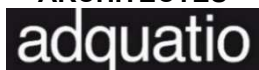


RECONSTRUCTION DE L'ETABLISSEMENT DE « LA ROCHE AUX FEES » A JANZE (35 150)

Maître d'ouvrage
CHU DE RENNES
2 rue Henri LE GUILLOUX
35 033 RENNES CEDES 09
Centre Hospitalier « La Roche Aux Fées »
4 rue Armand Jouault
35 150 JANZE Cedex

Maîtrise d'œuvre

ARCHITECTES



AD QUATIO architectes

129 rue de Turenne
75003 PARIS

☎ 01.42.77.26.92

adquatio@adquatio.com

BET CUISINES



PROCESSCUISINES

Z.A. La Massue – 4 Rue Edouard
Branly 35170 BRUZ

☎ 02.99.05.07.20

be@pcuisinesblanchisseries.fr

BET FLUIDES / STRUCTURE



BETOM

11 Allée du Bâtiment
35 000 RENNES

☎ 02.99.27.05.05

accueil-rennes@betom.fr

ECONOMISTE



Cabinet COLLIN

1A Allée Métis
ZAC Atalante
35400 SAINT MALO

☎ 02.99.56.78.33

agence@cabinetcollin.fr

ACOUSTICIEN



VIASONORA

17 Rue Froment Paris 11

☎ 01.43.7082.50

viasonora@viasonora.fr

BET HQE



CAPTERRE

11 Allée du Bâtiment
35 000 RENNES

☎ 02.99.27.65.21

accueil-rennes@betom.fr

PAYSAGISTE

ZENOBIA



Hameau de la Rivière Rue
Panorama

14390 PETIVILLE

☎ 02 31 24 69 04

atelier@zenobia.fr

22 – Equipements de cuisine

DCE
Avril 2025

Edité le
29/04/2025

TABLE DES MATIERES

1. EQUIPEMENT DE CUISINE	3
GENERALITES RELATIVES AUX OUVRAGES DU PRESENT LOT :	3
Préambule	3
Nature de l'opération :	3
Règlements applicables :	3
Prestations de chantier :	3
Chantier	3
Établissement de la réponse	6
Divers	6
1.1. CARACTERISTIQUES GENERALES DES EQUIPEMENTS	8
1.2. SAS ET VESTIAIRES SANITAIRES	21
1.3. S.A.S. de LIVRAISON DECARTONNAGE / CIRCULATION	24
1.4. SAS FROID	27
1.5. SAS DECHETS DE JOUR	28
1.6. RESERVE PRODUITS D'ENTRETIEN / MENAGE	29
1.7. ESPACE FRUITS DIVERS	29
1.8. RESERVE ALIMENTAIRE PRODUCTION	31
1.9. RAYONNAGE CHAMBRES FROIDES	32
1.10. ZONE PRELIMINAIRE	33
1.11. CHAMBRE FROIDE PRODUITS PROPRES	38
1.12. PREPARATION FROIDE ET PATISSERIE	38
1.13. CUISSON	45
1.14. LAVERIE BATTERIE	57
1.15. STOCKAGE BATTERIE PROPRE	59
1.16. SAS DECHETS	60
1.17. ALLOTISEMENT PLATEAUX	61
1.18. ATTENTE CHARIOTS/ VAISSELLES PROPRES	63
1.19. LAVERIE VAISSELLE	66
1.20. SOUS STATION GLYCOLE	69
1.21. GARE LINGE SALE	70
1.22. BLANCHISSERIE D'APPOINT	72
1.23. PREPARATION DU LINGE	73
1.24. OFFICE RDC	74
1.25. OFFICE R+1 NORD	76
1.26. OFFICE R+1 SUD	78
1.27. OFFICE R+2 NORD	80
1.28. OFFICE R+2 SUD	82
1.29. EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES	84
1.30. PANNEAUX ISOTHERMES	86
1.31. DIVERS	96

1. EQUIPEMENTS DE CUISINE

GENERALITES RELATIVES AUX OUVRAGES DU PRESENT LOT :

Préambule

En complément des autres documents marchés (C.C.A.P, C.C.T.P, R.C, ... descriptifs et plans tous corps d'états) le présent CCTP a pour objet de définir aux entreprises soumissionnaires les caractéristiques des divers composants du lot Équipements de Cuisine.

Nature de l'opération :

Construction d'une cuisine de production en liaison froide :
Production de 700 repas jour, sur 5 jours.

Règlements applicables :

Les règles d'hygiène :

- Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale
- Règlements CE n° 852/2004 et n° 853/2004.

Les règles de sécurité :

- Règlements de sécurité contre l'incendie des établissements recevant du public.
- Règlement de sécurité des ERP, arrêté du 25 juin 1980.
- Les DTU n°70-1 ; 70.2 et 90.1 : équipements de cuisines.
- La directive 93/68/CEE relative au marquage CE du 22 juillet 1993.
- Tous les décrets, lois, arrêtés en vigueur, règlements sanitaires départementaux, préfectoraux et municipaux.
- Le code du travail.
- Consignes de montage et entretien données par les constructeurs.

Prestations de chantier :

Plans de réservations

Dans un délai maximum de 8 jours calendaires, après passation de commande, les entreprises retenues devront présenter des plans détaillés de réservation. (Papier et sous forme dématérialisée au format .dwg)

Ces plans seront détaillés à l'échelle de 2cm/m et devront faire apparaître :

- Les différents équipements à installer.
- La liste des équipements, avec marque et référence.
- Les besoins en fluides (EF, EC, EU, Gaz, Électricité, Extraction) de ses équipements.
- Les réservations de maçonnerie (décaissés et trémies) pour les équipements à encastrer, les chambres froides, les canalisations frigorifiques ...
- Les prises électriques complémentaires nécessaires aux équipements à poser sur les plans de travail.
- Les côtes minimales nécessaires à l'approvisionnement et à l'installation des équipements.

Toutes ces réservations seront encastrées (sauf indication contraire) et seront cotées par rapport à des repères fiables (poteaux ou murs porteurs).

L'entreprise vérifiera en temps utile l'accessibilité des équipements dans les locaux et indiquera tout problème éventuel lié à cet accès.

L'entrepreneur restera entièrement responsable des erreurs ou omissions qu'il n'aura pas signalées en temps utile. Les modifications ou ajouts éventuels lui seront facturés.

Délai d'intervention

Tous les travaux préliminaires étant supposés exécutés par les autres corps d'état, l'adjudicataire indiquera en jours calendaires la durée d'installation et de raccordements, estimée pour son lot.

Échantillons

Lorsque le maître d'ouvrage ou un représentant de la maîtrise d'œuvre en fera la demande, l'entreprise devra pouvoir montrer des échantillons, des équipements ou installations similaires.

Chantier

Sécurité

Il est rappelé à l'adjudicataire du présent lot qu'il ne pourra commencer ses prestations d'installation qu'après remise et approbation de son P.P.S.P.S. par le coordonnateur sécurité.

L'entreprise devra respecter scrupuleusement toutes les normes de sécurité, conformément à la législation en vigueur.

L'ensemble des indications mentionnées dans le présent document, ainsi que dans le Plan Général de Coordination (P.G.C.) en matière de Sécurité et de Protection de la Santé seront prises en considération et respectées.

Assistance aux réunions de chantier

Lorsque le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Œuvre en feront la demande, l'adjudicataire déléguera au rendez-vous de chantier un responsable de son entreprise, connaissant le dossier, et habilité à prendre des décisions au nom de l'entreprise qu'il représente.

Vérification attentes et réservations

A la demande de la Maîtrise d'Œuvre, l'adjudicataire vérifiera sur site, la réalisation des différentes attentes et réservations demandées aux autres corps d'état.

Il contrôlera, pour tout matériel installé en angle ou entre murs, le parallélisme et l'équerrage de ces murs.

Il procédera à la vérification du respect des côtes de passages impératives pour l'approvisionnement de ces matériels, et des côtes d'implantation impératives préalablement signalées sur les plans de réservation réalisés.

Toute erreur ou omission constatée devra être signalée par écrit à la Maîtrise d'Œuvre dans un délai de trois jours.

Faute de rapport écrit sur cette vérification, les attentes et réservations seront considérées comme acceptées par l'entreprise, toute modification qui s'avérerait nécessaire par la suite sera alors à sa charge.

Dans l'hypothèse d'une différence de côte entre deux murs, l'entreprise devra livrer les tables ou plonges sur mesure. Une vérification des cotations devra être programmée avant toutes commandes définitives au fabricant des inox et autres matériels.

Livraison

La livraison du matériel interviendra lorsque l'Ordre de Service signé sera remis à l'adjudicataire du lot par le Maître d'Ouvrage ou le représentant de la Maîtrise d'Œuvre.

L'adjudicataire devra alors livrer, réceptionner, installer, raccorder aux attentes les équipements prévus à son lot.

Matériels existants réutilisés

Lorsqu'une partie du matériel existant doit être réemployée, chacun des adjudicataires procédera au démontage, au nettoyage, à la révision et à la remise en état des matériels récupérés figurant à son lot.

Un premier constat devra être établi par les entreprises faisant ressortir l'état du matériel réutilisé, notamment sur les pièces principales de fonctionnement. Ce document sera joint à l'offre.

Toute pièce défectueuse, ou dysfonctionnement constaté visuellement sera signalé et la remise en état chiffré dans le cadre de la consultation.

Dans le cas où un appareil viendrait à tomber en panne entre l'appel d'offre et le démontage du matériel, les prestations de remise en état seraient facturées au Maître d'Ouvrage.

Au moment du démontage il peut être constaté un dysfonctionnement, ou le mauvais état de pièces internes. Un devis de réparation devra impérativement être établi et remis au Maître d'Ouvrage pour accord.

Ce matériel existant est à l'entière responsabilité de l'entreprise adjudicataire du lot auquel il figure, même s'il est stocké sur les lieux de l'installation.

Dans ce cas, l'adjudicataire devra en assurer la protection contre les chocs et les dégradations.

Dans le cas où une détérioration de ce matériel surviendrait pendant les travaux, l'adjudicataire devra sa remise en état.

Matériels existants non réutilisés

Le matériel existant et non réutilisé sera déposé par l'adjudicataire du lot auquel il figure, et selon les cas, évacué ou mis à la disposition du Maître d'Ouvrage dans un lieu déterminé par celui-ci au début des travaux.

Installation

Au cours de l'installation, toutes dispositions devront être prises pour que la mise en œuvre des matériels ne présente aucun risque d'incendie ou autre, en conformité avec les règlements de sécurité.

Tous les outils, quelle que soit la source d'énergie, devront être conformes aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

En cas de non-respect de ces normes, le Maître d'Œuvre pourra interdire l'utilisation de l'outil non conforme, sans que l'adjudicataire puisse justifier d'un éventuel retard de ce fait.

Le raccordement des matériels se fera sur les attentes amenées par les corps d'état concernés.

Pour les ensembles de cuisson, l'entreprise adjudicataire se raccordera sur les vannes d'arrivée EF, EC, gaz, et assurera elle-même la distribution vers ses matériels (un départ et une vanne de barrage par appareil).

Les raccordements seront réalisés en tube cuivre, avec colliers iso-phoniques. Les réseaux devront être peints aux couleurs conventionnelles et avec la signalétique appropriée aux équipements et aux fluides concernés.

Concernant les équipements alimentés au gaz l'entreprise adjudicataire fournira un certificat attestant que les raccordements ont bien été effectués par un ouvrier agréé et que l'installation est conforme aux normes en vigueur.

Concernant les équipements raccordés à des groupes ou centrales frigorifiques à distance, les réseaux de fluides frigorigènes devront être testés avec contrôle de la pression durant une durée de 48 h minimum avant toute mise en service. L'entreprise adjudicataire fournira un certificat attestant que ce contrôle a bien été effectué ainsi que la notification de tous les résultats des tests.

Si la fixation d'un matériel exige un support ou une console quelconque non décrite dans la liste de consultation, l'installateur présentera au Maître d'œuvre avant exécution, et pour accord, les plans et descriptifs de leur installation.

L'installateur ne respectant pas cette précaution s'expose au démontage et à la remise en état des supports à ses frais.

Les adjudicataires devront impérativement évacuer tous les emballages, caisses ayant servi à l'approvisionnement ainsi que des gravats engendrés par la mise en place de leurs matériels.

Le Maître d'Ouvrage ou le représentant de la Maîtrise d'Œuvre pourront, sans préavis, confier cet enlèvement, si celui n'a pas été effectué dans les délais (au plus tard 24 heures avant la réception).

L'entreprise sera responsable de la protection de ses matériels jusqu'au moment de la mise en service.

Situations de travaux

Les situations de travaux seront remises au bureau d'études PROCESS CUISINES pour vérification avant diffusion au maître d'œuvre mandataire.

Mise en service

L'entreprise assurera la mise en route, les réglages et essais de son matériel.

Tous les appareils électriques, seront systématiquement contrôlés la mise à la terre des parties métalliques et l'isolation des conducteurs électriques.

Pour les matériels frigorifiques, il sera procédé au contrôle de la régulation thermostatique (exactitude, conformité), et des sécurités (déverrouillages intérieures pour les chambres froides, alarmes sonores et visuelles, ...).

Pour les appareils électromécaniques, leur essai de fonctionnement portera sur la sécurité des personnes : sécurité manque de tension, contrôle de fixation des accessoires, ...

Les essais de chauffe sur les matériels de cuisson permettront de contrôler la régulation thermostatique (précision) et la stabilité des corps de chauffe à puissance maximum.

De plus, tous les appareils seront systématiquement vérifiés au niveau de :

- l'aspect extérieur : traces de chocs, rayures, ...
- la sécurité : parties coupantes, angles vifs, ébavurages insuffisants, ...
- la conformité du matériel proposé lors de la consultation.

L'entreprise adjudicataire retirera l'ensemble des plastiques de protection des inox, y compris ceux des caniveaux et siphons.

Réception

La réception des matériels aura lieu en présence :

- d'un représentant du Maître d'Ouvrage.
- d'un représentant de la maîtrise d'Œuvre,
- d'un représentant l'entreprise retenue.

A l'issue de la visite de réception, le Maître d'Ouvrage prononcera, sur proposition du Maître d'Œuvre, la décision concernant la réception et qui peut être : réception avec ou sans réserves, ou refus de réception.

Le procès verbal sera établi par le Maître d'Œuvre dans les conditions du C.C.A.G, qui le notifiera au fournisseur par lettre recommandée avec accusé de réception.

Lorsque le procès verbal de réception fait état de réserves motivées par omissions ou imperfections, le fournisseur dispose d'un délai fixé à 5 jours maximum à partir de la date de réception du procès verbal pour exécuter les travaux demandés, y compris ceux qui en sont la conséquence.

Passé ce délai, le Maître d'Ouvrage pourra faire exécuter ces travaux par toute entreprise de son choix aux frais et périls du fournisseur défaillant, de plein droit et sans qu'il ait besoin d'une mise en demeure préalable ou de toute autre formalité.

Formation du personnel

L'entreprise fournira à l'utilisateur d'un manuel d'utilisation et d'entretien des équipements en français.

Explication sur l'utilisation des commandes des équipements.

Explication sur l'entretien général et spécifique des équipements.

Démonstration de l'utilisation des équipements.

Dossier des Ouvrages Exécutés (D.O.E.)

Lors de la réception, l'entreprise devra fournir les dossiers D.O.E. en 5 exemplaires.

Ces dossiers comprendront :

- Plan(s) définitif(s) d'implantation du matériel avec repères et nomenclature des matériels.
 - Documentation technique en français de chacun des appareils installés en vues éclatées, nomenclature et référence des pièces détachées.
 - Sur chacun de ces documents seront reportés les éléments figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspondant. (n° de modèle, n° de série ...)
- Ce dossier technique sera complété des certificats de conformité des équipements installés (indice de protection, conformités aux normes en vigueur, ...) et des installations réalisées
- Notice technique d'utilisation de chaque appareil, en français.

Ces documents seront reliés dans l'ordre du descriptif et repérées.

Ces documents seront présentés sous 5 classeurs.

Un exemplaire dématérialisé (CD ROM) sera transmis avec plan(s) au format .dwg et .pdf.

Un exemplaire du D.O.E sera transmis au bureau d'études PROCESS CUISINES pour validation avant diffusion au Maître d'ouvrage, à l'Architecte et au chef de cuisine.

En l'absence de ces documents, le Maître d'Ouvrage se réserve le droit de bloquer 10% du montant du marché jusqu'à obtention des documents.

Garanties

Les appareils et fourniture comporteront une garantie de 1 an minimum, pièces, main d'œuvre et déplacement au minimum à dater de la mise en service de l'installation, toute « levée de réserves » terminée

Parfait Achèvement

Pendant les 12 mois suivant la date de réception, ou la date de « levée des réserves » si celle-ci lui est postérieure, l'entreprise devra intervenir sans délai pour résoudre toute anomalie apparaissant liée à l'installation ou utilisation des matériels figurant à son lot, même si ces anomalies n'ont pas fait l'objet de réserves préalables.

Service après vente

Durant la période de garantie l'entreprise devra 2 interventions d'entretien préventif, dont les dates seront à convenir avec l'utilisateur.

Établissement de la réponse

Les entreprises doivent impérativement remettre leur offre en :

- 3 exemplaires du devis descriptif technique détaillé.
- Avec caractéristiques, marque et référence des équipements proposées pour l'ensemble des repères, ainsi que les éventuelles options comprises dans l'offre.
- 3 exemplaires du D.P.G.F indiquant les montants H.T. et T.T.C. avec entête de l'entreprise et signature. Le tarif unitaire de chaque repère doit inclure le poste installation.
 - L'acte d'engagement et les documents administratifs.
 - 2 exemplaires du dossier de documentations. (Photocopie des exemplaires acceptés).

Attention, l'absence d'informations est une cause de non-conformité au C.C.T.P.

Le bordereau de prix (D.P.G.F) sous format Excel est disponible par e-mail au bureau d'études sur simple demande.

La ligne « Prestations de chantier » du D.P.G.F comprend les prestations de création des plans de réservations, de mise en forme des DOE ainsi que les frais de chantiers (le compte prorata, le panneau de chantier etc.). Par contre le montage des équipements de cuisine doit être inclus dans le prix de chaque équipement et non dans cette ligne du DPGF.

A la signature de l'acte d'engagement, les entreprises reconnaissent avoir pris connaissance de l'ensemble du CCTP.

Divers

Le présent C.C.T.P. fait référence à des produits précis, dans le seul but de fixer une base quant aux prestations souhaitées, au niveau de la qualité de fabrication et des caractéristiques techniques.

L'entreprise a toute liberté pour répondre avec le matériel de leur choix, sans autre restriction que la conformité aux spécifications techniques et qualitatives décrites.

Toute erreur ou omission éventuelle contenues dans le descriptif contractuel devra être signalée par écrit au Bureau d'Études PROCESS CUISINES avant passation des commandes.

De même, toute indication dans le descriptif contractuel n'apparaissant pas sur les plans et vice-versa, doit être considéré comme mentionné sur les deux. Cependant, en cas de contradiction flagrante entre les plans et le descriptif, celle-ci devra être signalée par écrit avant toute passation de commandes.

1.1. CARACTERISTIQUES GENERALES DES EQUIPEMENTS

Tous les matériaux, équipements et accessoires utilisés seront de première qualité et entièrement conformes aux normes.

Tous les équipements et matériels porteront la marque visible de leur fabricant.

L'acier inoxydable constituant l'ensemble des équipements sera de type Aisi 304 L – AFNOR Z2 CN18-10, à l'exception des chariots, lave mains et stérilisateur à couteaux qui pourront être de type Aisi 441 (F18TNb).

L'ensemble des équipements fixes à énergie électrique et comportant une résistance devra permettre le raccordement à un optimiseur d'énergie.

Les caniveaux et les siphons de sol seront à fournir au carreleur (pose au lot carrelage). Un bordereau de remise sera transmis au bureau d'études cuisine.

Les extractions et les capteurs hottes ne sont pas inclus au lot cuisine.

Photos, vignettes non contractuelles.

Caractéristiques générales des inox brossés

Les tables, les plonges et les inox divers devront répondre aux normes N.F en vigueur.

Le matériel standard ayant un certificat N.F, le matériel spécifique sera fabriqué sous la même réglementation.

L'ensemble des soudures sera poli et non apparentes.

Les équipements seront de construction tout inox, y compris le dessus, le dessous et l'arrière.

Dans le cas de plans de travail en acrylique, le choix de coloris devra-t-être au minimum de 25, les plans en acrylique seront mis en place par une entreprise spécialisée. Celle-ci devra assurer le relevé précis des cotes et des surfaces sur le chantier, ainsi que le polissage définitif sur place.

Les entreprises et les fabricants d'inox sont invités à répondre avec précision aux exigences des dimensions et de la qualité réclamées au C.C.T.P. Les plans de fabrication seront obligatoirement remis au bureau d'études cuisine avant fabrication.

Les entreprises, ayant répondu avec des dimensions de tables, de plonges ou de rayonnages différents, seront déclarées non conformes au C.C.T.P.

Exemple : Plonge demandée en 1700 x 700 avec 2 bacs de 400 x 500 et robinet ¼ de tour.

Réponse non conforme : Plonge de 1800 x 700 avec 2 bacs de 500 x 500 et robinet standard.

Caractéristiques des tables et plonges et plan de travail inox.

L'ensemble des tables, plonges, dessus de meubles, dessus de dessertes et environnement laverie sera de marque, de fabrication et de finition identique.

Les dessus des plans de travail en acier inoxydable seront obligatoirement d'épaisseur 15/10ème minimum, renforcés et insonorisés.

Dans l'hypothèse où la profondeur d'un meuble froid serait plus importante que celle réclamé au CCTP, l'ensemble des plans de travail en ligne devra aussi tenir compte de cette profondeur.

Les dossierers, arrière et latéraux, seront monobloc de hauteur 100 mm minimum avec un retour penté de 10 mm et un rayon de 8 à 20 mm. Les dossierers des équipements mobiles seront entièrement obturés.

Les dessus des tables adossées, des plonges et des plans de travail comporteront un bord avant rayonné de 10 à 20 mm.

Les dessus des tables centrales comporteront quatre bords rayonnés de 8 à 20 mm avec coins boulev.

A l'exception de l'environnement laverie, l'ensemble du dessous de l'équipement sera obligatoirement doublé par une feuille d'acier inoxydable.

Une ceinture inox sera prévue entre chaque piétement sur une hauteur de 150 mm environ.

Le dessus des plonges comportera un profil anti-ruissellement.

L'ensemble des fixations ne devra pas être apparente.

Les tiroirs des tables seront obligatoirement équipés d'un bac GN perforé, démontable et de profondeur 150 mm. Le support du bac sera monté sur rails inox avec une façade munie d'une poignée et de joues inox sur les quatre côtés.

Les piétements ou consoles seront de diamètre 38 mm mini et montés sur vérins réglables.

Les consoles comporteront une bague de maintien fixée au mur.

L'ensemble des étagères basses sera renforcée et insonorisée.

Caractéristiques des meubles placards et armoires en inox.

Les plans de travail des meubles seront de conception identique aux tables.

L'ensemble des meubles horizontaux sera livré chez le fabricant des inox ou de dessus acrylique pour une adaptation parfaite du plan de travail.

Dans l'hypothèse où la profondeur d'un meuble froid est plus importante que celle réclamé au CCTP, l'ensemble des plans de travail en ligne devra aussi tenir compte de cette profondeur.

Pour les équipements installés sur socle béton une mise à niveau par vérins, avec une jupe d'habillage en inox sur la façade et les côtés, sera demandée.

Les coffrages des socles devront être réceptionnés par le lot cuisine avant coulage. Un PV de réception sera établi par le lot cuisine.

Un croquis de mise en œuvre des jupes d'habillages sera obligatoirement remis au bureau d'études cuisine avant toute fabrication.

Tout espace entre meubles ou entre meubles et murs sera comblé d'un habillage inox sans fixation apparente.

Les dessus des meubles muraux ainsi que des armoires de rangements seront de type monobloc et inclinés à 30° minimum.

Les portes des meubles seront obligatoirement en bi-affleurant et doublées.

Les poignées seront intégrées aux portes.

Les charnières seront en inox.

Caractéristiques des bacs et des robinetteries.

Les dimensions des bacs précisées au CCTP sont impératives. Si un bac demandé n'est pas de dimension standard, ce dernier sera chaudronné.

L'emplacement des bacs sur les plans de travail se fera suivant le plan.

Les bacs seront insonorisés, munis d'une bonde et d'un tube surverse à crépine autocentrée.

Les robinetteries d'alimentation d'eau seront en bronze chromé et à commandes « quart de tour ».

Tous les appareils alimentés simultanément en eau chaude et en eau froide seront munis de robinets mélangeurs équipés de clapets anti-retour.

La robinetterie sera de marque Presto, Delabie ou Linum suivant références.

Les colonnes de douchettes seront munies d'une bague de fixation murale en acier inoxydable.

L'ensemble des siphons sera obligatoirement en laiton chromé.

Dans le cas d'évacuation sur caniveau il sera prévu au présent lot la fourniture et installation d'un tube inox cintré diamètre 40 mm allant jusqu'à 100 mm du sol.



Caractéristiques des roues.

Sauf indication contraire, les roues seront à chape inox, pivotantes, elles disposeront d'un système de freinage, d'une bande de caoutchouc ou ABS antibruit et de buttoirs. Le diamètre minimum sera de 125 mm.

Caractéristiques des grilles et bacs.

Sauf indication contraire :

pour les grilles

- Cadre en fil inox diamètre : 7 mm minimum.
- Deux traverses en acier inoxydable diamètre : 7 mm minimum.
- Fils inox diamètre : 4 mm minimum.
- Dimensions : GN1/1 - 530 x 325 mm

pour les bacs - Bac en acier inoxydable, nuance suivant généralités.

- Sans anses.
- Angles verticaux et horizontaux largement rayonnés.
- Coins et bords renforcés.
- Empilables.
- Épaisseur 7/10^{ème} mini.
- NF Hygiène Alimentaire.
- Dimensions : GN1/1 x profondeur suivant indication de la dotation.

pour les bacs perforés idem bacs pleins mais fond perforé diamètre 3 à 3,5 mm.

Caractéristiques des colonnes techniques en inox.

L'ensemble des alimentations en eau des équipements sera réalisé par le plafond en apparent.
L'entreprise titulaire du présent lot devra la fourniture et l'installation des colonnes techniques inox.

Les colonnes seront en acier inoxydable de type Aisi 304 L – AFNOR Z2 CN18-10.

Les colonnes partiront du plafond pour descendre à la hauteur voulue.

Les deux angles verticaux de la colonne seront à fort rayon environ 30 mm.

Les colonnes seront équipées de trappe de visite pour l'accès aux vannes de coupure.

Trois types de colonne seront à réaliser :

- Colonne inox pour lave-mains :
Pouvant servir de dossier.
- Colonne inox mutualisé pour le lave mains et le poste désinfection :
Dispositif de mélange intégré à la colonne.
- Colonne inox pour robinetterie murale :
Renfort adapté pour les robinetteries à douchettes.

Caractéristiques générales des panneaux isothermes

Pour les chambres froides :

Classement au feu des panneaux lisses industriels : **B-s2, d0.**

Les panneaux isothermes seront tous de type industriel (système d'accrochage à cames à proscrire) et de même fabrication, hauteur 2800 mm (suivant descriptif).

Pour les cloisons de distribution :

Classement au feu des panneaux lisses industriels : **A2-s2, d0.**

Les panneaux isothermes seront tous de type industriel (système d'accrochage à cames à proscrire) et de même fabrication, hauteur 2800 mm (suivant descriptif).

Assurance

L'entreprise qui effectuera la pose des panneaux isothermes sera obligatoirement titulaire d'une police d'assurance décennale en cours de validité.

Définition des matériaux

Tous les matériaux entrant la construction des locaux sont conformes à la réglementation en vigueur à la date de l'offre. Ils sont compatibles entre eux, adaptés aux conditions climatiques définies et aux activités réalisées dans les locaux considérés.

Panneaux de cloison et de plafond

L'isolation des parois et des plafonds des locaux sera réalisée en panneaux sandwichs monoblocs bénéficiant d'un avis technique des caractéristiques suivantes :

- Caractéristiques thermiques certifiées par l'avis technique du CSTB.
- Caractéristiques en comportement en feu certifiées par des procès-verbaux d'organisme de certification (CSTB, LNE...).
- Caractéristiques mécaniques des panneaux et des fixations.
- Caractéristiques des revêtements.

Les plafonds des locaux réfrigérés seront équipés d'une trappe de visite de 600 x 600 mm mini. Cette trappe sera isolée et montée sur charnières et poigné inox.

Les parements :

Les panneaux sont de type industriel.

Ils sont conformes aux règlements sanitaires et aptes au contact alimentaire quels que soient leur nature et leur coloris.

La stabilité des revêtements, de teinte blanc (RAL 9010) sera assurée dans le temps.

Les parements sont lisses.

Les parements sont adaptés aux activités se déroulant dans les locaux, suivant les classes d'ambiance définies au DTU 45-1.

L'âme :

- En mousse rigide de polyuréthane de haute densité sans HCFC injectée entre les deux parements.
- Masse volumique : $40 \text{ kg/m}^3 \pm 3 \text{ kg}$.
- Le coefficient de conductivité thermique mesuré sur les panneaux à âme en mousse sans HCFC sera au maximum de $0.027 \text{ W/m } ^\circ\text{C}$

Épaisseur en mm 61 80 100 120 140 160 180 200 220

Uc (en $\text{W/m}^2\text{C}$) 0,43 0,32 0,26 0,22 0,19 0,16 0,15 0,13 0,12 en paroi.

L'épaisseur minimale pour les panneaux isothermes soumis à des températures positives inférieures à 12°C sera de 80 mm, pour les températures inférieures à 0°C elle sera de 120 mm.

Assemblage :

Panneaux polyuréthane :

- Il assurera une parfaite étanchéité grâce aux formes mâle et femelle sur les rives longitudinales des panneaux.

- A partir de 60mm d'épaisseur les profils seront à double emboîtement.

- L'emboîtement par feuillure mâle femelle sera de type tôle sur tôle.

Joint entre panneaux :

La continuité de l'écran pare-vapeur sera réalisée entre les panneaux y compris sur le dessus des plafonds par deux joints polyéthylène.

Rupture de pont thermique :

Les ruptures de pont thermique seront réalisées par suppression du parement métallique sur une largeur appropriée.

Passage de gaines techniques :

Ils sont utilisés pour le passage en partie haute des conducteurs électriques et, en partie basse pour les arrivées et évacuations d'eau – installations exclues du présent lot ; ils permettront de fixer sur la cloison des lave-mains et autres matériels de ce type.

Liaison au sol :

Les parois sont raccordées au sol par des profils en U inox ou PVC.

Dans les zones à températures voisines, le raccordement pourra se faire par des profils en U inox ou PVC. Ces éléments sont vissés et chevillés dans la chape, plane et niveau sous l'assise des cloisons selon les règles suivantes : DTU 52-1 pour les sols scellés et DTU 21 pour les sols en béton.

Liaison avec la structure :

Les fixations sur lisse horizontale éventuelle et les reprises à l'ossature porteuse en plafond devront assurer la parfaite stabilité des parois et plafonds ; les ancrages devront être correctement dimensionnés afin de s'adapter aux charges appliquées.

Les plafonds en panneaux ne doivent être utilisés comme lieux de stockage mais devront permettre un passage d'entretien dans le vide situé au-dessus.

Finitions – Protections :

Dans le cas d'une étanchéité sur chape, en pied de paroi, la finition se fera par la remontée de l'étanchéité située sous la chape le long de la couverture du U en base de la cloison.

Tous les angles rentrants verticaux et horizontaux des locaux positifs sont habillés par des profilés d'angle courbes et lisses clipsés sur un profil plein PVC rigide et étanchés au silicone.

Tous les espaces verticaux et horizontaux entre les panneaux et la structure seront comblés par du panneau isotherme.

Les lisses de protection seront fixées par double encollage à la colle MS polymères étalée via un peigne. Les lisses s'arrêteront à 50 mm des angles rentrants.

Pose des lisses en partie basse des panneaux :

Mise en œuvre obligatoire d'un joint silicone sur le dessus de la plinthe en carrelage ainsi qu'un joint en partie haute de la lisse afin d'assurer une étanchéité parfaite derrière la lisse de protection.

La fixation sera assurée par un double encollage à la colle MS polymères étalée via un peigne.

Les sols :

- Les chambres froides repère CF3 et à température positive seront équipées d'un sol isolé monté sur tasseaux.

Le sol sera encastré dans la dalle. Sol unique sans jointure si la surface est inférieure ou égale à 1.2 m².

Isolation constituée d'un panneau isothermique de 100 mm minimum avec stratifié phénolique anti dérapant de 10 mm (panneaux à clef autorisés).

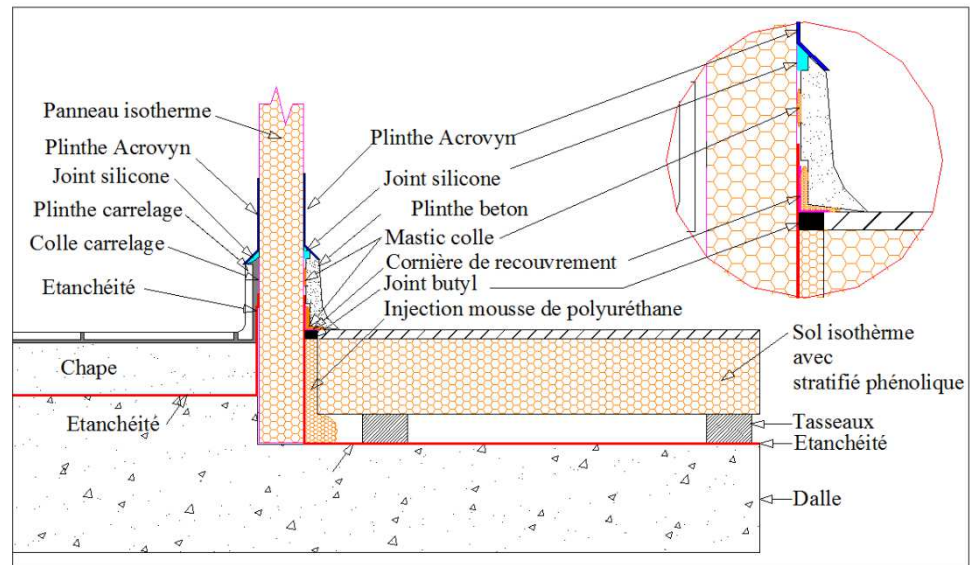
Classement au feu identique aux panneaux.

Visserie et rivets en acier inoxydable.

Les plinthes extérieures seront carrelées par le lot revêtement de sol.

Les plinthes intérieures seront en béton polyester d'une hauteur de 100 mm, et posées avec tous les accessoires de montage

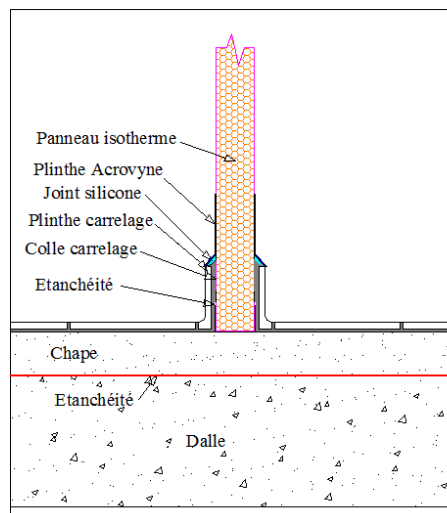
Principe de montage :



- Les chambres froides repère CF4, CF5, et CF6 à température positive seront livrées sans sol ainsi que les cloisons seront installées sur la chape, avant pose du carrelage.

Les plinthes intérieures et extérieures seront carrelées par le lot revêtement de sol.

Principe de montage :



- Les chambres froides repère CF1, CF2, CR1 et CR2 à température négative seront équipées d'un sol isolé monté sur tasseaux.

Le sol sera encastré dans la dalle. Sol unique sans jointure si la surface est inférieure ou égale à 1.2 m².

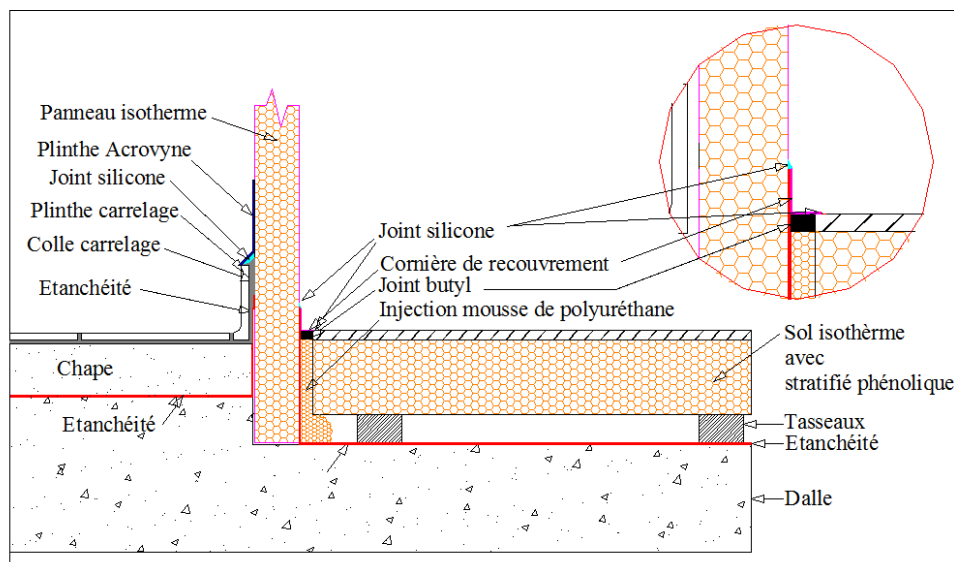
Isolation constituée d'un panneau isothermique de 100 mm minimum avec stratifié phénolique anti dérapant de 10 mm (panneaux à clef autorisés).

Classement au feu identique aux panneaux.

Visserie et rivets en acier inoxydable.

Les plinthes extérieures seront carrelées par le lot revêtement de sol.

Principe de montage :



Principe de mise en œuvre des lisses basses sur panneaux

Il est obligatoire d'étaler la colle Polymères MS108 avec une spatule afin d'éviter le passage de l'eau



Il est obligatoire de réaliser un lacet de colle MS108 sur la plinthe du lot



Divers

Les enceintes réfrigérées à basse température seront équipées d'une soupape de décompression.

Sécurité personne enfermée

Dans le cas de chambre froide à température négative, si le volume est supérieur ou égale à 10 m³, elle comportera un dispositif réglementaire d'alarme sonore et visuel pour personne enfermée.

Éclairage

Un éclairage étanche type LED avec détecteur de présence intégré sera prévu pour chaque chambre froide.

Portes :

Couleur des portes au choix du maître d'ouvrage, suivant destination des portes. Choix parmi un minimum de cinq couleurs.

Classement au feu identique aux panneaux.

Serrures de portes à canon profil européen avec clé unique (organigramme unique).

Tôle de protection bas de porte en acier inoxydable hauteur 800 mm.

Portes isothermes :

Marque identique pour l'ensemble des chambres froides.

Poignée extérieure.

Vantail injecté de mousse polyuréthane épaisseur 60 mm minimum pour températures positives et 120 mm pour les températures négatives.

Parements en tôle d'acier galvanisé lisse, laqué et protégés d'un film plastique.

Huisserie, cadre et contre cadre monobloc aluminium laqué, PVC ou acier inoxydable.

Profil à rupture de pont thermique.

Balais racleur.

Les portes des chambres froides à températures négatives comporteront :

un cordon chauffant 24 V.

un rideau à lanières PVC transparent.

-Portes pivotantes :

Passage utile : 900 x 2000 mm, sauf indication contraire.

Charnières à rampes hélicoïdales en polyamide armé ou en acier inoxydable.

Ferrage des portes suivant plan.

Déverrouillage intérieure de type coup de poing.

-Portes coulissantes :

Passage utile : 900 x 2000 mm, sauf indication contraire.

Guides de coulissement et de serrage fixés sur la cloison.

Rail en acier inoxydable.

Sens du coulissant suivant plan.

Ouverture intérieure par poignée cuvette.

Portes semi iso thermiques :

Poignées en acier inoxydable.

Vantail encastré injecté de mousse polyuréthane épaisseur 40 mm minimum.

Parements en tôle d'acier galvanisé lisse, laqué et protégés d'un film plastique.

Huisserie, cadre et contre cadre monobloc aluminium laqué.

Oculus suivant indication.

-Portes pivotantes :

Passage utile : 900 x 2000 mm, sauf indication contraire.

Charnières à rampes en acier inoxydable, 3 points apprécié.

Ferrage des portes suivant plan.

Baies vitrées :

Châssis bi-affleurant en .

Vitrage double épaisseur 20 mm (4/12/4).

Hauteur clair de vitrage de 800 mm environ.

Allège à 1300 mm du sol fini, sauf indication contraire.

Caractéristiques générales des équipements frigorifiques

La présente consultation concerne la fourniture, l'installation et la mise en service d'un système frigorifique destiné à une cuisine. L'installation devra respecter les exigences environnementales, notamment en utilisant un fluide frigorigène à $GWP \leq 150$, de type A2L (légèrement inflammable).

L'ensemble de l'installation devra être certifié pour le fluide utilisé, et tous les dispositifs de sécurité environnants ainsi que tous les documents relatifs à la mise en œuvre de l'installation seront dus au présent lot.

Les groupes frigorifiques seront implantés dans une salle des machines dédiée, et leur rejet d'air sera obligatoirement gainé afin d'éviter toute surchauffe dans le local technique.

Fluide Frigorigène

Le fluide frigorigène utilisé devra avoir un $GWP \leq 150$ et pourra être classé A2L.

Exemples de fluides compatibles : R-1234yf, R-1234ze, R-454C, R-455A.

Tous les équipements devront être compatibles et sécurisés pour fonctionner avec ce fluide

Groupes de condensation de G1, G2, G3 et G4:

Groupes de condensation à air silencieux de types monoblocs carrossés.

Groupes tropicalisés (Ambiance 43°C).

Insonorisation d'origine en usine.

Variateur de vitesse électronique sur la ventilation.

Ventilateur centrifuge double ouïes, gainage à la charge du présent lot.

Résistance de carter.

Réservoir liquide.

Gaz frigorigène suivant la réglementation en vigueur avec pouvoir de réchauffement global inférieur à 150 Kg d'équivalence CO2.

Pressostats de sécurité HP/PB.

Contacteur de puissance.

Puissance à adapté aux besoins de l'équipement et suivant l'éloignement.

Centrales de production frigorifique positive G5 et G6 :

Pour les postes froids positifs de 0°C à 6°C Rep CF3/CF4/CF5/CF6

Pour les postes froids positifs de 8°C à 12°C Rep PL.1/ PL2/PL3.

Centrale de froid 2 compresseurs Scroll

Gestion des compresseurs, régulation de la mise marche des compresseurs, temporisation anti-court cycles, injection d'huile.

Un compresseur digital fournissant 5 à 50 % de la puissance totale.

Centrale carrossée et insonorisée d'origine usine.

Variateur de vitesse électronique sur la ventilation.

Ventilateur centrifuge double ouïes, gainage à la charge du présent lot.

Résistance de carter.

Séparateur d'huile.

Réservoir liquide.

Gaz frigorigène suivant la réglementation en vigueur avec pouvoir de réchauffement global inférieur à 150 Kg d'équivalence CO2.

Centrale de production eau glacée G7 :

La centrale de production et la distribution d'eau glacée seront assurées par le fournisseur des chariots repas repère 269 à 280

La production d'eau glacée devra être dimensionnée pour 12 chariots 24 plateaux

Centrale de froid 2 ou 3 compresseurs Scroll avec régulation par pressostats bp

Centrale carrossée et insonorisée d'origine usine

Variateur de vitesse électronique sur la ventilation.

Ventilateur centrifuge double ouïes, gainage à la charge du présent lot.

Résistance de carter

Séparateur d'huile

Réservoir liquide.

Gaz frigorigène suivant la réglementation en vigueur avec pouvoir de réchauffement global inférieur à 150 Kg d'équivalence CO2.

Alimentation TRI

Mise en place de réseaux de gaines rigide en galva sur le refoulement des équipements frigorifiques.
Raccordement sur plénum de soufflage à fournir par le présent lot, grille hors lot.

Fourniture et mise en place de pièges à son afin d'obtenir les niveaux mentionnés dans la notice acoustique.

Implantation des groupes frigorifiques dans le local compresseur : suivant plans D.C.E.
Installation sur support traité anticorrosion et plots anti-vibratiles à fournir par le présent lot.

Dans le cas de groupes à basse pression prévoir une résistance d'écoulement et l'arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte (par contact magnétique).

Pour les chambres froides positives :

- Évaporateurs simple flux.
- Évaporateurs plafonniers extra plats en matériau ABS.
- Visserie et système de fixation en acier inoxydable.
- Coffret de régulation électronique avec lecture de la température.
- Thermostat équipé d'une sonde d'ambiance et d'une sonde de dégivrage.
- Sonde sur enregistreur de température.
- Raccordement des condensats avec siphon et tube PVC blanc.

Pour les chambres froides négatives :

- Évaporateurs simple flux.
- Évaporateurs cubiques, en tôle laquée.
- Visserie et système de fixation en acier inoxydable.
- Coffret de régulation électronique avec lecture de la température.
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.
- Thermostat équipé d'une sonde d'ambiance et d'une sonde de dégivrage.
- Sonde sur enregistreur de température.
- Raccordement des condensats avec tube en cuivre isolé.
- Résistance d'écoulement

Pour les pièces de travail à température dirigée :

- Évaporateurs cassette quadra flux.
- Cassette encastrée dans le faux plafond en matériau ABS.
- Visserie et système de fixation en acier inoxydable.
- Trois vitesses de ventilation.
- Pompe de relevage intégrée à la cassette
- Volets de diffusion d'air réglables.
- Coffret de régulation électronique avec lecture de la température.
- Thermostat équipé d'une sonde d'ambiance et d'une sonde de dégivrage.
- Sonde sur enregistreur de température.
- Raccordement des condensats avec siphon et tube PVC blanc.
- Mise en place d'une vanne à pression constante.
- Horloge digitale hebdomadaire de fonctionnement.

Type de finition attendu pour les vidanges isolées et non isolées :



Tuyauterie frigorifiques :

- L'ensemble des tuyauteries sera de qualité frigorifique déshydraté et poli intérieurement suivant la norme NFA 51.122.
- Elles chemineront sur chemin de câble.
- Des pièges à huile seront installés à chaque remontée supérieure à trois mètres.
- Toutes les dispositions seront prises pour faciliter le retour d'huile.
- Les soudures seront réalisées sous débit d'un gaz neutre (Azote).
- Les tuyauteries d'aspiration seront isolées sur toute la longueur par manchette souple. Leurs épaisseurs seront déterminées en fonction des températures ambiantes et internes aux tuyauteries.
- Les tuyauteries liquides seront réalisées en barres de cuivre écroui afin de garantir une qualité visuelle de l'ensemble.

Eau glacée :

- Distribution d'eau glacée sera assurée par le fournisseur des chariots repas repère 269 à 280
- Echange entre fluide frigorigène assuré par un échangeur à plaque situé dans le local « réservoir eau glacée »
- température de fonctionnement -15°C
- Ballon tampon :
 - La capacité du ballon sera adaptée pour les 12 chariots repas.
 - Isolation thermique.
 - Ensemble de vannes d'isolement et vanne de vidange permettant une maintenance aisée
 - Thermomètre à cadran 100 mm
 - Bacs de rétention des condensats raccordé aux EU pour les organes non isolés.
 - Report d'alarme : température et niveau du ballon dans le bureau du chef

- Une bache réservoir d'eau glycolé. Avec vanne de remplissage pour le ballon

- Circulation d'eau glacée :

Système de filtration
 Eau dessus du faux plafond, réseau en inox.
 Canalisations isolées thermiquement
 Vannes d'isolements par chariot, isolée thermiquement
 Flexibles tout inox sous le faux plafond, recouverts d'une tresse, calorifugés.
 Raccords rapides auto obstruant calorifugés adaptés aux chariots repas
 Circulation assurée via une double pompe avec coupure d'urgence dans la zone stockage chariot.
 Régulation de la boucle d'eau glacée assurée par une vanne 3 voies calorifugées

- Inclure toutes prestations de mise en œuvre.
- Le fournisseur des chariots repas aura une obligation de résultat sur l'ensemble de l'installation.

Distribution électrique :

- Distribution et raccordements électriques en câble U1000 RO2V, selon les normes en vigueur, sur chemin de câble et fixés par colliers polyamide.
 - Dans le cas d'une impossibilité d'encastrement des câbles électriques les tubes Irl sont à proscrire.
- Les passages de câble seront réalisés par des moulures rectangulaires.

Plan de sécurité et formation du personnel :

L'installateur devra fournir :

- Un dossier de sécurité détaillant :
 - * Plans des équipements et emplacement des détecteurs.
 - * Fiches techniques des fluides utilisés (FDS – Fiche de Données de Sécurité).
 - * Instructions de sécurité en cas de fuite ou d'incident.
- Formation du personnel exploitant, comprenant :
 - * Explication du fonctionnement des alarmes et du système de détection.
 - * Procédures d'urgence en cas de fuite détectée.
 - * Plan de maintenance et de contrôle des équipements de sécurité.

Divers :

L'installateur s'engage à inclure dans sa prestation l'ensemble des fournitures nécessaires au bon déroulement de l'installation (transport, mise en place, finition de la prestation, respect des températures).

Les références précises et les documentations techniques des groupes et des évaporateurs seront fournies dans l'offre de l'entreprise.

Températures des locaux :

Températures maximales des enceintes réfrigérées :

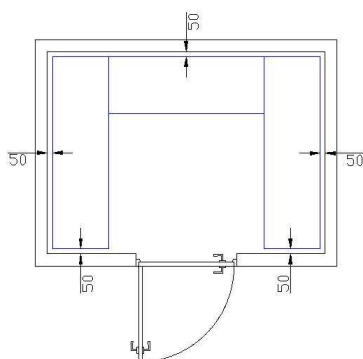
- Stockage Surgelés (CF1/CF2): -21 / -25 °C
- Stockage Viandes (CF3) : +0 / +2°C
- Stockage Beurre Œuf Fromage (CF4): +4 / +6°C
- Stockage Fruits & Légumes (CF5) : +6 / +8°C
- Stockage produits finis CF6) : +1 / +3°C

Températures maximales des locaux réfrigérées :

- SAS Livraison (PL1) : +10 / +12°C
- Préparation froide (PL2) : +10 / +12 °C
- Conditionnement froid (PL3) : +10 / +12°C

Caractéristiques générales des rayonnages

Structure en alliage d'aluminium anodisé.
Piétements avec vérins de mise à niveau.



Longerons en alliage d'aluminium anodisé à emboîtement sur taquets supports.

Clayettes amovibles alvéolées en polyéthylène haute densité, sauf indication contraire.

Retours d'angles si nécessaire et suivant implantation.

La longueur des rayonnages sera optimisée, seule une tolérance de 50 mm entre la cloison et le rayonnage sera acceptée.

Un plan de calepinage du rayonnage sera à transmettre par l'installateur avant toute mise en place.

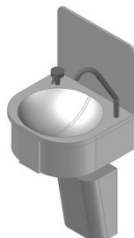
Le bâti fini sera pris en considération par l'entreprise.

Un relevé de cotes sera effectué avant toute commande.

1.2. SAS ET VESTIAIRES SANITAIRES

1.2.0.1. Lave mains avec dossier

REPERE : 01/02



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Commande au genou par palette inox ou commande électronique par détection infra-rouge, alimentation par pile 9 volts.
Habillage extérieur de forme arrondie.
Cuve profondeur 100 mm.
Dossieret inox.
Distributeur de savon avec réservoir.
Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température.
Corbeille avec support et brosse à ongles.
Dimensions : 400 x 420 x 550 mm.
Marque NF Hygiène Alimentaire.

1.2.0.2. Armoire suspendue métal peint 400 x 500 mm

REPERE : 03/04



Construction métal peint soudé monobloc épaisseur 7/10^{ème}.
Dessus incliné.
Module suspendu sans pieds.
Porte épaisseur 7/10^{ème} renforcée par un oméga sur toute la hauteur.
Aérations haute et basse.
Porte étiquette embouti.
Fermeture à codes 3 molettes.
Quatre tablettes de dépose.
Dimensions : 400 x 500 x 1800/2000 mm.

1.2.0.3. Vestiaire suspendu métal peint 400 x 500 mm

REPERE : 05/06



Construction métal peint soudé monobloc épaisseur 7/10^{ème}.
Dessus incliné.
Module suspendu sans pieds.
Porte épaisseur 7/10^{ème} renforcée par un oméga sur toute la hauteur.
Aérations haute et basse.
Porte étiquette embouti.
Fermeture à codes 3 molettes.
Tablette de dépose avec tige porte cintre.
Cloison médiane sous la tablette 2/3 - 1/3.
Dimensions : 400 x 500 x 1800/2000 mm.

1.2.0.4. **Vestiaire posé dans cloison, métal peint 400 x 500 mm**

REPERE: 07



Modèle traversant

Module sans pieds posé et fixé sur ouvrage hors lot(socle ou allège basse).

2 Portes épaisseur 7/10^{ème} renforcée par un oméga sur toute la hauteur.

Aérations hautes et basses.

Portes étiquettes emboutis.

Fermetures à codes 3 molettes des 2 cotés.

Fermeture intérieure de chaque coté par verrou (empêchant l'ouverture depuis l'extérieur.)

Tablette de dépose avec tige porte cintre.

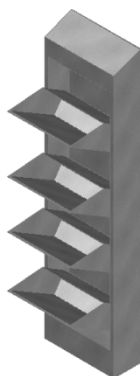
Cloison médiane sous la tablette 2/3 - 1/3.

Jointement et cornières de finition au portour des modules pour combler les vides éventuels avec la structure périphérique (4 cotés)

Dimensions : 400 x 500 x 1800 mm.

1.2.0.5. **Casier à chaussures 10 paires**

REPERE: 08/09



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.

Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.

Dessus incliné.

Capacité : 10 paires

5 tiroirs de rangement.

Cloisons de séparations des chaussures

Numérotation et identification des cases

Séchage par air chaud assuré par une ventilation couplée à une résistance

Programmation des cycles de séchage par horloge

Durée du cycle de séchage : 1 h 30

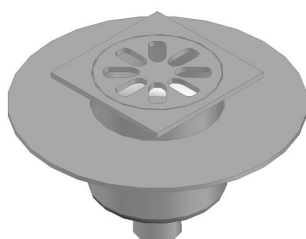
Pose en suspendue

Alimentation MONO 230 V + T – Puissance 0.6 kW.

Dimensions : 550 x 200 x 2005 mm

1.2.0.6. **Siphon de sol télescopique 150 x 150 mm**

REPERE : 10/11



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.

Siphon adapté à la nature du sol.

Cuve en inox.

Boîtier télescopique réglable de 45 à 50 mm ou plus avec platine d'étanchéité.

Couverture à fente annulaire ou trous.

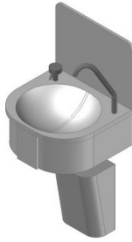
Sortie verticale diamètre 50 mm.

Connexions pour la mise à la terre.

Dimensions : 150 x 150 mm.

1.2.0.7. **Lave mains avec dossier**

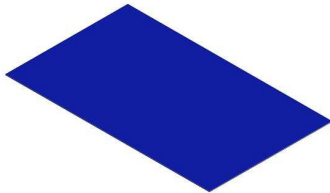
REPERE : 12



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Commande au genou par palette inox ou commande électronique par détection infra-rouge, alimentation par pile 9 volts.
Habillage extérieur de forme arrondie.
Cuve profondeur 100 mm.
Dossier inox.
Distributeur de savon avec réservoir.
Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température.
Corbeille avec support et brosse à ongles.
Dimensions : 400 x 420 x 550 mm.
Marque NF Hygiène Alimentaire.

1.2.0.8. **Tapis de décontamination 2000 x 900 mm**

REPERE : 13

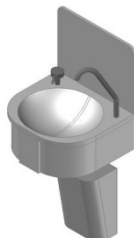


Tapis permettant de capter des particules contagieuses y compris celles inférieures à 0,2 micron par simple contact.
Matériau réalisé à base de polymères.
Surface souple et lisse.
Extrémités pentées.
Surface inférieure antidérapante.
Caractéristiques électrostatiques : neutre.
Charge admissible : 40 Kg/cm².
Température admissible : de 0 à 50°C.
Résistant à la plupart des produits chimiques.
Nettoyage à l'eau avec détergent.
Fourniture support mural inox.
Dimensions : 2000 x 900 x 7 mm.

1.3. S.A.S. de LIVRAISON DECARTONNAGE / CIRCULATION

1.3.0.1. Lave mains avec dossieret

REPERE : 21



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Commande au genou par palette inox ou commande électronique par détection infra-rouge, alimentation par pile 9 volts.
 Habillage extérieur de forme arrondie.
 Cuve profondeur 100 mm.
 Dossieret inox.
 Distributeur de savon avec réservoir.
 Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température.
 Corbeille avec support et brosse à ongles.
 Dimensions : 400 x 420 x 550 mm.
 Marque NF Hygiène Alimentaire.

1.3.0.2. Enrouleur inox avec poste de nettoyage et de désinfection

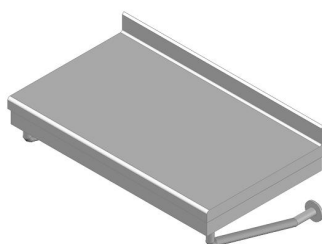
REPERE : 22



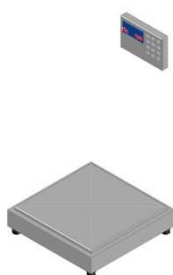
Ensemble Monobloc sur l'enrouleur
 Système venturi lavage rinçage avec réglage.
 Centrale deux produits. Support 2 bidons.
 Raccordement sur eau froide et eau chaude, 55°C maxi.
 Mise en place d'un pré mélangeur eau chaude et eau froide.
 Tuyauterie peinte entre le mitigeur et le poste de nettoyage
 Système anti pollution évitant toutes remontées dans la canalisation.
 Résistant aux pressions de 1,5 à 8 bars
 Enrouleur automatique en acier inox.
 Fixation murale par support inox orientable avec butées.
 Tuyau longueur 15 m avec un pistolet de distribution équipé d'un raccord rotatif articulé en inox et d'une lance d'une longueur de 90 cm environ (lance sur support avec poignée, buse et raccord rapide)..
 Réglage du ressort de tension.
 Palier laiton obligatoire.
 Tuyau qualité alimentaire résistant à une pression maxi de 20 bars à 70°C.
 Dimensions : 750 x 350 x 500 mm.

1.3.0.3. Table suspendue 1400 x 700 mm

REPERE : 23



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.
 Un tiroir GN 2/1.
 Dimensions : 1400 x 700 x 900 + 100 mm.

1.3.0.4. Balance de réception 150 Kg*REPERE : 24*

Structure et plateau tout inox, nuance suivant généralités.

Portée de 150 Kg minimum.

Précision 10g/20g.

Dimensions du plateau: 600 x 600 mm.

Quatre butées de surcharge.

Étanchéité : IP 67.

Pieds réglables.

Indicateur :

Fixation murale orientable.

Indicateur en acier inox avec affichage LCD rétro éclairé.

Clavier à touches sensibles IP 67 avec :

- Mise en marche/arrêt.
- Tarage sur 100% de la pesée.
- Remise à zéro.
- Transmission de données.

Température d'utilisation de -10°C à +40°C.

Câble de mesure en liaison avec la plate forme

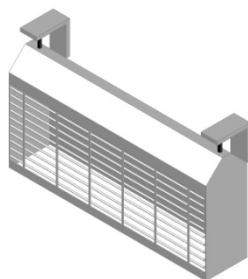
Interface RS 232 et liaison avec poste informatique du bureau.

Prévoir toutes prestations de montage et de fournitures (RS 232, câble, logiciel...)

Imprimante fournie avec l'ordinateur par le Maître d'Ouvrage.

Alimentation : Mono 230V + T.

Dimensions : 600 x 600 x 150 mm.

1.3.0.5. Destructeur d'insecte*REPERE : 25*

Construction en acier inoxydable, nuance suivant généralités.

Deux tubes actiniques de 15 watts.

Grille de protection démontable sans outil.

Bac de récupération des insectes amovible.

Mise en place suspendue avec équerres inox en tubes carrés et chainettes.

Alimentation : MONO 230V + T - Puissance 30 W.

Dimensions : 360 x 140 x 260 mm.

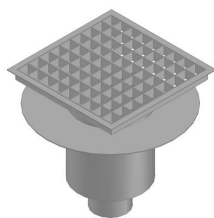
1.3.0.6. Pupitre EXISTANT*REPERE : 26*

Dépose et remise en place suivant nouvelle implantation.

Y compris toute suggestion de remise en état.

1.3.0.7. Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm

REPERE : 27

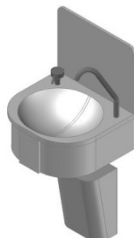


Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Caniveau adapté à la nature du sol.
Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
Cuve emboutie et angles rayonnés.
Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
Débit de 3.5 l/s minimum
Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
Cloche avec joint intégré.
Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
Connexions pour la mise à la terre.
Dimensions : 300 x 300 mm.

1.4. SAS FROID

1.4.0.1. Lave mains avec dossier

REPERE : 31



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Commande au genou par palette inox ou commande électronique par détection infra-rouge, alimentation par pile 9 volts.
 Habillage extérieur de forme arrondie.
 Cuve profondeur 100 mm.
 Dossieret inox.
 Distributeur de savon avec réservoir.
 Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température.
 Corbeille avec support et brosse à ongles.
 Dimensions : 400 x 420 x 550 mm.
 Marque NF Hygiène Alimentaire.

1.4.0.2. Enrouleur inox avec poste de nettoyage et de désinfection

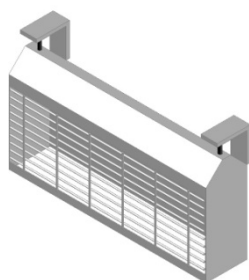
REPERE : 32



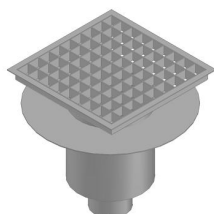
Ensemble Monobloc sur l'enrouleur
 Système venturi lavage rinçage avec réglage.
 Centrale deux produits. Support 2 bidons.
 Raccordement sur eau froide et eau chaude, 55°C maxi.
 Mise en place d'un pré mélangeur eau chaude et eau froide.
 Tuyauterie peinte entre le mitigeur et le poste de nettoyage
 Système anti pollution évitant toutes remontées dans la canalisation.
 Résistant aux pressions de 1,5 à 8 bars
 Enrouleur automatique en acier inox.
 Fixation murale par support inox orientable avec butées.
 Tuyau longueur 15 m avec un pistolet de distribution équipé d'un raccord rotatif articulé en inox et d'une lance d'une longueur de 90 cm environ (lance sur support avec poignée, buse et raccord rapide)..
 Réglage du ressort de tension.
 Palier laiton obligatoire.
 Tuyau qualité alimentaire résistant à une pression maxi de 20 bars à 70°C.
 Dimensions : 750 x 350 x 500 mm.

1.4.0.3. Caniveau de sol télescopique à fente 4250 x 250 mm*REPERE : 33*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Caniveau adapté à la nature du sol.
 Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
 Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
 Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
 Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
 Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
 Panier à déchets et cloche.
 Fentes de 18 mm longueur 2x2000 mm.
 Connexions pour la mise à la terre.
 Dimensions : 4250 x 250 mm.

1.5. SAS DECHETS DE JOUR**1.5.0.1. Destructeur d'insecte***REPERE : 41*

Construction en acier inoxydable, nuance suivant généralités.
 Deux tubes actiniques de 15 watts.
 Grille de protection démontable sans outil.
 Bac de récupération des insectes amovible.
 Mise en place suspendue avec équerres inox en tubes carrés et chainettes.
 Alimentation : MONO 230V + T - Puissance 30 W.
 Dimensions : 360 x 140 x 260 mm.

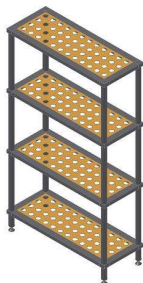
1.5.0.2. Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm*REPERE : 42*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Caniveau adapté à la nature du sol.
 Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
 Cuve emboutie et angles rayonnés.
 Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
 Débit de 3.5 l/s minimum
 Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
 Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
 Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
 Cloche avec joint intégré.
 Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
 Connexions pour la mise à la terre.
 Dimensions : 300 x 300 mm.

1.6. RESERVE PRODUITS D'ENTRETIEN / MENAGE

1.6.0.1. Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~400 mm

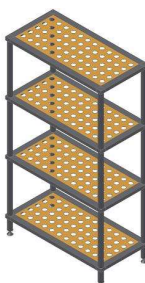
REPERE : 51



Construction suivant généralités.
Quatre niveaux de rangement utile réglable.
Bacs de rétention sur le premier niveau
Dimensions : Lg suivant plan x 360/420 x 1650/1800 mm.

1.6.0.2. Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm

REPERE : 52

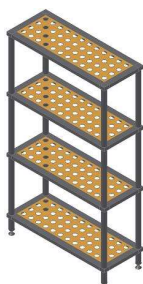


Construction suivant généralités.
Quatre niveaux de rangement utile réglable.
Dimensions : Lg suivant plan x 460/520 x 1650/1800 mm.

1.7. ESPACE FRUITS DIVERS

1.7.0.1. Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~400 mm

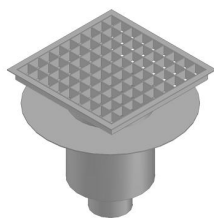
REPERE : 71



Construction suivant généralités.
Quatre niveaux de rangement utile réglable.
Dimensions : Lg suivant plan x 360/420 x 1650/1800 mm.

1.7.0.2. Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm

REPERE : 72

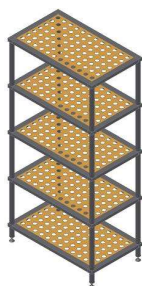


Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Caniveau adapté à la nature du sol.
Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
Cuve emboutie et angles rayonnés.
Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
Débit de 3.5 l/s minimum
Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
Cloche avec joint intégré.
Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
Connexions pour la mise à la terre.
Dimensions : 300 x 300 mm.

1.8. RESERVE ALIMENTAIRE PRODUCTION

1.8.0.1. Rayonnage à clayette 5 niveaux prof. ~600 mm

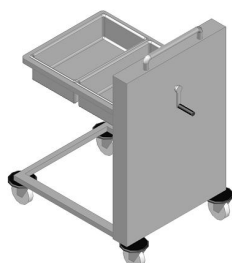
REPERE : 81



Construction suivant généralités.
Cinq niveaux de rangement utile réglable.
Clayettes en DURALINOX
Dimensions : Lg suivant plan x 560/620 x 2100 mm.

1.8.0.2. Chariot hauteur variable pour bac GN

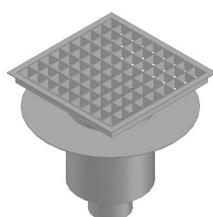
REPERE: 82



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Ensemble entièrement soudé.
Capacité : 1 bac GN 2/1 hauteur 200.
Hauteur du bac variable de 400 mm à 850 mm du sol.
Changement de niveau par treuil manuel non réversible.
Quatre roues pivotantes suivant généralités.
Dimensions : 700 x 900 x 1100 mm.

1.8.0.3. Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm

REPERE : 83

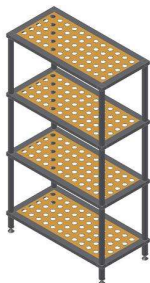


Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Caniveau adapté à la nature du sol.
Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
Cuve emboutie et angles rayonnés.
Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
Débit de 3.5 l/s minimum
Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
Cloche avec joint intégré.
Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
Connexions pour la mise à la terre.
Dimensions : 300 x 300 mm.

1.9. RAYONNAGE CHAMBRES FRIDES

1.9.0.1. Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm

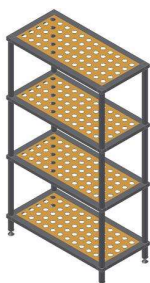
REPERE : 101



Construction suivant généralités.
Quatre niveaux de rangement utile réglable.
Dimensions : Lg suivant plan x 460/520 x 1650/1800 mm.

1.9.0.2. Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm

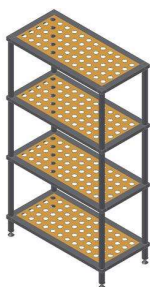
REPERE : 102



Construction suivant généralités.
Quatre niveaux de rangement utile réglable.
Dimensions : Lg suivant plan x 460/520 x 1650/1800 mm.

1.9.0.3. Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm

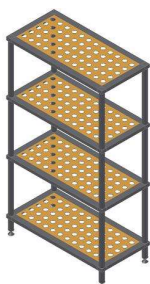
REPERE : 103/104



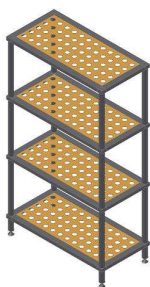
Construction suivant généralités.
Quatre niveaux de rangement utile réglable.
Dimensions : Lg suivant plan x 460/520 x 1650/1800 mm.

1.9.0.4. Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm

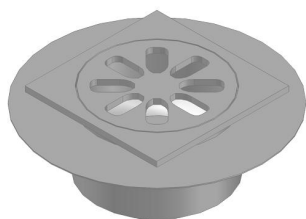
REPERE : 105



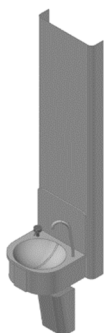
Construction suivant généralités.
Quatre niveaux de rangement utile réglable.
Dimensions : Lg suivant plan x 460/520 x 1650/1800 mm.

1.9.0.5. Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm*REPERE : 106*

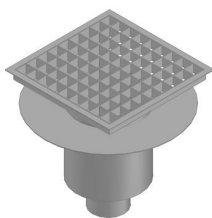
Construction suivant généralités.
 Quatre niveaux de rangement utile réglable.
 Dimensions : Lg suivant plan x 460/520 x 1650/1800 mm.

1.9.0.6. Siphon de sol télescopique 250 x 250 mm*REPERE : 107*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Siphon adapté à la nature du sol.
 Cuve en inox.
 Boîtier télescopique réglable de 10 à 90 mm avec platine d'étanchéité.
 Couverture à fente annulaire.
 Sortie verticale diamètre 75 mm.
 Panier ou crépine à déchets en inox.
 Connexions pour la mise à la terre.
 Dimensions : 250 x 250 mm.

1.10. ZONE PRELIMINAIRE**1.10.0.1. Lave mains avec colonne et dossier***REPERE : 111*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Commande au genou par palette inox ou commande électronique par détection infra-rouge, alimentation par pile 9 volts.
 Habillage extérieur de forme arrondie.
 Cuve profondeur 100 mm.
 Dossieret inox.
 Distributeur de savon avec réservoir.
 Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température.
 Corbeille avec support et brosse à ongles.
 Colonne inox pour cacher les attentes et l'évacuation.
 Dimensions : 400 x 420 x 550 mm.
 Marque NF Hygiène Alimentaire.

1.10.0.2. Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm*REPERE : 112*

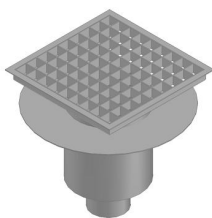
Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Caniveau adapté à la nature du sol.
 Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
 Cuve emboutie et angles rayonnés.
 Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
 Débit de 3.5 l/s minimum
 Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
 Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
 Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
 Cloche avec joint intégré.
 Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
 Connexions pour la mise à la terre.
 Dimensions : 300 x 300 mm.

1.10.0.3. Enrouleur inox avec poste de nettoyage et de désinfection*REPERE : 113*

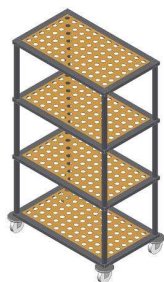
Ensemble Monobloc sur l'enrouleur
 Système venturi lavage rinçage avec réglage.
 Centrale deux produits. Support 2 bidons.
 Raccordement sur eau froide et eau chaude, 55°C maxi.
 Mise en place d'un pré mélangeur eau chaude et eau froide.
 Tuyauterie peinte entre le mitigeur et le poste de nettoyage
 Système anti pollution évitant toutes remontées dans la canalisation.
 Résistant aux pressions de 1,5 à 8 bars
 Enrouleur automatique en acier inox.
 Fixation murale par support inox orientable avec butées.
 Tuyau longueur 15 m avec un pistolet de distribution équipé d'un raccord rotatif articulé en inox et d'une lance d'une longueur de 90 cm environ (lance sur support avec poignée, buse et raccord rapide)..
 Réglage du ressort de tension.
 Palier laiton obligatoire.
 Tuyau qualité alimentaire résistant à une pression maxi de 20 bars à 70°C.
 Dimensions : 750 x 350 x 500 mm.

1.10.0.4. Plonge mobile douchette et 3 bacs 2100 x 700 mm*REPERE : 114*

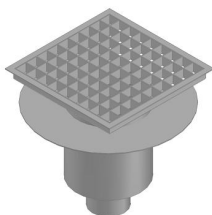
Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.
 Profil anti-ruissellement.
 Trois bacs dimensions : adaptées à un bacs GN 2/1 x prof. ~300 mm.
 Deux robinetteries douchette type Presto 70826 Delabie 5634 ou similaire.
 Colonne inox pour cacher les attentes et l'évacuation.
 Quatre roues pivotantes suivant généralités.
 Dimensions : 2100 x 700 x 900 + 100 mm.

1.10.0.5. Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm*REPERE : 115*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Caniveau adapté à la nature du sol.
 Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
 Cuve emboutie et angles rayonnés.
 Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
 Débit de 3.5 l/s minimum
 Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
 Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
 Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
 Cloche avec joint intégré.
 Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
 Connexions pour la mise à la terre.
 Dimensions : 300 x 300 mm.

1.10.0.6. Rayonnage mobile à clayette 4 niveaux prof. ~600 mm*REPERE : 116*

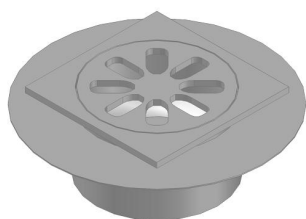
Construction suivant généralités.
 Quatre niveaux de rangement utile réglable.
 Quatre roues pivotantes suivant généralités.
 Dimensions : Lg suivant plan x 560/620 x 1650/1800 mm.

1.10.0.7. Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm*REPERE : 117*

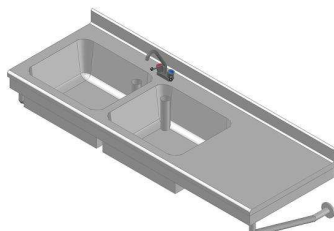
Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Caniveau adapté à la nature du sol.
 Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
 Cuve emboutie et angles rayonnés.
 Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
 Débit de 3.5 l/s minimum
 Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
 Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
 Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
 Cloche avec joint intégré.
 Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
 Connexions pour la mise à la terre.
 Dimensions : 300 x 300 mm.

1.10.0.8. Essoreuse 10 KG EXISTANTE*REPERE : 118*

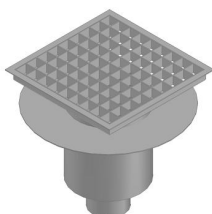
Dépose et remise en place suivant nouvelle implantation.
Y compris toute suggestion de remise en état.

1.10.0.9. Siphon de sol télescopique 250 x 250 mm*REPERE : 119*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Siphon adapté à la nature du sol.
Cuve en inox.
Boîtier télescopique réglable de 10 à 90 mm avec platine d'étanchéité.
Couverture à fente annulaire.
Sortie verticale diamètre 75 mm.
Panier ou crépine à déchets en inox.
Connexions pour la mise à la terre.
Dimensions : 250 x 250 mm.

1.10.0.10. Plonge suspendue 2 bacs à gauche 2000 x 700 mm*REPERE : 120*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.
Profil anti-ruissellement.
Un égouttoir.
Deux bacs à gauche dimensions : adaptées à un bac GN 2/1 x prof. ~300 mm.
Robinetterie type Delabie réf 5610 (ou similaire).
Dimensions : 2000 x 700 x 900 + 100 mm.

1.10.0.11. Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm*REPERE : 121*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Caniveau adapté à la nature du sol.
Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
Cuve emboutie et angles rayonnés.
Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
Débit de 3.5 l/s minimum
Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
Cloche avec joint intégré.
Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
Connexions pour la mise à la terre.
Dimensions : 300 x 300 mm.

1.10.0.12. **Stérilisateur à couteaux**

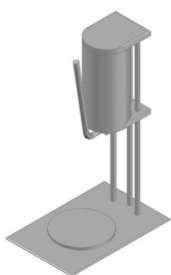
REPERE : 122



Construction en acier inoxydable, nuance suivant généralités.
 Dessus incliné.
 Rayonnement par U.V émis par tube germicide.
 Barre aimantée pour le maintien des couteaux.
 Capacité : 10 couteaux.
 Porte transparente fumée avec poignée et fermeture magnétique.
 Ferrage de porte à droite.
 Dispositif d'interruption du rayonnement à l'ouverture de porte.
 Minuterie réglable de 0 à 120 minutes.
 Tableau de commande impérativement en partie basse.
 Alimentation : MONO 230V + T - Puissance 18 W.
 Dimensions : 585 x 120 x 735 mm.

1.10.0.13. **Ouvre boîte électrique à plateau tournant**

REPERE : 123



Construction en acier inox, nuance suivant généralités.
 Socle en acier inox à poser sur table.
 Carter duralinox.
 Protection moteur IP 55.
 Déplacement vertical de la tête d'ouverture assisté par ressort pneumatique.
 Dispositif magnétique de retenue du couvercle.
 Ouverture de boîtes rondes et rectangulaires de 50 à 270 mm de hauteur.
 Débit: 400 boîtes 5x1 à l'heure.
 Plateau tournant pour boîtes 5x1 et 3x1.
 Alimentation: MONO 230 V + T - Puissance 0,26 kW
 Dimensions: 300 x 300 x 750 mm.

1.10.0.14. **Table acrylique mobile centrale avec étagère 500 x 700 mm**

REPERE : 124



Construction du dessus en acrylique de 8 à 10 mm d'épaisseur minimum.
 Coloris de l'acrylique au choix du maître d'ouvrage.
 Classement au feu : M1.
 Construction en acrylique suivant caractéristiques générales des inox brossés.
 Plaque de komacel en renfort sur l'ensemble de la surface.
 Ossature en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.
 Quatre roues suivant généralités.
 Une étagère basse suivant généralités.
 Dimensions : 500 x 700 x 900 mm.

1.11. CHAMBRE FROIDE PRODUITS PROPRES

1.11.0.1. Caniveau de sol télescopique à fente 2650 x 250 mm

REPERE : 141



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Caniveau adapté à la nature du sol.
Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
Panier à déchets et cloche.
Fentes de 18 mm longueur 2x1200 mm.
Connexions pour la mise à la terre.
Dimensions : 2650 x 250 mm.

1.12. PREPARATION FROIDE ET PATISSERIE

1.12.0.1. Lave mains avec colonne et dossier

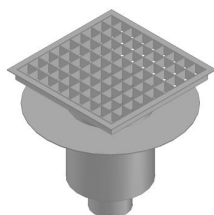
REPERE : 151



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Commande au genou par palette inox ou commande électronique par détection infra-rouge, alimentation par pile 9 volts.
Habillage extérieur de forme arrondie.
Cuve profondeur 100 mm.
Dossier inox.
Distributeur de savon avec réservoir.
Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température.
Corbeille avec support et brosse à ongles.
Colonne inox pour cacher les attentes et l'évacuation.
Dimensions : 400 x 420 x 550 mm.
Marque NF Hygiène Alimentaire.

1.12.0.2. Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm

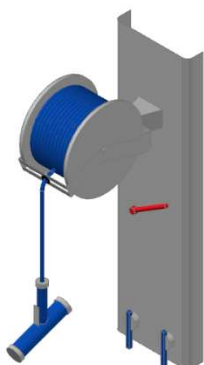
REPERE : 152



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Caniveau adapté à la nature du sol.
Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
Cuve emboutie et angles rayonnés.
Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
Débit de 3.5 l/s minimum
Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
Cloche avec joint intégré.
Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
Connexions pour la mise à la terre.
Dimensions : 300 x 300 mm.

1.12.0.3. **Enrouleur inox avec poste de nettoyage sur colonne inox**

REPERE : 92



Ensemble Monobloc sur l'enrouleur
 Système venturi lavage rinçage avec réglage intégré dans la colonne inox.
 Colonne inox suivant les caractéristiques générales des colonnes.
 Centrale deux produits. Support 2 bidons.
 Raccordement sur eau froide et eau chaude, 55°C maxi.
 Mise en place d'un pré mélangeur eau chaude et eau froide.
 Tuyauterie peinte entre le mitigeur et le poste de nettoyage
 Système anti pollution évitant toutes remontées dans la canalisation.
 Résistant aux pressions de 1,5 à 8 bars
 Enrouleur automatique en acier inox.
 Fixation murale par support inox orientable avec butées.
 Tuyau longueur 15 m avec un pistolet de distribution équipé d'un raccord rotatif articulé en inox et d'une lance d'une longueur de 90 cm environ (lance sur support avec poignée, buse et raccord rapide)..
 Réglage du ressort de tension.
 Palier laiton obligatoire.
 Tuyau qualité alimentaire résistant à une pression maxi de 20 bars à 70°C.
 Dimensions : 750 x 350 x 500 mm.

1.12.0.4. **Chariot de stockage bacs GN 1/1 - Long 1250 mm**

REPERE : 154



Construction en acier inoxydable, nuance suivant généralités.
 Structure tube acier inoxydable 25 x 25 mm soudée.
 Stockage des bacs GN sur la tranche par guides en fil inox avec barre d'arrêt.
 Capacité : 4 niveaux GN1/1.
 Quatre roues pivotantes suivant généralités.
 Dimensions : 1250 x 650 x 1850 mm.

1.12.0.5. **Table mobile réglable en hauteur avec étagère 1200 x 700 mm**

REPERE : 155



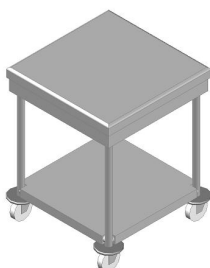
Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.
 Quatre roues suivant généralités.
 Une étagère basse suivant généralités.
 Système de réglage en hauteur électrique.
 Dispositif sur batterie IP64
 Dimensions : 1200 x 700 x 750 à 1050 mm.

1.12.0.6. Table mobile centrale avec étagère 1200 x 700 mm*REPERE : 156*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.
 Quatre roues suivant généralités.
 Une étagère basse suivant généralités.
 Un tiroir GN 2/1.
 Dimensions : 1200 x 700 x 900 mm.

1.12.0.7. Trancheur HORS PRESTATION*REPERE : 157***1.12.0.8. Support trancheur HORS PRESTATION***REPERE : 158***1.12.0.9. Combiné cutter coupe légumes à vitesse variable***REPERE : 159*

Construction en acier inoxydable, nuance suivant généralités.
 Bloc moteur en acier inoxydable ou en aluminium.
 Surfaces en contact avec les aliments en acier inoxydable.
 Moteur asynchrone.
 Tableau de commande étanche regroupant :
 Marche / arrêt.
 Variateur de vitesse de 300 à 3000 tr/mn.
 Fonction pulse.
 Moteur avec sécurité magnétique et frein moteur.
 Sécurités d'accès aux éléments de coupe.
 Fonction cutter :
 Capacité de la cuve inox: 4,5 litres.
 Couverture étanche transparent avec bras racleur.
 Équipé d'un couteau à lames micro-dentées et d'un couteau à lames lisses.
 Fonction coupe légumes :
 Capacité : 250 Kg/heure.
 Grande trémie et trémie légumes long.
 Équipé d'un ensemble de plateaux:
 Un plateau râpeur 2 mm
 Un plateau trancheur 2 mm
 Un plateau trancheur 6 mm
 Un plateau effileur 2 x 2 mm
 Un plateau trancheur 8 x 8 mm
 Une grille macédoine 8 x 8 mm
 Une grille frites 8 x 8 mm
 Alimentation : MONO 230V + T - Puissance 1 kW.
 Dimensions : 300 x 500 x 500 mm.

1.12.0.10. Table mobile centrale avec étagère 600 x 600 mm*REPERE : 160*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.
 Quatre roues suivant généralités.
 Une étagère basse suivant généralités.
 Dimensions : 600 x 600 x 750 mm.

1.12.0.11. Armoire neutre semi-suspendue 600 x 500 mm*REPERE : 161*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Fixations murales sans pied.
 Une porte battante doublée inox, avec fermeture à clé.
 Quatre étagères renforcées réglables en hauteur.
 Dimensions : 600 x 500 x 1800/2000 mm.

1.12.0.12. Armoire réfrigérée positive GN 1/1 étroite mobile*REPERE : 162*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Capacité : 330 litres.
 Revêtements intérieur et extérieur en acier inoxydable.
 Isolation de l'enceinte réfrigérée par mousse de polyuréthane injecté épaisseur 60 mm minimum.
 Enceinte à angles arrondis.
 Aménagement : GN 1/1 avec glissières.
 Porte pleine avec ferrage suivant plan avec :
 - Rappel de porte.
 - Joint de porte magnétique.
 - Fermeture à clé.
 Éclairage intérieur de l'enceinte.
 Évaporateur ventilé et traité anticorrosion.
 Groupe froid tropicalisé à condensation par air. (Ambiance 43°C)
 Gaz frigorigène suivant la réglementation en vigueur avec pouvoir de réchauffement global inférieur à 2 500 Kg d'équivalence CO2.
 Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
 Tableau de commande en partie haute avec :
 - Interrupteur marche – arrêt.
 - Régulateur électronique avec affichage digital.
 - Température réglable de +1°C à +10°C.
 Cinq clayettes inox GN 1/1.
 Quatre roues suivant généralités.
 Alimentation : MONO 230V + T - Puissance 500 W.
 Dimensions : 500 x 700 x 2100 mm

1.12.0.13. Meuble neutre adossé 2 portes 1200 x 700 mm*REPERE : 163*

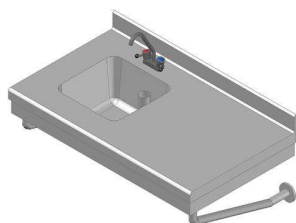
Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.
 Deux portes battantes avec parois doublées en deux caisson.
 Installation en angles
 Une étagère renforcée réglable en hauteur.
 Livré sans pied pour mise en place sur socle béton.
 Plan de travail inox en angle avec dosseret suivant plan.
 Dimensions : 1200 x 700 x 900 + 100 mm.

1.12.0.14. Placard d'angle mural 1 porte 600 x 400 mm*REPERE : 164*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Dessus incliné.
 Une porte battante doublée inox.
 Une étagère renforcée réglable en hauteur.
 Dimensions : suivant plan x 600/800 mm.

1.12.0.15. Batteur mélangeur EXISTANT*REPERE : 165*

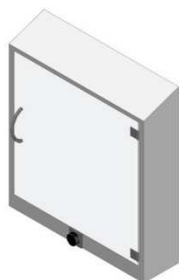
Dépose et remise en place suivant nouvelle implantation.
 Y compris toute suggestion de remise en état.

1.12.0.16. Table du chef semi suspendue bac à gauche 1800+1800 x 700 mm*REPERE : 166*

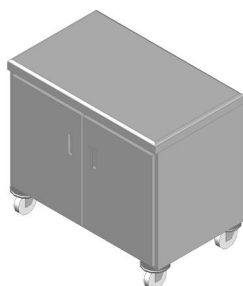
Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.
 Un bac à gauche dimensions : adaptées au bec GN1/1 x 250 mm environ.
 Robinetterie Presto 70802, Delabie 5640-T2 ou Linum RM 30-001 ou similaire.
 Plan de travail inox en angle avec dosseret suivant plan.
 Dimensions : 1800 x 1800 x 700 x 900 + 100 mm.

1.12.0.17. Placard d'angle mural 1 porte 600 x 400 mm*REPERE : 167*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Dessus incliné.
 Une porte battante doublée inox.
 Une étagère renforcée réglable en hauteur.
 Dimensions : suivant plan x 600/800 mm.

1.12.0.18. Stérilisateur à couteaux*REPERE : 168*

Construction en acier inoxydable, nuance suivant généralités.
 Dessus incliné.
 Rayonnement par U.V émis par tube germicide.
 Barre aimantée pour le maintien des couteaux.
 Capacité : 10 couteaux.
 Porte transparente fumée avec poignée et fermeture magnétique.
 Ferrage de porte à droite.
 Dispositif d'interruption du rayonnement à l'ouverture de porte.
 Minuterie réglable de 0 à 120 minutes.
 Tableau de commande impérativement en partie basse.
 Alimentation : MONO 230V + T - Puissance 18 W.
 Dimensions : 585 x 120 x 735 mm.

1.12.0.19. Meuble neutre central 2 portes avec dessus 1000 x 600 mm*REPERE : 169*

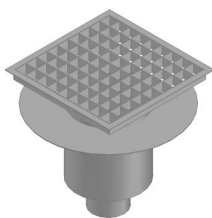
Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.
 Deux portes battantes avec parois doublées.
 Une étagère renforcée réglable en hauteur.
 Quatre roues pivotantes suivant généralités.
 Dimensions : 1000 x 600 x 700 mm.

1.12.0.20. Meubles neutre central 3 tiroirs GN11*REPERE : 170*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.
 trois tiroirs recevant un bac gastro GN 1/1 profondeur 100mm.
 Quatre roues pivotantes suivant généralités.
 Dimensions : 600 x 650 x 700 mm.

1.12.0.21. Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm

REPERE : 171

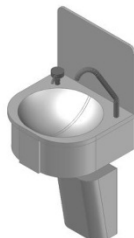


Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Caniveau adapté à la nature du sol.
Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
Cuve emboutie et angles rayonnés.
Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
Débit de 3.5 l/s minimum
Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
Cloche avec joint intégré.
Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
Connexions pour la mise à la terre.
Dimensions : 300 x 300 mm.

1.13. CUISSON

1.13.0.1. Lave mains avec dossier

REPERE : 181



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Commande au genou par palette inox ou commande électronique par détection infra-rouge, alimentation par pile 9 volts.
Habillage extérieur de forme arrondie.
Cuve profondeur 100 mm.
Dossier inox.
Distributeur de savon avec réservoir.
Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température.
Corbeille avec support et brosse à ongles.
Dimensions : 400 x 420 x 550 mm.
Marque NF Hygiène Alimentaire.

1.13.0.2. Enrouleur inox avec poste de nettoyage et de désinfection

REPERE : 182



Ensemble Monobloc sur l'enrouleur
Système venturi lavage rinçage avec réglage.
Centrale deux produits. Support 2 bidons.
Raccordement sur eau froide et eau chaude, 55°C maxi.
Mise en place d'un pré mélangeur eau chaude et eau froide.
Tuyauterie peinte entre le mitigeur et le poste de nettoyage
Système anti pollution évitant toutes remontées dans la canalisation.
Résistant aux pressions de 1,5 à 8 bars
Enrouleur automatique en acier inox.
Fixation murale par support inox orientable avec butées.
Tuyau longueur 15 m avec un pistolet de distribution équipé d'un raccord rotatif articulé en inox et d'une lance d'une longueur de 90 cm environ (lance sur support avec poignée, buse et raccord rapide)..
Réglage du ressort de tension.
Palier laiton obligatoire.
Tuyau qualité alimentaire résistant à une pression maxi de 20 bars à 70°C.
Dimensions : 750 x 350 x 500 mm.

1.13.0.3. Armoire froide EXISTANTE

REPERE : 183



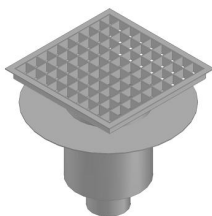
Dépose et remise en place suivant nouvelle implantation.
Mise en place de roues suivant généralités
Y compris toute suggestion de remise en état.

1.13.0.4. Armoire neutre suspendue 600 x 500 mm*REPERE : 184*

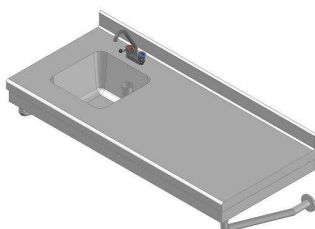
Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Fixations murales sans pied.
 Une porte battante doublée inox, avec fermeture à clé.
 Quatre étagères renforcées réglables en hauteur.
 Dimensions : 600 x 500 x 1800/2000 mm.

1.13.0.5. Table mobile réglable en hauteur avec étagère 1200 x 700 mm*REPERE : 185*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.
 Quatre roues suivant généralités.
 Une étagère basse suivant généralités.
 Système de réglage en hauteur électrique.
 Dispositif sur batterie IP64
 Dimensions : 1200 x 700 x 750 à 1050 mm.

1.13.0.6. Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm*REPERE : 186*

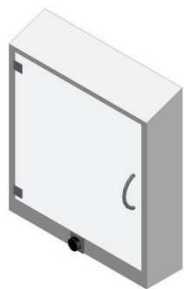
Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Caniveau adapté à la nature du sol.
 Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
 Cuve emboutie et angles rayonnés.
 Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
 Débit de 3.5 l/s minimum
 Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
 Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
 Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
 Cloche avec joint intégré.
 Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
 Connexions pour la mise à la terre.
 Dimensions : 300 x 300 mm.

1.13.0.7. Table du chef bac à gauche 2200+1600 x 700 mm*REPERE : 187*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.
 Un bac à gauche dimensions : Adaptées à un bac GN1/1 x 250 mm environ.
 Robinetterie Presto 70802, Delabie 5640-T2 ou Linum RM 30-001 ou similaire.
 Plan de travail inox en angle avec dossier suivant plan.
 Dimensions : 2200+1600 x 700 x 900 + 100 mm.

1.13.0.8. **Stérilisateur à couteaux**

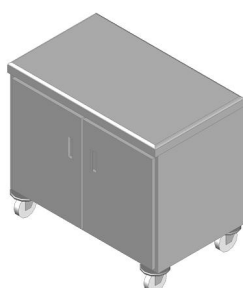
REPERE : 188



Construction en acier inoxydable, nuance suivant généralités.
 Dessus incliné.
 Rayonnement par U.V émis par tube germicide.
 Barre aimantée pour le maintien des couteaux.
 Capacité : 10 couteaux.
 Porte transparente fumée avec poignée et fermeture magnétique.
 Ferrage de porte à gauche.
 Dispositif d'interruption du rayonnement à l'ouverture de porte.
 Minuterie réglable de 0 à 120 minutes.
 Tableau de commande impérativement en partie basse.
 Alimentation : MONO 230V + T - Puissance 18 W.
 Dimensions : 585 x 120 x 735 mm.

1.13.0.9. **Meuble neutre central 2 portes avec dessus 1000 x 600 mm**

REPERE : 189



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.
 Deux portes battantes avec parois doublées.
 Une étagère renforcée réglable en hauteur.
 Quatre roues pivotantes suivant généralités.
 Dimensions : 1000 x 600 x 700 mm.

1.13.0.10. **Meubles neutre central 3 tiroirs GN11**

REPERE : 190



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.
 trois tiroirs recevant un bac gastro GN 1/1 profondeur 100mm.
 Quatre roues pivotantes suivant généralités.
 Dimensions : 600 x 650 x 700 mm.

1.13.0.11. **Blixer de table EXISTANT**

REPERE : 191



Dépose et remise en place suivant nouvelle implantation.
 Y compris toute suggestion de remise en état.

1.13.0.12. Support blixer EXISTANT*REPERE : 192*

Dépose et remise en place suivant nouvelle implantation.
Y compris toute suggestion de remise en état.

1.13.0.13. Giraphe mobile EXISTANTE*REPERE : 193*

Dépose et remise en place suivant nouvelle implantation.
Fourniture d'un pied court pour sauteuse compatible avec les rep 210 et 212.
Fourniture accessoires potage et purée.
Y compris toute suggestion de remise en état.

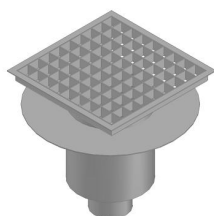
1.13.0.14. Four mixte électrique programmable 20 niveaux GN11*REPERE: 201*

Four mixte avec chaudière.
Capacité : 20 niveaux GN-1/1 espacés de 63 mm minimum – 67 mm appréciés.
Construction intérieure et extérieure en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Aspiration des fumées autonome avec condenseur de buées.
Porte battante sur charnières inox avec ferrage obligatoirement suivant plan ou porte escamotable.
Porte équipée d'un double vitrage, d'un joint de porte démontable sans outils et d'un ramasse goutte.
Enceinte de cuisson à angles rayonnés, sans raccord.
Éclairage halogène de l'enceinte par hublots étanches.
Pieds avec vérins de mise à niveau.
Cuisson régulée par microprocesseur.
Mesure et régulation automatique de l'humidité.
Interrupteur Marche/ Arrêt
Modes de cuisson :
Air pulsé (T° jusqu'à 250°C mini) avec humidité réglable.
Vapeur (T° 100°C) avec humidité à 100%.
Vapeur basse température (T° réglable de 30 à 99°C)
Mixte (T° jusqu'à 250°C mini) avec humidité réglable.
Fonction remise en température « banqueting »
Humidificateur manuel.
Cuisson pilotée par sonde à cœur et par minuterie.
Sonde à cœur multipoints.
Programmation : 100 programmes jusqu'à 8 phases au minimum
Ecran de commande tactile
Chaudière avec production de vapeur instantanée, remplissage et vidange automatique, équipé d'un thermostat de sécurité.

Oura d'évacuation des buées ou condenseur de buées.
 Ventilation à 2 vitesses minimum.
 Filtre(s) à graisses inox amovible.
 Système de nettoyage automatique intégré.
 Douchette avec enrouleur automatique.
 Enregistrement automatique des données HACCP, édition vers réseaux informatique et fourniture du logiciel dédié.
 Deux chariots et deux structures 20 niveaux GN-1/1 amovible (par four).
 Vidange réalisée en cuivre avec évent au-dessus du four.
 Raccordement en eau froide adoucie sur la chaudière.
 Raccordement en eau froide sur la douchette.
 Puissance électrique 40 kW environ - TRI 400 V+N+T
 Pré raccordement pour un optimiseur d'énergie.
 Dimensions : 950 x 850 x 1950 mm.

1.13.0.15. Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm

REPERE : 202



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Caniveau adapté à la nature du sol.
 Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
 Cuve emboutie et angles rayonnés.
 Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
 Débit de 3.5 l/s minimum
 Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
 Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
 Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
 Cloche avec joint intégré.
 Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
 Connexions pour la mise à la terre.
 Dimensions : 300 x 300 mm.

1.13.0.16. Four mixte électrique programmable 20 niveaux GN11

REPERE: 203

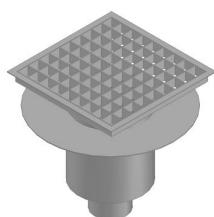


Four mixte avec chaudière.
 Capacité : 20 niveaux GN-1/1 espacés de 63 mm minimum – 67 mm appréciés.
 Construction intérieure et extérieure en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Aspiration des fumées autonome avec condenseur de buées.
 Porte battante sur charnières inox avec ferrage obligatoirement suivant plan ou porte escamotable.
 Porte équipée d'un double vitrage, d'un joint de porte démontable sans outils et d'un ramasse goutte.
 Enceinte de cuisson à angles rayonnés, sans raccord.
 Éclairage halogène de l'enceinte par hublots étanches.
 Pieds avec vérins de mise à niveau.
 Cuisson régulée par microprocesseur.
 Mesure et régulation automatique de l'humidité.
 Interrupteur Marche/ Arrêt
 Modes de cuisson :
 Air pulsé (T° jusqu'à 250°C mini) avec humidité réglable.
 Vapeur (T° 100°C) avec humidité à 100%.
 Vapeur basse température (T° réglable de 30 à 99°C)
 Mixte (T° jusqu'à 250°C mini) avec humidité réglable.
 Fonction remise en température « banqueting »

Humidificateur manuel.
 Cuisson pilotée par sonde à cœur et par minuterie.
 Sonde à cœur multipoints.
 Programmation : 100 programmes jusqu'à 8 phases au minimum
 Ecran de commande tactile
 Chaudière avec production de vapeur instantanée, remplissage et vidange automatique, équipé d'un thermostat de sécurité.
 Oura d'évacuation des buées ou condenseur de buées.
 Ventilation à 2 vitesses minimum.
 Filtre(s) à graisses inox amovible.
 Système de nettoyage automatique intégré.
 Douchette avec enrouleur automatique.
 Enregistrement automatique des données HACCP, édition vers réseaux informatique et fourniture du logiciel dédié.
 Deux chariots et deux structures 20 niveaux GN-1/1 amovible (par four).
 Vidange réalisée en cuivre avec évent au-dessus du four.
 Raccordement en eau froide adoucie sur la chaudière.
 Raccordement en eau froide sur la douchette.
 Puissance électrique 40 kW environ - TRI 400 V+N+T
 Pré raccordement pour un optimiseur d'énergie.
 Dimensions : 950 x 850 x 1950 mm.

1.13.0.17. Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm

REPERE : 204



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Caniveau adapté à la nature du sol.
 Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
 Cuve emboutie et angles rayonnés.
 Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
 Débit de 3.5 l/s minimum
 Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
 Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
 Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
 Cloche avec joint intégré.
 Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
 Connexions pour la mise à la terre.
 Dimensions : 300 x 300 mm.

1.13.0.18. Four mixte électrique programmable 10 niveaux GN11

REPERE : 205



Four mixte avec chaudière.

Capacité : 10 niveaux GN1/1 espacés de 63 mm minimum.

Construction intérieure et extérieure en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.

Aspiration des fumées autonome avec condenseur de buées.

Porte battante sur charnières inox avec ferrage obligatoirement suivant plan ou porte escamotable.

Porte équipée d'un double vitrage, d'un joint de porte démontable sans outils et d'un ramasse goutte.

Enceinte de cuisson à angles rayonnés, sans raccord.

Éclairage halogène de l'enceinte par hublots étanches.

Pieds avec vérins de mise à niveau.

Cuisson régulée par microprocesseur.

Mesure et régulation automatique de l'humidité.

Interrupteur Marche/ Arrêt

Modes de cuisson :

- Air pulsé (T° jusqu'à 250°C mini) avec humidité réglable.

- Vapeur (T° 100°C) avec humidité à 100%.

- Vapeur basse température (T° réglable de 30 à 99°C)

- Mixte (T° jusqu'à 250°C mini) avec humidité réglable.

- Fonction remise en température « banqueting »

Humidificateur manuel.

Cuisson pilotée par sonde à cœur et par minuterie.

Sonde à cœur multipoints.

Programmation : 100 programmes jusqu'à 8 phases au minimum

Chaudière avec production de vapeur instantanée, remplissage et vidange automatique, équipé d'un thermostat de sécurité.

Oura d'évacuation des buées ou condenseur de buées.

Ventilation à 2 vitesses minimum.

Filtre(s) à graisses inox amovible.

Système de nettoyage automatique intégré.

Douchette avec enrouleur automatique.

Enregistrement automatique des données HACCP, édition vers réseaux informatique et fourniture du logiciel dédié.

Deux chariots et deux structures 10 niveaux GN1/1 amovible (par four).

Raccordement en eau froide adoucie sur la chaudière.

Raccordement en eau froide sur la douchette.

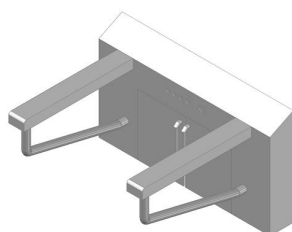
Puissance électrique 20 kW environ - TRI 400 V+N+T

Pré raccordement pour un optimiseur d'énergie.

Dimensions : 930 x 800 x 1550 mm.

1.13.0.19. Support mural four 1100 x 150 mm

REPERE : 206



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.

Ossature inox renforcée et fixations murales adaptées au poids du four en charge.

Deux portes battantes doublées permettant l'accès aux vannes d'arrêts des fluides nécessaires au four.

Prévoir en façade un nombre de trous suffisants pour les différentes alimentations et évacuation du four.

Dessus incliné.

Consoles en tube inox rond.

Mise en œuvre suivant généralités des blocs de cuisson.

La hauteur du support devra permettre l'utilisation normale du chariot entre le four et la cellule.

Dimensions : 1100 x 150 mm

1.13.0.20. **Echelle 7 niveaux GN-1/1**

REPERE : 207



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Ensemble entièrement soudé.
Support acceptés : GN 1/1 - 530 x 325 mm.
Nombre de niveaux de glissières : 7.
Espacement entre glissières : 67 mm.
Quatre roues pivotantes suivant généralités.
Dimensions : 630 x 460 x 750 mm.

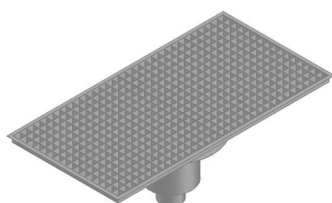
1.13.0.21. **Sauteuse multifonctions 2/1 HORS PRESTATION**

REPERE : 208

Prévoir attentes fluidiques et électriques

1.13.0.22. **Caniveau de sol télescopique 1000 x 500 mm**

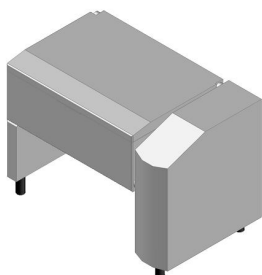
REPERE : 209



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Caniveau adapté à la nature du sol.
Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
Cuve emboutie et angles rayonnés
Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
Débit de 3.5 l/s minimum
Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 maximum et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
Garde d'eau de 60 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
Cloche avec joint intégré.
Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
Connexions pour la mise à la terre.
Dimensions : 1000 x 500 mm.

1.13.0.23. **Sauteuse multifonction électrique 3 GN11**

REPERE : 210

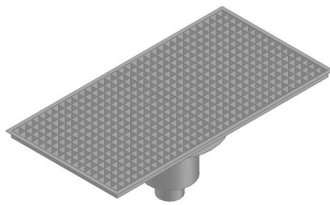


Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Construction suivant caractéristiques générales des équipements de cuisson.
Cuve à angles arrondis de 150 litres utiles, 65 dm²
Profondeur de cuve : 250 mm.
Vidange des eaux de cuisson et de lavage intégré à la cuve, évitant la mise en place d'un caniveau de sol.
Descente et relevage automatique des paniers de cuissons.
Montée et descente de la cuve motorisée.
Douchette à jet variable, avec enrouleur automatique intégré.
Doseur volumétrique d'eau.
Cuissons :
- en bain. Température réglable de 30 à 100°C.
- par contact. Température réglable de 30 à 250°C.
Temps de cuisson piloté par horloge.
Temps de cuisson piloté par sonde à 6 points.
Régulation par microprocesseur.
Écran de commande tactile avec 350 plages de programmation.
Fonction HACCP avec mémorisation de la traçabilité des cuissons.
Prise de courant.

Pelle inox à omelette.
 Bras inox support amovible pour cuissons en paniers.
 3 Paniers spéciaux pour les cuissons pochées en maille fil inox
 Grille égouttoir.
 Grille de fond de cuve
 Norme C.E.
 Mise en place en suspendue
 Alimentation : TRI 400 V + T + N - Puissance : 41 kW.
 Pré raccordement pour un optimiseur d'énergie.
 Dimensions : 1370 x 900 x 1100.

1.13.0.24. Caniveau de sol télescopique 1000 x 500 mm

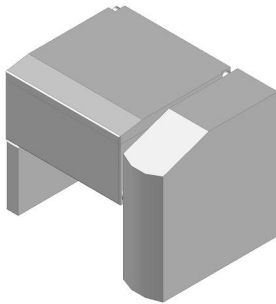
REPERE : 211



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Caniveau adapté à la nature du sol.
 Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
 Cuve emboutie et angles rayonnés
 Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
 Débit de 3.5 l/s minimum
 Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 maximum et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
 Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
 Garde d'eau de 60 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
 Cloche avec joint intégré.
 Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
 Connexions pour la mise à la terre.
 Dimensions : 1000 x 500 mm.

1.13.0.25. Sauteuse multifonction électrique 2 GN11

REPERE : 212

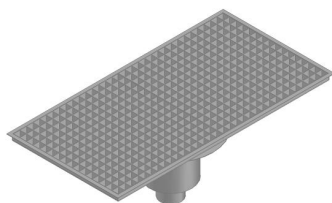


Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Construction suivant caractéristiques générales des équipements de cuisson.
 Cuve à angles arrondis de 100 litres utiles, 42 dm²
 Profondeur de cuve : 250 mm.
 Vidange des eaux de cuisson et de lavage intégré à la cuve, évitant la mise en place d'un caniveau de sol.
 Descente et relevage automatique des paniers de cuissons.
 Montée et descente de la cuve motorisée.
 Douchette à jet variable, avec enrouleur automatique intégré.
 Doseur volumétrique d'eau.
 Cuissons :
 en bain. Température réglable de 30 à 100°C.
 par contact. Température réglable de 30 à 250°C.
 Temps de cuisson piloté par horloge.
 Temps de cuisson piloté par sonde à 6 points.
 Régulation par microprocesseur.
 Écran de commande tactile avec 250 plages de programmation.
 Fonction HACCP avec mémorisation de la traçabilité des cuissons.
 Prise de courant.
 Pelle inox à omelette.
 Bras inox support amovible pour cuissons en paniers.
 2 Paniers spéciaux pour les cuissons pochées en maille fil inox
 Grille égouttoir.
 Grille de fond de cuve
 Norme C.E.
 Mise en place suspendue.

Alimentation : TRI 400 V + T + N - Puissance : 27 kW.
 Pré raccordement pour un optimiseur d'énergie.
 Dimensions : 1050 x 900 x 1100.

1.13.0.26. Caniveau de sol télescopique 1000 x 500 mm

REPERE : 213



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Caniveau adapté à la nature du sol.
 Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
 Cuve emboutie et angles rayonnés
 Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
 Débit de 3.5 l/s minimum
 Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 maximum et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
 Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
 Garde d'eau de 60 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
 Cloche avec joint intégré.
 Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
 Connexions pour la mise à la terre.
 Dimensions : 1000 x 500 mm.

1.13.0.27. Sauteuse multifonction électrique 2x25L

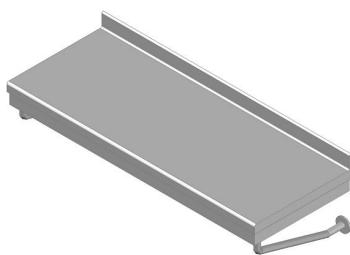
REPERE : 214



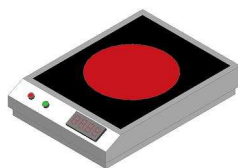
Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Construction suivant caractéristiques générales des équipements de cuisson.
 Mise en place suspendue compris supports coulissants pour bac GN1/1
 Deux cuves à angles arrondis de 25 litres utiles, 19 dm²
 Vidange des eaux de cuisson et de lavage intégré à la cuve, évitant la mise en place d'un caniveau de sol.
 Descente et relevage automatique des paniers de cuissons.
 Montée et descente de la cuve motorisée.
 Douchette à jet variable, avec enrouleur automatique intégré.
 Doseur volumétrique d'eau.
 Cuissons :
 - en bain. Température réglable de 30 à 100°C.
 - par contact. Température réglable de 30 à 250°C.
 Temps de cuisson piloté par horloge.
 Temps de cuisson piloté par sonde à 6 points.
 Régulation par microprocesseur.
 Écran de commande tactile avec 250 plages de programmation.
 Fonction HACCP avec mémorisation de la traçabilité des cuissons.
 Prise de courant.
 Pelle inox à omettre.
 Bras inox support amovible pour cuissons en paniers.
 Deux paniers spéciaux pour les cuissons pochées en maille fil inox
 Un Panier à frites
 Grille égouttoir.
 Grille de fond de cuve.
 Alimentation : TRI 400 V + T + N - Puissance : 21 kW.
 Pré raccordement pour un optimiseur d'énergie.
 Dimensions : 1100 x 900 x 1100.

1.13.0.28. **Table de cuisson 2000 x 600 mm**

REPERE: 34



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.
Deux tiroirs GN2/1 profondeur 150mm adaptés à la dimension des plaques à induction.
Mise en place suspendue
Dossier arrière
Deux coins boules en partie avant.
Robinetterie marque Chavonnet réf 5612-T2 ou équivalent.
Platine de renfort en acier inoxydable pour la robinetterie.
Dimensions : 2000 x 600 x 850 + 100 mm.



Deux inductions :
Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Plaque monofoyer induction Ø 300 mm environ, épaisseur de 4 mm minimum.
Commande sensibles avec minuterie électronique par clavier incliné.
Touches programmables avec affichage de la températures
Modèle à poser sur une table.
Sécurité de surchauffe – Reconnaissance de récipient.
Minuterie avec signal sonore et visuel.
Alimentation par prise MONO 230 V + T
Puissance 3500W environ.
Dimensions : 400 x 550 x 100

1.13.0.29. **Mannequin cellule de refroidissement et surgélation rapide à chariot 80 Kg**

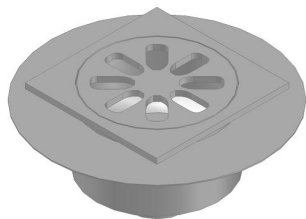
REPERE : 216/217

Capacité de refroidissement : 80 Kg de +65 °C à +10 °C à cœur en 110 minutes.
Capacité de surgélation : 50 Kg de +65 °C à -20 °C à cœur en 270 minutes
Enceinte adaptée à recevoir : 1 chariot de four 20 niveaux GN-1/1.
Automate de régulation électronique avec programmes préenregistrés.
Mode sonde à piquer trois points, avec arrêt du cycle dès la température à cœur atteinte.
Mode chrono.
Mode conservateur automatique en fin de cycle.
Contrôle de la température de soufflage pour protéger le produit contre la congélation en surface.
Signal audiovisuel de fin de cycle.
Tableau de commande anti-humidité et haute étanchéité (IP65).
Double affichages .
Mannequin frigorifique suspendu avec évaporateurs à ailettes verticales ventilés.
Rampe de ventilation pivotante.
Ventilateur à étanchéité renforcée, graissage spécial basse température.
Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.
Grille ventilateur en acier inox 18/10.
Dégivrage séchage des évaporateurs par résistances et ventilation.
Homogénéité verticale du refroidissement.
Détendeurs thermostatiques.
Évaporateur traité anticorrosion.
Connectique USB pour assurer la traçabilité
Livré avec :
- 1 sonde à piquer en acier inoxydable.
- 1 sonde d'ambiance.

(Puissance minimale 4 500W à -20°C pour 32°C ambiant
Dimensions de cellule : Compatible avec les chariots des fours

1.13.0.30. **Siphon de sol télescopique 250 x 250 mm**

REPERE : 218



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Siphon adapté à la nature du sol.
Cuve en inox.
Boîtier télescopique réglable de 10 à 90 mm avec platine d'étanchéité.
Couverture à fente annulaire.
Sortie verticale diamètre 75 mm.
Panier ou crépine à déchets en inox.
Connexions pour la mise à la terre.
Dimensions : 250 x 250 mm.

1.14. LAVERIE BATTERIE

1.14.0.1. Table d'entrée semi suspendue bac centré - 2100 x 900 mm

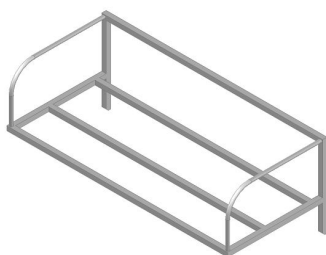
REPERE : 221



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.
Profil anti-ruissellement.
Largeur utile pour le passage des paniers : 600 mm.
Support douchette profondeur minimum : 150 mm.
Dossierets arrière monobloc de hauteur 250 mm minimum avec un retour penté de 10 mm et un rayon de 8 à 20 mm.
Retour latéral monobloc à droite, hauteur 250 mm
Un bac dimensions : adaptées à un bac GN2/1 x prof. ~300 mm.
Un panier filtre à déchets au fond de la cuve.
Robinetterie douchette type Chavonnet 5626 ou similaire.
Mise en place d'un mitigeur EC/EF réglé à 45°C.
Dimensions : 2100 x 900 x 900 + 250 mm.

1.14.0.2. Etagère à paniers 800 x 500 mm

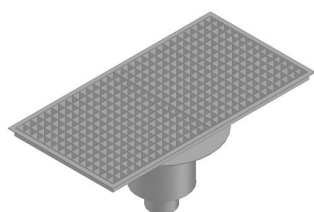
REPERE : 222



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Un niveau horizontal en tubes carré.
Dimensions : 800 x 500 x 400 mm.

1.14.0.3. Caniveau de sol télescopique 800 x 400 mm

REPERE : 223



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Caniveau adapté à la nature du sol.
Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
Cuve emboutie et angles rayonnés.
Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
Débit de 3.5 l/s minimum
Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
Cloche inversée.
Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
Connexions pour la mise à la terre.
Dimensions : 800 x 400 mm.

1.14.0.4. **Lave batterie à granules 6 bacs GN 1/1**

REPERE : 224



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Lave batterie à granules à casier rotatif.
 Capacité : 6 bacs GN-1/1 p 65 mm ou 3 bacs GN-1/1 p 200mm.
 Capot et cuve isolés et insonorisés par injection, double paroi.
 Relevage automatique du capot.
 Passage utile : 670 mm minimum.
 Prévoir un habillage inox à l'arrière pour masquer les alimentations.
 Tableau de commande électronique à affichage digital, IP65.
 Circuits de commandes basse tension 24V.
 Six programmes de lavage (avec ou sans granules)
 Possibilité de passer des casiers 500x500 mm .
 Lecture des températures et visualisation des alarmes.
 Bouton de marche/arrêt.
 Bras de lavage et de rinçage verticaux en acier inoxydable, démontables sans outil.
 Pompe à granules en acier inox auto-vidangeable de 2 à 2,5 kW.
 Pompe de rinçage en acier inox auto-vidangeable de 1,2 à 1,5 kW.
 Plateau tournant avec moteur de 0,15 à 0,3 kW.
 Cuve en acier inoxydable de 80 à 110 litres.
 Résistance de cuve de 8 à 12 kW.
 Surchauffeur de rinçage calorifugé à thermostat réglable, puissance de 9 à 12 kW adaptée à une alimentation en eau à 12°C.
 Électrovanne d'alimentation avec filtre démontable.
 Condenseur récupérateur de buées.
 Deux casiers de lavage pour 6 bacs GN-1/1.
 Un support pour ustensiles.
 Un support à récipient volumineux
 Un support à couvercles.
 Un sac de granulés de 10Kg.
 Une spatule.
 Pré raccordement pour un optimiseur d'énergie.
 Alimentation eau froide adoucie.
 Pré-équipement pour transmission des données HACCP.
 Alimentation : TRI 400V + T + N - Puissance : environ 13 kW.
 Dimensions : 880 x 1000 x 1900 mm.

1.14.0.5. **Table de sortie semi suspendue 1250x900mm**

REPERE : 225

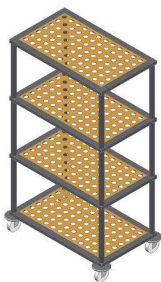
Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.
 Pointe de diamant et vidange au centre de la table.
 Profil anti-ruissellement.
 Largeur utile pour le passage des paniers : 600 mm.
 Dossierets arrière monobloc de hauteur 250 mm minimum avec un retour penté de 10 mm et un rayon de 8 à 20 mm.
 Retour latéral monobloc à gauche, hauteur 250 mm
 Dimensions : 1250 x 1000 x 900 + 250 mm.

1.14.0.6. Socle rouleur pour bidon et adoucisseur d'eau dim. 660 x 460*REPERE: 227*

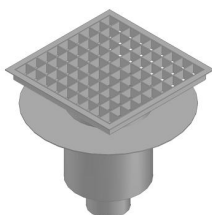
Chariot sous table 1 niveau avec longeron antichute à l'arrière
 Charge maximum uniformément répartie : 120 Kg
 Température d'utilisation : -40°C / +60°C
 Passage sous la table de sortie
 Echelons latéraux antichute
 Roulettes freinées fixes avec freinage réglable
 Sans bac de rétention
 Dimensions : 960 x 460 x 580 mm.

1.15. STOCKAGE BATTERIE PROPRE**1.15.0.1. Chariot de stockage bacs GN 1/1 - Long 1250 mm***REPERE : 231/232*

Construction en acier inoxydable, nuance suivant généralités.
 Structure tube acier inoxydable 25 x 25 mm soudée.
 Stockage des bacs GN sur la tranche par guides en fil inox avec barre d'arrêt.
 Capacité : 4 niveaux GN1/1.
 Quatre roues pivotantes suivant généralités.
 Dimensions : 1250 x 650 x 1850 mm.

1.15.0.2. Rayonnage mobile à clayette 4 niveaux prof. ~600 mm*REPERE : 233/234*

Construction suivant généralités.
 Quatre niveaux de rangement utile réglable.
 Quatre roues pivotantes suivant généralités.
 Dimensions : Lg suivant plan x 560/620 x 1650/1800 mm.

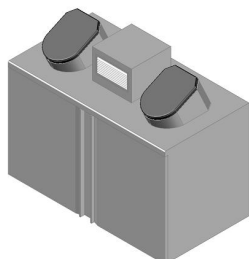
1.15.0.3. Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm*REPERE : 235*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Caniveau adapté à la nature du sol.
 Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
 Cuve emboutie et angles rayonnés.
 Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
 Débit de 3.5 l/s minimum
 Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
 Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
 Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
 Cloche avec joint intégré.
 Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
 Connexions pour la mise à la terre.
 Dimensions : 300 x 300 mm.

1.16. SAS DECHETS

1.16.0.1. Refroidisseur de deux poubelles 240 litres

REPERE : 241



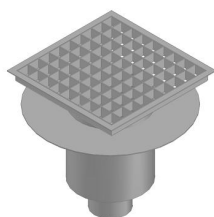
Construction en acier inoxydable AISI 304. Nuance suivant généralités.
Capacité : deux containers de 240 litres.
Revêtements intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304.
Isolation de l'enceinte réfrigérée par mousse de polyuréthane injecté.
Deux portes battantes.
Goulottes de chargement par le dessus avec couvercles.
Rampe inox pour faciliter l'entrée des poubelles.
Groupe froid incorporé - évaporateur ventilé.

Évaporation automatique des eaux de dégivrage : 250 W.

Régulation automatique par thermostat réglable de 0°C à 12°C.
Fourniture de deux containers de 240 litres adaptés au refroidisseur.
Alimentation MONO 230V + T – Puissance 0,5 kW.
Dimensions : 1600 x 900 x 1500.

1.16.0.2. Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm

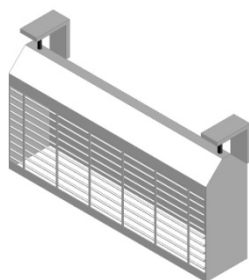
REPERE : 242



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Caniveau adapté à la nature du sol.
Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
Cuve emboutie et angles rayonnés.
Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
Débit de 3.5 l/s minimum
Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
Cloche avec joint intégré.
Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
Connexions pour la mise à la terre.
Dimensions : 300 x 300 mm.

1.16.0.3. Destructeur d'insecte

REPERE : 243

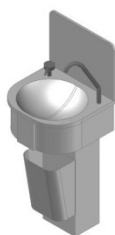


Construction en acier inoxydable, nuance suivant généralités.
Deux tubes actiniques de 15 watts.
Grille de protection démontable sans outil.
Bac de récupération des insectes amovible.
Mise en place suspendue avec équerres inox en tubes carrés et chainettes.
Alimentation : MONO 230V + T - Puissance 30 W.
Dimensions : 360 x 140 x 260 mm.

1.17. ALLOTISEMENT PLATEAUX

1.17.0.1. Lave mains avec colonne et dossier

REPÈRE : 251



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Commande au genou par palette inox ou commande électronique par détection infra-rouge, alimentation par pile 9 volts.
 Habillage extérieur de forme arrondie.
 Cuve profondeur 100 mm.
 Dossieret inox.
 Distributeur de savon avec réservoir.
 Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température.
 Corbeille avec support et brosse à ongles.
 Colonne inox pour cacher les attentes et l'évacuation.
 Dimensions : 400 x 420 x 550 mm.
 Marque NF Hygiène Alimentaire.

1.17.0.2. Enrouleur inox avec poste de nettoyage sur colonne inox

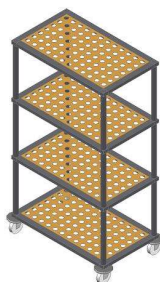
REPÈRE : 252



Ensemble Monobloc sur l'enrouleur
 Système venturi lavage rinçage avec réglage intégré dans la colonne inox.
 Colonne inox suivant les caractéristiques générales des colonnes.
 Centrale deux produits. Support 2 bidons.
 Raccordement sur eau froide et eau chaude, 55°C maxi.
 Mise en place d'un pré mélangeur eau chaude et eau froide.
 Tuyauterie peinte entre le mitigeur et le poste de nettoyage
 Système anti pollution évitant toutes remontées dans la canalisation.
 Résistant aux pressions de 1,5 à 8 bars
 Enrouleur automatique en acier inox.
 Fixation murale par support inox orientable avec butées.
 Tuyau longueur 15 m avec un pistolet de distribution équipé d'un raccord rotatif articulé en inox et d'une lance d'une longueur de 90 cm environ (lance sur support avec poignée, buse et raccord rapide)..
 Réglage du ressort de tension.
 Palier laiton obligatoire.
 Tuyau qualité alimentaire résistant à une pression maxi de 20 bars à 70°C.
 Dimensions : 750 x 350 x 500 mm.

1.17.0.3. Rayonnage mobile à clayette 4 niveaux prof. ~600 mm

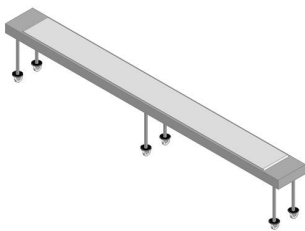
REPÈRE : 253



Construction suivant généralités.
 Quatre niveaux de rangement utile réglable.
 Quatre roues pivotantes suivant généralités.
 Dimensions : Lg suivant plan x 560/620 x 1650/1800 mm.

1.17.0.4. Tapis de conditionnement à bande Lg 6500 mm

REPERE : 254



Construction en acier inoxydable, nuance suivant généralités
 Structure autoportante en acier inoxydable.
 Bande largeur 300 mm en matière synthétique blanche, sans fin, résistante aux aliments.
 Racleur de saleté et collecteur.
 Mécanisme de commande installé en fin de convoyeur dans un boîtier étanche.
 Tableau de commande IP65.
 Réglage de la vitesse d'avancement de 0 à 12 mètres /minute.
 Moteur monophasé à entraînement direct de 0,15 kW.
 Sécurité fin de course par cellule.
 Bouton d'arrêt d'urgence.
 Interrupteur général.
 Prise de courant mono 230 V + T : 3 paires, double face, avec console de fixation.
 Interrupteur par pédale
 Tablette rabatable en fin de convoyeur
 Profil de protection contre les chocs
 Pieds et colonne inox
 Rupteur thermique entre la zone allotissement et la zone chariots
 Différentiel 30 mA.
 Alimentation : MONO 230 V + T – Puissance : 2,5 kW environ.
 Dimensions : 5000 x 500 x 900 mm.

1.17.0.5. Table mobile centrale avec étagère 1100 x 700 mm

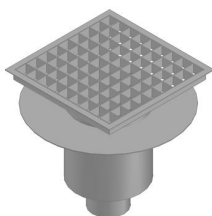
REPERE : 255/256



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.
 Quatre roues suivant généralités.
 Une étagère basse suivant généralités.
 Un tiroir GN 2/1.
 Dimensions : 1100 x 700 x 900 mm.

1.17.0.6. Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm

REPERE : 257/258

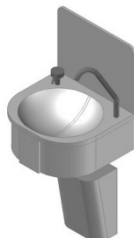


Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Caniveau adapté à la nature du sol.
 Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
 Cuve emboutie et angles rayonnés.
 Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
 Débit de 3.5 l/s minimum
 Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
 Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
 Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
 Cloche avec joint intégré.
 Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
 Connexions pour la mise à la terre.
 Dimensions : 300 x 300 mm.

1.18. ATTENTE CHARIOTS/ VAISSELLES PROPRES

1.18.0.1. Lave mains avec dossier

REPÈRE : 261



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Commande au genou par palette inox ou commande électronique par détection infra-rouge, alimentation par pile 9 volts.
Habillage extérieur de forme arrondie.
Cuve profondeur 100 mm.
Dossier inox.
Distributeur de savon avec réservoir.
Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température.
Corbeille avec support et brosse à ongles.
Dimensions : 400 x 420 x 550 mm.
Marque NF Hygiène Alimentaire.

1.18.0.2. Enrouleur inox avec poste de nettoyage et de désinfection

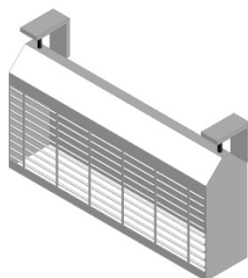
REPÈRE : 262



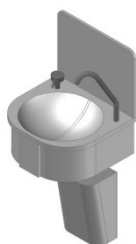
Ensemble Monobloc sur l'enrouleur
Système venturi lavage rinçage avec réglage.
Centrale deux produits. Support 2 bidons.
Raccordement sur eau froide et eau chaude, 55°C maxi.
Mise en place d'un pré mélangeur eau chaude et eau froide.
Tuyauterie peinte entre le mitigeur et le poste de nettoyage
Système anti pollution évitant toutes remontées dans la canalisation.
Résistant aux pressions de 1,5 à 8 bars
Enrouleur automatique en acier inox.
Fixation murale par support inox orientable avec butées.
Tuyau longueur 15 m avec un pistolet de distribution équipé d'un raccord rotatif articulé en inox et d'une lance d'une longueur de 90 cm environ (lance sur support avec poignée, buse et raccord rapide)..
Réglage du ressort de tension.
Palier laiton obligatoire.
Tuyau qualité alimentaire résistant à une pression maxi de 20 bars à 70°C.
Dimensions : 750 x 350 x 500 mm.

1.18.0.3. Destructeur d'insecte

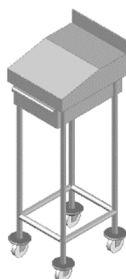
REPÈRE : 263



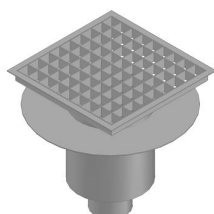
Construction en acier inoxydable, nuance suivant généralités.
Deux tubes actiniques de 15 watts.
Grille de protection démontable sans outil.
Bac de récupération des insectes amovible.
Mise en place suspendue avec équerres inox en tubes carrés et chainettes.
Alimentation : MONO 230V + T - Puissance 30 W.
Dimensions : 360 x 140 x 260 mm.

1.18.0.4. Lave mains avec dossier*REPERE : 264*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Commande au genou par palette inox ou commande électronique par détection infra-rouge, alimentation par pile 9 volts.
 Habillage extérieur de forme arrondie.
 Cuve profondeur 100 mm.
 Dossieret inox.
 Distributeur de savon avec réservoir.
 Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température.
 Corbeille avec support et brosse à ongles.
 Dimensions : 400 x 420 x 550 mm.
 Marque NF Hygiène Alimentaire.

1.18.0.5. Pupitre mobile 500 x 600 mm*REPERE: 265*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.
 Dessus avec un plan de travail incliné et bord anti-chute.
 tiroir GN 1/2.
 Quatre roues pivotantes suivant généralités.
 Dimensions : 500 x 600 x 1100 + 100 mm.

1.18.0.6. Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm*REPERE : 266/267*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Caniveau adapté à la nature du sol.
 Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
 Cuve emboutie et angles rayonnés.
 Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
 Débit de 3.5 l/s minimum
 Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
 Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
 Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
 Cloche avec joint intégré.
 Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
 Connexions pour la mise à la terre.
 Dimensions : 300 x 300 mm.

1.18.0.7. Caniveau de sol télescopique à fente 4250 x 250 mm*REPERE : 268*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Caniveau adapté à la nature du sol.
 Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
 Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
 Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
 Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
 Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
 Panier à déchets et cloche.
 Fentes de 18 mm longueur 2x2000 mm.
 Connexions pour la mise à la terre.
 Dimensions : 4250 x 250 mm.

1.18.0.8. Chariot 24 plateaux de remise en température 800 x 1000*REPERE : 269 A 280*

Construction en acier inoxydable, nuance suivant généralités.
 Chariot de transport, de remise en température et de distribution de repas
 Capacité : 24 plateaux
 2 colonnes de 12 plateaux, au pas de 84 mm
 Refroidissement et maintien en température par connexion à un Réseau de distribution d'eau glycolée, dimensionné et installé par le fournisseur des chariots
 Remise en température par plaques thermo contact.
 Maintien de la température assurée pour 45 minutes de service (débranché).
 Equipé de 6 roues diamètre 200 mm, 2 fixes et 4 pivotantes
 4 poignées de préhension, 2 de chaque côté
 Module d'enregistrement des températures, 2 sondes par chariot compatible avec le repère ET et son logiciel.
 Alimentation : mono 230 V + N + T – Puissance : ~3,6 kW.
 Dimensions : 800 x 1000 x 1500 mm.

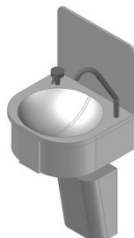
1.18.0.9. Boîtier de remise en température*REPERE : BR*

Construction en acier inoxydable, nuance suivant généralités.
 Boîtier d'alimentation et de commande des chariots repas repère 269 à 280
 Gestion des cycles de remise en température du chariot.
 Installé en office.
 Programmable selon les besoins du service concerné
 Cordon entre le boîtier et le chariot spiralé d'une longueur mini de 1.5 m
 Alimentation : MONO 230 V + T – Puissance : 3.6 kW.
 Dimensions : 332 x 150 x 262 mm

1.19. LAVERIE VAISSELLE

1.19.0.1. Lave mains avec dossier

REPERE : 301



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Commande au genou par palette inox ou commande électronique par détection infra-rouge, alimentation par pile 9 volts.
Habillage extérieur de forme arrondie.
Cuve profondeur 100 mm.
Dossier inox.
Distributeur de savon avec réservoir.
Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température.
Corbeille avec support et brosse à ongles.
Dimensions : 400 x 420 x 550 mm.
Marque NF Hygiène Alimentaire.

1.19.0.2. Enrouleur inox avec poste de nettoyage et de désinfection

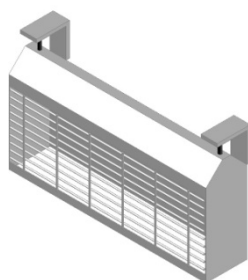
REPERE : 302



Ensemble Monobloc sur l'enrouleur
Système venturi lavage rinçage avec réglage.
Centrale deux produits. Support 2 bidons.
Raccordement sur eau froide et eau chaude, 55°C maxi.
Mise en place d'un pré mélangeur eau chaude et eau froide.
Tuyauterie peinte entre le mitigeur et le poste de nettoyage
Système anti pollution évitant toutes remontées dans la canalisation.
Résistant aux pressions de 1,5 à 8 bars
Enrouleur automatique en acier inox.
Fixation murale par support inox orientable avec butées.
Tuyau longueur 15 m avec un pistolet de distribution équipé d'un raccord rotatif articulé en inox et d'une lance d'une longueur de 90 cm environ (lance sur support avec poignée, buse et raccord rapide)..
Réglage du ressort de tension.
Palier laiton obligatoire.
Tuyau qualité alimentaire résistant à une pression maxi de 20 bars à 70°C.
Dimensions : 750 x 350 x 500 mm.

1.19.0.3. Destructeur d'insecte

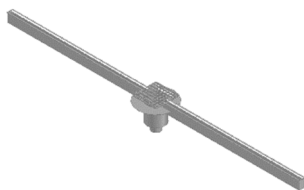
REPERE : 303



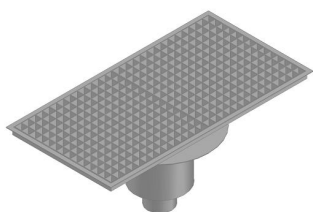
Construction en acier inoxydable, nuance suivant généralités.
Deux tubes actiniques de 15 watts.
Grille de protection démontable sans outil.
Bac de récupération des insectes amovible.
Mise en place suspendue avec équerres inox en tubes carrés et chainettes.
Alimentation : MONO 230V + T - Puissance 30 W.
Dimensions : 360 x 140 x 260 mm.

1.19.0.4. Armoire neutre suspendue 1200 x 500 mm*REPERE : 304*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Fixations murales sans pied.
 Deux portes battantes doublées inox, avec fermeture à clé.
 2/5 à gauche quatre étagères renforcées réglables en hauteur.
 1/5 au centre sans étagère pour les manches à raclettes.
 2/5 à droite quatre étagères renforcées réglables en hauteur.
 Fond perforé (diam environ 30mm) pour l'écoulement des eaux d'égouttage.
 Dimensions : 1200 x 500 x 1800/2000 mm.

1.19.0.5. Caniveau de sol télescopique à fente 4250 x 250 mm*REPERE : 305*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Caniveau adapté à la nature du sol.
 Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
 Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
 Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
 Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
 Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
 Panier à déchets et cloche.
 Fentes de 18 mm longueur 2x2000 mm.
 Connexions pour la mise à la terre.
 Dimensions : 4250 x 250 mm.

1.19.0.6. Caniveau de sol télescopique 800 x 400 mm*REPERE : 306*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Caniveau adapté à la nature du sol.
 Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
 Cuve emboutie et angles rayonnés.
 Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
 Débit de 3.5 l/s minimum
 Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
 Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
 Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
 Cloche inversée.
 Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
 Connexions pour la mise à la terre.
 Dimensions : 800 x 400 mm.

1.19.0.7. **Socle rouleur pour bidon et adoucisseur d'eau dim. 660 x 460**

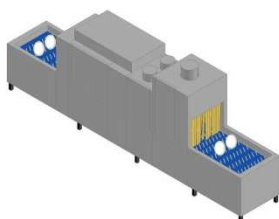
REPERE: 307



Chariot sous table 1 niveau avec longeron antichute à l'arrière
 Charge maximum uniformément répartie : 120 Kg
 Température d'utilisation : -40°C / +60°C
 Passage sous la table de sortie
 Echelons latéraux antichute
 Roulettes freinées fixes avec freinage réglable
 Sans bac de rétention
 Dimensions : 960 x 460 x 580 mm.

1.19.0.8. **Lave-vaisselle à convoyeur**

REPERE : 308



Lave-vaisselle avec tunnel de séchage.
 Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Châssis porteur épaisseur 25/10ème minimum.
 Isolation thermique et phonique des portes et parois.
 Sens suivant plan.
 Dimensions des zones hors sas :
 Zone d'entrée 1000 mm
 Prélavage : 600 mm.
 Lavage : 900 mm
 Triple rinçage: 900mm
 Tunnel de séchage : 1 200 mm
 Zone de sortie : 1300mm

Pompe à chaleur par système frigorifique avec récupération de calories pour le réchauffage de l'eau de rinçage et le réchauffage de l'eau d'une cuve de lavage.
 Système de mise en veille.
 Portes avec relevage compensé ou ouverture à la française appréciée.
 Tableau de commande électronique à affichage digital, IP65.
 Circuits de commandes basse tension 24V.
 Lecture des températures de lavage et rinçage et visualisation des alarmes.
 Deux vitesses :
 - 2800 assiettes/h minimum en basse vitesse, suivant norme d'hygiène DIN10510.
 - 4200 assiette/h en seconde vitesse.

Tapis adapté à la fois pour les plateaux, la vaisselle et les casiers.
 Largeur utile du tapis 600 mm
 Bras de lavage et de rinçage en acier inoxydable, démontables sans outil.
 Gicleurs inobstruables.
 Paniers filtres inox de récupération des déchets sur toute la surface.
 Séparation des zones par déflecteurs.
 Pompes en acier inoxydable auto-vidangeables.
 Surchauffeur de rinçage calorifugé à thermostat réglable, puissance de 14 kW adapté à une alimentation en eau froide.
 Tunnel de séchage monobloc avec isolation thermique, puissance 6 kW mini.
 Flux d'air chaud : 3000 m³/h.
 Dotation :
 Dix casiers à fonds plats.
 Dix casiers à verres.
 Douze demi-casiers à couverts.

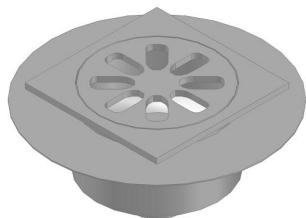
Alimentation en eau chaude des cuves.
 Alimentation en eau froide adoucie du rinçage.
 Collecteur central des évacuations pour vidange dans caniveau.
 Pré raccordement pour un optimiseur d'énergie.
 Mise en place d'un isolant souple entre le lave vaisselle et la cloison de séparation.
 Fixation de l'isolant par un cadre inox et vis inox.
 Inclure toutes prestations de mise en œuvre.
 Alimentation TRI 400V + N + T – Puissance : 40 kW environ.

Longueur totale de la machine avec tunnel : 5900 mm maximum.
Livraison en plusieurs morceaux si nécessaire.

1.20. SOUS STATION GLYCOLE

1.20.0.1. Siphon de sol télescopique 250 x 250 mm

REPERE : 320

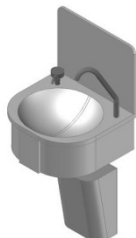


Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Siphon adapté à la nature du sol.
Cuve en inox.
Boîtier télescopique réglable de 10 à 90 mm avec platine d'étanchéité.
Couverture à fente annulaire.
Sortie verticale diamètre 75 mm.
Panier ou crépine à déchets en inox.
Connexions pour la mise à la terre.
Dimensions : 250 x 250 mm.

1.21. GARE LINGE SALE

1.21.0.1. Lave mains avec dossieret

REPERE : 401



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Commande au genou par palette inox ou commande électronique par détection infra-rouge, alimentation par pile 9 volts.
 Habillage extérieur de forme arrondie.
 Cuve profondeur 100 mm.
 Dossieret inox.
 Distributeur de savon avec réservoir.
 Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température.
 Corbeille avec support et brosse à ongles.
 Dimensions : 400 x 420 x 550 mm.
 Marque NF Hygiène Alimentaire.

1.21.0.2. Enrouleur inox avec poste de nettoyage et de désinfection

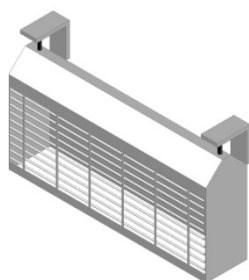
REPERE : 402



Ensemble Monobloc sur l'enrouleur
 Système venturi lavage rinçage avec réglage.
 Centrale deux produits. Support 2 bidons.
 Raccordement sur eau froide et eau chaude, 55°C maxi.
 Mise en place d'un pré mélangeur eau chaude et eau froide.
 Tuyauterie peinte entre le mitigeur et le poste de nettoyage
 Système anti pollution évitant toutes remontées dans la canalisation.
 Résistant aux pressions de 1,5 à 8 bars
 Enrouleur automatique en acier inox.
 Fixation murale par support inox orientable avec butées.
 Tuyau longueur 15 m avec un pistolet de distribution équipé d'un raccord rotatif articulé en inox et d'une lance d'une longueur de 90 cm environ (lance sur support avec poignée, buse et raccord rapide)..
 Réglage du ressort de tension.
 Palier laiton obligatoire.
 Tuyau qualité alimentaire résistant à une pression maxi de 20 bars à 70°C.
 Dimensions : 750 x 350 x 500 mm.

1.21.0.3. Destructeur d'insecte

REPERE : 403



Construction en acier inoxydable, nuance suivant généralités.
 Deux tubes actiniques de 15 watts.
 Grille de protection démontable sans outil.
 Bac de récupération des insectes amovible.
 Mise en place suspendue avec équerres inox en tubes carrés et chainettes.
 Alimentation : MONO 230V + T - Puissance 30 W.
 Dimensions : 360 x 140 x 260 mm.

1.21.0.4. Caniveau de sol télescopique à fente 4250 x 250 mm

REPERE : 404

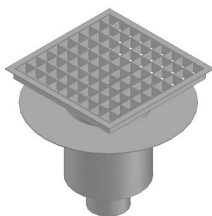


Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Caniveau adapté à la nature du sol.
Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
Panier à déchets et cloche.
Fentes de 18 mm longueur 2x2000 mm.
Connexions pour la mise à la terre.
Dimensions : 4250 x 250 mm.

1.22. BLANCHISSERIE D'APPOINT

1.22.0.1. Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm

REPERE : 410



Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Caniveau adapté à la nature du sol.
Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
Cuve emboutie et angles rayonnés.
Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
Débit de 3.5 l/s minimum
Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
Cloche avec joint intégré.
Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
Connexions pour la mise à la terre.
Dimensions : 300 x 300 mm.

1.22.0.2. Lave-linge 10 kg HORS PRESTATION

REPERE : 411/412

Prévoir attentes fluidiques et électriques

1.22.0.3. Bac plonge en acrylique suspendue

REPERE : 413

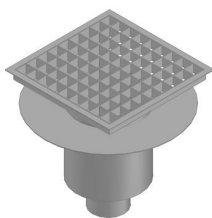


Construction du dessus en acrylique de 12 mm d'épaisseur minimum.
Coloris de l'acrylique au choix du maître d'ouvrage.
Bords anti-ruissellement.
Classement au feu : M1.
Construction en acrylique suivant caractéristiques générales des inox brossés.
Bac acrylique dimensions : 550 x 400 profondeur 300 mm environ, implantation suivant plan.
Douchette murale posée sur le dossier type Chavonnet 5634 ou similaire.
Ossature en en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Construction suivant caractéristiques générales des inox brossés.
Dossieret arrière d'épaisseur 100 mm et 500 de haut
Pose suspendue vidange sur caniveau via un tube inox
Dimensions sur mesure suivant plan : 650 x 588 x 800 + 100 mm

1.22.0.4. Sèche linge 10 kg HORS PRESTATION

REPERE : 414

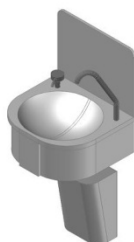
Prévoir attentes fluidiques et électriques

1.22.0.5. Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm*REPERE : 415*

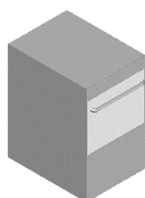
Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Caniveau adapté à la nature du sol.
Cuve épaisseur 20/10^{ème} avec pattes de réglage.
Cuve emboutie et angles rayonnés.
Boîtier télescopique épaisseur 20/10^{ème} avec platine d'étanchéité.
Débit de 3.5 l/s minimum
Caillebotis inox avec maille de 19 x 19 antidérapant non coupant et barreaux porteurs de 25 x 2 minimum.
Évacuation verticale de diamètre 110 mm.
Garde d'eau de 50 mm suivant la norme NF EN 1253.1.
Cloche avec joint intégré.
Panier à déchets hors d'eau et indépendant de la cloche.
Connexions pour la mise à la terre.
Dimensions : 300 x 300 mm.

1.23. PREPARATION DU LINGE**1.23.0.1. Table a repasser HORS PRESTATION***REPERE : 511*

Prévoir attentes fluidiques et électriques

1.24. OFFICE RDC**1.24.0.1. Lave mains avec dossier***REPERE : 561*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Commande au genou par palette inox ou commande électronique par détection infra-rouge, alimentation par pile 9 volts.
 Habillage extérieur de forme arrondie.
 Cuve profondeur 100 mm.
 Dossieret inox.
 Distributeur de savon avec réservoir.
 Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température.
 Corbeille avec support et brosse à ongles.
 Dimensions : 400 x 420 x 550 mm.
 Marque NF Hygiène Alimentaire.

1.24.0.2. Lave-vaisselle frontal*REPERE: 562*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Lavage avec casiers de 500 x 500 mm.
 Lavage possible de bacs GN-1/1 et plateaux.
 Cuve inox emboutie capacité de 15 litres.
 Capot et cuve isolés et insonorisés par injection, double paroi.
 Porte à ouverture frontale.
 Hauteur utile de passage 380 mm minimum.
 Prévoir un habillage inox à l'arrière pour masquer les alimentations.
 Trois cycles fixes de lavage.
 Commandes par platine sensibles.
 Surchauffeur puissance 6 kW minimum adapté à une alimentation en eau froide.
 Adoucisseur intégré.
 Filtre et panier pré-filtre de cuve inox.
 Bras de lavage et bras de rinçage inox.
 Deux casiers à assiettes.
 Deux casiers à fonds plats.
 Deux casiers à verres.
 Deux demi casiers à couverts.
 Casiers fils inox pour bac GN 1/1, 4 à 5 bacs
 Pré raccordement pour un optimiseur d'énergie.
 Support réhausse inox avec glissières pour casiers
 Alimentation TRI 400V + N + T – Puissance 6,3 kW environ.
 Dimensions : 600 x 600 x 810/850 mm.

1.24.0.3. Chauffe briques EXISTANT HORS PRESTATION*REPERE : 563***1.24.0.4. Micro ondes EXISTANT HORS PRESTATION***REPERE : 564***1.24.0.5. Bouilloire EXISTANTE HORS PRESTATION***REPERE : 565*

1.24.0.6. Machine à café EXISTANTE HORS PRESTATION

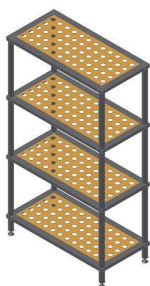
REPERE : 566

1.24.0.7. Armoire froide EXISTANTE HORS PRESTATION

REPERE : 567

1.24.0.8. Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm

REPERE : 571

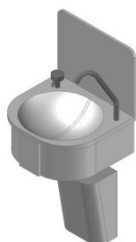


Construction suivant généralités.
Quatre niveaux de rangement utile réglable.
Dimensions : Lg suivant plan x 460/520 x 1650/1800 mm.

1.25. OFFICE R+1 NORD

1.25.0.1. Lave mains avec dossier

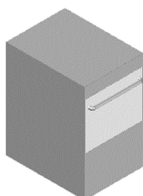
REPERE : 601



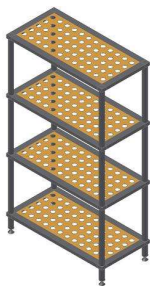
Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Commande au genou par palette inox ou commande électronique par détection infra-rouge, alimentation par pile 9 volts.
Habillage extérieur de forme arrondie.
Cuve profondeur 100 mm.
Dossieret inox.
Distributeur de savon avec réservoir.
Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température.
Corbeille avec support et brosse à ongles.
Dimensions : 400 x 420 x 550 mm.
Marque NF Hygiène Alimentaire.

1.25.0.2. Lave-vaisselle frontal

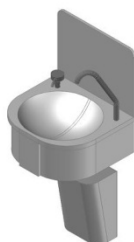
REPERE: 602



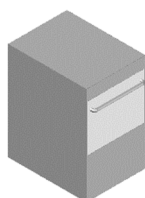
Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
Lavage avec casiers de 500 x 500 mm.
Lavage possible de bacs GN-1/1 et plateaux.
Cuve inox emboutie capacité de 15 litres.
Capot et cuve isolés et insonorisés par injection, double paroi.
Porte à ouverture frontale.
Hauteur utile de passage 380 mm minimum.
Prévoir un habillage inox à l'arrière pour masquer les alimentations.
Trois cycles fixes de lavage.
Commandes par platine sensibles.
Surchauffeur puissance 6 kW minimum adapté à une alimentation en eau froide.
Adoucisseur intégré.
Filtre et panier pré-filtre de cuve inox.
Bras de lavage et bras de rinçage inox.
Deux casiers à assiettes.
Deux casiers à fonds plats.
Deux casiers à verres.
Deux demi casiers à couverts.
Casiers fils inox pour bac GN 1/1, 4 à 5 bacs
Pré raccordement pour un optimiseur d'énergie.
Support réhausse inox avec glissières pour casiers
Alimentation TRI 400V + N + T – Puissance 6,3 kW environ.
Dimensions : 600 x 600 x 810/850 mm.

1.25.0.3. Chauffe briques EXISTANT HORS PRESTATION*REPERE : 603***1.25.0.4. Micro ondes EXISTANT HORS PRESTATION***REPERE : 604***1.25.0.5. Bouilloire EXISTANTE HORS PRESTATION***REPERE : 605***1.25.0.6. Machine à café EXISTANTE HORS PRESTATION***REPERE : 606***1.25.0.7. Armoire froide EXISTANTE HORS PRESTATION***REPERE : 607***1.25.0.8. Sac à linge EXISTANTE HORS PRESTATION***REPERE : 608***1.25.0.9. Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm***REPERE : 611*

Construction suivant généralités.
Quatre niveaux de rangement utile réglable.
Dimensions : Lg suivant plan x 460/520 x 1650/1800 mm.

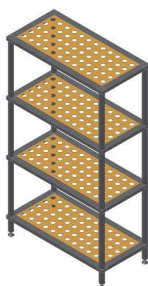
1.26. OFFICE R+1 SUD**1.26.0.1. Lave mains avec dossier***REPERE : 651*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Commande au genou par palette inox ou commande électronique par détection infra-rouge, alimentation par pile 9 volts.
 Habillage extérieur de forme arrondie.
 Cuve profondeur 100 mm.
 Dossieret inox.
 Distributeur de savon avec réservoir.
 Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température.
 Corbeille avec support et brosse à ongles.
 Dimensions : 400 x 420 x 550 mm.
 Marque NF Hygiène Alimentaire.

1.26.0.2. Lave-vaisselle frontal*REPERE: 652*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Lavage avec casiers de 500 x 500 mm.
 Lavage possible de bacs GN-1/1 et plateaux.
 Cuve inox emboutie capacité de 15 litres.
 Capot et cuve isolés et insonorisés par injection, double paroi.
 Porte à ouverture frontale.
 Hauteur utile de passage 380 mm minimum.
 Prévoir un habillage inox à l'arrière pour masquer les alimentations.
 Trois cycles fixes de lavage.
 Commandes par platine sensibles.
 Surchauffeur puissance 6 kW minimum adapté à une alimentation en eau froide.
 Adoucisseur intégré.
 Filtre et panier pré-filtre de cuve inox.
 Bras de lavage et bras de rinçage inox.
 Deux casiers à assiettes.
 Deux casiers à fonds plats.
 Deux casiers à verres.
 Deux demi casiers à couverts.
 Casiers fils inox pour bac GN 1/1, 4 à 5 bacs
 Pré raccordement pour un optimiseur d'énergie.
 Support réhausse inox avec glissières pour casiers
 Alimentation TRI 400V + N + T – Puissance 6,3 kW environ.
 Dimensions : 600 x 600 x 810/850 mm.

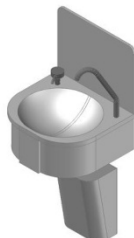
1.26.0.3. Chauffe brique EXISTANT HORS PRESTATION*REPERE : 653***1.26.0.4. Micro ondes EXISTANT HORS PRESTATION***REPERE : 654***1.26.0.5. Bouilloire EXISTANTE HORS PRESTATION***REPERE : 655*

1.26.0.6. Machine à café EXISTANTE HORS PRESTATION*REPERE : 656***1.26.0.7. Armoire froide EXISTANTE HORS PRESTATION***REPERE : 657***1.26.0.8. Sacs à linge EXISTANT HORS PRESTATION***REPERE : 658***1.26.0.9. Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm***REPERE : 661*

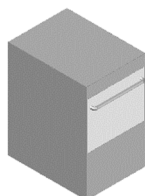
Construction suivant généralités.

Quatre niveaux de rangement utile réglable.

Dimensions : Lg suivant plan x 460/520 x 1650/1800 mm.

1.27. OFFICE R+2 NORD**1.27.0.1. Lave mains avec dossier***REPERE : 701*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Commande au genou par palette inox ou commande électronique par détection infra-rouge, alimentation par pile 9 volts.
 Habillage extérieur de forme arrondie.
 Cuve profondeur 100 mm.
 Dossieret inox.
 Distributeur de savon avec réservoir.
 Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température.
 Corbeille avec support et brosse à ongles.
 Dimensions : 400 x 420 x 550 mm.
 Marque NF Hygiène Alimentaire.

1.27.0.2. Lave-vaisselle frontal*REPERE: 702*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Lavage avec casiers de 500 x 500 mm.
 Lavage possible de bacs GN-1/1 et plateaux.
 Cuve inox emboutie capacité de 15 litres.
 Capot et cuve isolés et insonorisés par injection, double paroi.
 Porte à ouverture frontale.
 Hauteur utile de passage 380 mm minimum.
 Prévoir un habillage inox à l'arrière pour masquer les alimentations.
 Trois cycles fixes de lavage.
 Commandes par platine sensibles.
 Surchauffeur puissance 6 kW minimum adapté à une alimentation en eau froide.
 Adoucisseur intégré.
 Filtre et panier pré-filtre de cuve inox.
 Bras de lavage et bras de rinçage inox.
 Deux casiers à assiettes.
 Deux casiers à fonds plats.
 Deux casiers à verres.
 Deux demi casiers à couverts.
 Casiers fils inox pour bac GN 1/1, 4 à 5 bacs
 Pré raccordement pour un optimiseur d'énergie.
 Support réhausse inox avec glissières pour casiers
 Alimentation TRI 400V + N + T – Puissance 6,3 kW environ.
 Dimensions : 600 x 600 x 810/850 mm.

1.27.0.3. Chauffe briques EXISTANT HORS PRESTATION*REPERE : 703***1.27.0.4. Micro ondes EXISTANT HORS PRESTATION***REPERE : 704***1.27.0.5. Bouilloire EXISTANTE HORS PRESTATION***REPERE : 705*

1.27.0.6. Machine à café EXISTANTE HORS PRESTATION

REPERE : 706

1.27.0.7. Armoire froide EXISTANTE HORS PRESTATION

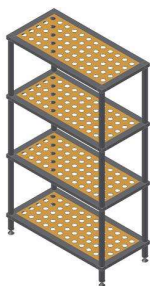
REPERE : 707

1.27.0.8. Armoire froide EXISTANTE HORS PRESTATION

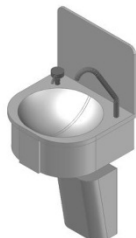
REPERE : 708

1.27.0.9. Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm

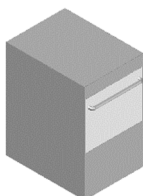
REPERE : 711



Construction suivant généralités.
Quatre niveaux de rangement utile réglable.
Dimensions : Lg suivant plan x 460/520 x 1650/1800 mm.

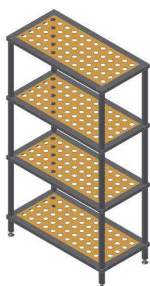
1.28. OFFICE R+2 SUD**1.28.0.1. Lave mains avec dossier***REPERE : 751*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Commande au genou par palette inox ou commande électronique par détection infra-rouge, alimentation par pile 9 volts.
 Habillage extérieur de forme arrondie.
 Cuve profondeur 100 mm.
 Dossieret inox.
 Distributeur de savon avec réservoir.
 Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température.
 Corbeille avec support et brosse à ongles.
 Dimensions : 400 x 420 x 550 mm.
 Marque NF Hygiène Alimentaire.

1.28.0.2. Lave-vaisselle frontal*REPERE: 652*

Construction en acier inoxydable. Nuance suivant généralités.
 Lavage avec casiers de 500 x 500 mm.
 Lavage possible de bacs GN-1/1 et plateaux.
 Cuve inox emboutie capacité de 15 litres.
 Capot et cuve isolés et insonorisés par injection, double paroi.
 Porte à ouverture frontale.
 Hauteur utile de passage 380 mm minimum.
 Prévoir un habillage inox à l'arrière pour masquer les alimentations.
 Trois cycles fixes de lavage.
 Commandes par platine sensibles.
 Surchauffeur puissance 6 kW minimum adapté à une alimentation en eau froide.
 Adoucisseur intégré.
 Filtre et panier pré-filtre de cuve inox.
 Bras de lavage et bras de rinçage inox.
 Deux casiers à assiettes.
 Deux casiers à fonds plats.
 Deux casiers à verres.
 Deux demi casiers à couverts.
 Casiers fils inox pour bac GN 1/1, 4 à 5 bacs
 Pré raccordement pour un optimiseur d'énergie.
 Support réhausse inox avec glissières pour casiers
 Alimentation TRI 400V + N + T – Puissance 6,3 kW environ.
 Dimensions : 600 x 600 x 810/850 mm.

1.28.0.3. Chauffe briques EXISTANT HORS PRESTATION*REPERE : 753***1.28.0.4. Micro ondes EXISTANT HORS PRESTATION***REPERE : 754***1.28.0.5. Bouilloire EXISTANTE HORS PRESTATION***REPERE : 755*

1.28.0.6. Machine à café EXISTANTE HORS PRESTATION*REPERE : 756***1.28.0.7. Armoire froide EXISTANTE HORS PRESTATION***REPERE : 757***1.28.0.8. Armoire froide EXISTANTE HORS PRESTATION***REPERE : 758***1.28.0.9. Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm***REPERE : 761*

Construction suivant généralités.

Quatre niveaux de rangement utile réglable.

Dimensions : Lg suivant plan x 460/520 x 1650/1800 mm.

1.29. EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

1.29.0.1. Equipement frigorifique négatif pour chambre froide CF1

REPERE : G1

Construction suivant caractéristiques générales des équipements frigorifiques.
Groupe de condensation et évaporateur simple flux suivant généralités.
Mise en œuvre suivant généralités.

1.29.0.2. Equipement frigorifique négatif pour chambre froide CF2

REPERE : G2

Construction suivant caractéristiques générales des équipements frigorifiques.
Groupe de condensation et évaporateur simple flux suivant généralités.
Mise en œuvre suivant généralités.

1.29.0.3. Groupe de condensation pour cellule de refroidissement CR1 80 Kg

REPERE : G3

Construction suivant caractéristiques générales des équipements frigorifiques.
Groupe de condensation suivant généralités.
Mise en œuvre suivant généralités.
Capacité de refroidissement : 80 Kg de +65 °C à +10 °C à cœur en 110 minutes.
Puissance minimale 4 500W à -20°C pour 32°C ambiant.

1.29.0.4. Groupe de condensation pour cellule de refroidissement CR2 80 Kg

REPERE : G4

Construction suivant caractéristiques générales des équipements frigorifiques.
Groupe de condensation suivant généralités.
Mise en œuvre suivant généralités.
Capacité de refroidissement : 80 Kg de +65 °C à +10 °C à cœur en 110 minutes.
Puissance minimale 4 500W à -20°C pour 32°C ambiant.

1.29.0.5. Centrale de production frigorifiques 0°C à 6°C

REPERE: G5

Construction suivant caractéristiques générales des équipements frigorifiques.
Groupe de condensation et évaporateur simple flux suivant généralités.
Mise en œuvre suivant généralités.

Dimensions : adaptée à la puissance et la place disponible dans le local

1.29.0.6. Centrale de production frigorifiques 8°C à 12°C

REPERE: G6

Construction suivant caractéristiques générales des équipements frigorifiques.
Groupe de condensation et évaporateur simple flux suivant généralités.
Mise en œuvre suivant généralités.

Dimensions : adaptée à la puissance et la place disponible dans le local

1.29.0.7. **Centrale de production en eau glacée***REPERE : G7*

Construction suivant caractéristiques générales des équipements frigorifiques.
Groupe de condensation suivant généralités.
Mise en œuvre suivant généralités.

1.29.0.8. **Enregistreur de température***REPERE : ET*

Unité d'enregistrement avec sondes, batterie et mémoire interne stockant au moins un an de mesures.
Traçabilité sur un poste informatique (fourniture client) situé dans le bureau du responsable.
Affichage des informations sur écran digital.
Nombre de point de mesure nécessaire au bon fonctionnement de l'installation.
Les points de mesures seront à installer pour :

- Toutes chambres froides.
- Toutes les armoires froides à grilles et à chariots.
- Toutes les dessertes réfrigérées.
- Tous les locaux réfrigérés.
- Toutes les cellules de refroidissement rapide

(Enregistrement de la température à cœur du produit pour les cellules)
Les points de mesures seront IP66 minimum
Pour les appareils mobiles la connexion se fera par radio fréquence.
Entrées TOR pour la gestion des alarmes portes ouvertes des postes froid négatif.
Fourniture d'un logiciel de traçabilité.
Installation et paramétrage du logiciel de traçabilité sur le poste informatique.
Formation du personnel de cuisine.
Alimentation MONO 230V + T – Puissance : 600 W.

1.30. PANNEAUX ISOTHERMES

1.30.0.1. Chambre froide négative

REPERE : CF1

Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
Mise en œuvre suivant généralités.
Dimensions suivant plan.
Hauteur intérieure : 2600 mm.
Hauteur façade : 2800 mm.

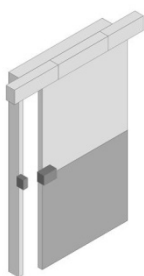
1.30.0.2. Sol de chambre froide négative

REPERE : CF1

Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
Mise en œuvre suivant généralités.
Dimensions suivant plan.

1.30.0.3. Porte coulissante isotherme - T° négative 900 x 2100 mm

REPERE : CF1



Construction suivant caractéristiques générales des portes isothermes.
Mise en œuvre suivant généralités.
Passage utile : 900 x 2100 mm.

1.30.0.4. Chambre froide négative

REPERE : CF2

Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
Mise en œuvre suivant généralités.
Dimensions suivant plan.
Hauteur intérieure : 2600 mm.
Hauteur façade : 2800 mm.

1.30.0.5. Sol de chambre froide négative

REPERE : CF2

Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
Mise en œuvre suivant généralités.
Dimensions suivant plan.

1.30.0.6. Porte pivotante isotherme - T° négative 900 x 2100 mm*REPERE : CF2*

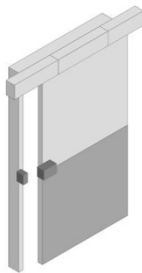
Construction suivant caractéristiques générales des portes isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Passage utile : 900 x 2100 mm.

1.30.0.7. Chambre froide positive*REPERE : CF3*

Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Dimensions suivant plan.
 Hauteur intérieure : 2400 mm.
 Hauteur façade : 2800 mm.

1.30.0.8. Sol de chambre froide négative*REPERE : CF3*

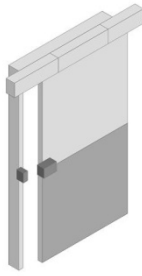
Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Dimensions suivant plan.

1.30.0.9. Porte coulissante isotherme - T° positive 900 x 2100 mm*REPERE : CF3*

Construction suivant caractéristiques générales des portes isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Passage utile : 900 x 2100 mm

1.30.0.10. Chambre froide positive*REPERE : CF4*

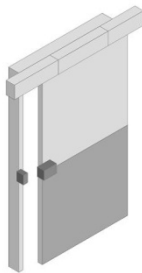
Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Dimensions suivant plan.
 Hauteur intérieure : 2400 mm.
 Hauteur façade : 2800 mm.

1.30.0.11. Porte coulissante isotherme - T° positive 900 x 2000 mm*REPERE : CF4*

Construction suivant caractéristiques générales des portes isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Passage utile : 900 x 2100 mm

1.30.0.12. Chambre froide positive*REPERE : CF5*

Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Dimensions suivant plan.
 Hauteur intérieure : 2400 mm.
 Hauteur façade : 2800 mm.

1.30.0.13. Porte coulissante isotherme - T° positive 900 x 2100 mm*REPERE : CF5*

Construction suivant caractéristiques générales des portes isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Passage utile : 900 x 2100 mm

1.30.0.14. Cellule*REPERE : CR1*

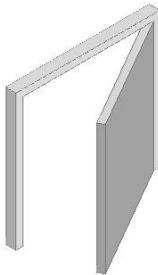
Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Dimensions suivant plan.
 Hauteur intérieure : 2400 mm.
 Hauteur façade : 2800 mm.

1.30.0.15. Sol de chambre froide négative*REPERE : CR1*

Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Dimensions suivant plan.

1.30.0.16. Porte pivotante isotherme - T° positive 600 x 1900 mm*REPERE : CR1*

Construction suivant caractéristiques générales des portes isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Passage utile : 600 x 1900 mm.

1.30.0.17. Portillon pivotante semi-isotherme 300 x 300 mm*REPERE: CR1*

Construction suivant caractéristiques générales des portes semi-isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Passage utile : 300 x 300 mm.

1.30.0.18. Cellule*REPERE : CR2*

Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Dimensions suivant plan.
 Hauteur intérieure : 2400 mm.
 Hauteur façade : 2800 mm.

1.30.0.19. Sol de chambre froide négative*REPERE : CR2*

Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Dimensions suivant plan.

1.30.0.20. Porte pivotante isotherme - T° positive 600 x 1900 mm*REPERE : CR2*

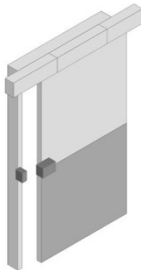
Construction suivant caractéristiques générales des portes isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Passage utile : 600 x 1900 mm.

1.30.0.21. Chambre froide positive*REPERE : CF6*

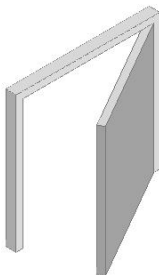
Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
Mise en œuvre suivant généralités.
Dimensions suivant plan.
Hauteur intérieure : 2400 mm.
Hauteur façade : 2800 mm.

1.30.0.22. Porte pivotante isotherme - T° positive 900 x 2100 mm*REPERE : CF6*

Construction suivant caractéristiques générales des portes isothermes.
Mise en œuvre suivant généralités.
Passage utile : 900 x 2100 mm.

1.30.0.23. Porte coulissante isotherme - T° positive 900 x 2000 mm*REPERE : CF6*

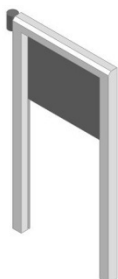
Construction suivant caractéristiques générales des portes isothermes.
Mise en œuvre suivant généralités.
Passage utile : 900 x 2100 mm

1.30.0.24. Portillon pivotante semi-isotherme 300 x 300 mm*REPERE: CF6*

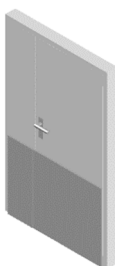
Construction suivant caractéristiques générales des portes semi-isothermes.
Mise en œuvre suivant généralités.
Passage utile : 300 x 300 mm.

1.30.0.25. Cloison en panneaux isotherme*REPERE : CLI*

Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Dimensions suivant plan.
 Hauteur : 2800 mm.

1.30.0.26. Porte à enrouleur rapide*REPERE : CLI*

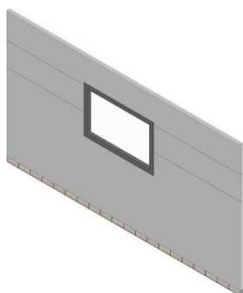
Construction suivant caractéristiques générales des portes semi-isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Porte à enroulement rapide électrique.
 Bande transparente reliée par raidisseurs encapsulés.
 Ecran souple double paroi isolant compatible avec la température de +3°C.
 La coefficient de transmission thermique devrat être $<0.35\text{W/m}^2\text{K}$ suivant réglementation.
 Plinthe basse en aluminium avec profil en caoutchouc d'étanchéité.
 Ouverture de la porte par tirettes, boutons poussoires et capteurs de présence (voir tableau de finitions).
 Coffret de commande IP 65 placer dans le plénum.
 L'ensemble des composants de signalisation et actionneurs seront IP 65 mini.
 Montant inox avec bandes d'usure en plastique qui assure le guidage latéral du tablier.
 Dispositif d'ouverture automatique de la porte en cas de coupure de courant.
 Axe d'enroulement supérieur traité anti corrosion.
 Accessoires : tirettes et bouton poussoir.
 Passage utile : 1200 mm.

1.30.0.27. Porte pivotante semi-isotherme tiercé 1400 x 2100 mm*REPERE : CLI*

Construction suivant caractéristiques générales des portes semi-isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Passage utile : 1400 x 2100 mm.

1.30.0.28. Porte pivotante semi-isotherme 900 x 2100 mm*REPERE : CLI*

Construction suivant caractéristiques générales des portes semi-isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Passage utile : 900 x 2100 mm.

1.30.0.29. **Baie vitrée***REPERE : CL1*

Construction suivant caractéristiques générales des baies vitrées.
Mise en œuvre suivant généralités.
Dimension 1000 x 1100.
Allège 1000 mm

1.30.0.30. **Cloison en panneaux isotherme***REPERE : CL2*

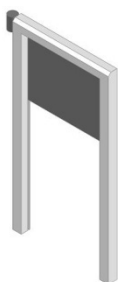
Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
Mise en œuvre suivant généralités.
Dimensions suivant plan.
Hauteur : 2800 mm.

1.30.0.31. **Porte pivotante semi-isotherme 900 x 2100 mm***REPERE : CL2*

Construction suivant caractéristiques générales des portes semi-isothermes.
Mise en œuvre suivant généralités.
Passage utile : 900 x 2100 mm.

1.30.0.32. **Cloison en panneaux isotherme***REPERE : CL3*

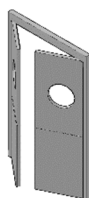
Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
Mise en œuvre suivant généralités.
Dimensions suivant plan.
Hauteur : 2800 mm.

1.30.0.33. Porte à enrouleur rapide*REPERE : CL3*

Construction suivant caractéristiques générales des portes semi-isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Porte à enroulement rapide électrique.
 Bande transparente reliée par raidisseurs encapsulés.
 Ecran souple double paroi isolant compatible avec la température de +3°C.
 La coefficient de transmission thermique devrat être <0.35W/m2K suivant réglementation.
 Plinthe basse en aluminium avec profil en caoutchouc d'étanchéité.
 Ouverture de la porte par tirettes, boutons poussoires et capteurs de présence (voir tableau de finitions).
 Coffret de commande IP 65 placer dans le plénum.
 L'ensemble des composants de signalisation et actionneurs seront IP 65 mini.
 Montant inox avec bandes d'usure en plastique qui assure le guidage latéral du tablier.
 Dispositif d'ouverture automatique de la porte en cas de coupure de courant.
 Axe d'enroulement supérieur traité anti corrosion.
 Accessoires : tirettes et bouton poussoir.
 Passage utile : 1200 mm.

1.30.0.34. Cloison en panneaux isotherme*REPERE : CL4*

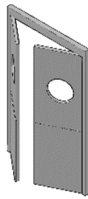
Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Dimensions suivant plan.
 Hauteur : 2800 mm.

1.30.0.35. Porte double va et vient semi-isotherme 1400 x 2100 mm*REPERE : CL4*

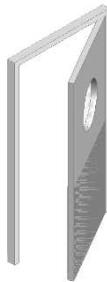
Construction suivant caractéristiques générales des portes semi-isothermes.
 Oculus.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Passage utile : 1400 x 2100 mm.

1.30.0.36. Cloison en panneaux isotherme*REPERE : CL5*

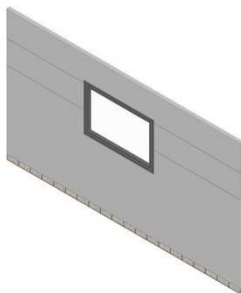
Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Dimensions suivant plan.
 Retombée de 500 mm sous faux plafond entre vaisselles propres et chariots repas.
 Hauteur : 2800 mm.

1.30.0.37. Porte double va et vient semi-isotherme 1400 x 2100 mm*REPERE : CL5*

Construction suivant caractéristiques générales des portes semi-isothermes.
 Oculus.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Passage utile : 900 x 2000 mm.

1.30.0.38. Porte va et vient semi-isotherme 900 x 2100 mm*REPERE : CL5*

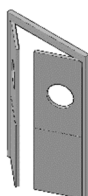
Construction suivant caractéristiques générales des portes semi-isothermes.
 Oculus.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Passage utile : 900 x 2100 mm.

1.30.0.39. Baie vitrée*REPERE : CL5*

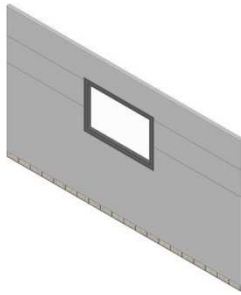
Construction suivant caractéristiques générales des baies vitrées.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Longueur suivant plan.
 Allège : 1300 mm
 Hauteur : 800 mm

1.30.0.40. Cloison en panneaux isotherme*REPERE : CL6*

Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Dimensions suivant plan.
 Hauteur : 2800 mm.

1.30.0.41. Porte double va et vient semi-isotherme 1400 x 2100 mm*REPERE : CL6*

Construction suivant caractéristiques générales des portes semi-isothermes.
 Oculus.
 Mise en œuvre suivant généralités.
 Passage utile : 1400 x 2100 mm.

1.30.0.42. Baie vitrée*REPERE : CL6*

Construction suivant caractéristiques générales des baies vitrées.
Mise en œuvre suivant généralités.
Longueur suivant plan.
Allège : 1300 mm
Hauteur : 800 mm

1.30.0.43. Cloison en panneaux isotherme*REPERE : CL7*

Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
Mise en œuvre suivant généralités.
Âme en laine de roche pour atténuation acoustique
Dimensions suivant plan.
Hauteur : toute hauteur.

1.30.0.44. Porte pivotante double semi-isotherme 2000 x 2000 mm*REPERE : CL7*

Construction suivant caractéristiques générales des portes semi-isothermes.
Mise en œuvre suivant généralités.
Passage utile : 2000 x 2000 mm.

1.30.0.45. Plafond du sas de livraison*REPERE : PL1*

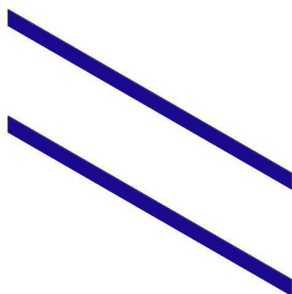
Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
Mise en œuvre suivant généralités.
Dimensions suivant plan.
Hauteur sous plafond : 2600 mm.

1.30.0.46. Plafond du local de préparations froide*REPERE : PL2*

Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
Mise en œuvre suivant généralités.
Dimensions suivant plan.
Hauteur sous plafond : 2600 mm.

1.30.0.47. Plafond du local Allotissement*REPERE : PL3*

Construction suivant caractéristiques générales des panneaux isothermes.
Mise en œuvre suivant généralités.
Dimensions suivant plan.
Hauteur sous plafond : 2600 mm.

1.30.0.48. Lisse de protection murale*REPERE : LI*

Deux niveaux de protections murales.
Protection haute :
Plaque Acrovyn PVC-Free Texturé-1.5mm- hauteur 200mm.
Hauteur de pose : axe à 900 mm du sol fini.
Protection basse (sauf panneaux isotherme) :
Plaque Acrovyn PVC-Free Texturé-1.5mm- hauteur 200mm.
Hauteur de pose : axe à 200 mm du sol fini.
Tente six couleurs aux choix.
Couleur au choix de l'architecte suivant les locaux concernés.
Fixation par double encollage avec colle adaptée aux milieux humides sur les panneaux et les murs.
Protection bas des panneaux isothermes :
Plaque Acrovyn PVC-Free Texturé-1.5mm- hauteur 200mm.avec plis à 135°.
Hauteur plaque 200mm + pli à 135°.
Fixation par double encollage double encollage avec colle adaptée aux milieux humides sur les panneaux et les murs.
Protection d'angle des panneaux isothermes :
Acrovyn PVC-Free SSM-20 - dim 51 x 51 x Ht 1 000 mm
Fixation par vis inox.
Quinze couleurs aux choix.
Couleur au choix de l'architecte suivant les locaux concernés.

1.31. DIVERS**1.31.0.1. Plans de réservations, DOE**

Fourniture et réalisation des plans de réservations.
Fourniture et réalisation des DOE et plans de recollements.
Frais de chantier divers.

Cuisine de production liaison froide de 700 repas jrs x 5 jrs

DQE

DQE								
Repère	Désignation	Marque	Modèle		Qt	Qt entr	MONTANT €UROS HT	
							Prix Unit.	PrixTotal
	SAS ET VESTIAIRES SANITAIRES HOMMES / FEMMES							
01/02	Lave mains avec dossier			U	2			
03/04	Armoire suspendue métal peint 400 x 500 mm			U	2			
05/06	Vestiaire suspendu métal peint 400 x 500 mm			U	4			
07	Vestiaire posé dans cloison, métal peint 400 x 500 mm			U	8			
08/09	Casier à chaussures 10 paires			U	2			
10/11	Siphon de sol télescopique 150 x 150 mm			U	2			
12	Lave mains avec dossier			U	1			
13	Tapis de décontamination 2000 x 900 mm			U	1			
	S.A.S. de LIVRAISON DECARTONNAGE / CIRCULATION							
21	Lave mains avec dossier			U	1			
22	Enrouleur inox avec poste de nettoyage et de désinfection			U	1			
23	Table suspendue 1400 x 700 mm			U	1			
24	Balance de réception 150 Kg			U	1			
25	Destructeur d'insecte			U	1			
26	Pupitre EXISTANT			U	1			
27	Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm			U	1			
	SAS FROID							
31	Lave mains avec dossier			U	1			
32	Enrouleur inox avec poste de nettoyage et de désinfection			U	1			
33	Caniveau de sol télescopique à fente 4250 x 250 mm			U	1			
	SAS DECHET 1 LOCAL DE JOUR							
41	Destructeur d'insecte			U	1			
42	Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm			U	1			
	RESERVE PRODUIT D'ENTRETIEN / MENAGE							
51	Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~400 mm			m	1			

Repère	Désignation	Marque	Modèle		Qt	Qt entr	MONTANT €UROS HT	
							Prix Unit.	PrixTotal
52	Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm			m	3.2			
	ESPACE FRUIT DIVERS							
71	Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~400 mm			m	4.7			
72	Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm			U	1			
	RESERVE ALIMENTAIRE PRODUCTION "hors stockage petit déjeuner"							
81	Rayonnage à clayette 5 niveaux prof. ~600 mm			m	17			
82	Chariot hauteur variable pour bac GN			U	1			
83	Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm			U	1			
	RAYONNAGE CHAMBRES FROIDES							
101	Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm			m	6.1			
102	Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm			m	4.6			
103/104	Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm			m	3.25			
105	Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm			m	5.25			
106	Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm			m	5.25			
107	Siphon de sol télescopique 250 x 250 mm			U	1			
	ZONE PRELIMINAIRE							
111	Lave mains avec colonne et dossier			U	1			
112	Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm			U	1			
113	Enrouleur inox avec poste de nettoyage et de désinfection			U	1			
114	Plonge mobile douchette et 3 bacs 2100 x 700 mm			U	1			
115	Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm			U	1			
116	Rayonnage mobile à clayette 4 niveaux prof. ~600 mm			m	1			
117	Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm			U	1			
118	Essoreuse 10 KG EXISTANTE			U	1			
119	Siphon de sol télescopique 250 x 250 mm			U	1			
120	Plonge suspendue 2 bacs à gauche 2000 x 700 mm			U	1			
121	Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm			U	1			
122	Stérilisateur à couteaux			U	1			
123	Ouvre boîte électrique à plateau tournant			U	1			
124	Table acrylique mobile centrale avec étagère 500 x 700 mm			U	1			
	CHAMBRE FROIDE PRODUIT PROPRE / FINI							
141	Caniveau de sol télescopique à fente 2650 x 250 mm			U	1			
	PREPARATION FROIDE ET PATISSERIES 12 °C							
151	Lave mains avec colonne et dossier			U	1			

Repère	Désignation	Marque	Modèle		Qt	Qt entr	MONTANT €UROS HT	
							Prix Unit.	PrixTotal
152	Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm			U	1			
153	Enrouleur inox avec poste de nettoyage sur colonne inox			U	1			
154	Chariot de stockage bacs GN 1/1 - Long 1250 mm			U	1			
155	Table mobile réglable en hauteur avec étagère 1200 x 700 mm			U	1			
156	Table mobile centrale avec étagère 1200 x 700 mm			U	1			
157	Trancheur HORS PRESTATION			U	1			
158	Support trancheur HORS PRESTATION			U	1			
159	Combiné cutter coupe légumes à vitesse variable			U	1			
160	Table mobile centrale avec étagère 600 x 600 mm			U	1			
161	Armoire neutre semi-suspendue 600 x 500 mm			U	1			
162	Armoire réfrigérée positive GN 1/1 étroite mobile			U	1			
163	Meuble neutre adossé 2 portes 1200 x 700 mm			U	1			
164	Placard d'angle mural 1 porte 600 x 400 mm			U	1			
165	Batteur mélangeur EXISTANT			U	1			
166	Table du chef semi suspendue bac à gauche 1800+1800 x 700 mm			U	1			
167	Placard d'angle mural 1 porte 600 x 400 mm			U	1			
168	Stérilisateur à couteaux			U	1			
169	Meuble neutre central 2 portes avec dessus 1000 x 600 mm			U	1			
170	Meubles neutre central 3 tiroirs GN11			U	1			
171	Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm			U	1			
	CUISSON							
181	Lave mains avec dosseret			U	1			
182	Enrouleur inox avec poste de nettoyage et de désinfection			U	1			
183	Armoire froide EXISTANTE			U	1			
184	Armoire neutre suspendue 600 x 500 mm			U	1			
185	Table mobile réglable en hauteur avec étagère 1200 x 700 mm			U	1			
186	Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm			U	1			
187	Table du chef bac à gauche 2200+1600 x 700 mm			U	1			
188	Stérilisateur à couteaux			U	1			
189	Meuble neutre central 2 portes avec dessus 1000 x 600 mm			U	1			
190	Meubles neutre central 3 tiroirs GN11			U	1			
191	Blixer de table EXISTANT			U	1			
192	Support blixer EXISTANT			U	1			
193	Giraphe mobile EXISTANTE			U	1			
201	Four mixte électrique programmable 20 niveaux GN11			U	1			
202	Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm			U	1			
203	Four mixte électrique programmable 20 niveaux GN11			U	1			
204	Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm			U	1			
205	Four mixte électrique programmable 10 niveaux GN11			U	1			

Repère	Désignation	Marque	Modèle		Qt	Qt entr	MONTANT €UROS HT	
							Prix Unit.	PrixTotal
206	Support mural four 1100 x 150 mm			U	1			
207	Echelle 7 niveaux GN-1/1			U	1			
208	Sauteuse multifonctions 2/1 HORS PRESTATION			U	1			
209	Caniveau de sol télescopique 1000 x 500 mm			U	1			
210	Sauteuse multifonction électrique 3 GN11			U	1			
211	Caniveau de sol télescopique 1000 x 500 mm			U	1			
212	Sauteuse multifonction électrique 2 GN11			U	1			
213	Caniveau de sol télescopique 1000 x 500 mm			U	1			
214	Sauteuse multifonction électrique 2x25L			U	1			
215	Table de cuisson 2000 x 600 mm			U	1			
216/217	Mannequin cellule de refroidissement et surgélation rapide à chariot 80 Kg			U	2			
218	Siphon de sol télescopique 250 x 250 mm			U	1			
	LAVERIE BATTERIE ET RETOUR CHARIOTS et BACS GASTRO PROPRE							
221	Table d'entrée semi suspendue bac centré - 2100 x 900 mm			U	1			
222	Etagère à paniers 800 x 500 mm			U	1			
223	Caniveau de sol télescopique 800 x 400 mm			U	1			
224	Lave batterie à granules 6 bacs GN 1/1			U	1			
225	Table de sortie semi suspendue 1250x900mm			U	1			
227	Socle rouleux pour bidon et adoucisseur d'eau dim. 660 x 460			U	1			
	STOCKAGE BATTERIE PROPRE							
231..2	Chariot de stockage bacs GN 1/1 - Long 1250 mm			U	2			
233..4	Rayonnage mobile à clayette 4 niveaux prof. ~600 mm			m	2			
235	Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm			U	1			
	ZONE DECHETS							
241	Refroidisseur de deux poubelles 240 litres			U	1			
242	Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm			U	1			
243	Destructeur d'insecte			U	1			
	ALLOTISSEMENT PLATEAUX +10/+12°C							
251	Lave mains avec colonne et dossier			U	1			
252	Enrouleur inox avec poste de nettoyage sur colonne inox			U	1			
253	Rayonnage mobile à clayette 4 niveaux prof. ~600 mm			m	1			
254	Tapis de conditionnement à bande Lg 6500 mm			U	1			
255/256	Table mobile centrale avec étagère 1100 x 700 mm			U	2			
257/258	Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm			U	2			
	ATTENTE CHARIOTS / VAISSELLE PROPRE							

Repère	Désignation	Marque	Modèle		Qt	Qt entr	MONTANT €EUROS HT	
							Prix Unit.	PrixTotal
261	Lave mains avec dosseret			U	1			
262	Enrouleur inox avec poste de nettoyage et de désinfection			U	1			
263	Destructeur d'insecte			U	1			
264	Lave mains avec dosseret			U	1			
265	Pupitre mobile 500 x 600 mm			U	1			
266/267	Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm			U	2			
268	Caniveau de sol télescopique à fente 4250 x 250 mm			U	1			
269.280	Chariot 24 plateaux de remise en température 800 x 1000			U	12			
BR	Boitier de remise en température			U	12			
	LAVAGE ASSIETTES CLOCHES PLATEAUX ET CHARIOTS							
301	Lave mains avec dosseret			U	1			
302	Enrouleur inox avec poste de nettoyage et de désinfection			U	1			
303	Destructeur d'insecte			U	1			
304	Armoire neutre suspendue 1200 x 500 mm			U	1			
305	Caniveau de sol télescopique à fente 4250 x 250 mm			U	1			
306	Caniveau de sol télescopique 800 x 400 mm			U	1			
307	Socle rouleux pour bidon et adoucisseur d'eau dim. 660 x 460			U	1			
308	Lave-vaisselle à convoyeur			U	1			
	SOUS STATION GLYCOLE							
320	Siphon de sol télescopique 250 x 250 mm			U	1			
	GARE LINGE SALE							
401	Lave mains avec dosseret			U	1			
402	Enrouleur inox avec poste de nettoyage et de désinfection			U	1			
403	Destructeur d'insecte			U	1			
404	Caniveau de sol télescopique à fente 4250 x 250 mm			U	1			
	BLANCHISSERIE D'APPOINT							
410	Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm			U	1			
411/412	Lave-linge 10 kG HORS PRESTATION			U	2			
413	Bac plonge en acrylique suspendue			U	1			
414	Sèche linge 10 kg HORS PRESTATION			U	1			
415	Caniveau de sol télescopique 300 x 300 mm			U	1			
	PREPARATION DU LINGE							
511	Table a repasser HORS PRESTATION			U	1			
	GARE RETOUR LINGE 'aucune prestation en équipement'							

Repère	Désignation	Marque	Modèle		Qt	Qt entr	MONTANT €UROS HT	
							Prix Unit.	PrixTotal
	Office RDC							
561	Lave mains avec dossier			U	1			
562	Lave-vaisselle frontal			U	1			
563	Chauffe briques EXISTANT HORS PRESTATION			U	1			
564	Micro ondes EXISTANT HORS PRESTATION			U	1			
565	Bouilloire EXISTANTE HORS PRESTATION			U	1			
566	Machine à café EXISTANTE HORS PRESTATION			U	1			
567	Armoire froide EXISTANTE HORS PRESTATION			U	1			
571	Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm			m	3.8			
	Office R+1 Nord							
601	Lave mains avec dossier			U	1			
602	Lave-vaisselle frontal			U	1			
603	Chauffe briques EXISTANT HORS PRESTATION			U	1			
604	Micro ondes EXISTANT HORS PRESTATION			U	1			
605	Bouilloire EXISTANTE HORS PRESTATION			U	1			
606	Machine à café EXISTANTE HORS PRESTATION			U	1			
607	Armoire froide EXISTANTE HORS PRESTATION			U	1			
608	Sac à linge EXISTANTE HORS PRESTATION			U	1			
611	Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm			m	3.4			
	Office R+1 Sud							
651	Lave mains avec dossier			U	1			
652	Lave-vaisselle frontal			U	1			
653	Chauffe brique EXISTANT HORS PRESTATION			U	1			
654	Micro ondes EXISTANT HORS PRESTATION			U	1			
655	Bouilloire EXISTANTE HORS PRESTATION			U	1			
656	Machine à café EXISTANTE HORS PRESTATION			U	1			
657	Armoire froide EXISTANTE HORS PRESTATION			U	1			
658	Sacs à linge EXISTANT HORS PRESTATION			U	1			
661	Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm			m	4.3			
	Office R+2 Nord							
701	Lave mains avec dossier			U	1			
702	Lave-vaisselle frontal			U	1			
703	Chauffe briques EXISTANT HORS PRESTATION			U	1			
704	Micro ondes EXISTANT HORS PRESTATION			U	1			
705	Bouilloire EXISTANTE HORS PRESTATION			U	1			
706	Machine à café EXISTANTE HORS PRESTATION			U	1			

Repère	Désignation	Marque	Modèle		Qt	Qt entr	MONTANT €UROS HT	
							Prix Unit.	PrixTotal
707	Armoire froide EXISTANTE HORS PRESTATION			U	1			
708	Armoire froide EXISTANTE HORS PRESTATION			U	1			
711	Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm			m	3.4			
	Office R+2 Sud							
751	Lave mains avec dosseret			U	1			
752	Lave-vaisselle frontal			U	1			
753	Chauffe briques EXISTANT HORS PRESTATION			U	1			
754	Micro ondes EXISTANT HORS PRESTATION			U	1			
755	Bouilloire EXISTANTE HORS PRESTATION			U	1			
756	Machine à café EXISTANTE HORS PRESTATION			U	1			
757	Armoire froide EXISTANTE HORS PRESTATION			U	1			
758	Armoire froide EXISTANTE HORS PRESTATION			U	1			
761	Rayonnage à clayette 4 niveaux prof. ~500 mm			m	3.4			
	GROUPES FROID DES CHAMBRES FROIDES (emplacement a définir)							
G1	Equipe ment frigorifique négatif pour chambre froide CF1			U	1			
G2	Equipe ment frigorifique négatif pour chambre froide CF2			U	1			
G3	Groupe de condensation pour cellule de refroidissement CR1 80 Kg			U	1			
G4	Groupe de condensation pour cellule de refroidissement CR2 80 Kg			U	1			
G5	Centrale de production frigorifiques 0°C à 6°C			U	1			
G6	Centrale de production frigorifiques 8°C à 12°C			U	1			
G7	Centrale de production en eau glacée			U	1			
ET	Enregistreur de température			U	1			
	PANNEAUX ISOTHERMES							
CF1	Chambre froide négative			m2	40			
CF1	Sol de chambre froide négative			m2	7.5			
CF1	Porte coulissante isotherme - T° négative 900 x 2100 mm			U	1			
CF2	Chambre froide négative			m2	27			
CF2	Sol de chambre froide négative			m2	5			
CF2	Porte pivotante isotherme - T° négative 900 x 2100 mm			U	1			
CF3	Chambre froide positive			m2	29.5			
CF3	Sol de chambre froide négative			m2	6.2			
CF3	Porte coulissante isotherme - T° positive 900 x 2100 mm			U	1			
CF4	Chambre froide positive			m2	25			
CF4	Porte coulissante isotherme - T° positive 900 x 2000 mm			U	1			
CF5	Chambre froide positive			m2	32			
CF5	Porte coulissante isotherme - T° positive 900 x 2100 mm			U	1			
CR1	Cellule			m2	20			

Repère	Désignation	Marque	Modèle		Qt	Qt entr	MONTANT €UROS HT	
							Prix Unit.	PrixTotal
CR1	Sol de chambre froide négative			m2	2			
CR1	Porte pivotante isotherme - T° positive 600 x 1900 mm			U	2			
CR1	Portillon pivotante semi-isotherme 300 x 300 mm			U	1			
CR2	Cellule			m2	16			
CR2	Sol de chambre froide négative			m2	1.6			
CR2	Porte pivotante isotherme - T° positive 600 x 1900 mm			U	2			
CF6	Chambre froide positive			m2	70			
CF6	Porte pivotante isotherme - T° positive 900 x 2100 mm			U	3			
CF6	Porte coulissante isotherme - T° positive 900 x 2000 mm			U	1			
CF6	Portillon pivotante semi-isotherme 300 x 300 mm			U	1			
CL1	Cloison en panneaux isotherme			m2	73			
CL1	Porte à enrouleur rapide			U	1			
CL1	Porte pivotante semi-isotherme tiercé 1400 x 2100 mm			U	1			
CL1	Porte pivotante semi-isotherme 900 x 2100 mm			U	4			
CL1	Baie vitrée			U	1			
CL2	Cloison en panneaux isotherme			m2	8.5			
CL2	Porte pivotante semi-isotherme 900 x 2100 mm			U	1			
CL3	Cloison en panneaux isotherme			m2	8.7			
CL3	Porte à enrouleur rapide			U	1			
CL4	Cloison en panneaux isotherme			m2	7			
CL4	Porte double va et vient semi-isotherme 1400 x 2100 mm			U	1			
CL5	Cloison en panneaux isotherme			m2	65			
CL5	Porte double va et vient semi-isotherme 1400 x 2100 mm			U	1			
CL5	Porte va et vient semi-isotherme 900 x 2100 mm			U	1			
CL5	Baie vitrée			U	1			
CL6	Cloison en panneaux isotherme			m2	48			
CL6	Porte double va et vient semi-isotherme 1400 x 2100 mm			U	1			
CL6	Baie vitrée			U	1			
CL7	Cloison en panneaux isotherme			m2	22			
CL7	Porte pivotante double semi-isotherme 2000 x 2000 mm			U	1			
PL1	Plafond du sas de livraison			m2	22			
PL2	Plafond du local de préparations froide			m2	30			
PL3	Plafond du local Allotissement			m2	31			
LI	Lisse de protection murale haute			m	313			
LI	Lisse de protection murale basse			m	158			
LI	Lisse de protection murale basse panneau			m	155			
LI	Protection d'angle			U	11			
	DIVERS							
	Plans de réservations, DOE			ens	1			

Repère	Désignation	Marque	Modèle		Qt	Qt entr	MONTANT €EUROS HT	
							Prix Unit.	PrixTotal
TOTAL EUROS HT								
TVA 20%								
TOTAL €EUROS TTC								

Fait à LE