

Travaux de Construction du Centre d'Incendie et de Secours de Saint Julien.

Rue de la Crédence. 13 012 Marseille
10 lots
Consultation n° : 2022_50001_0014

Maître D'Ouvrage

Bataillon des Marins Pompiers de Marseille. ADGSSI.
Représenté par Mme Laure MIEGGE
9 bd de Strasbourg. 13 233 Marseille CEDEX 20

Ville de Marseille. DGAVE.
Représentée par Mr **Philippe NOLOT**
9 rue Paul Brutus 13 233 Marseille Cedex 20

Maitres d'Œuvre

Architectes

LAND (Architectes mandataire du groupement MOE)
42 rue du Coq. 13 001 Marseille
04 91 90 00 91 Contact@land.archi

UNIC (Architectes associés)
51 rue du Coq. 13 001 Marseille
04 91 62 29 52 unic@unicarchitecture.com

Bureaux d'Etudes

LRING (BET Structure)
20 place Isidore Brun, 83150 Bandol
04 94 94 80 12 contact@lring.fr

TPFI (BET fluides-VRD)
2 quai d'Arenc, 13002 Marseille
04 91 23 77 50 contact-map@tpfi.fr

R2M (Economie / OPC)
22 Avenue André Roussin, 13016 Marseille
04 96 15 12 34 contact@r2m-economiste.com

Bureau de Contrôle

QUALICONSLT
9 Rue Jean Mermoz, 13008 Marseille
[04 95 08 11 80](tel:0495081180) contact@qualiconsult.fr

Coordonnateur Sécurité

Titre/ Phase :

CCTP
LOT 08 – Equipements de
cuisine

DCE

Emetteur	Type de document	Modification	Date / Indice
TPFi	CCTP – PRO	1 ^{ère} émission	Ind 0 – 18/03/2022
		Mise à jour.	Ind 1 – 21/03/2022

INDICE	DATE	OBJET	PAGES
00	18/03/2022	Création du document	20
01	21/03/2022	Mise à jour.	20

REDACTION	VERIFICATION	APPROBATION	DESTINATAIRES
PhL	JuB, le 18/03/2022	JuB, le 18/03/2022	Ville de Marseille

SOMMAIRE

I -	PRESCRIPTIONS GENERALES	4
I.1 -	OBJET DU PRESENT DOCUMENT	4
I.2 -	ETENDUE DES TRAVAUX	4
I.2.1 -	PRESTATIONS DUES PAR LE PRESENT LOT	4
I.2.2 -	PRESTATIONS EXCLUES DU PRESENT LOT	4
I.3 -	REGLEMENTS ET NORMES	4
I.4 -	PRESCRIPTIONS TECHNIQUES	5
1.1	DISPOSITIONS DIVERSES	6
1.2	PLANS D'EXECUTION	6
II -	DESCRIPTION DES EQUIPEMENTS DE CUISINE	7
II.1 -	EQUIPEMENT D'HYGIENE	7
II.1.1 -	ARMOIRE VESTIAIRE DOUBLE	7
II.1.2 -	LAVE-MAINS A COMMANDE NON MANUELLE	7
II.1.3 -	DESTRUCTEUR D'INSECTES	7
II.1.4 -	ARMOIRE DE STERILISATION A 10 COUTEAUX	7
II.1.5 -	POSTE LAVAGE - DESINFECTION	8
II.1.6 -	SUPPORT SAC POUBELLE MOBILE	8
II.1.7 -	POUBELLE PLASTIQUE	8
II.2 -	ENVIRONNEMENT INOX	8
II.2.1 -	TABLETTE DE TRAVAIL	8
II.2.2 -	TABLE MOBILE	8
II.2.3 -	TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC	8
II.2.4 -	PLONGE 1 BAC + EGOUTTOIR	9
II.2.5 -	PLONGE 2 BACS + EGOUTTOIR	9
II.2.6 -	ETAGERE BARREAUEE	9
II.2.7 -	CASIER A BATTERIE	10
II.2.8 -	PLACARD MURAL	10
II.2.9 -	ETAGERE MURALE	10
II.2.10 -	RAYONNAGES 4 NIVEAUX	10
II.3 -	MATERIEL MOBILE	11
II.3.1 -	CHARIOT A GLISSIERE GN1/1 20 NIVEAUX	11
II.3.2 -	CHARIOT A GLISSIERE GN1/1 BAS	11
II.3.3 -	CHARIOT DE SERVICE	11
II.3.4 -	CHARIOT DEBARRASSAGE PLATEAUX	11
II.3.5 -	ARMOIRES MOBILES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE	11
II.4 -	MATERIEL DE CUISSON	12
II.4.1 -	FRITEUSE ELECTRIQUE 14 L	12
II.4.2 -	ELEMENT NEUTRE 1/2 MODULE SUR PIETEMENT	12
II.4.3 -	ELEMENT PLAQUE A SNACKER	12
II.4.4 -	SAUTEUSE BASCULANTE 33 DM²	12
II.4.5 -	ELEMENT 2 PLAQUES ELECTRIQUE	13
II.4.6 -	FOUR MIXTE 10 NIVEAUX GN1/1	13
II.4.7 -	HOTTE FOURNEAU	13
II.4.8 -	HOTTE FOUR	13
II.4.9 -	CANIVEAU DE SOL 400 x 800	14
II.4.10 -	FOUR MICRO-ONDES	14
II.5 -	EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE	15
II.5.1 -	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1300 L	15
II.5.2 -	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE (SURGELES)	15
II.5.3 -	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 650 L TRAVERSANTE	15

II.5.4 -	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 500L	16
II.5.5 -	FONTAINE REFRIGEREE	16
II.6 -	EQUIPEMENT DE LAVERIE	17
II.6.1 -	TABLE DE TRI	17
II.6.2 -	TRANSROULEUR ENTREE MACHINE	17
II.6.3 -	MACHINE A LAVER A CAPOT - 30 CASIERS/H	17
II.6.4 -	TRANSROULEUR SORTIE MACHINE	17
II.6.5 -	HOTTE LAVERIE	18
II.7 -	EQUIPEMENT DE DISTRIBUTION	19
II.7.1 -	ELEMENT PLATEAUX / PAIN / COUVERTS / VERRES	19
II.7.2 -	ELEMENT VITRINE REFRIGEREE	19
II.7.3 -	ELEMENT BAIN-MARIE A AIR SUR BAIE LIBRE	19
II.7.4 -	RAMPE SUPPORT PLATEAUX	20
II.7.5 -	MEUBLE A CONDIMENTS	20
II.7.6 -	CHARIOT CHAUFFANT A ASSIETTES	20
II.8 -	ANNEXES	20
	PLAN D'AMENAGEMENT ET DE REPERAGE DE LA CUISINE	20

I - PRESCRIPTIONS GENERALES

I.1 - OBJET DU PRESENT DOCUMENT

La présente notice descriptive a pour objet la définition de l'ensemble des travaux nécessaires à la réalisation des travaux du **lot 08 – Equipement de cuisine**, concernant :

LA CONSTRUCTION DU CIS de St JULIEN

Rue de la Crédence
13012 – MARSEILLE

I.2 - ETENDUE DES TRAVAUX

Les travaux comprennent :

- La fourniture et pose de tous les appareils de cuisine,
- Les raccordements eau froide, eau chaude des appareils, depuis les attentes laissées par le lot plomberie,
- Les raccordements des évacuations eau usées et eaux grasses des appareils, depuis les attentes laissées par le lot plomberie,
- Les raccordements électriques des appareils, depuis les attentes laissées par le lot électricité,
- La réalisation de toutes les parois et portes composant les chambres froides.
- La réalisation des cloisonnements de cuisine en panneaux isothermes.

Nota : Il n'est pas prévu de réemploi de matériel existant.

I.2.1 - PRESTATIONS DUES PAR LE PRESENT LOT

- La fourniture de l'ensemble du matériel spécifié dans le chapitre "DESCRIPTION DES EQUIPEMENTS DE CUISINE" du présent document, son transport, sa manutention et son installation.
- La fourniture des plans d'exécutions, de réservations, ainsi que les échantillons demandés.
- Les raccordements électriques, gaz naturel, EU, EF et EC à partir des attentes laissées à proximité de chaque appareil suivant les indications fournies par le présent lot.
- L'installation et le raccordement des groupes froids installés à distance.
- La protection et le maintien en bon état tout le matériel et l'appareillage livrés sur le chantier.
- Un discontacteur pour protection et coupure d'urgence à proximité des appareils le nécessitant.
- La formation des représentants de l'utilisateur qui assureront l'exploitation de l'installation.
- Le Dossier des Ouvrages Exécutés.

I.2.2 - PRESTATIONS EXCLUES DU PRESENT LOT

- Les attentes EF, EC, EU, GAZ, ELECTRICITE
- Les percements dans les planchers pour la mise en place des caniveaux de sol et leur mise en place.
- La ventilation des locaux, extraction et insufflation d'air, sont prévus au chapitre chauffage ventilation.

I.3 - REGLEMENTS ET NORMES

En complément au CCTP commun, il est rappelé à l'Entreprise que tous les matériels mis en œuvre et les techniques d'installations seront conformes :

- Aux règles professionnelles;
- Aux agréments et avis de conformité CNERPAC;
- Aux Normes françaises série NFD, NFS, NFU;
- Aux règles d'hygiène;
- Au code du travail.

I.4 - PRESCRIPTIONS TECHNIQUES

Caractéristiques générales imposables à tous les appareils de cuisson :

Pour tous les appareils mis en place dans la cuisine, les spécifications suivantes seront exigées :

- Tous les matériaux utilisés et leurs ajouts ou liaisons éventuels seront du type "alimentaire".
- Le dessus des appareils, quand il existe, sera en acier inoxydable 18-10 AISI 304L de 20/10^e d'épaisseur au minimum avec bord tombé de 25 mm minimum.
- Les façades et côtés seront habillés en tôle acier inoxydable de 15/10^e d'épaisseur minimum.
- Toutes les ferrures, garnitures, manettes de manœuvre, seront en métal inoxydable et ne présenteront pas de saillies dangereuses.
- La robinetterie employée sera conforme à la norme NF-D 18.201.
- Les parties intérieures des appareils pouvant être en contact avec les gaz brûlés seront en tôle d'acier traitée contre la corrosion (aluminée, alliée). Le traitement par peinture sera formellement proscrit.
- Les bâtis des appareils auront une inertie suffisante pour assurer une rigidité satisfaisante des ensembles. Ces bâtis seront traités contre la corrosion.
- Chaque groupe d'appareils sera pourvu d'une robinetterie de barrage non saillante mais parfaitement accessible (gaz et eau).
- La liaison entre les appareils voisins sera assurée mécaniquement et devra permettre d'obtenir une étanchéité satisfaisante.

Les appareils de cuisson seront efficacement calorifugés. Le calorifuge employé devra être :

- imputrescible
- hydrofuge
- non sujet au tassement dans le temps
- stable physiquement (désagrégation et délitage)
- incombustible

Tous les appareils de cuisson reposeront sur des éléments en acier inoxydable de 20/10^e d'épaisseur (résistant aux agents chimiques destinés à l'entretien courant des sols et des appareils).

Les pieds seront fixés aux appareils de telle manière qu'il n'existe pas de recoin. Cette disposition vise à éliminer toute zone impossible à nettoyer. Les pieds auront une hauteur suffisante pour laisser un espace d'au moins 15 cm entre la base horizontale de l'élément et le sol.

La paroi intérieure pourra être en tôle d'acier de 20/10^e d'épaisseur traitée contre la corrosion ou en tout autre matériau donnant des garanties au moins équivalentes.

La paroi extérieure sera en tôle d'acier inoxydable de 15/10^e d'épaisseur.

Les métaux employés dans la mesure où il y aura une association, ne devront pas conduire à des couples électrolytiques.

Les façades et les côtés des appareils chauffants ne devront pas dépasser une température de 70° C et le dessus de ces mêmes appareils ne devra pas avoir une température supérieure à 100° C. Toutefois les cadres entourant les plaques coup de feu ou les parties du dessus à proximité de la plaque coup de feu, les feux vifs et les portes des fours ne sont pas visés par ces exigences du fait qu'ils risquent par conductibilité d'atteindre des températures supérieures.

Une plaque signalétique sera fixée sur chaque appareil ou groupe d'appareils (près du robinet de barrage), donnant :

- la date de fabrication
- la puissance
- l'agent thermique employé.

Un contrôle des appareils en cours de montage à l'usine pourra être fait par le Maître de l'Ouvrage ou par le Maître d'Œuvre, ou par l'Administration.

Tous les appareils seront conformes à la réglementation en vigueur et en particulier à la norme NF D 32-725 et à ses développements éventuels.

Tous les appareils de cuisson ou d'aide à la cuisson, mécanique ou non, devront pouvoir être nettoyés en totalité. Ceci conduit à adopter des appareils de conception pratique sans sophistication abusive.

Les surfaces sol et murs seront dégagées de façon à permettre un nettoyage facile.
Tous les inox (tables, plonge, etc...) seront d'une épaisseur minimale de 15/10^e mm en inox 18/10.

1.1 DISPOSITIONS DIVERSES

L'entrepreneur est tenu de régler avec les différentes administrations et services techniques l'ensemble des questions concernant les modalités d'exécution des ouvrages.

L'entrepreneur sera tenu de vérifier soigneusement toutes les cotes et s'assurer de leur concordance dans les différents plans avant tout commencement d'exécution.

En cas d'erreur, d'insuffisance, ou de manque de cote, l'entrepreneur devra en référer au Maître d'Œuvre qui fera lui-même les mises au point ou rectifications nécessaires.

L'entrepreneur restera seul responsable des erreurs, ainsi que des modifications qu'entraîneraient pour lui l'oubli ou l'inobservation de cette clause.

L'entreprise se rapprochera des chantiers mitoyens pour réaliser la synthèse, vérifier la cohérence et les limites de prestations.

1.2 PLANS D'EXECUTION

L'entrepreneur est tenu dans le cadre de son marché d'établir les plans d'exécution pour ces travaux, avant tout commencement d'exécution.

Ces plans seront soumis à l'approbation des services concernés et de la Maîtrise d'Œuvre.

Les plans PRO fournis au dossier sont des plans "guides".

II - DESCRIPTION DES EQUIPEMENTS DE CUISINE

Les repères des équipements sont indiqués sur la liste et le plan joint en annexe du présent document.

II.1 - EQUIPEMENT D'HYGIENE

II.1.1 - ARMOIRE VESTIAIRE DOUBLE

- Construction tôle soudée,
- Finition acier laqué epoxy,
- Modèle industrie salissante 2 compartiments superposés, avec ouies, sur pieds,
- Loqueteau porte cadenas.
- Dimensions L x P x H (mm) : 400 x 500 x 1900

Repère : VS1

II.1.2 - LAVE-MAINS A COMMANDE NON MANUELLE

- Acier inox 18-10, finition brossé, aucune vis apparente,
- Avec dossier hauteur 400 mm
- Cuve 350 x 250 x 120 mm
- Commande par plaque pivotante en façade
- Equipement :
 - Bouton-poussoir temporisé 15"
 - Mitigeur EC/EF à réglage manuel avec clapet anti-retour
 - Robinet col de cygne avec raccord flexible
 - Bonde de vidange en polypropylène
 - Distributeur de savon 500ml
- Dimensions L x P x H (mm) : 400 x 350 x 600

Repères : VS2 – RD4 – PF1 – CU1

II.1.3 - DESTRUCTEUR D'INSECTES

- Modèle suspendu
- Carrosserie inox
- Tubes fluos
- Bac de récupération des insectes
- Couverture 40 m²
- Dimensions L x P x H (mm) : 350 x 85 x 370

Repères : RD3 – LD1

II.1.4 - ARMOIRE DE STERILISATION A 10 COUTEAUX

- Construction inox 18-10
- Tube rayonnement UV
- Portes en plexiglas à fermeture magnétique
- Minuterie 0 à 120 mn
- Arrêt du rayonnement à l'ouverture de la porte.
- Barre aimantée porte ustensiles
- Capacité 10 couteaux
- Dimensions L x P x H (mm) : 500 x 600 x 125

Repère : PF8

II.1.5 - POSTE LAVAGE - DESINFECTION

- Système 1 produit
- Système de dosage réglable
- Tuyau de qualité alimentaire 15m avec pistolet antichoc
- Support 1 bidon 5L en inox
- Robinet de prélèvement pour contrôle

Repère : PL

II.1.6 - SUPPORT SAC Poubelle MOBILE

- Pour sac poubelle 90 à 110 L
- Structure tube inox 18/10
- Fermeture hermétique à pinces
- 2 roulettes Ø80
- Ouverture à pédale.

Sans repère

II.1.7 - POUBELLE PLASTIQUE

- Poubelle 120 L en plastique
- Avec poignées
- Couverture plastique avec ouverture en entonnoir

Sans repère

II.2 - ENVIRONNEMENT INOX**II.2.1 - TABLETTE DE TRAVAIL**

- Construction : inox 18-10.
- Plateau épaisseur 15/10^e, collé sur panneau mélaminé 2 faces étanche et insonorisé.
- Bords rayonnés avant et arrière, angles soudés
- Fixation murale
- Dimensions L x P x H (mm) : 1700 x 500

Repère : RD1

II.2.2 - TABLE MOBILE

- Construction : inox 18-10.
- Plateau épaisseur 15/10^e, collé sur panneau mélaminé 2 faces étanche et insonorisé.
- Bords rayonnés avant et arrière, angles soudés
- Piètement tube inox
- Traverse basse
- 4 roues en polyamide pivotantes Ø 125 avec pare-chocs, dont deux avec frein
- Equipement :
 - Tiroir avec bac GN 1/1 PVC
- Dimensions L x P x H (mm) : 1000 x 600 x 900

Repère : PF2

II.2.3 - TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC

- Construction : inox 18-10.
- Plateau épaisseur 15/10^e, collé sur panneau mélaminé 2 faces étanche et insonorisé.

- Bords avant rayonnés, angles soudés
- Dossieret arrière rayonné de 100 x 20 mm fermé aux extrémités
- Piètement tube inox 18-10 avec vérins réglables PVC, en retrait de 80 mm sur l'arrière
- Bac 400 x 400 x 250 avec robinetterie monotrou ¼ de tour, siphon et cache bac
- Le mitigeur comprendra un système de réglage anti-brulure permettant de limiter la température maximale délivrée.
- Equipement :
 - Tiroir avec bac GN 1/1 PVC ;
 - Etagère basse pleine en inox 18-10, bords avant et arrière rayonnés ;
- Dimensions L x P x H (mm) : selon plan x 700 x 900

Repères : PF4 – CU8

II.2.4 - PLONGE 1 BAC + EGOUTTOIR

- Construction : inox 18-10.
- Plateau épaisseur 15/10^e, brossé, égouttoir lisse.
- Bord avant rayonné, angles soudés
- Bord anti-ruissellement 3 faces
- Dossieret arrière rayonné de 100 x 20 mm fermé aux extrémités
- Piètement tube inox 18-10 avec vérins réglables PVC, en retrait de 80 mm sur l'arrière
- 1 bac rayonné 600 x 500 x 320
- Habillage 3 faces
- Robinetterie : mélangeur douchette à gâchette et col de cygne ¼ de tour
- Le mitigeur comprendra un système de réglage anti-brulure permettant de limiter la température maximale délivrée.
- Equipement :
 - Tube surverse formant crépine
 - Etagère basse pleine en inox 18-10, bords avant et arrière rayonnés ;
- Dimensions L x P x H (mm) : 2100 x 700 x 900

Repère : TL1

II.2.5 - PLONGE 2 BACS + EGOUTTOIR

- Construction : inox 18-10.
- Plateau épaisseur 15/10^e, brossé, égouttoir lisse.
- Bord avant rayonné, angles soudés
- Bord anti-ruissellement 3 faces
- Dossieret arrière rayonné de 100 x 20 mm fermé aux extrémités
- Piètement tube inox 18-10 avec vérins réglables PVC, en retrait de 80 mm sur l'arrière
- 2 bacs rayonnés 600 x 500 x 320
- Habillage 3 faces
- Robinetterie : mélangeur douchette à gâchette et col de cygne ¼ de tour
- Equipement :
 - Tube surverse formant crépine
 - Etagère basse pleine en inox 18-10, bords avant et arrière rayonnés ;
- Dimensions L x P x H (mm) : 2000 x 700 x 900

Repère : LA1

II.2.6 - ETAGERE BARREAUEE

- Construction : inox 18-10.
- 4 tubes inox 18-10 soudés, fermés aux extrémités
- Console inox 18/10 pour fixation murale
- Dimensions L x P (mm) : 1800 x 400

Repère : LA2

II.2.7 - CASIER A BATTERIE

- Construction tube inox 18-10.
- Vérins réglables PVC,
- Traverse en butée arrière et traverse latérale,
- 4 niveaux.
- Dimensions L x P x H (mm) : 800 x 400 x 1700

Repère : LA8

II.2.8 - PLACARD MURAL

- Construction inox 18-10.
- Parois latérales doublées
- 1 étagère réglable.
- Portes coulissantes doublées suspendues sur rail.
- Dimensions L x P x H (mm) :
 - PF5 : 1700 x 400 x 600
 - CU9 : 1800 x 400 x 600

Repères : PF5 – CU9

II.2.9 - ETAGERE MURALE

- Construction : inox 18-10.
- Bords tombés avec contrepli
- Bord arrière rayonné relevé de 50 mm
- Console inox 18/10 pour fixation murale
- Dimensions L x P (mm) :
 - RD2 : 1700x 350
 - TL2 : 2100x 350
 - PF3 : 1000x 350

Repères : RD2 – TL2 – PF3 – PF5

II.2.10 - RAYONNAGES 4 NIVEAUX

- Rayonnages 4 niveaux constituées de :
 - Échelles et longerons aluminium anodisé 15 microns,
 - Clayettes polypropylène.
- Montage rapide sans outil.
- Charge maximale : jusqu'à 150 kg par niveau répartie.
- Dimensions L x P x H (mm) :
 - RE3 = 2300 x 500 x 1800
 - RE4 = 2900 x 500 x 1800
 - LS6 = 900 x 350 x 1800.
 - LA9 = 1100 x 300 x 1800.
 - Placard Produits d'entretien : 400 x 400 x 1800

Repères : RE3 – RE4 – LS6 – LA9 - Placard Produits d'entretien

II.3 - MATERIEL MOBILE

II.3.1 - CHARIOT A GLISSIERE GN1/1 20 NIVEAUX

- Construction inox 18-10
- 20 glissières format GN 1/1 avec butée d'arrêt en extrémité
- Epaisseur acier inoxydable 15/10e
- 4 roues polyamide pivotantes Ø125 avec pare-chocs, dont deux avec frein
- Livrée sans grilles.

Sans repère

II.3.2 - CHARIOT A GLISSIERE GN1/1 BAS

- Construction inox 18-10
- 9 glissières format GN 1/1 avec butée d'arrêt en extrémité
- Dessus plateau inox
- Epaisseur acier inoxydable 15/10e
- 4 roues polyamide pivotantes Ø125 avec pare-chocs, dont deux avec frein
- Livrée sans grilles.

Repère : TL3

II.3.3 - CHARIOT DE SERVICE

- Modèles 2 plateaux
- Construction inox 18-10
- Plateaux emboutis insonorisés
- 4 roues pivotantes avec pare-chocs dont 2 à freins
- Dimensions L x P x H (mm) : 900 x 625 x 950

Sans repère

II.3.4 - CHARIOT DEBARRASSAGE PLATEAUX

- Capacité 24 plateaux
- Structure tubes inox
- Panneaux fils inox soudés
- 4 roues pivotantes avec pare-chocs dont 2 à freins

Repère : LS5

II.3.5 - ARMOIRES MOBILES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE

- Capacité 15 GN 1/1
- Construction en acier inoxydable alimentaire.
- Isolation des parois et de la porte en laine de roche.
- Intérieur rayonné.
- Panneau de commande intégré à touches sensibles.
- Porte vitrée, à ouverture 270°. Système de blocage en position ouverte.
- 2 poignées latérales de manœuvre et une barre de guidage à l'arrière.
- Bac de récupération des condensats.
- Bandeau périphérique antichoc.
- 4 roues pivotantes dont 2 à frein, Ø 125 mm à chape polyamide.
- Indice de protection IP 25.
- Système électrique par résistances blindées inox étanches.
- Ventilateur centrifuge en partie arrière avec gaine de soufflage et de diffusion d'air en inox.
- Thermostat électronique de régulation à affichage digital permettant un réglage de 60 à 85°C.
- Cordon spiralé avec prise surmoulée pour branchement électrique.
- Dimensions L x P x H (mm) : 550 x 850 x 1500

Repère : CU13

II.4 - MATERIEL DE CUISSON

II.4.1 - FRITEUSE ELECTRIQUE 14 L

- Modèle électrique sur piètement.
- Châssis et structure en inox 18-10.
- Dessus épaisseur 20/10e, bord rayonné en façade.
- Cuve monobloc à zone froide 14L.
- Régulation électronique.
- Production pratique (frites surgelés 6x6) : 22 kg/h.
- Livrée avec 2 ½ paniers.
- Dimensions L x P x H (mm) : 400 x 800 x 900

Repère : CU2

II.4.2 - ELEMENT NEUTRE 1/2 MODULE SUR PIETEMENT

- Modèle à monter sur soubassement réfrigéré.
- Châssis et structure en inox 18-10
- Dessus épaisseur 20/10^e, bord rayonné en façade
- Dimensions L x P x H (mm) : 400 x 800 x 900

Repère : CU3

II.4.3 - ELEMENT PLAQUE A SNACKER

- Grill électrique en fonte, lisse.
- Modèle électrique sur piètement.
- Châssis et structure en inox 18-10
- Dessus épaisseur 20/10e, bord rayonné en façade.
- Dosseret anti-éclaboussures en inox.
- Eléments chauffants blindés situés sous la plaque de cuisson.
- Contrôle thermostatique avec thermostat de sécurité.
- Bac collecteur de graisses
- Température entre 110°C et 300°C.
- Equipement : 1 racloir
- Dimensions L x P x H (mm) : 400 x 800 x 900

Repère : CU4

II.4.4 - SAUTEUSE BASCULANTE 33 DM²

- Energie ELECTRIQUE
- Châssis et structure en inox 18-10
- Dessus épaisseur 30/10^e, bord rayonné en façade
- Cuve en inox, fond épaisseur 10 mm, à angles arrondis.
- Basculement manuel de la cuve avec coupure de chauffe
- Couvercle double peau équilibré
- Piètements inox réglables.
- Equipement : grille égouttoir amovible.
- Dimensions L x P x H (mm) : 850 x 800 x 900

Repère : CU5

II.4.5 - ELEMENT 2 PLAQUES ELECTRIQUE

- Modèle électrique sur piètement.
- Châssis et structure en inox 18-10
- Dessus épaisseur 20/10e, bord rayonné en façade
- Piètements inox réglables avec glissières platerie GN 1/1,
- Plaque fonte 6 kW Ø220 mm
- Commande 6 positions et témoin de chauffe pour chaque plaque.
- Dimensions L x P x H (mm) : 400 x 800 x 900

Repère : CU6

II.4.6 - FOUR MIXTE 10 NIVEAUX GN1/1

- Energie ELECTRIQUE
- Construction inox 18-10
- Injection de vapeur
- Fonctions : vapeur, air pulsée, mixte et maintien en température
- Enceinte à angles arrondis
- Porte à doublage vitrage
- Eclairage intérieur
- Commande électro-mécanique
- Equipement :
- Piètement inox porte-bacs
- Sonde de cuisson à cœur
- **Adoucisseur d'eau incorporé**
- Dimensions L x P x H (mm) : 950 x 800 x 900

Repère : CU7

II.4.7 - HOTTE FOURNEAU

- Modèle à extraction simple, non motorisé.
- Modèle adossé
- Construction inox (AISI304) épaisseur 10/10e
- Hauteur de visière 500 mm
- Filtre à chocs
- Eclairage LED Haute température
- Gouttière de récupération
- Dimensions L x P x H (mm) : 2650 x 1100 x 500

Repère : CU10

II.4.8 - HOTTE FOUR

- Modèle à extraction simple, non motorisé.
- Modèle adossé
- Construction inox (AISI304) épaisseur 10/10e
- Hauteur de visière 500 mm
- Filtre à chocs
- Eclairage LED Haute température
- Gouttière de récupération
- Dimensions L x P x H (mm) : 1000 x 1500 x 500

Repère : CU11

II.4.9 - CANIVEAU DE SOL 400 x 800

- Construction en inox 18-10.
- Caillebotis inox maile 19x19.
- Cuvette avec réceptacle embouti rayonné Ø 250 mm.
- Panier à déchets.
- Fourniture seule (pose par le lot Revêtements de sol).
- Dimensions L x P (mm) : 400 x 800

Repère : CU12

II.4.10 - FOUR MICRO-ONDES

- Capacité : 20 litres
- Extérieur laqué, intérieur INOX
- Puissance absorbée : 1240w
- Puissance restituée : 800w
- Minuterie préprogrammée
- Dimensions L x P x H (mm) : 460 x 300 x 400
- Puissance : 1.5 kW Mono

Repère : SM1

II.5 - EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE

II.5.1 - ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1300 L

- Température : +1°C +4°C Froid ventilé
- Intérieur / extérieur inox 18-10.
- Angles intérieurs rayonnés.
- Crémaillères amovibles.
- Joint de porte lavable et démontable sans outil.
- 2 portes à fermeture automatique avec fermeture à clé.
- Evaporateur ventilé traité anticorrosion.
 - Ambiance de fonctionnement 43°C
 - Régulation électronique à affichage digital.
 - Dégivrage automatique ventilé.
 - Système frigorifique entièrement amovible.
- Equipement : 6 clayettes inox GN 2/1 par porte
- Dimensions L x P x H (mm) : 1500 x 850x 2000

Repère : RE1

II.5.2 - CHAMBRE FROIDE NEGATIVE (SURGELES)

- Chambre froide modulaire négative avec sol pour passage piéton.
- Température chambre : -18°C
- Panneaux :
 - Epaisseur 100 mm, M1
 - Hauteur intérieure : 2000 mm
 - Finition : nervuré laqué blanc
 - Compris accessoires (plinthes, congés d'angle,)
- Porte pivotante 800 x 1900
- Groupe frigorifique A DISTANCE : En toiture
 - Ensemble frigorifique split complet pour chambre froide négative.
 - Groupe complet carrossé avec armoire électrique, pré-charge en R 404 A
 - Compresseur hermétique
 - Evaporateur plat dégivrage électrique avec détendeur et électrovanne montés
 - Débit d'air : 1800 m³/h Projection 4 mètres
 - Panneau de régulation électronique à distance
- Contact sec pour renvoi de défauts.
- Dimensions L x P x H (mm) : 2100 x 1800 x 2600

Repère : RE2

II.5.3 - ARMOIRE FROIDE POSITIVE 650 L TRAVERSANTE

- Température : +1°C +4°C Froid ventilé
- Intérieur / extérieur inox 18-10.
- Angles intérieurs rayonnés.
- Crémaillères amovibles.
- Joint de porte lavable et démontable sans outil.
- 2 portes vitrées à fermeture automatique.
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion.
 - Ambiance de fonctionnement 43°C
 - Régulation électronique à affichage digital.
 - Dégivrage automatique ventilé.
 - Système frigorifique entièrement amovible.
- Equipement : 6 clayettes inox GN 2/1 par porte
- Dimensions L x P x H (mm) : 750 x 850x 2000

Repère : PF7

II.5.4 - ARMOIRE FROIDE POSITIVE 650 L

- Température : +1°C +4°C Froid ventilé
- Intérieur / extérieur inox 18-10.
- Angles intérieurs rayonnés.
- Crémaillères amovibles.
- Joint de porte lavable et démontable sans outil.
- 1 porte inox à fermeture automatique.
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion.
 - Ambiance de fonctionnement 43°C
 - Régulation électronique à affichage digital.
 - Dégivrage automatique ventilé.
 - Système frigorifique entièrement amovible.
- Equipement : 6 clayettes inox GN 2/1 par porte
- Dimensions L x P x H (mm) : 750 x 850 x 2000

Repère : PF6

II.5.5 - ARMOIRE FROIDE POSITIVE 500L

- Température : +1°C +4°C Froid ventilé
- Caisse acier INOX.
- Angles intérieurs rayonnés.
- Pieds réglables en hauteur.
- Etagères réglables.
- Eclairage intérieur.
- Joint de porte lavable et démontable sans outil.
- Porte vitrée à fermeture automatique.
- Evaporateur ventilé traité anticorrosion.
 - Ambiance de fonctionnement 43°C
 - Régulation électronique à affichage digital.
 - Dégivrage automatique ventilé.
 - Système frigorifique entièrement amovible.
- Dimensions L x P x H (mm) : 700 x 700 x 1700

Repère : SM4

II.5.6 - FONTAINE REFRIGEREE

- Modèle à poser au sol
- Production nominale 100 litres d'eau réfrigérée par heure
- Carrosserie inox
- Cuvette inox
- Groupe à air 1/4 ch.
- Distribution par 2 robinets
- Commande électrique par bouton poussoir
- Cartouche de filtration capacité 9500 litres
- Dimensions L x P x H (mm) : 500 x 500 x 1400

Repère : SM2

II.6 - EQUIPEMENT DE LAVERIE

II.6.1 - TABLE DE TRI

- Construction : inox 18-10.
- Plateau épaisseur 15/10^e avec bord mouluré et pointe de diamant avec bonde.
- Piètement tube inox 18-10 avec vérins réglables PVC,
- Etagère basse
- Bords anti-ruissellement,
- Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc
- Bac incorporé avec panier à déchets + douchette et mélangeur
- Dimensions L x P x H (mm) : 1900 x 700 x 900

Repère : LA3

II.6.2 - TRANSROULEUR ENTREE MACHINE

- Construction : inox 18-10
- Dessus épaisseur 15/10^e
- Bords anti-ruissellement,
- Font penté en pointe de diamant avec bonde d'écoulement
- Piètement tube inox 18-10 avec vérins réglables PVC,
- Rouleaux PVC Ø 40 sur cadre inox amovible
- Élément de liaison entrée machine
- Dimensions L x P x H (mm) : Longueur selon plan x 640 x 900

Repère : LA4

II.6.3 - MACHINE A LAVER A CAPOT - 30 CASIERS/H

- Pour casiers 500x500mm
- Carrosserie inox 18-10,
- Cuve inox 18-10 à angles arrondis, isolée.
- Capot double paroi isolé
- Piètements en inox avec vérins réglables anti-vibration,
- Sécurité d'ouverture du capot.
- Programmation électromagnétique.
- 2 cycles de lavage
- Filtres et support casier en inox 18-10
- Bras de lavage amovibles, en inox
- Equipement :
 - Surchauffeur
 - **Adoucisseur intégré**
 - Doseur de produit séchant incorporé
- Dotation en casiers :
 - 2 casiers assiettes
 - 2 casiers verres
 - 1 casier couverts vrac + 3 godets
- Dimensions L x P x H (mm) : 750 x 750 x 1950 (capot ouvert)

Repère : LA5

II.6.4 - TRANSROULEUR SORTIE MACHINE

- Construction : inox 18-10
- Dessus épaisseur 15/10^e
- Bords anti-ruissellement,
- Font penté en pointe de diamant avec bonde d'écoulement
- Piètement tube inox 18-10 avec vérins réglables PVC,

- Rouleaux PVC Ø 40 sur cadre inox amovible
- Élément de liaison entrée machine
- Dimensions L x P x H (mm) : Longueur selon plan x 640 x 900

Repère : LA6

II.6.5 - HOTTE LAVERIE

- Modèle à extraction simple, non motorisé
- Modèle adossé
- Construction inox (AISI304) épaisseur 10/10e
- Hauteur de visière 500 mm
- Filtre à chocs
- Eclairage LED
- Gouttière de récupération
- Dimensions L x P x H (mm) : 1000 x 1200 x 500

Repère : LA7

II.7 - EQUIPEMENT DE DISTRIBUTION

II.7.1 - ELEMENT PLATEAUX / PAIN / COUVERTS / VERRES

- Construction inox 18-10
- Meuble surbaissé inox fermé 4 faces pour les plateaux
- Dessus avec bord avant rayonné brossé
- Piètement tube inox sur vérin PVC,
- Présentoir composé de :
 - colonnettes tube inox satiné
 - 1 cadre inox recevant 1 bac polycarbonate GN 2/1 (fournis) pour le pain
 - 1 cadre inox recevant chacun 3 bacs polycarbonate GN 1/3-100 (fournis) pour les couverts
 - 3 cadres en fil d'inox avec guide verre
- Dimensions L x P x H (mm) : 800 x 800 x 350

Repère : LS1

II.7.2 - ELEMENT VITRINE REFRIGEREE

- Vitrine réfrigérée 3 niveaux sur baie libre.
- Construction inox 304
- Piètement tube inox sur vérin PVC
- Rampe à plateaux : 3 tube inox brossé Ø 30mm sur consoles inox.
- Façades avant et latérale en stratifié, avec profil d'angle de protection,
- Dessus :
 - Cuve réfrigérée profondeur 30mm
 - Isolation en polyuréthane expansé
- Vitrine :
 - 3 étagères d'exposition en verre trempé
 - Eclairage LED
 - Parois latérales double vitrage
 - Rideau de nuit manuel (coté public)
 - Portes coulissantes vitrées (coté service)
- Réfrigération
 - Par froid ventilé
 - Régulation électronique de la température à affichage digital
 - Groupe logé sur tiroir avec glissières télescopiques et flexible frigorifique,
- Dimensions L x P x H (mm) : 1400 x 800 x 1800

Repère : LS2

II.7.3 - ELEMENT BAIN-MARIE A AIR SUR BAIE LIBRE

- Capacité : 3 bacs GN1/1
- Construction tout inox,
- Dessus inox 20/10e brossé avec bord avant rayonné,
- Façades avant et latérale en stratifié, avec profil d'angle de protection,
- Piètement tube inox sur vérin PVC,
- Rampe à plateaux : 3 tube inox brossé Ø 30mm sur consoles inox.
- Cuve rayonnée profondeur 210 mm.
- Chauffage par résistances blindées et ventilation par ventilateur centrifuge.
- Circuit d'air amovible sans outil pour le nettoyage.
- Présentoir composé de :
 - Etagère inox 18-10 avec lampe infra rouge
 - Colonnettes inox Ø 40 mm
 - Pare-haleine en verre securit
- Dimensions L x P x H (mm) : 1200 x 800 x 1750

Repère : LS3

II.7.4 - RAMPE SUPPORT PLATEAUX

- Fixation murale
- 3 tube inox brossé Ø 30mm sur consoles inox.
- Longueur 1300 mm.

Repère : LS4

II.7.5 - MEUBLE A CONDIMENTS

- Construction tout inox,
- Dessus inox 20/10e brossé avec bord avant rayonné,
- Façade avant ouverte avec une étagère inox
- Façades latérales en stratifié avec profil d'angle de protection,
- Piètement tube inox sur vérin PVC,
- Dimensions L x P x H (mm) : 1000 x 600 x 900

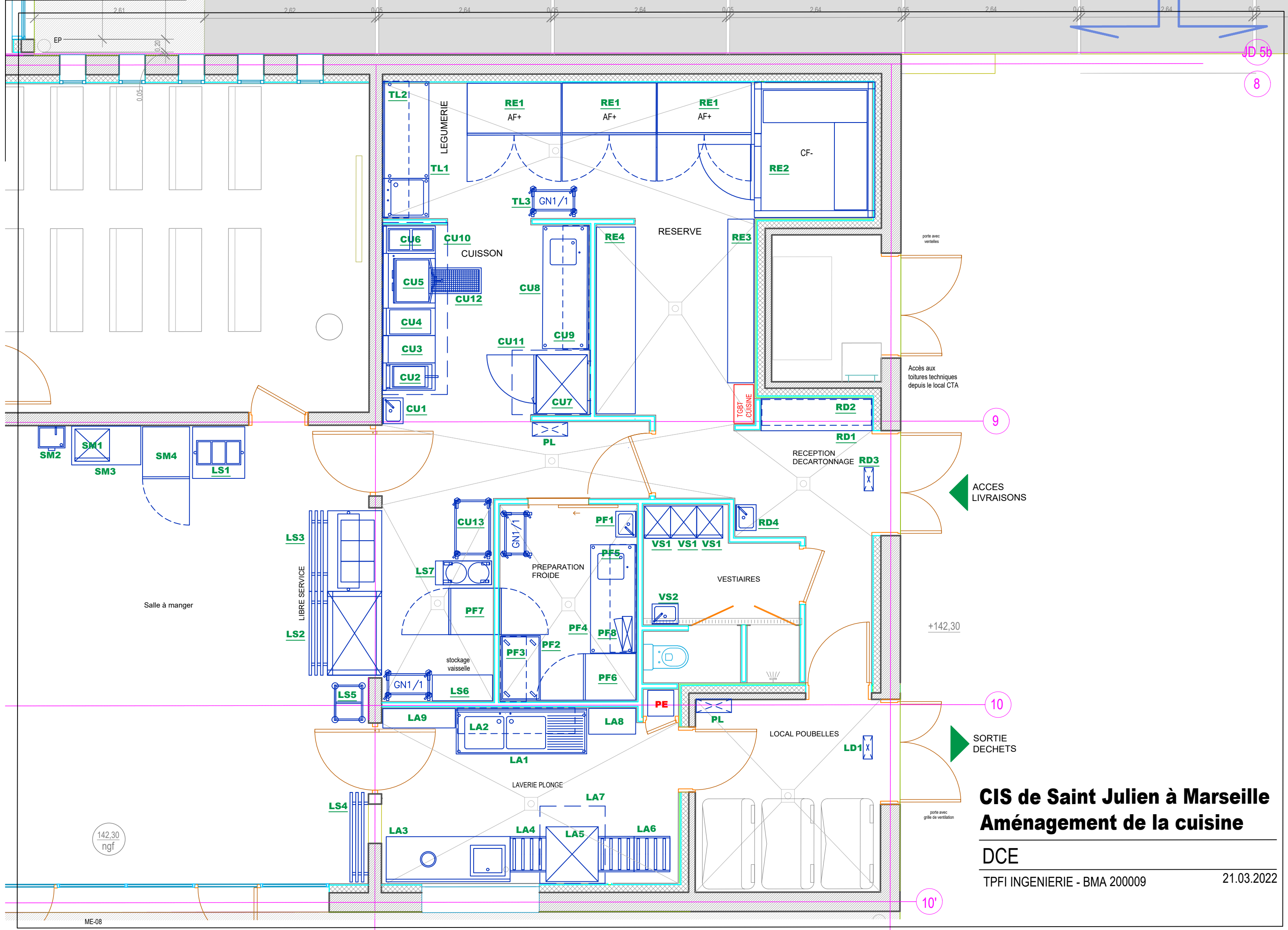
Repère : SM3

II.7.6 - CHARIOT CHAUFFANT A ASSIETTES

- 2 piles d'assiettes (env. 120 assiettes)
- En inox 18/10
- Couvercles PVC
- 4 roues pivotantes - 2 à freins
- Chauffage par résistance blindée
- Thermostat réglable.
- Dimensions L x P x H (mm) : 460 x 925 x 900

Repère : LS7

II.8 - ANNEXES**PLAN D'AMENAGEMENT ET DE REPERAGE DE LA CUISINE**



CIS de Saint Julien à Marseille Aménagement de la cuisine

DCE

TPFI INGENIERIE - BMA 200009

21.03.2022