

## ANNEXE 4 - DIRFAC 10383 – DESCRIPTION DES TECHNIQUES SPECIALES - CUISINE

### Cuisine

Les équipements de cuisine étant hors marché, un tableau en attente a été prévu au niveau du bar pour pouvoir alimenter l'ensemble des équipements de la cuisine par le futur exploitant. Ce tableau peut alimenter l'ensemble des équipements repris dans le listing des équipements de cuisine ainsi que les prises, prises data/téléphones reprises en vert sur le plans électrique.

#	nom équipement	électricité
1	four à 10 niveaux	alimentation triphasé 400 V 25kw
2	fourneaux	
3	hotte	alimentation 220 V mono 22kw
4	table de chef	
5	table de pré lavage	
6	LV à capot	alimentation triphasé 400 V 10kw
7	zone machine à café	alimentation triphasé 400 V 4kw
8	bac évier	
9	pompe à bière	
10	frigo 2 portes	alimentation mono 500W
11	frigo 3 portes	alimentation mono 500W
12	armoire chauffante	alimentation mono 2500W
13	table frigo 3 portes	alimentation mono 500W
14	table frigo 4 portes	alimentation mono 500W
15	présentoirs frigo dessert et viennoiseries	alimentation mono 500W
16	comptoir d'accueil	
17	local de stockage (local 00 07)	
18	chambre froide (local 00 08)	alimentation triphasé 400 V (pour condenseur+2) 3kw
19	pompe à bière (local S1-01)	alimentation monophasé 20 A

Le délai d'exécution des travaux de cuisine est estime à : 2 mois

Les investissements à faire qui ne pourront pas être récupérés sont estimés à 50.000 euros pour la réalisation de :

-comptoir cuisine

- raccordement aux arrivées en attente existantes
- plan de travail arrière-cuisine
- chambre froide cloison
- chambre froide équipement
- chambre froide alimentation
- ventilation mécanique contrôlé simple flux de type Cubus