

Structure en tube inox de Ø 20 mm sans recoin pour un nettoyage facile

Maintien des sacs par anneaux caoutchouc acceptant tous les modèles de sacs à linge

Equipé de 4 roulettes pivotantes de Ø 72 mm et bandage de roue non tachant

Poignée de guidage

Volume de 80dm3 par sac

Fermeture par clapets de couleurs différentes

7.4.3 SUPPORT SAC POUBELLE MOBILE AVEC OUVERTURE A PINCE (IP23)

Dimensions selon plans et bordereau descriptif

Modèle à ouverture à pince

Le porte sac poubelle aura un système d'ouverture et de fermeture hermétique à pincement par commande au pied

Il devra permettre de porter des sacs dont la capacité est de 80 à 110 litres

Sa mobilité sera assurée par 2 roulettes pivotantes à chape inox et 2 pieds inox

Sa structure sera en acier inoxydable 18-10

Socle de solidification de la structure et de maintien du sac plein en partie basse

7.4.4 ARMOIRE A COUTEAUX (IA70)

Principe de fonctionnement :

Les couteaux sont rangés dans des paniers inox située à l'intérieur de l'armoire. Un tube émet des rayons ultraviolets germicides, transformant ainsi l'oxygène en ozone, et détruisant les bactéries par oxydation. L'opération dure en moyenne 1h30. L'appareil devra donc être pourvu d'une minuterie réglable de 0 à 2h00 au minimum.

Descriptif :

Fabrication en acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L). Porte vitrée avec fermeture magnétique. Fixation murale. L'appareil devra également être pourvu d'un dispositif d'arrêt lors de l'ouverture des portes.

-Fermeture à clé selon bordereau

-Avec paniers ou barre aimantée selon bordereau

-Dessus penté selon bordereau

7.4.5 ARMOIRE VESTIAIRE INDUSTRIE SALISSANTE (AV04)

Dimensions selon plans et bordereau descriptif

Armoire vestiaire de type « industrie salissante », *sur pièteements inox réglables*

Construction en tôle 7/10 laquée

Porte encastrée à fermeture par loqueteau avec porte cadenas

Support étiquette et aération haute et basse

Armoire en 3 parties :

- Partie haute avec étagère
- 1/3 avec penderie pour linge sale
- 2/3 avec penderie pour linge propre

Équipé de (selon bordereau) :

- Dessus incliné
- 1 Cloison amovible permettant d'obtenir 2 compartiments de façon à séparer les vêtements propres des sales
- 1 Tablette supérieure amovible
- 2 Tringles porte cintres
- 2 patères
- Banc indépendant (si demandé au bordereau descriptif)

7.4.6 DESTRUCTEUR D'INSECTES (HD06)

Principe de fonctionnement :

Le principe de cet appareil repose sur la conjugaison d'un effet attractif, le rayonnement ultraviolet avec un mécanisme de destruction, grille électrifiée.

Descriptif :

Il se compose de trois parties principales :

- Un tube ultraviolet émettant des ondes dont la longueur est comprise entre 340 et 370 nm. La puissance du tube devra permettre la protection d'une surface de 50 m^2 minimum selon bordereau

- Une grille électrifiée parcourue par un courant sous très forte tension de 3000 volts à plus de 5000 volts avec une très faible intensité 9 à 12 mA.
- Un bac collecteur d'insectes.

Le modèle sera de type suspendu ou mural selon bordereau. Le bac collecteur d'insectes doit être conçu pour éviter toute possibilité de chute d'insectes en dehors de celui-ci. Il doit pouvoir être enlevé facilement pour le nettoyage et l'examen des prises. Fabrication en Duralinox anodisé.

7.4.7 CANIVEAU DE SOL (POSE LOT PLOMBERIE) (HC02, HC03, HC04,HC06, HC15)

Dimensions et capacité selon plans et bordereau descriptif.

Caniveaux pour sol carrelé ou résine (voir dossier technique et architecte)

Profondeur selon bordereau descriptif.

Construction en acier inox 18-10 ou AISI 304(L) d'épaisseur 20/10ème, profondeur 70 mm ou 150mm environ. (voir DPGF)

Caniveau à sortie verticale ou horizontale (voir dossier technique)

- Équipé de :
  - siphon à cloche amovible en inox avec bride de serrage pour étanchéité
  - grille caillebotis inox, antidérapant, maille 20x20.
  - caniveau à bords larges (type 3) assorti d'un cadre périphérique composé d'une cornière inox fixée à la bordure du caniveau par entretoises ; une fois l'ensemble scellé, les entretoises sont coupées et l'espace entre bordure de caniveau et cadre est rempli joint élastomère sur fond de joint ; ces prestations sont réalisées par le lot carrelage, qui scelle les cuvettes de caniveaux.
  - rehausse réglable pour mise à niveau.
  - siphons, cloche et panier à déchets amovibles.
  - Garde d'eau réglementaire supérieure ou égale à 50 mm (Norme NF EN 1253-1)
  - Écoulement de 4 litres par seconde environ.
  - 8 litres par seconde pour les caniveaux sous équipements de cuisson, sauteuses, marmites, cuiseur à pâtes …
  - Avec ou sans platine d'étanchéité (voir DPGF et dossier technique et architecte)

7.5 EQUIPEMENT ELECTROMECANIQUE

7.5.1 BALANCE DE PRÉCISION 6/15KG- 2G (IB03)

Dimensions selon plans et bordereau descriptif

Carrosserie ABS

Plateau inox selon bordereau

Affichage numérique

Façade polycarbonate

Tare semi-automatique

Portée, poids et précision selon bordereau descriptif

La balance devra fonctionner sur batterie rechargeable (chargeur fourni). Sur batterie démontable

La balance doit être adaptée à un usage permanent dans les locaux réfrigérés et de protection IP67

Accessoires et fournitures selon bordereau descriptif complémentaire

7.5.2 BALANCE DE RECEPTION (EB15)

Dimensions suivant plan et bordereau descriptif

Construction tout inox AISI 304(L) ou 18-10

Sur colonne inox

Portée et précision selon bordereau

Plateau en inox selon bordereau

Affichage digital

Indicateur indépendant sur colonne

Housse de protection

IP67 minimum

7.5.3 ESSOREUSE (ES10)

Dimensions et capacité selon plans et bordereau descriptif

Construction en acier inoxydable 18/10.

L'essoreuse devra avoir un débit de 10 kg de légumes feuillus par cycle.

Capacité du panier de 65 litres.

Minuterie de 0 à 4 minutes.

Sécurité asservie à l'ouverture du couvercle.

Équipé de (selon bordereau) :

- Panier d'essorage.

7.5.4 OUVRE-BOÎTES MANUEL (EO50)

-Ouverture de toutes les boîtes jusqu'à 5 kg

-Fabrication acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L)

-Fixation par étrier et vis de serrage

-Ouverture manuelle des boîtes par système mécanique à pression réglable

-Appareil entièrement et facilement démontable pour nettoyage aisé

7.5.5 CUTTER A POSER (EC03)

Cuve en acier inoxydable de 3,5 litres avec cheminée centrale anti-débordement.

Axe rotor en acier inoxydable.

Couvercle étanche à basculement automatique.

Moteur avec freins et sécurité électromécanique.

Rotor à 2 couteaux.

Accessoires selon bordereau

7.5.6 COUPE LEGUME A POSER SUR TABLE (EC30)

Dimensions et capacités selon plans et bordereau descriptif

Pour collectivité pour 300 couverts par services. Débit : 250/300 kg/h.

Bloc moteur inox, vitesse variable de 100 à 1000 tr/mn

1 vitesses

Voyant de mise sous tension

Bouton marche-arrêt

Accessoires (selon bordereau) :

-Fourni avec un équipement standard collectivité (8 plateaux de coupe divers).

7.5.7 BATTEUR MELANGEUR 20L DE SOL (IB20)

Dimensions et capacités selon plans et bordereau descriptif

Construction en fonte.

Cuve en acier inox 18-8, de capacité suivant DPGF en litres avec écran de protection amovible en fil inox et dispositif de sécurité interdisant le fonctionnement en cas de non présence de l'écran. Montée et descente manuelle de la cuve par manivelle. L'appareil devra être pourvu d'un système de sécurité interdisant le fonctionnement si la cuve n'est pas en partie haute ainsi qu'un dispositif d'arrêt « coup de poing ».

Piétement de hauteur réglable.

Fourni avec :

- Chariot porte cuve.
- Équipement voir DPGF:
  - 1 Cuve en acier inoxydable.
  - 1 Fouet en fil inox.
  - 1 Palette.
  - 1 Crochet.
- Équipement de réduction 10L voir DPGF:
  - 1 Cuve en acier inoxydable.
  - 1 Fouet en fil inox.
  - 1 Palette.
  - 1 Crochet.

7.6 EQUIPEMENT CUISSON

7.6.1 FOUR MIXTE(CF07S)

Dimensions selon plans et bordereau descriptif.

Construction tout inox 18-10 ou AISI 304(L) ép. 10/10ème

Capacité de suivant bordereau et liste matériel

Four à injection ou production par chaudière de vapeur selon descriptif complémentaire

Pieds réglables ± 40 mm

Intérieur à angles entièrement arrondis avec enceinte de cuisson en polie miroir éclairée sous protection en verre antichoc

Contact de porte magnétique intégré

Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de la porte avec Cran de sécurité

Porte à double vitrage et gouttière de récupération des condensas

Vitre intérieure montée sur pivot et laissant passer l'air de l'enceinte

Écartement des grilles aux pas de 68 mm

Glissières et cache turbine inox AISI 304(L) amovibles et inclinables

Joint de porte facilement démontable sans outils

Gouttière de récupération des condensas

Rotation alternée de la turbine

Sonde de température à cœur multi points

Pistolet de douchette progressif

Commande électronique avec platines indépendantes

2 modes de programmation ne gênant pas la production en cas de panne

Nettoyage automatique

Fonctions :

* Vapeur 30°C à 120°C

* Mixte 100°C à 250°C

* Air pulsé 30°C à 250°C

Régulation automatique de l'humidité

Contrôle de niveau par niveau

Sélecteur numérique

Panneau de commande à touche tactile avec protection des programmes de cuisson (99pgr)

Interface RS 232 et raccordement sur système d'enregistrement des températures

Raccordement sur optimiseur

Accessoires selon bordereau

7.6.2 FOUR MIXTE 20 NIVEAUX GN1/1 OU GN2/1 (CF22)

Dimensions et capacité selon plans et bordereau descriptif.

Construction tout inox AISI 304(L) ép. 10/10ème minimum

Four à production de vapeur par injection

Pieds réglables ± 40 mm d'une hauteur comprise entre 230 -250 mm minimum.

Intérieur à angles entièrement arrondis

Enceinte de cuisson à angles arrondis et poli miroir.

Contact de porte magnétique intégré

Cran de sécurité à l'ouverture de porte

Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de la porte

Vitre intérieure montée sur pivot et laissant passer l'air de l'enceinte

Écartement aux pas de 67 mm

Glissières et cache turbine inox AISI 304(L) amovibles et inclinables

Joint de porte facilement démontable sans outils

Gouttière de récupération des condensas

Enceinte de cuisson éclairée sous protection en verre antichoc

Rotation alternée de la turbine

Sonde de température à cœur multi points

Douchette latérale avec accroche latérale et longueur de tuyau ne permettant pas à la douchette de toucher le sol.

Commande électronique avec platines indépendantes

2 modes de programmation ne gênant pas la production en cas de panne

Fonctions :

* Vapeur 30°C à 120°C

* Mixte 100°C à 250°C

* Air pulsé 30°C à 250°C

Régulation automatique de l'humidité

Contrôle de niveau par niveau

Sélecteur numérique

Emission sonore de 70 dB maxi en fonctionnement

Interface RS 232 avec connexion pour système d'enregistrement de température

Programme de nettoyage automatique

Accessoires Associés selon bordereau :

- Dotation de 2 chariots d'enfournement par four

7.6.3 SAUTEUSE CUISEUR MULTIFONCTION 40DM² (CV40)

Construction acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L).

1 cuve de capacité de 40 dm² et 100 litres

Température de cuisson réglable de 30 à 250°C

Sonde à cœur 6 points

6 modes de cuisson avec affichage digital et contrôle tactile des commandes et programmes.

Remplissage automatique de la cuve

Douchette intégrée

Sortie HACCP pour raccordement système d'enregistrement de température centralisé

Bras de relevage

1 plaque vitro centrale à commande sensitive intégrée à la sauteuse.

Panier à pates à fournir

7.6.4 PLAQUE INDUCTION 2 FOYERS (CI12)

Dimensions selon plans et bordereau descriptif complémentaire

Construction acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L).

Dessus acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L), épaisseur 30/10.

Dessous neutre ouvert

Châssis acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L).

Habillage en acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L), épaisseur 10/10 mini.

Habillages latéraux et arrière inox 18-10 ou AISI 304(L).

Bords rayonnés en façade.

2 Zones de chauffe commandées séparément de 21,5kW

7.6.5 ELEMENT NEUTRE (CN02)

Dimensions selon plans et bordereau descriptif.

Construction entièrement en acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L).

Châssis monobloc soudé en acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L) épaisseur 30/10è.

Dessus monobloc acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L), *épaisseur 20/10è minimum*.

Habillage en acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L), épaisseur 10/10è mini.

Habillages latéraux et arrière inox 18-10 ou AISI 304(L)

Bords rayonnés en façade.

Dessous neutre sur baie libre selon bordereau

Encastrement pour chariot filtre

Piètement en inox 18-10 ou AISI 304(L) réglable avec embase en PVC et de hauteur minimum de 200 mm pour un nettoyage plus aisé sous l'équipement.

7.7 EQUIPEMENT LAVERIE

7.7.1 LAVE BATTERIE FRONTAL (LB04)

Dimensions et capacité selon plans et bordereau descriptif

Capacité de chargement en bacs GN1/1 et hauteur de passage minimum selon bordereau descriptif

Construction tout inox 18-10 ou AISI 304(L) avec isolation phonique et thermique sur toute la machine y compris arrière de la machine

Translation aisée des casiers

Habillage arrière en inox et capot fermé isolé 4 faces

Piètement inox 18-10 ou AISI 304(L) à embase réglable en hauteur

Cuve entièrement en inox AISI 304(L) ou 18-10 emboutie à angles arrondies et à remplissage automatique de 85 litres

Panneaux de contrôle à affichage digital et touches tactiles

Porte à grand débattement avec sécurité d'ouverture de porte et maintien des portes en position ouverte. Ouverture frontale avec porte en partie haute à guillotine et partie basse basculante avec sécurité d'ouverture avec grand débattement

La partie basse permettra un maintien du casier en position ouverte

Température de lavage 65°C - Température de rinçage 90°C

Lavage Principal – Rinçage avec pompe indépendante et démarrage progressif de la pompe de lavage

Rampes de lavage, rinçage démontable manuellement en inox

Puissance selon capacité et raccordement en Eau froide adoucie 5°TH suivant bordereau descriptif et bilan des fluides

Prévoir surchauffeur adaptée

Pompe de vidange impératif et évacuation sur siphon

Doseur de produits incorporé

Consommation d'eau de 6 litres/panier maximum

Condenseur de buées récupérateur d'énergie si demandée au bordereau descriptif

Si Condenseur de buées intégré demandé, remplissage automatique de la cuve et régulation automatique du niveau d'eau

Prévoir raccordement sur optimiseur d'énergie si demandé au bordereau descriptif

Accessoires et fournitures suivant bordereau descriptif complémentaire

Accessoires :

- Support roulant 400 x 600 avec cagette plastique pour produits de lavage du lave batterie
- Doseur de détergent
- 1 casier inox à fond plat à roulettes
- 1 casier support à bacs GN à roulettes

- 1 support à plaques à roulettes

7.7.2 TABLE D'ENTREE A ROULEAUX et douchette (LE11)

Dimensions selon plans et bordereau descriptif.

La hauteur du plan de travail devra se situer à 900 mm ±2 mm.

Construction tout inox 18-10 ou AISI 304(L) d'épaisseur 15/10è minimum. Bord relevé avec double pli et bord tombé de 20 mm pour raccordement sur machine à laver.

Rouleaux entièrement en acier inoxydable ou PVC facilement démontable

Bac à eau 500x400x200mm avec Robinetterie + douchette mélangeuse EC/EF + filtre inox.

7.7.3 TABLE DE SORTIE A ROULEAUX (LS22)

Dimensions selon plans et bordereau descriptif

Châssis poutre en acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L), type monobloc de 15/10 d'épaisseur.

Piétement en tube inoxydable 18-10 ou AISI 304(L) de 40 mm de diamètre, ou de 40 x 40 embase réglable par vérin inox ou mobile (suivant bordereau descriptif)

Rouleaux entièrement en acier inoxydable ou PVC facilement démontable selon bordereau.

Sécurité fin de course

7.7.4 CHARIOT A ASSIETTES REHAUSSE (IC40)

Dimensions et capacité selon plans et bordereau descriptif.

-Construction inox AISI 304(L) ou 18-10

-Grille de séparation inox

-Grille anti-chute en inox

-4 roulettes dont 2 avec freins chape inox

-Support Bac à couvert

- -Accessoires (selon bordereau):
- * 5 Bacs inox GN 1/3 de profondeur 150 mm

* Housse de protection

7.7.5 TABLE DE TRI AVEC TVO (LT38)

Dimensions selon plans et bordereau descriptif.

La hauteur du plan de travail devra se situer à 900 mm ±2 mm

Rampe à plateaux composée de 3 tubes inox de diamètre 35mm

Construction tout inox 18-10 ou AISI 304(L) d'épaisseur 15/10è minimum. Bord relevé avec double pli et bord tombé de 20 mm à positionner en pont de tri entre le convoyeur et la table d'entrée lisse de la machine à laver.

La table devra être amovible.

Nombre de TVO selon bordereau

Ø du TVO de 190 mm avec collerette caoutchouc facilement démontable.

Poubelles sous TVO selon bordereau

7.8 EQUIPEMENT DISTRIBUTION

7.8.1 ARMOIRE CHAUDE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE 20 BACS GN 2/1 (CE21)

Dimensions et capacité selon plans et bordereau descriptif

Sens d'entrée des bacs suivant bordereau descriptif

Construction monocoque tout inox brossé 18-10 ou AISI 304(L), intérieur et extérieur

Angles intérieurs entièrement rayonnés pour nettoyage aisé

Porte sur charnière ou pivot avec maintien en position ouverte

Thermostat digital avec affichage de la température

Hygrométrie contrôlée

Ventilation intérieure

Espacement entre les glissières de ±70 mm / Adapté pour bacs de 65 mm de profondeur

Porte vitrée

Sonde et indicateur de température

4 roues polyamides à chape inox de Ø 125 mm pivotantes dont 2 avec freins + protections d'angles

Prise mâle sur câble spiralé

Prise borgne de transport

7.8.2 ARMOIRE FROIDE MOBILE 20 BACS GN 2/1 (RF40)

Dimensions et capacité selon plans et bordereau descriptif

Sens d'entrée des bacs suivant bordereau descriptif

Construction monocoque tout inox brossé 18-10 ou AISI 304(L), intérieur et extérieur

Angles intérieurs entièrement rayonnés pour nettoyage aisé

Porte sur charnière ou pivot avec maintien en position ouverte

Thermostat digital avec affichage de la température

Hygrométrie contrôlée

Ventilation intérieure

Espacement entre les glissières de ±70 mm / Adapté pour bacs de 65 mm de profondeur

Porte vitrée

Sonde et indicateur de température

4 roues polyamides à chape inox de Ø 125 mm pivotantes dont 2 avec freins + protections d'angles

Prise mâle sur câble spiralé

Prise borgne de transport

FONTAINE A EAU REFRIGEREE, GAZEUSE ET NATURELLE A POSER 65 L.H-1 (DF06)

Dimensions et capacité selon plans et bordereau.

-Fabrication Acier inoxydable

- Production 65 l/h

- Production continue: 40l

- Température: 3-10°C

- Capacité du lit de glace: 4,5 Kg

- Gaz réfrigérant: R290

- Puissance compresseur 1/6 CV

- Sorties d'eaux HG:

3 (1 froide, 1 naturelle, 1 gaz)

Sorties d'eaux HF:

3 (2 froides, 1 naturelle)

- Connexion eau apport : 8mm

- Connexion gaz apport : 8mm

7.8.3 CHARIOT PLATEAUX NIVEAU CONSTANT (IC61)

Construction acier inox 18/10

Chariot avec rampe de guidage latérale pour réception des plateaux en fin de convoyeur

Empilage des plateaux côté largeur

Plate-forme avec bords relevés et de dimensions adaptées aux plateaux

Possibilité de régler la tension des ressorts pour adaptation au poids des plateaux

Poignée de manœuvre en acier inox

4 Roulettes pivotantes dont 2 avec freins

Butoirs de protection situés aux quatre angles

Capacité de 150 plateaux

7.8.4 CHARIOT A VERRES A NIVEAU CONSTANT(IC61)

Construction acier inox 18/10

Chariot avec rampe de guidage latérale pour réception des plateaux en fin de convoyeur

Empilage des casiers 500x500

Plate-forme avec bords relevés et de dimensions adaptées aux casiers

Possibilité de régler la tension des ressorts pour adaptation au poids

Poignée de manœuvre en acier inox

4 Roulettes pivotantes dont 2 avec freins

Butoirs de protection situés aux quatre angles

7.8.5 CHARIOT DEPOSE PLATEAUX (IC81)

Dimensions selon plans et bordereau descriptif.

Capacité selon bordereau descriptif

Construction tout inox 18-10 ou AISI 304(L)

Double entrée "cote à cote"

Butées d'arrêt en extrémité des glissières.

Panneaux latéraux en polypropylène colorée (coloris au choix de la maitrise d’ouvrage)

4 roues polyamides Ø 125 mm pivotantes dont 2 avec freins, butoirs de protection non marquants

MEUBLE NEUTRE - DESSOUS RANGEMENT (DN08A)

Dimensions et capacité selon plans et bordereau descriptif

-Rampe à plateaux composée de 3 tubes inox de diamètre 35 mm

-Etagère réglable

-Portes coulissantes

-Bord avant en inox poli miroir

-Dessus inox vibré

7.9 EQUIPEMENT DIVERS

7.9.1 FOUR MICRO-ONDES PROFESSIONNEL A 2 MAGNETRONS (CM99)

Finition tout inox

Volume utile intérieur de 20 L

P restitués = 2100 W

Commande digitale comprenant 20 programmes

3 séquences de cuissons enchainées

Double magnétron

Minuterie

Plaque démontable et lavable

Affichage digital

Porte avec large poignée

Signal sonore en fin de cycle

7.9.2 SUPPORT RACLETTE (IR21)

Dimensions : long : 500 mm haut 150mm

Construction tout inox AISI 304(L) ou 18-10

Support raclette en fil inox Ø 10mm

2 rangées

7.9.3 TABLE DE REPASSAGE PLIANTE AVEC CENTRALE VAPEUR (LT50)

Dimensions selon plans et bordereau descriptif.

Table aspirante, chauffante, soufflante

Jeannette de repassage (non chauffante, soufflante).

Commande de l'aspiration par pédale.

Table repliable.

Fourni avec :

-Fer à repasser

-Générateur de vapeur

-Entonnoir et pipette de mesure de niveau

Alimentation 230 V mono

Puissance d'environ 2.5Kw

7.10 PRODUCTION DE FROID POSITIF ET NEGATIF

7.10.1 GROUPE DE FROID POSITIF (GF01, GF04 , GF05)

La production de froid des locaux de travail à température dirigée et des chambres froides positives sera assurée par une installation de production de froid fonctionnant au Fluide

frigorigène adaptés à la centrale frigorifique respectant la nouvelle réglementation sur les GWP (F-gas III).

Groupe de production de froid implanté en toiture terrasse

* Groupe équipé d'un compresseur scroll standard + un compresseur scroll digital. Ce dispositif assure une régulation linéaire de la puissance de 10 à 100% contrôlée par un régulateur spécifique à paramétrer lors de la mise en service.

* Equilibrage d'huile par rampe commune avec voyant.

* Variation de vitesse sur le condenseur

* Température d'évaporation : -10 °C

* Pression acoustique totale à 10 m : 43 dB(A)

Les unités de condensation sélectionnées auront un faible niveau sonore (contrainte liée à l'environnement résidentiel).

Les équipements seront posés sur structure métallique posé sur l'étanchéité avec des supports type BigFoot respectant l'article 5.4 "Émergences et équipements techniques solidaires des éléments porteurs" du DTU 43.1 de Novembre 2004. La manutention et le grutage pour la mise en place de des équipements sont à la charge du présent lot.

Le grutage et la manutention en toiture terrasse est à la charge du présent lot.

Le présent lot prévoira la mise en place de dispositif anti-vibratile entre les équipements et le support des équipements.

Les bouteilles de liquide du type vertical seront largement dimensionnées et agrées par le service des mines. Les réservoirs seront équipés de vannes d'arrêt et de service, et de soupapes de sécurité.

Les condenseurs des unités de condensation seront composés de batteries en tube cuivre, d'ailettes en aluminium, de ventilateurs hélicoïdes avec grilles et d'un moteur équipé d'une protection thermique interne.

Raccordement électrique à la charge du présent lot à partir de l'alimentation électrique mise à disposition par le lot CFO/CFA.

Groupe servant à l'alimentation de l'ensemble des locaux à température positive.

7.10.2 GROUPE DE FROID NEGATIF (GF02 , GF03)

Groupes de condensation à air carrossée silencieux

Fluide frigorigène adaptés à la centrale frigorifique respectant la nouvelle réglementation sur les GWP (F-gas III).

Température de fonctionnement, de condensation et surface d'échange selon les caractéristiques thermiques

Demandées précédemment.

Structure en tôle pliée galvanisée avec habillage en tôle peinte (peinture polyester).

Les groupes seront posés sur des châssis en acier galvanisé avec pieds montés sur patins anti-vibratile

Equipés de compresseurs hermétiques type scroll prévus pour travailler dans une ambiance de 43°.

Panneaux verticaux facilement démontables pour la maintenance.

Isolation phonique du compartiment compresseur pour atteindre une pression acoustique de 42 dB à 10 m

Indice de protection IP 45 des éléments sous tension.

Équipés de sécurité HP BP et séparateur à huile

Résistance de carter, condenseur avec ventilateur hélicoïde basse vitesses 750 tr / mn.

Variateur de vitesse électronique.

Réservoir et voyant de liquide, vanne avec prise de pression, soupape de sécurité et filtre déshydrateur.

7.10.3 EVAPORATEURS (PF02, PF05)

La prestation comprendra également :

- La fourniture des tiges filetées de fixation ;
- Les percements des panneaux frigorifiques pour le passage des tiges ;
- La fixation des tiges sur le plancher haut des niveaux ;
- Le calfeutrement des trous par de la mousse expansée.

NOTA :

Aucun évaporateur ne sera toléré seulement fixé sur les panneaux isothermes.

7.11 EQUIPEMENT DES CHAMBRES FROIDES

L'équipement du local sera conforme à la réglementation, article 6 de la NFE-402.

Il sera prévu en particulier :

- Un coffret de régulation étanche (IP 67 minimum) à positionner côté circulation intérieur au niveau des chambres froides
- La signalisation visuelle et sonore d'une personne enfermée pour chacune des chambres froides
- Dégivrage à assurer avec commande par horloge.
- Alarme de température avec renvoi de défaut sur le système d'enregistrement de température pour l'ensembles des chambres froides.

ALARME PERSONNE ENFERMEE

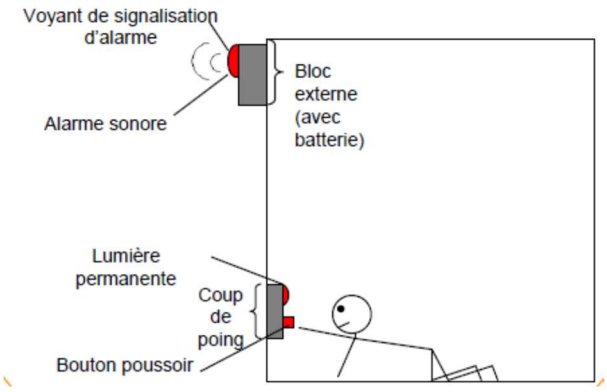
L'équipement de la chambre froide sera conforme à la réglementation, article 6 de la NFE-402.

Il sera prévu, pour chaque chambre froide :

- la signalisation visuelle et sonore d'une personne enfermée.
- Système coups poing à chaque sortie positionnée en partie basse

Le coffret Alarme Personne Enfermée est un coffret composé de deux parties : une avec un bouton poussoir et une veilleuse, à fixer à l'intérieur de la chambre froide

L'autre est à fixer en extérieur et est dotée d'une sirène ainsi que d'un voyant lumineux permettant de donner l'alerte



- Alimentation Universel 100-240Vac répondant aux normes
- UL60601-1/IEC60601-1/EN60601-1 (classe médicale)
- Protection court-circuit, température, surcharge, surtension
- Leds de signalisation permanente 12V (Rouge)
- Coffret : protection IP 67
- Batterie de secours
- Température de fonctionnement : -25°C à +55°C
- Niveau sonore : 100 dB à 1m
- 2 Sorties relais SPDT (inverseur)

7.11.1 LIAISONS FRIGORIFIQUE

Les réseaux d'alimentation des évaporateurs des locaux et des matériels de cuisine réfrigérés chemineront en faux-plafond des locaux du niveau et en gaines techniques suivant plan joint au dossier de consultation. La mise en œuvre des réseaux devra être coordonnée avec les autres corps d'état.

Les liaisons respecteront l'article LIAISONS FRIGRIFIQUES et seront en tube cuivre qualité frigorifique calorifugé par coquille isolante type ARMAFLEX de chez ARMACELL, les liaisons frigorifiques seront posées sur rail Muppro, eux-mêmes fixés à la structure du bâtiment.

- Qualité frigorifique entre les différents appareils et les vannes en attente.

- Au niveau de chaque évaporateur et des équipements de cuisine seront prévues des vannes à main et vanne à pression constante.

7.11.2 REGULATION ET EQUIPEMENT DES CHAMBRES FROIDES

L'équipement des chambres froides sera conforme à la réglementation, article 6 de la NFE-402.

Il sera prévu en particulier par chambre froide et local de travail rafraîchis :

- un coffret de régulation étanche (IP 54 minimum),

- une alarme température avec renvoi de défaut sur le système d'enregistrement de températures projeté,

- la signalisation visuelle et sonore d'une personne enfermée pour la chambre froide négative.

Régulation électronique permettant de maintenir les salles aux valeurs à +1°C avec possibilité de réglage par l'utilisateur par thermostat à clé.

Le présent lot prévoira la mise en place de commande manuelle à l'extérieur des chambres froide dans le but d'arrêter le fonctionnement des ventilateurs des évaporateurs (opération de nettoyage).

7.11.3 ELECTRICITE

L'entrepreneur du présent lot assurera les raccordements électriques des équipements à partir des câbles mises à disposition par le lot CFO/CFA.

7.12 EVACUATION DES CONDENSATS

L'évacuation des condensats sera en tube PVC blanc DN 32 et en tube cuivre calorifugé pour la chambre froide négative. A raccorder sur l'attente Plomberie. Prévoir protection mécanique du tube d'évacuation fixé au panneau.

A la pénétration du tube dans le panneau isotherme, le présent lot prévoira une rosace de propreté en PVC (concerne les évaporateurs cubiques). Rebouchage impératif des traversées.

A la sortie de chaque évaporateur, l'évacuation sera siphonnée. Pour des raisons de maintenance, ce siphon devra être facilement démontable.

7.13 CHAMBRE FROIDE POSITIVE EXISTANTE (LOCAL DECHET) (GF06)

La chambre froide existante située au R+1, dont la référence sera précisé lors de la visite de site (ajouté celle) devra être relevée et confirmée lors de la visite du site, sera déposée, récupérée et réinstallée au niveau R0 afin d'être transformée en local réfrigéré pour les déchets.

Le groupe frigorifique existant pourra être conservé ou remplacé en fonction de son état, de ses caractéristiques et de sa compatibilité avec la nouvelle implantation. Cette faisabilité devra être vérifiée par l'entreprise lors de la visite du site.

Vérifications préalables et relevés

Avant toute intervention, l'entreprise devra effectuer un relevé complet de la chambre froide existante comprenant notamment :

les dimensions intérieures et extérieures ;

l'épaisseur et l'état des panneaux ;

les caractéristiques de la porte et son sens d'ouverture ;

la marque, le modèle et la puissance du groupe frigorifique ;

la nature et la quantité du fluide frigorigène ;

les alimentations électriques et protections existantes ;

le cheminement des liaisons frigorifiques ;

l'évacuation des condensats ;

l'état des joints, profils, angles, sols et plafonds.

L'entreprise devra vérifier que les dimensions de la chambre démontée sont compatibles avec le futur local, les circulations, les accès et les possibilités de manutention entre le R+1 et le R0.

Dépose, stockage et manutention

La prestation comprendra la mise à l'arrêt, la consignation, la déconnexion, la dépose et la manutention de l'ensemble des éléments.

Chaque panneau et accessoire devra être repéré avant démontage afin de permettre son remontage. Les éléments seront protégés contre les chocs, les déformations, l'humidité et les salissures pendant leur transport et leur éventuelle période de stockage.

Dans le cas où le maitre d'ouvrage n'aurait pas de lieu de stockage à disposition, le titulaire devra prévoir une zone de stockage provisoire adaptée à sa charge et pour la durée du chantier.

La récupération du fluide frigorigène sera réalisée par une entreprise habilitée, conformément à la réglementation en vigueur.

Adaptation et remise en état

Le réemploi de la chambre froide comprendra toutes les adaptations nécessaires à sa nouvelle implantation :

remplacement des panneaux, profils ou accessoires incompatibles ;

fourniture de panneaux complémentaires si nécessaire ;

remplacement systématique des joints détériorés ;

reprise de l'étanchéité à l'air et à l'eau ;

remplacement des fixations et petites fournitures ;

adaptation ou remplacement de la porte ;

nettoyage et désinfection complète avant remise en service ;

traitement des percements et passages de câbles ou de canalisations devenus inutiles.

Aucun panneau déformé, corrodé, percé de manière excessive ou présentant un défaut d'étanchéité ne pourra être réemployé.

Création d'une évacuation par caniveaux + réalisation de la parfaite mise en œuvre de l'étanchéité.

Support et raccordement au bâtiment

L'entreprise devra vérifier la planéité, la résistance et la capacité portante du support au R0. Elle signalera avant travaux toute incompatibilité avec le gros œuvre ou le clos-couvert.

La prestation comprendra tous les raccords avec les ouvrages adjacents : profils de finition, joints sanitaires, habillages, calfeutrements, seuils, relevés et protections contre les infiltrations.

Les percements, réservations et renforts nécessaires devront être coordonnés avec les autres corps d'état.

Installation frigorifique

Le groupe frigorifique existant ne pourra être réemployé qu'après vérification :

de son état général et de son ancienneté ;

de sa puissance par rapport au nouveau volume ;

de sa compatibilité avec la température demandée ;

de la disponibilité des pièces détachées ;

de la conformité du fluide frigorigène ;

de son niveau sonore et de son implantation ;

des conditions de ventilation et de rejet de chaleur ;

des distances nécessaires à son entretien.

En cas d'incompatibilité, l'entreprise prévoira le remplacement du groupe par un équipement neuf conforme à la réglementation en vigueur sur les fluides frigorigènes.

Le dimensionnement devra tenir compte de la température extérieure de calcul, de la fréquence d'ouverture de la porte, des apports liés aux déchets introduits et de la durée quotidienne d'utilisation.

Température et régulation

La température du local sera réglable entre 10 et 16 °C. La température de fonctionnement définitive devra être validée avec l'exploitant.

L'installation comprendra :

un thermostat électronique ;

un affichage permanent de la température à l'extérieur du local ;

une alarme de température haute ;

un report d'alarme ou un contact sec, si une supervision technique est prévue ;

la mémorisation des défauts ;

un dispositif de dégivrage adapté.

Condensats, nettoyage et hygiène

Les condensats devront être évacués gravitairement vers une attente adaptée, avec siphon accessible et dispositif empêchant les remontées d'odeurs. Aucun rejet libre au sol ne sera admis.

Les parois, le plafond, le sol, la porte et les accessoires devront être résistants aux lavages fréquents et aux produits de nettoyage utilisés sur le site.

Les raccordements entre panneaux, le sol et les parois devront être étanches et facilement nettoyables. Les angles rentrants seront traités par des profils sanitaires arrondis.

Des protections inox ou des butoirs seront prévus aux endroits exposés aux chocs des conteneurs.

Rampe d'accès

La rampe sera réalisée en tôle inox larmée antidérapante et dimensionnée pour supporter les bacs roulants en charge.

Elle devra être solidement fixée, sans ressaut dangereux ni arête vive. Sa largeur et sa pente devront permettre une manutention ergonomique et sécurisée. Le titulaire devra vérifier le débattement de la porte et prévoir les raccords nécessaires avec le revêtement de sol.

7.14 SYSTEME D'ENREGISTREMENT DES TEMPERATURES CENTRALISE (FS01)

7.14.1 DESCRIPTION DU SYSTEME

Le système d'enregistrement est une centrale de supervision permettant d'acquérir, de surveiller de façon autonome et de sauvegarder les résultats des différents autocontrôles définis dans le P.M.S. selon la méthode HACCP pour chaque étape de la production. La centrale de supervision permettra de contrôler différents paramètres environnementaux (principalement températures) et si nécessaire des données techniques (ouvertures de portes de chambres froides, dysfonctionnements de matériels, hygrométrie, ...).

La centrale permettra de contrôler le « process froid » et le « process chaud » et devra laisser une compatibilité avec un futur système de suivi des produits par codes barres.

Les principales fonctions sont donc :

- Contrôle permanent et automatique des températures hautes et basses, et autres données

principales :

  - Suivi des températures de la chaîne du froid (chambres froides positives/négatives et locaux réfrigérés)
  - Suivi des températures des cycles de refroidissement, des cycles de cuisson (avec calcul de valeur pasteurisatrice), des phases de conditionnement.

- Enregistrement et exploitation sur serveur et PC.
- Surveillance automatique avec seuils d'alarme et dispositif d'alerte

Le logiciel de supervision fonctionne sous Windows® et devra permettre :

- L'acquisition des données (températures, défauts techniques,…)
- L'enregistrement des données sur disque dur.
- La visualisation des données sous forme de graphiques ou de tableaux.
- La gestion des alarmes : 2 niveaux d'alarme par capteur avec seuils hauts et bas.
- La présentation interactive des données sur un plan du site.
- La conversion des mesures provenant directement des machines équipées de sorties connectiques HACCP (RS232, RJ45,....)
- Le calcul des principales données sur les cuissons (valeurs pasteurisatrices, stérilisatrices).
- Report d'alarme sur GTC

Le logiciel de supervision est protégé par code d'accès avec une gestion personnalisée des profils utilisateurs. Le logiciel offrira toutes les fonctions d'édition des fichiers de mesures et du fichier des alarmes.

Chaque manipulation effectuée par l'utilisateur sera enregistrée dans un fichier des commandes opérateurs.

7.14.2 DESCRIPTIF DE LA CENTRALE DE SUPERVISION

Le logiciel fonctionnera sur PC standard (ou sur SERVEUR, sur session ouverte, en mode client/serveur), sur base de données MySQL.

Il lui est associé un logiciel d'exploitation des données, permettant à tout PC utilisateur en réseau Ethernet de consulter et exploiter les données, et acquitter les alarmes.

- L'architecture matérielle : Système BUS RS485 permettant un câblage simple des modules de liaison au PC, et comprenant :
- Des modules d'acquisition des données :
  - Transmetteurs 8 voies étanches permettant la connexion de 8 entrées de mesures de type sondes PT1000, contacts secs ou 4-20mA.
  - Transmetteurs 1 voie numérique RS232 étanches permettant la connexion des machines équipées des sortie HACCP - RS232
  - Modules d'interface machines permettant la centralisation des données de machines équipées de carte réseau Ethernet RJ45.
- Des capteurs :
  - Température : sondes platines PT1000, PT100 étanches, d'ambiance ou à piquer.
- Des modules de transmission d'alarme : Transmetteur de sorties alarmes disposant de 3 sorties contacts secs pour la connexion de dispositifs d'alarme sonore, visuelle et/ou téléphonique : une sortie alarme A (alarme de moindre importance), une sortie alarme B (alarme de forte importance), une sortie alarme PC (alarme en cas de problème PC ou logiciel).

7.14.3 LES PRESTATIONS D'INSTALLATIONS ET FOURNITURES :

- Installation :
  - Mise en place du module de contrôle.
  - Câblage du BUS de terrain et de l'alimentation électrique.
  - Installation des transmetteurs.
  - Mise en place des sondes de température dans les locaux (positifs et négatifs)
  - Connexions des sondes sur les transmetteurs.
  - Pose des câbles 1 paire blindés jusqu'aux matériels équipés de sorties RS232, RJ45 ou autres.
- Mise en service du système d'enregistrement des températures :
  - Contrôle du réseau installé.
  - Connexion des matériels équipés de sorties HACCP à connecter au système.
  - Démarrage et configuration du système d'enregistrement.
  - Vérification de chaque voie de mesure.
  - Tests des fonctions d'enregistrement et d'exploitation.
  - Tests de fonctionnement des transmissions d'alarme.
  - Etalonnage sur site optionnel.
- Formation des utilisateurs :
  - Formation des utilisateurs sur site.
  - Formation des superviseurs sur site.

Fourniture complémentaire :

- Un PC sera fourni en complément positionné dans le bureau du chef ou à la demande du MO.
- L'ensemble des équipements pour l'enregistrement des températures, le traitement des données, l'installation et la mise en route est à prévoir au présent lot
- Pour l'ensemble des informations de températures traitées, le présent lot devra prévoir une interface avec les entreprises et logiciels utilisés sur le site.

7.14.4 LOCALISATION DES POINTS D'ENREGISTREMENT

N°	LOCAL OU MATERIEL	T° demandée °C	Commentaires
Qté	LISTE DES LOCAUX A ENREGISTRER		
GF01	CF Viandes et BOF	1 à 3	1 sonde
GF02	CF Négative	-21 à -18	1 sonde
GF03	CF Négative	-21 à -18	1 sonde
GF04	CF Fruits et Légumes	6 à 8	1 sonde
GF05	Préparations Froides	10 à 12	1 sonde
GF06	CF déchets existant	10 à 12	1 sonde
REP	Armoire froide (x2) + cellule (x1)	Selon équipement	3 raccordements ou 3 sondes
-	Reserve/ dispo	-	2 sondes

N°	LOCAL OU MATERIEL	T° demandée °C	Commentaires
Total Nombre de sondes Locaux / Chambres Froides			*14 sondes minimum*

8 LISTING DES EQUIPEMENTS

Cette liste ne prend pas en comptes les petits équipements tels que les louches, les spatules, les ustensiles de cuisine en générale ainsi que les éléments de distribution des repas tels que bacs inox/grilles GN…

REP	Qté.	DESIGNATION	Dimensions (mm):		
			Long.	*Larg./ Prof.*	*Haut.*
Légende couleur					
Rep.	Qté.	Matériels- A CHARGE DU LOT CUISINE -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENTS)	–	–	–
Rep.	Qté.	Matériels - EXISTANT RECUPERE A CHARGE DU LOT CUISINE	–	–	–
Rep.	Qté.	Matériels - HORS MARCHE - prévoir les attentes	–	–	–
CERCLE MIXTE AMIENS					
CUISINE DE PRODUCTION					
Local déchets général					
PF02	1	Réfrigération du local +10°C/+12°C : Evaporateur et régulation - EXISTANT	–	–	–
HD06	1	Destructeur d'insecte inox mural -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Surface de protection : 50 m² -Bac de récupération amovible	*270*	*160*	*300*
HP01	HL	Poste mural de désinfection - MARCHE (à charge maitrise d'ouvrage) - prévoir les attentes -A charge du Maitre d'Ouvrage	-	-	-
HC03	1	Caniveau de sol 300 X 300 -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Platine d'étanchéité -Prof. 70mm -Sortie verticale -Carton d'obturation chantier	*300*	*300*	*100*
Sas réception décartonnage					
HD06	1	Destructeur d'insecte inox mural -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Surface de protection : 50 m² -Bac de récupération amovible	*270*	*160*	*300*
EB15	1	Balance de réception sur colonne inox 150 kg/50 g - IP67 -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENTS ELCTROMECANIQUE) -Dim. Plateau : ±600x600 mm -Sur colonne inox -Housse de protection -IP67	*600*	*600*	*500*

REP	Qté.	DESIGNATION	Dimensions (mm):		
			Long.	*Larg./ Prof.*	*Haut.*
IP93	1	**Pupitre inox mobile** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -Construction inox -Abattant inox -Monté sur 4 roulettes dont 2 avec freins -1 étagère basse	*570*	*550*	*1300*
IC96	1	**Chariot plate-forme inox ''Claire voies''** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) - 4 roulettes dont 2 avec freins -Chape inox -Pare-chocs caoutchouc -Dessus à claires voies - 1 étagère basse	*1200*	*600*	*1000*
IL02	1	**Lave-mains mural à commande non manuelle + Accessoires** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Dosseret inox intégré -Cuve inox emboutie de 6 L minimum *-Accessoires:* * 1 poubelle PVC crochetable	*430*	*375*	*580*
IP23	1	**Support sac poubelle à pince - Capacité de 110L** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE)	*450*	*540*	*900*
HP01	HL	**Poste mural de désinfection - MARCHE (à charge maitrise d'ouvrage)** **- prévoir les attentes** -A charge du Maitre d'Ouvrage	-	-	-
HC03	1	**Caniveau de sol 300 X 300** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Platine d'étanchéité -Prof. 70mm -Sortie verticale -Carton d'obturation chantier	*300*	*300*	*100*
Local déchets Tampon					
HD06	1	**Destructeur d'insecte inox mural** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Surface de protection : 50 m^2 -Bac de récupération amovible	*270*	*160*	*300*
HP01	HL	**Poste mural de désinfection - MARCHE (à charge maitrise d'ouvrage)** **- prévoir les attentes** -A charge du Maitre d'Ouvrage	-	-	-
HC03	1	**Caniveau de sol 300 X 300** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Platine d'étanchéité -Prof. 70mm -Sortie verticale	*300*	*300*	*100*

REP	Qté.	DESIGNATION	Dimensions (mm):		
			Long.	*Larg./ Prof.*	*Haut.*
		-Carton d'obturation chantier			
Local ménage / produits entretien					
IR20	7	**Rayonnage 5 niveaux duralinox clayette duralinox** -Descriptif suivant C.C.T.P.(§ EQUIPEMENT RAYONNAGE)	*1000*	*560*	*2000*
IA30	1	**Armoire haute à portes battantes 3 étagères réglables** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -Dessus penté -Pieds en inox	*1000*	*600*	*1950*
HC02	1	**Caniveau de sol 200 x 200** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENTS HYGIENE) -Platine d'étanchéité -Prof. 70mm -Sortie Verticale ou Horizontale	*200*	*200*	*100*
IR21	1	**Support Raclette** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENTS DIVERS)	-	-	-
IA90	1	**Armoire inox produits d'entretien** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -Toit penté -Piètement Inox	*600*	*600*	*1935*
VS00	1	**Vide Sceau - HORS LOT CUISINE** -HORS LOT CUISINE	-	-	-
Bureau du chef					
FS01	1	**SYSTEME D'ENREGITREMENT DES TEMPERATURES DES CHAMBRES FROIDES, LOCAUX REFRIGERES, CELLULE DE REFOIDISSEMENT ET ARMOIRES FROIDES** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ SYSTÈME D'ENREGISTREMENT DES TEMPERATURES CENTRALISE) -Enregistrement des températures locaux rafraichis, CF positives et négatives, Armoires Froides positives et négatives. -Enregistrement des équipements de refroidissement -Report d'alarme sur GTC	*100*	*100*	*500*
Réserve épicerie / zone boisson					
IR20	7	**Rayonnage 5 niveaux duralinox clayette duralinox** -Descriptif suivant C.C.T.P.(§ EQUIPEMENT RAYONNAGE)	*1000*	*560*	*2000*
IA30	1	**Armoire haute à portes battantes 3 étagères réglables** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -Dessus penté -Pieds en inox	*1000*	*600*	*1950*

REP	Qté.	DESIGNATION	Dimensions (mm):		
			Long.	*Larg./ Prof.*	*Haut.*
HC02	1	**Caniveau de sol 200 x 200** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENTS HYGIENE) -Platine d'étanchéité -Prof. 70mm -Sortie Verticale ou Horizontale	*200*	*200*	*100*
Chambre froide fruits et légumes					
PF02	1	**Réfrigération du local +6°C/+8°C : Evaporateur cubique et régulation**			
IR20	4	**Rayonnage 5 niveaux duralinox clayette duralinox** -Descriptif suivant C.C.T.P.(§ EQUIPEMENT RAYONNAGE)	*1000*	*560*	*2000*
Chambre froide viandes					
PF02	1	**Réfrigération du local +1°C/+3°C : Evaporateur cubiqueet régulation**			
IR20	4	**Rayonnage 5 niveaux duralinox clayette duralinox** -Descriptif suivant C.C.T.P.(§ EQUIPEMENT RAYONNAGE)	*1000*	*560*	*2000*
Chambre froide surgelés					
PF02	2	**Réfrigération du local -18°C/-21°C : Evaporateur cubique et régulation**			
IR20	6	**Rayonnage 5 niveaux duralinox clayette duralinox** -Descriptif suivant C.C.T.P.(§ EQUIPEMENT RAYONNAGE)	*1000*	*560*	*2000*
Préparation préliminaire					
IA70	1	**Armoire à couteaux capacité 25 couteaux** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) - Fermeture à clé -Avec paniers	*600*	*150*	*650*
EP15	1	**Eplucheuse 15 kg - HORS MARCHE (à charge maitrise d'ouvrage)** **- prévoir les attentes** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT ELECTROMECANIQUE)	460	620	1210
HC06	1	**Caniveau de sol 600 x 300** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Platine d'étanchéité -Prof. 70mm -Grille caillebotis en 2 parties de 300 x 300 mm -Sortie Verticale ou Horizontale -Carton d'obturation chantier	*600*	*300*	*100*
ES10	1	**Essoreuse à salade 10 kg**	*450*	*620*	*1150*

REP	Qté.	DESIGNATION	Dimensions (mm):		
			Long.	*Larg./ Prof.*	*Haut.*
		-Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT ELCTROMECANIQUE) -Capacité de 10 Kg -1 Panier inox d'essorage supplémentaire en inox			
IL24	1	Plonge 2 bacs + 2 Egouttoirs + Douchette - Bacs 600x500x320mm -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -2 Bacs de 600 x 500 x 320 mm -Robinetterie mélangeuse EC-EF (1/4 de tour) avec col de cygne orientable -Douchette à fixation murale	*2400*	*700*	*900*
HC04	1	Caniveau de sol 400 x 400 -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Platine d'étanchéité -Prof. 70mm -Sortie Verticale ou Horizontale -Carton d'obturation chantier	*400*	*400*	*100*
EO50	1	Ouvre-boîtes manuel -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT ELCTROMECANIQUE) -Ouverture de toutes les boîtes jusqu'à 5 kg -Fabrication acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L) -Fixation par étrier et vis de serrage -Ouverture manuelle des boîtes par système mécanique à pression réglable -Appareil entièrement et facilement démontable pour nettoyage aisé	*220*	*120*	*780*
IT32	1	Table de déboitage semi-mobile + Douchette - Capacité de 2 Bacs GN 1/1 -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -Capacité : 2 bacs GN1/1 -douchette murale - EC/EF -Bords rayonnés -2 roulettes Ø 125 mm avec freins	*1200*	*700*	*900*
HC04	1	Caniveau de sol 400 x 400 -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Platine d'étanchéité -Prof. 70mm -Sortie Verticale ou Horizontale -Carton d'obturation chantier	*400*	*400*	*100*
IE10	2	Etagère inox murale - 1 niveau fixe -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -Fixe -Bord rayonné	*1000*	*400*	*150*
IC32	2	Cuvier GN2/1 encastrable -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -Fabrication acier inox 18-10 ou AISI 304(L) -4 roulettes Ø125mm dont 2 avec freins à chape inox avec tampon de protection au dessus de chaque roulette	*560*	*710*	*860*

REP	Qté.	DESIGNATION	Dimensions (mm):		
			Long.	*Larg./ Prof.*	*Haut.*
IL02	1	**Lave-mains mural à commande non manuelle + Accessoires** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Dosseret inox intégré -Cuve inox emboutie de 6 L minimum *-Accessoires:* * 1 poubelle PVC crochetable	*430*	*375*	*580*
IP23	1	**Support sac poubelle à pince - Capacité de 110L** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE)	*450*	*540*	*900*
HP01	HL	**Poste mural de désinfection - MARCHE (à charge maitrise d'ouvrage)** **- prévoir les attentes** -A charge du Maitre d'Ouvrage	-	-	-
HC03	2	**Caniveau de sol 300 X 300** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Platine d'étanchéité -Prof. 70mm -Sortie verticale -Carton d'obturation chantier	*300*	*300*	*100*
Préparation froide					
PF05	1	**Réfrigération du local +10°C/+12°C : Evaporateur et régulation**			
IA70	1	**Armoire à couteaux capacité 25 couteaux** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) - Fermeture à clé -Avec paniers	*600*	*150*	*650*
IE12	2	**Etagère inox murale - 1 niveau fixe** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -Fixe -Bord rayonné	*1200*	*300*	*4*
IA12	1	**Armoire Inox suspendue avec portes coulissantes + Toit incliné** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -Toit penté	*1200*	*410*	*710*
IT22	1	**Table de travail semi-mobile adossée avec bac + robinetterie murale** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -Bac de 400 x 400 x 250 mm -Robinetterie- EC/EF murale -Bords rayonnés -2 roulettes Ø 125 mm avec freins	*1200*	*700*	*900*
IT12	5	**Table de travail mobile centrale + étagère basse** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -Etagère basse -Bords rayonnés -4 roulettes Ø 125 mm dont 2 avec freins	*1200*	*700*	*900*

REP	Qté.	DESIGNATION	Dimensions (mm):		
			Long.	*Larg./ Prof.*	*Haut.*
IE02	2	**Echelle mobile 20 niveaux GN 2/1 encastrable** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -Construction en acier inoxydable 18-10 -Glissières en acier inoxydable d'ép. 15/10è -Butées d'arrêt en extrémité des glissières -4 roulettes Ø 125 mm dont 2 avec freins à chappe inox et pare-chocs caoutchouc	*588*	*672*	*1797*
IC10M	1	**Chariot porte - accessoires** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) - 4 roues pivotantes - 1 bac GN 1/1, profondeur 40 mm amovible - 3 barres porte-ustensils dont 1 à crochets.	*560*	*365*	*1600*
IC60	1	**Chariot d'égouttage porte bacs GN 1/1 - 4 Niveaux** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -Capacité de ± : * 128 GN 1/2 ou * 64 GN 1/1	*1300*	*580*	*1900*
IB03	1	**Balance de précision 6/15 kg - 2 g** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT ELCTROMECANIQUE) -Dim. Plateau : 250x350 mm -Sur Batterie démontable -Housse de protection -IP65	*360*	*370*	*115*
EC03	1	**Cutter de table 3,5 litres** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT ELCTROMECANIQUE) -1 vitesse : 1.500 $tr.mn^{-1}$ -1 couteau cranté 2 lames -1 couteau denté 2 lames -1 couteau lisse complémentaire 2 lames	*210*	*320*	*400*
EC30	1	**Coupe légumes à poser sur table - 1 vitesse - Prod.: 300 $Kg.h^{-1}$** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT ELCTROMECANIQUE) -Pour collectivité jusqu'à 300 couverts par service -Puissance: 600 W - Tri 400 V -Débit : 250 / 300 kg/h Accessoires: -Equipement standard collectivité (8 plateaux de coupe divers)	*350*	*320*	*640*
IB20	1	**Batteur mélangeur 20 litres de sol** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT ELCTROMECANIQUE) -Capacité : 20 litres **-Variation mécanique ou électronique** -Équipement 20L -1 Cuve en acier inoxydable -1 Fouet en fil inox -1 Palette -1 Crochet	*525*	*690*	*1210*

REP	Qté.	DESIGNATION	Dimensions (mm):		
			Long.	*Larg./ Prof.*	*Haut.*
		-1 chariot porte cuve			
IL02	1	**Lave-mains mural à commande non manuelle + Accessoires** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Dosseret inox intégré -Cuve inox emboutie de 6 L minimum *-Accessoires:* * 1 poubelle PVC crochetable	*430*	*375*	*580*
IP23	1	**Support sac poubelle à pince - Capacité de 110L** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE)	*450*	*540*	*900*
HP01	HL	**Poste mural de désinfection - MARCHE (à charge maitrise d'ouvrage)** **- prévoir les attentes** -A charge du Maitre d'Ouvrage	-	-	-
HC03	2	**Caniveau de sol 300 X 300** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Platine d'étanchéité -Prof. 70mm -Sortie verticale -Carton d'obturation chantier	*300*	*300*	*100*
Préparation chaude					
IA70	1	**Armoire à couteaux capacité 25 couteaux** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) - Fermeture à clé -Avec paniers	*600*	*150*	*650*
IB03	1	**Balance de précision 6/15 kg - 2 g** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT ELCTROMECANIQUE) -Dim. Plateau : 250x350 mm -Sur Batterie démontable -Housse de protection -IP65	*360*	*370*	*115*
IT22M	1	**Table de travail semi-mobile adossée avec bac + robinetterie** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -Bac de 400 x 400 x 250 mm -Robinetterie- EC/EF -Bords rayonnés -2 roulettes Ø 125 mm avec freins	*1000*	*700*	*900*
IT12	2	**Table de travail mobile centrale + étagère basse** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -Etagère basse -Bords rayonnés -4 roulettes Ø 125 mm dont 2 avec freins	*1200*	*700*	*900*
FA65	1	**Armoire froide négative 650 Litres**	*815*	*820*	*2100*

REP	Qté.	DESIGNATION	Dimensions (mm):		
			Long.	*Larg./ Prof.*	*Haut.*
		-Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE) -Capacité : 650 litres -Construction monocoque tout inox 18-10, intérieur et extérieur -Fermeture à clé -Tableau de commande électronique avec affichage digital de la température et alarme température visuelle et/ou sonore -Puissance Elec : 0,5 KW -Alimentation : MONO 230 V + T Accessoires: -10 Clayettes inox GN 2/1 (avec leurs glissières)			
FA66	1	Armoire froide positive 650 Litres -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE) -Capacité : 650 litres -Construction monocoque tout inox 18-10, intérieur et extérieur -Fermeture à clé -Régulation électronique de la température et du dégivrage -Tableau de commande électronique avec affichage digital de la température et alarme température visuelle et/ou sonore -Puissance Elec : 0,5 KW -Alimentation : MONO 230 V + T Accessoires: -10 Clayettes inox GN 2/1 (avec leurs glissières)	*815*	*820*	*2100*
CV65	1	Cuiseur Multifonctions Sans Pression - 150 litres - 65 dm^2 - EXISTANT RECUPERE	*1542*	*914*	*1100*
CV40	1	Cuiseur Multifonctions Sans Pression - 100 litres - 40 dm^2 -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT CUISSON) -Accessoires : * Raccordement sur optimiseur * Sortie HACCP * Piètements inox réglables * 1 Egouttoir * Prise de courant mono protégée * Relevage des paniers + fournitures paniers	*1100*	*900*	*1100*
CV65	1	Cuiseur Multifonctions Sans Pression - 150 litres - 65 dm^2 - EXISTANT RECUPERE	*1365*	*894*	*1078*
CV25	1	Cuiseur Multifonctions Sans Pression - 2 cuves - EXISTANT RECUPERE	*1100*	*938*	*1080*
CF12	1	Four mixte 10 Nvx GN2/1 sur support inox - EXISTANT RECUPERE	*1072*	*975*	*1014*
HC15	3	Caniveau de sol 1000 x 500 -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Platine d'étanchéité -Prof. 70mm	*1000*	*500*	*100*

REP	Qté.	DESIGNATION	Dimensions (mm):		
			Long.	*Larg./ Prof.*	*Haut.*
		-Grille caillebotis en 2 parties de 500 x 500 mm -Sortie Verticale ou Horizontale -Carton d'obturation chantier			
CF07s	1	Four mixte 6 Nvx GN2/1 -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT CUISSON) -Four à Injection -Commande tactile -Sonde à cœur multipoint -Nettoyage automatique	*1120*	*1000*	*790*
CF22	1	Four mixte 20 Nvx GN2/1 à chariots -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT CUISSON) -Four à Injection -Commande tactile -Sonde à cœur multipoint -Nettoyage automatique -Fourni avec: -1 chariot d'enfournement	*1082*	*1052*	*1807*
CF22	1	Four mixte 20 Nvx GN2/1 à chariots - EXISTANT RECUPERE	*1082*	*1052*	*1807*
CF25	1	Friteuse électrique 2x14 litres 22kg/h^{-1} EXISTANT RECUPERE -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT CUISSON) -Construction acier inoxydable 18-10 -Dessus acier inoxydable 18-10, ép. 30/10 -Châssis acier inoxydable 18-10 -Habillage en acier inoxydable 18-10	*850*	*900*	*900*
CI12	1	Plaque induction 2 foyers 2 x 5 kW - Dessous neutre ouvert -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT CUISSON) -Dessous Neutre Ouvert	*450*	*800*	*900*
CN02	1	Elément neutre - Dessous neutre ouvert -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT CUISSON) -Dessous neutre ouvert avec une étagère inox	*900*	*500*	*900*
FR06	1	Cellule de refroidissement 65 kg/90 min à clayettes - 15 Niveaux 70mm -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -Capacité : 65 kg par cycle à +63°C +10°C en moins de 90 mn -15 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm -Sonde à piquer -Raccordement avec sortie HACCP pour traçabilité -Bac de réévaporation -Arrière inox 18-10 ou AISI 304(L) -±3 ventilateurs -Groupe logé en partie basse de ±3 cv	*755*	*700*	*1950*
IL02	1	Lave-mains mural à commande non manuelle + Accessoires -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE)	*430*	*375*	*580*

REP	Qté.	DESIGNATION	Dimensions (mm):		
			Long.	*Larg./ Prof.*	*Haut.*
		-Dosseret inox intégré -Cuve inox emboutie de 6 L minimum *-Accessoires:* * 1 poubelle PVC crochetable			
IP23	1	Support sac poubelle à pince - Capacité de 110L -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE)	*450*	*540*	*900*
HP01	HL	Poste mural de désinfection - MARCHE (à charge maitrise d'ouvrage) - prévoir les attentes -A charge du Maitre d'Ouvrage	-	-	-
HC03	2	Caniveau de sol 300 X 300 -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Platine d'étanchéité -Prof. 70mm -Sortie verticale -Carton d'obturation chantier	*300*	*300*	*100*
Plonge batterie / batterie propre					
IL24	1	Plonge 2 bacs + 2 Egouttoirs + Douchette - Bacs 600x500x320mm -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -2 Bacs de 600 x 500 x 320 mm -Robinetterie mélangeuse EC-EF (1/4 de tour) avec col de cygne orientable -Douchette à fixation murale	*2400*	*700*	*900*
HC04	1	Caniveau de sol 400 x 400 -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Platine d'étanchéité -Prof. 70mm -Sortie Verticale ou Horizontale -Carton d'obturation chantier	*400*	*400*	*100*
IE12	1	Etagère inox murale - 1 niveau fixe -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -Fixe -Bord rayonné	*1200*	*400*	*150*
LB04	1	Lave batterie frontal double - Condenseur récupérateur Descriptif suivant C.C.T.P.(§ EQUIPEMENTS LAVERIE) -Capacité jusqu'à 30 casiers/h -5 programmes : court, standard, intensif, hygiène, infini -Détecteur de présence de filtre -Détecteurs de produits lessiviels -Cycle d'auto-nettoyage final -Livré avec : - 1 casier inox 01-510508-1 - 1 support 8 plaques 323637 - 1 casier fond plat C01-07	*950*	*945*	*2417*
HC03	2	Caniveau de sol 300 x 300 -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Platine d'étanchéité -Prof. 70mm -Sortie Verticale ou Horizontale	*300*	*300*	*100*

REP	Qté.	DESIGNATION	Dimensions (mm):		
			Long.	*Larg./ Prof.*	*Haut.*
		-Carton d'obturation chantier			
LR10	1	**Rayonnage Inox à batterie - 4 niveaux à étagères barreaudées** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENTS LAVERIE) -4 roulettes pivotantes Ø 125 dont 2 avec freins	*1000*	*600*	*1800*
Laverie vaisselle / stockage propre					
IC81	2	**Chariot de dépose 24 plateaux 2x12 niveaux** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT DISTRIBUTION) -Construction tout inox 18-10 ou AISI 304(L) -Butée de plateaux -Entrée sens de la largeur -4 roulettes Ø 125 mm pivotantes dont 2 avec freins -2x12 niveaux	*930*	*630*	*1800*
IE12	1	**Etagère inox murale - 1 niveau fixe** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -Fixe -Bord rayonné	*1200*	*400*	*150*
IA90	1	**Armoire inox produits d'entretien** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -Toit penté -Pietement Inox	*600*	*600*	*1935*
LE11	1	**Table d'entrée à rouleaux + bac+ douchette** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT LAVERIE) -Bord anti ruissellement -Dessous avec étagère basse pour stockage des casiers vides sur le flan -Bac de prélavage intégré avec douchette - Prévoir virage ou système d'entrainement automatique du casier dans la machine	*plan*	*600*	*900*
LM13	1	**Machine à laver à avancement automatique 200 casiers/heure Norme DIN avec tunnel de séchage - EXISTANT RECUPERE** -Descriptif suivant C.C.T.P.(§ EQUIPEMENT LAVERIE)	*2980*	*840*	*2080*
HC15	1	**Caniveau de sol 1000 x 500** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Platine d'étanchéité -Prof. 70mm -Grille caillebotis en 2 parties de 500 x 500 mm -Sortie Verticale ou Horizontale -Carton d'obturation chantier	*1000*	*500*	*100*
LS22	1	**Table de sortie à rouleaux** -Descriptif suivant C.C.T.P.(§ EQUIPEMENT LAVERIE) -Butée de fin de course -Rouleaux PVC	*plan*	*600*	*900*
IC61	2	**Chariot à casier 500 x 500 pour verres à niveaux constant**	*640*	*510*	*900*

REP	Qté.	DESIGNATION	Dimensions (mm):		
			Long.	*Larg./ Prof.*	*Haut.*
		-Descriptif suivant C.C.T.P.(§ EQUIPEMENT DE DISTRIBUTION) -4 Roulettes pivotantes dont 2 avec freins avec butoirs de protection			
IC62	3	**Chariot à niveau constant pour plateaux ouvert** -Descriptif suivant C.C.T.P.(§ EQUIPEMENT DISTRIBUTION) -Construction acier inox 18/10 **-Chariot avec rampe de guidage latérale pour réception des plateaux en fin de convoyeur** **-Empilage côté longueur des plateaux** -Plate-forme avec bords relevés et de dimensions adaptées aux plateaux -Possibilité de régler la tension des ressorts pour adaptation au poids des plateaux -Poignée de manœuvre en acier inox -4 Roulettes pivotantes dont 2 avec freins -Butoirs de protection situés aux quatre angles -Capacité de ±100 plateaux	*560*	*816*	*950*
IC40	3	**Chariot assiettes propres réhaussé - 200 assiettes** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT LAVERIE) -Grille de séparation et anti-chute -Modèle surélevé -Fond incliné et ajouré -Dosseret inox plein avec trous pour fixation et réglage des grilles de séparation -Capacité de 200 assiettes répartis sur 3 piles -4 roulettes à chape inox Ø 125 mm dont 2 avec freins avec pare-chocs de protection -Ramasse-couverts à fixer sur chariots *-Accessoires:* * 5 Bacs inox GN 1/3 de profondeur 150 mm * Housse de protection	*910*	*485*	*1000*
HC03	3	**Caniveau de sol 300 x 300** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Platine d'étanchéité -Prof. 70mm -Sortie Verticale ou Horizontale -Carton d'obturation chantier	*300*	*300*	*100*
Ligne self					
CE21	1	**Armoire chaude mobile 20 bacs GN 2/1 avec humidification + porte vitrée** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT DISTRIBUTION) -Construction inox 18-10 brossé -Hygrométrie contrôlée -4 Roulettes dont 2 avec freins -Affichage de la température -Thermostat -Ventilation intérieure -Porte vitrée	*790*	*810*	*1880*

REP	Qté.	DESIGNATION	Dimensions (mm):		
			Long.	*Larg./ Prof.*	*Haut.*
RF40	1	**Armoire froide mobile 20 bacs GN 2/1 porte vitrée** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT DISTRIBUTION) -Construction inox 18-10 brossé -Porte vitrée -4 Roulettes dont 2 avec freins -Affichage de la température -Thermostat	*800*	*1150*	*1900*
SAS distribution					
IT12	2	**Table de travail mobile centrale + étagère basse** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT INOX) -Etagère basse -Bords rayonnés -4 roulettes Ø 125 mm dont 2 avec freins	*1200*	*700*	*900*
SAM RDC & R+1					
CM99	2	**Four micro-ondes type cafétéria sur support** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT DISTRIBUTION) -Volume de 23 Litres -Puissance: 950 W restitués -Type cafétéria à touche unique -Plateau tournant diam 315 mm	*540*	*400*	*315*
DN08a	2	**Meuble neutre - Dessous rangement fermé** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT DISTRIBUTION) -Rampe à plateaux composée de 3 tubes inox de diamètre 35 mm -Etagère réglable -Portes coulissantes -Bord avant en inox poli miroir -Dessus inox vibré	*800*	*1100*	*900*
IC81	4	**Chariot de dépose 24 plateaux 2x12 niveaux** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT DISTRIBUTION) -Construction tout inox 18-10 ou AISI 304(L) -Butée de plateaux -Entrée sens de la largeur -4 roulettes Ø 125 mm pivotantes dont 2 avec freins -2x12 niveaux	*930*	*630*	*1800*
DF06	2	**Fontaine à eau réfrigérée, gazeuse et naturelle à poser 65 L.h-1** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT DISTRIBUTION) -Fabrication Acier inoxydable - Production 65 l/h	*422*	*499*	*510*

REP	Qté.	DESIGNATION	Dimensions (mm):		
			Long.	*Larg./ Prof.*	*Haut.*
		- Production continue: 40l - Température: 3-10°C - Capacité du lit de glace: 4,5 Kg - Gaz réfrigérant: R290 - Puissance compresseur 1/6 CV - Sorties d'eaux HG: 3 (1 froide, 1 naturelle, 1 gaz) Sorties d'eaux HF: 3 (2 froides, 1 naturelle) - Connexion eau apport : 8mm - Connexion gaz apport : 8mm			
LT38	2	**Table de tri participatif autonome** -Descriptif suivant C.C.T.P.(§ EQUIPEMENT LAVERIE) -Composé de : - -Rampe à plateaux composée de 3 tubes inox de diamètre 35 mm * 3 collecteurs (TVO) à déchets avec collerette de couleurs + guides assurant positionnement et stabilité lors du chargement des poubelles -Pieds en tubes inox ronds Ø 38 mm sur vérins réglable * 3 poubelles de forme circulaire adapté aux TVO	*Plan*	*1100*	*900*
Vestiaires femmes					
AV04	8	**Armoire Vestiaire Industrie Salissante + Toit incliné + banc** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Toit penté -Fermeture par cadenas -Banc(s) selon plan	*400*	*500*	*2110*
IL02	1	**Lave-mains mural à commande non manuelle + Accessoires** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Dosseret inox intégré -Cuve inox emboutie de 6 L minimum *-Accessoires:* * 1 poubelle PVC crochetable	*430*	*375*	*580*
HC02	1	**Caniveau de sol 200 x 200** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENTS HYGIENE) -Platine d'étanchéité -Prof. 70mm -Sortie Verticale ou Horizontale	*200*	*200*	*100*
IP23	1	**Support sac poubelle à pince - Capacité de 110L** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE)	*450*	*540*	*900*
HP01	HL	**Poste mural de désinfection - MARCHE (à charge maitrise d'ouvrage)** **- prévoir les attentes** -A charge du Maitre d'Ouvrage	-	-	-
Vestiaires hommes					

REP	Qté.	DESIGNATION	Dimensions (mm):		
			Long.	*Larg./ Prof.*	*Haut.*
AV04	8	**Armoire Vestiaire Industrie Salissante + Toit incliné + banc** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Toit penté -Fermeture par cadenas -Banc(s) selon plan	*400*	*500*	*2110*
IL02	1	**Lave-mains mural à commande non manuelle + Accessoires** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE) -Dosseret inox intégré -Cuve inox emboutie de 6 L minimum *-Accessoires:* * 1 poubelle PVC crochetable	*430*	*375*	*580*
HC02	1	**Caniveau de sol 200 x 200** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENTS HYGIENE) -Platine d'étanchéité -Prof. 70mm -Sortie Verticale ou Horizontale	*200*	*200*	*100*
IP23	1	**Support sac poubelle à pince - Capacité de 110L** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENT HYGIENE)	*450*	*540*	*900*
HP01	HL	**Poste mural de désinfection - MARCHE (à charge maitrise d'ouvrage)** **- prévoir les attentes** -A charge du Maitre d'Ouvrage	-	-	-
Lingerie					
HC02	1	**Caniveau de sol 200 x 200** -Descriptif suivant C.C.T.P. (§ EQUIPEMENTS HYGIENE) -Platine d'étanchéité -Prof. 70mm -Sortie Verticale ou Horizontale	*200*	*200*	*100*
BS10	1	**Sèche linge 8 kg - EXISTANT RECUPERE**	*690*	*720*	*1100*
BL16	1	**Machine à laver 8 kg - EXISTANT RECUPERE**	*690*	*720*	*1100*
HP01	HL	**Poste mural de désinfection - MARCHE (à charge maitrise d'ouvrage)** **- prévoir les attentes** -A charge du Maitre d'Ouvrage	-	-	-
LT50	1	**Table de repassage pliante avec centrale vapeur** -Descriptif suivant C.C.T.P.(§ EQUIPEMENT DIVERS) -Bras + Jeannette -Chaudière inox à remplissage manuel -Fer à repasser vaporisant avec poussoir de commande vapeur	*1380*	*400*	*1300*
MV22	2	**Chariot linge sale - Double sac** -Bâti rigide -Sac toile polyester -Volume de 80dm3 par sac	*760*	*520*	*950*

REP	Qté.	DESIGNATION	Dimensions (mm):		
			Long.	*Larg./ Prof.*	*Haut.*
		-4 roulettes Ø 125 mm			
ZONE TECHNIQUE					
GF01	1				
GF02	1	Groupe froid chambre froide négative			
GF03	1	Groupe froid chambre froide négative			
GF04	1	Groupe froid chambre froide Fruits et Légumes			
GF05	1	Groupe froid préparation froide + légumerie			
GF06	1	Chambre froide et son groupe froid existant (local déchets) - EXISTANT RECUPERE			

9 BILAN DES FLUIDES

9.1 LEGENDES ALIMENTATIONS PLOMBERIE

Chaque point de livraison de fluide aura une vanne de coupure afin de pouvoir isoler individuellement chaque appareil sans perturber le fonctionnement général.

Indice attentes :

P1 : Alimentation dans placard technique avec vanne d'équerre ¼ de tour mâle

P2 : Alimentation sur plot avec vanne d'équerre ¼ de tour mâle

P3 : Alimentation encastrée avec souche mâle et robinets d'arrêt sous dalle ou plénum

P4 : Alimentation encastrée avec vanne d'équerre ¼ de tour

P5 : Alimentation encastrée sur mitigeur thermostatique

a : Eau adoucie

Hauteur attente :

hhh : Hauteur de l'attente en cm par rapport au sol fini

Exemples :

P2_015 = Alimentation sur plot avec vanne d'équerre ¼ de tour mâle à 15cm du sol fini

P4_090 = Alimentation encastrée avec vanne d'équerre ¼ de tour mâle à 90cm du sol fini

Nota :

Les sections indiquées au tableau des fluides sont celles du raccordement des appareils et sont données à titre indicatif.

Il appartiendra à l'entreprise de plomberie de regrouper éventuellement les alimentations et sur la base de l'estimation des débits de déterminer la section de ses réseaux.

9.2 EVACUATIONS PLOMBERIE

Indice attentes :

V1 : Évacuation sur plot, non siphonnée sous dalle

V2 : Évacuation sur plot, siphonnée sous dalle

V3 : Évacuation encastrée dans la cloison, non siphonnée sous dalle

V4 : Évacuation encastrée dans la cloison, siphonnée sous dalle

Cnvx : Évacuation au sol siphonnée sous dalle

Hauteur attente :

hhh : Hauteur de l'attente en cm par rapport au sol fini

Exemples :

V4_030 = Evacuation encastrée dans la cloison à 30cm du sol fini, siphonnée sous dalle

Les vidanges seront en fonte ou en cuivre.

9.3 ALIMENTATIONS ELECTRIQUE

Prévoir protection différentielle des lignes dans l'armoire électrique générale cuisine selon les normes en vigueurs.

Indice attentes :

Cs : Câble en attente au sol (laisser 300cm de mou)

Cp : Câble en attente au plafond (laisser 300cm de mou)

Pc : Prise de courant encastré et étanche IP65

Bo : Boîte de raccordement étanche IP65

Indice alimentation :

Colonne Mono 230V = monophasé + terre

Colonne Tétra 400V = triphasé + neutre + terre

Hauteur attente :

hhh : Hauteur de l'attente en cm par rapport au sol fini

Exemples :

Cs_030 = Câble rigide (tétra ou mono) à 30cm du sol fini

Le tableau ne prend pas en compte les prises de courants complémentaire.

9.4 TABLEAU DES BESOINS FLUIDES

Tableau des besoins fluides hors éclairages et équipements techniques hors cuisine (CTA, traitement eau…).

Tableau des besoins en fluides fourni en annexe
(2026 09 15_AC2R_CERCLE MIXTE AMIENS_DCE_Bilan des fluides)