



DOSSIER SECURITE

DCE

CUISINE CENTRALE

TUO - MARE

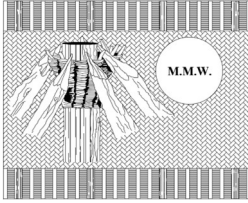
Maître d'Ouvrage :	COMMUNE DE MARE
Maître d'Oeuvre :	MMW ARCHITECTURE
Bureau de contrôle :	SOCOTEC
Bureau d'études :	ETUDES SECURITE SERVICES

Pièces jointes : 1 plan de sécurité	Affaire suivie par : David LEMOINE - Chargé d'affaires	ES2 - 1953.24
--	---	---------------

DATES :	Modificatifs	Indices
OCTOBRE 2026	Edition originale	
		A
		B
		C
		D

DOSSIER SECURITE INCENDIE

Rédacteur : David LEMOINE

IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT	
NOM	CUISINE CENTRALE DE TUO - MARE
ADRESSE PHYSIQUE	TUO – 98828 MARE
EFFECTIF	
PERSONNEL	35
CLASSEMENT DE L'ETABLISSEMENT	
ACTIVITE (S)	CUISINE CENTRALE
TYPE (S)	Etablissement recevant des travailleurs
MAITRISE D'OUVRAGE	
MAITRISE D'ŒUVRE & ARCHITECTE	
BUREAU CONTROLE	

SOMMAIRE

1.	PRESENTATION DU PROJET	3
2.	REGLEMENTATIONS APPLICABLES.....	3
3.	LOCALISATION	4
4.	DESCRIPTION DES LOCAUX.....	4
5.	EFFECTIFS REÇUS DANS L'ETABLISSEMENT	5
6.	CONCEPTION ET DESSERTE.....	5
7.	ISOLEMENT PAR RAPPORT AUX TIERS	5
8.	RESISTANCE AU FEU DES STRUCTURES.....	5
9.	COUVERTURE	5
10.	FACADES	6
11.	LOCAUX A RISQUES PARTICULIERS	6
12.	DEGAGEMENTS	6
13.	DESENFUMAGE.....	7
14.	CHAUFFAGE – VENTILATION – CLIMATISATION.....	7
15.	INSTALLATION AUX GAZ – HYDROCARBURES LIQUEFIES.....	7
16.	INSTALLATIONS ELECTRIQUES	8
17.	GROUPE ELECTROGENE.....	9
18.	ECLAIRAGE DE SECURITE.....	10
19.	ASCENSEURS – MONTES CHARGES.....	11
20.	MOYENS DE SECOURS	11
21.	SYSTEME D'ALARME	13
22.	VERIFICATIONS TECHNIQUES	13
23.	SYSTEME D'ALERTE	14
24.	CONSIGNES.....	14
25.	PLAN DE SECURITE.....	15
26.	INSTRUCTION DU PERSONNEL.....	15

1. PRESENTATION DU PROJET

Le présent projet traite de la construction d'une nouvelle cuisine centrale de Tuo sur l'île de Maré.

Cette cuisine préparera un millier de repas par jour qui seront livrés dans toute l'île.

Les travaux seront divisés en 2 phases :

- Construction de la nouvelle cuisine
- Déconstruction de l'ancienne cuisine

La cuisine centrale existante restera en activité lors des travaux de construction du nouveau bâtiment et sera démontée une fois les travaux de construction terminés.



2. REGLEMENTATIONS APPLICABLES

Règlementation du Travail :

- Délibération modifiée n°34/CP du 23 février 1989, relative aux mesures générales en matière de sécurité et d'hygiène (section prévention des incendies), dans les locaux à usage du personnel.

3. LOCALISATION

La cuisine centrale se situe sur Tuo à Maré. Le terrain de 70 ares où elle est implantée se situe au croisement des routes R.M. 13 et R.M. 18.



4. DESCRIPTION DES LOCAUX

La cuisine centrale sera composée des locaux suivants :

Zone personnel :

- Local social	19.50 m ²
- Bureau	14.70 m ²
- Buanderie / lingerie	16.25 m ²
- Vestiaires H	13.75 m ²
- Vestiaires F	13.75 m ²
- Dégagement vestiaires sanitaires	7.25 m ²
- Circulation personnel	14.90 m ²
- TGBT	2.20 m ²

Zone de préparation :

- Sas hygiène	13.77 m ²
- Préparation chaude	62.00 m ²
- Plonge batterie	26.55 m ²
- St batterie	16.45 m ²
- Local conditionnement	20.70 m ²
- Sas export / retour	16.10 m ²
- Chambre froide jour	8.30 m ²
- Légumerie	15.34 m ²
- Déconditionnement poisson	16.34 m ²
- Préparation froide	35.26 m ²
- Chambre froide produits finis	14.20 m ²

Zone Livraison / stockage / technique :

- Chambre froide terreux légumes	13.45 m ²
- Chambre froide poisson	7.20 m ²
- Chambre froide positive	12.30 m ²
- Chambre froide négative	10.10 m ²
- Sas décongélation	5.20 m ²
- Tubercules	4.15 m ²
- Epicerie	19.65 m ²
- Réception	25.85 m ²
- Local poubelles	11.53 m ²
- Réserve matériel	6.35 m ²
- Entretien	9.55 m ²
- Local technique	29.60 m ²
- Circulation réfrigéré	49.40 m ²

5. EFFECTIFS REÇUS DANS L'ETABLISSEMENT

L'établissement recevra 35 agents permanents. Ce sont les chiffres annoncés par la maîtrise d'ouvrage dans le programme.

Classement de l'établissement :

ETABLISSEMENT RECEVANT DES TRAVAILLEURS

6. CONCEPTION ET DESSERTE

Le site sera accessible aux services de secours par deux portails laissant respectivement 4m de largeur de passage, sans limite de hauteur.

Le bâtiment de la cuisine centrale offrira trois façades accessibles aux sapeurs-pompiers.

7. ISOLEMENT PAR RAPPORT AUX TIERS

La cuisine centrale sera implantée à 45m du logement le plus proche et sera isolée de tout tiers.

8. RESISTANCE AU FEU DES STRUCTURES

Le bâtiment n'est pas redevable de stabilité au feu de ses structures porteuses et de des structures principales de couverture.

Les structures porteuses et les structures principales de couverture seront en béton armé.

9. COUVERTURE

La couverture sera en tôles d'acier galvanisé, posées sur des pannes métalliques.

10. FACADES

Les façades du bâtiment seront en béton armé avec pour seul habillage une peinture prévue spécialement pour une application en extérieur.

11. LOCAUX A RISQUES PARTICULIERS

La cuisine centrale abritera des locaux considérés comme à risques particuliers :

- Trois locaux gaz
- Local poubelles
- Local technique

La délibération 34/CP appliquée dans le cadre de la réglementation du travail en Nouvelle Calédonie ne prévoit pas d'isolement coupe-feu de ces locaux.

Afin de pallier le manque de réglementation vis-à-vis du stockage de gaz et la proximité des 3 locaux par rapport au bâtiment, nous appliquerons les prescriptions de la réglementation E.R.P. uniquement pour cette installation.

Les parois de ces locaux présenteront un degré coupe-feu 1 heure. Elles seront complétées par un faux plafond ou d'une toiture présentant également un degré coupe-feu 1 heure.

12. DEGAGEMENTS

Le bâtiment disposera de 6 points de sortie vers l'extérieur. Aucun dégagement ne sera en cul-de-sac.

- | | |
|--------------------------|--------------------|
| - Zone personnel | 1 sortie de 190 cm |
| - Zone plonge | 1 sortie de 190 cm |
| - Zone SAS Export/Retour | 1 sortie de 190 cm |
| - Zone réception | 1 sortie de 80 cm |
| - Zone local poubelle | 1 sortie de 190 cm |
| - Local technique | 1 sortie de 190 cm |

Les portes intérieures participants à l'évacuation laisseront une largeur de passage variant de 80cm à 1m pour les portes à simple battant et de 1,40m à 1,90m pour les portes à double battants.

Conception générale

Les dégagements permettront l'évacuation rapide et sûre des locaux.

Aucun dépôt, aucun matériel, aucun objet ne fera obstacle à la circulation des personnes.

Les dégagements seront judicieusement répartis et ne comporteront pas de cul-de-sac.

Les portes permettant d'évacuer s'ouvriront, de l'intérieur, par une manœuvre facile d'un seul dispositif par vantail (barre anti-panique, bec-de-cane, poignée tournante, crémone à poignée ou à levier).

Aucun autre dispositif de blocage de la porte ne sera autorisé.

Toute porte verrouillée sera manœuvrable, de l'intérieur, dans les mêmes conditions.

Les portes destinées à l'évacuation de plus de 20 personnes s'ouvriront dans le sens de l'évacuation.

Ces portes respecteront les caractéristiques suivantes :

- Les largeurs de passage pourront être affectées d'une tolérance négative de 5% ;
- La hauteur minimale des vantaux sera de 2,04 mètres ;
- Les portes vitrées seront équipées de vitrage de sécurité, y compris les parties attenantes d'une dimension inférieure à 1.50 m.

13. DESENFUMAGE

La délibération 34/CP applicable par la réglementation du travail en Nouvelle Calédonie ne fait aucune prescription concernant le désenfumage. Ce bâtiment n'aura donc aucune installation de désenfumage.

14. CHAUFFAGE – VENTILATION – CLIMATISATION

Chauffage :

Sans objet.

Ventilation :

La ventilation sera assurée en partie par les portes et fenêtres situées en façade et par une installation de VMC.

Climatisation :

La climatisation sera assurée par une installation centralisée.

15. INSTALLATION AUX GAZ – HYDROCARBURES LIQUEFIES

Les bouteilles de gaz butane seront installées dans des locaux contigus au bâtiment. Ces locaux seront en béton armé avec une porte grillagée pour garantir une bonne aération.

Les bouteilles de gaz seront stockées dans trois locaux distincts : un local dédié aux bouteilles vides, un local réservé aux bouteilles en cours d'utilisation et un local destiné aux bouteilles pleines.

Un arrêt d'urgence général gaz sera mis en place avant l'entrée en gaz dans le bâtiment. Il sera identifié par un panneau imprimé sur support rigide et inaltérable portant l'inscription « ARRÊT D'URGENCE GAZ – A NE ROUVRIRE QUE PAR UNE PERSONNE HABILEE ».

Une électrovanne sera implantée sur le réseau gaz afin d'asservir l'arrivée du gaz dans la cuisine à l'allumage de la ou des hottes d'aspiration des buées et des graisses.

Les canalisations de gaz serpentant à l'intérieur des locaux seront protégées des impacts et des coups quand ces dernières se trouvent à une hauteur inférieure à 1m par rapport au sol.

Ces canalisations seront peintes en Jaune.

16. INSTALLATIONS ELECTRIQUES

Le T.G.B.T. sera implanté dans la circulation personnel.

Arrêt d'urgence électriques

A l'intérieur du bâtiment, des arrêts d'urgence seront implantés dans les locaux où le personnel travaillant utilise des machines reliées au courant. Ces dispositifs de coupure d'urgence seront identifiés par des panonceaux rigide et inaltérable.

Dans l'espace de cuisson, les arrêts d'urgence électrique seront implantés à proximité des deux portes d'accès au local et couperont tous les matériels reliés au courant, à l'exception de l'éclairage de sécurité. Il coupera également l'arrivée du gaz par l'intermédiaire de l'électrovanne, et la/les hottes d'aspiration des graisses et des buées.

Installations

Les installations électriques seront conformes aux normes les concernant.

Les câbles ou conducteurs seront de la catégorie C2 selon la classification et les modalités d'attestation de conformité définies dans l'arrêté du 21 juillet 1994 portant classification et attestation de conformité du comportement au feu des conducteurs et câbles électriques et agrément des laboratoires d'essais.

L'emploi de fiches multiples sera interdit.

Le nombre de prises de courant sera adapté à l'utilisation pour limiter l'emploi de socles mobiles.

Les prises de courant seront disposées de manière que les canalisations mobiles aient une longueur aussi réduite que possible et ne soient pas susceptibles de faire obstacle à la circulation des personnes.

Maintenance et vérifications techniques

Les installations seront entretenues et maintenues en bon état de fonctionnement.

Les défauts et défauts d'isolement seront réparés dès leur constatation.

Les installations électriques feront l'objet d'une vérification technique par un organisme de contrôle agréé avant mise en service.

Les dates des vérifications seront consignées sur un registre de sécurité et les rapports y seront annexés.

17. GROUPE ELECTROGENE

Le site est secouru électriquement par un groupe électrogène existant qui sera conservé. Il est actuellement implanté dans un bâtiment situé à proximité de la cuisine centrale.



Caractéristiques du local et de l'installation

Le local où est installé le moteur du groupe électrogène sera largement ventilé sur l'extérieur.

Le combustible utilisé sera liquide, l'aménagement du local et l'alimentation en combustible respecteront les dispositions suivantes :

- le sol du local sera imperméable et formera une cuvette étanche, le seuil des baies étant surélevé d'au moins 0,10 mètre et toutes dispositions doivent être prises pour que le combustible accidentellement répandu ne puisse se déverser par les orifices placés dans le sol ;
- les canalisations de combustible seront fixes, étanches et rigides ; elles pourront être souples dans la partie liaison au groupe ;
- si une nourrice en charge alimente le moteur, elle doit être munie :
 - d'une tuyauterie de trop-plein de section au moins double de celle de la tuyauterie d'alimentation, sans point haut ;
 - d'un ou plusieurs évents ;
 - d'indicateurs de niveau résistant aux chocs et aux variations de température ;
- le réservoir principal doit être en contrebas de la nourrice ou, s'il n'en existe pas, du moteur ; si la disposition précédente est impossible, l'alimentation du moteur doit être assurée par une tubulure en partie supérieure du réservoir et pourvue d'un dispositif anti-siphon doublé d'un second dispositif à commande manuelle ;

- un dispositif de coupure rapide de l'alimentation en combustible sera placé à l'extérieur du local ;
- un dépôt d'au moins 100 litres de sable et une pelle ainsi que des extincteurs portatifs pour feux de classe B seront installés au voisinage immédiat de la porte d'accès.

Lorsqu'il s'agit de combustible liquide de première catégorie (point d'éclair inférieur à 55 °C), la quantité de combustible autorisée dans la salle des moteurs est limitée à 15 litres si l'alimentation de ces derniers est faite par gravité et à 50 litres si elle est assurée par une pompe à partir d'un réservoir placé en contrebas des moteurs. En aucun cas, le remplissage des réservoirs placés dans la salle des moteurs ne doit être assuré automatiquement.

Dans le cas d'un combustible liquide de deuxième catégorie (point d'éclair supérieur ou égale à 55 °C et inférieur à 100 °C), la quantité de combustible autorisée dans la salle des moteurs est limitée à 500 litres en réservoirs fixes. Si la quantité de combustible stocké est supérieure à cette valeur, le stockage doit s'effectuer dans un local spécial.

18. ECLAIRAGE DE SECURITE

L'éclairage de sécurité de la cuisine centrale sera assuré par des Blocs Autonomes d'Eclairage de Sécurité (B.A.E.S.). Ils permettront au personnel de suivre le balisage pour rejoindre les sorties vers l'extérieur mais également, en cas de coupure de courant, d'éclairer les locaux et circulations aveugles.

Règles générales

Les canalisations électriques alimentant les blocs autonomes seront issues d'une dérivation prise en aval du dispositif de protection et en amont du dispositif de commande de l'éclairage normal du local ou du dégagement où sont installés ces blocs.

Lorsque les fonctions de commande et de protection sont assurées par un même dispositif, le bloc d'éclairage de sécurité sera alimenté en amont de ce dispositif si celui-ci est équipé d'un accessoire qui coupe l'alimentation du bloc en cas de coupure automatique de la protection.

L'installation possèdera un ou plusieurs dispositifs permettant une mise à l'état de repos centralisée qui seront disposés à proximité de l'organe de commande générale ou des organes de commande divisionnaires.

Eclairage d'évacuation

De manière à permettre à toute personne d'accéder à l'extérieur, un éclairage d'évacuation assurant l'éclairage des cheminements, des sorties, des indications de balisage, des obstacles et des indications de changement de direction, sera prévu dans l'ensemble de l'établissement.

Les blocs autonomes seront soit :

- A fluorescence de type permanent ;
- A incandescence ;
- A fluorescence de type non permanent obligatoirement équipé d'un système automatique de test intégré (SATI) conforme à la norme en vigueur NF C 71820.

Les indications de balisages seront transparentes et éclairées par le luminaire qui les portes.
Dans les couloirs ou dégagements les foyers lumineux ne seront pas espacés de plus de 15 mètres.
Les foyers lumineux auront un flux lumineux assigné d'au moins 45 lumens pendant la durée de fonctionnement de 1 heure.

Maintenance – vérifications

Maintenance :

- L'exploitant de l'établissement disposera en permanence de lampes de rechange correspondant aux modèles utilisés dans l'éclairage de sécurité ;
- Une notice descriptive des conditions de maintenance et de fonctionnement sera annexée au registre de sécurité. Elle comportera les caractéristiques des pièces de rechange.

Vérifications :

Les installations d'éclairage seront vérifiées techniquement, par un organisme de contrôle agréé, avant mise en service, en même temps que les installations électriques.

Par la suite, la périodicité des vérifications de l'éclairage sera annuelle.

19.ASCENSEURS – MONTES CHARGES

Sans objet.

20.MOYENS DE SECOURS

Moyens d'extinction

Bouches et poteaux d'incendie, points d'eau :

Un poteau incendie est implanté à proximité d'une des deux entrées du site.

Cet hydrant étant public, son entretien ne sera pas du ressort de l'exploitant de la cuisine centrale.



Extincteurs

Des appareils extincteurs portatifs seront mis à disposition du personnel dans l'ensemble de l'établissement. Le type d'agent extincteur sera adapté aux risques résultant de l'activité exercée dans les différents locaux. La répartition des extincteurs se fera comme suit :

- | | |
|--|--------------------------|
| - 1 extincteur à eau pulvérisée de 6 litres + type AB | Circulation personnel |
| - 1 extincteur à eau pulvérisée de 6 litres + type ABF | Préparation chaude |
| - 1 extincteur à eau pulvérisée de 6 litres + type AB | Sas export |
| - 1 extincteur au CO2 de 2kg | Couloir prépa. froide |
| - 1 extincteur à eau pulvérisée de 6 litres + type AB | Réception |
| - 1 extincteur au CO2 de 5kg | Local technique |
| - 1 extincteur à poudre de 6kg | Local gaz |
| - 2 extincteurs à poudre de 6kg | Local groupe électrogène |

Conditions d'installation :

Ces extincteurs seront facilement accessibles, utilisables par le personnel de l'établissement et maintenus en bon état de fonctionnement.

Les appareils seront accrochés à un élément fixe, avec une signalisation durable, de manière à ce que la poignée de portage de chacun d'eux se situe à une hauteur de 1,20 mètre maximum du sol.

S'ils sont non apparents, ces appareils seront signalés par un panneau réalisé conformément aux exigences de la norme NF EN ISO 7010.

Dans tous les cas, ils seront numérotés dans une série unique et leurs numéros seront rappelés sur des pancartes associées au-dessus de l'appareil ; le numéro sera reporté dans le registre de sécurité.

Bac de sable

Un bac de sable d'une contenance de 100 litres, accompagné d'une pelle dédiée spécialement à cet effet, seront installés à proximité de l'entrée du local groupe électrogène.

Autres moyens de secours

Trousse de secours

En accord avec la délibération n°307 du 4 mai 2023 relative aux boîtes de premiers secours en entreprise, une trousse de secours sera installée dans le bureau du chef de cuisine.

Son contenu sera conforme au tableau ci-après :

Types de produits	Nb	Types de produits	Nb
Antiseptique unidose	5	Paires de gants en nitrile de toutes tailles (S, M, L et XL)	6
Sérum physiologique unidose	5	Sac pour déchets médicaux	1
Sachet de 1 compresse pour brûlures	2	Embout pour le bouche à bouche (à remplacer après chaque utilisation)	1
Sachet de 5 compresses non stériles (7,5 cm x 7,5 cm)	3	Couverture de survie	1
Pansements en rouleau à découper	1	Bâton lumineux de 15cm de couleur jaune	2
Filet ou bande de crêpe non stérile (4 m x 10 cm)	1	Kit de récupération pour membre sectionné	1
Coussin hémostatique non stérile d'urgence	2	Garrot tourniquet	1
Paire de ciseaux à bouts ronds d'un type médical	1	Pince à écharde	1

Couverture anti-feu

Une couverture anti-feu sera mise en place à proximité de l'entrée principale du local préparation chaude.

21. SYSTEME D'ALARME

La cuisine centrale sera équipée d'un système d'alarme incendie de type 4 conventionnel.

La centrale d'alarme sera située dans le bureau du chef de cuisine.

Déclencheurs manuels :

Les déclencheurs manuels seront disposés, à proximité des sorties.

Ils seront placés à une hauteur comprise entre 0,90 et 1,30 mètre au-dessus du niveau du sol.

Ils ne seront pas dissimulés par le vantail d'une porte lorsque celui-ci est maintenu ouvert et ne présenteront pas de saillie supérieure à 0,10 mètre.

Les canalisations électriques alimentant les déclencheurs manuels seront réalisées en câble C2.

Diffuseurs sonores et diffuseurs lumineux :

Les diffuseurs d'alarmes sonore seront mis hors de portée (hauteur minimum de 2,25m).

La canalisation électrique alimentant le diffuseur sonore sera CR1.

L'entreprise en charge des travaux d'alarme incendie devra s'assurer de l'audibilité du signal sonore en tout point de l'établissement.

A défaut, des diffuseurs sonores supplémentaires seront mis en place.

22. VERIFICATIONS TECHNIQUES

En cours d'exploitation, l'exploitant fera procéder, par des techniciens compétents, aux opérations d'entretien et de vérification des installations et des équipements techniques de son établissement (éclairage, installations électriques, moyens de secours, etc.).

Les dates et références des vérifications correspondantes seront consignées dans un registre de sécurité que l'exploitant tiendra à jour.

Rub.	Intervention	Détails	Intervenant	Périodicités
EC	Vérifications techniques	Vérification technique éclairage de sécurité	Technicien compétent ou organisme de contrôle agréé	Annuelle
EL	Vérifications techniques	Vérification technique installations électriques	Technicien compétent ou organisme de contrôle agréé	Annuelle
EVAC	Exercices d'évacuation	Exercice d'évacuation de l'établissement	En interne ou assisté par un professionnel	Annuelle
GC	Entretien	Ramonage hottes cuisine	Technicien compétant	Annuelle
GC	Entretien	Nettoyage des filtres des hottes	Technicien compétant	Hebdomadaire
GC	Entretien	Entretien des appareils de cuisson	Technicien compétant	Annuelle
GC	Vérifications techniques	Vérification technique des appareils de cuisson	Technicien compétent ou organisme de contrôle agréé	Annuelle
GE	Vérifications techniques	Vérification technique du groupe électrogène	Technicien compétent ou organisme de contrôle agréé	Annuelle
GZ	Vérifications techniques	Vérification technique des installations au gaz	Technicien compétent ou organisme de contrôle agréé	Annuelle
MS	Vérifications techniques	Vérification technique des moyens de secours	Technicien compétent ou organisme de contrôle agréé	Annuelle
AI	Vérifications techniques	Vérification technique de l'alarme incendie	Technicien compétent ou organisme de contrôle agréé	Annuelle

LEGENDE

AS	Ascenseurs	EL	Installations électriques	GZ	Installations au gaz
EC	Eclairage de sécurité	EVAC	Evacuation	MS	Moyens de secours
GE	Groupe électrogène	GC	Cuisine	AI	Alarme incendie

23. SYSTEME D'ALERTE

L'alerte sera passée aux services de secours de l'île par téléphone urbain.

24. CONSIGNES

Des consignes générales en cas d'incendie seront affichées dans les circulations.

Un panneau de consignes en cas d'incendie dans les cuisines utilisant des appareils de cuisson fonctionnant au gaz, sera affiché dans l'espace de cuisson.

L'élaboration d'une consigne pour le cas d'incendie comme précisé dans l'article 45 de la délibération 34/CP ne sera pas nécessaire, l'établissement comptabilisant moins de 50 personnes en activité dans le bâtiment et ne contient aucun local où sont manipulés des matières inflammables appartenant au premier groupe.

25. PLAN DE SECURITE

Sans objet.

26. INSTRUCTION DU PERSONNEL

Le personnel devra être instruit à la manipulation des moyens de secours mis à sa disposition dans l'établissement.



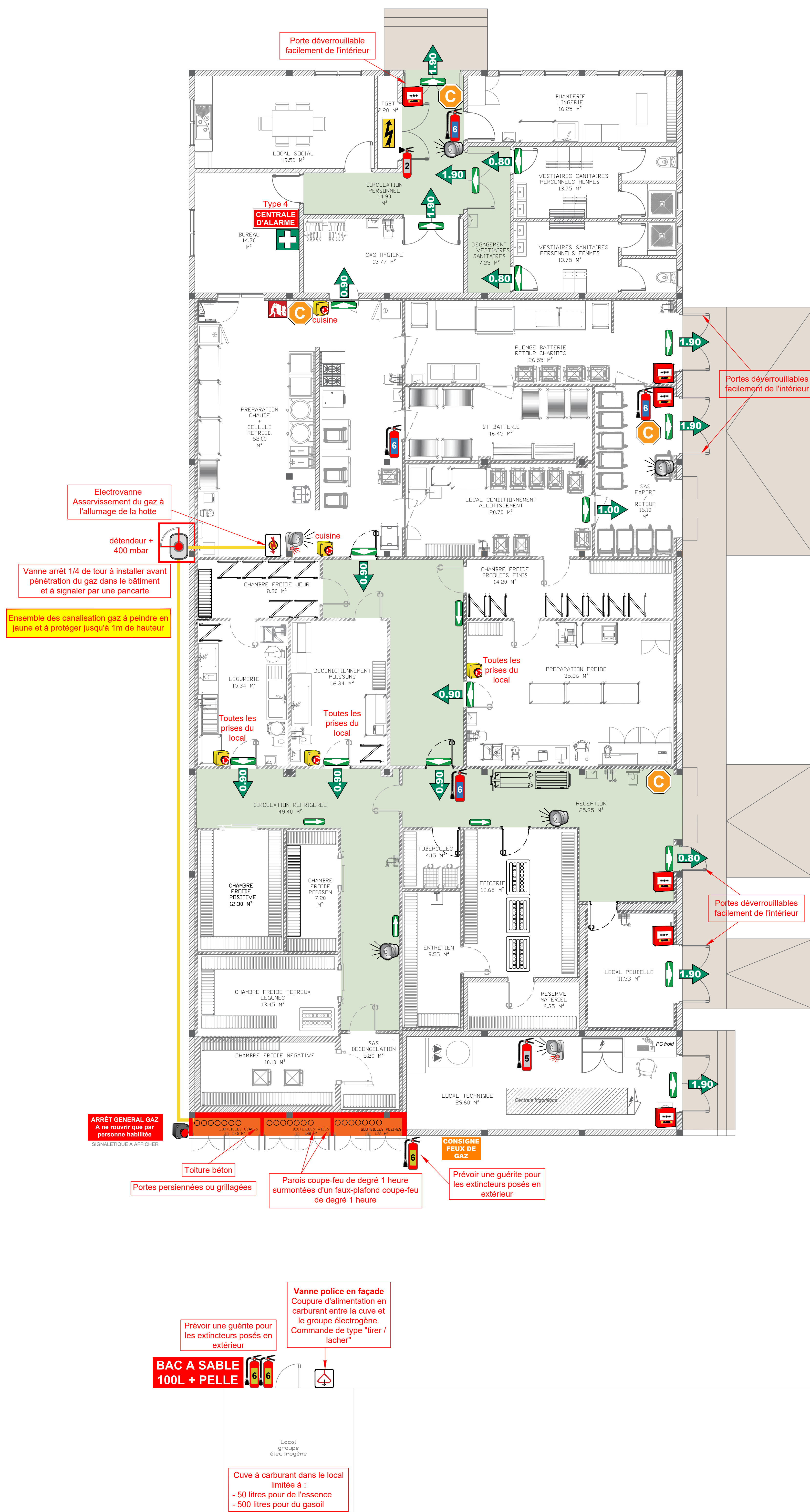
TUO - MARE

Pièces jointes : 1 dossier de sécurité	Affaire suivie par : David LEMOINE - Chargé d'affaires	ES2 - 1953.24
---	---	---------------

		A
		B
		C
		D



Nota : les plans de l'étude de sécurité sont la propriété intellectuelle d'ES2 et ne peuvent en aucun cas faire office de plan d'intervention ou d'évacuation.



Légende

-  Extincteur à eau pulvérisée 6 litres - type AB
-  Extincteur à eau pulvérisée 6 litres - type ABF
-  Extincteur à poudre de 6 kg - type ABC
-  Extincteur au CO2 de 5 - type B
-  Extincteur au CO2 de 2 kg - type B
-  Couverture anti-feu
-  Déclencheur manuel d'alarme - DMA
-  Sirène d'alarme
-  Sirène d'alarme + flash
-  Tableau électrique
-  Arrêt d'urgence électrique
-  Arrêt d'urgence gaz
-  Vanne 1/4 tour arrêt gaz
-  Vanne police coupure fuel G.E
-  Consignes en cas d'incendie
-  Bloc Autonome d'Eclairage de Sécurité
45 lumens / 1 heure
-  Dégagements et largeurs de passages
-  Trousse de secours
-  Circulation intérieure
-  Circulation extérieure
-  Faux plafond ou toiture coupe-feu 1 heure
-  Paroi coupe-feu 1 heure