

**ATELIER  
DU CHEF**

EQUIPEMENTS DE CUISINE COMMERCIALE

**QUÉBEC**  
850, boul. Pierre-Bertrand,  
local 110  
(418) 682-5643

**SAGUENAY**  
1130, rue Manic  
(418) 545-1953

**BOUCHERVILLE**  
476 rue Jean-Neveu,  
local 100  
(450) 274-5643

CLIENT

**LE ST-DENIS**  
Brasserie française  
"REZ-DE-CHAUSSÉE"

1594 Rue St-Denis  
Montréal  
H2X 3K2

9	Addenda C	29-11-2022
8	Addenda B	18-11-2022
7	Addenda A	07-07-2022
6	Pour construction	09-06-2022
5	Émis pour soumission	09-05-2022
4	Émis pour soumission	09/03/2022
3	Émis pour coordination	29/06/2021
2	Émis pour coordination	09/06/2021
1	Émis pour coordination	13/01/2021
VER.	DESCRIPTION	DATE

TITRE	
AMÉNAGEMENT	
CONCEPTEUR	
Sylvain Gagnon	
DESSINATEUR	
Dino Bertin	
ÉCHELLE	PROJET
1:50	09102020
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-01

Ce dessin ne peut être copié ou utilisé sans un consentement écrit d'Atelier Du Chef.



TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES																				Remarques	Fourni par		
N° article	Quantité	Description	État	Électricité							Plomberie					Gaz		Vent					
				Volts	Phases	Ampères	Kilowatts	C.V.	Raccord direct	Avec cordon NEMA	Hauteur du sol	Eau	Drain	Conso BTU/H	Ø raccord	Hauteur du sol	PCM						
220	1	Mélangeur	N	120	1	10				5-15P	39"												
221	1	Évier	N																				
	1	Bac à glace avec plaque de refroidissement	N																				
	1	Rail à bouteilles	N																				
	1	Support à pistolet	N																				
222	1	Tour à bière	N-H-C	120	1	7				5-15P	24"		1/2"	24"						Note #9	Par client		
	1	Panne d'égoutement	N-H-C																	Note #9	Par client		
223	1	Imprimante	N-H-C	120	1	3				5-15P	39"									Notes #9-13	Par client		
224	1	Lave verre	N-H-C	120/208	1	16			x		12"	3/4"	1/2"	6"	1-1/2"	Au sol				Note #9, 15@80 PSI	Par client		
225	1	Évier	N									1/2"	1/2"	18"	1-1/2"	12"							
	1	Poubelle	N																				
226A	1	Comptoir en ébénisterie	N-H-C	120	1	12				5-15P	39"									Notes #4(1x)-9 PRISE HORIZONTALE	Par ébéniste		
226B	1	Comptoir en ébénisterie	N-H-C	120	1	12				5-15P	39"									Notes #4(1x)-9 PRISE HORIZONTALE	Par ébéniste		
226C	1	Comptoir en ébénisterie	N-H-C	120	1	12				5-15P	39"									Notes #4(1x)-9 PRISES HORIZONTALES	Par ébéniste		
226D	1	Comptoir en ébénisterie	N-H-C	120	1	12				5-15P	39"									Notes #4(1x)-9 PRISE HORIZONTALE	Par ébéniste		
227	1	Machine espresso	N-H-C	120	1	10				5-15P	48"	3/8"	48"	1-1/2"		18"				Note #9	Par client		
228	1	Machine à café	N-H-C	120/208	1	20	4.1			L-14-20P	48"	3/8"	48"							Notes #3-9	Par client		
229	1	Comptoir de travail avec évier	N-H-C	120	1	12				5-15P	48"	1/2"	1/2"	18"	1-1/2"	12"				Notes #4(1x)-9	Par ébéniste		
230	1	Poubelle	N																				
231	1	Cuve à glace	N																	Drain relié à #229			
232	1	Refrigerateur sous comptoir	N	120	1	2.75	.125			5-15P	12"												
233	1	Tablette murale	N-H-C																	Notes #7-9	Par ébéniste		
250	1	Lave-vaisselle sous comptoir	N-H-C	208	3	29			x		12"	1/2"	1/2"	1"	12"					Note #9 4 fils + 1 mise a la terre	Par client		
251	1	Tablette inclinée	N																	Note #7			
252	1	Poubelle	N																				
253	1	Table de vaisselle souillée	N												1-1/2"	12"							
	1	Douche	N									1/2"	1/2"	18"									
	1	Robinet & douche	N									1/2"	1/2"	18"									
	1	Distributeur a papier et savon a mains	N-H-C																	Notes #7-9	Par client		
254	1	Lave-vaisselle	N-H-C	208	3	62			x		24"	1/2"	1/2"	1-1/2"	SOL					Note #9	Par client		
255	1	Table de vaisselle propre	N																				
256	1	Lot d'étagère de rangement	N																				
281	1	SALAMANDRE	N																	35K	3/4"	60"	Note #7
282		LIBRE																					
283		LIBRE																					
284	1	RÉCHAUD INFRA-ROUGE	N	120	1	13.3	1.6		X		30"												
285	1	RÉCHAUD INFRA-ROUGE	N	120	1	13.3	1.6		X		18"												
	1	BOITIER DE CONTROLE A DISTANCE	N	120	1	3.8	.8		X		18"												
292	1	TABLETTE FIXE ET AJUSTABLE	N																				
293	1	DESSUS DE COMPTOIR	N																				
294	4	LAMPE RÉCHAUD	N																				
	1	RAIL 8"	N	120	1	8.32	.25		x		Plafond												
295	2	TIROIR	N																				
296	2	TIROIR	N																				
297	1	REFRIGERATEUR SOUS COMPTOIR	N	120	1	3.2				5-15P	12"												

État de l'article: N=Nouveau, R=Existant à Relocaliser, E=Existant, M=Existant à Modifier, H-C=Hors Contrat, F=Achat Futur



QUÉBEC  
850, boul. Pierre-Bertrand,  
local 110  
(418) 682-5643

SAGUENAY  
1130, rue Manic  
(418) 545-1953

BOUCHERVILLE  
476 rue Jean-Neveu,  
local 100  
(450) 274-5643

CLIENT

LE ST-DENIS  
Brasserie française  
"REZ-DE-CHAUSSÉE"

1594 Rue St-Denis  
Montréal  
H2X 3K2

9	Addenda C	29-11-2022
8	Addenda B	18-11-2022
7	Addenda A	07-07-2022
6	Pour construction	09-06-2022
5	Émis pour soumission	09-05-2022
4	Émis pour soumission	09/03/2022
3	Émis pour coordination	29/06/2021
2	Émis pour coordination	09/06/2021
1	Émis pour coordination	13/01/2021
VER.	DESCRIPTION	DATE

TITRE	
TABLEAU TECHNIQUE 2/2	
CONCEPTEUR	
Sylvain Gagnon	
DESSINATEUR	
Dino Bertin	
ÉCHELLE	PROJET
aucune	09102020
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-10

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 manufacturiers. 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 raccords mécaniques doivent être effectués par les disciplines concernés.
- 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

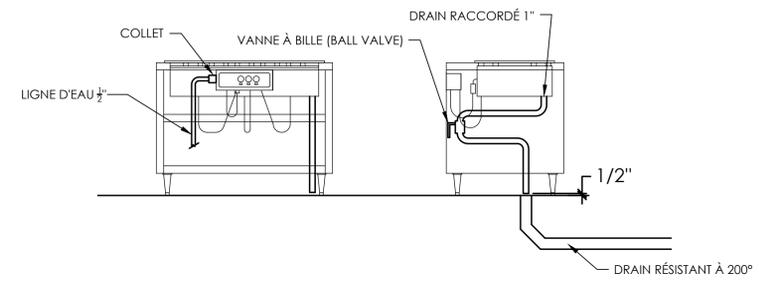
### Point initial

- Point initial d'arrivé des services

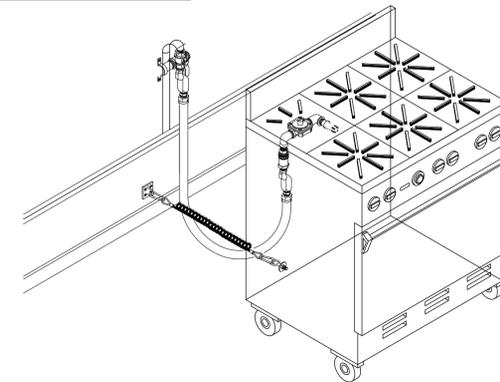
## NOTES AU TABLEAU TECHNIQUE

- Drain à moins de 18" de la sortie de l'équipement
- Drain résistant à 200°F
- 3 fils + mis à la terre
- 1 prise d'utilité
- 2 prises d'utilités
- Lumière (par le plafond)
- Renfort mural pour fixation
- A vérifier sur place
- Hors contrat
- Câble de retenu
- Drain entonnoir
- Interfilage par l'électricien
- Réseau
- Prise d'utilité avec disjoncteur de sécurité
- Disjoncteur indépendant

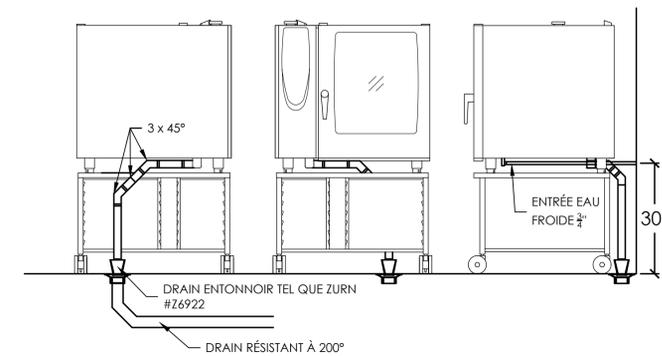
## SCHEMA DE RACCORDEMENT DE PLOMBERIE TYPE POUR TABLE CHAUDE



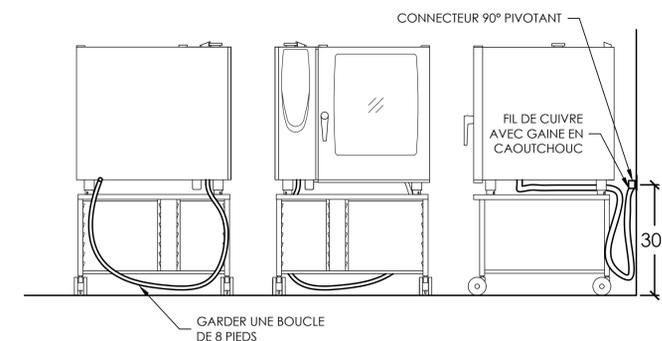
## SCHEMA DE RACCORDEMENT TYPE POUR ÉQUIPEMENTS AU GAZ



## SCHEMA DE RACCORDEMENT DE PLOMBERIE TYPE POUR FOUR COMBI



## SCHEMA DE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE TYPE POUR FOUR COMBI



QUÉBEC  
850, boul. Pierre-Bertrand,  
local 110  
(418) 682-5643

SAGUENAY  
1130, rue Manic  
(418) 545-1953

BOUCHERVILLE  
476 rue Jean-Neveu,  
local 100  
(450) 274-5643

CLIENT

LE ST-DENIS  
Brasserie française  
"REZ-DE-CHAUSSÉE"

1594 Rue St-Denis  
Montréal  
H2X 3K2

VER.	DESCRIPTION	DATE
9	Addenda C	29-11-2022
8	Addenda B	18-11-2022
7	Addenda A	07-07-2022
6	Pour construction	09-06-2022
5	Émis pour soumission	09-05-2022
4	Émis pour soumission	09/03/2022
3	Émis pour coordination	29/06/2021
2	Émis pour coordination	09/06/2021
1	Émis pour coordination	13/01/2021

TITRE

NOTES GÉNÉRALES

CONCEPTEUR

Sylvain Gagnon

DESSINATEUR

Dino Bertin

ÉCHELLE

aucune

PROJET

09102020

FORMAT

24 x 36

PAGE

SA-11

Ce dessin ne peut être copié ou utilisé sans un consentement écrit d'Atelier Du Chef.