NOTA : PROPRIETE ARTISTIQUE ET INTELLECTUELLE

LES DOCUMENTS GRAPHIQUES CONSTITUANT L'ENSEMBLE DU DOSSIER ARCHITECTURAL SONT LA PROPRIETE ARTISTIQUE ET INTELLECTUELLE DE L'AUTEUR. AUCUNE MODIFICATION NE POURRA ETRE ENVISAGEE SANS AUTORISATION ECRITE DE CELUI CI.

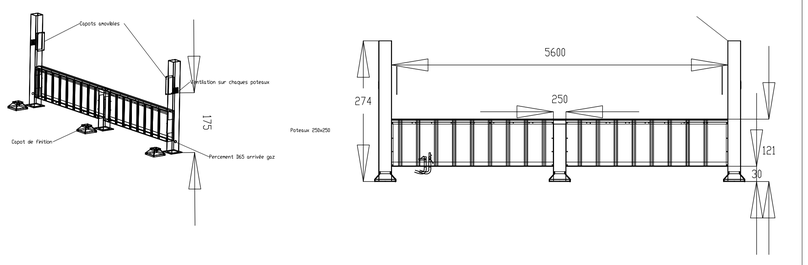
NOTA :

1. LES COTATIONS DOIVENT ÊTRE VÉRIFIÉES IMPÉRATIVEMENT SUR PLACE AVANT TOUTE MISE EN OEUVRE. RÉPERTORIER TOUS LES RÉSEAUX ENTERRÉES À PROXIMITÉ, AVANT TOUTE MISE EN OEUVRE DE FOUILLES.

2. LES DIMENSIONS SONT CÔTÉES FINIES ET DEVRONT FAIRE L'OBJET DE CALCULS D'INGÉNIEUR POUR TOUT OUVRAGE STRUCTURELLE.

3. L'ENTREPRENEUR EST TENU DE VÉRIFIER LA COTATION DE L'ENSEMBLE DU PLAN AVANT LE DÉMARRAGE DES PLANS TECHNIQUES ET DES TRAVAUX ET D'INFORMER L'ARCHITECTE D'ÉVENTUELLES ERREURS OU OMISSIONS POUR MISE À JOUR.

SCHEMA PORTIQUE FLUIDES



LEGENDES MURS

	AGGLOS DE 15 & 20 CM
	OUVRAGE BA
	PANNEAU ISOTHERME

LEGENDES FLUX HYGIENE

- Livraisons produits non décartonnés (circuit souillé)
- Produits décartonnés en cours de traitement (circuit souillé)
- Produits prêt à l'emploi / Produits pré-traités
- Plats élaborés et cuisinés à l'avances (circuit propre)
- Plats conditionnés prêt à l'expédition
- Retour chariots/vaisselle sale
- Flux chariots / vaisselle propre
- Flux personnel souillé
- Flux personnel propre
- Circuit dechets

LEGENDES EQUIPEMENTS

- Equipements frigorifiques
- Equipements de cuisine
- Equipements d'extraction
- Equipements hors marché
- Caniveaux/Siphons

LEGENDES PANNEAUX ISOTHERMES

- Panneaux isothermes EP 20 cm
- Panneaux isothermes EP 10 cm
- Panneaux isothermes EP 6 cm



Rep	Désignation	Qtés
CIR-00	CIRCULATION PERSONNEL	
CIR-01	Désinsectiseur électrique plafonnier 30 W	1.00
DCH-00	LOCAL DECHET	
DCH-01	Désinsectiseur électrique plafonnier 30 W	1.00
DCH-02	Poste de lavage et de désinfection avec enrouleur automatique	1.00
VES-00	VESTIAIRES SANITAIRES PERSONNELS	0.00
VES-01	Casiers vestiaires IS avec banc - 3 modules	8.00
VES-02	Lave-mains à commande non manuelle + poubelle	1.00
SAS-00	SAS HYGIENE	
SAS-01	Lave-mains à commande non manuelle + poubelle	1.00
SAS-02	Poste de lavage et de désinfection avec enrouleur automatique	1.00
SAS-03	Chariot porte sac poubelle 130 l avec pédale et couvercle	1.00
SAS-04	Seche botte industriel	1.00
BUA-00	BUANDERIE	
BUA-01	Lave-mains à commande non manuelle + poubelle	1.00
BUA-02	Table mobile de travail inox avec étagère 1200x700mm	1.00
BUA-03	Plonge 1 bac avec robinetterie	1.00
BUA-04	Lave-linge 9 kg	1.00
BUA-05	Seche-linge 9 kg	1.00
BUA-06	Table à repasser professionnelle aspirante	1.00
BUA-07	Armoire haute inox de rangemnt fermeture à clé 500x600mm	1.00
ARE-00	RECEPTION DECARTONNAGE	
ARE-01	Poste de lavage et de désinfection avec enrouleur automatique	1.00
ARE-02	Lave-mains à commande non manuelle + poubelle	1.00
ARE-03	Chariot porte sac poubelle 130 l avec pédale et couvercle	1.00
ARE-04	Table mobile de travail inox avec étagère 1200x700mm	1.00
ARE-05	Désinsectiseur électrique plafonnier 30 W	1.00
ARE-06	Balance électronique avec affichage déporté 100 Kg	1.00
ARE-07	Transpalette manuel (hors marché)	1.00
ARE-08	Chariot plateforme logistique (hors marché)	1.00
DGT-00	DEGAGEMENT 1 REFRIGERE	
DGT-01	Poste de lavage et de désinfection avec enrouleur automatique	1.00
CFS-00	CHAMBRE FROIDE SURGELES	
CFS-01	Alarme personne enfermée CH F NEGATIVE	1.00
EVA-00	PRODUCTION FROID	
EVA-01	Evaporateur ventilé plafonnier CH F NEGATIVE	1.00
EVA-02	Evaporateur ventilé plafonnier CH F LEGUMES	1.00
EVA-03	Evaporateur ventilé plafonnier CH F VIANDE	1.00
EVA-04	Evaporateur ventilé plafonnier CH F NEGATIVE	1.00
EVA-05	Evaporateur ventilé plafonnier CH F POISSON	1.00
EVA-06	Evaporateur ventilé plafonnier SAS CHA FRODES	1.00
EVA-07	Evaporateur ventilé plafonnier RECEPTION	1.00
EVA-08	Evaporateur ventilé plafonnier LOCAL DECHETS	1.00
EVA-09	Evaporateur ventilé plafonnier LOCAL TRAITEMENT POISSONS	1.00
EVA-10	Evaporateur ventilé plafonnier CH F JOUR	1.00
EVA-11	Evaporateur ventilé plafonnier LOCAL PREPARATION FROIDE	1.00
EVA-12	Evaporateur ventilé plafonnier CH F PRODUITS FINS	2.00
EVA-13	Evaporateur ventilé plafonnier DECONTIONNEMENT	1.00
EVA-14	Centrale CO2	1.00
DCP-00	DECONDITIONNEMENT POISSONS	
DCP-01	Lave-mains à commande non manuelle + poubelle	1.00
DCP-02	Chariot porte sac poubelle 130 l avec pédale et couvercle	1.00
DCP-03	Balance électronique de table 8 kg sur batterie/secteur	1.00
DCP-04	Table mobile de travail inox avec étagère et tiroir 1400x700mm	1.00
DCP-05	Etagère murale simple 1000x400mm	1.00
DCP-06	Trancheuse à poisson automatique avec adjonction d'eau	1.00
DCP-07	Poste de lavage et de désinfection avec enrouleur automatique	1.00
DCP-08	Table de déconditionnement poisson 2 bacs 4xGN1/1 avec douchette et col de cygne	1.00
DEL-00	LEGUMERIE DEBOITAGE	
DEL-01	Lave-mains à commande non manuelle + poubelle	1.00
DEL-02	Chariot porte sac poubelle 130 l avec pédale et couvercle	1.00
DEL-03	Epluchueuse 15 kg sur support avec bac filtre fécule	1.00
DEL-04	Plonge 2 bacs 600x500mm avec égouttoir, rehausse, avec vidange sur caniveaux ,étagère basse et robinetterie col de cyne	1.00
DEL-05	Etagère murale simple 1200x400mm	1.00
DEL-06	Essoreuse 10 kg par cycle	1.00
DEL-07	Poste de lavage et de désinfection avec enrouleur automatique	1.00
DEL-08	Table mobile de travail inox avec étagère 900x700mm	1.00
DEL-09	Table de désinfection des boites à rouleaux + douchette	1.00
DEL-10	Table de déboitage avec bac GN2/1 et douchette 2000x700mm	1.00
DEL-11	Ouvre-boites électriques	1.00
DEL-12	Armoire à ozone 10 couteaux - fermeture à clé	1.00
PFF-00	PREPARATIONS FROIDES	
PFF-01	Lave-mains à commande non manuelle + poubelle	1.00
PFF-02	Poste de lavage et de désinfection avec enrouleur automatique	1.00
PFF-03	Pack disque coupe légumes	1.00
PFF-04	Coupe légumes type CL55 - 2 goulottes et dotation disques	1.00
PFF-05	Cutter mélangeur de table 6 litres -couteaux lisse et crenlé	1.00
PFF-06	Armoire à ozone 10 couteaux - fermeture à clé	1.00
PFF-07	Balance électronique de table 15 kg sur batterie et secteur IP65	1.00
PFF-08	Table du chef bac à gauche avec tiroir et rabinetterie 2000x700mm	1.00
PFF-09	Batteur mélangeur de sol 20 litres avec kit de réduction 10 litres	1.00
PFF-10	Batteur mélangeur 8 litres	1.00
PFF-11	Armoire murale à portes coulissantes avec bacs gastronormes suspendus en soubassement 1200x400mm	1.00
PFF-12	Meuble bas réfrigéré 4 portillons avec groupe logé	1.00
PFF-13	Balance électronique de table 15 kg sur batterie et secteur IP65	1.00
PFF-14	Table mobile de travail inox avec étagère 1200x700mm	4.00
PFF-15	Table mobile 800x600mm avec étagère support trancheur - ht 700mm	1.00
PFF-16	Trancheur à viande ø 350 à pignon - extracteur de lame - lavage douchette	1.00
PFF-18	Thermoscelleuse semi automatique	1.00
PFF-19	Chariot porte sac poubelle 130 l avec pédale et couvercle	1.00
PFF-20	Armoire haute inox de rangemnt fermeture à clé 1000x600mm	1.00
PRC-00	PREPARATIONS CHAUDES	
PRC-01	Lave-mains à commande non manuelle + poubelle	2.00
PRC-02	Poste de lavage et de désinfection avec enrouleur automatique	2.00
PRC-03	Chariot porte sac poubelle 130 l avec pédale et couvercle	2.00
PRC-04	Armoire à ozone 10 couteaux - fermeture à clé	1.00
PRC-05	Balance électronique de table 15 kg sur batterie et secteur IP65	1.00
PRC-06	Cutter mélangeur de table 6 litres	1.00
PRC-07	Table du chef bac à droite, avec étagère basse et rabinetterie 2000x700mm	1.00
PRC-08	Cellule de refroidissement 17 niveaux GN1/1 80 kg	1.00
PRC-09	Table mobile de travail inox avec étagère 1200x700mm	3.00
PRC-10	Sauteuse 35 dm³ capacité 100L	2.00
PRC-11	Marmite chauffe direct 100L	2.00
PRC-12	Portique technique hauteur 1600mm	1.00
PRC-13	Four mixte 20 niveaux GN1/1 à chariot	2.00
PRC-14	Chariot four 20 niveaux GN1/1	3.00
PRC-15	4 feux vifs gamme 900mm	1.00
PRC-16	Plan neutre 400x900mm	1.00
PRC-17	Chariot porte bac gastronormes à niveaux variable	1.00
PRC-18	Crédence de protection murale inox	1.00
PRC-19	Armoire froide positive 600L ferrage à droite	1.00
PRC-20	Armoire froide négative 600L ferrage à gauche	1.00
PRC-21	**Friteuse haute performance 25 litres (production 60kg/h)**	2.00
PRC-22	**Chariot de filtration indépendant sur roulettes avec pompe de remplissage avec système de défigeage**	1.00
PLB-00	PLONGE BATTERIE RETOUR CHARIOTS	
PLB-01	Chariot de service 2 étagères	2.00
PLB-02	Table d'entrée à rouleaux machine à laver avec 2 bacs 700x500mm	1.00
PLB-03	Machine à laver les ustensiles à capot casiers 1300x690mm - 30 c/heure	1.00
PLB-04	Table de sortie pour machine à laver les ustensile	1.00
PLB-05	Poste de lavage et de désinfection avec enrouleur automatique	1.00
PLB-06	Lave-mains à commande non manuelle + poubelle	1.00
PLB-07	Désinsectiseur électrique plafonnier 30 W	1.00
PLB-08	**Plonge 2 bacs 600x500mm avec douchette automatique et robinetterie col de cygne**	1.00000
CON-00	LOCAL CONDITIONNEMENT ALLOTISSEMENT	
CON-01	Armoire de maintien au chaud (tampon) 20 niv GN2/1	1.00
CON-02	Poste de lavage et de désinfection avec enrouleur automatique	1.00
CON-03	Table mobile de travail inox avec étagère 1200x700mm	1.00
CON-04	Armoire haute inox de rangemnt fermeture à clé 500x600mm	1.00
CON-05	Thermoscelleuse pour bacs gastros GN1/1	1.00
EXP-00	EXPORT	
EXP-01	Désinsectiseur électrique plafonnier 30 W	1.00
CHA-00	CHARIOTS	
CHA-01	Chariot porte bac gastronorme GN2/1 (hors marché)	1.00
CHA-02	Echelle 20 niveaux GN2/1 encastrable (hors marché)	16.00
CHA-03	Rayonnage mobile porte bacs gastronormes 4 niveaux 1000x600 mm	8.00
CHA-04	Ensemble conteneur isotherme 6 niveaux (44L) maintien au chaud / 6 niveaux (44L) maintien au froid avec plaque eutectique + socle rouleur avec poignée + poignée d'attache	15.00
CHA-05	Chariot d'égouttage ustensiles	2.00
CHA-06	Chariot à fil zingué - stockage pour stockage PDT (hors marché)	2.00
CHA-07	Socle rouleur pour stockage avec poignée (hors marché)	2.00
CHA-08	**Chariot de maintien en température 10 niveaux - chaud**	5.00
CHA-09	**Chariot de maintien en température 10 niveaux - froid**	5.00
STR-00	RAYONNAGES / STOCKAGE	
STR-01	Rayonnage mobile Duralinox - clayette polyéthylène - prof. 460mm - 4 niveaux (EPICERIE) lg 8800mm	2.00
STR-02	Palette PVC 1200x800mm (hors marché)	4.00
STR-03	Rayonnage mobile Duralinox - clayette polyéthylène - prof. 460mm - 4 niveaux - RESERVE MATERIEL -3600 mm	1.00
STR-04	Rayonnage mobile Duralinox - clayette polyéthylène - prof. 460mm - 4 niveaux - TUBERCULES - 1900mm	1.00
STR-05	Rayonnage mobile Duralinox - clayette polyéthylène - prof. 460mm - 4 niveaux -CHAMBRE FROIDE SURGELES - 17 000 mm	1.00
STR-06	Rayonnage mobile Duralinox - clayette polyéthylène - prof. 460mm - 4 niveaux - SAS DE DECONGELATION - 1700 mm	1.00
STR-07	Rayonnage mobile Duralinox - clayette polyéthylène - prof. 460mm - 4 niveaux - CHAMBRE FROIDE POSITIVE - 11 000 mm	1.00
STR-08	Rayonnage mobile Duralinox - clayette polyéthylène - prof. 460mm - 4 niveaux - CHAMBRE FROIDE POSITIVE - 10 000 mm	1.00
STR-09	Rayonnage mobile Duralinox - clayette polyéthylène - prof. 460mm - 4 niveaux - CHAMBRE FROIDE POISSONS - 6 900mm	1.00
STR-10	Rayonnage mobile Duralinox - clayette polyéthylène - prof. 460mm - 4 niveaux - DECONDITIONNEMENT POISSONS - 1200 mm	1.00
STR-11	Rayonnage mobile Duralinox - clayette polyéthylène - prof. 460mm - 4 niveaux - CHAMBRE FROIDE DE JOUR - 1400 mm	1.00
STR-12	Rayonnage mobile Duralinox - clayette polyéthylène - prof. 460mm - 4 niveaux - CONDITIONNEMENT - 1200 mm	1.00
STR-13	Rayonnage mobile Duralinox - clayette polyéthylène - prof. 460mm - 4 niveaux - PREPARATIONS FROIDES - 1300mm	1.00
STR-14	Rayonnage mobile Duralinox - clayette polyéthylène - prof. 460mm - 4 niveaux - CHAMBRE FROIDE PRODUITS FINS - 2800 mm	1.00
STR-15	Rayonnage mobile Duralinox - clayette polyéthylène - prof. 360mm - 4 niveaux -BUANDERIE - 2250 mm	1.00
STR-16	Rayonnage mobile Duralinox - clayette polyéthylène - prof. 460mm - 4 niveaux - ENTRETIEN - 6 000 mm	1.00
	CANVEAUX / SIPHONS	
CAN-01	Siphon de sol télescopique 250x250mm	18.00
CAN-01A	Siphon de sol télescopique 250x250mm	2.00
CAN-02	Caniveau de sol télescopique 400x400mm	3.00
CAN-03	Caniveau de sol télescopique 500x500mm	1.00
CAN-04	Caniveau de sol télescopique 800x400mm	5.00
CAN-05	Caniveau de sol télescopique 800x400mm	5.00
CAN-04	Caniveau de sol télescopique 800x400 mm sortie désaxée	5.00
CAN-05	Caniveau de sol télescopique 1000x500 mm sortie désaxée	3.00000
NR	DIVERS	
NR	Maintenance, visite et entretien préventif durant 2 années de garantie	1.00
NR	Etudes EXE et DOE	1.00
NR	Chantier en site occupé	1.00
	TOTAL	
	Sous total général HT	1.00

PLAN DE DISTRIBUTION

M.M.W. ARCHITECTURE
Tribu de Thuahaïck B.P. 595 We - 98820 Lifou
2 rue Pierre Lecole - Parc de Normandie - 98800 Nouméa
Tel : 45.48.00 - Fax : 45.48.00
Tel : 23.64.20 - Fax : 23.64.20
secretariat.mmw@mmw.nc

STRUCTURE CONCEPT — Imm.le Cap Horn 2A , rue Lapérouse, Fbg.Blanchot 98 800 Nouméa - Tel : 25.95.52 - Fax : 25.95.02 direction@structureconcept.nc

EXE FLUIDES — BUREAU D'ETUDES TECHNIQUES SPÉCIALISÉ EN FLUIDES — BP 16022 - 98804 Nouméa Cedex Tel : 76.48.08 er@exefluides.com

ES2 — ETUDES SECURITE SERVICES — 228 rue Georges LEQUES - ZI Normandie BP 2025 - 98874 Pont des Français Tel : 44.95.57 - Fax : 44.95.67 david.lemoine@es2.nc

SIGMA ingenierie — 1 Rue Isidore Le Goupils 98 800 - Nouméa Tel / Fax : 27.12.82 vincent.gaillard@sigma.nc joel.beaumont@sigma.nc

ingeNC — INGENC - BUREAU D'ETUDES — 24 rue Charleroi - Résidence ESABELA BP 18559 - 98 857 - NOUMEA Tel : 79.73.68 / 24.87.16 Email: cedric.faure@ingenc.nc

GAMMA conception — INGENIERIE & FORMATION EN ISTALLATION — 11 rue de Bourgogne 31830 Plaisance du Touch Tel : 05.61.91.74.34 - Port : 06.61.02.80.44

CONSTRUCTION DE LA CUISINE CENTRALE DE THUMA - TUO
COMMUNE DE MARE - PROVINCE DES ILES LOYAUTES

D.C.E.

PROJET

PLANCHE ARCHI. N° P01

DESSINS	VISA
PLAN DE DISTRIBUTION	Maîtrise d'ouvrage : Commune de Maré
ECHELLE : 1/20°	

DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES

MODIFICATIONS	DATE
Mise à jour du plan cuisine	30.09.2026 - PHASE PRO