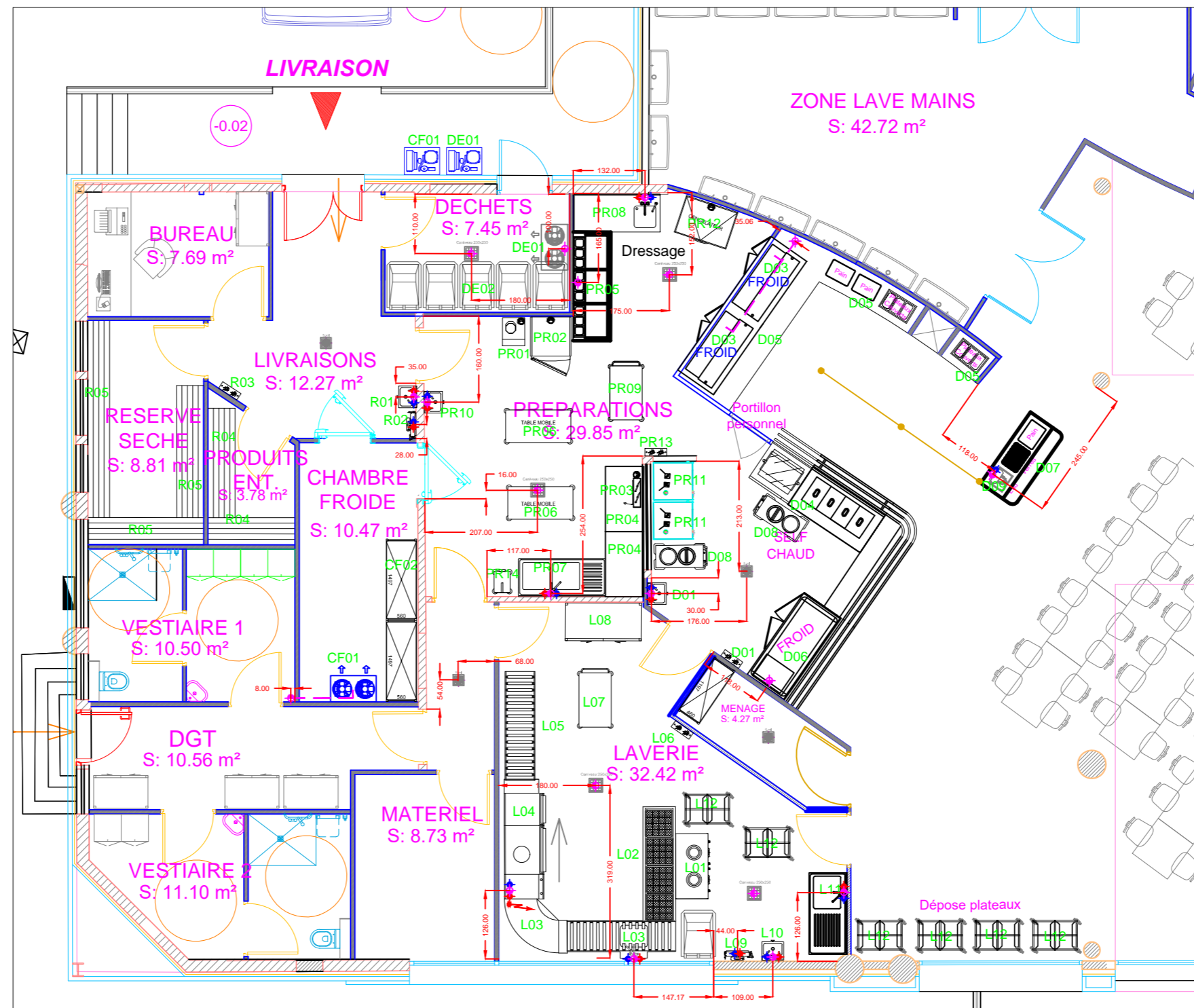
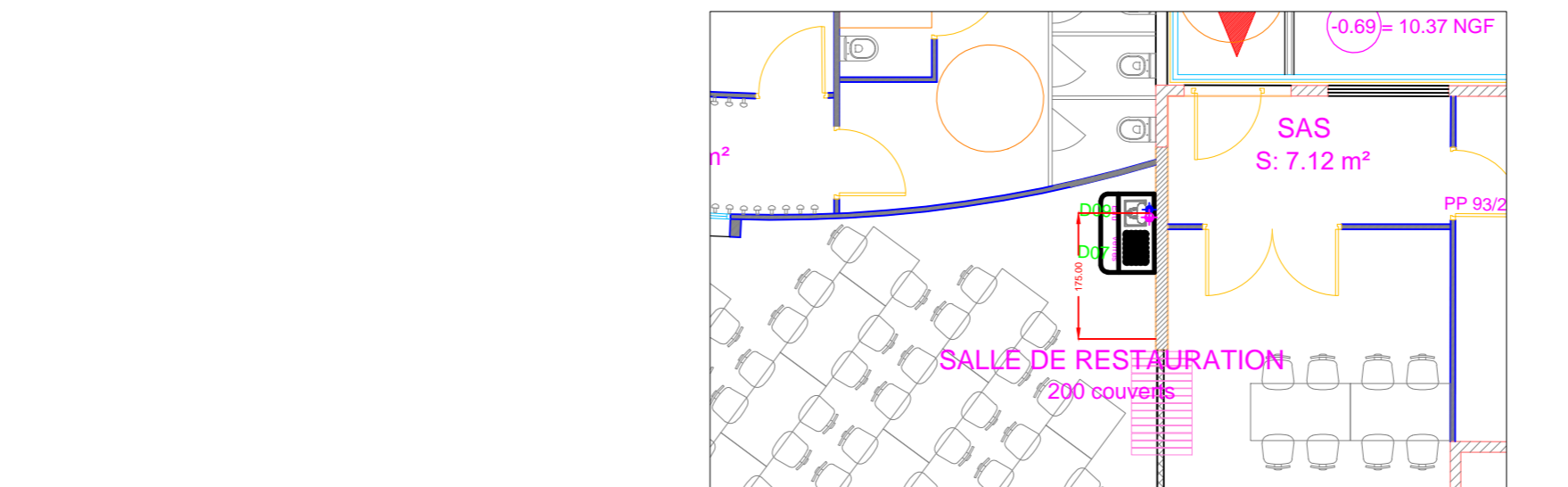


VILLE DE NARBONNE PROJET CENTRE DE RESTAURATION MONTMORENCY  
**TABLEAU DES RESERVATION MATERIELS DE CUISINES**

Rep. Plan	Désignation	Q	Puiss ance unitaire 230V mono (kW)	Puiss ance unitaire 400V/N tri (kW)	Attente électrique	Eau froide sur vanne 14T à 150 du sol	Eau chaude sur vanne 14T à 150 du sol	Eaux usées à 30 cm du sol	Observations
<b>LOCAL DECHETS</b>									
DE01	Installation frigorifique complète	1	3,00		Sortie de Câble 3m1 au plafond			40	
DE02	Conteneur déchets 360 litres	3							
<b>RECEPTION</b>									
R01	Lave mains	1				15/21	15/21	40	
R02	Poste de désinfection	1				15/21	15/21		
R03	Tue insectes	1	0,20		PC à 2m du sol fini				
R04	Rayonnage 4 niveaux DURAL Long 2000x1600 X Large 500	1							
R05	Rayonnage 4 niveaux DURAL Long 3600x2000x2400 X Large 500	1							
<b>CHAMBRES FROIDES RECEPTION PRODUITS</b>									
CF01	Installation frigorifique complète	1	3,00		Sortie de Câble 3m1 au plafond			40	
CF02	Rayonnage 4 niveaux DURAL Long 3000 X Large 500	1							
<b>PREPARATIONS</b>									
PR01	1 coupe pan électrique	1	0,50		PC à 35 cm du sol fini				
PR02	Armoire freize positive 650L	1	0,60		PC à 2m du sol fini				
PR03	Armoire stérilisation 10 cuteaux	1	0,20		PC à 1,2m du sol fini				
PR04	Table inox adossée sus pendue 1200x700	2							
PR05	Table de préparation réfrigérée à flux laminaire capacité 50L/N/l	1	1,50		PC à 35 cm du sol fini			40	
PR06	Table inox mobile 1200 x 600	2							
PR07	Plonge adossée 2 bacs 500x600 suspendue Dim 1600x700	1				15/21	15/21	50	
PR08	Table du chef adossée 1600x700 suspendue	1				15/21	15/21	50	
PR09	Chariot de service 3 plateaux 1000x600mm	1							
PR10	Lave mains	1				15/21	15/21	40	
PR11	Four de remise en température 15 N GN1/1	2		15,00	Sortie de Câble 3m1 souple dans boîtier mural				
PR12	Congélateur coffre 200L	1	0,50		PC à 35 cm du sol fini				
PR13	Tue insectes	1	0,20		PC à 2m du sol fini				
PR14	Porte sac poubelle à couvercle	1							
<b>PLONGE LAVIERE VAISSELLE</b>									
L01	Table de tri et décrochage +2 TVO Long 2000mm environ	1							
L02	Table de transfert et stockage casiers casiers Long 2000mm environ	1							
L03	Table d'entrée à glissement inox 1 bac +fibre tertiaire + mélangeur et douchette +angle 90° Long 1600mm environ	1				20/27	20/27		
L04	Lave vaisselle 110 casiers/1 + condenseur de buées et récupérateur de chaleur + adoucisseur volumétrique	1		30,00	Sortie de Câble 3m1 dans boîtier mural 35cm du sol	20/27	20/27	60 90°C	150m3/hrs sur 2 bouches au plafond
L05	Table de sortie à glissement Long 1600mm	1							
L06	Tue insectes	1	0,20		PC à 2m du sol fini				
L07	Chariot de service 3 plateaux 1000x600mm	1							
L08	Armoire inox haute 2 PE 1400 x 600	2							
L09	Poste de désinfection	1				15/21	15/21	40	
L10	Lave mains	1				15/21	15/21	40	
L11	Plonge adossée 2 bacs 450x600 suspendue Dim 1800x700	1				15/21	15/21	50	
L12	Chariots ébénistrage plateaux (24)	6							
<b>DISTRIBUTION SALLE A MANGER</b>									
D01	Lave mains	1			PC à 2m du sol fini	15/21	15/21	40	
D02	Tue insectes	1							
D03	Élément cure réfrigérée statique 1500 x 800mm sur réserve	2	2,00		Sortie de Câble 3m1 dans boîtier étanche au sol			32	
D04A	Élément bain marie à air 4GN1/1 +1 table chaude 2GN1/1	1		4,50	Sortie de Câble 3m1 dans boîtier étanche au sol				
D04B	Aménagement tablette dispose assiettes 2000x350mm et prolongement de la rampe à plateaux sus au plan	1							
D05	1 agencement menuisé pour encastrer des 2 éléments froids de distribution, niche à plateaux, postes couverts encastrés	1							
D06	Poste froid desserts et fromages sur réserves 1500x600mm	1	2,00		Sortie de Câble 3m1 dans boîtier mural 35cm du sol			32	
D07A	Agencement menuisé poste fontaine à eau, pain et verres 1600x600x620mm	1							
D07B	Agencement menuisé poste fontaine à eau et verres 1100x600x620mm	1							
D08	Fontaine eau fraîche	2	0,40			15/21		40	
<b>OFFICE SALLE POLYVALENTE</b>									
OPF01	Plonge inox adossée 2 bacs 400x400 - Long 1400 x Prof 600mm	1				15/21	15/21	40	
OPF02	Table réfrigérée dessus inox 3 portillons, Long 2000 x Prof 600mm	1	0,45		PC à 35 cm du sol fini				
OPF03	Four à micro ondes	1	1,00		PC à 1,2m du sol fini				
PC	PC DE SERVICES	2	1,00		PC à 1,2m du sol fini				



LEGENDE	REPERE	DESIGNATION
EC - ECA	◆	Eau Chaude/Eau Chaude Adoucie avec vanne 1/4 de tour, pression Maxi = 3bars, avec clapets anti-pollution
EF - EFA	◆	Eau Froide/Eau Froide Adoucie avec vanne 1/4 de tour, pression Maxi = 3bars, avec clapets anti-pollution
EU - EUS	◆	Evacuation Eau Usée / Evacuation Eau Usée Siphonnée sous dalle sortie PVC ou FONTE
EUSht	◆	Evacuation Eau Usée Siphonnée sous dalle haute température sortie PVC ou FONTE
SC	◆	Sortie de Câble (CABLE SOUPLE) Encastree, avec PLAQUE DE PROTECTION TRI 400V + T + N (PREVOIR 3m DE MOU POUR LES CABLES EN ATTENTES)
BR	◆	Boite de Raccordement Etanche (IP55) TRI 400V + T + N
C	◆	Cable en attente 35 CM DU SOL (CABLE SOUPLE) (PREVOIR 3m DE MOU POUR LES CABLES EN ATTENTES)
PC	◆	Prise de Courant Etanche (IP55) Encastree, TRI 400V + T + N
SC	◆	Sortie de Câble (CABLE SOUPLE) Encastree, avec PLAQUE DE PROTECTION Mono 230V + T (PREVOIR 3m DE MOU POUR LES CABLES EN ATTENTES)
BR	◆	Boite de Raccordement Etanche (IP55) Mono 230V + T
C	◆	Cable en attente (CABLE SOUPLE) (PREVOIR 3m DE MOU POUR LES CABLES EN ATTENTES)
PC	◆	Prise de Courant Etanche (IP55) 1.35 CM DU SOL Encastree, Mono 230V + T
◆		ELECTROVANNE GAZ
◆		VANNE GAZ avec vanne 1/4 de tour Ø20/27 à 40cm du sol fini
◆		RESEAU ENTERRE PVC Ø80 pour passage DU RESEAU GAZ
F	◆	FOURREAU PVC Ø80 pour passage DU RESEAU FROID
◆		RESEAU ENTERRE PVC Ø80 pour passage DU RESEAU FROID
P	◆	FOURREAU PVC Ø150 pour passage DU RESEAU BOISSONS
◆		RESEAU ENTERRE PVC Ø150 pour passage DU RESEAU BOISSONS

**NOTA :**  
 Les cotes de maçonnerie (cotes en cm) et de réservations fluides et électriques (cotes en mm) s'entendent sur murs et sols finis  
**Attention !**  
 Les attentes électrique et plomberie représentées sur ce plan, font partis du matériels attachés au seul lots du prestataire cuisiniste

**REHABILITATION CREATION D'UN RESTAURANT SCOLAIRE**

TYPEPLAN

CE PLAN EST NOTRE PROPRIETE - TOUS DROITS DE REPRODUCTION STRICTEMENT RESERVES

**PLAN RESERVATIONS DU MATERIELS DE LA CUISINE**

		AFFAIRE n°: <b>RB-N</b>	
PLOMBERIE		Date création: 02-10-15	
Ech.:	1/25	PLAN n°:	CMR-01
Verifié par:		Dessiné par: <b>AG-REST</b>	
Fichier (dwg):		FICHERDWG	

Pierre-Yves SIMMAT  
 Plombier 06 72 27 21 26  
 py@ag-rest.fr  
 31 rue de Genève Centre d'Affaires de Zibitich - 11000 Narbonne  
 06 72 27 21 26  
 www.ag-rest.com