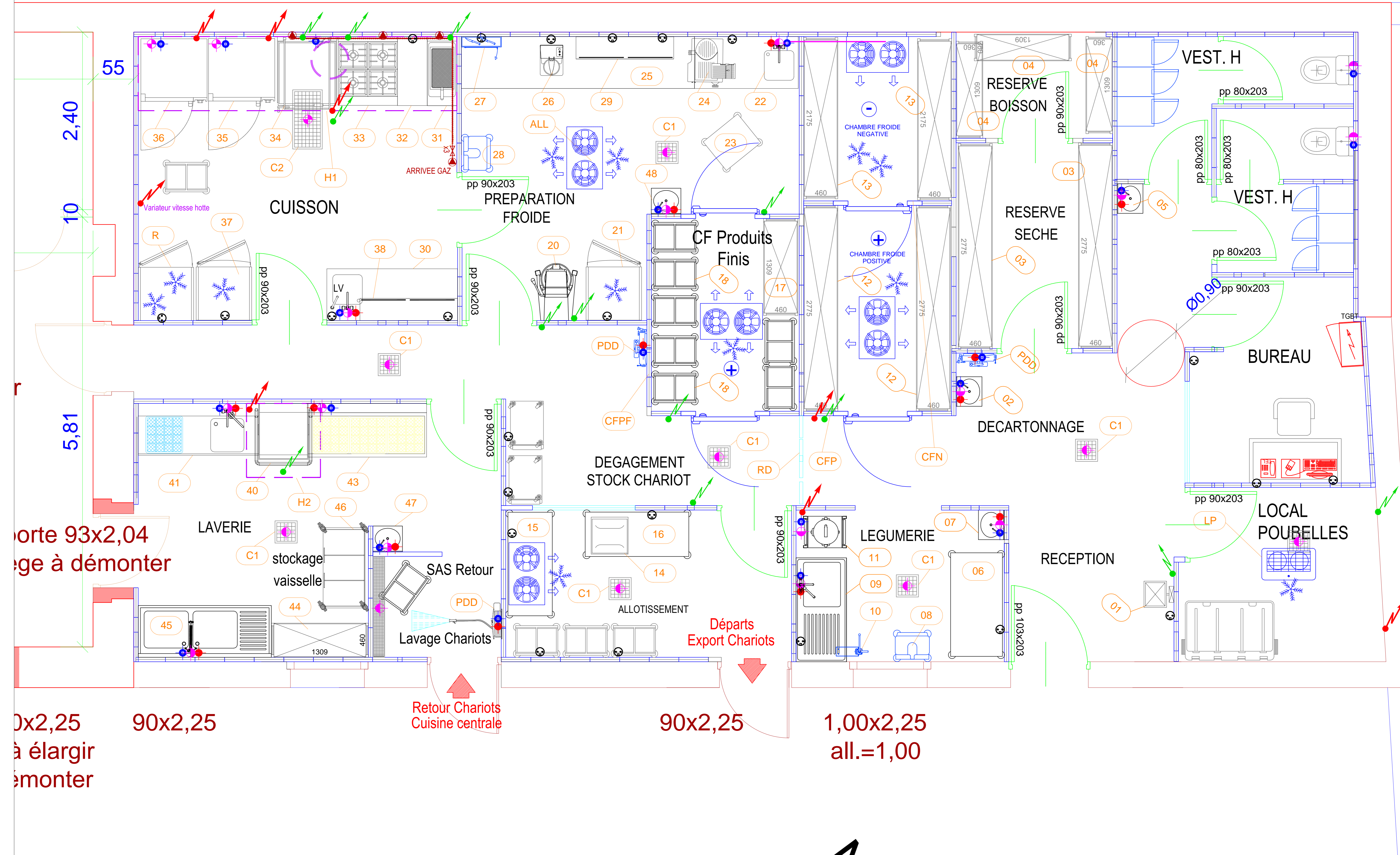


VARENNES-VAUZELLES TABLEAU DES RESERVATIONS Sasp U.S.O.N Rugby Plus										
Code plan	Désignation	Q	Puissance unitaire 230V mono (kW)	Puissance unitaire 400V tri (kW)	Puissance unitaire GAZ (kW)	Attente électrique	Eau froide sur vanne 1/4T	Eau chaude sur vanne 1/4T	Eaux usées à 500 du sol	Observations
RECEPTION / DECARTEONNAGE										
N°01	Balance	1				PC 16A à 120 du sol au dessus de 29				
N°PDD	Poste de désinfection	1					12/21 sortie à 60 cm du sol	12/17 sortie à 60 cm du sol		
N°02	Lave mains	1					12/17 sortie à 60 cm du sol	12/17 sortie à 60 cm du sol	DN 32	
C1	Caniveau à grilles et panier amovible DIM : 300 x 300	1								
RESERVE SECHE										
N°03	Rayonnage 4 niveaux fermé prof 460 dim : 2700m	2								
N°04	Rayonnage 4 niveaux fermé prof 460 dim : 1300m	3								
LE GUMERIE DEBOTOGE										
N°06	Table inox avec étagère basse dim : 1400 x 700	1								
N°07	Lave mains	1					12/17 sortie à 60 cm du sol	12/17 sortie à 60 cm du sol	DN 32	
N°08	Porte sac poubelle mobile	1								
N°09	Plonge 1 bac 1 egouttoir dim : 1400 x 700	1				PC service 16A à 1200 mm du sol	12/17 sortie à 35 cm du sol	12/17 sortie à 35 cm du sol	DN40	
N°10	Ouvre boîte TELLIER	1					15/21 sortie à 120 cm du sol sur robinet		DN50	Sur bac à graisses
N°11	Éplucheuse sur pieds	1		0,75		Sortie de câble à 500 mm du sol				
N°06	Table inox avec étagère basse dim : 1400 x 700	1								
R0	Régulateur à batteries 1200 Long	1								
C1	Caniveau à grilles et panier amovible DIM : 300 x 300	1								DN
CHAMBRE FROIDE PRODUITS FINIS										
N°18	Chariot à échelles 20 N GN1/1	7								
N°17	Rayonnage 4 niveaux fermé prof 460 dim : 1,3 m	1								
PREPARATION FROIDE										
N°20	Barteur sur pieds 20 L SAMMIC BE20	1		0,90		Sortie de câble à 120 du sol				
N°21	Armoire froide 620 litres DIM: 693 X 828 X 2008	2	0,50			PC 2P+T à 2200 du sol ligne directe	15/21 sortie à 35cm du sol	15/21 sortie à 35cm du sol	DN 40	
N°22	Table du chef 1 bac dim : 1400 x 700	1								
N°23	Table mobile 500x500	1								
N°24	Trancheur à jambons	1	0,80			PC 16A à 1,20m du sol				
N°25	Table étagère basse dim : 3000 x 700 + tiroir	1				PC service 16A à 1,20m du sol				
N°26	Combinais cutter coupe légumes	1	0,60			x2 PC 16A à 1,20m du sol				
N°27	Armoire à 10 couteaux	1	0,20			PC16A 2m DU SOL				
N°28	Porte sac poubelle mobile	1								
N°29	Placard mural 1600x350	1								
N°48	Lave mains	1					12/17 sortie à 60 cm du sol	12/17 sortie à 60 cm du sol	DN 32	
CUISSON										
N°30	Table du chef 1 bac + Lave mains dim : 1600 x 700	1				x1 PC 16A à 35 cm du sol x1 PC service à 1,20m du sol	15/21 sortie à 35cm du sol	15/21 sortie à 35cm du sol	DN 40	
N°31	Friteuse 20 litres dim : 425 x 930 x 850	1	0,20	23 KW		2m de Sortie de câble à 50 cm du sol				
N°32	Éléments neutre suspendu dim : 400 x 900	1				x1 PC service 16A à 1,20m du sol				
N°33	4 Feux vifs suspendu 800 x 930 x 300	1	0,20	28 KW		2m de Sortie de câble à 50 cm du sol				
N°34	Sautreuse basculante automatique suspendu gaz inox 100L dim : 850 x 930 x 850	1	0,20	27 KW		2m de Sortie de câble à 50 cm du sol	20/27 sortie à 35cm du sol	20/27 sortie à 35cm du sol		Caniveau dans l'axe
N°35	Four mixte 10 N CM101 DIM : 847 x 771 P X 1042 H	1	18,00			Sortie de câble à 50 cm du sol 3 PH + N + T T	20/27 sortie à 35cm du sol		DN 50 HTA 90°	Prevoir une évacuation commune en 80 HTA
N°36	Four mixte 10 N CM101 DIM : 847 x 771 P X 1042 H	1	18,00			Sortie de câble à 50 cm du sol 3 PH + N + T T	20/27 sortie à 35cm du sol		DN 50 HTA 90°	Prevoir une évacuation commune en 80 HTA
N°37	Armoire froide 620 litres DIM: 693 X 828 X 2008	1	0,50			PC 2P+T à 2200 du sol ligne directe				
N°38	Placard mural 1400x350	1								
C2	Caniveau à grilles et panier amovible DIM : 400 x 800	1								
N°R	Cellule de refroidissement rapide 10 N	1	2,2KW			PC 16 A à 1,20 m du sol ligne directe pour cellule				
H1	Hotte d'extraction avec éclairage 4200x1000	1	3,00			2m de Sortie de câble au plafond				
ALLOTISSEMENT										
14	Machine à emballer sous-vide	1	0,37			PC 16 A à 1,20 m du sol				
15	Table mobile 1400x600	1								
16	Table mobile 1400x600	1								
N°PDD	Poste de désinfection	1					12/21 sortie à 60 cm du sol	12/17 sortie à 60 cm du sol		
LAVERIE										
N°41	Table d'entrée 1600x700 inox 1 bacs + cadre glissement casier + mélangeur et douche	1					20/27 sortie à 35cm du sol	20/27 sortie à 35cm du sol	DN 50 HTA	
N°40	Lave vaisselle à capot double paroi	1	9,00			Sortie de Câble 3ml dans boîtier mural 35cm du sol	20/27 sortie à 35cm du sol	20/27 sortie à 35cm du sol	DN 60 HTA 90°	
N°40	Table de sortie à glissement 1500 x 600 avec étagère	1								
H2	Hotte d'extraction 900 x 900	1	3,00			2m de Sortie de câble au plafond				
N°45	Plonge inox 2 bacs 500x600 L 1800 x 700	1					15/21 sortie à 35cm du sol	15/21 sortie à 35cm du sol	DN40	
N°44	Rayonnage 4 niveaux fermé prof 560 dim : 1,30 m	1								
N°43	Chariot de stockage batterie 3N dim : 1000 x 620	1								
DEGAGEMENT										
C1	Caniveau à grilles et panier amovible DIM : 300 x 300	2								
N°PDD	Poste de désinfection	1					12/21 sortie à 60 cm du sol	12/17 sortie à 60 cm du sol		
NR	Chariot de transport	1	500,00			PC 2P+T à 1,20m du sol				
NR	Chariot de transport	1	500,00			PC 2P+T à 1,20m du sol				
CHAMBRES FROIDES										
CF-	Équipement frigorifique chambre froide négative	1	4KW			2m de sortie de Câble en attente 3 P+N+T à 2,2 m du sol ligne directe courbe D				Reprise sur évac CFP PF
CF +	Équipement frigorifique chambre froide positive	1	2 KW			2m de sortie de Câble en attente 3 P+N+T à 2,2 m du sol ligne directe courbe D				DN 40 au fond à gauche dans la CF
CF +	Équipement frigorifique chambre froide produits finis	1	2 KW			2m de sortie de Câble en attente 3 P+N+T à 2,2 m du sol ligne directe courbe D				DN 40 au fond à gauche dans la CF
CF +	Équipement frigorifique preparation froide	1	2 KW			2m de sortie de Câble en attente 3 P+N+T à 2,2 m du sol ligne directe courbe D				DN 40 au fond à gauche dans la CF
CF ALL	Équipement frigorifique allotissement	1	2 KW			2m de sortie de Câble en attente 3 P+N+T à 2,2 m du sol ligne directe courbe D				DN 40 voir pour reprise sur évac lave main
CF	Éclairage pour les 3 chambres y compris soupape CF-	3	0,50			2m de sortie de Câble en attente 3 P+N+T à 2,2 m du sol ligne directe courbe D				à côté des alimentations des groupes
LP	Équipement frigorifique local poubelles	1	1,5KW			2m de sortie de Câble en attente 3 P+N+T à 2,2 m du sol ligne directe courbe D				DN 40 voir pour reprise sur évac lave main
						x2 Sortie de Câble 3ml dans boîtier mural 2m du sol				



LEGENDE	REPERE	DESIGNATION
EC - ECA	+	Eau Chaude/Eau Chaude Adoucie
EF - EFA	+	Eau Froid/Eau Froid Adoucie
EU - EUS	+	Evacuation Eau Usée / Evacuation Eau Usée Siphonnée sous dalle
EUSH*	+	Evacuation Eau Usée Siphonnée sous dalle haute température
SC	+	Sortie de Câble (CABLE SOUPLE)
BR	+	Boîte de Raccordement Etanche (IP55)
C	+	Câble en attente (CABLE SOUPLE)
PC	+	Prise de Courant Etanche (IP55)
SC	+	Sortie de Câble (CABLE SOUPLE)
BR	+	Boîte de Raccordement Etanche (IP55)
C	+	Câble en attente (CABLE SOUPLE)
PC	+	Prise de Courant Etanche (IP55)
ELECTROVANNE GAZ	+	ELECTROVANNE GAZ
VANNE GAZ	+	VANNE GAZ
F	+	RESEAU ENTERRE PVC Ø80 pour passage DU RESEAU GAZ
F	+	RESEAU ENTERRE PVC Ø80 pour passage DU RESEAU FROID
F	+	RESEAU ENTERRE PVC Ø150 pour passage DU RESEAU BOISSONS

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

EXTENSION
 ETAT PROJETE CUISINE
 Aménagement du centre de formation

Sasp Uson Rugby Plus
 05, Rue Denis Papin - Parc d'activités
 58641 VARENNES-VAUZELLES
 TYPEPLAN
 CE PLAN EST NOTRE PROPRIETE - TOUS DROITS DE REPRODUCTION STRICTEMENT RESERVES

PLAN DU MATERIEL DE LA CUISINE

agrest
 Restaurateur Ingénierie de restauration
 34 Rue de Sarliève
 Centre d'Affaires du Zénith
 63800 Cousson d'Auvergne
 pvs@ag-rest.fr / Tel 06.72.87.91.26

AFFAIRE n° URPSA
 Date création: 06-01-16
 PLAN n° CLH-01
 INDICE C
 Echelle: 1/20
 Dessiné par: AG-REST
 Vérifié par: