



Construction d'un bâtiment tertiaire et de formation
Aménagement de l'espace "Formation des métiers de bouche".


PHASE DCE – Dossier de consultation

Octobre 2020

C.C.T.P.

Cahier des Clauses Techniques Particulières

LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE

<u>Dossier</u> : A16-15	<p><u>Maître d'ouvrage :</u></p> <p>ESPACE FORMATION DES METIERS ET DE L'ARTISANAT</p> <p>10 Rue Saint-Honoré 38300 Bourgoin-Jallieu</p>	<p>CUISINE INGENIERIE</p>  <p>49, route du Ferrand - 38300 ECLOSE - BADINIERES Tél : 09 63 26 00 36 contact@cuisine-ingenierie.fr</p>
<u>Date de création</u> : 16/10/20		
<u>Indice</u> : 0		



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

SOMMAIRE

1. OBJET	3
1.1. OBJET DU DOCUMENT	3
1.2. PRESENTATION DU PROJET	3
2. PRESCRIPTIONS GENERALES	4
2.1. REGLEMENTATIONS	4
2.2. ASSURANCES	4
2.3. GARANTIES	5
2.4. CONNAISSANCE DU DOSSIER	5
2.5. REMISE DE L'OFFRE	5
2.6. ESSAIS	6
2.7. DOE - OPERATIONS PREALABLES A LA RECEPTION	6
2.7.1. D.O.E.	6
2.7.2. Opérations Préalables à la Réception	6
2.8. CONNAISSANCE DES LIEUX	7
2.9. APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE DES MATERIELS	7
2.10. ASSISTANCE TECHNIQUE DES FOURNISSEURS	7
2.11. FOURNITURE D'ECHANTILLONS	7
2.12. TRAVAUX SANS AUTORISATION	7
2.13. VERIFICATIONS DES FLUIDES ET DES SUPPORTS	7
2.14. PROTECTION DES OUVRAGES	8
2.15. DECHETS	8
3. DESCRIPTIONS TECHNIQUES GENERALES DES EQUIPEMENTS	9
3.1. GENERALITES	9
3.2. QUALITE DE L'INOX	9
3.3. ROBINETTERIE	9
3.4. MATERIELS ELECTRIQUES	10
3.5. MATERIELS INOX	10
3.6. MATERIELS ELECTROMECHANIQUES	10
3.7. MATERIELS FRIGORIFIQUES	10
3.8. APPAREILS DE CUISSON	12
3.9. MATERIELS DE LAVERIE	12
3.10. RACCORDEMENTS ET PROTECTIONS	12
4. PRESCRIPTIONS TECHNIQUES PARTICULIERES	13
4.1. LISTE DES PLANS	13
4.2. FLUIDES EN ATTENTE	13
4.3. LIMITES DE PRESTATIONS	13
4.4. EXECUTION DU MARCHE	14
4.5. FORMATION DU PERSONNEL	15
5. DESCRIPTIONS TECHNIQUES PARTICULIERES DES EQUIPEMENTS	16
5.1. LISTE DES EQUIPEMENTS	16
5.2. DESCRIPTIF DETAILLE DES EQUIPEMENTS NEUFS	17
5.2.1. Vestiaires élèves	17
5.2.2. Bureau du chef	18
5.2.3. Réserve matériel	18
5.2.4. Réserve épicerie	18
5.2.5. Stockage froid	19
5.2.6. Cuisine	22



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

1. OBJET

1.1. OBJET DU DOCUMENT

Le présent CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P.) a pour objet de définir l'ensemble des prestations à mettre en place pour la mise en place des équipements de cuisine pour l'aménagement de l'espace "Formation des métiers de bouches".

1.2. PRESENTATION DU PROJET

Le projet est soumis au **règlement CE n°852/2004** du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

L'agencement des locaux cuisine répond à :

- ✓ La **marche en avant**,
- ✓ La **séparation des secteurs** (chaud/froid, propre/souillé),
- ✓ La facilité de mise en place de la **méthode H.A.C.C.P.**



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

2. PRESCRIPTIONS GENERALES

L'entrepreneur devra répondre à l'offre en tenant compte de l'ensemble des éléments décrits ci-dessous :

2.1. REGLEMENTATIONS

La réalisation des prestations devra se conformer aux règles de l'art, aux lois, décrets, arrêtés, ordonnances, circulaires, normes françaises et européennes homologuées par l'Association Française de Normalisation (AFNOR), avis techniques du C.S.T.B. etc... applicables aux travaux décrits dans le présent document, en vigueur, et à venir au moment de sa réalisation. En cas de modification de la réglementation ou des normes, les textes en vigueur à la date de la signature du marché feront loi.

Le titulaire a l'obligation d'avertir le Maître d'œuvre si des modifications de normes, règlements ... se produisaient pendant la durée du chantier.

Les installations et les équipements devront répondre, entre autre, aux textes ci-dessous :

- ✓ le Règlement de Sécurité contre les Risques d'Incendie et de Panique dans les ERP le règlement Sanitaire Départemental
- ✓ les arrêtés, décrets, circulaires relatifs aux nuisances sonores
- ✓ le Code du Travail (hygiène, sécurité, conditions de travail ...)
- ✓ les Avis Techniques du C.S.T.B. et des assurances pour les procédés de construction, ouvrages ou matériaux,
- ✓ les règlements administratifs particuliers : France Télécom, EDF, GDF, Concessionnaires,
- ✓ le Code de l'Urbanisme, et le Code de la Construction et de l'Habitat,
- ✓ les arrêtés, décrets, circulaires, normes, notes et fiches techniques relatifs au présent lot
- ✓ l'ensemble des documents techniques unifiés (D.T.U.)
- ✓ les lois, décrets et arrêtés concernant le rejet des eaux
- ✓ les normes de l'Association Française de Normalisation (AFNOR) et Européennes homologuées
- ✓ le Plan Général de Coordination en matière de Sécurité et de Protection de la Santé (P.G.C.S.P.S.) de l'opération
- ✓ les règlements relatifs aux fluides frigorigènes
- ✓ la norme NF 031 Hygiène Alimentaire
- ✓ le décret 95-283 du 13 mars 1995 fixant les dispositions relatives au marquage "CE"
- ✓ les normes relatives aux appareils de grande cuisine utilisant des combustibles gazeux
- ✓ l'ensemble des lois, décrets, arrêtés et circulaires relatifs respectivement aux appareils à pression de vapeur et aux appareils à pression de gaz
- ✓ le décret n°2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à la composition des équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets issus de ces équipements
- ✓ le règlement européen concernant les gaz fluorés UE n°517-2014
- ✓
- ✓ le document technique D14-A de juin 2009 : guide pour la mise en œuvre des panneaux sandwich
- ✓ l'ensemble des Règles Professionnelles propres au présent lot
- ✓ les prescriptions des fabricants
- ✓ le Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- ✓ les normes HACCP
- ✓ les normes RABC et la norme Iso 9398-4 (spécifications pour les machines de blanchisserie industrielles)
- ✓ l'ensemble des normes propres à chaque appareil

Cette liste ne pourra être considérée comme exhaustive.

2.2. ASSURANCES

Le titulaire doit être couvert par une **Responsabilité civile**.

Cette **assurance responsabilité civile** couvrira les conséquences pécuniaires des dommages de toute nature envers les tiers pendant et après travaux.



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

2.3. GARANTIES

Suivant la loi n°78-12 du 04 janvier 1978, le titulaire du présent lot doit assurer, à compter de la date de réception :

- ✓ La garantie de parfait achèvement (article 1792.6 du Code Civil) - 1 an
- ✓ La garantie biennale ou de bon fonctionnement (article 1792.3 du Code Civil) - 2 ans

En tout état de cause, les installations seront livrées complètes, testées, en parfait état de fonctionnement et conformes aux réglementations relevant des techniques de mises en œuvre pour l'exécution du présent projet, annexes et additifs compris.

2.4. CONNAISSANCE DU DOSSIER

Le soumissionnaire est tenu de prendre connaissance de l'ensemble du dossier de consultation qui lui sera remis.

Si certains éléments relatifs aux autres corps d'état sont nécessaires à la compréhension du dossier et ne sont pas présents dans le dossier de consultation remis au soumissionnaire, ce dernier est tenu d'en faire la demande afin d'y recueillir tous les renseignements utiles et nécessaires pour mener à bien l'établissement de son offre de prix.

Dans ce C.C.T.P., le bureau d'études Cuisine Ingénierie s'est efforcé de renseigner le soumissionnaire sur la nature des travaux, sur les matériels à mettre en place. Il convient de signaler que ce descriptif n'a pas un caractère limitatif et que le soumissionnaire devra exécuter toutes les prestations décrites ou implicites pour l'achèvement complet de son lot. Il ne pourra en aucun cas se prévaloir d'erreur d'omission ou d'ambiguïté dans les spécifications et les plans du dossier d'appel d'offres. Les moyens à mettre en œuvre sont généralement laissés à l'initiative du titulaire.

Le titulaire du marché reconnaît à cet effet, s'être rendu compte exactement des travaux à exécuter, de leur importance et de leur nature. Il reconnaît avoir suppléé par ses connaissances professionnelles aux détails qui auraient pu être omis au C.C.T.P. ou sur les plans.

Le soumissionnaire devra signaler dans son offre les dispositions qu'il jugera insuffisantes ou inadaptées pour garantir le résultat demandé. Il signalera au Maître d'œuvre toute anomalie qui se serait éventuellement glissée dans les documents de la consultation. Il proposera alors les modifications qui lui apparaissent nécessaires pour y remédier. Faute d'avoir fourni ces indications dans son offre, l'entreprise est réputée accepter sans réserve le projet du bureau d'études.

Il ne pourra jamais se prévaloir des omissions aux plans et devis qui puissent le dispenser d'exécuter l'ensemble de son marché ou qui fassent l'objet d'une demande de prix supplémentaire par rapport à son offre.

2.5. REMISE DE L'OFFRE

Le soumissionnaire est réputé connaître parfaitement l'ensemble du dossier de consultation remis à l'appel d'offres.

L'offre sera réputée à prix global et forfaitaire.

Il devra dûment compléter le cadre de Décomposition du Prix Global et Forfaitaire (D.P.G.F.) joint au dossier en renseignant impérativement :

- ↳ **Les prix unitaires**
- ↳ **Les marques et modèles des matériels proposés.**

Le soumissionnaire devra le compléter sans apporter de modification.

Les marques et modèles des matériels proposés seront impérativement ceux qui seront installés. Aucun changement ne sera toléré.

Dans le cadre de la D.P.G.F., le maître d'œuvre se réserve le droit de demander la modification de certains matériels.

Le soumissionnaire devra **obligatoirement** joindre à son offre **les documentations techniques détaillées des matériels** proposés. Ces documentations seront en français et feront apparaître, entre autres :

- ↳ nom du constructeur, référence
- ↳ les modes constructifs (épaisseur et nature des inox, bâti soudé ...)
- ↳ la qualité des matériaux (normes acquises (NF Hygiène Alimentaire...))
- ↳ le lieu de fabrication
- ↳ les conditions et raccordements des fluides
- ↳ les poids, dimensions et puissances
- ↳ les performances et caractéristiques physiques : débit, temps de cycle, températures, etc. ...

Le montant de l'offre comprendra l'ensemble des prestations nécessaires à la bonne exécution de ce lot, à savoir : la fourniture, la pose, le montage, les raccordements, les essais et la mise en service de l'ensemble des installations livrées en ordre de marche, la formation, la main d'œuvre, les frais généraux, le transport ...sans aucune limitation de quelque sorte que ce soit.

En aucun cas, le titulaire ne pourra réclamer après remise de son offre, des plus-values pour travaux supplémentaires (sauf demande express du Maître d'Ouvrage) pour méconnaissance du dossier ou difficultés de réalisation.

Il est entendu que pour être conforme, la proposition du soumissionnaire doit être complète, répondre à la solution de base sans omission d'aucune prestation.

Les installations seront donc livrées complètes, en parfait état de fonctionnement.



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

2.6. ESSAIS

Les installations seront livrées complètes, en parfait état de fonctionnement.

Le titulaire doit assurer les essais des équipements en vue de la réception ainsi que les réglages et mise en service.

Tous les appareils seront vérifiés au niveau de leur :

- ✓ Conformité vis-à-vis du C.C.T.P.
- ✓ Bon fonctionnement (mise en marche, performances ...)
- ✓ Sécurité (ébavurage insuffisant, protections électriques ...)
- ✓ Aspect et propreté (rayures, chocs...)
- ✓ Température (matériels frigorifiques, montée en température pour les appareils de cuisson ...)
- ✓ Repérage des fluides et câblage électrique

Cette liste n'est pas limitative.

Tous les frais liés aux essais sont à la charge du titulaire du présent marché.

Les différents essais et contrôles seront consignés par procès-verbaux à la fin de chaque test qui sera fait en présence du Maître d'Ouvrage et du Maître d'Œuvre. Tout essai complémentaire pourra être réalisé sur la demande de ces derniers.

2.7. DOE - OPERATIONS PREALABLES A LA RECEPTION

2.7.1. D.O.E.

Le titulaire du présent lot devra fournir le dossier des ouvrages exécutés (D.O.E.) en 2 exemplaires papiers et un exemplaire numérique (CD ou clé USB).

Ce dossier comprendra :

- ✓ Un sommaire de la composition du dossier
- ✓ Les plans d'exécution reportant l'implantation définitive des matériels mis à jour en tirage papier et sous forme de fichiers informatiques (format dxf ou dwg).
- ✓ Les notices techniques de mise en service, de fonctionnement, d'entretien et d'exploitation
- ✓ Les schémas électriques de câblage le cas échéant
- ✓ Les certificats de garantie des matériels
- ✓ Les procès-verbaux d'essais, d'épreuves ou d'homologation
- ✓ Les avis techniques et certificats de garantie de tous les matériels
- ✓ La liste des pièces de rechange avec indications des références et fournisseurs

Tous ces documents seront classés dans un classeur et **rédigés en langue française** puis remis au bureau d'études Cuisine Ingénierie pour validation.

Dans le cas où le bureau d'études Cuisine Ingénierie appelle à des remarques, le titulaire procédera aux modifications demandées et transmettra les exemplaires du document avec révision, pour approbation définitive.

Tous ces documents deviendront propriété du Maître d'Ouvrage qui se réserve le droit d'en faire usage comme il le souhaite.

2.7.2. OPERATIONS PREALABLES A LA RECEPTION

Le titulaire devra obligatoirement accepter, dans les délais précisés par le Maître d'Œuvre, de participer aux Opérations Préalables à la Réception (O.P.R.).

Le titulaire doit effectuer le défilage et le nettoyage complet de ses équipements et installations.

Le jour des OPR, il est demandé au titulaire de prévoir du personnel qualifié afin de réaliser la mise en route des appareils.

S'il n'y a pas de réserves, la réception pourra être prononcée par le Maître d'Ouvrage.

Au cas où des réserves seraient prononcées, elles seraient gardées jusqu'à ce que le titulaire ait effectué, dans le délai qui lui sera accordé, à ses frais les retouches et modifications nécessaires.

Si la réception est assortie de réserves, l'entrepreneur doit remédier aux imperfections et malfaçons correspondantes dans le délai fixé par la personne responsable du marché ou, en l'absence d'un tel délai, trois mois avant l'expiration du délai de garantie.



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

Au cas où ces travaux ne seraient pas faits dans le délai prescrit, le Maître d'Ouvrage peut les faire exécuter aux frais et risques de l'entrepreneur.

2.8. CONNAISSANCE DES LIEUX

Afin d'apprécier l'importance et les difficultés représentées par les travaux du présent C.C.T.P. et par conséquent, d'en évaluer le coût de façon précise, le soumissionnaire devra effectuer une reconnaissance des lieux.

Il doit s'assurer des conditions d'accès (extérieur et intérieur) pour la livraison des matériels.

Les coûts liés au transport, au levage, à la manutention ... sont réputés inclus dans l'offre.

Le soumissionnaire du présent lot est censé s'engager dans son marché en toute connaissance de cause.

En particulier, lui sont parfaitement connus :

- ✓ le terrain et ses sujétions propres
- ✓ les modalités d'accès à la voirie, difficultés de stationner
- ✓ la configuration des locaux pour l'approvisionnement des matériels

Cette liste ne pourra pas être considérée comme limitative.

Toute demande du titulaire de réévaluer son offre financière sous prétexte de méconnaissance ou d'ignorance des difficultés d'accès qu'il est susceptible de rencontrer au cours de l'exécution de son marché, sera considérée comme irrecevable.

2.9. APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE DES MATERIELS

Le titulaire doit s'assurer de la possibilité de pouvoir approvisionner régulièrement les matériels sur le chantier.

Aucune excuse pour un retard de livraison dû au fournisseur ne sera tolérée.

Les matériels et matériaux livrés sur le chantier seront impérativement stockés à l'abri des intempéries et des chocs afin de ne subir aucune dégradation.

Préalablement à l'installation définitive de l'équipement dans son lieu d'affectation, il ne sera pas possible de l'entreposer dans des locaux mis à disposition par l'établissement. En conséquence, toute livraison anticipée par rapport à l'ordre de service sera refusée. Et le titulaire ne pourra en aucun cas demander une indemnité de quelque nature que ce soit

2.10. ASSISTANCE TECHNIQUE DES FOURNISSEURS

Le titulaire du présent marché doit prévoir, dans son offre, l'assistance technique et la garantie des fournisseurs, pour l'installation, la mise en service et la garantie des matériels.

2.11. FOURNITURE D'ECHANTILLONS

Le Maître d'Ouvrage et/ou le Maître d'œuvre peuvent demander la fourniture d'échantillons afin de vérifier qu'ils correspondent aux documents du marché. La fourniture et les frais sont à la charge du présent lot.

Tout matériel peut être refusé s'il n'est pas conforme au présent C.C.T.P.

Lorsque la fourniture d'échantillons est impossible de par la nature du matériel concerné, le titulaire devra pouvoir montrer des équipements ou des installations similaires

2.12. TRAVAUX SANS AUTORISATION

Si le titulaire du présent lot apporte, sans autorisation, des modifications aux travaux tels qu'ils sont définis par le marché, le Maître d'Ouvrage peut, sur proposition du Maître d'Œuvre, exiger les modifications nécessaires à l'exécution exacte du marché. Le Maître d'Ouvrage ne devra aucun paiement supplémentaire si les ouvrages modifiés ont entraîné, pour le titulaire, des dépenses supérieures à celles afférentes aux ouvrages initialement prévus.

2.13. VERIFICATIONS DES FLUIDES ET DES SUPPORTS

Avant le démarrage du chantier, le titulaire du présent lot devra fournir l'ensemble des renseignements demandés par les autres corps d'état et mentionner ses propres besoins pour la bonne exécution de son propre lot.

Il sera tenu contractuellement de vérifier toutes les caractéristiques techniques (nature des matériaux, diamètres, sections...) des réseaux sur lesquels il devra réaliser le raccordement de ses équipements. Il devra également vérifier la présence et les dimensions des réservations (caniveaux de sol, passage des fluides frigorifiques ...), des éventuels socles béton ... Il devra vérifier les côtes des locaux pour assurer l'installation de ses équipements ainsi que les largeurs de passage pour leur approvisionnement.

Toute anomalie non signalée lors de la réception des attentes fera l'objet de modification à la charge du titulaire du présent lot.

Il lui appartiendra de signaler au maître d'ouvrage en temps utile, les incompatibilités pour la mise en place de ses équipements.

Les réceptions de supports se feront d'une manière contradictoire en présence du Maître d'Œuvre et feront l'objet d'un procès-verbal.



	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
Phase	C.C.T.P.	
DCE	LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

2.14. PROTECTION DES OUVRAGES

Le titulaire du présent lot sera responsable de ses équipements et de ses ouvrages à compter de la première livraison de jusqu'à la réception. Il devra en assurer lui-même la protection contre toutes dégradations volontaires ou vols.

De plus, il doit également respecter la protection des ouvrages des autres corps d'état.

En cas de détérioration anormale dûment constatée, provoquée par un autre corps d'état, la remise en ordre sera à la charge de l'entreprise responsable.

2.15. DECHETS

Lors de l'installation des équipements, le titulaire doit tenir impérativement le chantier dans un parfait état de propreté.

Il devra évacuer tous les emballages, cartons, palettes ayant servi à l'approvisionnement des matériels. Les films de protection des inox seront eux aussi évacués 24 heures avant les essais à effectuer.

Les déchets seront triés et évacués par l'entreprise.

Dans le cas de non-respect de ces consignes, le nettoyage et l'évacuation des déchets seront effectués par une autre entreprise. Les frais engendrés seront imputés au titulaire du présent lot.



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

3. DESCRIPTIONS TECHNIQUES GENERALES DES EQUIPEMENTS

Les descriptions techniques générales des équipements définissent les caractéristiques générales de construction des équipements. Elles sont complétées par les descriptions techniques particulières qui définissent les caractéristiques particulières liées au projet. **Les descriptions techniques particulières prévalent sur les descriptions techniques générales.**

3.1. GENERALITES

Tous les matériels seront neufs.

Tout changement de marque ou modèle de matériel par rapport à l'offre du soumissionnaire est interdit.

Si des matériels étaient reconnus défectueux sur le chantier, ils seront refusés par la maître d'œuvre et remplacés par le titulaire, à ses frais. Ces équipements restent sous l'entière responsabilité du titulaire jusqu'à la réception définitive.

Toutes les fournitures devront être conformes aux normes AFNOR en vigueur ou, à défaut, être soumises à l'agrément du Maître d'Ouvrage qui donnera son accord par écrit.

Les conceptions des équipements devront être conformes aux guides du CNEVA Lerpac (Centre National d'Études Vétérinaires et Alimentaires - Laboratoire d'Études et de Recherches Pour l'Alimentation Collective). Tout traitement par peinture est proscrit.

L'ensemble du matériel installé devra être certifié à la norme **NF031 Hygiène Alimentaire**, chaque fois que celle-ci existe et aux normes établies par l'Union Technique de l'Électricité.

Le **marquage "CE"** doit être apposé de manière "visible, lisible et indélébile" sur les matériels.

Sur chaque appareil, une plaque signalétique judicieusement placée, lisible sans avoir à déplacer l'équipement, devra mentionner :

- ✓ le nom du fabricant,
- ✓ la date de fabrication,
- ✓ l'énergie,
- ✓ la puissance,
- ✓ le numéro de série.

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

3.2. QUALITE DE L'INOX

L'acier inoxydable utilisé dans la construction de tous les équipements devra être conforme à minima à la norme NFA 36-711 « acier le

En tout état de cause, pour la définition de l'inox se conformer aux descriptions particulières.

3.3. ROBINETTERIE

La robinetterie sera conforme à la directive CPDW (produits de construction en contact avec l'eau potable. Elle devra avoir l'Attestation de Conformité Sanitaire (ACS)).

L'ACS, délivrée par un laboratoire habilité par le ministère chargé de la santé, permet d'évaluer l'aptitude d'un matériau ou d'un objet à entrer au contact d'eau destinée à la consommation humaine et de s'assurer du respect des dispositions de l'arrêté du 29 mai 1997 modifié. Elle devra être certifiée NF 077 NF ROBINETTERIE.

Les robinetteries seront toutes munies de clapets anti-retour NF/DIN, de filtre et de têtes à clapet quart de tour avec manettes ergonomiques à ouverture rapide. Elles seront de type "grand débit".

Les becs seront en laiton chromé (Ø22 mm) munis de **brise-jet anti tartre en laiton**.

Les douchettes seront équipées d'un flexible de qualité alimentaire, avec un revêtement anti salissure et un blindage PVC sur la zone d'effort. Le ressort de guidage sera en inox et à hauteur réglable. La fixation murale sera assurée par un collier de fixation ajustable et renforcé.

D'une manière générale, la robinetterie sera de type "Cuisine Professionnelle".



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

3.4. MATERIELS ELECTRIQUES

L'ensemble des matériels électriques sera prévu avec bouton marche-arrêt, protection thermique incorporée et câble d'alimentation conforme aux normes UTE et à la législation en vigueur. Il sera équipé d'un bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing" et sécurité "manque de tension" interdisant la remise en marche involontaire après coupure de courant.
Toutes les dispositions nécessaires à la sécurité des travailleurs devront être impérativement appliquées.

L'entreprise devra s'assurer que tous les matériels proposés respectent le décret **n°2005-829 du 20 juillet 2005** (relatif à la composition des équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets issus de ces équipements) en terme de traitement des appareils en fin de vie.

Il pourra être demandé au candidat de fournir les attestations nécessaires.

3.5. MATERIELS INOX

Toutes les ferrures, garnitures, manettes de manœuvre seront en acier inoxydable. Visserie et rivets apparents à proscrire. La visserie sera en acier inoxydable et les platines de fixations inox seront traitées après percements. Toutes les pièces en inox présentant des lèvres accessibles seront parfaitement ébavurées. Pas de saillie dangereuse. Piètements avec vérins de mise à niveau en matériaux résistants aux agressions chimiques et aux chocs.

Les tables, plonges et meubles bas posséderont un plan de travail d'épaisseur 15/10^{ème} à bords rayonnés et angles entièrement soudés, avec des piètements ronds Ø 38 mm minimum.

Les matériels mobiles seront équipés de butées angulaires caoutchouc fixées aux angles du plateau.

Les plonges comporteront des cache-cuves et des bords anti-ruissellement.

Les bacs gastronormes seront conformes à la norme EN 631.

Hauteur des plans de travail : 900 mm du sol

3.6. MATERIELS ELECTROMECHANIQUES

Toutes les parties internes des appareils en contact avec les denrées alimentaires devront satisfaire aux exigences de la réglementation et en porter le label. Elles seront en outre facilement démontables par le personnel afin d'en assurer le nettoyage régulier.

Indice de protection électrique des boutons de commande = IP 55.

Les matériels qui ne sont pas en acier inoxydable, et non en contact avec les aliments, devront être conformes aux prescriptions de la réglementation alimentaire.

D'une manière générale, les appareils seront conformes aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE, 90/128/CEE ... et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN 292 - 1 et 2, EN 60204 - 1, NF 12853 ...

3.7. MATERIELS FRIGORIFIQUES

Les cheminements des réseaux ainsi que l'implantation des matériels sont à coordonner avec les différents lots des autres corps d'état lors de l'exécution.

Tous les appareils seront conformes à la norme NF hygiène alimentaire et marquage "CE".

Fluide frigorigène sans C.F.C. ni H.C.F.C. GWP < 1500 – respect du règlement F-gaz

Rappel de la réglementation

Toutes les chambres froides, armoires froides à chariots et cellules de refroidissement à chariots devront parfaitement répondre à la législation en vigueur concernant les mesures de sécurité et notamment à l'arrêté du 30 septembre 1957 et son *annexe "Dispositions générales portant mesures de prévention en matière de chambres froides ou climatisées"* :

- Article Annexe article 1 : *il faut entendre par chambre "froide", tout local de traitement ou d'entreposage dont la température de régime demeure inférieure ou égale à 0°C. Par chambre "climatisée", tout local analogue dont la température de régime demeure supérieure à 0°C.*
- Article Annexe article 2 : *Dans tous les cas, les portes de ces 2 types de chambres doivent pouvoir être ouvertes manuellement par toute personne se trouvant à l'intérieur de ces chambres.*
- Article Annexe article 3 : *Toute chambre froide d'une capacité supérieure à 10 m³ doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne qui se trouve accidentellement enfermée à l'intérieure de cette chambre de donner l'alarme extérieure.*
- Article Annexe article 4 : *Toute installation neuve de chambre froide ou climatisée d'une capacité utile supérieure à 10 m³ doit comporter à l'extérieur et au voisinage immédiat de chacune des portes, un voyant lumineux s'éclairant lorsque la chambre est elle-même éclairée pour permettre aux personnes d'y travailler.*



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

MEUBLE BAS RÉFRIGÉRÉ, ARMOIRE FRIGORIFIQUE, CELLULE DE REFROIDISSEMENT :

Construction : intérieur et extérieur tout inox 18/10 – Habillage en tôle inox 18/10 épaisseur 12/10^{ème} (inclus arrière, dessus et dessous) sauf prescriptions particulières.

Isolation et fluide frigorigène sans C.F.C. ni H.C.F.C.

Piètements inox avec vérins de mise à niveau hauteur 150 mm.

Hauteur des meubles bas : 900 mm

Cellule de refroidissement portant le marquage NF Hygiène Alimentaire (certifiée pour leur aptitude au nettoyage et pour leurs performances frigorifiques).

Angles intérieurs arrondis – évaporateur traité anti-corrosion

DESCRIPTIF COMMUNS À TOUTES LES PRODUCTIONS DE FROID A DISTANCE

Attention : obligation pour les chambres froides de pouvoir positionner un rayonnage de 1900 mm de haut sous le siphon des condensats.

L'entreprise positionnera les évaporateurs dans le sens de la longueur pour permettre une bonne diffusion d'air dans tout le volume et à l'opposé des portes.

CONDENSATS

- ↪ Raccordement direct sur attente EU laissée par le lot plomberie.
- ↪ Mise en place **d'un tube en PVC blanc avec siphon démontable** sous l'évaporateur froid positif
- ↪ Mise en place d'une tuyauterie en tube cuivre écroui peint en blanc avec cordon chauffant sous l'évaporateur de la chambre froide négative – cordon chauffant électrique alimenté en permanence ou autorégulé (alimentation et cordon à la charge du présent lot)
- ↪ Protection mécanique inox du tube PVC
- ↪ Localisation : toutes les chambres froides

ALARME ET REGULATION

- ↪ Sonde de température pour système d'enregistrement centralisé
- ↪ Coffret plastique (IP 65) avec couvercle de protection situé au-dessus de la porte incluant :
 - Affichage digital de la température intérieure
 - **Alarmes sonores et visuelles**
 - Horloge
 - Réglage de la température de consigne, des températures d'alarme, des dégivrages ...
- ↪ Arrêt des ventilateurs de l'évaporateur à l'ouverture de la porte
- ↪ Alarme sonore et visuelle en cas de remontée en température avec temporisation afin d'éviter le déclenchement intempestif
- ↪ Alarme sonore et visuelle en cas de personne enfermée accidentellement dans la chambre avec bouton coup de poing lumineux à l'intérieur des chambres froides de plus de 10 m³

LIAISONS FRIGORIFIQUES

Le présent lot doit la fourniture, la mise en place et le raccordement de l'ensemble des réseaux les productions de froid jusqu'aux terminaux.

Réalisées en tube cuivre de "qualité frigorifique" NFA53100 et NFA 68201 correctement dimensionnés.

Calorifugeage anti-condensation et thermique par un isolant élastomérique à structure cellulaire fermée, spécial froid, épaisseur 13 mm minimum (froid positif) ou 19 mm minimum (froid négatif).

Les cheminements seront sur des supports type chemins de câbles. Les tubes seront maintenus aux supports par des colliers métalliques anti-vibratiles composés dans l'âme d'une mousse de forte densité. L'ensemble sera recouvert d'isolant.

Habillage des tubes par goulottes PVC démontables.

Les coquilles de calorifuge seront protégées par un revêtement en tôle d'aluminium pour les cheminements extérieurs et PVC pour les cheminements intérieurs, épaisseur 1 mm environ, classement au feu MO, assemblage par emboîtement, fixation par vis y compris coudes, corps de vanne ...

Une isolation spécifique MO sera à réaliser au passage des murs coupe-feu.

LIAISONS ÉLECTRIQUES

Chemins de câbles métalliques horizontaux fixés sur chaises métalliques installées en faux-plafonds. Chemins de câbles dissociés des chemins de câbles des tubes frigorigènes.

Descentes de câbles dans fourreaux IRL (isolant rigide lisse) ou encastrées.

Courant fort : câbles de série U 1000 R0 2V et systématiquement repérés.

Courant faible (télésurveillance) : câble téléphone SYT 1

La mise à la terre des toutes les parties métalliques sera réalisée afin d'obtenir un réseau de masse équipotentielle.

Les installations électriques seront conformes à la norme NF C15-100



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

MISE EN SERVICE

Le présent lot effectuera la mise en service, les réglages et les essais suivants :

- ↪ Épreuve des tuyauteries sous pression d'azote
- ↪ Mise au vide des installations sur plus de 24 heures
- ↪ Contrôle définitif des fluides par spectromètre
- ↪ Contrôle de l'étanchéité des vidanges
- ↪ Essais acoustiques dont les résultats doivent être conformes à la notice acoustique

CHARGE FRIGORIFIQUE

Le titulaire fournira en fin de chantier les quantités de gaz présentes dans chacune des installations et les attestations d'étanchéité.

3.8. APPAREILS DE CUISSON

Construction en inox 18/10.

Structure mécano soudé. **Les dessus auront une épaisseur de 30/10^{ème}, la structure en 20/10^{ème}, les façades et côtés en 10/10^{ème}.**

Dessus avec bord avant tombé avec contre-pli.

Couvercles de sauteuses et marmites doublés et équilibrés avec charnières type Echtermann.

Le calorifuge des appareils sera imputrescible, hydrofuge, non sujet au tassement dans le temps.

Les façades ne devront pas dépasser 60°C.

Les parties intérieures des appareils en contact avec les denrées alimentaires devront satisfaire aux exigences de la réglementation et être traitées anti-corrosion. Elles seront en outre facilement démontables par le personnel afin d'en assurer le nettoyage régulier.

Toutes les ferrures, garnitures, manettes de manœuvre seront en métal inoxydable. Visserie apparente à proscrire. Toutes les pièces en inox présentant des lèvres accessibles seront parfaitement ébavurées.

Chaque groupe d'appareil sera pourvu d'une robinetterie de barrage non saillante mais parfaitement accessible. L'ensemble des organes de commande sera protégé des chocs.

La jonction entre les appareils sera assurée par bords francs et devra permettre d'obtenir une étanchéité parfaite.

Une crédence inox (plaque inox sur isolant) sera mise en place jusqu'au bas de la hotte quand le bloc de cuisson est situé contre une cloison en panneaux isothermes.

Le titulaire du présent lot devra prévoir toutes les plages inox, les couvre-joints ou les habillages nécessaires à la bonne exécution de sa prestation.

3.9. MATERIELS DE LAVERIE

Ce paragraphe concerne toutes les machines à laver et leur environnement : lave-verres, machine à ouverture frontale, machine à capot, machine à avancement de casiers, machine à convoyeur, lave-cagettes, lave-plateaux, bi-cordes ...

Construction entièrement en acier inox 18/10 : châssis - habillages - cuves - portes - sas - bondes de vidange - filtres de récupération des déchets, etc...

Carrosseries isolées thermiquement et phoniquement sur toutes les faces. Visserie apparente à proscrire

Tous les angles des cuves seront emboutis à angles arrondis et avec une forme de pente pour l'évacuation totale de l'eau. Les pompes sont autovidangeables – vidange automatique en fin de service – surchauffeur intégré – compteurs d'eau

Vérins de mise à niveau en acier inoxydable inox 18/10 à 200 mm du sol.

Les matériels devront être facilement démontables afin d'assurer leur nettoyage.

Conforme à la norme DIN 10511 (alimentaire - Lave-vaisselles industriels avec des machines à lave-vaisselles - Exigences hygiéniques, essai) et 15512 (Hygiène alimentaire - Lave-vaisselles industriels avec lave-vaisselles à multi-réservoir unique - Exigences hygiéniques, essai de type) pour les lave-vaisselles et lave-verres monocuves.

3.10. RACCORDEMENTS ET PROTECTIONS

Le titulaire du présent marché, devra réaliser les raccordements de tous les équipements à partir des attentes laissées par les lots fluides (plomberie sanitaire, électricité ...).

Les évacuations seront impérativement en PVC blanc. Dans le cas contraire, la peinture blanche des tubes sera à la charge du présent lot.

Il devra également prévoir des protections inox ou PVC jusqu'au droit des appareils de tous les câbles électriques, les canalisations EF/EC, les évacuations et les fluides frigorifiques qu'il aura mis en place.

Le titulaire devra également la fourniture et la pose de couvre-joints, de plage inox ou d'habillage sur ses équipements afin d'assurer une prestation propre, soignée et parfaitement nettoyable.



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

4. PRESCRIPTIONS TECHNIQUES PARTICULIERES

4.1. LISTE DES PLANS

Le plan d'aménagement proposé correspond à la solution retenue. Le titulaire du présent lot ne peut pas apporter de modifications.

N° DU PLAN	INTITULE	ECHELLE	DATE	INDICE
CUI 01	Équipements de cuisine	1/50	16/10/20	0

4.2. FLUIDES EN ATTENTE

Le raccordement des différents appareils se fera, par le présent lot, sur les fluides laissés en attente au droit des matériels par les lots plomberie (sur vannes d'arrêt) et électricité.

Toutes prestations supplémentaires depuis ces attentes sont à la charge du présent lot.

- ✓ Eau froide adoucie : 5/7° TH
- ✓ Eau chaude adoucie : 55/60°C - 5/7° TH
- ✓ Électricité : 240/400 V TRI+T+N

4.3. LIMITES DE PRESTATIONS

PRESTATIONS	LOTS BATIMENTS	LOT CUISINE
VRD		
Fourniture, pose et raccordement du bac à graisse	X	
MACONNERIE		
Réalisation des réservations et percements pour tous les trous supérieurs à Ø 100 mm si ces derniers sont communiqués à temps	Lot gros-œuvre	
Réalisation des réservations et percements pour tous les trous supérieurs à Ø 100 mm si ces derniers NE sont PAS communiqués à temps		X
Rebouchage des réservations et percements	Lot gros-œuvre	X
Saignées dans cloisons si nécessaire et rebouchage		X
Socle béton sous les appareils si communiqués à temps	Lot gros-œuvre	
Plots maçonnés autour des remontées EF, EC...	X	
Fourniture des plans comportant les dimensions et les emplacements de toutes les réservations dans la maçonnerie		X
Informations sur les niveaux acoustiques des équipements		X
Renforcement, si nécessaire, pour la fixation des équipements muraux		X
Trappes d'accès dans les faux-plafond et gaines techniques	X	
PEINTURE		
Raccords de peinture et d'enduit si nécessaire		X
Peinture antirouille sur toutes les parties métalliques mises en place par le présent lot		X
ETANCHEITE – SERRURERIE		
Habillage des tuyauteries apparentes posées par le présent lot		X
Relevés d'étanchéité aux passages de gaines, fourreaux et tuyauteries	X	
Bavette de recouvrement des relevés d'étanchéité avec crosse pour la sortie des fluides frigorigènes en toiture	X	
Façades grillagées autour des centrales et groupes frigorifiques	X	
Tous les ouvrages de serrureries nécessaires au support de ses équipements		X
VENTILATION - EXTRACTION		
Hottes, plafonds filtrants, bouches d'extraction, filtres, entrées d'air ...y/c éclairage	Lot ventilation	
Ensemble centrales de traitement d'air, tourelles, gaines, clapets...	Lot ventilation	
VMC, grilles de transfert, compensation d'air	Lot ventilation	
Ventilation du local groupes frigorifiques	Lot ventilation	
Positionnement des hottes		X



PRESTATIONS	LOTS BATIMENTS	LOT CUISINE
ELECTRICITE		
Armoire générale cuisine	Lot électricité	
Attentes au droit des appareils suivant plan fourni par le présent lot	Lot électricité	
Définition des besoins		X
Raccordement des appareils après vérification des alimentations par le présent lot		X
Mise à la terre de tous les équipements		X
Report d'alarme et coup de poing d'arrêt d'urgence	Lot électricité	
PLOMBERIE - SANITAIRE		
Attentes EF, EC, EU (y compris vannes d'arrêt) au droit des appareils suivant plan fourni par le présent lot	Lot plomberie	
Raccordement sur attentes (eau, évacuations et gaz) après vérification des alimentations par le présent lot		X
Les moyens de fixation et suspension isophones des tuyauteries et appareillages		X
Détente de la pression de l'eau si nécessaire pour certains appareils		X
Traitement en eau adoucie (froide ou chaude)	Lot plomberie	
Fourniture d'un bilan des besoins et consommations de chaque appareil		X
Siphon - au-dessus de la dalle - en sous dalle ou dans le dallage	X	X
Clapet anti-retour sur tous les raccordements		X
CHAMBRES FROIDES ET INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES		
Fourniture et pose panneaux isothermes y/c portes		X
Revêtement de sol pour les chambres froides positives y compris isolation en chape si nécessaire	Lot revêtement de sol	
Fourniture et pose du sol de la chambre froide négative		X
Réalisation du décaissé de dalle chambres froides négatives	X	
Hauteur du décaissé chambre froide négative		X
Fourniture, pose et raccordement groupes frigorifiques		X
Attentes évacuation condensats	Lot plomberie	
Raccordements depuis attentes électriques et condensats		X
Éclairage : alimentation électrique	Lot électricité	
Éclairage : hublot étanche et interrupteur		X
Plots anti-vibratiles pour ses équipements frigorifiques		X
Liaisons entre chambres froides et bureau du chef		X
Système d'enregistrement des températures et liaisons		X
CANIVEAUX ET SIPHONS DE SOL		
Fourniture des caniveaux de sol et des siphons de sol en cuisine		X
Pose des caniveaux de sol et siphons de sol en cuisine	Lot revêtement de sol	
Raccordement des caniveaux de sol et siphons de sol en cuisine	Lot plomberie	

4.4. EXECUTION DU MARCHÉ

La mission du bureau d'études Cuisine Ingénierie est une mission de base avec études exécution. En conséquence, les plans de synthèse seront réalisés par l'entreprise.

Avant le démarrage des travaux, le titulaire du présent lot devra fournir les plans de réservations avec les informations suivantes :

- ✓ Les dimensions des matériels retenus pour report sur le dernier plan architecte de l'implantation exacte des matériels de cuisine
- ✓ Cotations des réservations dans le gros œuvre
- ✓ Coupes des caniveaux de sol - côtes de trémies – cotation par rapport au mur
- ✓ Cotations du décaissé de la chambre froide négative
- ✓ Cotations socles, murets ...
- ✓ Côtes et positionnement des hottes d'extraction et bouche d'extraction
- ✓ Positionnement des arrivées des fluides (Eau et électricité) et évacuations avec altimétrie
- ✓ Précisions concernant les matériels fonctionnant en eau adoucie (matériels concernés, degré TH, débit...)
- ✓ Débit à prévoir sur les alimentations EF et EC
- ✓ Puissances électriques et gaz des matériels
- ✓ Poids des matériels suspendus

Cette liste ne pourra pas être considérée comme limitative.



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

Les réservations seront implantées par rapport aux éléments de structure.



Ces plans seront fournis sur support informatique impérativement.

Si les plans ne sont pas fournis dans les délais prévus et sur support informatique (DWG ou DXF), ils seront effectués par le bureau d'études Cuisine Ingénierie mais aux frais du titulaire.

De plus, les travaux engendrés, suite aux différences entre ces plans et les besoins non fournis mais nécessaire à la bonne exécution du marché, seront également à la charge du présent lot.

4.5. FORMATION DU PERSONNEL

Le titulaire **doit assurer la formation** (mise en route, fonctionnement, nettoyage, maintenance ... de tous les équipements) au personnel de cuisine et au personnel de maintenance des matériels.

Une première période de formation aura lieu avant la mise en route de la cuisine afin que le personnel s'adapte aux équipements.

Une seconde formation aura lieu après la prise en main de la cuisine afin de permettre une utilisation rationnelle et optimale des équipements : date à convenir avec le Maître d'Ouvrage.

Concernant les matériels de cuisson, il est demandé l'intervention d'un conseiller culinaire (agréé par le fabricant).

La période de formation se déroulera sur **3 jours**, découpée en période d'une demi-journée à fixer par les utilisateurs finaux.



5. DESCRIPTIONS TECHNIQUES PARTICULIERES DES EQUIPEMENTS

L'entreprise qui soumissionne au présent lot est tenue de répondre obligatoirement au présent Cahier des Clauses Techniques Particulières définissant le projet.

Si certaines descriptions apparaissent contradictoires entre les différents chapitres, ce sont toujours les descriptions techniques particulières des équipements qui prévaudront.

5.1. LISTE DES EQUIPEMENTS

La dépose des équipements existants se fera après isolement des fluides par les lots électricité et plomberie.

REPERE	INTITULE	DIMENSIONS	QU.
		mm x mm x mm	U
	VESTIAIRES ELEVES		
A1	Lave-mains PMR à commande non manuelle : LOT PLOMBERIE		1
A2	Armoire vestiaire 2 compartiments simples superposés	400x500x1900	9
	BUREAU DU CHEF		
B2	Armoire vestiaire double compartiment	400x500x1900	2
	RESERVE MATERIELS		
C1	Rayonnage 4 niveaux réglables - Clayettes pleines polymères amovibles	(2200+2300+3000)x360x1800	1
	RESERVE EPICERIE		
C1a	Rayonnage 4 niveaux réglables - Clayettes pleines polymères amovibles	(1200+2150)x360x1800	1
	STOCKAGE FROID		
D1	Chambre froide positive	1800x3450x2500	1
D1a	Rayonnage 4 niveaux	2900x360x1800 1200+1500x460x1800	1
D2	Chambre froide négative	1700x3370x2500	1
D2a	Rayonnage 4 niveaux	3300x460x1800	2
D3	Echelle 17 niveaux GN1/1		3
	CUISINE		
E1	Caniveau de sol	300x300	7
E2	Lave-mains		3
E3	Poste de désinfection : mise à disposition fournisseurs de produits lessiviels		2
E4	Plonge 2 bacs 600x500x320 avec 2 égouttoirs	2400x700x900	1
E5	Rayonnage 4 niveaux	1500x560x1800	1
E6	Armoire verticale de rangement produits entamés	1800x700x1925	1
E7	Four mixte électrique 10 niveaux GN1/1 sur piètements		1
E8	Cellule de refroidissement 10 niveaux GN1/1	800x800x1350	1
E9	Table mobile avec une étagère basse	1400x800x900	1
E10	Armoire verticale de rangement matériels	1400x600x1910	3
E11	Meuble bas 2 portes mobile	2000x700x900	1
E12	Poste de travail dessus granit dessous réfrigéré	2200x1600x900	6
E13	Batteur 5 litres		12



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

REPERE	INTITULE	DIMENSIONS	QU.
E14	Surgélateur 2+4 portillons	2000x1090x2200	1
E15	Armoire de fermentation 1 porte	660x908x2305	1
E16	Batteur 20 litres + cuve de 10 litres		1
E17	Table mobile avec une étagère basse	1400x700x900	2
E18	Laminoir de table		1
E19	Four à sole et étuve avec hotte	1800x1100/1300x2150	1
E22	Thermoplongeur	130x260x370	1
E24	Cutter 3,5 litres		1
E25	Machine sous vide	490x540x400	1
E27	Turbine sorbetière émulsionneuse	200x350x480	1
E28	Lave-batterie	830x900x1930/2200	1
E29	Table mobile poste PMR	1400x700x800	1
E30	Support sac poubelle à pince		4
E31	Plaqué à induction portable	370x730x140	12

5.2. DESCRIPTIF DETAILLE DES EQUIPEMENTS NEUFS

Les dimensions indiquées sont données à titre indicatif. Le titulaire du présent lot devra prévoir les adaptations nécessaires en fonction des dimensions des marques de matériels qu'il proposera dans son offre.

Les côtes sont définies comme suit : L x p x H (longueur x profondeur x hauteur).

Le titulaire doit la fourniture, la pose, le raccordement de l'ensemble des matériels décrits ci-dessous.

Dans l'intérêt d'une certaine normalisation et harmonie dans l'exécution de l'installation, le Maître d'Ouvrage exige certaines marques et types d'appareils. La proposition d'autres marques que le soumissionnaire se proposerait d'utiliser, sans être exclue, devra alors être accompagnée d'une justification portant sur les performances et les références.

NOTA : Pour les matériels suspendus, les caractéristiques des chevilles de scellement sont à faire valider par le bureau de contrôle avant toute mise en œuvre.

Pour les matériels fixés dans les cloisons légères, prévoir les platines en inox 18/10



Les matériels installés seront impérativement les matériels de marque et modèles proposés dans l'offre.

Aucun changement ne sera toléré sauf accord du Maître d'Ouvrage.

5.2.1. VESTIAIRES ELEVES

Repère : A1	LAVE-MAINS PMR A COMMANDE NON MANUELLE : LOT PLOMBERIE	Quantité : 2
--------------------	---	---------------------

Repère : A2	ARMOIRE VESTIAIRE 2 COMPARTIMENTS SIMPLES SUPERPOSES	Quantité : 9
--------------------	---	---------------------

- ↪ Dimensions : 400x500x1900.
- ↪ Construction : soudé monobloc en acier laqué époxy de couleur vive
- ↪ Montage sur piètements en polypropylène de 12 cm environ avec vérins de réglage
- ↪ Porte battante avec aérations haut et bas avec ouverture à 180°C – serrure 1 point avec morillon porte cadenas – porte-étiquette
- ↪ Dessus incliné et fermé toutes faces
- ↪ 2 compartiments superposés
- ↪ Etagère intérieure haute soudée avec porte cintres



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

5.2.2. BUREAU DU CHEF

Repère : B2	ARMOIRE VESTIAIRE DOUBLE COMPARTIMENT	Quantité : 2
--------------------	--	---------------------

- ↗ Dimensions : 300x500x1900
- ↗ Construction : soudé monobloc en acier laqué époxy de couleur vive
- ↗ Montage sur piètements en polypropylène de 12 cm environ avec vérins de réglage
- ↗ Porte battante avec aérations haut et bas avec ouverture à 180°C – serrure 1 point avec morillon porte cadenas – porte-étiquette
- ↗ Dessus incliné et fermé toutes faces
- ↗ Séparation médiane pour industrie salissante
- ↗ Etagère intérieure haute soudée avec porte cintres

5.2.3. RESERVE MATERIEL

Repère : C1	RAYONNAGE 4 NIVEAUX REGLABLES EN HAUTEUR - CLAYETTES PLEINES POLYMERES AMOVIBLES	Quantité : 1
--------------------	---	---------------------

- ↗ Dimensions : (2200+2300+3000)x360x1800
- ↗ Échelles et longerons en aluminium anodisé
- ↗ Clayettes amovibles, lavables en machine et résistantes à une température de 100°C.
- ↗ Montage sans outil
- ↗ Possibilité de régler les niveaux
- ↗ Charge minimale : 200 kg/niveau
- ↗ Type de clayettes : ajourée polymère
- ↗ Vérins réglables

5.2.4. RESERVE EPICERIE

Repère : C1a	RAYONNAGE 4 NIVEAUX REGLABLES EN HAUTEUR - CLAYETTES PLEINES POLYMERES AMOVIBLES	Quantité : 1
---------------------	---	---------------------

- ↗ Dimensions : (1200+2150)x460x1800
- ↗ Échelles et longerons en aluminium anodisé
- ↗ Clayettes amovibles, lavables en machine et résistantes à une température de 100°C.
- ↗ Montage sans outil
- ↗ Possibilité de régler les niveaux
- ↗ Charge minimale : 200 kg/niveau
- ↗ Type de clayettes : pleine polymère
- ↗ Vérins réglables



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

5.2.5. STOCKAGE FROID

Repère : D1	CHAMBRE FROIDE POSITIVE	Quantité : 1
--------------------	--------------------------------	---------------------

Repère : D2	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE	Quantité : 1
--------------------	--------------------------------	---------------------

↪ Construction : voir chapitre "Descriptions générales des équipements"

	Chambre froide POSITIVE	Chambre froide NEGATIVE
Repère	D1	D2
Dimensions intérieures	1800x3450x2500	1700x3370x2500
Température de stockage	0 à 3 °C	-18 à -21°C
Puissance Température ext : 32°C	2250 W à DT 6°C	1800 W à DT6°C
Type d'évaporateur	cubique	cubique
Groupe frigorifique	En toiture	En toiture
Niveau sonore à 10m	41	43
Asservissement lumière par détecteur de présence	oui	oui
Passage libre de porte	80x200 cm	80x200 cm
Emplacement charnières	droite	droite
Rideau à lanières	non	oui

A/ MODE CONSTRUCTIF

LA TOTALITE DES PANNEAUX POSSEDERA UN PROCES-VERBAL DE REACTION AU FEU DE CLASSE B-s2,d0 , UN AVIS TECHNIQUE EN COURS DE VALIDITE ET DES ELEMENTS DE FINITION AYANT REÇU L'AVIS FAVORABLE LERPAC.

COULEUR DES PANNEAUX : RAL 9010

COULEUR DES PORTES : RAL 9006

○ CLOISONS

- ↪ Panneaux auto-portants composés de 2 parements en tôle d'acier galvanisé **lisse** (ép. 6/10^{ème}) ayant un **revêtement PET 55µm** recouvert d'un film de protection, de couleur blanche (qualité alimentaire) entre lesquels est injectée une mousse polyisocyanurate rigide, (conductivité thermique $\lambda = 0,022 \text{ W/m.}^\circ\text{C}$).
- ↪ La face cachée des panneaux peut être constituée de tôle d'acier galvanisé.
- ↪ Montage par emboîtement bouveté avec joint butyl en fond de nervure assurant une étanchéité à l'air et à l'eau – joint silicone blanc sur la liaison entre panneaux
- ↪ Pieds de cloison fixé sur U en acier galvanisé ou PVC posé sur joint butyl
- ↪ Chambre froide positive : épaisseur : 60 mm minimum
- ↪ Chambre froide négative : épaisseur : 100 mm minimum – soupape de décompression

- ↪ Les cloisons donnant dans la circulation monteront à 2.80 m de haut.

○ PLAFONDS

- ↪ Panneaux composés de 2 parements en tôle d'acier galvanisé **lisse** (ép. 6/10^{ème}) ayant un **revêtement PET 55µm** recouvert d'un film de protection, de couleur blanche (qualité alimentaire) entre lesquels est injectée une mousse polyisocyanurate rigide, (conductivité thermique $\lambda = 0,022 \text{ W/m.}^\circ\text{C}$).
- ↪ La face cachée des panneaux peut être constituée de tôle d'acier galvanisé.
- ↪ Montage par emboîtement bouveté avec joint butyl en fond de nervure assurant une étanchéité à l'air et à l'eau – joint silicone blanc sur la liaison entre panneaux – support par tés en aluminium
- ↪ Les plafonds devront être autoporteurs et circulables (une personne)
- ↪ Chambre froide positive : épaisseur : 60 mm minimum
- ↪ Chambre froide négative : épaisseur : 100 mm minimum



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

SOL

- ↖ Panneau composé de 2 parements en tôle d'acier galvanisé lisse (ép. 6/10^{ème}) entre lesquels est injectée une mousse rigide de polyuréthane sans C.F.C. ni H.C.F.C., d'une densité moyenne de 40 kg/m³ ($\lambda= 0,027$ W/m.°C).
- ↖ Sur le panneau est fixé une plaque d'aggloméré marine ép. 12 mm minimum recouverte d'une tôle aluminium damier ép. 15/10^{ème} fixée par vis à tête fraisée – accepte les charges roulantes
- ↖ Montage par emboîtement bouveté
- ↖ Ensemble posé sur chevronnage PVC d'aération de section 60 x 40 mm et d'espacement 200 mm – prévoir gaines de ventilation à chaque extrémité opposée
- ↖ Chambre froide positive : Pas de sol en panneaux – sol carrelé (carrelage hors lot)
- ↖ Chambre froide négative : épaisseur : 100 mm minimum – à encastrier dans décaissé vec joint étanche entre sol et les panneaux muraux. Les seuils de porte seront protégés par un profilé inox ou aluminium.

RIDEAUX À LANIÈRES

- ↖ Lanières en PVC transparent extrudé de qualité supportant des températures : - 40°C à 10°C
- ↖ Lanières amovibles : épaisseur 2 mm et largeur 200 mm
- ↖ Bandeau support lanières en aluminium anodisé ou PVC

PORTES ISOTHERMES

- ↖ Panneaux composés de 2 parements **RAL 9006** en tôle d'acier galvanisé **lisse** (ép. 6/10^{ème}) ayant une finition laquée polyester (qualité alimentaire) entre lesquels est injectée une mousse rigide de polyuréthane sans C.F.C. ni H.C.F.C., d'une densité moyenne de 40 kg/m³ (conductivité thermique $\lambda= 0,027$ W/m.°C) – habillage des chants
- ↖ Porte pivotante sur charnières à rampes hélicoïdales en polyamide avec axe inox – réglage vertical et latéral
- ↖ Huisserie monobloc en polyester ou en inox ou PVC - ouverture à 180°C
- ↖ Joint magnétique périphérique sur 3 côtés en caoutchouc double alvéole clipsé dans un profilé plastique. En partie basse, l'étanchéité est assurée par des balais racleurs démontables, réglables sur 15 cm
- ↖ Fermeture un point avec serrure extérieure à canon profil européen (mécanisme inox) et avec poignée intérieure de décondamnation de type coup de poing – poignée extérieure en polyamide avec cache– une clé identique pour l'ensemble des chambres froides : fourniture d'un jeu de 3 clés.
- ↖ Butoir en caoutchouc monté sur platine inox fixé en partie haute ou au niveau de la poignée suivant implantation
- ↖ Protection du bas de porte en **inox bouchonné** sur 85 cm minimum de haut
- ↖ Chambres froides positives : épaisseur : 80 mm minimum
- ↖ Chambre froide négative : épaisseur : 100 mm minimum – cordon chauffant

PROTECTIONS

- ↖ Lisses de protection murales posées au-dessus de la plinthe à l'intérieur des 2 chambres froides - Polyéthylène 15 mm - Fixation par vis inox - Avec profil arrondi haut et bas - Ep. : 15 mm et hauteur : 90 mm – **Coloris blanc interdit**
- ↖ Plinthes d'étanchéité à gorge en PVC blanc (hauteur : 100 cm) à l'intérieur et l'extérieur de la chambre - fixation par visserie non apparente – plinthe avec un décrochement pour U de sol et lèvres souples en parties haute et basse pour assurer une parfaite étanchéité à l'eau – les lèvres seront collées – mise en place de pièces d'angles (saillants et rentrants) et d'embouts de finition

FINITION

- ↖ Panneaux de finition (de même nature et de même couleur que les matériaux composants les panneaux) faisant la jonction entre le haut de la chambre froide construite et le plafond et/ou les murs latéraux
- ↖ Finition soignée des joints entre panneaux
- ↖ Congés d'angle pour les angles rentrants horizontaux et verticaux avec lèvres souples d'étanchéité - finition soignée (découpes et fixations)
- ↖ Couvre-joint réalisé par plat inox collé (épaisseur 15/10^{ème} et largeur 6 cm) à prévoir sur toutes les liaisons verticales et horizontales entre le panneau isotherme et la cloison de type traditionnelle.

B/ ÉCLAIRAGE

Fourniture, pose et raccordement

- ↖ Luminaire étanche LED IP67 adapté à la température de fonctionnement des locaux
- ↖ L'alimentation de l'éclairage est indépendante de celle de la production frigorifique
- ↖ Commande de l'éclairage des chambres froides par détecteur infra-rouge de présence – prévoir temporisation
- ↖ Le positionnement des luminaires ne doit pas gêner le flux de l'évaporateur



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

C/ PRODUCTION FRIGORIFIQUE

○ GROUPE FRIGORIFIQUE

- ↗ Groupe frigorifique à condensation à air
- ↗ Fluide frigorifique sans C.F.C. ni H.C.F.C. conforme à la réglementation en vigueur – GWP <1500
- ↗ Carrosserie en tôle recouverte de peinture époxy, traité anti-corrosion - **isolation phonique** du compartiment compresseur – indice de protection IP 45 – support pour fixation murale ou sur pieds avec plots anti-vibratile. Si montage des groupes les uns sur les autres, prévoir la structure porteuse permettant une telle installation
- ↗ Compresseur hermétique, résistance de carter, réservoir et voyant de liquide, filtre déshydrateur, pressostats de sécurité HP/BP, soupape de sécurité, variateur de vitesse électronique, vannes avec prise de pression
- ↗ Condenseur avec ventilateur basse vitesse 750 tr/min
- ↗ Liaisons électriques depuis les alimentations laissées en attente par le lot Électricité - mise à la terre des toutes les parties métalliques afin d'obtenir un réseau de masse équipotentielle - Habillage par goulottes inox ou PVC toutes les fois que les liaisons seront visibles

○ ÉVAPORATEUR CUBIQUE

Les évaporateurs seront fixés au plafond par des tiges filetées en polyamide, avec profil en acier galvanisé placé au dessus du plafond afin d'homogénéiser la répartition du poids de l'évaporateur. Les percements seront rebouchés par de la mousse polyuréthane et joint silicone.

Attention : obligation pour les chambres froides de pouvoir positionner un rayonnage de 1900 mm de haut sous le siphon des condensats.

- ↗ Carrosserie en tôle d'acier laqué blanc – facilement démontable – égouttoir à coins arrondis éliminant la rétention d'eau
- ↗ Batterie traitée anti-corrosion : tube cuivre associé à des ailettes d'aluminium
- ↗ Moto-ventilateur à basse vitesse
- ↗ Détendeur thermostatique
- ↗ Résistances électriques de dégivrage
- ↗ Évacuation des condensats à l'extérieur de la chambre froide par **un tube PVC blanc** jusqu'aux attentes laissées au sol par le lot plomberie – Mise en place d'une siphon démontable placé sous l'évaporateur à la charge du présent lot– protection mécanique inox du tube PVC

○ ALARME ET REGULATION

Fourniture, pose et raccordement pour chaque chambre froide :

- ↗ Sonde de température pour système d'enregistrement centralisé
- ↗ Coffret plastique (IP 65) avec couvercle de protection situé au-dessus de la porte incluant :
 - Affichage digital de la température intérieure
 - **Alarmes sonores et visuelles**
 - Horloge
 - Réglage de la température de consigne, des températures d'alarme, des dégivrages ...
- ↗ Arrêt des ventilateurs de l'évaporateur à l'ouverture de la porte
- ↗ Alarme sonore et visuelle en cas de remontée en température avec temporisation afin d'éviter le déclenchement intempestif
- ↗ Alarme sonore et visuelle en cas de personne enfermée accidentellement dans la chambre avec bouton coup de poing lumineux à l'intérieur des chambres froides de plus de 10 m³

Repère :	RAYONNAGE 4 NIVEAUX	Quantité : 1
-----------------	----------------------------	---------------------

- ↗ Échelles et longerons en aluminium anodisé
- ↗ Clayettes polypropylène amovibles, lavables en machine et résistantes à une température de 100°C.
- ↗ Montage sans outil
- ↗ Possibilité de régler les niveaux
- ↗ Charge minimale : 200 kg/niveau
- ↗ Vérins réglables

	Chambre froide POSITIVE	Chambre froide NEGATIVE
Repère	D1a	D2a
Dimensions	2900x 360 x1800+(1200+1500)x 460 x1800	3300x 460 x1800



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

Repère : D3	ECHELLE 17 NIVEAUX GN1/1	Quantité : 3
--------------------	---------------------------------	---------------------

- ↖ Construction : acier inoxydable conforme à minima à la norme NFA 36-711
- ↖ Capacité : 17 niveaux GN1/1
- ↖ Encastrable en forme de Z
- ↖ Espacement entre glissières : 81 mm minimum
- ↖ Structure en tubes carrés 25x25 soudés
- ↖ Glissières soudées avec butées d'arrêt en extrémité
- ↖ Charge par glissière : 20 kg
- ↖ 4 roulettes pivotantes Ø 125 dont 2 avec freins, chape polyamide, axe et bille en acier inoxydable, bandage non marquant, équipées de pare-chocs annulaires
- ↖ **Agrément NF hygiène alimentaire**

5.2.6. CUISINE

Repère : E1	CANIVEAU DE SOL	Quantité : 7
--------------------	------------------------	---------------------

Le présent lot doit la fourniture des caniveaux et siphons de sol.

Lors de la pose, le titulaire livrera les caniveaux et siphons sans grille, siphon et panier. Ces éléments seront livrés le jour précédant les O.P.R.

Lors de la remise des caniveaux et siphons, il fera **signer un bon de livraison** avec copie au bureau d'études Cuisine Ingénierie.

Le titulaire du présent lot devra également prévoir la **mise en place d'un plateau bois obstruant les caniveaux et siphons** pendant la durée du chantier pour des raisons de sécurité et de protections par rapport aux dégradations.

En cas de non mise en place des plateaux bois, l'entreprise devra le nettoyage de l'ensemble des caniveaux et siphons de sol.

- ↖ Construction : tout inox 18/10, épaisseur 20/10^{ème}
- ↖ Cuvette rayonnée avec pentes incorporées vers le boîtier
- ↖ Boîtier pouvant être soudé à la cuvette (système monobloc) ou indépendant de la cuvette (système télescopique) avec platine intégrée pour reprise de l'étanchéité sur la dalle avec pattes de scellement
- ↖ Garde d'eau réglementaire : 60 mm (norme NF EN 1253.1)
- ↖ Débit d'environ 2,5 l/s pour les caniveaux et 1.4 l/s pour les siphons
- ↖ Panier à déchets amovible indépendant de la cloche siphonoïde
- ↖ Sortie DN 100 à siphon amovible
- ↖ Borne de liaison équipotentielle pour mise à la terre
- ↖ Grille caillebotis amovible en acier inox épaisseur 25 mm, maille de 19x19 minimum à 22x33 maximum formant brise-jet antidérapant
- ↖ Dimensions : 300x300
- ↖ Type : télescopique
- ↖ Type de sortie : horizontale

Repère : E2	LAVE-MAINS	Quantité : 3
--------------------	-------------------	---------------------

- ↖ Dimensions approximatives : 430x380x580
- ↖ Construction : tout inox conforme à minima à la norme NFA 36-711
- ↖ De forme extérieure arrondie et cuve ovale et ergonomique
- ↖ Ensemble monobloc dossier et cuve
- ↖ Fixation murale sans visserie apparente
- ↖ Commande fémorale
- ↖ Équipements : col de cygne, mitigeur de température, clapets anti-retour EF/EC, bonde de vidange, siphon blanc en PVC
- ↖ Poubelle amovible fixée sous le lave-mains par glisses fil inox
- ↖ **Agrément NF hygiène alimentaire**



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

Repère : E4	PLONGE 2 BACS 600X500X320 AVEC 2 EGOUTOIRS	Quantité : 2
--------------------	---	---------------------

- ↖ Dimensions : 2400x700x900
- ↖ Construction : tout inox conforme à minima à la norme NFA 36-711
- ↖ Dessus :
 - Plateau en inox 18/10 d'épaisseur 15/10^{ème} renforcé par un mélaminé hydrophobe d'épaisseur 16 mm minimum avec les 4 chants plaqués - bords tombés de 40 mm et rayonné à l'avant de 10 mm minimum avec contre-ploi anti coupure - coins soudés - bandeau inox hauteur 100 environ
 - Dossieret arrière rayonné, de hauteur 100x20 mm, dessus penté et entièrement fermé par soudure aux extrémités – fermé à l'arrière sur tout la longueur - pas de pièce rapportée
 - Égouttoirs insonorisés, nervurés et pentés à bords anti-ruissellement
 - 2 bacs emboutis insonorisés et pentés de 600x500x320 équipés chacun d'une bonde de vidange et d'un tube de surverse
 - Robinetterie :
 - Mélangeur : monotrou – manettes ergonomiques et têtes ¼ de tour (débit 45 l/min) - clapets anti-retour incorporés
 - Douchette anti-tartre à jet réglable, flexible blanc armé de qualité alimentaire de 1,20 m de longueur, colonne réglable en hauteur et collier de fixation réglable
 - Bec (250 mm) orientable équipé d'un brise jet
- ↖ Dessous :
 - Évacuation : siphon en PVC blanc – raccordement en PVC blanc jusqu'aux attentes
 - Habillage inox épaisseur 15/10^{ème} sur les 3 faces cachant totalement les bacs
 - 2 piètements en tube rond inox Ø 38 minimum avec vérins inox de mise à niveau anti-glisement à l'avant, fixation murale à l'arrière avec vérins réglables

Repère : E5	RAYONNAGE 4 NIVEAUX	Quantité : 1
--------------------	----------------------------	---------------------

- ↖ Dimensions : 1500x560x1800
- ↖ Échelles et longerons en aluminium anodisé
- ↖ Clayettes amovibles, lavables en machine et résistantes à une température de 100°C.
- ↖ Montage sans outil
- ↖ Possibilité de régler les niveaux
- ↖ Charge minimale : 200 kg/niveau
- ↖ Type de clayettes : pleine polymère
- ↖ Vérins réglables

Repère : E6	ARMOIRE VERTICALE DE RANGEMENT PRODUITS ENTAMES	Quantité : 1
--------------------	--	---------------------

- ↖ Dimensions : 1800x700x1925
- ↖ Construction : tout inox conforme à minima à la norme NFA 36-711
- ↖ Portes et parois intérieures doublées
- ↖ Dessus incliné
- ↖ 2 portes coulissantes doublées (suspendues avec rail guide en partie supérieure) avec fermeture à clé - poignées encastrées
- ↖ 3 étagères inox amovibles et réglables avec bords tombés et contre-plis sur les 4 côtés
- ↖ Piètements ronds inox Ø 50 mm réglables

Repère : E7	FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 NIVEAUX GN1/1 SUR PIETEMENTS	Quantité : 2
--------------------	---	---------------------

- ↖ Capacité : 10 niveaux GN 1/1 – échelles intérieures inox amovibles avec glissières (espacement entre niveaux : 68 mm minimum) avec butée d'extrémité
- ↖ **Four à chaudière**
- ↖ Fonctions : air pulsé/vapeur/mixte/basse température vapeur/remise en température
- ↖ Construction : inox 18/10 intérieur et extérieur - sans vis apparente
- ↖ Porte : double vitrage minimum en verre sécurit - largement vitrée - ouverture intégrale à 180°C – charnières inox à droite – joint haute température clipsé démontable sans outil – fermeture sécurisée 2 crans - système de récupération des condensats sur la porte avec évacuation automatique
- ↖ Enceinte de cuisson isolée, lisse, finition poli miroir, bords arrondis, soudure de finition sans raccords
- ↖ Éclairage étanche protégé des chocs
- ↖ Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson
- ↖ 5 vitesses de turbine minimum réversibles
- ↖ Chauffage par résistances blindées circulaires inox
- ↖ Douchette sur enrouleur résistant et jet réglable



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

- ↯ Système de nettoyage automatique de l'enceinte sans ajout de matériels complémentaires
- ↯ Sonde de température à cœur multi-points
- ↯ Arrêt de la turbine et des éléments chauffants à l'ouverture de la porte – protection de la turbine facilement démontable
- ↯ Réglage des temps de cuisson par niveau avec signal sonore
- ↯ Base de données de 100 programmes avec possibilité de les modifier et d'en ajouter grâce à une clé USB – protection des programmes
- ↯ Une fonction HACCP avec relevé du couple temps/températures
- ↯ Bornier de raccordement pour optimiseur d'énergie - Une connexion USB
- ↯ Une prise de raccordement pour système d'enregistrement des températures
- ↯ Accessibilité du tableau de commande par porte en façade
- ↯ Écran de commande tactile et bouton molette de sélection rapide
- ↯ Sécurités : dépassement température et manque d'eau, alarme ou témoin visuel en cas de défaut
- ↯ Piètements avec vérins réglables
- ↯ 1 table de soubassement
 - construction : acier inox 18/10 - châssis tubulaire renforcé
 - dessous : 2 rangées de 7 glissières GN 1/1 avec butées d'extrémité – fermé sur 3 faces
 - piètements avec vérins réglables
- ↯ Dotation lavage : fournir des produits lessiviels pour réaliser 50 lavages – Si produits en bidon, prévoir un support

Repère : E8	CELLULE DE REFROIDISSEMENT 10 NIVEAUX GN1/1	Quantité : 1
--------------------	--	---------------------

- ↯ Dimensions : 800x800x1350
- ↯ Capacité par cycle : 33 kg de produits de +63°C à +10°C à cœur en moins de 2 heures suivant le protocole d'essai pour l'obtention de la marque NF (3.6 kg/ niveaux)
- ↯ Construction : tout inox 18/10 – angles intérieur arrondis – compatible GN1/1
- ↯ Isolation en mousse de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ↯ Intérieur démontable sans outil – espacement entre glissières 70 mm minimum
- ↯ Régulation électronique – affichage digital - basculement en mode conservation à la fin du cycle – arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte – alarme sonore en fin de cycle et en cas de défaut
- ↯ Sonde de température à piquer
- ↯ Évaporateur traité anti-corrosion protégé par grille inox – dégivrage automatique avec réévaporation automatique des eaux de dégivrage - nettoyable au jet : IPX6
- ↯ Porte avec joint magnétique démontable – balai racleur – encadrement de porte avec dispositif anti-condensation - charnières à gauche
- ↯ Imprimante sur papier thermique encadrée en façade (y/c 5 rouleaux de papier thermique)
- ↯ Groupe frigorifique logé à condensation à air – groupe tropicalisé +43°C
- ↯ Pieds inox réglables en hauteur
- ↯ 4 roues pivotantes Ø 125 dont 2 avec freins - chape inox - bandage non marquant - butoirs angulaires à fixer au bas de la cellule
- ↯ Fournir : 10 grilles inox renforcée GN 1/1 (y/c paires de glissières)

Repère : E9	TABLE MOBILE AVEC UNE ETAGERE BASSE	Quantité : 1
--------------------	--	---------------------

- ↯ Dimensions : 1400x800x900
- ↯ Support laminoir rep. E18
- ↯ Construction : tout inox conforme à minima à la norme NFA 36-711
- ↯ Plateau en inox d'épaisseur 15/10^{ème} renforcé par un mélaminé hydrophobe d'épaisseur 16 mm minimum avec les 4 chants plaqués - Bords tombés de 40 mm et rayonné de 10 mm minimum avec contre-pli anti coupure - coins soudés - bandeau inox hauteur 100 environ – rayonné à l'avant et à l'arrière
- ↯ Piètements en tube rond inox, diamètre 38 mm minimum
- ↯ 4 roulettes pivotantes Ø 125 dont 2 avec freins, chape polyamide, axe et bille en acier inoxydable, bandage non marquant
- ↯ 1 étagère basse pleine en inox épaisseur 15/10^{ème}, bords tombés et contre plis à 200 mm du sol – soudée aux piètements
- ↯ **Agrément NF Hygiène Alimentaire**

Repère : E10	ARMOIRE VERTICALE DE RANGEMENT MATERIELS	Quantité : 3
---------------------	---	---------------------

- ↯ Dimensions : 1400x600x1910
- ↯ Construction : tout inox conforme à minima à la norme NFA 36-711
- ↯ Portes et parois intérieures doublées
- ↯ Dessus incliné
- ↯ 2 portes battantes avec fermeture à clé et poignée – charnières inox
- ↯ 3 étagères inox amovibles et réglables avec bords tombés et contre-plis sur les 4 côtés
- ↯ Piètements ronds inox Ø 50 mm réglables



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

Repère : E11	MEUBLE BAS 2 PORTES	Quantité : 1
---------------------	----------------------------	---------------------

- ↖ Dimensions : 2000x700x900
- ↖ Construction : tout inox conforme à minima à la norme NFA 36-711
- ↖ Plateau en inox 18/10 d'épaisseur 15/10^{ème} renforcé par un mélaminé hydrophobe d'épaisseur 16 mm minimum avec les 4 chants plaqués
- ↖ Bord avant rayonné et tombé de 60 mm
- ↖ Dossieret arrière rayonné, de hauteur 100 x 20 mm, dessus penté et entièrement fermé par soudure – pas de pièce rapportée
- ↖ Portes et parois intérieures doublées
- ↖ 2 portes coulissantes (suspendues avec rail guide en partie supérieure) avec fermeture à clé - poignées encastrées
- ↖ 1 étagère inox amovible et réglable avec bords tombés et contre-plis sur les 4 côtés
- ↖ 4 roulettes pivotantes Ø 125 dont 2 avec freins (chape, axe et bille en acier inoxydable, bandage non marquant)

Repère : E12	POSTE DE TRAVAIL DESSUS GRANIT	Quantité : 6
---------------------	---------------------------------------	---------------------

- ↖ Dimensions : 2200x1600x900
- ↖ Le poste de travail permet à 2 élèves de travailler face à face
- ↖ Le poste de travail sera posé sur un socle maçonné et composé des éléments suivants :
 - Un plan de travail unique dans lequel sera encastrée une cuve inox
 - Un potelet pour la mise en place 2x2 prises de courant
 - 2 compartiments de froid positif
 - 2 placards
 - 2 rangements pour grilles et plaques GN1/1
 - Un placard technique sous la cuve pour la mise en place du groupe froid communs au 2 compartiments froids
- ↖ Plan de travail : en granit épaisseur 30 mm - chants polis – dimensions 2200x1600
- ↖ Cuve inox :
 - 1 bac soudé 400x400x250 équipé d'une bonde de vidange et d'un tube de surverse à centrer sur la longueur des 1.60 de large
 - Robinetterie à fixer sur plan en granit:
 - Mitigeur : monotrou – commande par manette fil (débit 20 l/min) - clapets anti-retour
 - Bec tube Ø 22 orientable équipé d'un aérateur et d'un brise jet – hauteur : 200 mm – longueur : 200 mm
- ↖ Potelet inox : un coffret inox (ép. Tôle 15/10^{ème}) situé à l'extrémité permettra de positionner 2 prises de chaque côté (prise mono étanche et encastrée à la charge du présent lot) – dimensions 300x200x150
- ↖ Compartiment froid :
 - Capacité : 1 portillon GN1/1 de chaque côté
 - Température de stockage : +1/3°C
 - Construction : tout inox
 - Isolation par mousse rigide de polyuréthane ép. 60 mm injectée, sans CFC ni HCFC - Angles intérieurs arrondis – plancher sans seuil
 - Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien de porte en position ouverte à 90° - joint de porte magnétique, de forme arrondi (sans creux), démontable sans outil – poignées encastrées
 - Froid ventilé par évaporateur vertical traités anti-corrosion
 - Régulation électronique de la température et des dégivrages automatiques avec affichage digital - alarmes sonore et visuelle des températures haute et basse – panneau de commande posé sur la façade latérale du placard technique
 - Groupe frigorifique logé à condensation par air monté sur glissières télescopiques – fluide frigorigène sans CFC ni HCFC – Fonctionnement par une ambiance de 43°C- dégivrage par gaz chaud et réévaporation des eaux de dégivrage – placé dans le placard technique sous la cuve
 - 5 clayettes fil inox renforcées (Ø 7 et 4 mm) GN 1/1 ou 2/11
 - 5 paires de glissières inox amovibles et réglables en hauteur
- ↖ 2 placards :
 - Construction : acier inox 18/10 – châssis tubulaire – visserie non apparente - habillage ép. 12/10^e
 - Arrière : plage inox, rayonnée avec l'étagère basse, fermant l'arrière du soubassement
 - Une étagère intermédiaire réglable et un plancher
 - 1 porte pivotante doublée avec fermeture par aimant – charnières inox – poignée encastrée
- ↖ 2 rangements pour grilles et plaques GN1/1 :
 - Construction : acier inox 18/10 – châssis tubulaire – visserie non apparente - habillage ép. 12/10^e
 - Arrière : plage inox, rayonnée avec l'étagère basse, fermant l'arrière du soubassement
 - 5 paires de glissières inox amovibles et réglables en hauteur
 - Un plancher
 - Pas de porte



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

- Prévoir la mise en place d'une prise de courant étanche et encastrée en partie haute
- ☞ Un placard technique sous la cuve
 - Construction : acier inox 18/10 – châssis tubulaire – visserie non apparente - habillage ép. 12/10°
 - Arrière : plage inox, rayonnée avec l'étagère basse, fermant l'arrière du soubassement
 - Un plancher
 - 3 portes pivotantes doublées avec fermeture par aimant – charnières inox – poignées encastrées
 - La commande du meuble froid sera encastrée de chaque côté du placard

Repère : E13	BATTEUR 5 LITRES	Quantité : 12
---------------------	-------------------------	----------------------

- ☞ Dimensions : 266x416x487 environ
- ☞ Capacité : 5 litres minimum
- ☞ Capacité de pétrissage (60% d'eau) : 1.5 kg de farine
- ☞ Écran de sécurité (sans bisphenol-A) démontable associé à la montée et baisse de cuve
- ☞ Variation électronique de la vitesse 20 tr/mn à 220 tr/mn
- ☞ Équipé d'une cuve inox, d'un fouet inox, d'un crochet spiral inox et d'une palette inox
- ☞ Moteur silencieux asynchrone
- ☞ Système "absence de tension" : remise à 0 de la touche variateur de vitesse pour redémarrer
- ☞ Sécurité de mise en marche : démarrage uniquement si l'écran de sécurité est abaissé et si l'écran est correctement placé
- ☞ Protection totale du moteur contre les surtensions ou la surchauffe
- ☞ Puissance : 500 W – Mono

Repère : E14	SURGELATEUR 8 PORTILLONS	Quantité : 1
---------------------	---------------------------------	---------------------

- ☞ Dimensions : 2600x1090x2470
- ☞ Capacité : 6 portillons
- ☞ Température : -35°C (2 portillons) / -22°C (4 portillons)
- ☞ Construction : tout acier inoxydable 18/10
- ☞ Isolation par mousse rigide de polyuréthane ép. 60 mm minimum injectée, sans CFC ni HCFC - angles intérieurs arrondis
- ☞ Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien de porte en position ouverte à 90° - joint de porte magnétique, de forme arrondi (sans creux), démontable sans outil – poignée avec fermeture à clé
- ☞ 10 paires de glissières au pas de 60 mm par portillon
- ☞ Froid ventilé – évaporateur réhaussé encastré traité anti-corrosion – arrêt du ventilateur à l'ouverture des portes
- ☞ Soupape de décompression
- ☞ Régulation électronique de la température et des dégivrages automatiques avec affichage digital - alarmes sonore et visuelle des températures haute et basse
- ☞ Groupe frigorifique à distance à condensation par air, situé en toiture
 - Fluide frigorigène sans C.F.C. ni H.C.F.C. GWP < 1500 – respect du règlement F-gaz
 - Fonctionnement par une ambiance de 43°C
 - Dégivrage par résistance électrique et réévaporation des eaux de dégivrage
 - Groupe frigorifique entièrement carrossé et silencieux
 - Groupe monté sur plots antivibratils sur console en acier à fournir fixée au mur
 - Liaisons frigorifiques en cuivre électrolytique poli et déshydraté – calorifugées anti-condensation et thermique par un isolant élastomérique à structure cellulaire fermée, spécial froid – posées sur support spécifique et indépendants des autres lots techniques – consoles et colliers anti-vibratiles
 - Liaisons électriques entre le groupe et l'appareil à la charge du présent lot – Liaison équipotentielle à réaliser
 - Habillage de toutes les liaisons par goulottes inox ou PVC blanc toutes les fois qu'elles seront visibles – fourreaux de traversée de dalle et de mur à prévoir
 - Intensité sonore à 10 m : 35 dBA maximum
- ☞ Équipée de 6 clayettes fil inox renforcées (Ø 7 et 4 mm) 600x400 par portillon
- ☞ 10 Piètements inox 18/10 de 150 mm et réglables en hauteur

Repère : E15	ARMOIRE DE FERMENTATION CONTROLEE PATISSERIE 1 PORTE	Quantité : 1
---------------------	---	---------------------

- ☞ Dimensions : 660x908x2305
- ☞ Capacité : 1 porte
- ☞ Enceinte constituée de panneaux assemblés par crochets excentriques et centreurs - angles intérieurs arrondis
- ☞ Parements intérieur et extérieur en tôle de 6/10^{ème} électro zinguée revêtus d'un film PVC alimentaire de 120 microns
- ☞ Isolation par mousse rigide de polyuréthane ép. 80 mm minimum injectée, sans CFC ni HCFC - angles intérieurs arrondis – plancher sans seuil
- ☞ Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien de porte en position ouverte à 90° - joint de porte magnétique, de forme arrondi (sans creux), démontable sans outil – poignée encastrée – fermeture à clé
- ☞ Éclairage intérieur



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

- ↪ Froid ventilé – évaporateur caréné traité anti-corrosion – arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
- ↪ Panneau de commande à hauteur d'homme avec écran rétro-éclairé : programmation possible – gestion des températures et de l'humidité
- ↪ Régulation électronique de la température et des dégivrages automatiques avec affichage digital - alarmes sonore et visuelle des températures haute et basse
- ↪ Groupe frigorifique logé à condensation par air monté sur glissières télescopiques – Fluide frigorigène sans C.F.C. ni H.C.F.C. GWP < 1500 – respect du règlement F-gaz – Fonctionnement par une ambiance de 43°C- dégivrage par gaz chaud et réévaporation des eaux de dégivrage
- ↪ 24 paires de glissières au pas de 63 mm
- ↪ Équipée de 24 clayettes fil inox renforcées (∅ 7 et 4 mm) 600x400
- ↪ 2 roulettes fixes à l'arrière et 1 roulette pivotante à l'avant + 2 pieds vérins à l'avant

Repère : E16	BATTEUR 20 LITRES + CUVE DE 10 LITRES	Quantité : 1
---------------------	--	---------------------

- ↪ Dimensions : 685x520x1210 environ
- ↪ Capacité : 20 litres
- ↪ Capacité de pétrissage (60% d'eau) : 6 kg de farine
- ↪ Mouvement planétaire – modèle de sol
- ↪ Écran de sécurité amovible en fil inox
- ↪ Variation de vitesse mécanique – commande manuelle du monte et baisse de la cuve
- ↪ Minuterie – arrêt d'urgence
- ↪ Équipé d'une cuve inox 20 litres, d'un fouet, d'un crochet spiral et d'une palette et des éléments de réduction à savoir : d'une cuve inox 10 litres, d'un fouet, d'un crochet spiral et d'une palette
- ↪ Tableau de commande plat et étanche IP 55
- ↪ Sécurité de mise en marche : démarrage uniquement si l'écran de sécurité est abaissé
- ↪ Détection de cuve
- ↪ Protection totale du moteur contre les surtensions ou la surchauffe
- ↪ Puissance : 750 W – Tri

Repère : E17	TABLE MOBILE AVEC UNE ETAGERE BASSE	Quantité : 2
---------------------	--	---------------------

- ↪ Dimensions : 1400x700x900
- ↪ Construction : tout inox conforme à minima à la norme NFA 36-711
- ↪ Plateau en inox d'épaisseur 15/10^{ème} renforcé par un mélaminé hydrophobe d'épaisseur 16 mm minimum avec les 4 chants plaqués - Bords tombés de 40 mm et rayonné de 10 mm minimum avec contre-pli anti coupure - coins soudés - bandeau inox hauteur 100 environ – rayonné à l'avant et à l'arrière
- ↪ Piètements en tube rond inox, diamètre 38 mm minimum
- ↪ 4 roulettes pivotantes ∅ 125 dont 2 avec freins, chape polyamide, axe et bille en acier inoxydable, bandage non marquant
- ↪ 1 étagère basse pleine en inox épaisseur 15/10^{ème}, bords tombés et contre plis à 200 mm du sol – soudée aux piètements
- ↪ **Agrément NF Hygiène Alimentaire**

Repère : E18	LAMINOIR A BANDE - DIMENSION DES TABLES 710X500	Quantité : 1
---------------------	--	---------------------

- ↪ Poids du pâton réfrigéré : 8 kg maximum
- ↪ Tablettes relevables et recouvertes d'un revêtement anti-adhésif
- ↪ Diamètre des cylindres (chromés et polis) : 60 mm
- ↪ Largeur utile et épaisseur de travail : 500 mm / 0.1 à 35 mm
- ↪ Écran fil de protection et racleurs démontables
- ↪ Racleurs supérieurs et inférieurs démontables
- ↪ Inversion de laminage par joystick
- ↪ Tapis entraînés par un mécanisme différentiel
- ↪ Bac à farine - Goulottes de récupération sur glissières
- ↪ 2 vitesses
- ↪ Rouleau à pâtisserie



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

Repère : E19	FOUR A SOLE ET ETUVE AVEC HOTTE	Quantité : 1
---------------------	--	---------------------

- ↖ Dimensions : 1690x1400x2150
- ↖ Four modulable et évolutif destiné à une utilisation pour la boulangerie et la pâtisserie
- ↖ Construction : façade et extérieur en acier inox brossé
- ↖ 3 étages permettant de mettre 4 plaques 600x400 dans la longueur
- ↖ Commande indépendante par étages – production de buées indépendantes par étage
- ↖ 2 étages pour la boulangerie
 - Sole de 13 mm (dalle en matériau réfractaire haute densité)
 - Répartiteur exclusif de chaleur en voute et sole
 - Module sole / voute
 - Oura manuel / étage- appareil à buée permet d'atteindre un rendement de 97 % - la buée est injecté sous pression
- ↖ 1 étage pour la pâtisserie
 - Sole en tôle noire à picots
 - Répartiteur exclusif de chaleur en voute et sole
 - Module sole / voute
 - Oura manuel / étage- appareil à buée permet d'atteindre un rendement de 97 % - la buée est injecté sous pression
 - Porte pâtisserie à double vitrage isolée par lame d'air
- ↖ Equipé d'une hotte avec extracteur
- ↖ Dessous étuve 16 plaques
- ↖ Puissance : 15 kW

Repère : E22	THERMOPLONGEUR	Quantité : 1
---------------------	-----------------------	---------------------

- ↖ Dimensions : 130x260x370
- ↖ Structure inox étanche
- ↖ Une résistance avec grille de protection
- ↖ Auto-protection avec arrêt en cas de manque d'eau
- ↖ Température maxi : 100°C – minuterie 99 heures
- ↖ Précision de régulation : +/- 0.1 °C

Repère : E24	CUTTER 3.5 LITRES	Quantité : 1
---------------------	--------------------------	---------------------

- ↖ Capacité : 3,5 litres
- ↖ Fonctions : couper – hacher – broyer – pétrir - émulsionner
- ↖ Vitesse variable : 1500 et 3000 tr/min environ – fonction pulse
- ↖ Couvercle en copolyester transparent et démontable
- ↖ Sécurité magnétique et frein moteur – tableau de commande plat et étanche
- ↖ Equipé de :
 - 2 cuves inox 3,5 litres avec poignée
 - 1 couvercle transparent
 - 1 couteau denté 2 lames
 - 1 couteau lisse 2 lames
 - 1 bras racleur
- ↖ Puissance : 0.5 kW – Tri

Repère : E25	MACHINE SOUS VIDE	Quantité : 1
---------------------	--------------------------	---------------------

- ↖ Dimensions : 490x540x400
- ↖ Dimensions de la cloche : 430x400x160
- ↖ Capacité : jusqu'à 5 kg de produits
- ↖ Carrosserie et cuve en inox 18/10
- ↖ Pompe à vide haut rendement
- ↖ Couvercle acrylique transparent à ouverture automatique
- ↖ Système électronique permettant d'ajuster en fonction de la pression atmosphérique
- ↖ Pompe : 16 m3/h – soudure 405 mm
- ↖ PC mono
- ↖ Réglage précis du vide en secondes et de la soudure en 1/10ème de secondes
- ↖ Cales de compensation suivant la hauteur du produit



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

- ↵ Réglages vide et soudure par touches digitales, touche d'arrêt de cycle.
- ↵ Programme de service pour déshumidifier la pompe, affichage de changement d'huile et compteur d'heures
- ↵ Soudure parallèle

Repère : E27	TURBINE SORBETIERE EMULSIONNEUSE	Quantité : 1
---------------------	---	---------------------

- ↵ Dimensions : 200x350x480
- ↵ Turbinage et émulsion des aliments
- ↵ Capacité bol : 1 litre
- ↵ Bol inox
- ↵ Écran rétro éclairé
- ↵ 10 programmes
- ↵ Nettoyage automatique
- ↵ 2000 t/min
- ↵ 2 moteurs
- ↵ Puissance : 1.00 kW

Repère : E28	LAVE-BATTERIE	Quantité : 1
---------------------	----------------------	---------------------

- ↵ Dimensions : 830x900x1930/2000
- ↵ Construction : acier inox 18/10 ou 18/8 – châssis carrosserie, portes, pompe et turbine, cuves de lavage et rinçage, rampes de projection, piétements
- ↵ Ouverture frontale
- ↵ Casier : 650x700
- ↵ Système de porte demi-battante permettant de supporter les paniers – porte double-parois
- ↵ Capacité de chargement : 16 plaques GN1/1
- ↵ Hauteur de passage : 650 mm minimum
- ↵ 1 pompe de lavage : 3 kW environ
- ↵ 1 pompe de rinçage et 1 pompe de vidange
- ↵ Isolation thermique et acoustique
- ↵ Tableau de commande avec touches tactiles
- ↵ Chargement et déchargement à hauteur ergonomique
- ↵ Consommation d'eau : 4 litres/cycle en mode normal – compteur d'eau
- ↵ Résistance de cuve : 6 kW
- ↵ Doseurs de produits de lavage et de rinçage
- ↵ **Condenseur de buées avec récupérateur d'énergie**
- ↵ Cuve moulée – angles rayonnés
- ↵ 4 cycles au choix : "eco", "court" ou "normal" + 1 cycle auto-nettoyage en fin de service
- ↵ Équipé d'un panier inox
- ↵ Niveau sonore : 67 dB(A)
- ↵ Puissance : 12 kW

Repère : E29	TABLE MOBILE POSTE PMR	Quantité : 1
---------------------	-------------------------------	---------------------

- ↵ Dimensions : 1400x700x**800**
- ↵ Construction : tout inox conforme à minima à la norme NFA 36-711
- ↵ Plateau en inox d'épaisseur 15/10^{ème} renforcé par un mélaminé hydrophobe d'épaisseur 16 mm minimum avec les 4 chants plaqués - Bords tombés de 40 mm et rayonné de 10 mm minimum avec contre-pli anti coupure - coins soudés - bandeau inox hauteur 100 environ – rayonné à l'avant et à l'arrière - 4 butoirs angulaires non marquants
- ↵ Piétements en tube rond inox, diamètre 38 mm minimum
- ↵ 4 roulettes pivotantes Ø 125 dont 2 avec freins, chape polyamide, axe et bille en acier inoxydable, bandage non marquant
- ↵ **Agrément NF Hygiène Alimentaire**

Repère : E30	SUPPORT SAC POUBELLE A PINCE	Quantité : 4
---------------------	-------------------------------------	---------------------

- ↵ Construction : tout inox – structure en tube de 20 mm
- ↵ Socle en inox pour le support du sac
- ↵ Ouverture et fermeture des pinces par commande au pied
- ↵ Capacité des sacs : 100 litres environ
- ↵ Modèle passant sous table
- ↵ Pince avec 2 mâchoires inox revêtues de caoutchouc
- ↵ 2 roulettes pivotantes Ø 80 mm minimum – bandage non marquant



Phase	A16-15 – BOURGOIN-JALLIEU – EFMA	Indice 0
DCE	C.C.T.P. LOT EQUIPEMENTS DE CUISINE	

Repère : E31	PLAQUE A INDUCTION PORTABLE	Quantité : 12
---------------------	------------------------------------	----------------------

- ↵ Dimensions : 370x730x140
- ↵ Dessus : plaque vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur minimum
- ↵ 2 inducteurs de 210 mm de diamètre
- ↵ Commandes à touches tactiles avec 2 afficheurs digitales
- ↵ Accepte récipients jusqu'à 320 mm de diamètre
- ↵ Sécurités de protection contre les variations de tension et les risques de surchauffe
- ↵ Réglage de la puissance par commande sensitive – verrouillage de la puissance de chauffe
- ↵ Puissance : 3.6 kW