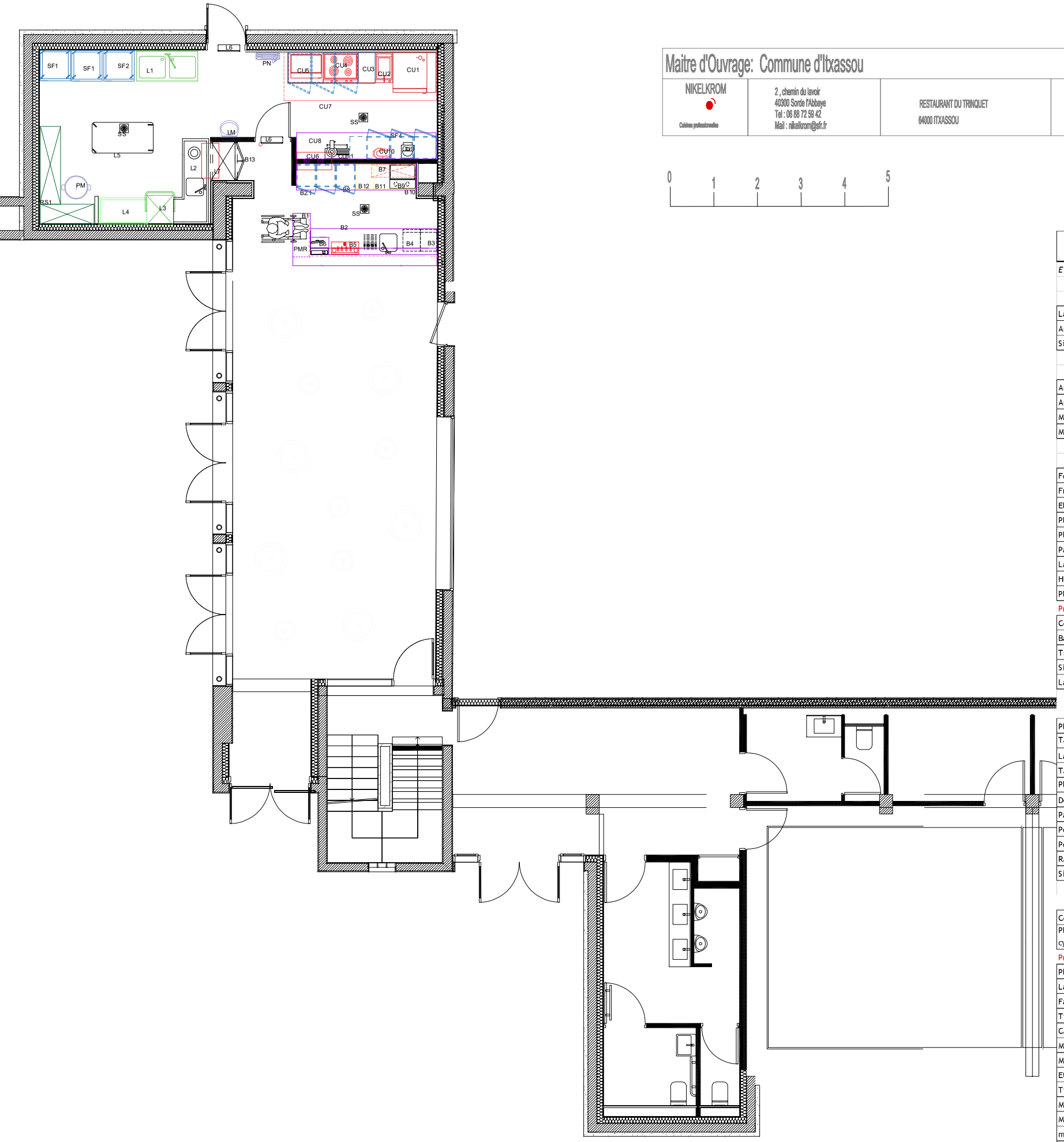

Maitre d'Ouvrage: Commune d'Itxassou

NIKELKROM Cuisines professionnelles	2 , chemin du lavoir 40300 Sorde l'Abbaye Tel : 06 88 72 59 42 Mail : nikelkrom@sfr.fr	RESTAURANT DU TRINQUET 64000 ITXASSOU	EQUIPEMENT DE CUISINES PROFESSIONNELLES CLOISONNEMENTS ISOTHERMES PRODUCTION DE FROID	PLAN N° 2.1	PHASE DCE V2	Echelle: 1/100ème Date: OCTOBRE 2024

0 1 2 3 4 5

DESIGNATION	Rep	E	Nbre	Alimentation eau vidanges					Energie unitaire kW			Energie totale kW			Type Alim élec
				EU	EF	EC EF	EFA	ECA	gaz	mono	tétra	gaz	mono	tétra	
E: Matériels existants															
SANITAIRE PERSONNEL															
Lave mains à cde non manuelle	LM		1	32		15									
Armoires vestiaire	S1		2												
Siphon de sol	SS		1	75											
STOCKAGE FROID															
Armoire réfrigérée positive 400L	SF1		1							0,22		0	0,22	0	PC
Armoire réfrigérée négative 400L	SF2		1							0,31		0	0,31	0	PC
Meuble soubassement réfrigéré 4 tiroirs 2000x700	SF3		1							0,19			0,19		AS
Meuble soubassement réfrigéré 3 portes 2015x600	SF4		1							0,36			0,36		AS
CUISSON/PREPA FROIDE															
Four mixte inox 5 niveaux GN1/1 + pietement haut et kit glissières	CU1		1	50CU	15		15				9,3	0	0	9,3	AS
Friteuse électrique 2 cuves de 7L	CU2		1								10,5			10,5	AS
Element neutre de travail 400x700	CU3		1												
Plaque induction 4 feux	CU4		1								3,5			14	AS
Plancha électrique plaque lisse	CU5		1								8			8	AS
Passe plats tablette inox encadrement inox + coupe à onglets	CU6		1												
Lampes chauffantes pour passe plat	SR		2							0,25			0,5		AP
Hotte extraction+coll+lum+colerette+variateur façade+filtres choc+volet surpression Hors lot	CU7		1							0,6			0,5		AP
Plan de travail avec dosseret 3200x600mm	CU8		1												
Prévoir PC 2X16A+T Sur dosseret plans de travail															
Coupe légumes vitesse variable	CU9		1							0,5			0,5		PC
Batteur mélangeur RM5 5.5L	CU10		1							0,45		0	0,45	0	PC
Trancheuse à pignons + sbr	CU11		1							0,37		0	0,37	0	PC
Siphon de sol	SS		1	75											
Lave mains à cde non manuelle	LM		1	32		15									
LAVERIE															
Plonge deux bacs 1400x700	L1		1	50		15									
Table d'entrée + bac 400X400mm + tube surverse + TVO + Douchette melangeuse et col de cygne f	L2		1	50		15									
Lave vaisselle à capot +isolation + condenseur récupérateur d'énergie	L3		1	50CU		20	15				11,1			11,1	AS
Table de sortie	L4		1												
Plan de travail mobile 1400X700 + eb	L5		1												
Désinsectiseur suspendu	L6		2							0,05					PC
Passe plats tablette inox encadrement inox + coupe à onglets	L7		1												
Poubelle mobile	PM		1									0	0	0	
Poste de nettoyage	PN		1			15									
Rayonnage	RS1		1												
Siphon de sol	SS		1	75											
BAR															
Comptoir de bar + piste + structure + PMR HORS LOT	B1														
Plan de travail inox avant bar 300X60+bac+découpe encastrement+dosseret et col de cygne+egouttoir+2pieds+grille égouttoir+dosseret latéral+découpe prise	B2		1												
Prévoir PC 2X16A+T Sur dosseret plans de travail															
Plan de travail inox arrière bar 2750x600MM + découpe MAC + découpe angle + 2 pieds	B2,1		1												
Lave verres frontal	B3		1	50			15			2,66		0	2,66	0	PC
Fabrique à glaçons pleins 45KG/24H	B4		1	32	15					0,41		0	0,41	0	PC
Tireuse à bière HORS LOT	B5		1							0,1			0,1		PC
Caisse HORS LOT	B6		1							0,1			0,1		
Meuble soubassement réfrigéré 3 portes 1350X650mm	B8		1							0,36			0,36		AS
Machine à café HORS LOT	B9		1	32			15				6			6	
Etagère murale1 niveau 1000x290mm	B7		2												
Tiroir marc à café avec barre de frappe et tiroirs 410X560 Lxp	B10		1								0		0		
Module poubelle 540x560	B11		1												
Meuble neutre 1 porte battante 2 étagères 410x560	B12		1												
meuble bas portes battantes	B13		1												
Siphon de sol	SS		1	75											