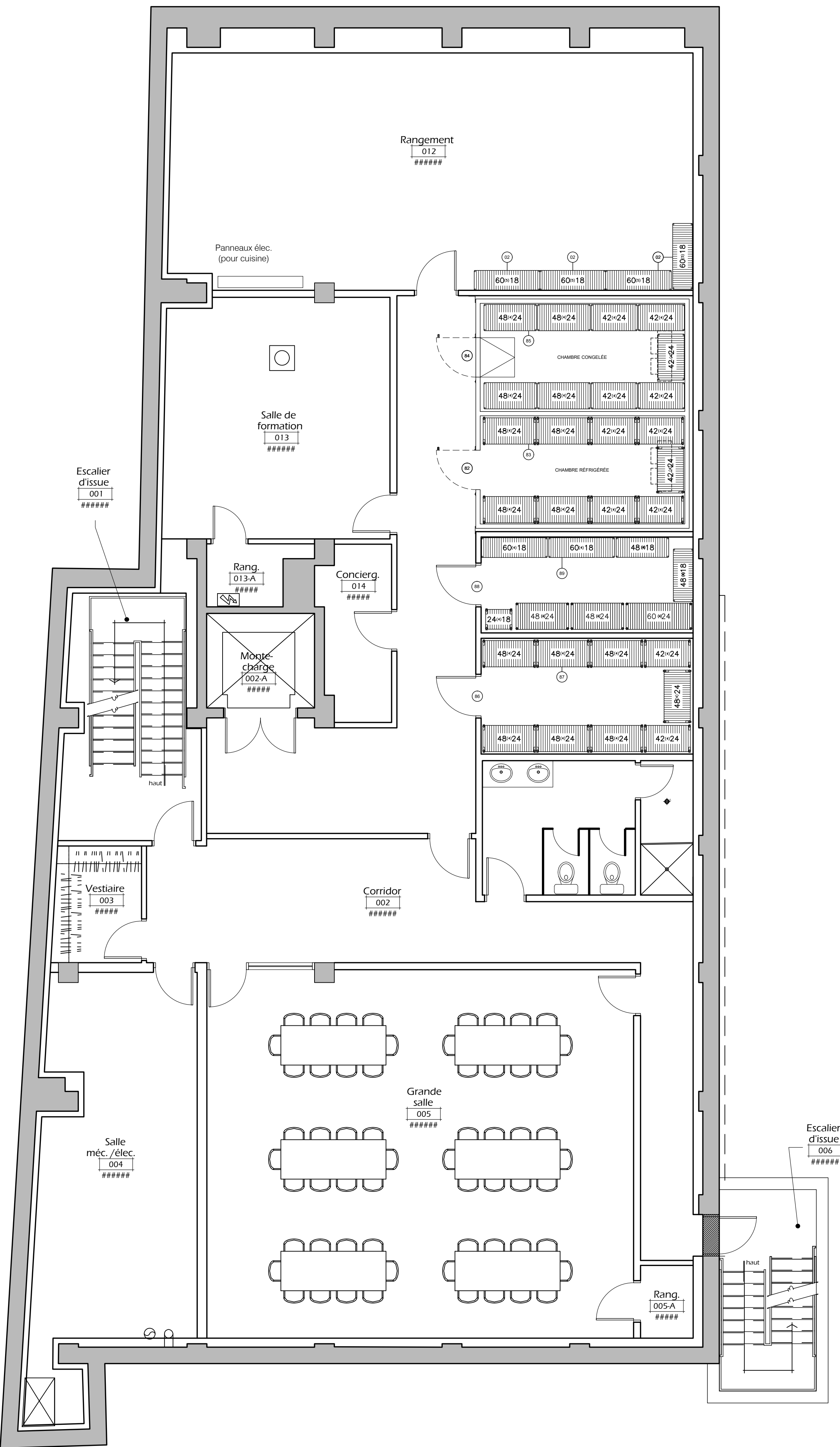
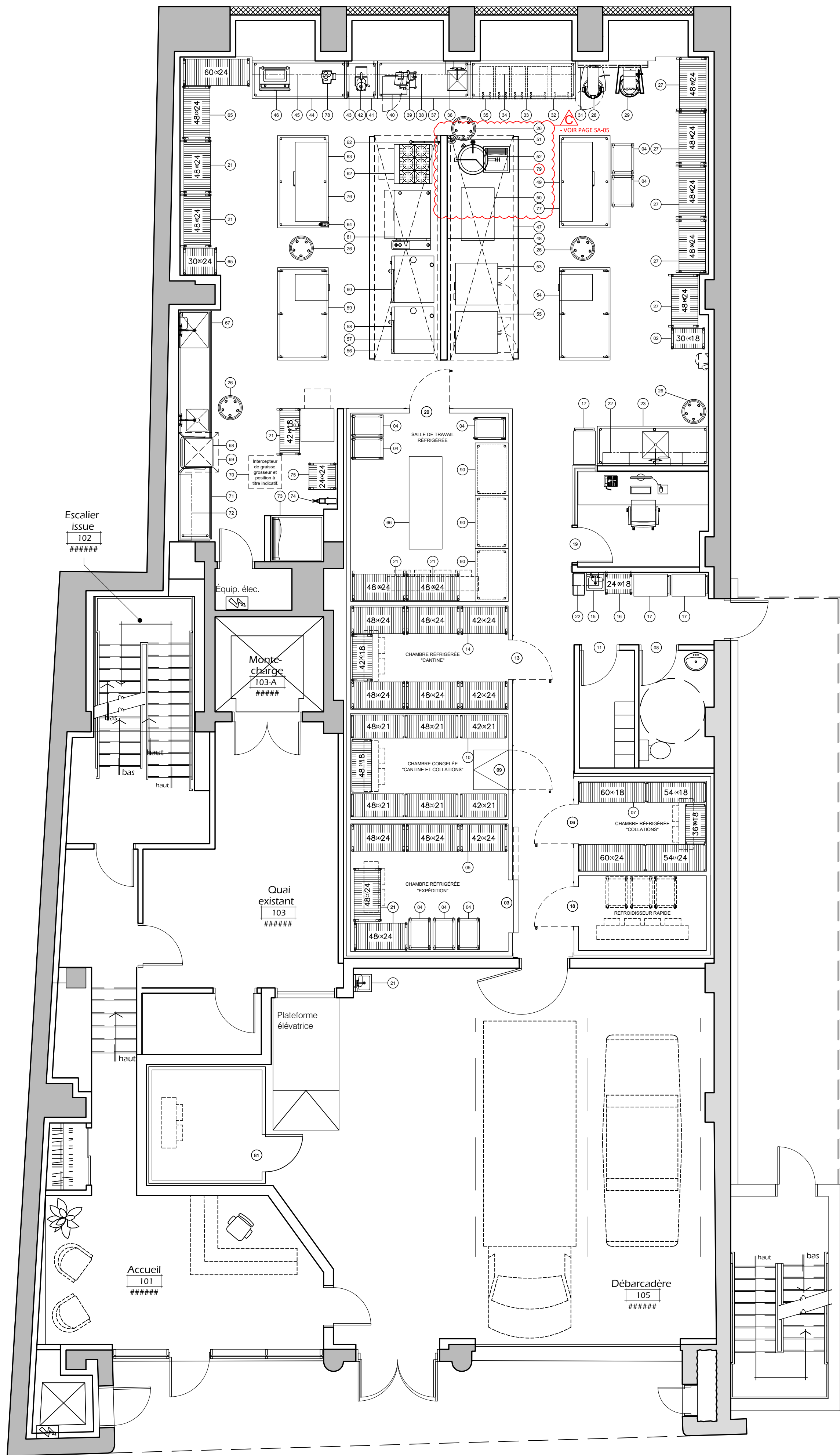




01
S-01

PLAN DU SOUS-SOL
ÉCHELLE: 3/16" = 1'-0"



02
S-01

PLAN R-D-C
ÉCHELLE: 3/16" = 1'-0"



WWW.ATELIERDUCHEF.COM
T. 1 866 682-5643 | F. 450-274-0228
BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT

LE PIGNON BLEU

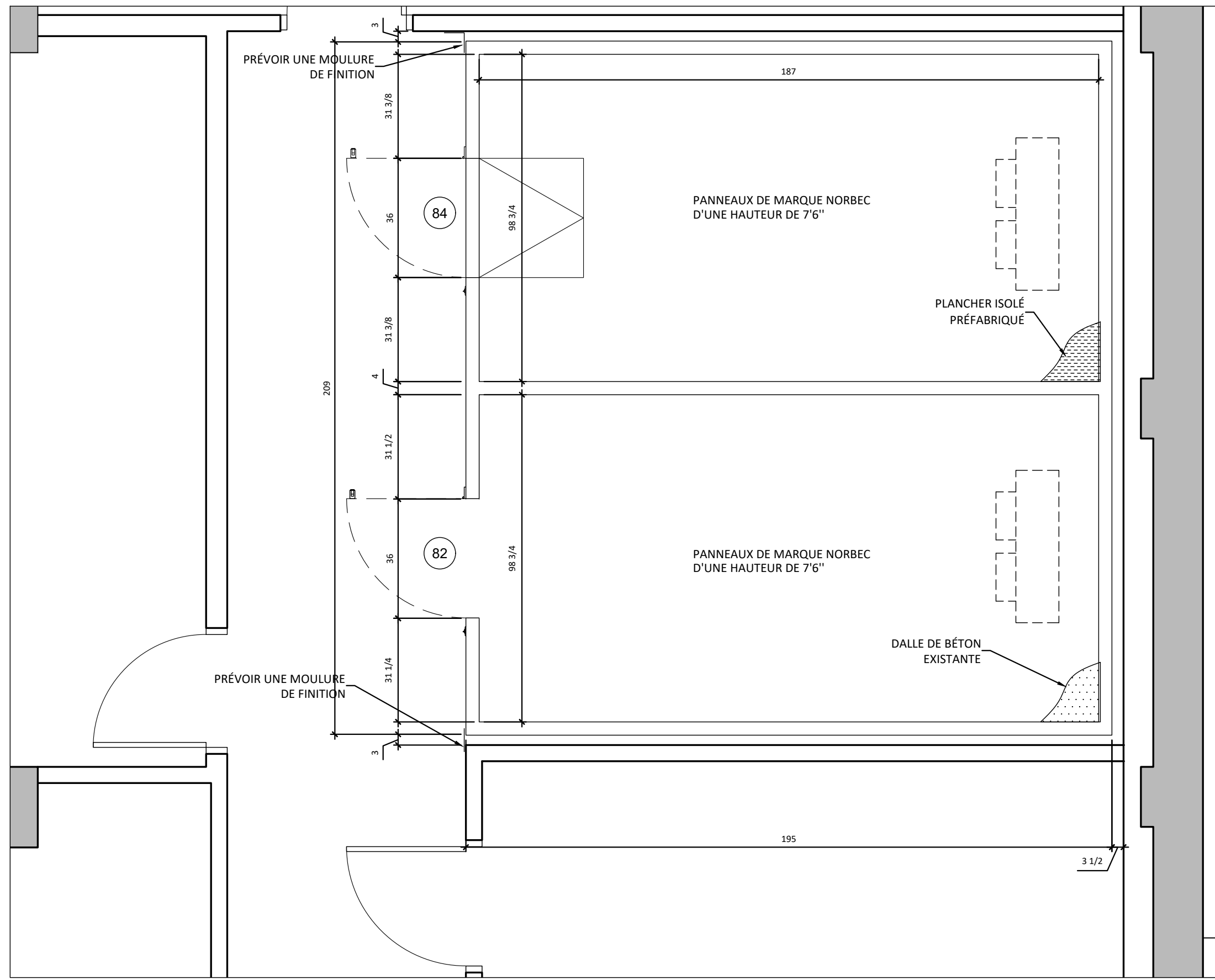
728, RUE DE X'IAN, QUÉBEC
G1K 3M3

POUR CONSTRUCTION

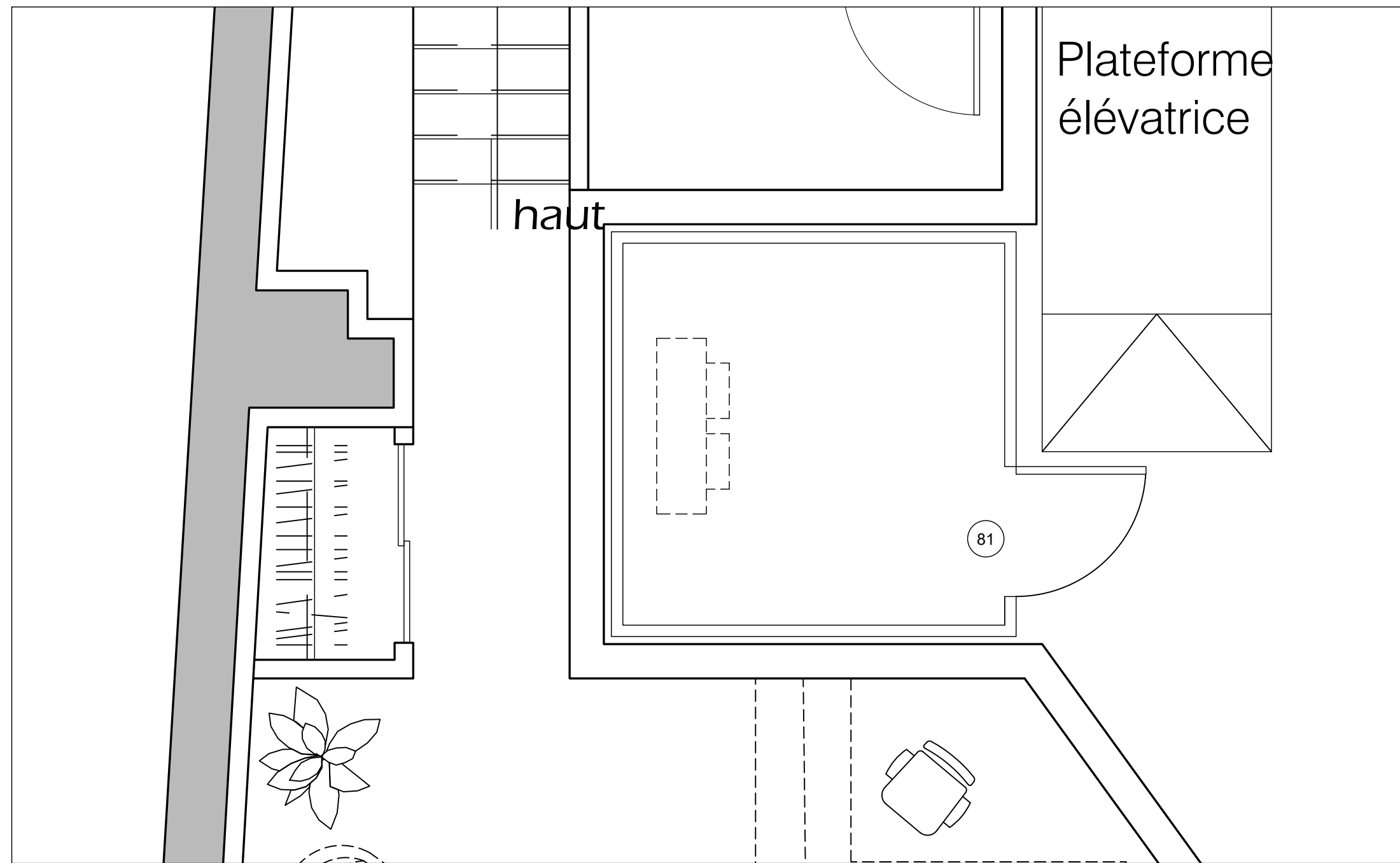
8	ADDENDA C	29-07-2022
7	ADDENDA B	25-04-2022
6	ADDENDA A	19-04-2022
5	POUR CONSTRUCTION	16-02-2022
4	POUR SOUMISSION	29-10-2021
3	POUR COORDINATION	29-10-2021
2	POUR COORDINATION	15-10-2021
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	03-05-2021
VER.	DESCRIPTION	DATE

TITRE	
AMÉNAGEMENT	
CONCEPTEUR	
DINO BERTIN	
DESSINATEUR	
ABDELLAH IDIZAL	
ÉCHELLE	PROJET
3/16"=1'-0"	C04174
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-01

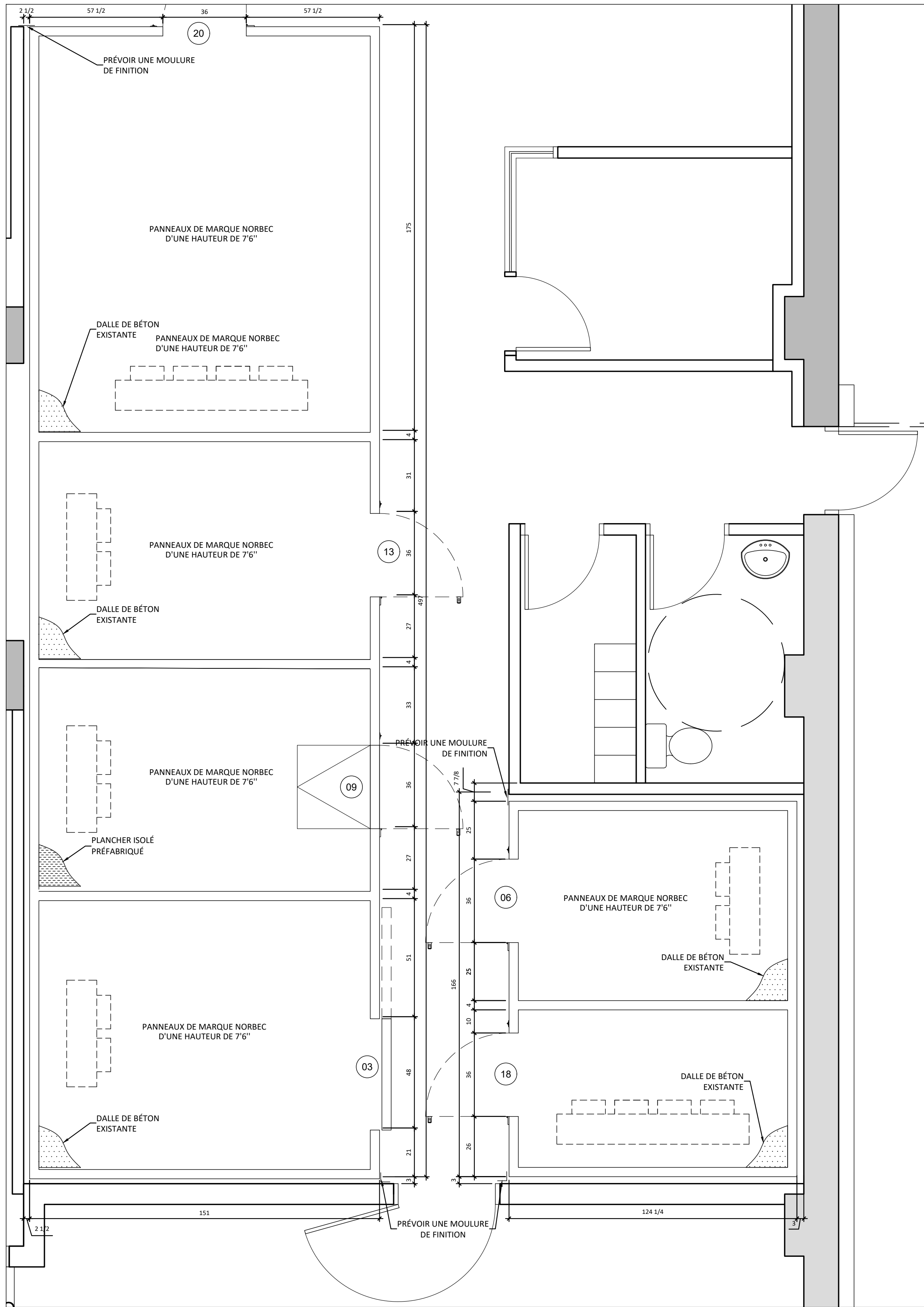
CE DESSIN NE PEUT ÊTRE COPIÉ OU
UTILISÉ SANS UN CONSENTEMENT
ÉCRIT D'ATELIER DU CHEF.



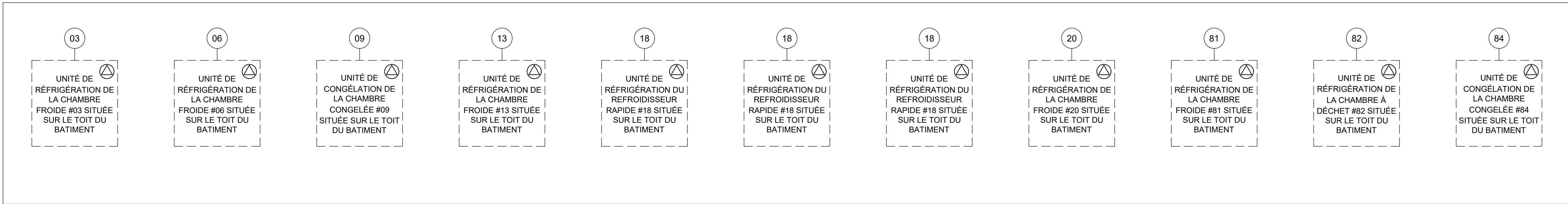
01
S-02 **CHAMBRES FROIDES - S.S.**
ÉCHELLE: 3/8" = 1'-0"



02
S-02 **CHAMBRE RÉFRIGÉRÉE (DÉCHETS) - R.D.C.**
ÉCHELLE: 3/8" = 1'-0"



03
S-02 **CHAMBRES FROIDES - R.D.C.**
ÉCHELLE: 3/8" = 1'-0"



WWW.ATELIERDUCHEF.COM
T.1 866 682-5643 | F. 450-274-0228
BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT

LE PIGNON BLEU

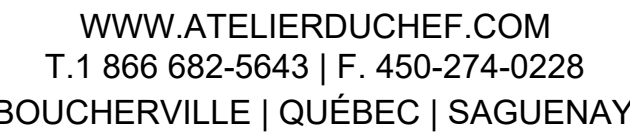
728, RUE DE X'IAN, QUEBEC
G1K 3M3

POUR CONSTRUCTION

8	ADDENDA C	29-07-2022
7	ADDENDA B	25-04-2022
6	ADDENDA A	19-04-2022
5	POUR CONSTRUCTION	16-02-2022
4	POUR SOUMISSION	29-10-2021
3	POUR COORDINATION	29-10-2021
2	POUR COORDINATION	15-10-2021
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	03-05-2021
VER.	DESCRIPTION	DATE

TITRE	
CHAMBRES RÉFRIGÉRÉES	
CONCEPTEUR	
DINO BERTIN	
DESSINATEUR	
ABDELLAH IDIZAL	
ÉCHELLE	PROJET
3/8" = 1'-0"	C04174
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-02

CE DESSIN NE PEUT ÊTRE COPIÉ OU
UTILISÉ SANS UN CONSENTEMENT
ÉCRIT D'ATELIER DU CHEF.



LE PIGNON BLEU

728, RUE DE X'IAN, QUEBEC
G1K 3M3

POUR CONSTRUCTION

8	ADDENDA C	29-07-2022
7	ADDENDA B	25-04-2022
6	ADDENDA A	19-04-2022
5	POUR CONSTRUCTION	16-02-2022
4	POUR SOUMISSION	29-10-2021
3	POUR COORDINATION	29-10-2021
2	POUR COORDINATION	15-10-2021
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	03-05-2021
VER.	DESCRIPTION	DATE

ÉLECTRICITÉ

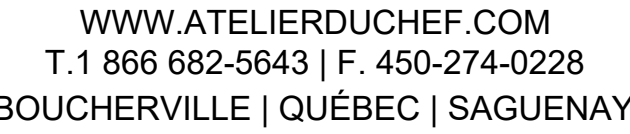
DINO BERTIN

ABDELLAH IDIZAL

<u>ÉCHELLE</u>	<u>PROJET</u>
3/16"=1'-0"	C04174
<u>FORMAT</u>	<u>PAGE</u>
24 x 36	SA-03

CE DESSIN NE PEUT ÊTRE COPIÉ OU
UTILISÉ SANS UN CONSENTEMENT
ÉCRIT D'ATELIER DU CHEF.





LE PIGNON BLEU

728, RUE DE X'IAN, QUEBEC
G1K 3M3

POUR CONSTRUCTION

8	ADDENDA C	29-07-2022
7	ADDENDA B	25-04-2022
6	ADDENDA A	19-04-2022
5	POUR CONSTRUCTION	16-02-2022
4	POUR SOUMISSION	29-10-2021
3	POUR COORDINATION	29-10-2021
2	POUR COORDINATION	15-10-2021
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	03-05-2021
VER.	DESCRIPTION	DATE

PLOMBERIE ET GAZ

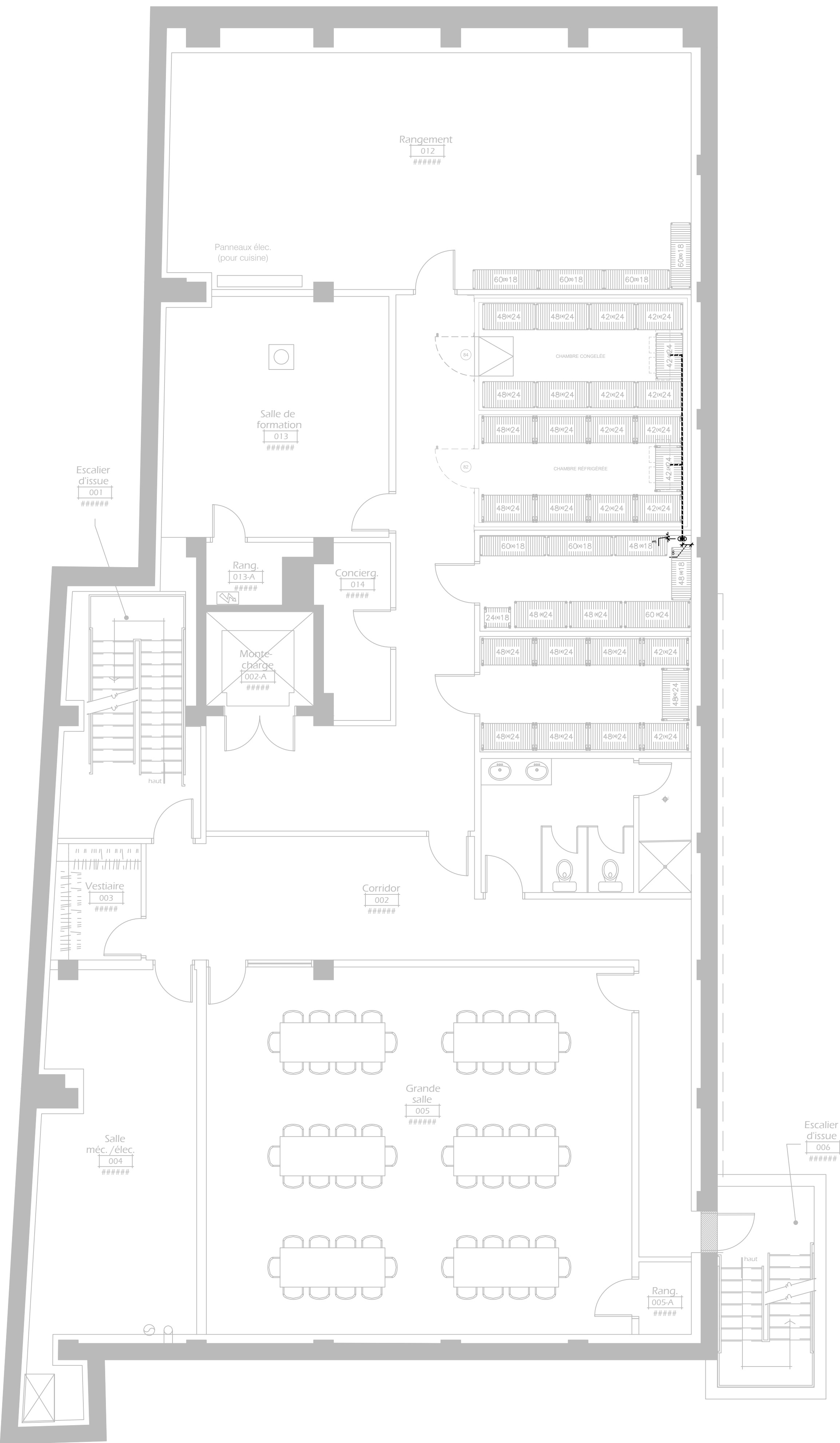
DINO BERTIN

ABDELLAH IDIZAL

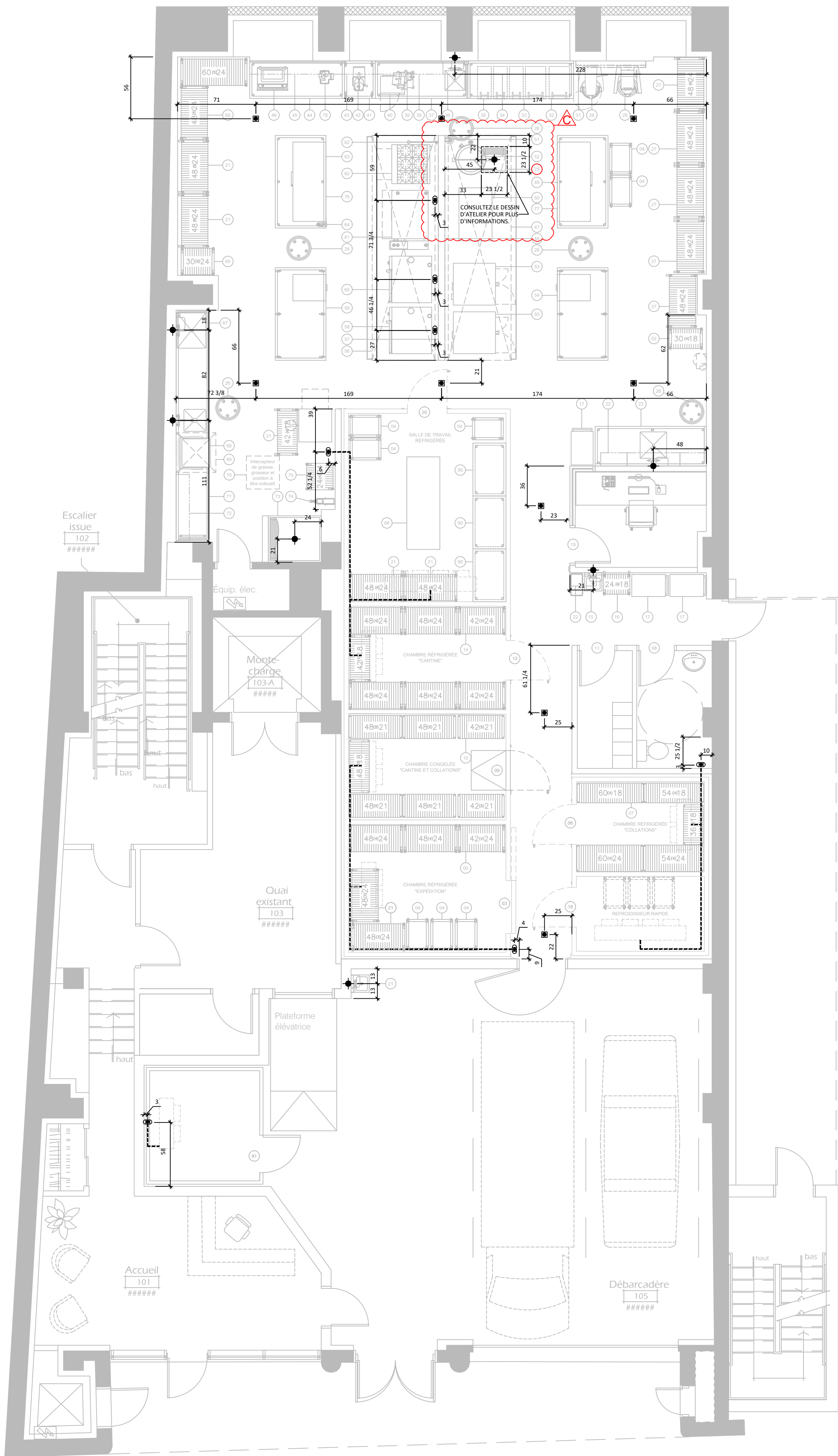
<u>ÉCHELLE</u>	<u>PROJET</u>
3/16"=1'-0"	C04174
<u>FORMAT</u>	<u>PAGE</u>
24 x 36	SA-04

CE DESSIN NE PEUT ÊTRE COPIÉ OU
UTILISÉ SANS UN CONSENTEMENT
ÉCRIT D'ATELIER DU CHEF.





01
S-05 **PLAN DU SOUS-SOL**
ÉCHELLE: 3/16" = 1'-0"



02
S-05 **PLAN R-D-C**
ÉCHELLE: 3/16" = 1'-0"



WWW.ATELIERDUCHEF.COM
T. 1 866 682-5643 | F. 450-274-0228
BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT

LE PIGNON BLEU

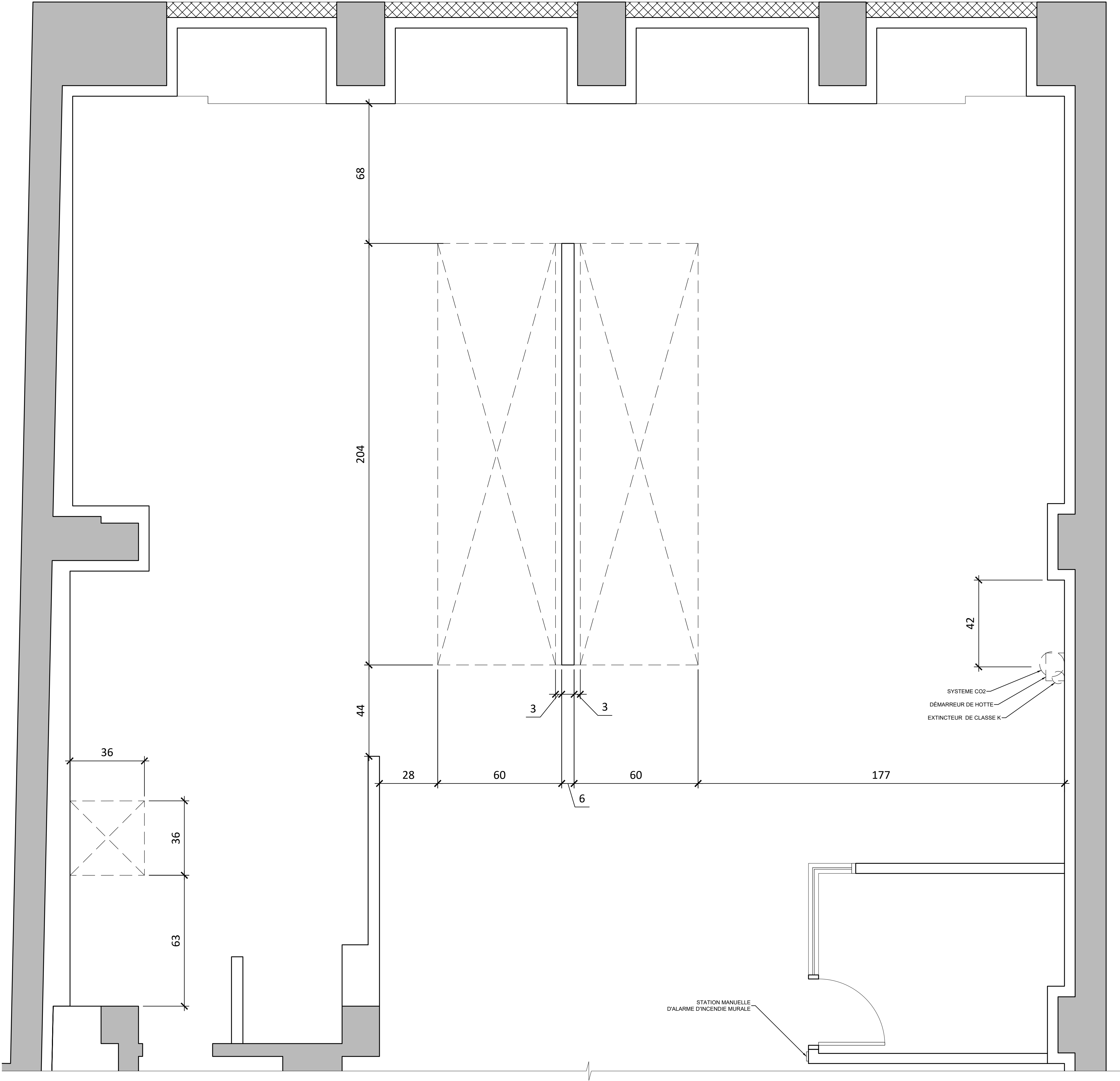
728, RUE DE X'IAN, QUEBEC
G1K 3M3

POUR CONSTRUCTION

8	ADDENDA C	29-07-2022
7	ADDENDA B	25-04-2022
6	ADDENDA A	19-04-2022
5	POUR CONSTRUCTION	16-02-2022
4	POUR SOUMISSION	29-10-2021
3	POUR COORDINATION	29-10-2021
2	POUR COORDINATION	15-10-2021
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	03-05-2021
VER.	DESCRIPTION	DATE

TITRE	
DRAINS	
CONCEPTEUR	
DINO BERTIN	
DESSINATEUR	
ABDELLAH IDIZAL	
ÉCHELLE	PROJET
3/16"=1'-0"	C04174
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-05

CE DESSIN NE PEUT ÊTRE COPIÉ OU
UTILISÉ SANS UN CONSENTEMENT
ÉCRIT D'ATELIER DU CHEF.



EQUIPEMENTS DE CUISINE COMMERCIALE

ATELIER

DU CHEF

WWW.ATELIERDUCHEF.COM

T. 1 866 682-5643 | F. 450-274-0228

BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT

LE PIGNON BLEU

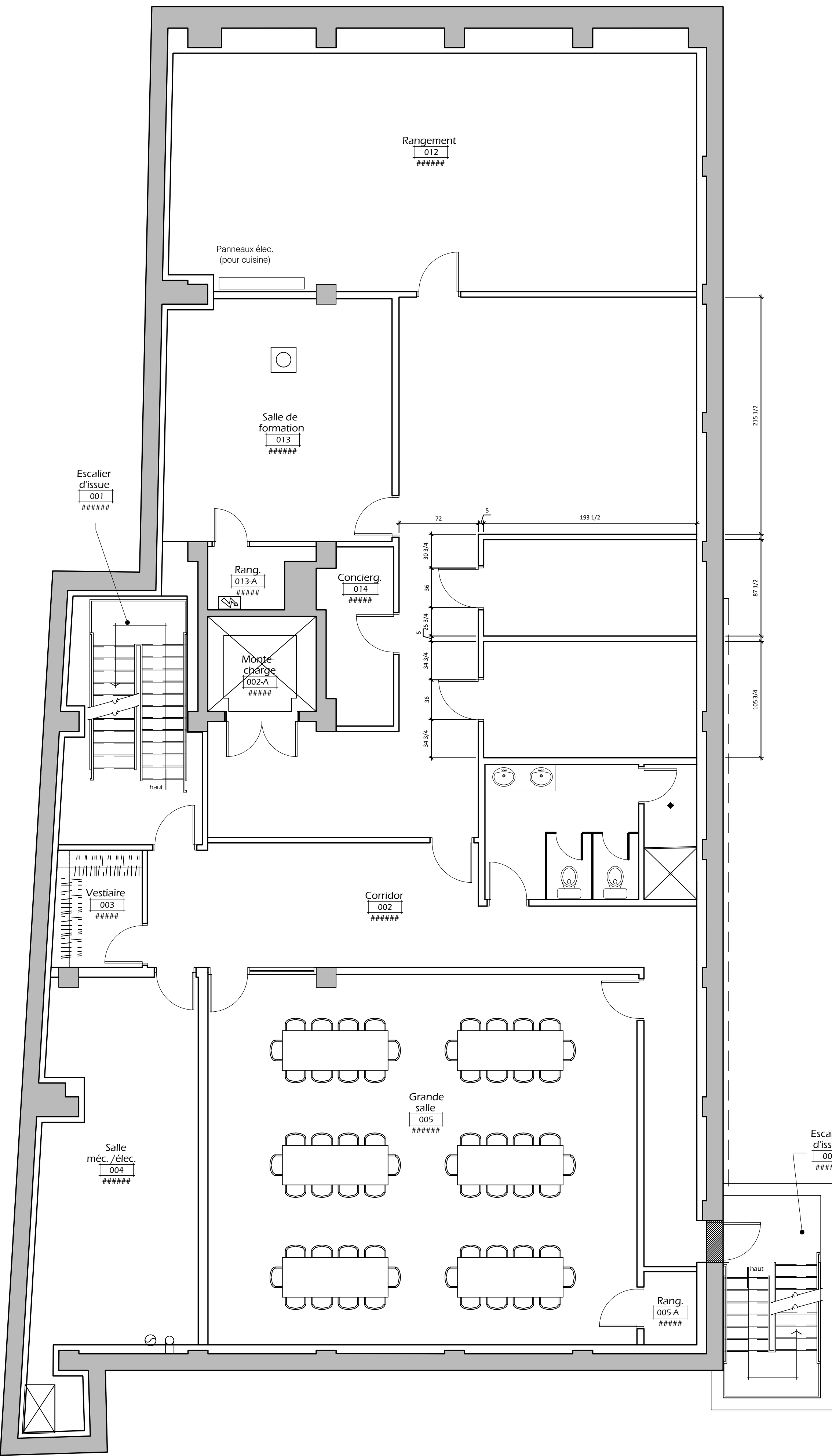
728, RUE DE X'IAN, QUÉBEC
G1K 3M3

POUR CONSTRUCTION

8	ADDENDA C	29-07-2022
7	ADDENDA B	25-04-2022
6	ADDENDA A	19-04-2022
5	POUR CONSTRUCTION	16-02-2022
4	POUR SOUMISSION	29-10-2021
3	POUR COORDINATION	29-10-2021
2	POUR COORDINATION	15-10-2021
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	03-05-2021
VER.	DESCRIPTION	DATE

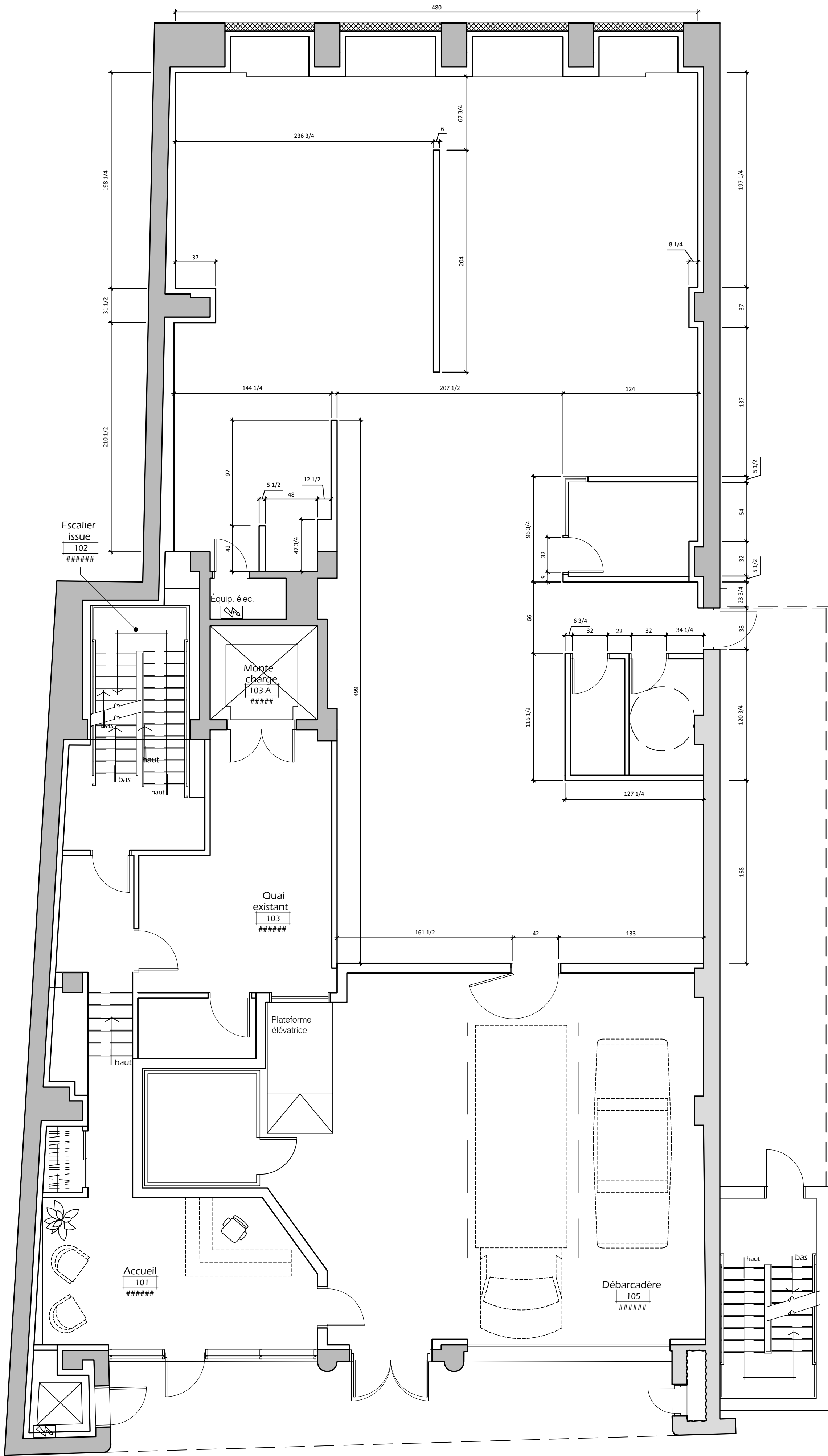
TITRE	
VENTILATION	
CONCEPTEUR	
DINO BERTIN	
DESSINATEUR	
ABDELLAH IDIZAL	
ÉCHELLE	PROJET
1/2"=1'	C04174
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-06

CE DESSIN NE PEUT ÊTRE COPIÉ OU
UTILISÉ SANS UN CONSENTEMENT
ÉCRIT D'ATELIER DU CHEF.



01
S-07

PLAN DU SOUS-SOL
ÉCHELLE: 3/16" = 1'-0"



02
S-07

PLAN R-D-C
ÉCHELLE: 3/16" = 1'-0"



WWW.ATELIERDUCHEF.COM
T. 1 866 682-5643 | F. 450-274-0228
BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT

LE PIGNON BLEU

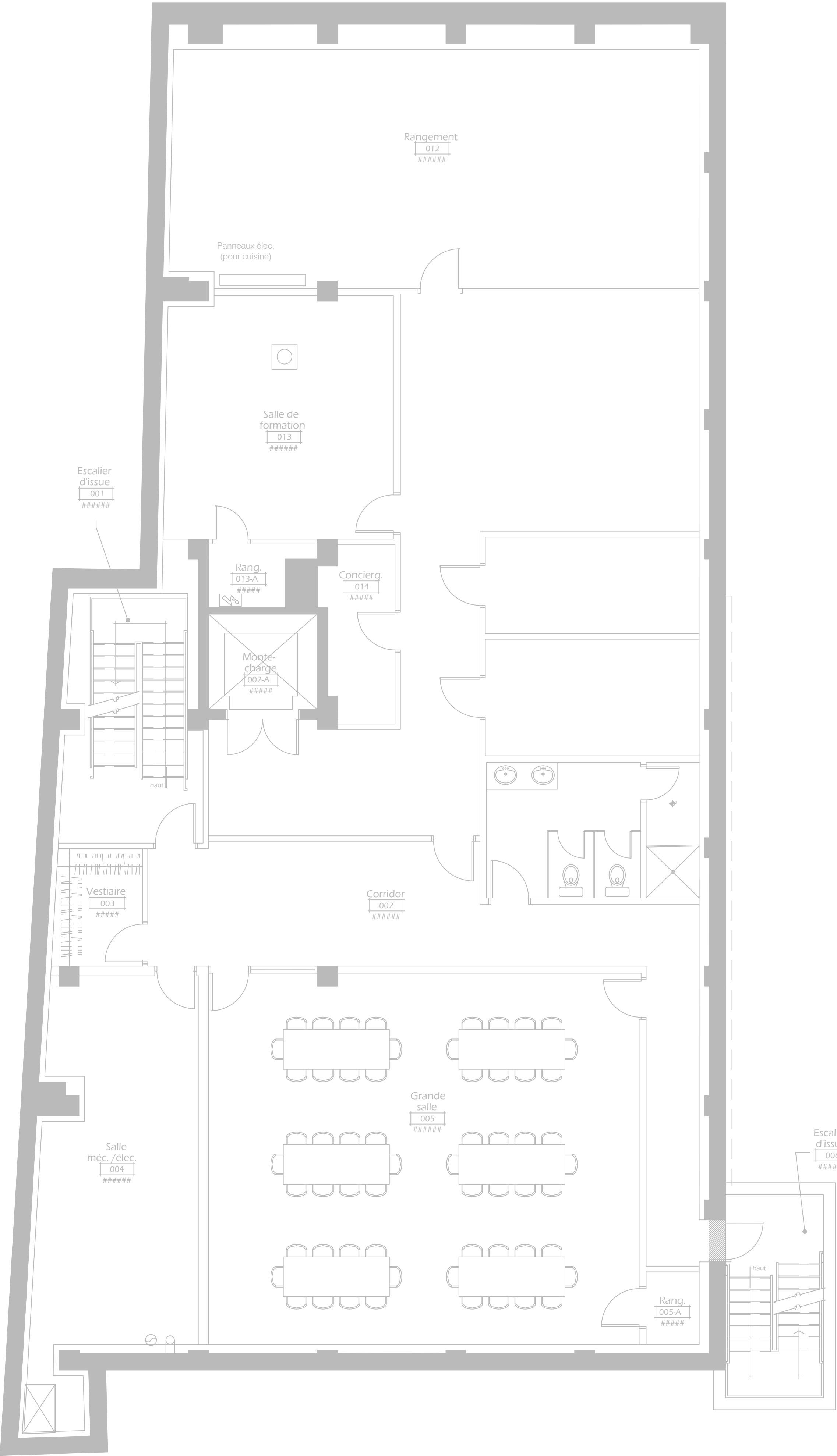
728, RUE DE X'IAN, QUEBEC
G1K 3M3

POUR CONSTRUCTION

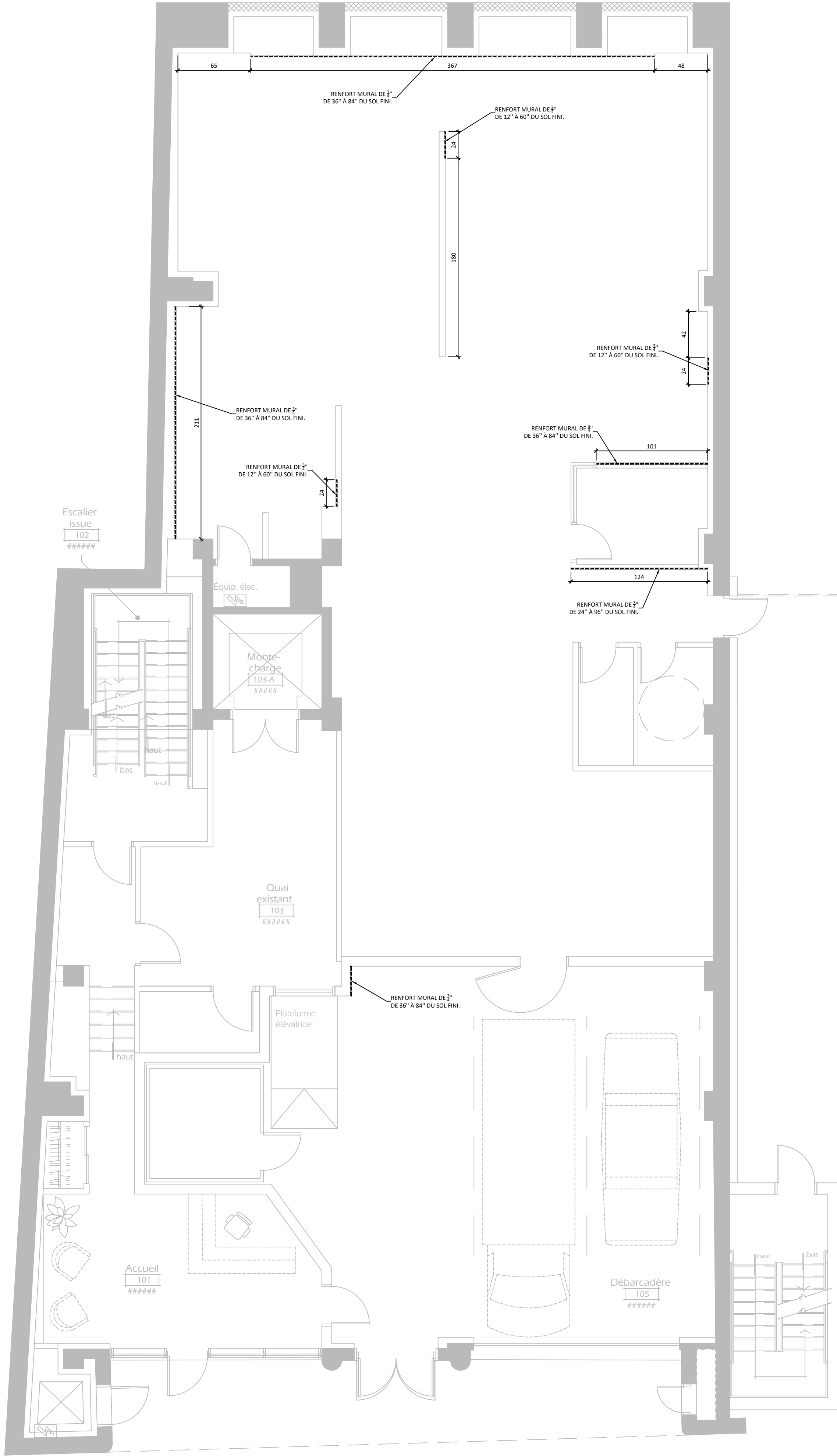
8	ADDENDA C	29-07-2022
7	ADDENDA B	25-04-2022
6	ADDENDA A	19-04-2022
5	POUR CONSTRUCTION	16-02-2022
4	POUR SOUMISSION	29-10-2021
3	POUR COORDINATION	29-10-2021
2	POUR COORDINATION	15-10-2021
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	03-05-2021
VER.	DESCRIPTION	DATE

TITRE	
COTES ARCHITECTURALES	
CONCEPTEUR	
DINO BERTIN	
DESSINATEUR	
ABDELLAH IDIZAL	
ÉCHELLE	PROJET
3/16"=1'-0"	C04174
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-07

CE DESSIN NE PEUT ÊTRE COPIÉ OU
UTILISÉ SANS UN CONSENTEMENT
ÉCRIT D'ATELIER DU CHEF.



01
S-01 **PLAN DU SOUS-SOL**
ÉCHELLE: 3/16" = 1'-0"



02
S-01 **PLAN R-D-C**
ÉCHELLE: 3/16" = 1'-0"



WWW.ATELIERDUCHEF.COM
T. 1 866 682-5643 | F. 450-274-0228
BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT

LE PIGNON BLEU

728, RUE DE X'IAN, QUÉBEC
G1K 3M3

POUR CONSTRUCTION

8	ADDENDA C	29-07-2022
7	ADDENDA B	25-04-2022
6	ADDENDA A	19-04-2022
5	POUR CONSTRUCTION	16-02-2022
4	POUR SOUMISSION	29-10-2021
3	POUR COORDINATION	29-10-2021
2	POUR COORDINATION	15-10-2021
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	03-05-2021
VER.	DESCRIPTION	DATE

TITRE	
RENFORT MURAL	
CONCEPTEUR	
DINO BERTIN	
DESSINATEUR	
ABDELLAH IDIZAL	
ÉCHELLE	PROJET
3/16"=1'-0"	C04174
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-08

CE DESSIN NE PEUT ÊTRE COPIÉ OU
UTILISÉ SANS UN CONSENTEMENT
ÉCRIT D'ATELIER DU CHEF.

TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES																									
N° article	Quantité	Description	État	Électricité								Plomberie						Gaz ☐ P ☒ N			Vent.	Remarques	Fourni par		
				Volts	Phases	Ampères	Kilowatts	C.V.	Raccord direct	Avec cordon NEMA	Hauteur du sol	Eau			Drain			Consommation BTU/H	Ø raccord	Hauteur du sol	PCM				
												Eau chaude 140°F	Eau froide	Hauteur du sol	Ouvert	Raccordé	Hauteur du sol								
01		LIBRE																							
02		LIBRE																							
03	1	CHAMBRE RÉFRIGÉRÉE	N	120	1	4				X													NOTE #6		
	1	UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION (SITUÉ AU TOIT)	N	208	1	?				X															
	1	ÉVAPORATEUR	N	120	1	?				X															
04	4	ÉCHELLE MOBILE	N																						
	4	ÉCHELLE MOBILE	R																				NOTE #8	PAR CLIENT	
05	3	ÉTAGÈRE DE RANGEMENT MOBILE	N																						
06	1	CHAMBRE RÉFRIGÉRÉE	N	120	1	4				X													NOTE #6		
	1	UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION (SITUÉ AU TOIT)	N	208	1	?				X															
	1	ÉVAPORATEUR	N	120	1	?				X															
07	5	ÉTAGÈRE DE RANGEMENT	N																						
08	1	SALLE DE BAIN EMPLOYÉS	N-H-C																				NOTE #9	PAR ENTREPRENEUR GÉNÉRAL	
09	1	CHAMBRE CONGELÉE	N	120	1	12				X													NOTE #6		
	1	UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION (SITUÉ AU TOIT)	N	208	1	?				X															
	1	ÉVAPORATEUR	N	208	1	?				X															
	1	CÂBLE CHAUFFANT POUR DRAIN	N	120	1	12					5-15P	72"												BOITIER DE RACCORD ÉTANCHE	
10	7	ÉTAGÈRE DE RANGEMENT	N																						
11	1	VESTIAIRE	N-H-C																				NOTE #9	PAR ENTREPRENEUR GÉNÉRALE	
12		LIBRE																							
13	1	CHAMBRE RÉFRIGÉRÉE	N	120	1	4				X													NOTE #6		
	1	UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION (SITUÉ AU TOIT)	N	208	1	?				X															
	1	ÉVAPORATEUR	N	120	1	?				X															
14	7	ÉTAGÈRE DE RANGEMENT MOBILE	N																						
15	1	ÉVIER DE LAVAGE DE MAIN	N													1-1/2"	12"						NOTE #7		
	1	ROBINET	N										1/2"	1/2"	18"										
	1	DISTRIBUTEUR À PAPIER ET SAVON À MAINS	N-H-C																				NOTE #9	PAR CLIENT	
	1	POUBELLE	N																						
16	1	ÉTAGÈRE DE RANGEMENT MOBILE	N																				NOTE #8	PAR CLIENT	
17	1	CHARIOT MOBILE 3 TABLETTES	N																						
	2	CHARIOT MOBILE 3 TABLETTES	R																				NOTE #8	PAR CLIENT	
18	1	REFROIDISSEUR RAPIDE	N	120	1	12				X													NOTE #6		
	1	UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION (SITUÉ AU TOIT)	N	208	1	?				X															
	1	UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION (SITUÉ AU TOIT)	N	208	1	?				X															
	1	UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION (SITUÉ AU TOIT)	N	208	1	?				X															
	1	ÉVAPORATEUR	N	?	1	?				X															
	1	ÉVAPORATEUR	N	?	1	?				X															
	1	ÉVAPORATEUR	N	?	1	?				X															
	1	CABLE CHAUFFANT	N	120	1	12					5-15P	12"													
19	1	BUREAU DU CHEF	N-H-C	120	1	12					5-15P	12"											NOTES #4(2X)-9-13		
20	1	CHAMBRE RÉFRIGÉRÉE	N	120	1	4				X													NOTE #6		
	1	UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION (SITUÉ AU TOIT)	N	208	1	?				X															
	1	ÉVAPORATEUR	N	120	1	?				X															
21		LIBRE																							
22	4	TABLETTE MURALE (12X24)	R																				NOTES #7-8	PAR CLIENT	
	1	TABLETTE MURALE (12X24)	R																				NOTES #7-8	PAR CLIENT	
23	1	TABLE DE TRAVAIL AVEC ÉVIER	N													1-1/2"	12"								
	1	ROBINET	N										1/2"	1/2"	18"										
	1	DISTRIBUTEUR À PAPIER ET SAVON À MAINS	N-H-C																				NOTE #9	PAR CLIENT	
24		LIBRE																							
25		LIBRE												1/2"	60"										
26	5	POUBELLE MOBILE	N																						
27	5	ÉTAGÈRE DE RANGEMENT MOBILE	N																						
28	1	MÉLANGEUR SUR SOCLE	R	208	?	?		1.5	X			24"											NOTE #8	PAR CLIENT	
29	1	MÉLANGEUR SUR SOCLE	N	208	3	9					L15-20P	24"													
30	1	SYSTÈME SOLUCYCLE ROBOT	N-H-C	120/208	3						L21-30P	60"	1/2"	1/2"	18"/40"								NOTES #9-13 VOIR GUIDE D'INSTALLATION	PAR CLIENT	
	1	SYSTÈME SOLUCYCLE RESERVOIR	N-H-C	120	1						5-15P												NOTES #9-13 VOIR GUIDE D'INSTALLATION	PAR CLIENT	
31	1	CRÉMAILLÈRE MURALE	N																				NOTE #7		
32	2	HUCHES À INGRÉDIENTS	R																				NOTE #8	PAR CLIENT	
33	1	TABLE DE TRAVAIL	N	120	1	12					5-15P	48"											NOTE #4(2X)		
34	2	TABLETTE MURALE AJUSTABLE	N																				NOTE #7		
35	3	HUCHES À INGRÉDIENTS	R																				NOTE #8	PAR CLIENT	
36	1	TABLETTE MURALE AJUSTABLE	N																				NOTE #7		
37	1	TABLE DE TRAVAIL AVEC ÉVIER	N													1-1/2"	12"								
	1	ROBINET	N										1/2"	1/2"	18"										
	1	DISTRIBUTEUR À PAPIER ET SAVON À MAINS	N-H-C																				NOTE #9	PAR CLIENT	
38	2	TABLETTE MURALE AJUSTABLE	N																				NOTE #7		
39	1	TRANCHEUR	N	120	1	4		.5			5-15P	48"													
40	1	FOUR MICROONDES	N	120	1	13	1.55				5-15P	24"													
41	1	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	N																						
42	1	COUPE LÉGUMES	N	120	1	4.8		.5			5-15P	48"													
43	2	TABLETTE MURALE AJUSTABLE	N																				NOTE #7		
44	1	TABLE DE TRAVAIL	N																						
État de l'article: N=Nouveau, R=Existant à Relocaliser, E=Existant, M=Existant à Modifier, H-C=Hors Contrat, F=Achat Futur																									

ATELIER
DU CHEF

WWW.ATELIERDUCHEF.COM
T.1 866 682-5643 | F. 450-274-0228
BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT

LE PIGNON BLEU

728, RUE DE X'IAN, QUEBEC
G1K 3M3

POUR CONSTRUCTION

8	ADDENDA C	29-07-2022
7	ADDENDA B	25-04-2022
6	ADDENDA A	19-04-2022
5	POUR CONSTRUCTION	16-02-2022
4	POUR SOUMISSION	29-10-2021
3	POUR COORDINATION	29-10-2021
2	POUR COORDINATION	15-10-2021
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	03-05-2021
VER.	DESCRIPTION	DATE

TITRE

TABLEAU TECHNIQUE

CONCEPTEUR

DINO BERTIN

DESSINATEUR

ABDELLAH IDIZAL

ÉCHELLE

N.A.E.

FORMAT

24 x 36

PROJET

C04174

PAGE

SA-10

CE DESSIN NE PEUT ÊTRE COPIÉ OU UTILISÉ SANS UN CONSENTEMENT ÉCRIT D'ATELIER DU CHEF.

TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES																								
N° article	Quantité	Description	État	Électricité								Plomberie						Gaz ☐ P ☒ N			Vent.	Remarques	Fourni par	
				Volts	Phases	Ampères	Kilowatts	C.V.	Raccord direct	Avec cordon NEMA	Hauteur du sol	Eau			Drain			Consommation BTU/H	Ø raccord	Hauteur du sol	PCM			
												Eau chaude 140°F	Eau froide	Hauteur du sol	Ouvert	Raccordé	Hauteur du sol							
45	2	TABLETTE MURALE AJUSTABLE	N																				NOTE #7	
46	1	MACHINE SOUS-VIDE	R	120	1	2.9	.35				5-15P	48"											NOTE #8	PAR CLIENT
47	1	HOTTE DE VENTILATION	N-H-C																		3650	NOTE #9	PAR ENTREPRENEUR EN VENTILATION	
	1	CRÉMAILLÈRE SUR HOTTE	N-H-C																			NOTE #9	PAR ENTREPRENEUR EN VENTILATION	
	1	SYSTÈME DE PROTECTION INCENDIE	N-H-C																			NOTES #7-9	PAR ENTREPRENEUR EN VENTILATION	
	1	BOITIER DE CONTRÔLE	N-H-C																			NOTES #7-9	PAR ENTREPRENEUR EN VENTILATION	
	1	STATION MANUELLE	N-H-C																			NOTE #9	PAR ENTREPRENEUR EN VENTILATION	
	1	EXTINCTEUR PORTATIF	N-H-C																			NOTES #7-9	PAR ENTREPRENEUR EN VENTILATION	
48	1	RECOUVREMENT MURAL EN INOX	N																					
49	1	TABLE DE TRAVAIL	N	120	1	12					5-15P	PLAFOND											NOTE #4 ENROULEUR RÉTRACTABLE	
50	1	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	N	120/208	1	16			X			24"						250 K	3/4"	24"				
51	1	MÉLANGEUR À TIGE	R	120	1	8					5-15P	60"											NOTE #7	
52	1	MARMITE VAPEUR	N	208	3	68.1	24.5			X		12"												
	1	ROBINET	N									1/2"	1/2"	18"										
53	1	FOUR À CONVECTION	N	120	1	10					5-15P	48"						106 K	1"	24"				
	1	FOUR À CONVECTION	N	120	1	10					5-15P	24"												
54	1	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	N	120	1	12					5-15P	PLAFOND											NOTE #4 ENROULEUR RÉTRACTABLE	
55	1	FOUR À CONVECTION	N	120	1	10					5-15P	48"						106 K	1"	24"				
	1	FOUR À CONVECTION	N	120	1	10					5-15P	24"												
56	1	HOTTE DE VENTILATION	N-H-C																		3600	NOTE #9	PAR ENTREPRENEUR EN VENTILATION	
	1	CRÉMAILLÈRE SUR HOTTE	N-H-C																			NOTE #9	PAR ENTREPRENEUR EN VENTILATION	
57	1	RECOUVREMENT MURAL EN INOX	N																					
58	1	FOUR COMBINÉ 10 ÉTAGES	N	208	3		37.4			X		30"		3/4"	30"	3"		SOL					NOTES #2-11	
	1	BASE MOBILE POUR FOUR COMBINÉ	N																					
59	1	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	N	120	1	12					5-15P	PLAFOND											NOTE #4 ENROULEUR RÉTRACTABLE	
60	1	FOUR COMBINÉ 10 ÉTAGES	N	208	3		37.4			X		30"		3/4"	30"	3"		SOL					NOTES #2-11	
	1	BASE MOBILE POUR FOUR COMBINÉ	N																					
61	1	BRAISIÈRE	N	208	3		34			X		24"		3/4"	24"	3"		SOL						
	1	BASE MOBILE POUR BRAISIÈRE	N																					
62	1	CUISINIÈRE 6 FEUX	N															236 K	3/4"	24"		NOTE #10		
	1	ROBINET DE REMPLISSAGE	N										1/2"	60"										
63	1	TABLE DE TRAVAIL	N	120	1	12					5-15P	PLAFOND											NOTE #4 ENROULEUR RÉTRACTABLE	
64	1	OUVRE BOÎTE DE TABLE	N																					
65	3	ÉTAGÈRE DE RANGEMENT MOBILE	N																					
66	1	EMBALLEUSE À BARQUETTE	R	120	1	6					5-15P	PLAFOND											NOTE #8 ENROULEUR RÉTRACTABLE	PAR CLIENT
67	1	TABLE DE LAVAGE SOUILLÉE	N														1-1/2"	12"					DRAINS À 2 EMPLACEMENTS	
	1	PRÉ RINCE	N									1/2"	1/2"	18"										
	1	PRÉ RINCE	N									1/2"	1/2"	18"										
68	1	LAVE VAISSELLE HAUTEUR EXTENSIONNÉ	N-H-C	208	3	49				X		14"	3/4"	1/2"	11"	1-1/2"	SOL						NOTE #9	PAR CLIENT
	1	REFROIDISSEUR DES EAUX USÉES	N-H-C	120	1	4				X	12"			3/4"	10"								NOTE #9	PAR CLIENT
69	1	HOTTE DE VAPEUR	N-H-C																		600	NOTE #9	PAR ENTREPRENEUR EN VENTILATION	
70	1	INTERCEPTEUR DE GRAISSES	N-H-C																			NOTE #9	PAR ENTREPRENEUR EN PLOMBERIE	
71	1	TABLE DE LAVAGE PROPRE	N																					
72	1	TABLETTE MURALE	N																				NOTE #7	
73	1	GRILLE DE PLANCHER	N														3"	-6"						
74	1	BOYAU DE LAVAGE RÉTRACTABLE	N									1/2"	1/2"	36"									NOTE #7	
75	1	ÉTAGÈRE DE RANGEMENT MOBILE	N																					
76	1	RÉFRIGÉRATEUR SOUS-COMPTOIR	N	120	1	3.2		.2			5-15P	12"												
77	1	RÉFRIGÉRATEUR SOUS-COMPTOIR	N	120	1	3.2		.2			5-15P	12"												
78	1	ROBOT CULINAIRE	R	120	1	8					5-15P	48"											NOTE #8	PAR CLIENT
79	1	GRILLE DE PLANCHER	N														3"	-6"						
80		LIBRE																						
81	1	CHAMBRE RÉFRIGÉRÉE (DÉCHETS)	R	120	1	4				X													NOTES #6-8	PAR CLIENT
	1	UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION (SITUÉ AU TOIT)	N	208	1	?				X														
	1	ÉVAPORATEUR	N	120	1	?				X														
	1	RÉINSTALLATION DE LA CHAMBRE	N																					
82	1	CHAMBRE RÉFRIGÉRÉE	N	120	1	4				X													NOTE #6	
	1	UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION (SITUÉ AU TOIT)	N	208	1	?				X														
	1	ÉVAPORATEUR	N	120	1	4				X														
83	9	ÉTAGÈRE DE RANGEMENT MOBILE	N																					
84	1	CHAMBRE CONGELÉE	N	120	1	12				X													NOTE #6	
	1	UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION (SITUÉ AU TOIT)	N	208	1	?				X														
	1	ÉVAPORATEUR	N	208	1	?				X														
	1	CÂBLE CHAUFFANT POUR DRAIN	N	120	1	12					5-15P	72"											BOITIER DE RACCORD ÉTANCHE	
85	9	ÉTAGÈRE DE RANGEMENT	N																					
86	1	RANGEMENT	N-H-C																				NOTE #9	PAR ENTREPRENEUR GÉNÉRAL
87	9	ÉTAGÈRE DE RANGEMENT	N																					
88	1	RANGEMENT	N-H-C																				NOTE #9	PAR ENTREPRENEUR GÉNÉRAL
89	9	ÉTAGÈRE DE RANGEMENT	R																				NOTE #8	PAR CLIENT
90	3	TABLE DE TRAVAIL	N																					
91	1	ÉVIER DE LAVAGE A MAINS	N														1-1/2"	12"					NOTE #7	
	1	ROBINET	N									1/2"	1/2"	18"										
	1	DISTRIBUTEUR À PAPIER ET SAVON À MAINS	N-H-C																				NOTE #9	PAR CLIENT
	1	POUBELLE	N																					
État de l'article: N=Nouveau, R=Existant à Relocaliser, E=Existant, M=Existant à Modifier, H-C=Hors Contrat, F=Achat Futur																								

✦

EQUIPEMENTS DE CUISINE COMMERCIALE

ATELIER

DU CHEF

ESTABLISHED 1988

WWW.ATELIERDUCHEF.COM

T.1 866 682-5643 | F. 450-274-0228

BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT

LE PIGNON BLEU

728, RUE DE X'IAN, QUEBEC
G1K 3M3

POUR CONSTRUCTION

8	ADDENDA C	29-07-2022
7	ADDENDA B	25-04-2022
6	ADDENDA A	19-04-2022
5	POUR CONSTRUCTION	16-02-2022
4	POUR SOUMISSION	29-10-2021
3	POUR COORDINATION	29-10-2021
2	POUR COORDINATION	15-10-2021
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	03-05-2021
VER.	DESCRIPTION	DATE

TITRE

TABLEAU TECHNIQUE

CONCEPTEUR

DINO BERTIN

DESSINATEUR

ABDELLAH IDIZAL

ÉCHELLE

N.A.E.

FORMAT

24 x 36

PROJET

C04174

PAGE

SA-11

CE DESSIN NE PEUT ÊTRE COPIÉ OU UTILISÉ SANS UN CONSENTEMENT ÉCRIT D'ATELIER DU CHEF.

GÉNÉRALITÉS

- Toutes discordances entre ce plan et les mesures de chantier doivent être rapportées à Atelier du chef avant l'exécution des travaux de production des équipements de services alimentaires.
- Les informations fournies sont extraites des fiches techniques des fabricants. Atelier du chef ne peut être tenu responsable d'une omission ou d'une erreur indiquée sur celles-ci.
- Toutes les mesures doivent être prises à partir des surfaces finies. Toutes les mesures de hauteur doivent être prises à partir du plancher fini et sont les hauteurs de raccordement.
- Les raccordements mécaniques doivent être effectués par les disciplines concernées.
- Tous les travaux doivent être exécutés selon les derniers codes en vigueur.

ÉLECTRICITÉ

- Tous les fils électriques servant à alimenter les prises et les équipements doivent être en cuivre.

PLOMBERIE

- L'intercepteur de graisse est montré à titre indicatif seulement. Il n'est pas nécessairement de la bonne dimension ni localiser à son emplacement final. Il est important de valider avec le consultant en cuisine son emplacement final.
- Le couvert de l'intercepteur de graisse doit être au même niveau que le dessus du plancher fini.
- Les Valves anti retour pour l'eau froide et eau chaude sur tout les robinets doivent être fourni et installé par l'entrepreneur en plomberie.

GAZ

- Les appareils commerciaux de cuisson doivent être raccordés à l'aide d'un tuyau de raccordement de gaz certifié conforme à l'ANSI Z21.69/CSA 6.16.
- Le tuyau de raccordement de gaz, doit être relié à un dispositif de retenue incombustible. Il doit être fourni et installé par l'entrepreneur certifié.

VENTILATION

- Les hottes de ventilation sont fournies par l'entrepreneur en ventilation et elles sont toujours installées par celui ci.
- La retombée nécessaire pour fermer l'ouverture entre le dessus des hottes de ventilation et le plafond lorsqu'elle est requise, doit être fournie et installée par l'entrepreneur en ventilation.
- Le système d'extinction d'incendie est montré à titre indicatif seulement. Il n'est pas nécessairement de la bonne dimension. Il est fourni et installé par l'entrepreneur en ventilation.
- Le boîtier du démarreur de hotte est montré à titre indicatif seulement. Il n'est pas nécessairement de la bonne dimension. Il est fourni et installé par l'entrepreneur en ventilation.
- L'extincteur de classe "K" est montré à titre indicatif seulement. Il n'est pas nécessairement de la bonne dimension. Il est fourni et installé par l'entrepreneur en ventilation.

RÉFRIGÉRATION ET CHAMBRES FRIGORIFIQUES

- Les chambres frigorifiques doivent avoir un dégagement d'air minimum de 2" sur les surfaces adjacentes intérieures et de 3" sur les surfaces adjacentes extérieures.
- La retombée nécessaire pour fermer l'ouverture entre le dessus des chambres frigorifiques et le plafond lorsqu'elle est requise, doit être fournie et installée par l'entrepreneur général.
- Des cales de plancher, en acier galvanisé de 1" doivent être fournies et installées, sous le plancher des chambres de congélation avec celles-ci.

LÉGENDE MÉCANIQUE

Électricité

- Connection électrique directe
- Prise 120V par l'entrepreneur électricien
- Prise 120V sur circuits séparés par l'entrepreneur électricien
- Prise 208/240V par l'entrepreneur électricien
- Lumière incandescente par le plafond

Réseautique

- Fil réseau ou téléphonique à coordonner avec le client

Plomberie

- Drain ouvert
- Drain de plancher
- Drain entonnoir
- Drain raccordé
- Entrée eau froide
- Entrée eau chaude
- Ligne de bière ou boisson gazeuse

Gaz

- Raccordement de gaz

Point initial

- Point initial d'arrivé des services

SCHÉMA DE RACCORDEMENT DE PLOMBERIE TYPE POUR TABLE CHAUDE

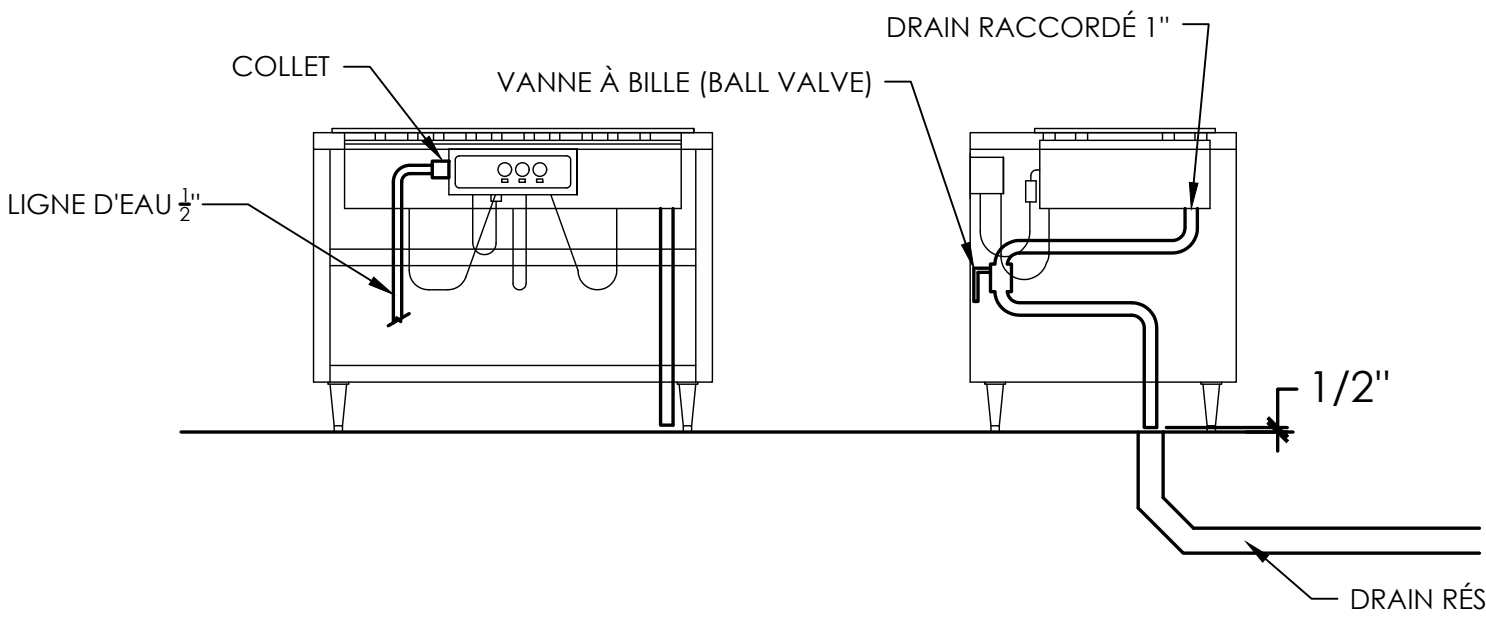


SCHÉMA DE RACCORDEMENT TYPE POUR ÉQUIPEMENTS AU GAZ

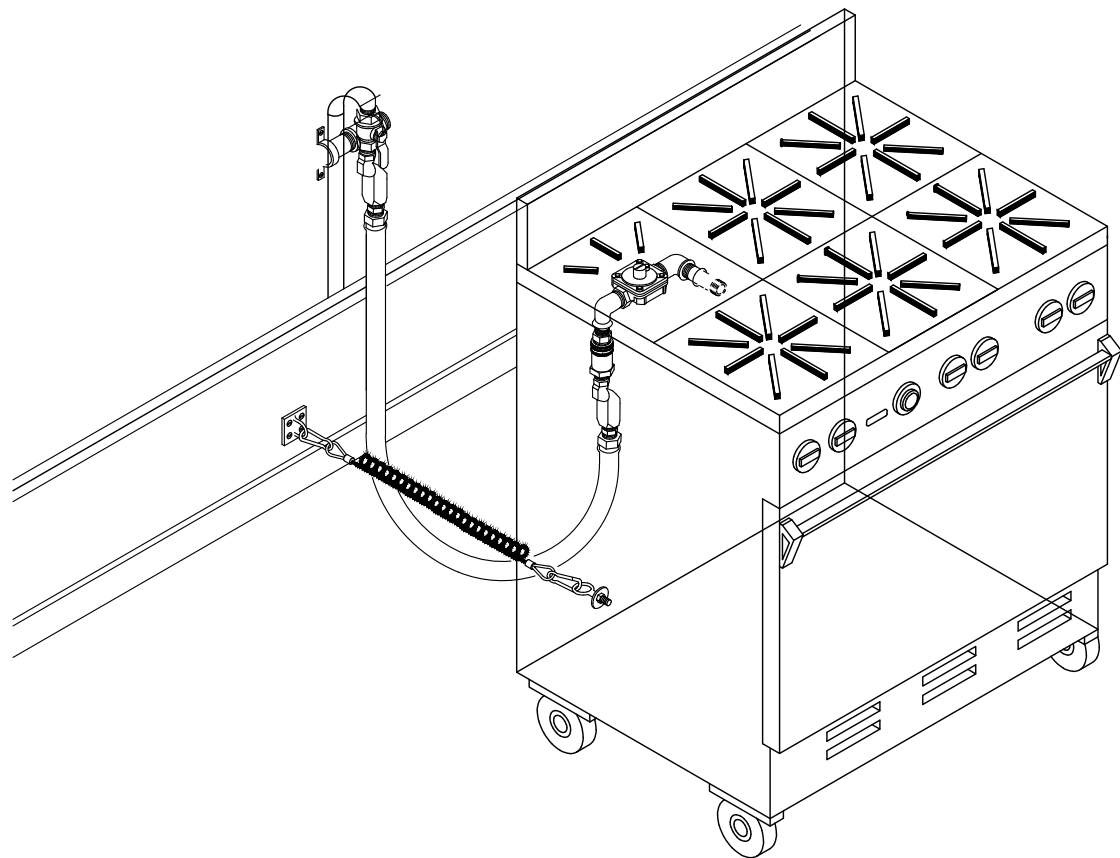


SCHÉMA DE RACCORDEMENT DE PLOMBERIE TYPE POUR FOUR COMBI

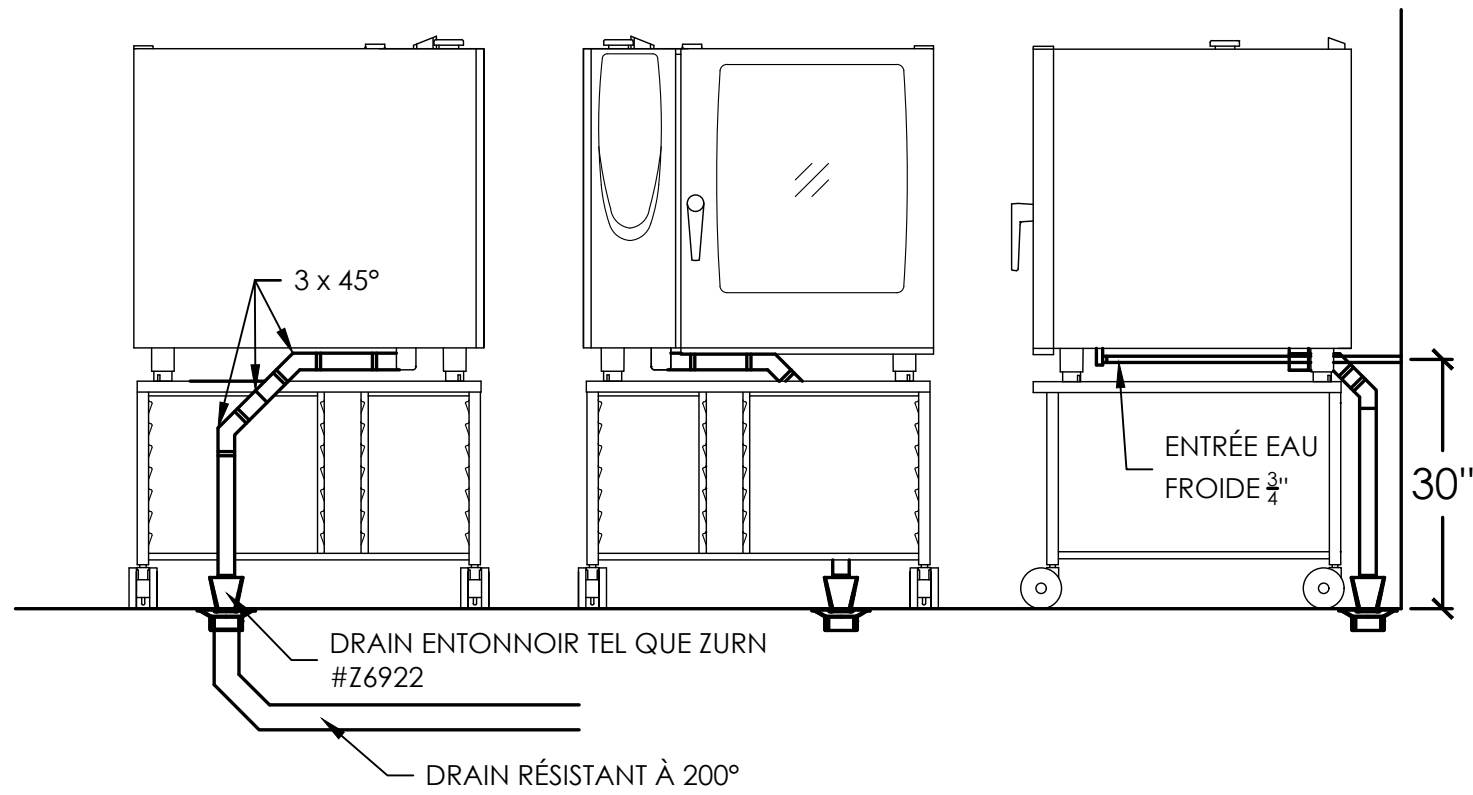
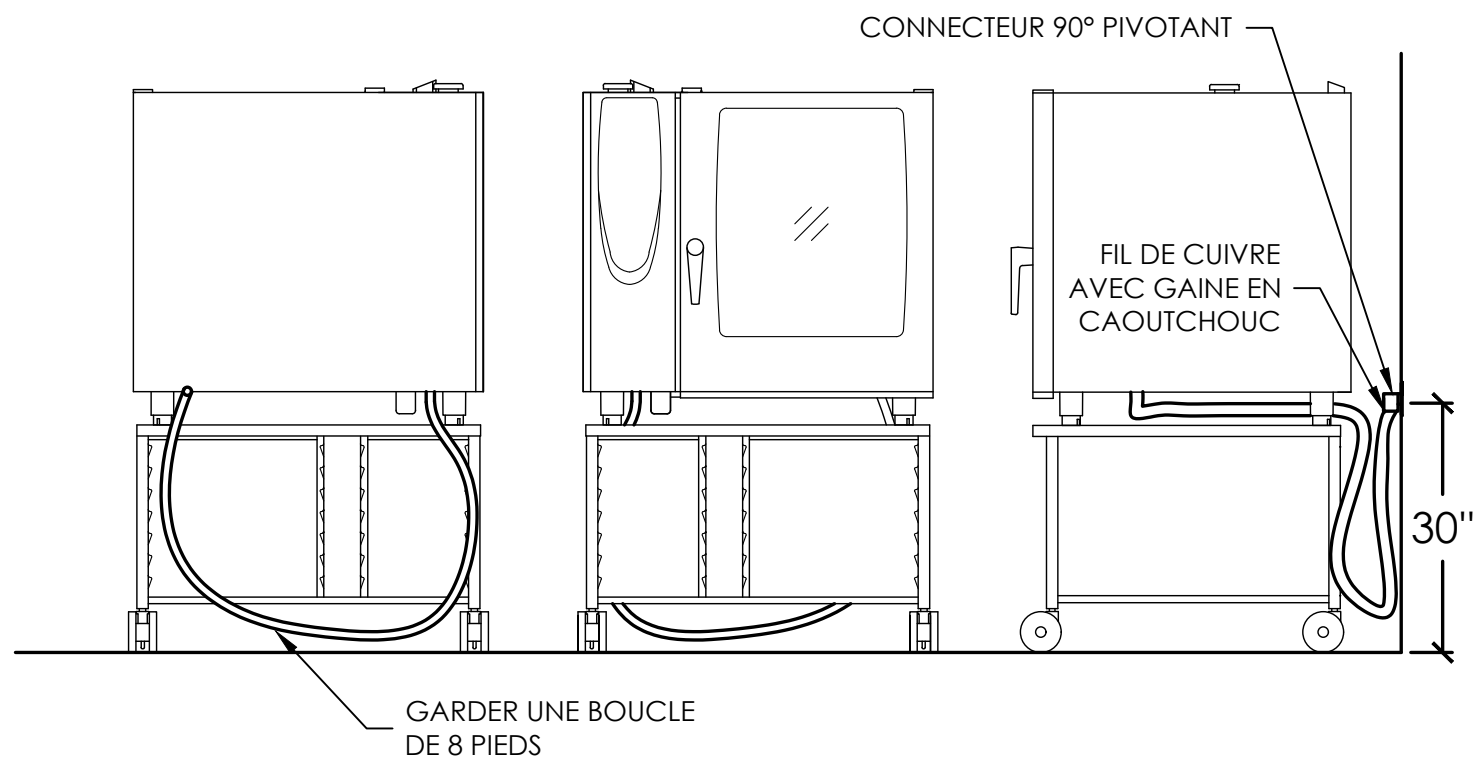


SCHÉMA DE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE TYPE POUR FOUR COMBI



WWW.ATELIERDUCHEF.COM
T.1 866 682-5643 | F. 450-274-0228
BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT

LE PIGNON BLEU

728, RUE DE X'IAN, QUEBEC
G1K 3M3

POUR CONSTRUCTION

8	ADDENDA C	29-07-2022
7	ADDENDA B	25-04-2022
6	ADDENDA A	19-04-2022
5	POUR CONSTRUCTION	16-02-2022
4	POUR SOUMISSION	29-10-2021
3	POUR COORDINATION	29-10-2021
2	POUR COORDINATION	15-10-2021
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	03-05-2021
VER.	DESCRIPTION	DATE

TITRE	
NOTES GÉNÉRALES	
CONCEPTEUR	
DINO BERTIN	
DESSINATEUR	
ABDELLAH IDIZAL	
ÉCHELLE	PROJET
N.A.E.	C04174
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-12

CE DESSIN NE PEUT ÊTRE COPIÉ OU UTILISÉ SANS UN CONSENTEMENT ÉCRIT D'ATELIER DU CHEF.

NOTES AU TABLEAU TECHNIQUE

- 1 - Drain à moins de 18" de la sortie de l'équipement
- 2 - Système de refroidissement d'eaux usées
- 3 - 3 fils + mis à la terre
- 4 - 1 prise d'utilité
- 5 - 2 prises d'utilités
- 6 - Lumière (par le plafond)
- 7 - Renfort mural pour fixation
- 8 - A vérifier sur place
- 9 - Hors contrat
- 10 - Câble de retenu
- 11 - Drain entonnoir
- 12 - Interfilage par l'électricien
- 13 - Réseau