

**SECRÉTARIAT GÉNÉRAL DU GOUVERNEMENT  
MATIGNON**

**18 RUE VANEAU  
75007 PARIS**

**Département - 75 VILLE DE PARIS**

**Commune - PARIS 7ÈME**

**Edifice - HOTEL DE CHAROLAIS ROTHELIN  
101 RUE DE GRENELLE**

**Opération - RÉFECTION DE LA CUISINE**

**PROJET CONSULTATION DES ENTREPRISES (D.C.E.)**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES**

**C. C. T. P.**

**LOT 03 – EQUIPEMENTS DE CUISINE**

Paris, SEPTEMBRE 2017

---

## SOMMAIRE

1.	GENERALITES	4
1.1.	OBJET	4
1.2.	PHASAGE DES TRAVAUX	4
1.3.	QUALIFICATIONS DU TITULAIRE	5
1.4.	DOCUMENTS DU MARCHE	5
1.5.	REGLEMENTS ET NORMES APPLICABLES	5
1.6.	COORDINATION DES TRAVAUX	7
1.7.	DOCUMENTS A REMETTRE	7
1.8.	FLUIDES ET ENERGIES DISPONIBLE	8
1.9.	TYPES DE MATERIELS	8
2.	LIMITES DE PRESTATIONS	8
2.1.	PLOMBERIE	11
2.2.	ELECTRICITE	12
2.3.	TENSION ET VOLTAGE	13
2.4.	VENTILATION ET HOTTES D'EXTRACTION	13
2.5.	GROS OEUVRE (lot maçonnerie, réservation génie civil, étanchéité)	13
2.6.	SECOND OEUVRE, AMENAGEMENT	14
3.	ETUDES	14
4.	CONDITIONS DE RECEPTION / ESSAIS	15
4.1.	ESSAIS	15
4.2.	CONTROLE AVANT RECEPTION	15
4.3.	RECEPTION DES INSTALLATIONS	15
5.	PROTECTION DES INSTALLATIONS	16
6.	PROPRETE DU CHANTIER ET DES INSTALLATIONS	16
7.	INSTRUCTION D'EXPLOITATION ET D'ENTRETIEN	16
8.	GARANTIES et MAINTENANCE	17
9.	ENGAGEMENT DE L'INSTALLATEUR	17

---

10.	SPECIFICATIONS TECHNIQUES DES MATERIELS DE CUISINE	17
10.1.	GENERALITES	17
10.2.	MATERIELS DE CUISSON	18
10.3.	BACS, PLONGES, TABLES & MATERIELS INOX	21
10.4.	HYGIENE	23
10.5.	EQUIPEMENTS FROIDS	24
10.6.	DIVERS	25
10.7.	MATERIELS DE LAVERIE	26
10.8.	TRAITEMENT DE L'EAU	28
10.9.	CANIVEAUX ET SIPHONS	28
10.10.	ROBINETTERIE D'ALIMENTATION ET DE VIDANGE	29
11.	ANNEXES	29

## 1. GENERALITES

### 1.1. OBJET

Le présent descriptif technique a pour objet de définir les prestations prévues au lot équipements de cuisine dans le cadre du projet de réaménagement de la cuisine de **l'hôtel de Charolais Rothelin à Paris**.

Le nombre de repas est estimé à **50 par jour, en liaison chaude**.

#### Le titulaire aura à sa charge :

- les études de préparations du chantier : plan d'exécution (dont plan d'exécution, de fabrication et de détail de la distribution et du réseau frigorifique), délais de livraison, bilan de puissance et en alimentation des équipements, documentations, planning, notes de calcul se rapportant aux équipements,
- la dépose et la mise en décharge des équipements existants non récupérés après **enlèvement dans les règles du gaz frigorifique présent dans certains équipements**, et le cas échéant de la dépose et de l'enlèvement des équipements contenant de l'amiante ainsi que leur acheminement vers une décharge spécifique,
- la dépose, l'entreposage (à définir avec le Maître d'Ouvrage), la protection antipoussière et anti-choc des équipements existants récupérés non réutilisés,
- la dépose, l'entreposage (pendant le temps du chantier), le nettoyage complet, la remise en bon état de fonctionnement et aux normes et ainsi que la repose du matériel récupéré et réutilisé,
- la participation au phasage du chantier en ce qui concerne les équipements de cuisine (plans d'exécution, livraison anticipée, pose, dépose, repose) ;
- la réception des attentes des lots techniques,
- la fourniture du matériel neuf,
- l'installation et le montage des matériels,
- les raccordements aux canalisations en attente : électricité, eau froide, eau chaude, évacuations d'eau, etc... laissées au droit ou à proximité de chaque appareil par les entreprises spécialisées,
- la réception et la mise en service des équipements,
- la fourniture d'instructions d'exploitation et d'entretien dont les Dossiers des Ouvrages Exécutés,
- la garantie d'1 an pour les équipements neufs

#### Instruction et formation des utilisateurs :

Les titulaires devront impérativement assurer l'instruction et la formation des utilisateurs aux équipements installés.

#### Durée minimum :

- 1 journée de formation de 7 H avant l'ouverture (formation à tous les équipements fournis);
- Présence d'un technicien lors de la 1<sup>ère</sup> journée de fonctionnement, depuis l'arrivée des cuisiniers jusqu'à la fin du service ;

### 1.2. PHASAGE DES TRAVAUX

Le projet s'effectue en plusieurs phases respectant le planning contractuel. L'installateur devra consulter la notice et les plans de phasage de l'architecte.

L'installateur ne pourra se prévaloir de modifications du déroulement du phasage en cours d'opération, ni dans les installations ni dans les délais. Ces opérations devront être réalisées en coopération avec tous les intervenants et avec l'exploitant du restaurant.

Voir planning de l'opération.

### 1.3. QUALIFICATIONS DU TITULAIRE

Il doit être titulaire du label Qualicuisines avec au minimum le code **1.2.3.3NF.4.5.0.0 C3**, et posséder le certificat de qualification correspondant en cours de validité le jour de la réception, ou présenter références, chiffre d'affaires et effectifs correspondant à ce niveau de qualification.

Il doit être agréé par les fabricants des matériels installés.

### 1.4. DOCUMENTS DU MARCHE

Leur liste est définie dans les documents joints à ce descriptif.

Les documents du marché sont formés par l'ensemble des documents présentés dans le dossier de consultation complet (règlement de la consultation, CCAP, ...).

### 1.5. REGLEMENTS ET NORMES APPLICABLES

Les équipements proposés devront répondre à l'ensemble des normes homologuées et règlements français applicables à l'opération, un mois avant la date limite de remise des offres, entre autre, aux normes les concernant suivantes :

- Norme NF EN 203-1 & EN 203-2 – « Appareils de cuisine professionnelle utilisant les combustibles gazeux »
- Norme C15-100 – « Installations électriques à basse tension »
- Norme NF D 40 001 – « Matériel de restauration collective - Cellules de réfrigération rapide, cellules de congélation, appareils de remise en température et conteneurs isothermes - Mesurage des performances thermiques »
- Norme NF D 40 002 – « Matériel de restauration collective - Friteuses destinées à la préparation de frites surgelées - Conditions de mesure de la production horaire »
- Marque NF C 73 836 – « Cuisinières, fours, foyers de cuisson à usage collectif - Règles de sécurité »
- Norme NF EN 50416 - « Règles particulières pour les lave-vaisselles à convoyeur à usage collectif »
- Norme NF EN 60335-2-36 - « Règles particulières pour les cuisinières, les fours, les tables de cuisson électriques à usage collectif »
- Norme NF EN 60335-2-37 - « Règles particulières pour les friteuses électriques à usage collectif »
- Norme NF EN 60335-2-38 - « Règles particulières pour les plaques à griller électriques à usage collectif »
- Norme NF EN 60335-2-39 - « Règles particulières pour les sauteuses électriques à usage collectif »
- Norme NF EN 60335-2-42 - « Règles particulières pour les fours électriques à convection forcée, les cuiseurs à vapeur électrique et les fours combinés vapeur-convection électrique à usage collectif »
- Norme NF EN 60335-2-45 - « Règles particulières pour les marmites électriques à usage collectif »
- Norme NF EN 60335-2-48 - « Règles particulières pour les grils et grille-pain électriques à usage collectif »
- Norme NF EN 60335-2-49 - « Règles particulières pour les armoires chauffantes électriques à usage collectif »
- Norme NF EN 60335-2-50 - « Règles particulières pour les bains-marie électriques à usage collectif »
- Norme NF EN 60335-2-58 - « Règles particulières pour les lave-vaisselle électriques à usage collectif »
- Norme NF EN 60335-2-63 - « Règles particulières pour les appareils électriques à eau bouillant et les appareils électriques de chauffage des liquides à usage collectif »
- Norme NF EN 60335-2-64 - « Règles particulières pour les machines de cuisine électriques à usage

- collectif »
- Norme XP U60-010 – « 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 »
  - Norme NF EN 454 – « Machines pour les produits alimentaires – Batteurs-mélangeurs – Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène »
  - Norme NF EN 1678 – « Machines pour les produits alimentaires – Coupe-légumes – Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène »
  - Norme NF EN 13208 – « Machines pour les produits alimentaires – Eplucheuse à légumes – Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène »
  - Norme NF EN 13621 – « Machines pour les produits alimentaires – Essoreuse à salade – Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène »
  - Norme NF EN 1674 – « Machines pour les produits alimentaires – Laminoirs à pâte – Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène »
  - Norme NF EN 1974 – « Machines pour les produits alimentaires – Trancheurs – Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène »
  - Norme NF EN 12855 – « Machines pour les produits alimentaires – Cutters à cuve tournante – Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène »
  - Norme NF EN 12852 – « Machines pour les produits alimentaires – Préparateurs culinaires et blenders – Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène »
  - Norme NF EN 1672 – « Machines pour les produits alimentaires »
  - Norme NF 441 – « Meubles frigorifiques de vente »
  - Norme NF D74-201 – « Meubles frigorifiques – Meubles de conservation en froid positif ou négatif pour plats cuisinés à l'avance – Mesurage des performances »
  - Norme NF S31-123 – « Acoustique – Bruit émis par les équipements frigorifiques munis de compresseurs hermétiques et hermétiques-accessibles - Code d'essai pour le mesurage de la puissance acoustique »
  - Norme NF 179 – « Adoucisseurs d'eau et sels de régénération »
  - Norme NF 031 – « Hygiène alimentaire »
  - Norme NF 032 – « Hygiène sécurité aptitude à l'emploi des matériels du domaine agro-alimentaire »
  - Directive européenne n° 93/68/CCE relative au marquage CE du 22 juillet 1993, publiée le 30 août 1993 par le JOCE à savoir :
    - .. la Directive Gaz 90/396/CEE
    - .. la Directive Basse-Tension 73/23/CEE
    - .. la Directive Compatibilité électromagnétique 89/336/CEE
    - .. la Directive Machines 89/392/CEE

Dans tous les cas, les matériels proposés devront être conformes aux exigences des normes d'hygiène alimentaire.

Cette installation devra répondre aux différents arrêtés en vigueur à ce jour, dont les textes suivants ainsi qu'aux textes venant les compléter :

- Règlement Thermique 2005
- Arrêté du 25 octobre 2005 complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les ERP
- Règlement CE 852/2004 - Relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement CE 853/2004 - Relatif à l'hygiène des denrées d'origine animale
- Règlement CE 2073/2005 - Relatif aux critères microbiologiques
- Le règlement européen sur la législation alimentaire 178/2002
- Le Règlement Sanitaire Départemental et l'interprétation qui en est faite par les services de la Préfecture.
- Les normes de définition et de mise en œuvre des matériaux utilisés.
- Les articles du Code du Travail pour ce qui concerne les présentes installations.
- L'arrêté du 25 juin 1980 relatif à la sécurité incendie.
- Arrêté du 09 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entrepôt et de transport de produits d'origine animale et denrées

## 1.6. COORDINATION DES TRAVAUX

Dès l'appel d'offre, le titulaire devra prendre connaissance des descriptifs et plans des autres corps d'état.

Le titulaire du lot devra fournir les précisions relatives aux ouvrages de son lot, dont l'exécution conditionne les travaux d'autres corps de métier.

A la demande du Maître d'Œuvre, le ou les titulaires assisteront en dehors des rendez-vous de chantier, aux réunions de synthèse et de coordination.

## 1.7. DOCUMENTS A REMETTRE

L'offre devra comprendre, outre les documents contractuels définis :

### **Documents obligatoires inclus au marché :**

- 1 - La D.P.G.F. fournie avec ce descriptif et à compléter intégralement en indiquant les dimensions, la marque et les références exactes des matériels proposés ;
- 2 - Le descriptif matériel par matériel, comportant la marque et les références exactes des matériels proposés dans l'ordre de la DPGF et avec le repérage du matériel ;
- 3 - La documentation de tous les matériels proposés dans l'ordre de la DPGF et **avec mention du repérage de l'équipement.**

### **Les documents suivants ne sont pas obligatoires mais pourront servir à la bonne compréhension de l'offre.**

- 4 - Les Certificats de Qualification de la marque N.F. Hygiène Alimentaire et les Avis de conformité L.E.R.P.A.C. pour tous les équipements en disposant ;
- 5 - Les plans au 1/50e des implantations proposées faisant figurer tous les matériels lorsqu'elles reflètent **une image différente** du ou des plans d'Appel d'Offres (en particulier pour les équipements de cuisson et pour les meubles de la distribution) ;
- 6 - Attestations Qualicuisines et/ou agrément des fabricants et références ou présenter références, chiffre d'affaires et effectifs correspondant à ce niveau de qualification.

## 1.8. FLUIDES ET ENERGIES DISPONIBLE

.. La cuisine fonctionnera avec l'énergie : "Electricité" pour les appareils de cuisson.

.. Alimentation en Eau :

Eau froide brute :

- Température : + 12 ° Celsius environ.
- Pression d'utilisation 2,5 à 3 bars

Eau froide adoucie (Th 5 à 7) pour les équipements le nécessitant, fournie par le titulaire du lot « plomberie » sauf spécifications dans la nomenclature.

Eau chaude brute :

- Température : + 55 ° Celsius environ.
- Pression d'utilisation 2,5 à 3 bars

Eau chaude adoucie (Th 5 à 7) pour les équipements le nécessitant, fournie par le titulaire du lot « plomberie » sauf spécifications dans la nomenclature.

Tous les organes nécessaires pour le bon fonctionnement des dits appareils tels que transformateurs, dispositif de disconnection antipollution... sont à la charge du présent lot.

## 1.9. TYPES DE MATERIELS

Le matériel proposé sera du type préconisé.

La marque et les références exactes des matériels proposés par l'installateur seront portées sur la D.P.G.F. En annexe sera joint le descriptif et la documentation détaillée compris certificats de qualification normes N.F. Hygiène Alimentaire de chaque équipement proposé avec la référence de la nomenclature ainsi que tous les éléments nécessaires à une bonne compréhension de l'offre.

Avant d'être installé le matériel dont la marque et le type n'ont pas été précisés devront être acceptés par le Maître d'Ouvrage et le Maître d'Œuvre. Des échantillons de matériel devront être présentés par l'installateur sur simple demande du Maître d'Ouvrage et du Maître d'Œuvre.

**Les marques d'installateur et de distributeurs sont interdites.**

**Les marques proposées devront avoir une représentation commerciale en France possédant un stock de pièces détachées.**

## 2. LIMITES DE PRESTATIONS

Le récapitulatif des limites de prestations du présent lot est reproduit ci-dessous pour information :

A LA CHARGE DU LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	A LA CHARGE DES AUTRES CORPS D'ÉTAT
RESERVATIONS ET PERCEMENTS	
<u>EQUIPEMENTS DE CUISINE</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demandes de réservations à formuler auprès de la synthèse</li> <li>• Contrôle sur site des tracés des réservations</li> <li>• Prise en charge financière des réservations inutiles ou surdimensionnées (&gt;2 fois la section utilisée)</li> <li>• Dans les ouvrages structuraux pour toute traversée de paroi de section inférieure à 125mm x 125mm, percement, incorporation de fourreaux, rebouchage calfeutrement</li> <li>• Calfeutrement de toutes les réservations avec restitution du degré coupe feu de la paroi</li> </ul>	<u>LOT GROS OEUVRE</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prise en compte des demandes de réservations formulées par les corps d'état techniques, dans les éléments structuraux, pour des sections supérieures à 125mm x 125mm</li> <li>• Tracés des réservations sur site</li> <li>• Percements sur site y compris protection des avoisinants si besoin</li> <li>• Rebouchement des réservations dans les éléments en béton armé.</li> </ul>
TRAVERSEES DE DALLE POUR ALIMENTATIONS FLUIDES	
<u>EQUIPEMENTS DE CUISINE</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fourniture du plan d'implantation des plots maçonnes</li> <li>• Fourniture des détails types de réalisation des plots maçonnes</li> </ul>	<u>LOT GROS OEUVRE</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prise en compte des demandes de plots maçonnes et réalisation y compris relevé d'étanchéité, revêtement faces verticales, finition face horizontales</li> </ul>
EQUIPEMENTS SUSPENDUS A DES OUVRAGES MACONNES	
<u>EQUIPEMENTS DE CUISINE</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fourniture des poids, des charges d'exploitation et plans d'implantation du matériel de cuisine</li> <li>• Fourniture des exigences de résistances à l'arrachement pour les équipements suspendus</li> <li>• Percements et scellements selon généralités</li> </ul>	<u>LOT GROS OEUVRE</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification des ouvrages existants en fonction des demandes et renforcements selon le besoin</li> <li>• Percements et scellements selon généralités</li> </ul>
SIPHONS ET CANIVEAUX DE SOL DES LOCAUX DE CUISINE	
<u>EQUIPEMENTS DE CUISINE</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fourniture des caniveaux de sol et des siphons inox pour les locaux de cuisine à intégrer en dalle, assistance à la pose et raccordement</li> </ul>	<u>LOT REVETEMENT DE SOL</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mise en place sur site des cadres à incorporer dans les dalles</li> <li>• intégration dans le calepinage du carrelage</li> <li>• mise en œuvre des formes de pente (pointes de diamant) au droit des caniveaux et siphons de sol</li> <li>• scellement des caniveaux et siphons de sol</li> </ul>
BESOIN TECHNIQUES ET RACCORDEMENTS	

<p><u>EQUIPEMENTS DE CUISINE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fourniture des dégagements calorifiques latents et sensibles, puissance installée des équipements, note de calcul du besoin en extraction par ensemble d'équipements selon la norme VDI 2052.</li> </ul>	<p><u>CHAUFFAGE / VENTILATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prise en compte des besoins de ventilation, selon les besoins exprimés, fourniture d'une note de calcul des débits d'extraction selon la norme VDI 2052</li> <li>• Prise en compte des demandes de réservations, selon les besoins exprimés</li> <li>• Fourniture des attentes avec vanne d'arrêt repérée, clapet anti retour et anti pollution</li> </ul>
<p><b>A LA CHARGE DU LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indication des zones de captation préconisées pour les équipements nécessitant une extraction spécifique</li> <li>• Préconisation du type de hotte adapté aux polluants à extraire</li> <li>• Fourniture des plans de réservations plomberie (EF, ECS, Ead, EU, EUG) avec détails de réalisation.</li> <li>• Fourniture du bilan des fluides avec nomenclature des attentes demandées</li> <li>• Raccordement de ses équipements depuis l'attente laissée par le lot plomberie</li> </ul>	<p><b>A LA CHARGE DES AUTRES CORPS D'ÉTAT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccordement des siphons et caniveaux de sol</li> <li>• Désinfection des réseaux avant mise en service</li> </ul>
<p><u>EQUIPEMENTS DE CUISINE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fourniture des plans de réservations plomberie (EF, ECS, Ead, EU, EUG) avec détails de réalisation.</li> <li>• Fourniture du bilan des fluides (débit et consommation/j, TH de l'eau adoucie, température de distribution ECS) avec nomenclature des attentes demandées</li> <li>• Raccordement de ses équipements depuis l'attente laissée par le lot plomberie</li> </ul>	<p><u>PLOMBERIE SANITAIRE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prise en compte des demandes de réservations, selon les besoins exprimés</li> <li>• Fourniture des attentes avec vanne d'arrêt repérée, clapet anti retour et anti pollution</li> <li>• Raccordement des siphons et caniveaux de sol</li> <li>• Désinfection des réseaux avant mise en service</li> </ul>
<p><u>EQUIPEMENTS DE CUISINE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fourniture des plans de réservations électricité (Cfo et Cfa) avec détails de réalisation.</li> <li>• Fourniture du bilan des fluides avec nomenclature des attentes demandées, besoins spécifiques pour les protections en tête (courbe des disjoncteurs)</li> <li>• Raccordement de ses équipements depuis l'attente laissée par le lot électricité</li> </ul>	<p><u>LOT ELECTRICITE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prise en compte des demandes de réservations, selon les besoins exprimés</li> <li>• Mise à la terre de toutes les masses métalliques (y/c les siphons et caniveaux de sol.</li> </ul>

### Etablissement des plans d'exécutions

Le titulaire du lot doit l'établissement des plans détaillés des locaux avec implantation des équipements et types de raccordements.

Les titulaires soumettront le(s) plan(s) d'implantation, coupes et élévations à 2 cm/m., le plan de la zone de production et de distribution, à l'échelle 5 cm/m. ainsi que les cotations des maçonneries résultant de cette implantation, les réservations et alimentations des lots électricité et plomberie. Les plans de maçonnerie qui seront remis par le Maître d'Oeuvre comporteront l'indication des principales cotes d'ensemble qui devront être respectées dans la mesure du possible et en tout état de cause en ce qui concerne, par exemple les largeurs de circulation et les configurations fonctionnelles générales.

Les plans d'exécution feront apparaître également :

- tous les éléments indiqués dans la liste équipements du présent CCTP dont les prises supplémentaires et les robinets de puisage ;
- les alimentations des équipements en OPTION même si ces options n'ont pas été retenues par la maîtrise d'œuvre avec la mention ATTENTE.

Les entreprises spécialisées exécuteront les travaux (plomberie, électricité, ventilation...) dus à leurs prestations, conformément aux plans établis par le titulaire du lot.

Par conséquent, les entreprises spécialisées et titulaires devront respecter impérativement les travaux demandés. Toutes modifications pour quelque raison que ce soit, qui seraient éventuellement formulées, seront exécutées au frais du lot demandeur.

Dans le cas où une modification même partielle serait envisagée, elle devra avant toute exécution, faire l'objet d'un accord préalable du Maître de l'Ouvrage ou de son représentant.

Le titulaire du lot devra, le cas échéant, signaler au Maître d'Oeuvre, toutes les anomalies ou présence d'obstacles divers (telles que tuyauteries) qui ne seraient pas figurés sur les plans du Maître d'Oeuvre et qui risqueraient d'entraver la mise en place des équipements.

Plus généralement, les adaptations rendues nécessaires par la synthèse des plans d'exécution T.C.E. sont parties intégrantes du forfait.

**En ce qui concerne les équipements de cuisson (piano) et l'ilot central, les plans d'exécution devront comprendre entre autres :**

- **les plans, coupes et élévations de chaque meuble ou groupe de meubles au 1/20<sup>e</sup> avec cotes en mm, repérage et finitions des matériaux, ainsi que les détails nécessaires à la bonne compréhension des différents plans : dessus, façades, plinthes, châssis, piétements, superstructure, pare haleine...**
- **des détails au 1/10<sup>e</sup> reprenant des points particulièrement précis : liaison entre équipements, joints, arrondis de finition, pièces particulières...**

## 2.1. PLOMBERIE

L'Entreprise spécialisée Plomberie fournira et installera l'ensemble des alimentations : eau froide et eau chaude adoucie ou brute, et les évacuations telles que définies et positionnées suivant la liste et les plans du présent appel d'offre. L'entreprise spécialisée Plomberie devra également les accessoires tels que surpresseur, détendeur, compteur, mitigeur, vanne électromagnétique, siphon sous dalle, arrêt d'urgence, dispositif de disconnection antipollution, anti-retour, etc..

Le titulaire du lot devra confirmer le positionnement exact des attentes à prévoir au titulaire du lot plomberie : la hauteur, la section des attentes, les débits instantanés E.F./E.C. pour vérifier la section des canalisations et collecteurs.

Toutes les alimentations seront munies de robinets d'arrêt 1/4 de tour.

- Le titulaire du lot plomberie fournit, pose et raccorde le débourbeur et séparateur à graisses.

Le titulaire du lot aura à sa charge les raccordements de tous ses appareils, depuis l'appareil lui-même jusqu'à l'attente laissée par l'entreprise Plomberie, suivant la légende "Types de raccordements" figurant dans la liste des équipements et précisions ci après :

- Les alimentations et évacuations d'eau sont laissées sous forme d'attente au droit de l'appareil (selon prescriptions du titulaire du présent lot).
- Chaque attente eau chaude ou eau froide est prévue avec vanne d'isolement au niveau de l'attente ou en plénum/sous dalle pour les alimentations encastrées. Le raccordement se fera par un flexible armé agréé selon les normes fixées au D.T.U.
- Les évacuations sont prévues avec emboîtement femelle en attente. Pour les diamètres supérieurs à 40 mm, l'attente sera faite par le plombier avec réduction permettant l'adaptation de tout type de vidange.

Dans la fourniture des plonges, bacs, lave-mains ou matériel nécessitant une alimentation en eau, l'installateur devra les robinetteries, et en général tous appareillages et accessoires nécessaires à l'alimentation ou à l'évacuation de l'eau. **Il ne doit pas les robinets de puisage.**

Si des siphons sous dalle se révélaient indispensables, ils seraient fournis et installés par l'entreprise de plomberie.

Pour le raccordement des évacuations, le titulaire du lot devra le calfeutrement des attentes nécessaire à l'étanchéité de ces tuyauteries raccordées sur les attentes laissées par l'entreprise de plomberie.

Les alimentations et les évacuations seront encastrées selon la liste des équipements en fonction de la légende "Types de raccordements".

La désinfection des canalisations est à la charge du titulaire du lot plomberie.

## 2.2. ELECTRICITE

Le titulaire du lot doit fournir un bilan de puissance électrique détaillé.

Le titulaire du lot devra fournir le plan des équipements sur lequel sera précisé pour chaque équipement :

- le positionnement exact des attentes à prévoir,
- le type des attentes,
- la puissance monophasé et/ou triphasé.

L'entreprise spécialisée Électricité fournira et installera toutes les alimentations Force et Lumière compris armoire électrique (comprenant les disjoncteurs avec ou sans protection omnipolaire, les contacteurs, les coupe-circuit, les signalisations et les commandes) telles que définies et positionnées suivant les plans fournis par le présent lot ainsi que les arrêts d'urgence type "coup de poing".

Les alimentations sont laissées en attente soit :

- sur prise de courant,
- sur boîte de raccordement,
- sur combiné ou discontacteur,

Les protections des lignes seront prévues dans le tableau général, en aucun cas ces protections doivent être considérées comme protection des machines.

Le titulaire du lot devra vérifier les prestations demandées à l'entreprise d'Electricité.

**“ Pour tous les équipements de cuisine, laverie et froid Le**

titulaire du lot aura à sa charge :

- Les raccordements et la mise à la terre de toutes les masses métalliques des différents appareils, à partir des attentes laissées par l'entreprise d'Electricité,
- Le raccordement électrique du matériel de cuisine y compris la fourniture du boîtier de commande à proximité.
- La filerie nécessaire depuis les armoires ou tableaux dans le cas où les matériels seraient équipés d'une télécommande.

**“ Pour les appareils électromécaniques**

Le titulaire du lot aura à sa charge la fourniture des protections des appareils, qui seront :

- soit incorporées dans l'appareil même, - soit à proximité de l'appareil.

Le raccordement complet entre l'attente laissée par l'entreprise d'électricité et la protection de l'appareil, ainsi que le raccordement entre la protection et l'appareil sont à la charge des présents lots.

## 2.3. TENSION ET VOLTAGE

La tension disponible en attente auprès des équipements sera en Triphasé + Neutre + Terre (400/230 V) ou Monophasé+Terre (230 V) en fonction du type d'équipement.

L'installateur sera tenu de s'informer auprès de l'entreprise d'Electricité du régime de neutre de l'installation, afin de prendre toutes les mesures concernant le choix des appareils de protection nécessaire à ces équipements. Dans tous les cas l'installateur sera tenu de respecter la réglementation en vigueur (C 15 100) pour le choix des protections, calibres des appareils et section de câbles.

## 2.4. VENTILATION ET HOTTES D'EXTRACTION

Le titulaire du lot devra communiquer les débits minimums de ventilation nécessaire pour chaque groupe d'appareils (cuisson, armoires froides ...) afin de valider les débits d'extraction prévus (le cas échéant).

Le titulaire du lot devra fournir la dimension de la hotte et de la zone de captation prévue au titulaire du lot « chauffage Ventilation » afin de valider leur adéquation à ses équipements d'extraction.

## 2.5. GROS OEUVRE (lot maçonnerie, réservation génie civil, étanchéité)

Le gros œuvre assure :

- la fourniture et la pose des fourreaux,
- la fourniture des petits massifs en maçonnerie autour des fourreaux

- les murs, murets, passages et socles qui sont définis dimensionnellement sur les plans du Maître d'Œuvre ; ceux-ci ne pourront en aucun cas subir de modification,
- les réservations des trémies et percements nécessaires (canalisations de plomberie, tubes frigorifiques) à partir des plans fournis avant la mise en œuvre par le titulaire du présent lot.

Néanmoins le titulaire du lot devra avant toute commande et toute exécution de son matériel vérifier les cotes sur le chantier.

## 2.6. SECOND OEUVRE, AMENAGEMENT

- Le titulaire du lot revêtement de sol a à sa charge, **la pose et le scellement** des cuvettes de caniveaux de sol fournies par le titulaire du présent lot et en collaboration avec lui ; **en aucun cas le présent lot ne pourra dégager sa responsabilité sur le poseur en cas d'erreur.**
- Le présent lot n'assure pas de prestation de second œuvre.

## 3. ETUDES

Le titulaire du lot indiquera avec précision, les délais de livraisons et d'installations.

Avant le commencement de l'exécution des travaux, le titulaire du lot devra établir un dossier technique sous sa responsabilité et à ses frais, tout en respectant les directives indiquées au descriptif, aux schémas et plans guides joints au dossier d'appel d'offres et respectant le planning des études.

Il établira tous les documents et plannings nécessaires.

**La responsabilité du titulaire du lot sera exclusive et entière en ce qui concerne la réalisation, le bon fonctionnement et la tenue de ses installations.**

Le fait d'approbation des plans, par la direction de chantier, n'atténue en rien la responsabilité du titulaire. Les observations portées sur les plans en retour entraîneront automatiquement une mise à jour immédiate des plans avec indice et rediffusion. Cette mise à jour devra être à nouveau validée par la Maîtrise d'œuvre avant diffusion aux corps d'état concernés. Le titulaire reprendra ses plans autant de fois que la Maîtrise d'Œuvre le jugera nécessaire.

Le titulaire du lot ne pourrait se prévaloir des travaux exécutés qui n'auraient pas été préalablement acceptés.

Les équipements complémentaires et les adaptations nécessaires au fonctionnement qui ne seraient pas prévus au présent descriptif feront l'objet d'une offre du titulaire qui sera soumise au Maître d'Ouvrage et au Maître d'Œuvre. **PLANS D'EXECUTION, FICHES, NOTES DE CALCUL**

Le titulaire du lot doit :

- la fourniture de tous les plans d'exécution (selon paragraphe 0);
- la fourniture de toutes les élévations des équipements selon les vues demandées par le Maître d'œuvre (définis en chantier)
- les notes de calcul se rapportant aux équipements et notamment sur leurs performances et leur conséquence en extraction d'air ;
- la fourniture des fiches techniques des équipements ;
- le repérage et le traçage des réservations pour les lots concernés y compris le positionnement des caniveaux ;
- la réception des attentes des lots techniques.

## 4. CONDITIONS DE RECEPTION / ESSAIS

### 4.1. ESSAIS

Avant la mise en service des équipements et de leur livraison au personnel de cuisine, les essais seront effectués par le titulaire en présence du Maître d'Œuvre.

Conformément aux règles sanitaires, le titulaire de chaque lot devra le nettoyage et la désinfection de ses équipements.

Pour tous les équipements alimentés en électricité, un procès verbal de mesures d'isollements et de vérification des installations électriques délivré par le service agréé, devra être fourni au Maître d'Ouvrage par le titulaire du lot.

### 4.2. CONTROLE AVANT RECEPTION

Le Maître d'Ouvrage et le Maître d'Œuvre se réservent le droit de procéder à toutes les visites qu'ils estimeront nécessaires chez le fournisseur ou ses fabricants titulaires pendant la fabrication du matériel.

En sus d'un représentant d'Arwytec, seront conviés un représentant du maître d'Ouvrage. L'organisation de ces visites et les frais en découlant sont à la charge du titulaire de chacun des présents lots.

La réception éventuelle en usine n'engagera en rien le Maître d'Œuvre en ce qui concerne les réceptions du matériel après l'installation.

Les matériels sont livrés neufs sur le chantier, exempts de toute altération et dans la présentation du constructeur, les étiquettes justifiant les marques, type et choix devront être visibles ; tout appareil non identifiable sera refusé.

Il est procédé avant la mise en service au jour fixé par le Maître d'Œuvre en présence du titulaire :

- à la conformité des installations suivant le descriptif,
- à la bonne exécution des fournitures et installations réalisées.

Les contrôles et essais seront exécutés aux frais du titulaire du lot concerné.

Les fournitures manquantes devront être mises en place, celles reconnues insuffisantes ou défectueuses remplacées, et les défauts de montage rectifiés sous huitaine.

Tous les essais et contrôles pourront être différés tant qu'une part des travaux ou des fournitures ne sera pas acceptée. Les conséquences en découlant restent à la charge du titulaire du lot.

### 4.3. RECEPTION DES INSTALLATIONS

La réception ne pourra être prononcée qu'après achèvement complet des prestations.

Elle sera prononcée par le Maître d'Ouvrage lors d'une réception unique tout corps d'état qui marquera sa prise en charge des installations et le début de la période de garantie.

Tout matériel qui serait refusé lors de la réception des installations devra être laissé sur place et mis en service le cas échéant jusqu'à remplacement de ce dernier par un matériel accepté par la Maîtrise d'Ouvrage et conforme au présent descriptif.

Si suite à la visite de levée de réserves, des réserves subsistent, les frais de déplacements entraînés par ces nouvelles visites de levée de réserve seront à la charge du lot concerné.

Au cas où une carence quelconque du titulaire du lot postérieure au procès verbal d'essais, compromettrait la mise en service normale à la date fixée, le Maître d'Œuvre pourra faire

achever ou remettre en état les installations par une autre entreprise et retrancher du prix global toutes les dépenses qui en résulteront.

## 5. PROTECTION DES INSTALLATIONS

Le titulaire du lot devra la protection des appareils, des canalisations, des robinetteries dont il a la charge pendant toute la durée du chantier et ce jusqu'à la réception des installations. En particulier, il sera pris le plus grand soin des appareils déjà en place le cas échéant.

Les zones de stockage de manutention et de travaux devront être nettement délimitées et balisées.

## 6. PROPRETE DU CHANTIER ET DES INSTALLATIONS

Le titulaire du lot devra le propre nettoyage de ses matériels, de ses ouvrages et des locaux dans lequel il a travaillé.

Les locaux non réservés à l'installateur ainsi que les dégagements, accès, abords devront être nettoyés dès la fin des manutentions ou dès finition des travaux ou chaque soir.

Si malgré les prescriptions ci-dessus, les locaux n'étaient pas maintenus dans un état de propreté suffisant pendant l'exécution des travaux ou si les locaux n'étaient pas livrés dans l'état de nettoyage définitif demandé, le Maître d'Œuvre pourra ordonner chaque fois qu'il le jugera nécessaire le nettoyage général du chantier par une entreprise spécialisée, les frais correspondants étant imputés au titulaire défaillant.

## 7. INSTRUCTION D'EXPLOITATION ET D'ENTRETIEN

Les installations terminées et avant la réception, le titulaire du lot devra fournir les documents suivants :

- Cahier d'instructions simples, mais précises et détaillées, sur la conduite et l'entretien des appareils ;
- Les schémas normalisés des installations électriques situées dans les coffrets, armoires ou appareils représentant sous une forme simplifiée sans équivoque, les divers organes existants et notamment ceux qui sont mentionnés dans les instructions de fonctionnement.

A la réception il sera demandé un D.O.E. comprenant :

- les plans, ceux-ci proviendront de la mise à jour des plans d'exécution représentant avec exactitude la position de tous les matériels et équipements mis en place ;
- les notices d'entretien et cahier de fonctionnement des matériels et équipements, et tous les schémas techniques ;
- les PV de classement des panneaux ;
- les documents avec les références de l'ensemble des Fabricants et Soustraitants ;
- le rappel de l'engagement du titulaire du lot en matière de garantie, de maintenance et de délai d'intervention avec indication des coordonnées du service après-vente du titulaire.

Le titulaire du lot disposera d'un délai de 15 jours pour la remise du D.O.E. défini ci-dessus, D.O.E. à remettre en plusieurs exemplaires (à définir en fin de chantier).

Les notices devront être rédigées en français.

Les notices devront comprendre la liste des pièces détachées avec les références.

## 8. GARANTIES et MAINTENANCE

Le titulaire du lot doit garantir son matériel contre tous vices de fabrication ou défauts de conception pendant **1 an**, à partir de la date de réception de son matériel et indiquer les conditions de la garantie pour les matériels et installations.

Il doit s'engager durant cette période à remplacer sans frais pour l'exploitant, tout ou partie de son matériel reconnu défectueux.

Les garanties doivent porter également sur :

- la qualité de l'acier inoxydable suivant la norme NF A36-711 et NF EN 10088
- l'isolation phonique telle que définie par la norme NF S 30 010

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

Pour les équipements récupérés, le cas échéant, la garantie sera de **6 mois**, compte-tenu des réserves mentionnées au paragraphe 1.1.

Au cours de la période de garantie, le titulaire doit s'engager sur l'ensemble des prestations dues au titre de la garantie ainsi que sur les interventions éventuelles de **maintenance** ne relevant pas de celle-ci (pièces, main d'œuvre et déplacement).

A ce titre, l'entreprise devra des visites de **maintenance** et de vérification des équipements et des raccordements. Le montant de l'offre est censé intégrer tous les frais de ce contrat d'entretien et de maintenance durant la première année.

Deux visites de maintenance au minimum sont à intégrer dans les offres des entreprises dont une le mois avant la fin de la période de garantie.

Le délai d'intervention sera inférieur à 24 heures et 4 heures maxi sur le froid et armoires froides.

## 9. ENGAGEMENT DE L'INSTALLATEUR

Les plans et pièces écrites du Maître d'Œuvre ont pour objet de renseigner les entreprises sur la nature des ouvrages, de leur consistance et leurs dimensions mais ces prescriptions n'ont pas de caractère limitatif.

Le titulaire du lot devra impérativement effectuer une visite sur place afin de prendre connaissance des conditions d'accès et de livraison de son matériel.

En aucun cas il ne sera accepté de plus-value due à une méconnaissance du site.

Le titulaire du lot devra s'assurer qu'il n'y a ni manque, ni double emploi dans les prestations fournies au titre du lot dont il est responsable, afin d'assurer un achèvement complet des travaux dans les règles de l'art et pour la bonne construction.

Le titulaire du lot sera tenu de prévoir dans son offre tout ce qui doit normalement entrer dans le prix d'une installation à forfait pour les travaux de son lot.

## 10. SPECIFICATIONS TECHNIQUES DES MATERIELS DE CUISINE

### 10.1. GENERALITES

**Il est rappelé que le présent CCTP prime sur la DPGF en ce qui concerne les finitions demandées.**

**Le plan, la liste des équipements avec le descriptif de l'équipement et le type de raccordement font partie intégralement du présent CCTP.**

**En aucun cas, l'installateur ne pourra apposer sa marque commerciale sur les appareils, sous quelle que forme que ce soit.**

L'ensemble des équipements sera d'un bon niveau de qualité : performant, fiable, facile d'utilisation et d'entretien, durable et conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.

La conception du matériel devra permettre un nettoyage facile de toutes les surfaces.

Les équipements seront mobiles ou suspendus (tables,...) ou montés sur pieds de 150 mm minimum (sauf indication contraire), résistant aux agents chimiques destinés à l'entretien courant des sols et des appareils.

**Aucun vide inaccessible au nettoyage ne doit être laissé. Chaque fois que nécessaire un habillage entre les équipements et le mur sera prévu ainsi que des habillages latéraux. Ces finitions sont à la charge du titulaire de ce lot et sont à intégrer dans le montant total de l'offre.**

Préférence sera donnée aux équipements ayant reçu l'avis de conformité NF hygiène alimentaire.

Les évacuations des équipements du présent lot doivent toutes être siphonnées par le titulaire de ce lot.

Un contrôle des appareils en cours de montage à l'usine pourra être fait par le Maître d'Oeuvre.

#### **NOTA SUR LA QUALITE DE L'ACIER INOXYDABLE**

**Tous les équipements en acier inoxydable seront en acier inoxydable de types 18-8, 18-10 ou F18Tnb; en aucun cas il ne sera accepté d'acier inoxydable de type F17 ou série 200.**

Toutes les parties visibles en acier inoxydable seront polies au grain 220 (poli satiné) (sauf indication contraire).

L'installateur devra apporter la preuve de la conformité des inox fournis (grain, épaisseur ...) par tous moyens à sa convenance tels que présentation des factures ou prise de mesure en présence du maître d'œuvre.

### **10.2. MATERIELS DE CUISSON**

**L'ENSEMBLE DU FOURNEAU SERA :**

**DE GAMME 800, identique à l'équipement existant récupéré**

**Avec dessus unique 30/10<sup>ème</sup> et soubassement modulaire**

**Matériel sur pieds tube inox 18/10 épaisseur 30/10<sup>ème</sup> de 200 mm minimum, vérins réglables inoxydable.**

Les matériels proposés devront être entièrement en acier inoxydable de type 18/10 y compris les structures porteuses.

Le dessus des appareils devra être en acier inox de 30/10<sup>e</sup> d'épaisseur minimum, avec bord tombé de 25 mm au minimum.

Les façades et les côtés devront être habillés en tôle d'acier inoxydable de 12/10<sup>e</sup> d'épaisseur minimum, avec capots démontables pour accès rapides aux appareillages de chauffe et de régulation.

Les châssis tubulaires soudés en acier inoxydable, devront assurer une excellente rigidité de l'ensemble et un assemblage étanche sans aucun couvre-joint. Ces châssis seront en

tube acier carré de 30 x 30, cornière de 30 x 30 ou profilé de 30 x 10, suspendus, sur pont, sur pieds 150mm, 300mm ou 400mm de haut avec piétement inoxydable réglable, ou sur socle avec vérins de réglage et cache inox entre le socle et l'équipement, selon liste des équipements.

Les matériels seront efficacement calorifugés, le calorifuge employé devra être :

- imputrescible,
- hydrofuge,
- non sujet à tassement dans le temps,
- stable physiquement (désagrégation et délitescence), - incombustible.

Une **plaque signalétique** sera fixée sur chaque appareil ou groupe d'appareils, **sur une face visible**, elle donnera :

- la marque et la référence,
- la date de fabrication,
- la puissance,
- l'agent thermique employé.

Les appareils devront être conformes aux normes UTE concernant l'équipement des grandes cuisines avec au minimum le degré de protection IP 259.

**Les équipements de cuissons doivent être homogènes et le sol sous ces équipements doit être facilement nettoyable.**

Entre les différents équipements de cuisson, des protections inox seront mises en œuvre pour éviter les projections d'eau vers la friteuse. De plus, une protection sera prévue pour la protection thermique des organes de commandes du four neuf et existant.

Un plan de détail avec élévations, coupes et faces vues sera prévu avec intégration des équipements existants et neufs ;

### Repère P20 - Plancha

Dimension selon liste des équipements

Plaque lisse et nervurée (1/2 de chaque)

Les principaux éléments de l'appareil sont en acier inoxydable avec un dessus étanche aux pénétrations de graisses et aux produits de nettoyage.

Chauffage par résistances blindées en acier inoxydable

Régulation de la température par thermostat, avec sécurité.

Plaque de cuisson inclinée permettant aux jus de cuisson de se déverser dans un tiroir de récupération en acier 18/10, parfaitement intégré dans la façade, d'une capacité suffisante et munie d'une visualisation de trop plein.

Epaisseur chrome : 50 microns minimum

Thermostat de régulation 2 zones de chauffe indépendantes

Dosseret inox anti-éclaboussures

Placard fermé en soubassement avec 2 portes, étagères en soubassement

### Repère P23 - Friteuse

Production et dimension selon liste des équipements

Production basée sur des frites pré-cuites surgelées 6 x 6

Il s'agit d'une friteuse 1 cuve

Construction tout inox de type 18/10

Epaisseur du dessus : 30/10<sup>ème</sup>, avec une zone de dépose (environ 20cm) à côté de la cuve

Nettoyage facile de la cuve

Friteuse à zone froide

Couvercle amovible

Thermostat de contrôle évitant une température trop élevée de l'huile - Thermostat de sécurité  
Calorifugeage par panneau de laine de roche  
Piètement inoxydable avec vérins réglables  
Soubassement fermé, 1 porte battante avec fermeture mécanique et plancher  
Livree avec 2 demi-paniers en fil d'acier chromé  
Vidange de la cuve par vanne accessible placée sous la cuve, filtre et tiroir de récupération intégré et permettant le remplissage manuel de la cuve après filtration Chauffage par résistances blindées en acier inoxydable escamotables Thermostat de régulation de la température

### **Repère P21 - Four mixte vapeur auto-nettoyant 6 niveaux GN 1/1 électrique**

Le four aura la capacité demandée dans la liste des équipements  
Pas d'écartement : 60 mm minimum  
Intérieur et extérieur inox  
Le bâti devra être en acier inoxydable d'épaisseur 30/10 indéformable, le revêtement en acier inox d'épaisseur 10/10 minimum  
Porte à double vitrage qui devra assurer une parfaite étanchéité à sa fermeture, une isolation thermique et  
une sécurité à l'ouverture (arrêt de la turbine et de la chauffe), vitre intérieure pivotante  
Joint de porte clipsé, démontable sans outils  
Enceinte avec angles arrondies et tout recoin facilement accessible au nettoyage  
Cadre de cuisson monobloc et amovible  
Tableau de commande digital, alpha numérique  
Four programmable : 150 cuissons pré-programmées mini.  
Eclairage de l'enceinte de cuisson Signal sonore en fin de cycle Sonde à cœur multipoint.  
Douchette de rinçage avec enrouleur automatique incorporée au four  
Système de nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson  
L'équipement devra comprendre entre autre, un système thermostatique de régulation et un contrôle précis de la température à plus ou moins 2°  
Régulation du taux d'humidité dans l'enceinte de cuisson  
Fonction cuisson chaleur sèche, chaleur humide, chaleur mixte et cuisson basse température et remise en température  
Descente en température rapide de l'enceinte de cuisson  
Générateur de vapeur avec remplissage et vidange automatique. Une sécurité "manque d'eau" interdira l'utilisation du four lorsque le niveau d'eau dans le générateur est insuffisant Event incorporé monté en série Alimentation eau froide adoucie.  
Chaque four sera fourni avec piètement glissière et support adoucisseur, ainsi que la dotation suivante par niveau : 1 grille inox + 1 bac inox perforé de profondeur 55mm + 1 bac inox de profondeur 55mm + 1 plaque à pâtisserie.  
y compris rehausse pour évacuation sur plot d'étanchéité de hauteur 100mm

### **Avec bouclier thermique**

### **Repère P19- Salamandre à deux zones de chauffe**

Construction entièrement en acier inoxydable  
Modèle inox électrique à infra-rouge - 2 zones de chauffe et plafond mobile  
Poignée isolée  
Puissance 4 kw minimum  
Tiroir de récupération de la sauce amovible  
Grille inox  
Régulation de la température

2 commandes indépendantes pour chaque zone de chauffe  
Fixation en hauteur au-dessus de la plaque induction, avec une structure reprise sur le meuble chaud et un robinet col de cygne fixé sur la structure de support, permettant le remplissage de rondau au droit des plaque induction existante. (EF/EC)

### **Repère PA1 - Passe chaud avec étagère et 2 niveaux d'étagères**

Meuble inox dessous chauffant et traversant  
Porte coulissante  
Dimension selon liste des équipements  
Construction entièrement en acier inoxydable de type 18/10 (AISI 304) avec piétements réglables inoxydables  
Régulation thermostatique de l'étuve inférieure  
Maintien à **+63°C pendant 2 heures** des aliments partout à l'intérieur du meuble  
Chaleur ventilée  
Interrupteur et voyant lumineux en façade côté cuisine  
Isolation thermique totale  
Portes battantes ou coulissantes doublées selon liste des équipements  
Parois latérales doublées  
Aménagement intérieur avec plancher et 1 étagère pleine en inox réglable en hauteur  
Dessus étagère chauffante prof. 350 mm ht 380 mm à commande indépendante de celle de l'étuve avec lampes chauffantes infra-rouge

## **10.3. BACS, PLONGES, TABLES & MATERIELS INOX**

**Les bacs, plonges et tables seront de préférence certifiés N. F. Hygiène Alimentaire.**

### **- Qualité des inox**

VOIR PARAGRAPHE « GENERALITES »

Le dessus des tables sera en acier inox :

- Epaisseur 15/10<sup>e</sup>,
- finition polie satinée, collé sur Novopan de 12 mm avec protection hydrofuge et coffrage étanche,
- bandeau avant rayonné avec **bord de pliage écrasé et sans bavures évitant les coupures**
- les dessus devront pouvoir résister à des températures de contact de 150° sans déformation
- toutes visseries et composantes en acier inoxydable
- Piètement

L'ensemble tables, tables avec bacs du chef et plonges seront soit mobiles, soit semimobiles, soit suspendues, soit sur pieds, selon prescriptions de la liste équipements.

.. Spécifications des Tables fixes sur pied :

Les plans de travail fixes et avec dessous placard de rangement seront sur piètement en acier inoxydable, piétements devant être constitués par des **tubes ronds** de 30 mm avec embases réglables par vérins inoxydables. - Dosserets

Les tables du chef et plonges adossées auront un dosseret uniforme de 100 à 200 mm de haut selon prescription avec retour mur selon implantation. Ces dosserets seront pliés avec angle rayonné et raidis à leur extrémité, et capotés à l'arrière pour assurer une finition étanche sur les 4 côtés et conformes aux normes d'hygiène.

**Avec butées arrières de 30mm d'épaisseur sur tous les matériels mobiles.**

Pour les tables de travail, elles seront avec dosseret si adossée, sans dosseret si centrale. - Plonges et bacs du chef

Les plonges, tables avec bacs seront de construction monobloc en acier inoxydable d'épaisseur minimale 20/10<sup>e</sup>, finition polie satinée, le châssis étant en inox avec bords tombés et contre-pli horizontal.

Les plonges seront équipées d'un bord anti-ruissellement.

Les bacs seront insonorisés, à fond penté à angles arrondis de 30 mm et seront munis d'une bonde à trop plein inoxydable de 40/49, protégée par une grille perforée mobile en acier inox.

Les égouttoirs des plonges (pour la batterie ou de la légumerie) devront être nervurés. Ces éléments seront en décaissé par rapport au-dessus de la plonge, ceci afin que les eaux d'égouttage ou autres s'écoulent dans le bac exclusivement.

L'alimentation eau froide et eau chaude des bacs se fera par robinetterie de première qualité (voir chapitre robinetterie), et les vidanges seront à raccord rigide.

- Habillage des plonges et bacs du chef

Un habillage de façade et toutes faces visibles sera prévu.

- Portes des équipements

Sauf spécifications contraires, les portes des appareils seront à double parois soudées, affleurantes, intégrées et munies de butées hautes et basses amortissant le son.

Elles devront être construites en inox avec tous les coins soudés, lissés et polis.

Les renforcements devront être correctement centrés par rapport à la taille des portes. Les rivets visibles seront refusés.

Les portes coulissantes ou sur charnières seront toute hauteur par rapport à l'ouverture.

Les portes coulissantes seront équipées avec des roulettes sur rail en haut de la porte et des guides/plaques inox au centre de l'ouverture au bas de la porte.

Les portes seront équipées de poignées en creux polies sauf spécifications contraires. - Bacs et grilles inox

Lorsqu'un équipement en **bacs** est prévu au descriptif, celui-ci sera en acier inox sauf spécifications.

Lorsqu'un équipement en **grilles** est prévu au descriptif, celles-ci seront en acier inox, avec un cadre muni de butées en périphérie et des traverses d'un Ø minimum de 5 mm (7 mm pour les grilles GN 2/1) et des fils d'un Ø minimum de 2 mm

Tous les bacs (y compris couvercles) et grilles doivent impérativement provenir du même fabricant (en dehors des dotations de base des équipements).

**Repère R3 – Table inox mobile avec étagère en partie basse**

Voir paragraphe généralité "bacs, plonges, tables, et matériels inox"

**Repère OF14 – Table du chef avec étagère en partie basse avec fonction lave main à commande non manuelle.**

Voir paragraphe généralité "bacs, plonges, tables, et matériels inox"

**Repère OF5 - Meuble inox soubassement neutre porte battante, avec bac du chef avec commande non manuelle supplémentaire**

Voir paragraphe généralité "bacs, plonges, tables, et matériels inox"

**Repère OF12 - Meuble inox soubassement neutre porte battante, encastrement machine à glaçons**

Voir paragraphe généralité "bacs, plonges, tables, et matériels inox"

---

**Repère P4 - Dessus unique pour meuble inox soubassement réfrigéré et table du chef** Voir paragraphe généralité "bacs, plonges, tables, et matériels inox"

**Repère P1 – Plonge deux bacs avec un égouttoir et robinetterie**

Dimension selon liste des équipements

Plateau inox 18/10 d'épaisseur 20/10ème, raidi insonorisé par un panoxyl avec coffrage étanche en duralinox

Bacs emboutis acceptant des GN 1/1

Dosseret avec dessus penté et gorge arrondie, obturé par soudure

Panneau raidisseur avec coffrage en duralinox

Pieds supports soudés en intérieur

Soubassement avec étagère basse

**Repère R2 - OF6– Placard haut mural**

Construction en acier inoxydable

Portes coulissantes, étagère intermédiaire

Le fond des placards muraux sera habillé

Portes et côtés doublés avec fermeture à clé

Dessous doublé sauf si soubassement glissières demandés dans liste des équipements

Dessus incliné

1 étagère inox réglable

**Repère OF13- Armoire haute inox porte battante**

Dimension selon liste des équipements

Entièrement en acier inoxydable

Parois intérieures doublées

Portes doublées fermant à clé

Charnières robustes en acier inoxydable

Intérieur : 5 étagères dont 2 réglables en hauteur

Sur piétement réglable et en acier inoxydable

Dessus penté

**Repère P3 - Etagères murales à barreaux**

Entièrement en acier inoxydable, épaisseur 15/10ème avec dosseret à l'arrière.

Fixation sur crémaillère murale en acier inoxydable permettant un réglage en hauteur.

Les étagères à matériel pourront être soumises à des charges de 150 kg/m<sup>2</sup> sans aucune déformation.

**Goulotte inox**

Entièrement en acier inoxydable, épaisseur 10/10ème, avec pliage, sans vis apparente.

Permet l'encastrement de boîtier pour PC étanche dans la cuisine.

Positionnement mural, du faux plafond jusqu'au à 1 mètre au-dessus du sol, ou à poser sur l'équipement pour PA4.

Les câbles électriques cheminent dans la goulotte inox. Fixation en plafond ou murale à prévoir

#### 10.4. HYGIENE

**Repères R5 P25 - Lave mains à commande non manuelle**

Forme arrondie

Lave bras réglementaire avec dosseret en acier

inoxidable Mixage eau chaude/froide pré-réglé,

système anti-retour Commande au genou Vidange

siphonnée

Une brosse à ongle (avec chaînette et support), un distributeur de savon liquide et d'essuie-mains sont à prévoir (modèle à définir avec l'exploitant)  
Poubelle inoxydable intégrée et amovible pour essuie-mains  
Lorsque l'alimentation et l'évacuation ne peuvent pas être encastré, un cache inox des tuyauteries sera fourni  
Réglage de la temporisation à faire avec l'exploitant  
Hauteur du haut de la cuve 900mm

#### **Repères R6 P27 - Poste de lavage et de désinfection mural**

Modèle caréné, pour 1 produit  
Panneau mural en matière inoxydable supportant le tuyau  
Support en acier inoxydable du réservoir transparent à produits 10 kg  
Lot de différentes buses de réglage de la concentration des produits désinfectant  
Compris mélangeur EC/EF à réglage manuel (blocage possible), filtre et anti-retour NF  
Tuyauterie en caoutchouc renforcé de qualité alimentaire avec poignée de pulvérisation antichoc de type pistolet  
Longueur du tuyau 15m mini.

#### **Repère P16 - Porte sac poubelle**

Support sacs poubelles sans couvercle, fermeture à pinces par caoutchouc thermoplastifié  
Pour sacs de 110 litres  
Construction acier inoxydable 18/10  
Ouverture fermeture par pédale - 2 roulettes

### **10.5. EQUIPEMENTS FROIDS**

#### **Repère PF6 - PF7 - OF4 – Tour réfrigéré**

Capacité intérieure et nombre de portes selon liste des équipements  
Construction, intérieur et extérieur en acier inoxydable de type 18/10  
Isolation soignée (minimum 60 mm de mousse polyuréthane injectée)  
Évaporateur ventilé  
Régulation électronique incorporée permettant une utilisation de +1° à +8° C.  
Interrupteur marche/arrêt par commande sensitive  
Affichage digital de la température  
Groupe frigorifique tropicalisé logé (fonctionnement en ambiance +43°C ; compresseur hermétique de type au choix du titulaire du présent lot ; fluide frigorigène GWP < 150)  
Bac de réévaporation des condensats  
Portes réversibles, rappel de porte, sans poignée débordante, ouverture 180°  
Portes avec joint magnétique démontable sans outil  
Paroi intérieure à angles arrondis  
Plancher sans seuil  
Intérieur de chaque porte 2 hauteurs de stockage par glissières réglables compris dotation en grilles inox Posé sur socle sur vérin de réglage avec cache inox  
**P8** – sans dessus sous dessus sur mesure P4  
**P7** - Avec dessus marbre avec dossier marbre arrière et latéral  
**OF4** - Avec dessus plan de travail inox

#### **Repère PA2 - Passe froid soubassement froid 2 portillons dessus neutre**

Capacité intérieure et nombre de portes selon liste des équipements  
Construction, intérieur et extérieur en acier inoxydable de type 18/10  
Isolation soignée (minimum 60 mm de mousse polyuréthane injectée)  
Évaporateur ventilé

Régulation électronique incorporée permettant une utilisation de +1° à +8° C.  
Interrupteur marche/arrêt par commande sensitive  
Affichage digital de la température  
Groupe frigorifique tropicalisé logé (fonctionnement en ambiance +43°C ; compresseur hermétique de type au choix du titulaire du présent lot ; fluide frigorigène GWP < 150  
Bac de réévaporation des condensats  
Portes réversibles, rappel de porte, sans poignée débordante, ouverture 180°  
Portes avec joint magnétique démontable sans outil  
Paroi intérieure à angles arrondis  
Plancher sans seuil  
Intérieur de chaque porte 2 hauteurs de stockage par glissières réglables compris dotation en grilles inox Posé sur socle sur vérin de réglage avec cache inox

#### **Repère RN4 - Armoires froides positives ou négatives**

Dimensions et capacité (volume utile) selon liste des équipements  
Indice de protection électrique IP 259 minimum  
Construction tout inox, intérieur et extérieur inox 18/10 (sauf arrière galva toléré)  
Construction monocoque ou démontable par panneaux  
Sur pieds réglables en inox ou 4 roulettes dont 2 avec frein (si demandé mobile dans la liste des équipements)  
Isolation soignée (minimum 70 mm de mousse polyuréthane ou cyclopentane injectée)  
Parois intérieures rayonnées  
Groupe frigorifique tropicalisé logé (fonctionnement en ambiance +43°C ; compresseur hermétique de type au choix du titulaire du présent lot ; fluide frigorigène GWP < 150  
Dégivrage automatique avec réévaporation automatique des condensats en dehors du volume de stockage Régulation thermostatique incorporée permettant une utilisation de -2° à +8° C ou -18 à -22°C  
Évaporateur ventilé traité anti-corrosion encastré positionné en dehors de la caisse  
Porte(s) réversible(s) fermant à clé avec rappel de portes, sans poignée débordante, ouverture 180°  
Fermeture des portes par joint magnétique amovible sans outils  
Traversante ou avec porte vitrée selon spécification dans liste des équipements  
Éclairage intérieur étanche  
Clapet d'équilibrage de pression sur les armoires négatives  
Tableau de commande avec interrupteur voyant "marche-arrêt", régulateur électronique avec affichage digital de la température et commandes à touches sensibles Accessoires à fournir :  
Alarme remontée en température  
Compris dotation de 3 niveaux de glissières avec grilles inox (sauf dotation supérieure si indication dans la liste des équipements).

### **10.6. DIVERS**

#### **Repères RE1 RN1 – Rayonnage de réserves**

Rayonnages à structure duralinox ou aluminium adonisé  
Clayette duralinox, ajourée, amovible, lavable en machine  
Charge minimale 150 Kg/m par niveau réparti  
Dimension, profondeur selon liste équipement  
4 niveaux de stockage

#### **Repères RE2 – Rack à balai**

Barre inox à vissée, avec système d'accroche type Perigot à fixer en inox ou époxy ;  
Nombre 8 accroches à prévoir.

## 10.7. MATERIELS DE LAVERIE

### GENERALITE TABLES DE LAVERIE

#### - Qualité des inox

L'acier inox utilisé sera de type 18/10.

Le dessus sera en acier inox d'épaisseur : 15/10<sup>e</sup>, finition polie satinée, grain 220

Toutes visseries et composantes en acier inoxydable - Piètement

Les éléments seront sur piètement en acier inoxydable de type 18/10, piétements devant être constitués par des **tubes** de 40 mm minimum avec embases réglables par vérins inox Hauteur de travail des équipements : 900mm - Tables

Les tables de tri, d'entrée et de sortie ... quelques soit leur longueur seront d'une seule pièce

Les tables et leur liaison avec d'autres équipements permettront un nettoyage parfait et sans risques pour le personnel

### **Repère LA5 - Machine à laver la batterie, encastrée, avec adoucisseur intégré et condenseur récupérateur d'énergie**

La construction doit être entièrement en acier inoxydable de type 18/10.

La machine doit être en conformité avec le règlement sanitaire du code des eaux en vigueur à ce jour  
Chargement frontal

Hauteur de passage 435 mm  
minimum Les angles de la cuve  
seront arrondis.

Les tourniquets supérieurs et inférieurs de lavage et de rinçage devront être rotatifs, asymétriques et facilement amovibles, en inox, ainsi que les gicleurs et le filtre de cuve

Pression des jets de lavage minimum 3 bars

Le remplissage, le maintien des bains à niveau et à température devront être automatiques

3 cycles de lavage minimum

Le tableau de commande sera avec :

- minuterie pour la sélection de la durée du cycle de lavage,
- voyants de mise sous tension, de chauffage de cuve et de déroulement du cycle
- affichage digital de la température,
- contrôle électronique remplissage, lavage et rinçage.

La capacité intérieure de la machine sera au minimum d'1 casier de dimension minimum 500 x 600 mm et devra impérativement accepter la platerie GN 1/1.

La machine sera livrée avec deux casiers dont un pour bacs GN.

Le dosage des différents produits lessiviels et de rinçage se fera automatiquement

L'adaptation de la machine à laver au type et au positionnement des produits d'entretien se fera en partenariat avec le fournisseur choisi par l'exploitant, la qualité des finitions entièrement sous la responsabilité de l'installateur de la machine à laver

Carrosserie et porte à double paroi avec isolation de la porte renforcée

Surchauffeur

Température minimale de l'eau de rinçage : 83°C

Température et pression de l'eau constante

Avec adoucisseur intégré

Sur support surélevé permettant un travail à hauteur, soubassement rangement casiers de lavage.

Fourniture de 2 casiers de lavage

### **Repère LA2 – Machine à laver à capot relevable**

Capacité : 15/30 casiers/heure

La construction doit être entièrement en acier inoxydable 18/10

La machine doit être en conformité avec le règlement sanitaire du code des eaux en vigueur à ce jour  
Pour faciliter le nettoyage, le relevage du capot sera manuel, compensé et total, et les angles de la cuve seront arrondis

Les tourniquets de lavage et de rinçage devront être rotatifs, asymétriques et facilement amovibles, ainsi que les gicleurs et le filtre de cuve

Le remplissage, le maintien des bains à niveau et à température, devront être automatiques

Le tableau de commande sera avec interrupteur pour la sélection du cycle de lavage, et sera muni de voyants de mise sous tension, de chauffage de cuve et de déroulement du cycle

Isolation thermique et phonique à prévoir

Le dosage des différents produits lessiviels et de rinçage se fera automatiquement

L'adaptation de la machine à laver au type et au positionnement des produits d'entretien se fera en partenariat avec le fournisseur choisi par l'exploitant, la qualité des finitions entièrement sous la responsabilité de l'installateur de la machine à laver

Compris adoucisseur automatique de type volumétrique, capacité adaptée à l'appareil

Compris dotation de casier:

- 4 casiers à assiettes
- 2 casiers à fond plat
- 3 casiers à verres
- 16 godets à couverts

**Avec condenseur récupérateur d'énergie (pas de hotte d'extraction)**

Température minimale de l'eau de rinçage : 83°C

#### **Repère LA4 – Etagère à casiers murale de stockage des casiers**

Etagère murale, construction en acier inoxydable 18/10

1 étagère de stockage droite des casiers sur chant

Support à barreaux

#### **Repère LA1 – Table lisse entrée machine – Bac de prélavage – Douchette - Dessous libre**

Dimension selon liste équipement et plan

La construction monobloc devra être en acier inoxydable 18/10 d'épaisseur minimale 20/10, le châssis étant en inox 18/10, les pieds devant être en tube de 30 mm minimum, bords tombés avec contre-pli horizontal et munis d'embases réglables par vérins inoxydables

Hauteur 900mm

Rebords sur le pourtour du plan de glissement de 30 mm de hauteur.

Table en ligne droite toujours d'une seule pièce. Les raccordements avec les tables formant les angles ou/et avec la machine à laver permettant un nettoyage parfait et sans risques pour le personnel (rivet à la place de boulon, pas de vide inaccessible au nettoyage ...).

Avec 1 trou vide-ordures de diamètre 200 mm (implantation selon plan) muni d'une collerette amovible en caoutchouc en saillie pour amortir les chocs.

Pour sacs poubelles de 80 à 120 litres

Table équipé d'un bac de prélavage livré avec tamis filtre et tube de surverse compatible

Le bac sera de dimension minimale 400x400, profondeur 200 et équipé d'une robinetterie mixte avec douchette à arrêt automatique (selon chapitre sur la robinetterie), eau chaude, eau froide, et muni d'un siphon démontable avec bouchon de vidange

Une plaque arrière inox servira de support à la robinetterie et à la douchette (table non adossée)

Le dossier de hauteur mini 200mm devra être plié et raidi à son extrémité et en continuité du dossier de la table de tri (pas d'espace) et en liaison avec la paroi (inox à angle rayonné). Les eaux de ruissellement de cette dernière pouvant s'écouler dans le bac de prélavage.

Nettoyage facile de la cuve

Raccordable à la machine à laver

Dessous libre

### **Repère LA3 – Table lisse de sortie machine**

Dimension selon liste équipement et plan

La construction monobloc devra être en acier inoxydable 18/10 d'épaisseur minimale 20/10, le châssis étant en inox 18/10, les pieds devant être en tube de 30 mm minimum, bords tombés avec contre-pli horizontal et munis d'embases réglables par vérins inoxydables

Hauteur 900mm

Table en ligne droite toujours d'une seule pièce. Les raccordements avec les tables formant les angles ou/et avec la machine à laver permettant un nettoyage parfait et sans risques pour le personnel (rivet à la place de boulon, pas de vide inaccessible au nettoyage ...).

Rebords sur le pourtour du plan de glissement de 30 mm de hauteur.

Nettoyage facile de la cuve

Fond de pente vers la machine à laver

Raccordé à la machine à laver

Dessous libre

## **10.8. TRAITEMENT DE L'EAU**

### **NR –Adoucisseur four mixte**

Eau froide pour four mixte et la machine à café

Adoucisseur automatique pour le traitement en eau froide ou chaude (maxi 65°)

Dureté initiale de 35°TH

Dureté résiduelle de 7°TH

Adoucisseur monobloc ou bi-bloc volumétrique horaire avec régulation 5 cycles

Capacité en résine : adaptée aux équipements

Résine pour consommation humaine

Flotteur double sécurité de saumurage

Bouteille en résine fibre de verre anti-corrosion

Vanne de régulation norme CE

Livré avec première charge de sel

Modèle à installer sous plan de travail (hauteur maxi 800mm) avec socle inox mobile

## **10.9. CANIVEAUX ET SIPHONS**

**LA LIVRAISON SUR LE CHANTIER DES CANIVEAUX ET DES SIPHONS SERA ANTICIPEE EN FONCTION DE L'AVANCEMENT DU CHANTIER. L'INSTALLATEUR FERA SIGNER UN BON DE LIVRAISON LORS DE LA REMISE DE SES EQUIPEMENTS A L'ENTREPRISE RESPONSABLE DE LEUR INSTALLATION. UN EXEMPLAIRE DE CE BON DE LIVRAISON SERA DIFFUSE.**

### **Repère R7 P17 LA6 OF8 - Caniveaux de sol - Sol carrelé – Avec étanchéité**

Dimension selon liste équipements

Construction entièrement en acier inoxydable de type 18/10, épaisseur 15/10e

Fourreau constitué d'une platine inox en périphérie du tube de rétention d'eau (pour reprise d'étanchéité) Cuvette support grille caillebotis réglable en inox, munie de tube de rétention d'eau et de déchets, équipée

d'un siphon cloche coupe-odeur muni d'une poignée et d'un panier à déchets, tout inox

Cadre réglable pour étanchéité

Grille caillebotis lisse en acier inoxydable de type 18/10 (AISI 304), épaisseur 20/10e, hauteur 2 cm avec maille 20 x 20 ne dépassant pas le haut de la cuvette

Supportant une charge ponctuelle jusqu'à 750kg

Pré-équipé pour mise à la terre

Sortie verticale ou horizontale - voir en synthèse

#### 10.10. ROBINETTERIE D'ALIMENTATION ET DE VIDANGE

Les robinetteries équipant le matériel de cuisine sont à la charge du présent chapitre et devront toutes être choisies chez le même fabricant, de façon à obtenir une homogénéité parfaite de l'installation et seront à tête à disques en céramique. Plonge batterie

“ Robinetterie mixte avec douchette Bac pré lavage

laverie

“ Robinetterie mixte avec douchette à arrêt automatique

Bacs de cuisine

“ Robinetterie simple

“ Robinetterie mixte avec douchette

**Robinetterie murale à prévoir selon liste des équipements, même gamme Inclus rosaces de fixation inox**

#### 11. ANNEXES

- Liste des équipements de cuisine ;
- Tableau des raccords ;
- Dossier de plan architecte ;

		NEUF	EXISTANT	HORS MARCHÉ	DIMENSIONS INDICATIVES	ÉLECTRICITÉ kW				CANALISATION								
						MONO+T		TRI+T+N		Type racc.	Ø E. F.		Type racc.	Ø E. C.		Type racc.	Ø V	Type racc.
						Unit	Tot.	Unit	Tot.		B	Ad.		B	Ad.			
RECEPTION - STOCKAGE - PREPARATIONS PRELIMINAIRES																		
Réserve neutre																		
RN1	Rayonnage	6			1000 x 400 x 1750													
RN2	Armoire froide positive 650L avec grilles revêtement intérieur et extérieur Inox 18-10 - 6 grilles par portes, groupes logés		3		750 x 850 x 2200	0,5	1,5			E2								
RN3	Armoire froide négative 650L avec grilles revêtement intérieur et extérieur Inox 18-10 - 6 grilles par portes		2		850 x 900 x 2200	0,5	1			E2								
RN4	Armoire froide négative 650L avec grilles revêtement intérieur et extérieur Inox 18-10 - 6 grilles par portes	1			850 x 900 x 2200	0,5	0,5			E2								
Réserve entretien																		
RE1	Rayonnage	3			1000 x 400 x 1750													
RE2	Rack à balai	1			1200 x 40													
Réception																		
R1	Balance de contrôle de sol			1	500 x 500	0,2	0,2			E1								
R2	Placard haut mural - avec soubassement glissières	1			1100 x 400													
R3	Table inox mobile - Avec étagère basse	1			1000x700x900													
R4	Désinsectiseur mural		1			0,2	0,2			E2								
	Goulotte inox murale depuis le faux plafond jusqu'à 1m du sol, permettant l'encastrement de PC fournie par l'électricien	1			ens													
R5	Lave mains à commande non manuelle Mitigeur de température, clapet anti-retour Dossieret supportant distributeur de savon liquide et d'essuie-mains papier, brosse à ongles et poubelle inox crochetable.	1			460x440x270						15	P5	15	P5		40	V2	
R6	Poste de lavage et de désinfection 15 ml mini	1									15	P5	15	P5				
	<u>Prise de confort - hors lot cuisine</u>	2				0,1	0,2			E1								
R7	Caniveau de sol	1			400 x 400												100	V5
PREPARATIONS FROIDES ET CHAUDES - PLONGE - PASSE																		
P1	Plonge 2 bacs (GN2/1 prof 300) , dossieret arrières et latéral , avec égouttoir lisse - soubassement étagère - 1 robinetterie monotrou col de cygne EC/EF type industrielle	1			1900x700x900						20	P5	20	P5		100	V2	

		NEUF	EXISTANT	HORS MARCHÉ	DIMENSIONS INDICATIVES	ÉLECTRICITÉ kW					CANALISATION							
						MONO+T		TRI+T+N		Type racc.	Ø E. F.		Type racc.	Ø E. C.		Type racc.	Ø V	Type racc.
						Unit	Tot.	Unit	Tot.		B	Ad.		B	Ad.			
P2	Armoire froide positive 650L avec grilles revêtement intérieur et extérieur Inox 18-10 - 6 grilles par portes		1		705x860x2150	0,5	0,5			E2								
P3	Etagère à barreaux	1			1500 x 400													
P4	Table du chef avec robinetterie mixte dessus unique sur mesure au dessus de P6 et P8 - soubassement étagère sous bac	1			3700x700x900						15		P5	15		P5	40	V2
P5	Cellule de refroidissement rapide <b>friginox MX45</b>		1		1000 x 750 x 1600	2,3	2,3			E4								
P6	Meuble inox soubassement réfrigéré 2 portillons position centrale, sans dessus		1		1500 x700x900	0,75	0,75			E4								
	Goulotte inox murale depuis le faux plafond jusqu'à 1m du sol, permettant l'encastrement de PC fournie par l'électricien	1			ens													
P7	Meuble soubassement réfrigéré 3 portillons euronorme adossé- dossier latéral et arrière - <b>DESSUS MARBRE</b>	1			1900 x700x900	1	1			E4								
P8	Meuble inox soubassement réfrigéré 2 portillons position centrale	1			1500 x700x900	0,75	0,75			E4								
P9	Armoire à couteaux (10 couteaux)		1			0,2	0,2			E1								
P10	Machine à sous vide		1		500 x 600 x 550	0,3	0,3			E1								
P11	Trancheur diam 300			1		0,2	0,2			E1								
P12	Batteur électrique avec hachoir incorporé		1			0,7	0,7			E1								
P13	Cutter à vitesses variable		1			0,4	0,4			E1								
P14	Machine à glaces et à sorbets			1		1	1			E1								
P15	Blender			1		0,7	0,7			E1								
	<u>Prise de confort - hors lot cuisine</u>	5				0,1	0,5			E1								
P16	Support sac poubelle	2			530 x 430 x 1000													
P17	Caniveau de sol	4			400 x 400												100	V5
P18	<u>Piano de cuisson</u> Plaque électrique 4 foyers induction		1		850 x 800 x 900			20	20	E9								
P19	Salamandre à grille mobile, fixation haute à prévoir en appui sur les modules de cuisson, avec piètement spécifique permettant la mise en place d'un robinet col de cygne (EF/EC)	1			650 x 530 x 500			4,5	4,5	E9	15		P5	15		P5		
P20	Plancha mixte lisse et nervurée, soubassement libre placard avec porte	1			850 x 800 x 900			13,5	13,5	E9								

		NEUF	EXISTANT	HORS MARCHÉ	DIMENSIONS INDICATIVES	ÉLECTRICITÉ kW					CANALISATION							
						MONO+T		TRI+T+N		Type racc.	Ø E. F.		Type racc.	Ø E. C.		Type racc.	Ø V	Type racc.
						Unit	Tot.	Unit	Tot.		B	Ad.		B	Ad.			
P21	Four 6 niveaux GN1/1	1	1		1000 x 800 x 800			11	11	E9		15	P5	15		P5	40	V6
P22	Four 6 niveaux GN1/1 MKN Flexicombi				1000 x 800 x 800			10,4	10,4	E9		15	P5	15		P5	40	V6
	Support étagère glissière, avec positionnement adoucisseur	2																
P21bis	Adoucisseur	2				1	2			E1	15		P5				40	V2
P23	Module friteuse 7 litres, 18 Kg/h, panier filtration en soubassement	1			425 x 800 x 900			8	8	E9								
P24	Plaque à induction mobile pour la pâtisserie			1	380 x 440 x 138	3,5	3,5			E1								
P25	Lave mains à commande non manuelle Mitigeur de température, clapet anti-retour Dossieret supportant distributeur de savon liquide et d'essuie-mains papier, brosse à ongles et poubelle inox crochetable.	1			460x440x270						15		P5	15		P5	40	V2
	Dossieret inox arrière protection de four, et friteuse, sur mesure inox, remontée de 25cm	ens																
P26	Lave mains à commande non manuelle		1		460x440x270						15		P5	15		P5	40	V2
P27	Poste de lavage et de désinfection 15 ml mini	1									15		P5	15		P5		
	<u>Hotte - hors lot cuisine</u>	1																
PA1	Passe chaud - soubassement étuve (maintien des aliments à + 63°C pendant 2 heure) , porte coulissante traversante - Avec étagères chauffantes 2 niveaux	1 1			1600x700x900	2	2			E4								
PA2	Passe froid - soubassement froid coté cuisine 2 portillons GN 1/1, dessus neutre, étagère neutre deux niveaux, avec éclairage	1			1400x700x900	0,2	0,2			E4								
LAVERIE/PLONGE																		
LA1	Table d'entrée machine avec TVO et 1 bacs de prélavage avec douchette, sur mesure, en angle, sur mesure	1			1900x1800x900						15		P5	15		P5	40	V2
LA2	Machine à laver à capot relevable 15/30 casiers/heure avec condenseur récupérateur -adoucisseur intégré	1			670x760x2195			12	12	E9	20		P5	20		P5	80	V2
LA3	Table de sortie sur mesure	1			1150x700x900												40	V2
LA4	Etagère haute de stockage des casiers	1			800x300													
LA5	Machine à laver batterie , avec adoucisseur intégré et condenseur récupérateur d'énergie, sur socle rangement de casiers surélevé	1			600 x 680 x 850			10	10	E9	20		P5	20		P5	100	V2
LA6	Caniveau de sol	1			400 x 400												100	V5

		NEUF	EXISTANT	HORS MARCHÉ	DIMENSIONS INDICATIVES	ÉLECTRICITÉ kW				CANALISATION												
						MONO+T		TRI+T+N		Type racc.	Ø E. F.		Type racc.	Ø E. C.		Type racc.	Ø V	Type racc.				
						Unit	Tot.	Unit	Tot.		B	Ad.		B	Ad.							
OFFICE																						
OF1	Chariot inox 3 niveaux - 2 arceaux			1	895 x 625 x 960																	
OF3	Machine à glaçons (capacité de production 22kg/24h - capacité de stockage de la cuve 11,5kg)			1	400 x 500 x 700	0,3	0,3			E4	15		P2				50	V2				
	Prise de confort - hors lot cuisine			1		0,1	0,1			E1												
OF4	Meuble réfrigéré 2 portillon GN 1/1 ou tiroirs	1			1550 x 700 x 900	0,2	0,2			E4												
OF6	Placard haut mural	1			1200 x 400 x 700																	
OF7	Machine à café		1		800 x 500 x 600			5	5	E8		15	P2				50	V2				
OF11	Cave à vin		3		600 x 700 x 1800	0,5	1,5			E2												
OF12	Meuble inox sur mesure support machine à café, dessus neutre adossée, avec emplacement en soubassement pour machine à glaçons et porte avec étagère de rangement	1			1000 x 600 x 900																	
OF13	Meuble à vaisselle, toute hauteur, 2 portes battantes sur mesure, profondeur 600mm, toit penté, 5 niveaux de rangement	1			1600 x 600 x 1900																	
OF14	Meuble inox soubassement neutre portes battantes, avec bac du chef avec commande non manuelle supplémentaire	1			700 x 600x900						15		P5	15		P5	40	V2				
NR	Tablette informatique, avec écran, RJ45, Ethernet, PC HORS LOT CUISINE			ens		1	1			E1												
LOCAL TAMPON																						
OF1	Chariot inox 3 niveaux - 2 arceaux			1	895 x 625 x 960																	
OF2	Micro-ondes sur étagère haute à fournir			1		0,9	0,9			E1												
OF3	Machine à glaçons (capacité de production 22kg/24h - capacité de stockage de la cuve 11,5kg)			1	400 x 500 x 700	0,3	0,3			E4	15		P2				50	V2				
	Prise de confort - hors lot cuisine			3		0,1	0,3			E1												
	Goulotte inox murale depuis le faux plafond jusqu'à 1m du sol, permettant l'encastrement de PC fournie par l'électricien	1			ens																	
OF4	Meuble réfrigéré 2 portillon GN 1/1 ou tiroirs	1			1550 x 700 x 900	0,2	0,2			E4												
OF5	Meuble inox soubassement neutre portes battantes, avec bac du chef avec commande non manuelle supplémentaire , soubassement libre pour machine à glaçons	1			1200 x 800x900						15		P5	15		P5	40	V2				
OF6	Placard haut mural	1			1200 x 400 x 700																	

		NEUF	EXISTANT	HORS MARCHÉ	DIMENSIONS INDICATIVES	ÉLECTRICITÉ kW					CANALISATION							
						MONO+T		TRI+T+N		Type racc.	Ø E. F.		Type racc.	Ø E. C.		Type racc.	Ø V	Type racc.
						Unit	Tot.	Unit	Tot.		B	Ad.		B	Ad.			
OF7	Machine à café	1	1		800 x 500 x 600			5	5	E8		15	P2				50	V2
OF8	Caniveau de sol				400 x 400												100	V5
OF9	Etuve mobile 15 Gn1/1		1		550 x 700 x 1400	2	2			E1								
OF10	Etuve mobile 10 Gn1/1		1		550 x 700 x 1100	2	2			E1								
POUBELLE																		
POU1	Refroidisseur à poubelle, groupe logé, capacité 2 conteneur 240 litres		1		1500 x 1000 x 1300	0,5	0,5			E4								
SAM																		
SAM 1	Vitrine réfrigérée SCAIOLA mobile		2		1200 x 700 x 1200	0,5	1			E1								
SAM 2	Chaffing dish électrique à poser		5		700 x 450 x 600	900	4500			E1								
SAM 3	Salad bar		1		1200 x 700 x 1200	0,5	0,5			E1								
SAM 5	Présentoir froid plaque eutectique		3		600 x 500 x 600													

Total mono 29,9 tri 99,4

NOTA : Les puissances indiquées sont les puissances installées des équipements (données brutes constructeur), non foisonnées.  
 Les débits d'eau indiqués sont les valeurs usuelles, non foisonnées.  
 Les informations techniques fournies sont destinées aux études de MOE et ne peuvent en aucun cas servir de document d'EXE pour le chantier

# TYPES DE RACCORDEMENT - LEGENDES GENERALES ARWYTEC

FLUIDES		Légendes
<b>ELECTRICITE</b>		
	<b>MONO 230 V. + T.</b>	
	Prise de courant encastrée étanche 16 A+T avec fiche mâle à 1,20 m. du sol fini	<b>E1</b>
	Prise de courant encastrée étanche 16 A+T avec fiche mâle à 2,00 m. du sol fini	<b>E2</b>
	Câble en attente en faux plafond - longueur 3,00 m	<b>E3</b>
	Câble en attente au sol dans fourreau inoxydable - longueur 3,00 m - avec plot	<b>E4</b>
	Câble en attente dans sortie de câble encastrée à 0,15 m du sol - longueur 3,00 m.	<b>E5</b>
	Câble en attente dans sortie de câble encastrée à 1,20m du sol - longueur 3,00 m.	<b>E6</b>
	<b>TRI 400 V. + T. + N.</b>	
	Prise de courant encastrée étanche avec fiche mâle à 1,20 m. du sol fini	<b>E7</b>
	Câble en attente en faux plafond - longueur 3,00 m	<b>E8</b>
	Câble en attente au sol dans fourreau inoxydable - longueur 3,00 m - avec plot	<b>E9</b>
	Câble en attente dans sortie de câble encastrée à 0,15 m du sol - longueur 3,00 m.	<b>E10</b>
	Câble en attente dans sortie de câble encastrée à 1,20m du sol - longueur 3,00 m.	<b>E11</b>
<b>PLOMBERIE ALIMENTATION EAU FROIDE/EAU CHAUDE</b>		
	Vanne d'arrêt avec clapet anti-pollution visitable à 0,10m. du sol fini - sans plot	<b>P1</b>
	Vanne d'arrêt avec clapet anti-pollution visitable à 0,15m. du sol fini - sur plot	<b>P2</b>
	Vanne d'arrêt avec clapet anti-pollution visitable à 0,60m. du sol fini - sur plot	<b>P3</b>
	Attente femelle avec clapet anti-pollution visitable à 1,15m. du sol fini - Encastrée - Pour robinetterie murale Vanne 1/4 tour en faux plafond/sous dalle	<b>P4</b>
	Attente femelle avec clapet anti-pollution visitable à 0,40 ou 0,60m. du sol fini - Encastrée - Pour lave-bras Vanne 1/4 tour	<b>P5</b>
	Vanne d'arrêt avec clapet anti-pollution visitable à 1,15m. du sol fini - Encastrée - Pour poste de lavage Avec mitigeur - Avec Vanne d'arrêt	<b>P6</b>
	Attente commune avec matériel contigu	<b>X</b>
	Eau brute	<b>B</b>
	Eau adoucie < 7° TH	<b>Ad</b>
<b>PLOMBERIE ALIMENTATION EAU GLACEE</b>		
	Eau glycolée - Aller/retour - raccord rapide (mâle et femelle à fournir)	<b>EG</b>
<b>PLOMBERIE / AIR COMPRIME</b>		
	Vanne d'arrêt 1/4 de tour 1/2 gaz F/F à 0,10 m. du sol fini	<b>AC1</b>
	Raccord rapide type Staubli (mâle et femelle) ou vanne d'arrêt 1/4 de tour 1/2 gaz F/F à 1,20 m. du sol fini	<b>AC2</b>
	Vanne d'arrêt 1/4 de tour 1/2 gaz F/F - Attente en faux plafond, descente à 1,50 m du sol avec raccord rapide (appareil central)	<b>AC3</b>
<b>PLOMBERIE / GAZ</b>		
	Prévoir orifice robinet de barrage gaz. Position horizontale, axe à 0,20m. du sol fini	<b>G</b>
<b>PLOMBERIE / UNITE CENTRALE DE DOSAGE et DE DESINFECTION</b>		
	• Dosage produits machine à laver - Canalisations entre machine à laver et doseur dans local technique :	
	- Réseau lavage : Tube PVC armé ou rilsan avec vanne d'arrêt 1/4 de tour 3/8" + raccord cannelé Ø 6 mm aux 2 extrémités - à 1,50 m du sol	<b>PL1</b>
	- Réseau rinçage : Tube PVC armé ou rilsan avec vanne d'arrêt 1/4 de tour 3/8" + raccord cannelé Ø 6 mm aux 2 extrémités - à 1,50 m du sol	<b>PL2</b>
	• Unité de désinfection - Canalisations entre local technique et postes de nettoyage :	
	- Réseau produit : Tube PVC armé ou rilsan avec vanne d'arrêt 1/4 de tour aux 2 extrémités - Ø 14 mm - à 1,50 m du sol fini	<b>PL3</b>
<b>PLOMBERIE VIDANGE</b>		
	Tuyauterie à 0,10m. du sol fini siphonnée sous dalle - sur plot	<b>V1</b>
	Tuyauterie à 0,10m. du sol fini - sur plot	<b>V2</b>
	Tuyauterie à 0,40 ou 0,60m. du sol fini - encastrée - pour vidange Ø 40 mm maxi	<b>V3</b>
	Evacuation sur caniveau de sol	<b>V4</b>
	Tuyauterie sous dalle (caniveau et siphon)	<b>V5</b>
	Tuyauterie à 0,10m. du sol fini siphonnée sous dalle - Vidange cuivre ou haute température	<b>V6</b>
	Vidange commune avec matériel contigu	<b>X</b>

## Nota :

- Toutes les attentes électriques, plomberie et vidange Ø60 mm maxi sont encastrées sauf indications contraires
- Les autres attentes seront prévues sur plot béton de hauteur 100mm maxi ; les hauteurs sont "finies"
- Toutes les réservations électriques & plomberie encastrées pour des matériels adossés sur cloisons type panneaux isothermes, seront intégrées dans des panneaux techniques exceptées les vidanges supérieures à Ø 60 mm
- Toutes les alimentations d'eau alimentant des robinets mélangeurs ou mitigeurs, doivent être équipées de clapets anti-retour visitables ou disconnecteur, en particulier : machine à laver, éplucheuse, poste de nettoyage, etc..
- Les canalisations pour l'air comprimé jusqu'au compresseur seront installées en rigide par le plombier
- Les canalisations pour les centrales de produits lessiviels entre machine et local technique seront installées par le plombier - Ces canalisations doivent être dans fourreau PVC et repérées