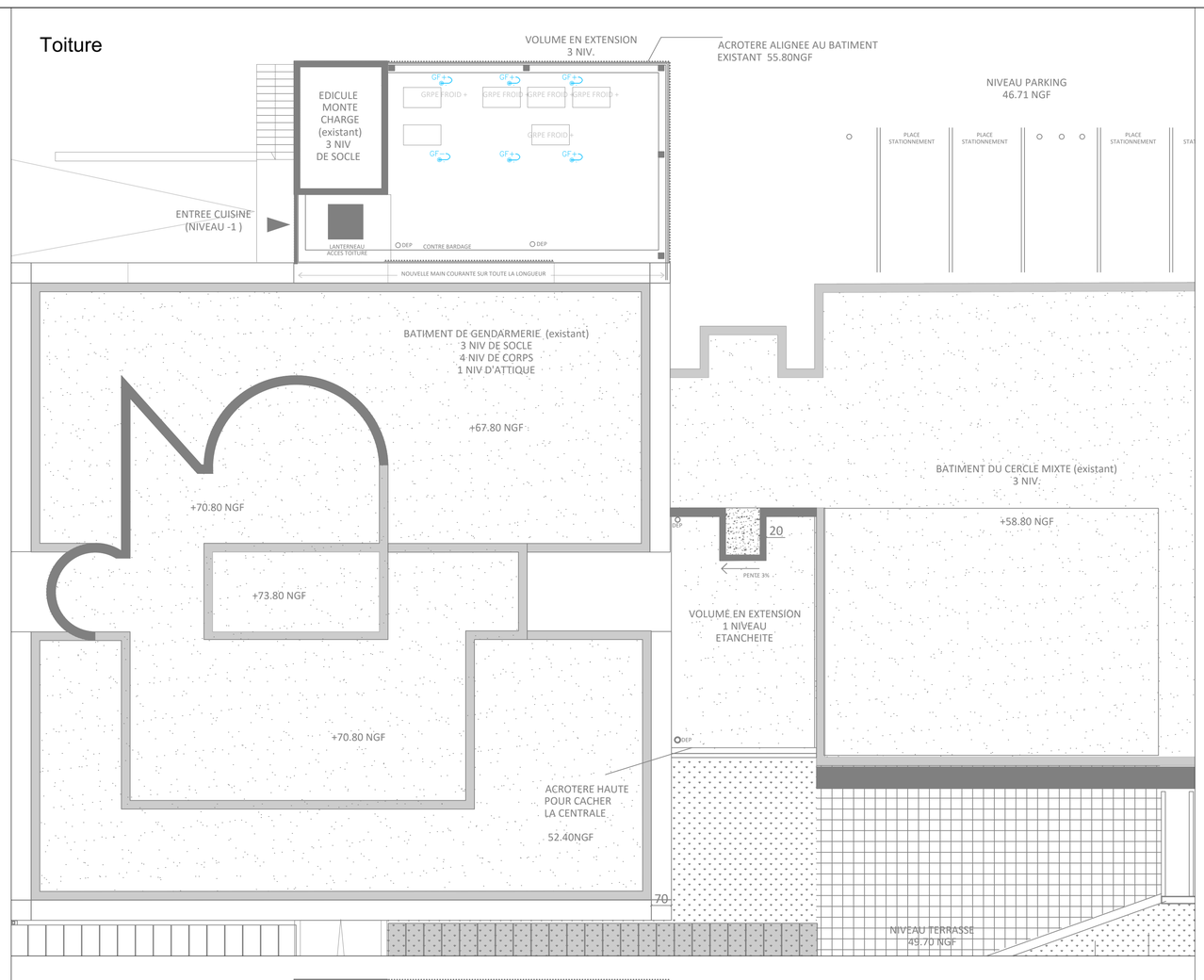
TABLEAU THEORIQUE FLUIDES ET ENERGIE DES MATERIELS DE CUISINE

REF	QNE	DESIGNATION	Gaz kW	PLOMBERIE Total Gaz	PLOMBERIE Diamètre eau Chaude	PLOMBERIE Diamètre eau Froide	PLOMBERIE Indice Attente	Evac. ø	ELECTRICITE Indice Attente	ELECTRICITE Mono 230 V Uni. kW/T	ELECTRICITE Mono 230 V Tot. kW	ELECTRICITE Tétra 400 V Uni. kW/T	ELECTRICITE Tétra 400 V Tot. kW	ELECTRICITE Indice Attente	OBSERVATIONS (Maintien Données Unitaires)
Légende colLégende couleur															
Rep.	Qté.	Matériels à charge du Lot Cuisine													
Rep.	Qté.	Matériels Existant													
Rep.	Qté.	Matériels - HORS MARCHE - prévoir les attentes													
CERCLE MIXTE AMIENS															
CUISINE DE PRODUCTION															
Local déchets général															
PF02	1	Réfrigération du local +16°C/+ 12°C : Evaporateur et régulation - EXISTA NT													
HD05	1	Destructeur d'insecte inox mural								0,1	0,1			PC_230	
HP01	HL	Poste mural de désinfection - HORS LOT			15/21	15/21	P5_090								Eau mitigée (mitigeur au Lot PLOMBERIE) Température max = 40°C
HC03	1	Caniveau de sol 300 X 300							110	Cnve. inf					Aération magonnerie Ø225mm -Gr de Sortie maçonpour raccord ferrelle sur niveau EG -Réseau Haute Température
Sas réception décartonnage															
HD05	1	Destructeur d'insecte inox mural								0,1	0,1			PC_230	
EB15	1	Balance de réception								0,1	0,1			PC_120	
IP35	1	Pupitre inox mobile													Poid à vide : 31 kg
IC66	1	Chariot plate-forme inox "Claire voie s"													Poid à vide : ± 74 kg Poid plein : ± 350 kg
IL02	1	Lav-mains mural à commande non manuelle + Poubelle			15/21	15/21	P4_090	50	V3_030						
IP23	1	Support sac poubelle à pince - Capacité de 110L													Poid à vide : ± 4,5 kg Poid plein : ± 125kg
HP01	HL	Poste mural de désinfection - HORS LOT			15/21	15/21	P5_090								Eau mitigée (mitigeur au Lot PLOMBERIE) Température max = 40°C
HC03	1	Caniveau de sol 300 X 300							110	Cnve. inf					Aération magonnerie Ø225mm -Gr de Sortie maçonpour raccord ferrelle sur niveau EG -Réseau Haute Température
Local déchets Tampon															
HD05	1	Destructeur d'insecte inox mural								0,1	0,1			PC_230	
HP01	HL	Poste mural de désinfection - HORS LOT			15/21	15/21	P5_090								Eau mitigée (mitigeur au Lot PLOMBERIE) Température max = 40°C
HC03	1	Caniveau de sol 300 X 300							110	Cnve. inf					Aération magonnerie Ø225mm -Gr de Sortie maçonpour raccord ferrelle sur niveau EG -Réseau Haute Température
Local ménage / produits entretien															
IR20	7	Rayonnage 5 niveaux duralinox clayette duralinox													
IA30	1	A moire haute à portes battantes 3 étagères réglables													Poid à vide : ± 80 kg Poid plein : ± 300 kg
HC02	1	Caniveau de sol 200 x 200							80	Cnve. inf					Aération magonnerie Ø150mm -Gr de Sortie maçonpour raccord ferrelle sur niveau EG -Réseau Haute Température
IR21	1	Support Raclette													
IA90	1	A moire inox produits d'entretien													Poid à vide : ± 50 kg Poid plein : ± 220 kg
VB00	1	Vide Seau - HORS LOT CUISINE			15/21	15/21	P3_120	50	V3_030						A charge du LOT PLOMBERIE
Bureau du chef															
PB01	1	Système d'enregistrement des températures													PC mono 16A de section minimale à 150mm du sol -Raccordement à la terre -2 prises RJ45
Réserve épicerie / zone boisson															
IR20	7	Rayonnage 5 niveaux duralinox clayette duralinox													
IA30	1	A moire haute à portes battantes 3 étagères réglables													Poid à vide : ± 80 kg Poid plein : ± 300 kg
HC02	1	Caniveau de sol 200 x 200							80	Cnve. inf					Aération magonnerie Ø150mm -Gr de Sortie maçonpour raccord ferrelle sur niveau EG -Réseau Haute Température
Chambre froide fruits et légumes															
PF02	1	Réfrigération du local +9°C/+9°C : Evaporateur cubique et régulation							50	V2-015					
IR20	4	Rayonnage 5 niveaux duralinox clayette duralinox													
Chambre froide viandes															
PF02	1	Réfrigération du local +1°C/+3°C : Evaporateur cubique et régulation							50	V2-015					
IR20	4	Rayonnage 5 niveaux duralinox clayette duralinox													
Chambre froide surgelés															
PF02	2	Réfrigération du local -18°C/-21°C : Evaporateur cubique et régulation							50	V2-015					
IR20	6	Rayonnage 5 niveaux duralinox clayette duralinox													
Préparation préliminaire															
IA70	1	A moire à couteaux capacité 25 couteaux								0,1	0,1			PC_170	Poid à vide : ± 8,5 kg
EP10	1	Epluche légumes 15 kg - HORS MARCHE (à charge matériel d'exploitation) - prévoir les attentes				15/21	P4_090		Cnve. inf			0,5	0,5	PC_120	Evacuation dans caniveau de sol HC05
HC05	1	Caniveau de sol 600 x 300							110	Cnve. inf					Aération magonnerie Ø225mm -Gr de Sortie maçonpour raccord ferrelle sur niveau EG -Réseau Haute Température
EB10	1	Essoreuse à salade 10 kg							50	V2-015		0,4	0,4	PC_120	Evacuation dans caniveau de sol HC02
IL24	1	Plonge 2 bacs + 2 Egouttoirs + Douchette - Bacs 600x600x400mm			20/27	20/27	P4_015		Cnve. inf						
HC04	1	Caniveau de sol 400 x 400							110	Cnve. inf					Aération magonnerie Ø225mm -Gr de Sortie maçonpour raccord ferrelle sur niveau EG -Réseau Haute Température
IE10	2	Etagère inox murale - 1 niveau fixe													Poid à vide : ± 10 kg Poid plein : ±50 kg
IC02	2	Couter GN 2/1 encastrable													Poid à vide : ± 6kg Poid plein : ± 11Okg
IL02	1	Lav-mains mural à commande non manuelle + Poubelle			15/21	15/21	P4_090	50	V3_030						
IP23	1	Support sac poubelle à pince - Capacité de 110L													Poid à vide : ± 4,5 kg Poid plein : ± 125kg
HP01	HL	Poste mural de désinfection - HORS LOT			15/21	15/21	P5_090								Eau mitigée (mitigeur au Lot PLOMBERIE) Température max = 40°C
HC03	2	Caniveau de sol 300 X 300							110	Cnve. inf					Aération magonnerie Ø225mm -Gr de Sortie maçonpour raccord ferrelle sur niveau EG -Réseau Haute Température
Préparation froide															
PF05	1	Réfrigération du local + 10°C/+ 12°C : Evaporateur et régulation							50	V2-015					
IA70	1	A moire à couteaux capacité 25 couteaux								0,1	0,1			PC_170	Poid à vide : ± 8,5 kg
IE12	2	Etagère inox murale - 1 niveau fixe													Poid à vide : ± 5 kg Poid plein : ± 50 kg
IA12	1	A moire inox superieur avec portes coulissantes + Toit inclind													Poid à vide : ± 90 kg Poid plein : ±50 kg
IT22	1	Table de travail semi-mobile adossée avec bac + robinetterie murale			15/21	15/21	P3_120		Cnve. inf						Evacuation sur caniveau
IT12	5	Table de travail mobile centrale + étagère basse													
IE02	2	Echelle mobile 20 niveaux GN 2/1 evacuable													
IC10M	1	Chariot porte - accessoires													Chariot du chef à emporter avec le client
IC80	1	Chariot d'egouttage porte bacs GN 1/1 - 4 Niveaux													
IB00	1	Balance de précision 6/15 kg - 2 g								0,1	0,1			PC_120	
EC03	1	Cutter de table 3,5 litres								0,7	0,7			PC_120	Poid à vide : ±11,5 kg
EC02	1	Coupe légumes à poser sur table - 1 vitesse - Prod.: 300 Kg /h										0,6	0,6	PC_120	
BM20	1	Batteur mélangeur 20 litres de sol								1	1			PC_120	Poid à vide : ± 115 kg
IL02	1	Lav-mains mural à commande non manuelle + Poubelle			15/21	15/21	P4_090	50	V3_030						
IP23	1	Support sac poubelle à pince - Capacité de 110L													Poid à vide : ± 4,5 kg Poid plein : ± 125kg
HP01	HL	Poste mural de désinfection - HORS LOT			15/21	15/21	P5_090								Eau mitigée (mitigeur au Lot PLOMBERIE) Température max = 40°C
HC03	2	Caniveau de sol 300 X 300							110	Cnve. inf					Aération magonnerie Ø225mm -Gr de Sortie maçonpour raccord ferrelle sur niveau EG -Réseau Haute Température
Préparation chaude															
IA70	1	A moire à couteaux capacité 25 couteaux								0,1	0,1			PC_170	Poid à vide : ±8,5 kg
IB00	1	Balance de précision 6/15 kg - 2 g								0,1	0,1			PC_120	
IT12M	1	Table de travail semi-mobile adossée avec bac + robinetterie			15/21	15/21	P3_120		Cnve. inf						Evacuation sur caniveau Vérifier la pente pour une 1000 sur période d'une 2000
IT12	2	Table de travail mobile centrale + étagère basse													
FA55	1	A moire froide négative 630 Litres								0,6	0,6			PC_230	
FA56	1	A moire froide positive 630 Litres								0,6	0,6			PC_230	
CV05	1	Cuiseur Multifonctions Sans Pression - 150 litres - 60 dm² - EXISTA NT				20/27	P2_015	50	Cnve. inf			45	45	Cx_030	- Raccordement électrique fixe - Pression admissible : >50 à 300 kPa (= 1 à 3 bar) - Dégagement thermique latent : 11 350 W - Dégagement thermique sensible : 1 417 W - Débit d'extraction recommandé : 2200 m³/h - Poids à vide : ± 251 kg
CV40	1	Cuiseur Multifonctions Sans Pression - 100 litres - 40 dm²				20/27	P2_015		Cnve. inf			27	27	Cx_030	- Prise Sortie HACCP Ethernet/LAN - Dégagement chaleur latente : 7 400 W - Dégagement chaleur sensible : 340 W - Dégagement de vapeur : 402 g /kWh x kW - Débit d'Extraction Thermique : 1650 m³/h - Poids à vide : ± 190 kg
CV05	1	Cuiseur Multifonctions 150L type sauteuse - EXISTA NT				20/27	P2_015	50	Cnve. inf			41	41	Cx_030	
CV25	1	Cuiseur Multifonctions 50L type sauteuse - EXISTA NT				20/27	P2_015	40	Cnve. inf			21	21	Cx_030	Poid à vide : ± 226 kg
CF12	1	Four mixte 10 Nvx GN2/1 sur support inox - EXISTA NT				20/27a	P2_015		Cnve. inf			37,4	37,4	Cx_015	Eau Froide Adoucie 7°fH - Prise Sortie RS232 ou RJ45 - Dégagement chaleur latente : 6000 W - Dégagement chaleur sensible : 2 170 W - Débit d'Extraction Thermique : ± 1.500 m3/h - Consommation d'eau moyenne : ± 1.500 l/h - Poids à vide : ± 150 kg - Poids pleine charge : ± kg
HC10	3	Caniveau de sol 1000 x 300							110	Cnve. inf					Aération magonnerie Ø225mm -Gr de Sortie maçonpour raccord ferrelle sur niveau EG -Réseau Haute Température
CF07a	1	Four mixte 6 Nvx GN2/1				20/27a	P2_015		Cnve. inf			19,5	19,5	Cx_015	Eau Froide Adoucie 7°fH - Prise Sortie RS232 ou RJ45 - Dégagement chaleur latente : 6210 W - Dégagement chaleur sensible : 1 250 W - Débit d'Extraction Thermique : ± 1.040 m3/h - Consommation d'eau moyenne : ± 1 l/h - Poids à vide : ± 155kg - Poids pleine charge : ± kg
CF22	1	Four mixte 20 Nvx GN2/1 à étuvoirs				20/27a	P2_015		Cnve. inf			67,9	67,9	Cx_015	Eau Froide Adoucie 7°fH - Prise Sortie RS232 ou RJ45 - Dégagement chaleur latente : 10800 W - Dégagement chaleur sensible : 3 822 W - Débit d'Extraction Thermique : ± 1.500 m3/h - Consommation d'eau moyenne : ± 17,5 l/h - Poids à vide : ± 350kg - Poids pleine charge : ± kg
CF22	1	Four mixte 20 Nvx GN2/1 à étuvoirs - EXISTANT RECUPERE				20/27a	P2_015		Cnve. inf			67,9	67,9	Cx_015	Eau Froide Adoucie 7°fH - Prise Sortie RS232 ou RJ45 - Dégagement chaleur latente : 10800 W - Dégagement chaleur sensible : 3 822 W - Débit d'Extraction Thermique : ± 1.500 m3/h - Consommation d'eau moyenne : ± 17,5 l/h - Poids à vide : ± 350kg - Poids pleine charge : ± kg
CF25	1	Friteuse électrique 2x14 litres 22kg/h² - EXISTA NT										24	24	Cx_015	Débit d'Extraction Thermique : 1 000m3/h
CI12	1	Plaque induction 2 foyers - Dessous neutre ouvert										10	10	Cx_015	Débit d'Extraction Thermique : 850m3/h
CN02	1	Element neutre - Dessous neutre ouvert												PC_120	Sur mesure
FR00	1	Cellule de refroidissement 0 5 kg/30 min à 3 grilles - 1 Niveaux 75mm								4,3	4,3				Poids à vide : ±209kg
IL02	1	Lav-mains mural à commande non manuelle + Poubelle			15/21	15/21	P4_090	50	V3_030						
IP23	1	Support sac poubelle à pince - Capacité de 110L													Poid à vide : ± 4,5 kg Poid plein : ± 125kg
HP01	HL	Poste mural de désinfection - HORS LOT			15/21	15/21	P5_090								Eau mitigée (mitigeur au Lot PLOMBERIE) Température max = 40°C
HC03	2	Caniveau de sol 300 X 300							110	Cnve. inf					Aération magonnerie Ø225mm -Gr de Sortie maçonpour raccord ferrelle sur niveau EG -Réseau Haute Température
Plonge batterie / batterie cuisine															
IL24	1	Plonge 2 bacs + 1 Egouttoir + Douchette - Bacs 600x600x400mm			20/27	20/27	P4_015	50	V3_015						
HC04	1	Caniveau de sol 400 x 400							110	Cnve. inf					Aération magonnerie Ø225mm -Gr de Sortie maçonpour raccord ferrelle sur niveau EG -Réseau Haute Température
IE12	1	Etagère inox murale - 1 niveau fixe													Poid à vide : ± 12 kg Poid plein : ±52 kg
LB04	1	Lave batterie Frontal double - Condenseur réexploiteur			20/27a	20/27a	P2_015		Cnve. inf			18	18	Cx_015	- EFFAdoucie à 7°f² sur support inox - Alimentation générale - Raccordement de 400 L - Consommation de eau : 2 lavages - Extraction théorique de ±300m3/h - Préconisation de Ventilation du local de 25-30 vol/h - Evacuation sur caniveau
HC05	2	Caniveau de sol 300 x 300							110	Cnve. inf					Aération magonnerie Ø225mm -Gr de Sortie maçonpour raccord ferrelle sur niveau EG -Réseau Haute Température
LR10	1	Rayonnage Inox à batterie - 4 niveaux à étagères barres soudées													
Laverie vaisselle / stockage propre															
IC02	2	Chariot de dépose 24 plateaux 2x12 niveaux													
IE12	1	Etagère inox murale - 1 niveau fixe													Poid à vide : ± 12 kg Poid plein : ±52 kg
IA90	1	A moire inox produits d'entretien													Poid à vide : ± 50 kg Poid plein : ± 220 kg
LE11	1	Table d'entrée à douchette			20/27	20/27	P2_015		Cnve. inf			40	40	Cx_015	
LV13	1	Machine à laver à avancement automatique - EXISTA NT			20/27a	20/27a	P2_015		Cnve. inf			40	40	Cx_015	- 1 remplissage en EF Adoucie de ± 120 litres - Débit consi mum EF Adoucie de ±280 l/h - Extration au-dessus de la machine de 1 000 m³/h - T° ZPC - 90°c/+/+2 - Préconisation de Ventilation du local de 30 vol/h
HC05	1	Caniveau de sol 1000 x 300							110	Cnve. inf					Aération magonnerie Ø225mm -Gr de Sortie maçonpour raccord ferrelle sur niveau EG -Réseau Haute Température
LB02	1	Table de sortie													
IC01	2	Chariot à casier 500 x 500 pour verres à niveaux contenant													
IC02	3	Chariot à niveau constant pour plateau ouvert													
IC40	3	Chariot assiettes propres rehausse - 200 assiettes													
HC05	3	Caniveau de sol 300 x 300							110	Cnve. inf					Aération magonnerie Ø225mm -Gr de Sortie maçonpour raccord ferrelle sur niveau EG -Réseau Haute Température
Ligne self															
GB22	1	A moire chaude mobile 20 bacs GN 2/1 avec humidification + porte vitrée								3	3			PC_170	Poids à vide : ±140 kg Poids max. ±440 kg
RF40	1	A moire froide mobile 20 bacs GN 2/1 porte vitrée								0,5	0,5			PC_200	Poids à vide : ± 160 kg Poids max. ±460 kg
SAS distribution															
IT12	2	Table de travail mobile centrale + étagère basse													
SAM RDC & Et-1															
CM10	2	Four micro-ondes type cafétéria								1,2	2,4			PC_120	
CN05a	2	Meuble neutre - Dessous rangement fermé													
CF06	2	Chariot de dépose 24 plateaux 2x12 niveaux													
CP08	2	Fontaine à eau réfrigérée, gazeuse et naturelle à poser 65 L/h			15/21	15/21	P4_090	50	V4_015	0,5	1			PC_90	Poids 32,40Kg
LT05	2	Table de tri participatif autonome								0,5	0,5			Bc_015	Prévoir bac lisse de : - H. 140 mm L : 325 cm Muret bac lisse - H. 70 mm L : 325 cm -Alimentations nécessaires pour tablettes = prévoir câble RJ45
Vestiaires femmes															
AV04	8	A moire Vestiaire Industrie 3ème sante + Toit inclinoir 3ème													
IL02	1	Lav-mains mural à commande non manuelle + Poubelle			15/21	15/21	P4_090	50	V3_030						
HC02	1	Caniveau de sol 200 x 200							80	Cnve. inf					Aération magonnerie Ø150mm -Gr de Sortie maçonpour raccord ferrelle sur niveau EG -Réseau Haute Température
IP23	1	Support sac poubelle à pince - Capacité de 110L													Poid à vide : ± 4,5 kg Poid plein : ± 125kg
HP01	HL	Poste mural de désinfection - HORS LOT			15/21	15/21	P5_090								Eau mitigée (mitigeur au Lot PLOMBERIE) Température max = 40°C
Vestiaires hommes															
AV04	8	A moire Vestiaire Industrie 3ème sante + Toit inclinoir 3ème													
IL02	1	Lav-mains mural à commande non manuelle + Poubelle			15/21	15/21	P4_090	50	V3_030						
HC02	1	Caniveau de sol 200 x 200							80	Cnve. inf					Aération magonnerie Ø150mm -Gr de Sortie maçonpour raccord ferrelle sur niveau EG -Réseau Haute Température
IP23	1	Support sac poubelle à pince - Capacité de 110L													Poid à vide : ± 4,5 kg Poid plein : ± 125 kg
HP01	HL	Poste mural de désinfection - HORS LOT			15/21	15/21	P5_090								Eau mitigée (mitigeur au Lot PLOMBERIE) Température max = 40°C
Lingerie															
HC02	1	Caniveau de sol 200 x 200							80	Cnve. inf					Aération magonnerie Ø150mm -Gr de Sortie maçonpour raccord ferrelle sur niveau EG -Réseau Haute Température
BB10	1	Sèche linge 8 kg - EXISTA NT										4,8	4,8	PC_120	30 volume/h
BL15	1	Machine à laver 8 kg - EXISTA NT				15/21	P2_015	50	V2_050			4,8	4,8	PC_120	30 volume/h
HP01	HL	Poste mural de désinfection - HORS LOT			15/21	15/21	P5_090								Eau mitigée (mitigeur au Lot PLOMBERIE) Température max = 40°C
LT50	1	Table de repassage pliante avec centrale vapeur										2,1	2,1	PC_140	Ventilation du local Extracteur différentiel
MV22	2	Chariot linge sale - Double sac													
ZONE TECHNIQUE															
GP01	1	Groupe froid chambre froide Viandes / BOF										3,5	3,5		
GP02	1	Groupe froid chambre froide négative										3,5	3,5		
GP05	1	Groupe froid chambre froide négative										6,5	6,5		
GP04	1	Groupe froid hambre froide fruits et Légumes										3,5	3,5		
GP06	1	Groupe froid préparation froide + légumerie										2,5	2,5		
GP06	1	Groupe froid local déchets - EXISTANT										2,5	2,5		
TOTAL										15		434			

Toiture



RDC



Légende

BOITE	Bloc (2)RJ45 (1)PC230 sur onduleur + Report d'alarme
CU1 Cx	Alimentation en attente matériel de cuisine (voir tableau) Câble en attente au sol (300cm de mou)
CU1 Cp	Alimentation en attente matériel de cuisine (voir tableau) Câble en attente au plafond (300cm de mou)
CU1 Bo	Boîte de raccordement Etanche
CU1	Prise de courant Etanche Spécialiser équipement de cuisine (voir tableau)
GF+	Alimentation groupe froid négatif
GF+	Alimentation groupe froid possitif
2C+T 120	Prise de courant Etanche supplémentaire cuisine

Restructuration et Extension du Cercle Mixte

AMIENS (80)

Maître d'Ouvrage

REGION DE GENDARMERIE
HDF - DIVISION DE L'APPUI OPERATIONNEL
201 Bd de Mons
59650 VILLENEUVE D'ASCQ

Bureau d'Etude Technique

Siretec Ingénierie
Parc d'Activités du Bois de la Chocque
Bâtiment "Le Sillage"
15 avenue Archimède 02100 Saint-Quentin
Tél: 03.23.67.80.30 - Mail: aisne@siretec.fr

Architecte

DSA architectes
213 Bd de la Liberté
59000 LILLE

Electricité
Plan Attente cuisine

Phase	Echelle
PRO	1/100

Dossier de Consultation des Entreprises

Indice	Date	Objet de la révision	Elaboré	Vérifié	Approuvé
0	09.2026	Première émission	MG	DK	JPD

N° Affaire	Code	Type	N°	Ind.
2184S26	CFO	PL	05	0

Emetteur	Date
STQ	09.2026

Ce document est la propriété de SIRETEC Ingenierie. Il ne pourra être divulgué, ni copié sans son autorisation expresse et écrite. Les informations qu'il contient étant donnés à titre indicatif, il appartient à l'entreprise de réaliser ses propres plans, calculs & documents d'exécution.