

**ETUDE DE PROJET DE CONCEPTION GENERALE**

POUR LA REALISATION  
DE LA CUISINE ET DU REFECTOIRE  
D'UN BATIMENT À USAGE SOCIAUX, MÉDICAUX, BUREAUX ET CANTINE.  
RUE HENRI VAVASSEUR 97400 SAINT DENIS

**DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES**

LOT EQUIPEMENT DE RESTAURATION

Mars 2017



LHPEG  
66 Rue d'Après  
97400 Saint Denis

# **SOMMAIRE**

## **1) C.C.T.P**

page 3 à 11

### **TITRE I GENERALITES**

- I.1 Objet du marché
- I.2 Consistance des travaux
- I.3 Travaux non compris
- I.4 Plans et schémas à consulter
- I.5 Règlements – Prescriptions – Textes spéciaux
- I.6 Provenance des fournitures
- I.7 Protection contre la corrosion
- I.8 Essais et réception des installations
- I.9 Garantie – Entretien des installations
- I.10 Documents à remettre par l'entrepreneur
- I.11 Plan de récolement
- I.12 Nomenclature des plans

### **TITRE II PRESCRIPTIONS TECHNIQUES GENERALES**

- II.1 Objet marché
- II.2 Installation de Matériels de Cuisine

### **TITRE III PRESCRIPTIONS TECHNIQUES PARTICULIERES**

### **TITRE IV FORMATION DU PERSONNEL**

### **TITRE V CONTRAT D'ENTRETIEN**

### **TITRE VI DISPOSITIONS PARTICULIERES**

- VI.1 Attentes et réservations
- VI.2 Variantes
- VI.3 Fiches techniques
- VI.4 Réception des équipements

## **2) DESCRIPTIF TECHNIQUE DES EQUIPEMENTS CC**

Page 12

## **3) ESTIMATION DES BESOINS FLUIDES DES EQUIPEMENTS CC**

Page 26

## **4) BORDEREAUX DE PRIX UNITAIRE**

Page 29

## 1) C.C.T.P

### TITRE I GENERALITES

#### I.1 OBJETS

Le présent document a pour but de définir l'ensemble des travaux nécessaires à la  
Fourniture et mise en place d'équipements pour la  
CUISINE ET LE REFECTOIRE DU BATIMENT DE LA HALTE

#### I.2 CONSISTANCE DES TRAVAUX

Font partie du présent marché :

- La fourniture comprendra la totalité des installations telles que décrites au C.C.T.P. :
- La fourniture du matériel et des accessoires conformes aux prescriptions du C.C.T.P.
- La pose du matériel et des accessoires.
- La fourniture des plans de génie civil, y compris la position exacte des regards d'évacuation, au cas où des modifications devraient être apportées à l'existant.
- La fourniture à l'entreprise d'électricité des puissances nécessaires et de la position exacte des attentes à prévoir au cas où des modifications devraient être apportées à l'existant.
- Le raccordement sur les arrivées en attente électricité.
- Le raccordement de ses installations à partir des arrivées d'eau froide et d'eau chaude laissées en attente par le lot plomberie.
- Le raccordement de ses installations sur les regards et les tuyaux PVC en attente.
- La protection antirouille et la peinture de toutes les parties métalliques.
- La peinture des tuyauteries aux couleurs conventionnelles.
- Les essais et mise en service de l'ensemble du matériel de cuisine.
- La formation du personnel.

**Les installations devront être, complètes, en ordre de marche, prêtes à être réceptionnées par le Maître d'ouvrage ou son représentant dument mandaté.**

Toutes suggestions de fourniture et de pose comprises et conformes aux règles de l'art, aux règlements aux normes en vigueur et ce, sans que l'entrepreneur puisse prétendre à aucune majoration de prix pour raison d'omissions aux plans ou devis. L'entrepreneur s'étant rendu compte des travaux à effectuer, de leur importance et nature et ayant suppléé par ses connaissances professionnelles, aux détails qui pourraient être omis sur les plans et devis.

**La description des éléments et fournitures nécessaires** à l'équipement des installations faisant l'objet des différents articles du présent C.C.T.P. **n'est donné qu'à titre indicatif et ne comporte aucune limitation.** L'entrepreneur est tenu de fournir tout ce qu'il est indispensable à la complète réalisation et au bon fonctionnement des installations demandées, dans le cadre des prévisions du C.C.T.P. De plus, il devra se soumettre en cours de travaux à toutes vérifications, sur la qualité du matériel et appareillage, sur l'emploi en conformité aux normes et au cahier des charges.

Le présent C.C.T.P. ne fixe que les principes de cette installation à charge de l'attributaire d'en choisir les détails d'exécution dont il restera entièrement responsable.

Si l'entrepreneur estimait que les appareils ou certaines de leurs caractéristiques n'étaient pas en rapport avec les besoins à assurer, il devrait exprimer ses réserves dans une note annexe, en exposant clairement les raisons. Cette note annexe devra obligatoirement être jointe dans la proposition de l'entrepreneur.

L'entrepreneur vérifiera si la pression de l'eau alimentée est suffisante pour un fonctionnement optimal des installations.

Si l'entrepreneur n'a pas cru devoir formuler de réserves, il sera alors considéré comme pleinement d'accord sur la consistance du présent programme et acceptera ipso-facto toutes les conséquences de cet acquiescement.

### **I.3 TRAVAUX NON COMPRIS**

Les travaux ci-après n'incombent pas au présent marché, mais celui-ci devra vérifier que toutes les attentes et réservations sont réalisées conformément à ses besoins sous peine de se voir imputer les incidences financières correspondantes. **(Voir chapitre spécial concernant les attentes et réservations TITRE VI Dispositions Particulières.)**

#### **I.3.1 Gros œuvre**

- Les trous en plancher et mur béton sont réservés lors de la construction suivant indications fournies par le présent titulaire.

- Le génie civil nécessaire aux diverses installations.

- Le rebouchage des trémies en gaine technique.

#### **I.3.2 Etanchéité**

La fourniture et la pose de pièces de traversée d'étanchéité.

Ces pièces seront prévues avec tubulures dépassant de 0,20 m la sous-face des planchers.

#### **I.3.3 Menuiserie - Serrurerie - Carrelage**

- Trappes d'accès aux gaines

- Habillage des gaines

- Revêtement muraux

#### **I.3.4 Electricité**

- Alimentation électrique à proximité des appareils avec protection en tête de ligne

- Liaisons équipotentielles des appareils

#### **I.3.5 Les alimentations d'eau dans la limite prévue aux plans et schémas**

**NOTA** : En fonction des matériels choisis et des procédés de mise en œuvre, l'attention de l'entrepreneur du présent marché est attirée sur la présence de canalisations électriques encastrées (murs, plafonds, planchers).

En conséquence, il devra vérifier que ses tamponnages ne soient pas situés à proximité d'un câble. **Tout incident ou accident dû au non-respect de ce principe entraînerait la seule responsabilité de l'entrepreneur.**

#### **I.4 PLANS ET SCHEMAS A CONSULTER**

Tous les plans et schémas figurant au dossier.

#### **I.5 REGLEMENTS - PRESCRIPTIONS - TEXTES SPECIAUX**

L'entrepreneur devra exécuter tous les travaux conformément aux règles de l'art et aux textes législatifs et réglementaires en vigueur, en particulier :

- Aux spécifications spéciales prévues au présent C.C.T.P.
- A la brochure Education Nationale (Notice technique pour cuisine collective des établissements publics d'enseignements) éditions 1982 :
  - \* Spécifications, règles de normalisation et instructions publiées par l'U.T.E. dans leurs plus récentes éditions.
  - \* Documents techniques contenus dans le R.E.E.F. (D.T.U.)
  - \* Décret du 14/11/62 relatif à la protection des travailleurs dans les établissements mettant en œuvre des courants électriques.
  - \* Arrêté du 25/06/80 formant règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les locaux recevant du public et au **décret 73/1007 du 31/10/1973** codifié.
  - \* Les règlements d'hygiène et de sécurité concernant les cuisines.
  - \* La brochure sur les équipements des grandes cuisines.
- Aux normes relatives aux installations électriques, et en particulier aux normes :
  - \* NF C 15 100 et ses additifs
  - \* NF C 15 201 guide C équipements/grande cuisine
  - \* NF C 20 081
- Aux règles ou recommandations professionnelles
- Aux avis techniques du CSTB.
- Aux règles techniques contractuelles particulières de certaines administrations.
- Aux décrets, arrêtés, concernant la réglementation relative aux locaux et appareils sanitaires.
- A la réglementation sanitaire départementale.
- Aux règlements et prescriptions des services de l'hygiène.

En règle générale, l'entrepreneur du présent marché devra se tenir au courant de toutes modifications sur l'ensemble des normes et réglementations applicables au moment de la signature du marché.

#### **I.6 PROVENANCE DES FOURNITURES**

Les soumissionnaires devront établir leurs offres avec le matériel prévu au C.C.T.P. ou présentant des caractéristiques identiques.

Le marquage CE des appareils de cuisson et de remise en température, ainsi que de tout autre équipement de cuisine sera exigé

*Une préférence ira vers du matériel Français, puis Européen, la provenance d'équipements d'Asie du sud Est ou de pays en voie de développement sera rédhitoire et l'offre rejetée.*

Tout matériel faisant l'objet des normes U.T.E. doit être conforme à celles-ci, et lorsque pour un matériel déterminé, les normes U.T.E. prévoient l'attribution de la marque nationale de conformité aux normes N.F. - U.S.E. ou de la marque U.S.E.

S'il n'existe aucune norme ou publication concernant un matériel, celui-ci doit posséder toutes les qualités nécessaires pour son emploi.

L'entrepreneur doit remettre au maître d'ouvrage ou à son représentant qualifié, tous procès-verbaux d'essais et de référence que celui-ci demandera.

Le maître d'ouvrage ou son représentant qualifié, peut prescrire s'il juge utile, de nouveaux essais et reste seul juge de l'acceptation de ce matériel sans, pour autant, que la responsabilité de l'entrepreneur en soit atténuée.

Dans le cas où les composants installés ne proviendraient pas du même constructeur, l'entrepreneur sera tenu responsable du mauvais fonctionnement qui résulterait d'un assemblage de matériaux mal adaptés.

## **I.7 PROTECTION CONTRE LA CORROSION**

Toutes les parties métalliques susceptibles d'être corrodées, y compris la visserie et la boulonnerie, doivent être efficacement protégées par un traitement en usine ou par une peinture sur le chantier.

Tout l'appareillage de la prestation sera du type « **TROPICALISE** ». L'entrepreneur, dans son offre, en fournira la certification.

## **I.8 ESSAIS ET RECEPTION DES INSTALLATIONS**

### **I.8.1 Essais**

Il sera procédé aux essais sous la seule responsabilité de l'entrepreneur qui doit, dans tous les cas, les frais d'essais, la fourniture de tout le matériel nécessaire aux essais qui lui seront demandés, thermomètres, manomètres, appareils enregistreurs, etc.

### **I.8.2 Réception**

La réception sera prononcée en présence de l'entrepreneur. Celui-ci supportera les frais des essais demandés par le B.E.T. et devra fournir le matériel et le personnel nécessaire. L'entrepreneur fournira à la réception :

- **Les notices techniques du matériel,**
- **Les instructions précises et détaillées pour la conduite des installations.**
- **Le dossier des ouvrages exécutés**
- **Tous les certificats, en langue Française, de conformité aux normes CE**

Elle comportera :

- La vérification contradictoire du parfait achèvement de l'installation et la conformité au projet.
- Les essais d'étanchéité sous pression des canalisations d'eau chaude, d'eau froide.
- Les essais d'étanchéité des canalisations d'évacuation des eaux usées.
- Les essais de fonctionnement des appareils.

NOTA : Les essais de fonctionnement des appareils seront également effectués par l'utilisateur pendant une semaine, afin de s'assurer du bon fonctionnement de l'ensemble d'équipement de restauration.

## **I.9 GARANTIE - ENTRETIEN DES INSTALLATIONS**

L'entrepreneur garantit ses équipements pendant 1 année (01) à compter de la date de mise en service.

L'entrepreneur sera tenu d'assurer l'entretien de ses installations entre l'achèvement des travaux et la réception.  
Pendant ce délai, il remplacera à ses frais, toutes les pièces mécaniques et électriques qui viendraient à manquer par vice de construction, usure anormale, etc.

Il demeure responsable de tous les accidents qui pourraient résulter de la fabrication de la combinaison de ses appareils, ainsi que les dommages et intérêts qui pourraient être demandés par voie de conséquence.

## **I.10 DOCUMENTS A REMETTRE PAR L'ENTREPRENEUR**

### **I.10.1 A la remise de son offre**

L'entrepreneur remettra avec sa proposition :

- **L'état des marques, types et références précises du matériel qu'il propose, à l'acceptation du maître de l'ouvrage.**
- **Les présentations commerciales et documents techniques complémentaires à la parfaite définition des matériels et des installations qu'il aurait à réaliser.**

### **I.10.2 Pendant les travaux**

L'entrepreneur soumettra au bureau d'études pour approbation, tous les plans et détails d'exécution consécutifs au choix des matériels proposés par l'entreprise et acceptés par le maître d'ouvrage.

L'entrepreneur sera également tenu de remettre en temps utile, au maître d'ouvrage, tous les plans et réservations nécessaires aux passages de ses canalisations ou à la fixation de ses ouvrages, s'il envisage des modifications ou des variantes aux plans proposés.

*Les délais très courts pour réaliser ce chantier, imposent au lauréat de remettre ses plans de réservations 8 jours calendaires après la notification de son marché.*

## **I.11 PLANS DE RECOLEMENT**

En cours d'exécution, l'entrepreneur établira en collaboration avec le bureau d'études techniques :

- Les **dessins côtés des ouvrages** non visibles dont la réalisation peut être différente des dessins primitifs et tels que ces ouvrages ont été réellement exécutés.
- **Dessins de conduits**, canalisations visibles ou non visibles, tels qu'ils ont été posés, repérés par des symboles et teintes conventionnelles avec indications des sections ou autres caractéristiques.

Les **plans de récolement** seront remis en fin de chantier, au maître d'ouvrage juste avant la réception **sous forme de 3 jeux de tirage + 1 exemplaire au format DWG**.

## **I.12 NOMENCLATURE DES PLANS**

Sont joints au présent dossier les plans que les entrepreneurs reconnaissent suffisants pour la complète compréhension des travaux à réaliser.

Les plans complémentaires de détails d'exécution sont à la charge de l'entrepreneur titulaire du présent marché.

## **TITRE II PRESCRIPTIONS TECHNIQUES GENERALITES**

### **II.1 OBJET DU MARCHÉ**

Le présent marché porte sur Fourniture et mise en place de matériels de cuisine pour :  
[Pour la CUISINE ET LE REFECTOIRE DU BATIMENT DE LA HALTE](#)

### **II.2 INSTALLATION DE MATERIELS DE RESTAURATION**

#### **II.2.1 Généralités**

**Les appareils et le matériel à prévoir** au titre du présent marché sont ceux décrits au présent C.C.T.P. **L'indication d'un nom de MARQUE OU SIMILAIRE ne sert qu'à déterminer un niveau de qualité des appareils exigé par le maître d'ouvrage.**

#### **II.2.2 Caractéristiques générales imposables à tous les appareils**

Pour tous les appareils mis en place, il **devra être tenu compte impérativement des indications qui vont suivre** et pour lesquelles il ne sera pas admis de dérogations.

Tous les matériaux utilisés et leurs ajouts ou liaisons éventuels seront du type « **alimentaire** ».

- **Le dessus des appareils**, quand il existe, sera en acier inoxydable de 15/10 d'épaisseur au minimum.
- **Les façades et côtés** seront habillés en tôle d'acier inoxydable de 15/10 d'épaisseur au minimum.
- **Toutes les ferrures, garnitures, manettes de manœuvre** seront en métal inoxydable et ne présenteront pas de saillies dangereuses.
- **La robinetterie** employée sera conforme à la norme NF D 18 201.



- **Les bâtis des appareils** auront une inertie suffisante pour assurer une rigidité satisfaisante des ensembles. Ces bâtis seront traités contre la corrosion.
- **Chaque groupe d'appareils** sera pourvu d'une robinetterie de barrage non saillante mais parfaitement accessible (eau).
- **La liaison entre les appareils voisins sera assurée mécaniquement** et devra permettre d'obtenir une étanchéité satisfaisante.
- **Les pieds seront fixés aux appareils** de telle manière qu'il n'existe pas de recoin. Cette disposition vise à éliminer toute zone impossible à nettoyer. **Les pieds auront une hauteur suffisante pour laisser un espace de 15 cm minimum entre la base horizontale de l'élément et le sol.**  
**L'acier inoxydable** utilisé pour le dessus, les revêtements de façades et les côtés des appareils sera de la nuance AISI 304 ou AISI 441.

**Une plaque signalétique**, donnant :

- la date de fabrication
- la puissance
- l'agent thermique employé, sera fixée sur chaque appareil ou groupe d'appareils (près du robinet de barrage).

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

**Tous les appareils enfin seront conformes à la réglementation en vigueur et à ses développements éventuels.**

Tous les appareils, mécaniques ou non, devront pouvoir être nettoyés en totalité.

Ceci conduit à adopter des appareils de conception pratique sans sophistication abusive. Les surfaces sols et murs seront dégagées de façon à permettre un nettoyage facile.

### **TITRE III PRESCRIPTIONS TECHNIQUES PARTICULIERES**

#### **Electricité**

L'entreprise disposera des attentes telles que définies aux plans électricités du BET. Pour toute alimentation qui ne serait pas prévue ou serait mal implantée, l'entreprise devra réaliser cette alimentation depuis l'armoire électrique existante, y compris mise en place des protections repérages, etc. **(Voir TITRE VI DISPOSITIONS PARTICULIERES)**

### **TITRE IV FORMATION DU PERSONNEL**

L'entrepreneur devra assurer la formation du personnel chargé de l'utilisation du matériel installé.

Cette formation comprendra la transmission de toutes les informations nécessaires à la bonne marche des équipements, notamment présentation complète, fonctions des commandes et appareillages, managements, entretien courant, nettoyage.

Cette formation sera dispensée à la mise en service des équipements par un personnel qualifié pendant ½ journée.

**L'entrepreneur remettra une note sur les prestations qu'il propose.**

## **TITRE V CONTRAT D'ENTRETIEN**

L'entrepreneur fournira un contrat d'entretien (sur 1 ans après la durée de garantie des équipements)- Type auquel le maître d'ouvrage se réserve le droit de donner suite ou non.

Ce contrat ne dispense pas des responsabilités en garanties réglementaires sur la réalisation du marché.

Il sera le plus détaillé possible, indiquant notamment la consistance des interventions techniques prévues, leur fréquence, les limites de prestations, le type de matériel sur lequel il porte, la durée du contrat, le type et la qualification du personnel qui interviendra, le délai d'intervention suite à l'appel du maître d'ouvrage, les conditions financières et toute indication complémentaire jugée utile.

## **TITRE VI DISPOSITIONS PARTICULIERES**

### **VI. 1 Attentes et réservations**

Toute modification de réservation demandée doit l'être, par écrit au maître d'ouvrage, dans un délai de 15 jours (quinze jours) à compter de la date de notification du marché.

Si durant ces 15 jours, l'entrepreneur n'a pas formulé d'avis, les attentes et réservations installées deviennent réputées acceptées, et tous travaux qui devaient être réalisés après cette date au vu des demandes de l'entrepreneur seraient entièrement à sa charge quel que soit l'avancement des travaux effectués.

De plus les travaux qui seraient à la charge de l'entrepreneur ne pourrait s'effectuer qu'en suivant l'avancement du chantier.

### **VI. 2 Variantes**

**Aucune variante n'est autorisée.** L'entrepreneur pour la réalisation de son offre, se conformera strictement aux spécificités édictées dans le CCTP notamment concernant les types, qualité des équipements demandés.

### **VI. 3 Fiches techniques**

L'entrepreneur fournira, avant passation de ses commandes à ses fournisseurs, au maître d'ouvrage toutes les fiches techniques concernant ses équipements.

Ce n'est qu'après approbation desdites fiches techniques par le maître d'ouvrage que l'entrepreneur sera autorisé à passer ses commandes.

#### **VI. 4 Réception des équipements**

Tout équipement non conforme aux spécificités du présent CCTP sera systématiquement refusé.

L'absence de fournitures des documents administratifs demandés par le présent CCTP ne pourra permettre les opérations de réception des équipements.  
Ces documents sont à fournir le jour prévu pour l'opération de réception.

Fait en un seul original le  
C.C.T.P pages 3 à 11

Mention(s) manuscrite(s) "lu et approuvé" signature(s) du/des prestataire(s)

## 2) NOTICE DESCRIPTIVE DES EQUIPEMENTS

### VESTIAIRES

#### V1 4 ARMOIRES A VETEMENTS

Vestiaire monobloc avec classement au feu.  
Polyéthylène traité anti-UV, qualité alimentaire  
Résistant aux chocs, Aérations haute et basse  
Serrure cadénassable  
1 étagère et 1 tringle pour vêtements  
Avec cloisons centrale propre/sale  
Toit en pente pour entretien facile

### SAS

#### S1 1 DESINSECTISEUR

Modèle mural, construit en acier inoxydable  
Protection optimale des locaux de 80 m<sup>2</sup>  
Principe de fonctionnement, attire les insectes par la lumière d'un tube fluorescent  
Tube UV actinique pour augmenter la durée d'efficacité (5000h environ)  
Appareils conçus avec bac de récupération des insectes

#### S2 1 SUPPORT A BALAIS

Construit en aluminium  
Support mural à balai 3 anneaux.  
Longueur: 50cm  
Trois anneaux coulissants.  
Support à fixer.

#### S3 1 CHARIOT DE SERVICE 800x500 3 Plateaux EXISTANT

A réinstaller

#### S4 1 TABLE BASSE 1600x700 EXISTANTE

A réinstaller

### STOCKAGE

#### ST1 1 ARMOIRE FROIDE NEGATIVE 1400 Litres

Refroidissement ventilé -35°C à -15°C / Tropicalisé +43°C  
Fluide propre R-290 /Conso. : 2,3 kWh/24h  
Carrosserie inox 18-10 - Dessous inox protégeant de la corrosion  
Cuve inox 18-10 avec glissières embouties facilitant le nettoyage et permettant le chargement direct de bacs GN2/1 et 1/1 (capacité 52 bacs GN1/1 de hauteur 65mm).  
Isolation épaisseur 83 mm  
Régulation électronique avec alarmes de porte et de Température  
Réglage de l'hygrométrie de l'enceinte / Hauteur de chargement 150 cm  
Filtre anti-poussière qui protège le condenseur / 6 grilles inox GN 2/1  
Dimensions: 1430x830x2150 mm environ

#### ST2 1 ARMOIRE FROIDE NEGATIVE 600 Litres

Refroidissement ventilé -35°C à -15°C  
Tropicalisé +43°C / Isolation épaisseur 80 mm  
Fluide propre R-290 /Conso. : 1 kWh/24h  
Carrosserie inox 18-10 - Dessous inox protégeant de la corrosion

Cuve inox 18-10 avec glissières embouties facilitant le nettoyage et permettant le chargement direct de bacs GN2/1 et 1/1.  
Régulation électronique avec alarmes de porte et de Température  
Réglage de l'hygrométrie de l'enceinte  
Hauteur de chargement 150 cm / Livrée avec 6 grilles inox GN 2/1  
Dimensions: 800x830x2150 mm environ

**ST3 1 RAYONNAGE 1200x420**

Equipement constitué d'échelles en Duralinox anodisé et d'étagères à clayettes en polypropylène. 4 niveaux  
Voir plan d'implantation et respect des dimensions

**ST4 ARMOIRES FROIDES POSITIVES 600 Litres EXISTANTES**

*A réinstaller*

**ST5 ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1400 Litres EXISTANTE**

*A réinstaller*

**ST6 RAYONNAGE 1250x420 EXISTANT**

*A réinstaller*

**ST7 SILOS A GRAINS SUR SOCLE ROULEUR EXISTANT**

*A réinstaller*

DECONDITIONNEMENT
-------------------

**D1 1 POUBELLE A COUVERCLE**

Structure inox alimentaire.  
Couvercle à pédale de couleur jaune  
Roues structure inoxydable Ø 60 mm  
Pour sac jusqu'à 130 litres

**D2 1 TABLE DE DEBOITAGE 1500x700 3 GN + DOUCHETTE**

Construction en acier inoxydable / Epaisseur 15/10e / Etagère basse  
Piétement : tube inox Ø 38 - sur vérins réglables sur 30 mm - fixés sur angles en polyamide  
- reliés par 4 bandeaux inox de 100 mm  
Bords rayonnés 10 mm, tombés de 40 mm  
Dossier arrière : 100 x 20 mm, incliné à 30 °, déport arrière 80 mm  
Bac embouti : pouvant recevoir 3 bacs gastros 1/1, de profondeur 200 mm  
Livrée avec 3 bacs inox perforés GN1/1 profondeur 150  
Avec plan de travail à gauche pouvant recevoir un ouvre-boîte  
Spécialement conçues pour recevoir des bacs gastros perforés destinés à l'égouttage des conserves

**D3 1 OUVRE BOITE MANUEL**

Construction : Tête en composite et corps inox  
Sur plaque à visser  
Livré avec 1 Kit molette + 1 lame de rechange  
A fixer sur table repère PCi2  
Dimensions : 55 cm de longueur environ

**D4 1 STERILISATEUR A COUTEAUX**

Armoire utilisée pour la stérilisation des couteaux en cuisines professionnelles.  
Armoire 1 porte, 10 couteaux avec barre aimantée  
Equipée d'un tube qui émet un rayonnement UV d'une longueur d'onde de 253,5 nanomètres et qui, en agissant par rayonnement direct, stérilise les bactéries, empêchant ainsi leur capacité à se reproduire.

L'armoire est équipée d'un dispositif d'interruption du fonctionnement de la lampe à l'ouverture de la porte : ainsi, l'utilisateur n'est pas exposé au rayonnement UV.

**D5 2 CHARIOTS A GLISSIERES GN 2/1 20 Niveaux**

Construction en acier inox alimentaire

Equipement de type chariot à glissière gastronomique

Equipés de 4 roues pivotantes inoxydables à chape polyamide avec axe et billes inox

Deux roues comportent des freins pour l'immobilisation des chariots

Hauteur de l'échelle permettant d'entrer dans les armoires froides à chariot.

Les chariots doivent supporter 20 kg par niveau, chaque chariot doit être doté de 10 grilles inox

+ 1 housse en polyéthylène basse densité, alimentaire et avec traitement antibactérien transparent épaisseur 130 microns. Équipées de fermetures à glissières avec bords renforcés. (Lavage manuel ou au jet exclusivement)

**D6 1 SUPPORT A BALAIS**

Construit en aluminium

Support mural à balai 3 anneaux.

Longueur: 50cm

Trois anneaux coulissants / Support à fixer.

***D7 1 LAVE-MAINS EXISTANT***

A démonter et à réinstaller

Dotation, 1 distributeur de savon bactéricide, 1 distributeur de papier rouleau

***D8 1 CHARIOT DE SERVICE 800x560 2 Plateaux EXISTANT***

*A réinstaller*

***D9 1 RAYONNAGE 1560x600 EXISTANT***

*A réinstaller*

<b>LOCAL A DECHETS</b>
------------------------

**LD1 1 ARMOIRE HAUTE 1000x600 PRODUITS D'ENTRETIEN**

Construction en acier inoxydable.

Parois intérieures doublées. Dessus incliné.

Portes coulissantes doublées avec fermeture à clé.

2 étagères réglables + 1 étagère fixe (centrale).

Piètement Ø 60 mm avec vérins à filetage non apparent.

Ventilation basse et haute - Hauteur 1800 mm.

**LD2 1 CENTRALE DE NETTOYAGE**

Centrale permettant le nettoyage intensif et la désinfection des sols et surfaces.

Pistolet anti-choc /raccord rapide

Tuyau alimentaire long 15m / Support inox pour bidon 5L

Vanne inox 2 positions : lavage avec aspiration produit + rinçage sans produit

**LD3 1 DESINSECTISEUR**

Modèle mural, construit en acier inoxydable

Protection optimale des locaux de 80 m<sup>2</sup>

Principe de fonctionnement, attire les insectes par la lumière d'un tube fluorescent

Tube UV actinique pour augmenter la durée d'efficacité (5000h environ)

Appareils conçus avec bac de récupération des insectes

**LD4 1 SUPPORT A BALAIS**

Construit en aluminium

Support mural à balai 3 anneaux.

Longueur: 50cm

Trois anneaux coulissants / Support à fixer.

## PREPARATION FROIDE

### PF1 1 LOCAL REFRIGEREE 3400x2000

Dimensions intérieurs : 4000x3000 x h 2400

Isolation : Parois et plafond 6 cm (panneaux industriels).

Sol : Carrelage. Hors lot

Menuiseries isothermes : 1 porte va et vient isotherme de passage utile 95, avec oculus + 2 fenêtres à châssis fixe dimension 850x1250, double vitrage

Equipement frigorifique : Pour salle de travail Réfrigérée à +12°C

Evaporateur de type double flux

Groupe frigorifique

NOTE IMPORTANTE : Prévoir liaisons (câbles + tuyauteries) entre le groupe et la chambre froide.

Equipement divers :

Eclairage de la CF par tubes fluorescents étanches.

Plinthe à gorge arrondie à la liaison panneau/sol, et angles arrondis entre panneaux verticaux et horizontaux

### PF2 1 LAVE-MAINS

Construction tout inox alimentaire avec dossier.

Commande fémorale temporisée par poussoir à volet.

Mitigeur EC et EF, siphon et clapets anti-retour.

Robinet col de cygne.

Distributeur de gants à usage unique en inox, un distributeur de papier avec système de découpage, un distributeur de savon bactéricide, d'une brosse à ongles avec chaînette et d'une poubelle murale avec support d'une contenance de 20 litres.

### PF3 1 MEUBLE REFRIGERE 1800x700

Construit en acier inoxydable

Température -2°/+8°C - 3 portes pleines - Capacité 450L - Extérieur et intérieur en Inox (sauf partie arrière en galva) / Ambiance tropicalisée à + 43°C

Dossier de 100mm - Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie

d'énergie - Evaporation automatique des eaux de dégivrage - Porte réversible - Joint déclinable - Pieds inox réglables de 125 à 200 mm - Livré avec 1 clayette rilsan GN1/1 et 1 jeu de glissière inox par porte réglable en hauteur

### PF4 1 STERILISATEUR A COUTEAUX

Armoire utilisée pour la stérilisation des couteaux en cuisines professionnelles.

Armoire 1 porte, 10 couteaux avec barre aimantée

Equipée d'un tube qui émet un rayonnement UV d'une longueur d'onde de 253,5

nanomètres et qui, en agissant par rayonnement direct, stérilise les bactéries, empêchant ainsi leur capacité à se reproduire.

L'armoire est équipée d'un dispositif d'interruption du fonctionnement de la lampe à l'ouverture de la porte : ainsi, l'utilisateur n'est pas exposé au rayonnement UV.

### PF5 1 MEUBLE HAUT 1400x400

Construction en acier inoxydable, hauteur 600 mm

Etagère intermédiaire réglable.

Portes coulissantes doublées, suspendues sur un rail disposé en partie supérieur, avec butée en fin de course.

Plis écrasés sur le bandeau, l'étagère, les poignées et le plancher.

Fixation murale par 2 supports / Toit penté

### PF6 1 TABLE DU CHEF 1200x700

Construction en acier inoxydable largeur 700 mm

Cuve à gauche en inox, soudée, dimensions (L x l x P) : 400 x 400 x 250 mm

Livrées avec bonde, tube surverse, siphon plastique et robinetterie EC/EF col de cygne

Dosseret plat 100 x 20 mm (arrière non fermé)  
Angles droit / Coins soudés / Bandeau tout inox / Bords droits tombés de 40 mm  
Pieds en tube inox Ø 45 mm démontables / Vérins ABS réglables sur 30 mm  
Livré avec étagère basse profondeur 475 mm

*PF7 COUPE LEGUMES EXISTANT*  
*A réinstaller et à vérifier*

*PF8 CUTTER DE TABLE EXISTANT*  
*A réinstaller*

*PF9 TABLE CENTRALE 1600x700 EXISTANTE*  
*A réinstaller*

*PF10 ETAGERES INOX 1000x380 EXISTANTES*  
*A réinstaller*

*PF 11 ETAGERES INOX 600x380 EXISTANTE*  
*A réinstaller*

*PF12 SOUS VIDEUSE A CLOCHE EXISTANTE*  
*A réinstaller*

CUISSON
---------

**C1 1 CENTRALE DE NETTOYAGE**

Centrale permettant le nettoyage intensif et la désinfection des sols et surfaces.  
Pistolet anti-choc /raccord rapide  
Tuyau alimentaire long 15m  
Support inox pour bidon 5L  
Vanne 2 positions : lavage avec aspiration produit + rinçage sans produit

**C2 1 POUBELLE A COUVERCLE**

Structure inox alimentaire.  
Couvercle à pédale de couleur verte  
Roues structure inoxydable Ø 60 mm  
Pour sac jusqu'à 130 litres  
Hauteur 800 à 1000 mm.

**C3 1 SUPPORT A BALAIS**

Construit en aluminium / Support mural à balai 3 anneaux.  
Longueur: 50cm / Trois anneaux coulissants / Support à fixer.

**C4 1 ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1400 Litres**

Démontable, acier inox sur parois intérieures / extérieures  
Angles intérieurs arrondis et glissières embouties en parois  
Pieds réglables de 150 mm / Eclairage intérieur  
Isolation de 80 mm mousse de polyuréthane sans CFC, injectée à 42 kg/m<sup>3</sup>  
Portes réversibles avec rappel et fermeture à clé  
Poignée non débordante / Joint magnétique démontable sans outils  
Groupe logé en partie haute de l'appareil / Dégivrage et ré évaporation automatiques des eaux  
Régulation électronique à affichage digital / Alarmes haute et basse de la température  
Dotation 6 grilles inox  
Electricité nécessaire Tension (V) 230 V-50hz Puissance (W) 450



#### C5 1 CELLULE DE REFROIDISSEMENT 15 NIVEAUX GN 1/1

Construction monocoque, tout inox AISI 304

Enceinte intérieure avec angles arrondis

Enregistreur de température à traçabilité papier

Isolation de 60 mm mousse de polyuréthane sans CFC, injectée à 42 Kg/m<sup>3</sup>

Coefficient K : 0,32 W/m<sup>2</sup>

Joint magnétique démontable sans outil

Poignée non-débordante / Tableau de commande logé en partie haute de l'appareil

Évaporateur ventilé/Dégivrage manuel par ventilation forcée

Récupération des eaux de dégivrage / Régulation électronique à affichage digital

Alarme visuelle et sonore fin de cycle / Sélection temps ou température (par sonde à cœur)

Passage auto en mode conservation (fin de cycle) / Programme spécifique d'anomalie de sonde

Electricité nécessaire Tension (V) 230V+T+N/50Hz

#### C6 1 ARMOIRE DE MAINTIEN AU CHAUD

Capacité GN 2/1 10 niveaux

Chariot chauffant mobile permettant le maintien des bacs GN à +63°C minimum.

Construction en inox alimentaire / Double paroi isolée, portes avec joints silicone.

Compartiment d'armoire avec moulures de dépose embouties pour bacs GN de 100mm

Fermeture des portes par enclenchement / Pare-chocs en partie basse.

Thermomètre indiquant la température.

Réglage de la même température possible jusqu'à +110°C / Minuterie de 0 à 120 mm

Bloc de chauffage de 2 kW, ventilé avec bac d'humidification à dispositif anti-vague.

Equipé d'une poignée de préhension et de manutention permettant un déplacement aisée

4 roues diamètre 200 minimum pivotante chape polyamide sur roulement à billes inox dont

2 roues à frein.

#### C7 1 LAVE-MAINS

Construit en acier inoxydable

Commande au genou, l'arrivée d'eau est déclenchée par pression sur la palette de façade.

Lave-mains avec dossier hauteur 540 mm, le dossier comporte un distributeur de savon liquide (Fournir également le dérouleur de papier)

Livré complet avec un pré-mélangeur eau chaude-eau froide, muni de clapets anti-retour pour la protection du réseau d'eau potable.

Il est fourni avec la barrette de fixation, le flexible pour le raccordement du pré-mélangeur au col de cygne, le col de cygne et le siphon.

#### C8 1 SAUTEUSE GAMME 800 A GAZ

Construction tout inox.

Modèle équipé d'un volant à manivelle pour bascule manuelle / Surface 40dm<sup>2</sup>

Cuve rectangulaire épaisseur 20/10°.

Robinet de remplissage EC et EF / Robinet de gaz avec sécurité (veilleuse + thermocouple).

Régulation gaz sans électricité, l'électricité ne servira qu'à l'allumage (la sauteuse pourra donc fonctionner sans électricité)

Dimensions : 850x800x900 environ

#### C9 1 FOURNEAU 2 FEUX VIFS A GAZ

Construction monobloc par châssis autoporteur

Constructions inox / Energie Gaz

Commandes regroupées et encastrées, protégée des chocs et débordements

Comprenant deux feux en partie supérieure / 10 kW à l'avant et 6,5 kW à l'arrière

Sur baie ouverte avec 1 étagère.

Dimensions : 400 x 800 x 900

#### C10 1 FRITEUSE ELECTRIQUE 12 litres GAMME 800

Construction monobloc par châssis autoporteur

Commandes regroupées et encastrées, protégée des chocs et débordements

Capacité nominale de 12 litres à zone froide.  
Résistances blindées / Groupe de résistances pivotantes munies d'une large poignée assurant le maintien stable en position relevé des résistances permettant le nettoyage optimal de la cuve.  
Equipé d'une régulation électronique de 14° C à 185° C et d'une sécurité de température à +210° C garantissant un fonctionnement en toute sécurité.  
Témoin de chauffe indiquant que l'huile a atteint sa température de consigne.  
Vidange de la cuve faite par vanne à biseau sphérique accessible par le placard du dessous.  
Livré avec 1 panier 300 x 400 x 130 et un seau de vidange inox avec filtre.  
Dimensions: 400 x 800 x 900

#### C11 1 HOTTE ET 1 TOURELLES D'EXTRACTION

Adossée tout inox 18/10

Version double flux : un plénum d'induction isolé avec un système de répartition et de réglage de débit de soufflage à l'apport d'air neuf dont la face avant sera équipée d'un système de diffusion

Façade filtrée : en acier inoxydable 18/10 brossé, munie d'emplacements pour filtres à chocs et plaques d'obturation maintenus par deux glissières internes à la façade.

Purge : Purge bouchonnée inox, montée en sous-face du capteur assurant l'évacuation des graisses et condensats.

Toute tôle y compris partie non visible en acier inoxydable 18/10 (AISI 304)

Casquette : en acier inoxydable 18/10 (AISI 304) brossé une face retombant à la base du capteur.

Joue latérale en acier inox 18/10 (AISI 304) brossé.

Plafond en acier inox 18/10 (AISI 304)

L'ensemble livré avec filtres à chocs inox à inertie, composées de chicanes verticales.

- Extraction débit : 5000 m<sup>3</sup>/Heure – 2 vitesses de rotation
- Insufflation débit : 3300 m<sup>3</sup>/Heure – 2 vitesses de rotation

Dépose aisé (sans outil) des filtres pour un entretien facile.

Luminaires encastrés ou (en appliques) dans le volume de cantonnement évitant la prééminence au-dessus du plafond de la hotte, se démontant facilement pour la maintenance.

Eclairage : néons de 36W (nombre suivant dimension)

Dimensions : Longueur : 4000 mm – Profondeur : 1250mm - Hauteur : 500 mm environ et la hotte devra couvrir l'ensemble des appareils de cuisson avec un débordement de 20 à 30 cm.

#### Nota:

Le présent cahier des charges n'explique que le principe des installations de la hotte. À charge au titulaire du présent lot de choisir les détails d'exécution dont il restera entièrement responsable.

Le lauréat est tenu de fournir tout ce qui est nécessaire à la complète réalisation et au bon fonctionnement de son installation dans le cadre des prescriptions du CCTP.

La pose des gaines, de l'extracteur, du régulateur, est à la charge du titulaire du présent lot.

Il doit la fourniture de toutes les informations (débit, perte de charge, position nécessaire au dimensionnement, des réseaux d'extraction et d'insufflation).

Les attentes électriques sont à la charge du lot électricité suivant plan d'exécution fourni.

#### C12 1 CHARIOT A EPICES ET USTENSILES

Cadre tube rond - diam. 25 mm, muni de 2 tablettes soudées,

Alvéolées pour recevoir les ustensiles (cuillères, louches, etc.) ou les flacons à épices, seaux, etc.

Fournir les bacs GN 1/6 + couvercles en copolyester nécessaires à ce type de chariot

Une traverse plate permet l'accrochage de cuillères ou d'autres ustensiles autour du chariot.

4 roues pivotantes dont 2 à frein diam. 125 mm 4 pare-chocs ronds.  
Charge : 120 kg  
Dimensions 1000 x 700 x 900

*C13 1 TABLE CENTRALE 1000x700 EXISTANTE  
A réinstaller*

*C14 1 TABLE CENTRALE INOX 1400x700 EXISTANTE  
A réinstaller*

*C15 1 FOUR MIXTE GN 1/1 5 Niveaux  
A démonter, réinstaller et à vérifier*

*C16 1 SAUTEUSE BASCULANTE GAMME 700 EXISTANTE  
A démonter, réinstaller et à vérifier*

RESTAURANT
------------

**R1 1 DISTRIBUTEUR MOBILE A PLATEAUX, COUVERTS, PAIN ET VERRES**

Soubassement en acier inoxydable alimentaire.

Dessus en tôle inox épaisseur 20/10ème mm avec brossage orbital.

Bords avant et arrière rayonnés / 4 roues pivotantes Ø125 à chape inox dont 2 à frein  
Soubassement hauteur 240 mm entièrement en inox. (Hauteur 240mm) + h des roues  
Colonnettes en tube inox Ø38 mm brossé avec embase rayonnée.

Distributeur à verres constitué de grilles amovibles en fil inox à 5 rangées (dimensions maximum des verres: Ø 75 mm, hauteur 90 mm).

Distributeur à couverts: 3 bacs GN 1/3 profondeur 100 mm en copolyester posés sur support en fil inox. (Bacs à fournir + couvercles)

Distributeur à pain: 2 bacs GN 1/1 profondeur 200 mm en copolyester posé sur grille amovible en fil inox. (Bac à fournir + couvercle)

**R2 1 MEUBLE REFRIGERE AVEC RESERVE 3 GN 1/1**

Construction en acier inoxydable

Dessus avec cuve en finition poli vibré, bord tombé avant de 110 mm sur le périmètre (guidage plateaux) en finition poli satiné / Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur

Régulation par téléthermostat à affichage digital et horloge de dégivrage intégrée

Groupe tropicalisé / Gaz réfrigérant R 404a

Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane / 4 cotés habillés en mélaminé hydrofuge / Pieds avec vérins de réglage en acier inox

Rampe à plateaux à 730 mm du sol (3 tubes ronds Ø 30 mm inox), sur consoles avec fixation invisible sur la façade (Conforme aux règles d'accessibilité PMR)

Support en plexi transparent pour assiettes placé sur chaque côté opposé du buffet

Dimensions pour 3 GN 1/1 (environ 1300X720) voir plan d'implantation

Pare-haleine galbé, double face, en verre trempé de 6 mm d'épaisseur

Les éléments doivent impérativement permettre un accès au PMR

**R3 1 MEUBLE BAIN MARIE À EAU AVEC RESERVE 4 GN 1/1**

Construction en acier inoxydable alimentaire.

Dessus et cuve en tôle épaisseur 20/10ème mm, brossage orbital.

Bords avant et arrière rayonnés.

Cuve rayonnée dans les angles, avec barrettes de séparation permettant l'emploi de 6 bacs GN 1/1 et sous-multiples de profondeur maxi 150 mm (non fournis).

Circulation d'air assurée par ventilateurs.

Commandes sensibles M/A avec 4 seuils de température.

Bain-marie avec intérieur chauffant avec plancher sans étagère:

\*Réserve rayonnée avec circulation d'air chaud assurée par un ventilateur au travers d'une résistance.

\*Portes coulissantes calorifugées et doublées

\*Régulations séparées du chauffage de l'intérieur et de la cuve.

Présentoir 1 niveau en verre galbé avec pare-haleine neutre

Rampe à 730mm environ (Conforme aux règles d'accessibilité PMR)

Dimensions pour 4 GN 1/1 (environ 1500X850) voir plan d'implantation

Les éléments doivent impérativement permettre un accès au PMR

#### R4 1 MEUBLE NEUTRE MOBILE 830x770

Construction acier inoxydable alimentaire, dessus épaisseur 20/10<sup>ème</sup> de mm

Avec habillage de façade et rampe à plateaux en inox

Rampe à 730 mm environ (Conforme aux règles d'accessibilité PMR)

Norme CE hygiène alimentaire

Prévoir une prise 230V+T+N / P 2,2 kW

Dimensions 830x770x720 environ

#### R5 1 LAVE-MAINS

Construit en acier inoxydable

Commande au genou, l'arrivée d'eau est déclenchée par pression sur la palette de façade.

Lave-mains avec dossier hauteur 540 mm, le dossier comporte un distributeur de savon liquide.

Livré complet avec un pré-mélangeur eau chaude-eau froide, muni de clapets anti-retour pour la protection du réseau d'eau potable.

Il est fourni avec la barrette de fixation, le flexible pour le raccordement du pré-mélangeur au col de cygne, le col de cygne et le siphon.

Le lave-mains est accompagné d'une poubelle murale, d'un distributeur de charlotte, d'un distributeur de papier en rouleau et un distributeur de gants à usage unique, d'une brosse à ongles.

#### R6 2 CHARIOTS DE CAFETERIA

Construction acier inoxydable.

Chariot 2x12 niveaux / Entrée sens de la largeur

Prévu pour des plateaux de dimensions 350 x 270 mm à 530 x 325 mm.

#### *R7 MEUBLE BAS DE RANGEMENT ADOSSÉ 1400x600 EXISTANT*

*A réinstaller*

#### *R8 FONTAINE REFRIGÉRÉE EXISTANTE*

*A démonter, réinstaller et à vérifier*

#### *R9 CONTENEURS + SOCLES ROULEURS EXISTANTS*

*A réinstaller*

### LAVERIE

#### L1 1 ETAGÈRE DE STOCKAGE CASIERS 1600x500

Construction en acier Inoxydable

1 niveau pour le stockage des paniers sur champ

1 niveau de capacité pour poser 3 paniers de 500 pour le tri

#### L2 1 TABLE DE DEROCHAGE 1600x600

Construction en acier Inoxydable

Dessus central avec bord anti-ruissellement et forme en pointe de diamant

Un trou vide-déchets avec collerette en caoutchouc

Pied rond ou carré

### L3 1 POUBELLE SUR SOCLE ROULEUR

Collecteur de déchets 80 litres environ de couleur blanche avec couvercle sur socle rouleur  
Le conteneur à déchets est en plastique, résiste aux chocs, ne se cabosse pas, ne peut pas être rayé, inoxydable.

Les bords du conteneur à déchets sont renforcés pour plus de robustesse, de stabilité et de durabilité.

Les poignées moulées pour une bonne maniabilité permettent d'empiler les conteneurs à déchets sans les bloquer.

Afin de faciliter le déplacement des conteneurs à déchets, un socle sur roulettes ou un socle universel doit être proposé.

Résistance thermique du conteneur à déchets : -29°C à + 60°C.

### L4 1 TABLE D'ENTREE MACHINE + DOUCHETTE

Construction en acier Inoxydable

Cuve 500 x 400 x 250 mm

Fournie avec douchette en inox

Plaque arrière, anti-éclaboussement, intégrée sur toute la longueur de la table

Pourvue de profils pour guides les paniers

Plan incliné vers la machine

Direction de travail voir plan d'implantation

Livrée avec étagère basse

### L5 1 MACHINE À LAVER A CAPOT

Lave vaisselle à capot double paroi avec Condenseur récupérateur de chaleur

80 casiers/heure .Cycles 45 ou 57/84/150 secondes.

Doit accepter le lavage de 1 bac GN 1/1 de profondeur 150 (Fournir le panier adapté)

Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot.

Distributeur de liquide de rinçage et distributeur de produit de lavage avec chargement automatique

Puissance de la chaudière réglable à partir du tableau de commande

400 V/3N ph/50 H / P 10Kw

### L6 1 TABLE DE SORTIE 1100

Construction acier inoxydable.

Bords moulurés

Accroche machine et capteur de fin de course par tige.

Etagère basse pour stockage des produits d'entretien / raccordement de l'écoulement sur EU machine en PVC

### L7 1 PORTE CASIERS À VERRES À DOSSERET

Structure et dossier de poussage en acier inoxydable, châssis tube 25 x 25 mm, dossieret Ø 25 mm / Porte-casiers avec fond ABS

4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein, avec pare-chocs annulaires / Dossieret amovible

Fournir un couvercle en ABS pour casier à verres + 6 casiers à verres (dimensions à définir en phase chantier)

### L8 1 PLONGE 2 BACS 1400x700 + DOUCHETTE

Construction acier inoxydable.

Bords anti-ruissellement

2 bacs de 500 x 500 mm

Etagère basse / Et dossieret de hauteur 100 mm

Livraison avec bonde surverse, grille crépine, siphon et robinetterie EC/EF Douchette inox.

### L9 1 POUBELLE A COUVERCLE

Structure inox alimentaire.

Couvercle à pédale de couleur rouge

Roues structure inoxydable Ø 60 mm

Pour sac jusqu'à 130 litres / Hauteur 800 à 1000 mm.

#### L10 2 CHARIOTS DE STOCKAGE ET EGOUTTAGE BACS GN

Chariot conçu pour l'égouttage et le stockage des bacs, grilles, plateaux et couvercles GN après leur passage en plonge ou en machine à laver.

Longueur 1200 (38 cases/niveau)

Chariot à 4 niveaux, le deuxième niveau est amovible, ce qui permet le rangement en partie inférieure de bacs GN 2/1 introduits sur leur petit côté.

Le chariot est équipé de 2 barres d'arrêt facilement escamotables pour chaque niveau.

Le chargement des bacs peut s'effectuer par les 2 côtés.

Fournir une housse de protection en polyamide

#### L11 1 CHARIOT DE STOCKAGE ET EGOUTTAGE PLATEAUX

Chariot de stockage des plateaux self en sortie de chaîne de lavage

Équipé d'un système de maintien de plateaux en position droite

Structure en Inox 25 × 25 mm / Support plateau en tôle

Capacité de stockage sur 3 niveaux: 150 plateaux de dimensions minimum 350 × 270

Dimensions: 1310 × 625 × 1700 mm

Fournir une housse de protection en polyamide

#### L12 1 CHARIOT PORTE ASSIETTES 200

Construction en acier inoxydable alimentaire.

Modèle pour 200 assiettes / Fournie avec housse de protection

4 roulettes pivotantes dont 2 à freins frein / Charge roulante maxi 200kg

#### L13 1 SUPPORT A BALAIS

Construit en aluminium

Support mural à balai 3 anneaux / Longueur: 50cm

Trois anneaux coulissants / Support à fixer

#### L14 1 CENTRALE DE DESINFECTION

Centrale permettant le nettoyage intensif et la désinfection des sols et surfaces.

Pistolet anti-choc /raccord rapide

Tuyau alimentaire long 15m / Support inox pour bidon 5L

Vanne inox 2 positions : lavage avec aspiration produit + rinçage sans produit

#### *L15 1 ETAGERES EN POLYMERE 1500x400 EXISTANTES*

*A démonter et à réinstaller*

### 3) ESTIMATIF DES FLUIDES NECESSAIRES AUX EQUIPEMENTS

#### EAU C/F et EU

REP	DESIGNATION	QTE	EAU FROIDE	EAU CHAUDE	EU (mm)	OBSERVATIONS
D7 PF2 C7 R5	Lave mains à commande non manuelle	4	15/21	15/21	Ø 32	EC/EF en attente à 0,10 m du sol avec robinet d'arrêt ¼ de tour parallèle au mur  EU : en attente à 0.10 m du sol Dé de béton en finition
LD2 C1 L14	Centrale de nettoyage	3	15/21	15/21		EC/EF en attente à 0,90 m du sol avec robinet d'arrêt ¼ de tour parallèle au mur clapet anti retour Pression d'eau minimale de 1,5 kg Dé de béton en finition
D2  PF6  L4  L8	Table de déboitage  Table du chef  Table d'entrée machine  Plonge 2 bacs	1  1  1	15/21	15/21	Ø 40	EC/EF en attente à 0,10 m du sol avec robinet d'arrêt ¼ de tour parallèle au mur  EU : en attente à 0.10 m du sol Dé de béton en finition
L5	Machine à laver à capot	1	20/27	20/27	Ø 50	EC/EF en attente à 0,10 m du sol avec robinet d'arrêt ¼ de tour parallèle au mur  EU : en attente à 0.10 m du sol (Ø 50 Rigide / Haute T°) Dé de béton en finition
L6	Table de sortie à rouleaux	1			Ø 40	EU : en attente à 0.10 m du sol Dé de béton en finition
R8	Fontaine réfrigérée	2	15/21 0,3 l/sec		Ø 40	EF en attente à 0,10 m du sol avec robinet d'arrêt ¼ de tour parallèle au mur  EU : en attente à 0.10 m du sol Dé de béton en finition

## EAU C/F et EU

REP	DESIGNATION	QTE	EAU FROIDE	EAU CHAUDE	EU (mm)	OBSERVATIONS
C16	Sauteuse Gamme 700	1	20/27	20/27		EC/EF en attente à 0,10 m du sol avec robinet d'arrêt  Vidange dans cuvette siphonide
C8	Sauteuse Gamme 800	1	20/27	20/27		EC/EF en attente à 0,10 m du sol avec robinet d'arrêt  Vidange dans cuvette siphonide
C15	Four mixte	1	20/27		Ø 50	EF en attente à 0,10 m du sol avec robinet d'arrêt  Vidange en attente à 0.10 m du sol (Ø 50 Rigide / Haute T°)
R3	Meuble bain-marie 4GN	1	15/21		Ø 40	EF en attente à 0,10 m du sol avec robinet d'arrêt ¼ de tour parallèle au mur  EU : en attente à 0.10 m du sol Dé de béton en finition

## EU pour condensat

PF1	Préparation froide	1			Ø 40	EU : en attente à 0.10 m du sol (condensat Ø 40)
R2	Meuble de self réfrigéré	1			Ø 40	EU : en attente à 0.10 m du sol (condensat Ø 40)
C5	Cellule de refroidissement	1			Ø 40	EU : en attente à 0.10 m du sol (condensat Ø 40)



## ELECTRICITE

REP	DESIGNATION	QTE	ELECTRICITE (kW)		OBSERVATIONS
			TRI 380V N+T	MONO 230V +T	
S1 LD3	Désinsectiseur	2		0.15	Prise électrique en attente à 2 m du sol Commandé par un interrupteur
ST1	Armoire réfrigérée négative 1 400 litres	1		1	Prise électrique en attente à 2 m du sol
ST2	Armoire réfrigérée négative 600 litres	1		0,6	Prise électrique en attente à 2 m du sol
ST4	Armoire réfrigérée positive 600 litres	2		1 (x2)	Prise électrique en attente à 2 m du sol
ST5 C4	Armoire réfrigérée positive 1 400 litres	2		0,5 (x2)	Prise électrique en attente à 2 m du sol
D4 PF4	Stérilisateur à couteaux	2		0.15 (x2)	Prise électrique en attente à 1.80 m du sol
PF1	Préparation froide	1	2,2	0.2	Attente de câble électrique sur groupe extérieur, retour sur coffret masterlog - avec 2 m de mou  Attente séparée pour l'éclairage
PF3	Meuble bas réfrigérée 3 portillons GN 1/1	1		0,5	Prise électrique en attente altimétrie à fournir en fonction de l'équipement choisi
PF6	Table du chef	1		1	1 prise de confort à prévoir au dessus de la table du chef coté droit
PF7	Coupe légumes	1		1	Prise électrique en attente à 1.30 m du sol
PF8	Cutter de table	1		1	Prise électrique en attente à 1.30 m du sol

## ELECTRICITE

REP	DESIGNATION	QTE	ELECTRICITE (kW)		OBSERVATIONS
			TRI 380V N+T	MONO 230V +T	
PF12	Sous videuse à cloche	1		1	Prise électrique en attente à 1.30 m du sol
R8	Fontaine réfrigérée	1		0,3	Prise électrique en attente à 1.30 m du sol
C5	Cellule de refroidissement	1	2,2		Prise électrique en attente à 1.30 m du sol
C6	Armoire de maintien à T°	1		2,5	Prise électrique en attente à 1.30 m du sol
C9	Fourneau 2 feux vifs	1		0.5	Câble électrique en attente à 0.10 m du sol
C10	Friteuse électrique	1	10		Câble électrique en attente à 0.10 m du sol avec 2 mètres de mou
C11	Hotte d'extraction	1	0,5 +1,5	0,2	Prévoir 2 attentes séparées : Les 2 attentes TRI arrivent au coffret cuisiniste. (Câble PYRO pour alimenter la tourelle) Prévoir un interrupteur pour alimenter l'éclairage de la hotte  Extraction estimative 5000m3/h
C15	Four mixte	1	16		Câble électrique en attente protégé à 1,30 m du sol avec 2 m de mou

## ELECTRICITE

REP	DESIGNATION	QTE	ELECTRICITE (kW)		OBSERVATIONS
			TRI 380V N+T	MONO 230V +T	
R2	Meuble réfrigéré sur réserve	1		1	Câble électrique en attente, protégé à 0.10 m du sol (tube acier de protection) + 2 m de mou  EU : en attente à 0.10 m du sol (condensat Ø 40)
R3	Meuble bain-marie 4GN	1	4.8		Câble électrique en attente, protégé à 0.10 m du sol (tube acier de protection) + 2 m de mou
C8	Sauteuse gamme 800	1		0.5 (x2)	Câble électrique en attente à 0.10 m du sol
C16	Sauteuse gamme 700	1			
L5	Machine à laver à capot	1	10		Câble électrique en attente, protégé à 1.30 m du sol avec discontacteur + 2 m de mou

## GAZ

REP	DESIGNATION	QTE	GAZ (kW)	OBSERVATIONS
C8	Sauteuse basculante gamme 800	1	18	Raccordement gaz ½ robinet d'arrêt 28 mbars
C16	Sauteuse basculante gamme 700	1	15	Raccordement gaz ½ robinet d'arrêt 28 mbars
C9	Fourneau 2 feux vifs	1	16,5	Raccordement gaz ½ robinet d'arrêt 28 mbars  Câble électrique en attente à 0.10 m du sol

## SYNTHESE DES BESOINS

SOUS RESERVE DU CHOIX DES EQUIPEMENTS  
PUISSANCE NECESSAIRE POUR L'INSTALLATION DES EQUIPEMENTS A FOURNIR

TOTAL PUISSANCE ELECTRIQUE MONO 220 V+T	≈ 17 kW
TOTAL PUISSANCE ELECTRIQUE TRI 380 V+N+T	≈ 46 kW
TOTAL PUISSANCE GAZ	≈ 50 kW

Les estimations des fluides suggérées dans le présent dossier n'ont aucune valeur d'exécution, ces préconisations devront être revues en détail suivant les impératifs des règles de l'art, par un Bureau d'Etudes Techniques agréé qui se rapprochera obligatoirement des installateurs de cuisine retenus au marché et de leurs plans de réservations. Ceux-ci devenant les seuls contractuels

### RAPPEL DES LIMITES DE PRESTATIONS:

Les panneaux de la préparation froide et le groupe froid sont au lot cuisiniste.  
Les réservations seront demandées par l'équipementier choisi.

Le caisson de hotte, son extracteur et l'apport d'air, sont au lot cuisiniste.  
Les réservations seront demandées par l'équipementier choisi.

Les climatisations du local à déchets et de la zone de stockage sont au lot ventilation.  
Il en est de même pour la VMC de la laverie (pour la laverie une extraction de 2000m<sup>3</sup>/h est à envisager).

Les siphons et caniveaux de sol sont au lot plomberie, la position sur le plan n'a pas de valeur d'exécution car il faudra déterminer les pentes idéales. Les fiches techniques peuvent vous être proposées sur demande.

A titre indicatif voir le tableau ci-après pour les dimensions et les quantités:

<b>ZONES</b>	<b>SIPHONS</b>	<b>QUANTITE</b>	<b>CANIVEAUX</b>
SAS DE RECEPTION	200x200	1	X
DECONDITIONNEMENT	200x200	1	X
LOCAL DECHETS	200x200	1	X
STOCKAGE FROID	200x200	1	X
STOCKAGE SEC	X	0	X
PREPARATION FROIDE	200x200	1	X
REFROIDISSEMENT	200x200	1	X
CUISSON	X	2	800x400
LAVERIE	X	1	400x400
SALLE DE RESTAURANT	X	0	X

#### 4) BORDEREAU DE PRIX UNITAIRE

<i>DESCRIPTIF</i>	<i>Q</i>	<i>COUT UNIT HT</i>	<i>COUT TOTAL HT</i>
VESTIAIRES			
V1 ARMOIRES A VETEMENT	4		
SAS			
S1 DESINSECTISEUR	1		
S2 SUPPORT A BALAIS	1		
STOCKAGE			
ST1 ARMOIRE FROIDE NEGATIVE 1400 Litres	1		
ST2 ARMOIRE FROIDE NEGATIVE 600 Litres	1		
ST3 RAYONNAGE 1200x420	1		
DECONDITIONNEMENT			
D1 POUBELLE A COUVERCLE	1		
D2 TABLE DE DEBOITAGE 1500x700 3 GN + DOUCHETTE	1		
D3 OUVRE BOITE MANUEL	1		
D4 STERILISATEUR A COUTEAUX	1		
D5 CHARIOTS A GLISSIERES GN 2/1 20 Niveaux + HOUSSE	2		
D6 SUPPORT A BALAIS	1		
LOCAL A DECHETS			
LD1 ARMOIRE HAUTE 1000x600 PRODUITS D'ENTRETIEN	1		
LD2 CENTRALE DE NETTOYAGE	1		
LD3 DESINSECTISEUR	1		
LD4 SUPPORT A BALAIS	1		
PREPARATION FROIDE			
PF1 LOCAL REFRIGEREE 3400x2000	1		
PF2 LAVE-MAINS	1		
PF3 MEUBLE REFRIGERE 1800x700	1		
PF4 STERILISATEUR A COUTEAUX	1		
PF5 MEUBLE HAUT 1400x400	1		
PF6 TABLE DU CHEF 1200x700 + ROBINETTERIE	1		

<i>DESCRIPTIF</i>	<i>Q</i>	<i>COUT UNIT HT</i>	<i>COUT TOTAL HT</i>
<b>CUISSON</b>			
C1 CENTRALE DE NETTOYAGE	1		
C2 POUBELLE A COUVERCLE	1		
C3 SUPPORT A BALAIS	1		
C4 ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1400 Litres	1		
C5 CELLULE DE REFROIDISSEMENT 15 NIVEAUX GN 1/1	1		
C6 ARMOIRE DE MAINTIEN AU CHAUD 10 Niveaux GN 2/1	1		
C7 LAVE-MAINS	1		
C8 SAUTEUSE GAMME 800	1		
C9 FOURNEAU 2 FEUX GAZ GAMME 800	1		
C10 FRITEUSE ELECTRIQUE 12 litres	1		
C11 HOTTE ET TOURELLES D'EXTRACTION	1		
C12 CHARIOT A EPICES ET USTENSILES + 9 Bacs GN 1/6 POLYPRO	1		
<b>RESTAURANT</b>			
R1 DISTRIBUTEUR MOBILE A PLATEAUX, COUVERTS, PAIN ET VERRES	1		
R2 MEUBLE REFRIGERE AVEC RESERVE 3 GN 1/1	1		
R3 MEUBLE BAIN MARIE A EAU AVEC RESERVE 4 GN 1/1	1		
R4 MEUBLE NEUTRE MOBILE 830x770	1		
R5 LAVE-MAINS	1		
R6 CHARIOTS DE CAFETERIA	2		
<b>LAVERIE</b>			
L1 ETAGERE DE STOCKAGE CASIERS 1600x500	1		
L2 TABLE DE DEROCHAGE 1600x600	1		
L3 POUBELLE SUR SOCLE ROULEUR	1		
L4 TABLE D'ENTREE MACHINE + DOUCHETTE	1		
L5 MACHINE A LAVER A CAPOT	1		
L6 TABLE DE SORTIE 1100	1		
L7 PORTE CASIERS A VERRES A DOSSERET	1		
L8 PLONGE 2 BACS 1400x700 + DOUCHETTE	1		
L9 POUBELLE A COUVERCLE	1		
L10 CHARIOTS DE STOCKAGE ET EGOUTTAGE BACS GN	2		
L11 CHARIOTS DE STOCKAGE ET EGOUTTAGE PLATEAUX	1		
L12 CHARIOT PORTE ASSIETTES 200	1		
L13 SUPPORT A BALAIS	1		
L14 CENTRALE DE NETTOYAGE	1		
<b>DEPLACEMENT ET REINSTALLATION DES EQUIPEMENTS</b>	<b>1</b>		
<b>TOTAL HORS TAXES</b>			- €
<b>TVA</b>			- €
<b>TOTAL TTC</b>			- €