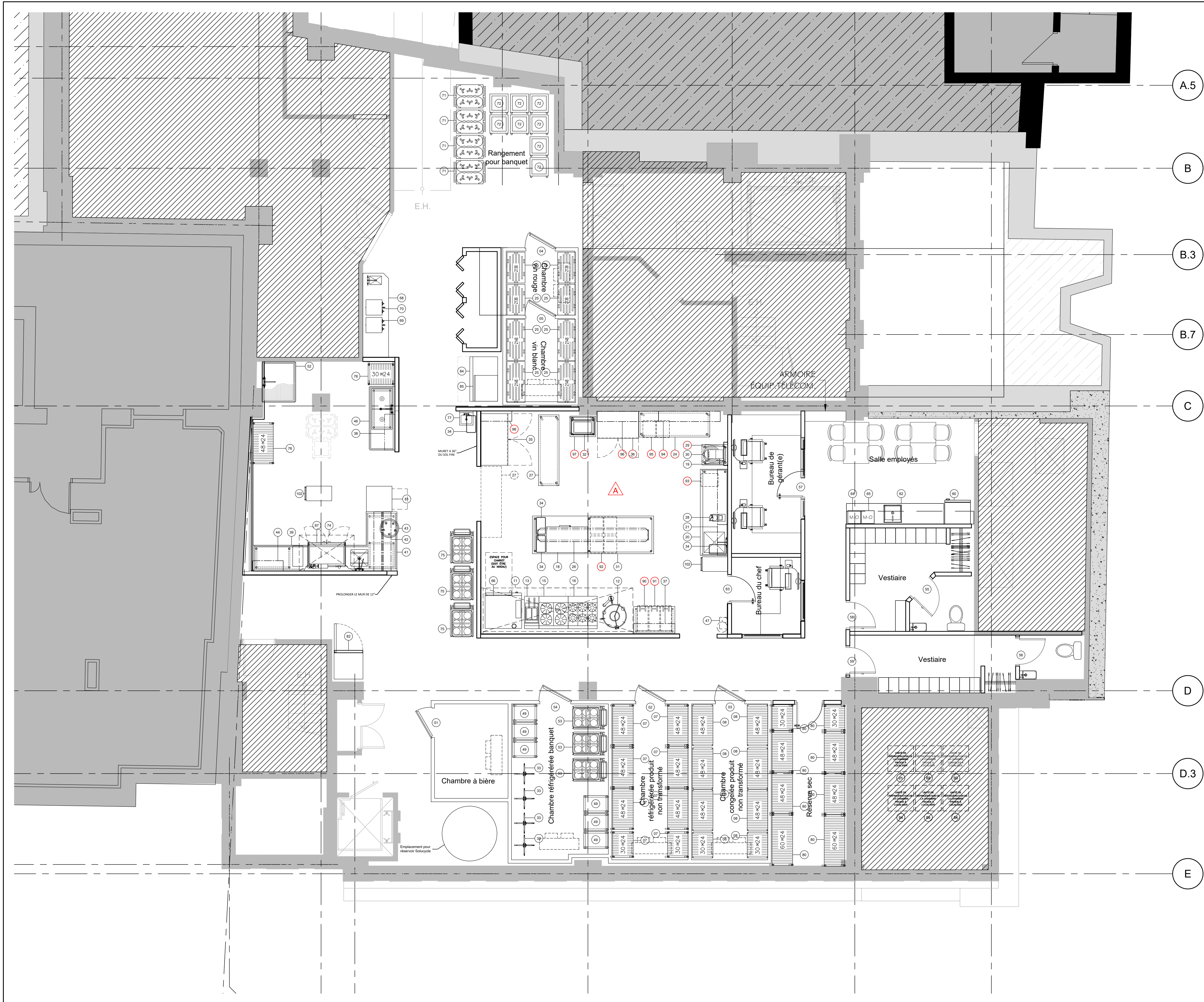




QUÉBEC
850, boul. Pierre-Bertrand, local 110
(418) 682-5643

SAGUENAY
1130, rue Manic
(418) 545-1953

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

CLIENT

LE ST-DENIS
Brasserie française
"SOUS-SOL"

1594 Rue Saint-Denis
Montréal
H2X 3K2

POUR CONSTRUCTION

10	ADDENDA A	18/11/2022
9	Émis pour construction	23/06/2022
8	Émis pour soumission	09/06/2022
7	Émis pour soumission	09/05/2022
6	Émis pour soumission	22/03/2022
5	Émis pour soumission	09/03/2022
4	Émis pour coordination	09/06/2021
3.0	Émis pour coordination	18/02/2021
2.4	Modification item N° 52	16/07/2019
2.3	Coordination	03/04/2019
2.2	Coordination	20/03/2019
2.1	Coordination	23/01/2019
2.0	Ajout drain de plancher	14/01/2019
1.9	Plans pour coordination	21/12/2018
1.8	Plans pour coordination	13/12/2018
1.7	Plans pour coordination	23/11/2018
1.6	Plans pour coordination	16/11/2018
1.5	Plans pour coordination	15/11/2018
1.4	Plans pour coordination	06/11/2018
1.3	Plans pour coordination	31/10/2018
1.2	Plans pour coordination	11/10/2018
1.1	Plans pour coordination	26/10/2017
1.0	Plans pour approbation	16/10/2017
VER.	DESCRIPTION	DATE

TITRE

Aménagement de la cuisine

CONCEPTEUR

Sylvain Gagnon

DESSINATEUR

Dino Bertin

ÉCHELLE

1:50

PROJET

XX2012-XX

FORMAT

24 x 36

PAGE

SA-01

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

[illegible]

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
"SOUS-SOL"

1594 Rue Saint-Denis
Montréal
H2X 3K2



10	ADDENDA A	18/11/2022
9	Émis pour construction	23/06/2022
8	Émis pour soumission	09/06/2022
7	Émis pour soumission	09/05/2022
6	Émis pour soumission	22/03/2022
5	Émis pour soumission	09/03/2022
4	Émis pour coordination	09/06/2021
3.0	Émis pour coordination	18/02/2021
2.4	Modification item N° 52	16/07/2019
2.3	Coordination	03/04/2019
2.2	Coordination	20/03/2019
2.1	Coordination	23/01/2019
2.0	Ajout drain de plancher	14/01/2019
1.9	Plans pour coordination	21/12/2018
1.8	Plans pour coordination	13/12/2018
1.7	Plans pour coordination	23/11/2018
1.6	Plans pour coordination	16/11/2018
1.5	Plans pour coordination	15/11/2018
1.4	Plans pour coordination	06/11/2018
1.3	Plans pour coordination	31/10/2018
1.2	Plans pour coordination	11/10/2018
1.1	Plans pour coordination	26/10/2017
1.0	Plans pour approbation	16/10/2017
VER.	DESCRIPTION	DATE

TITRE	
Tableau technique	
CONCEPTEUR	
Sylvain Gagnon	
DESSINATEUR	
Dino Bertin	
ÉCHELLE	PROJET
aucune	XX2012-XX
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-06

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 peux 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 boitier 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

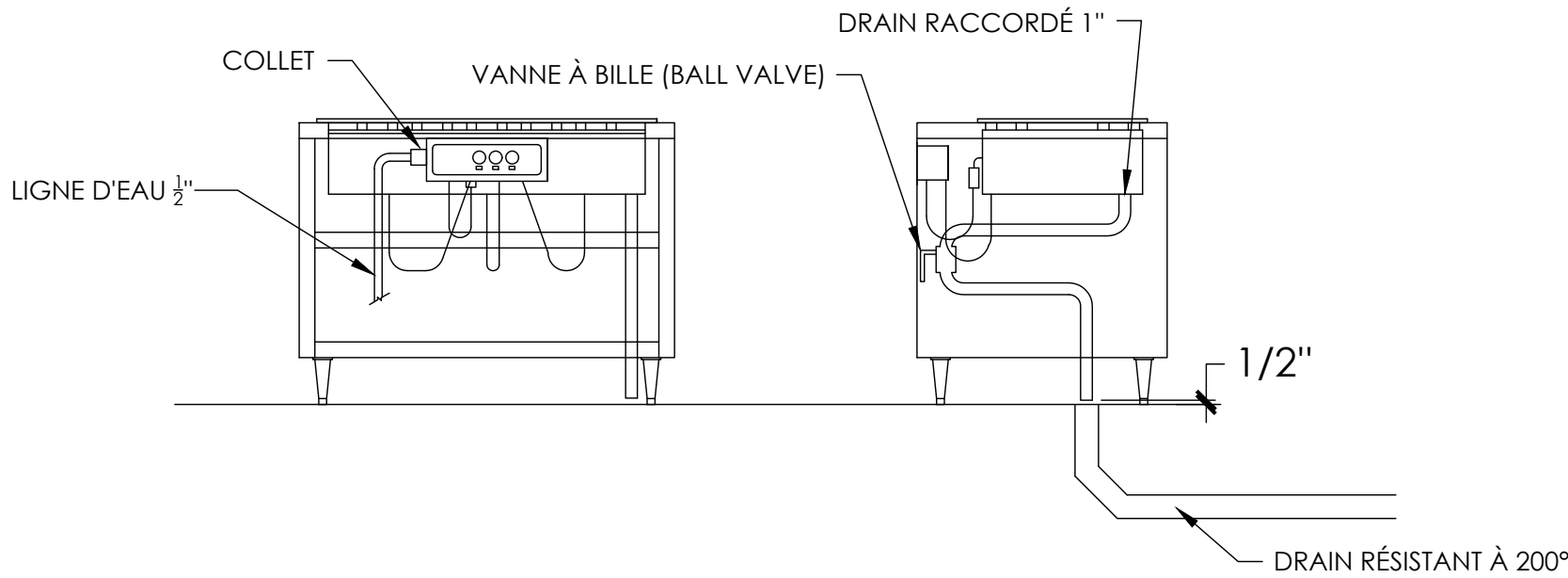


SCHÉMA DE RACCORDEMENT TYPE POUR ÉQUIPEMENTS AU GAZ

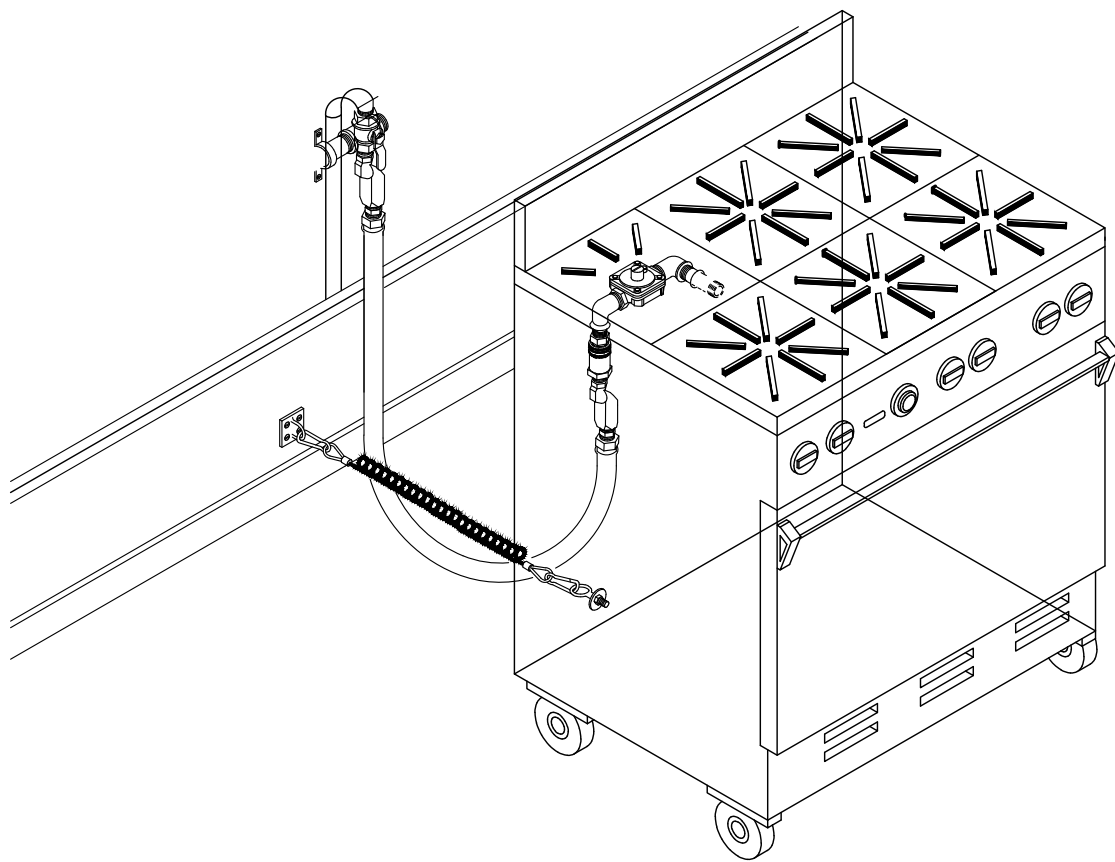


SCHÉMA DE RACCORDEMENT DE PLOMBERIE TYPE POUR FOUR COMBI

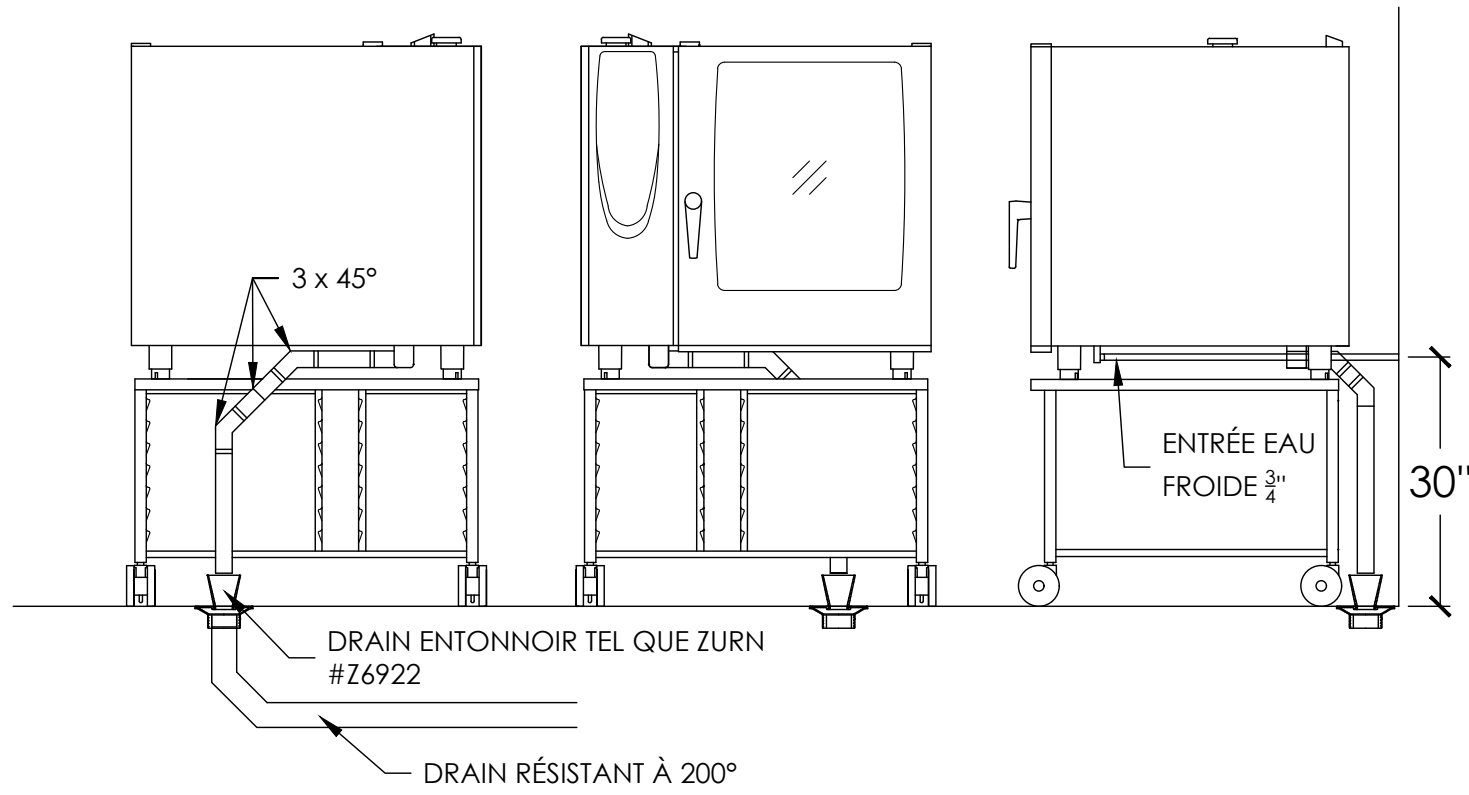
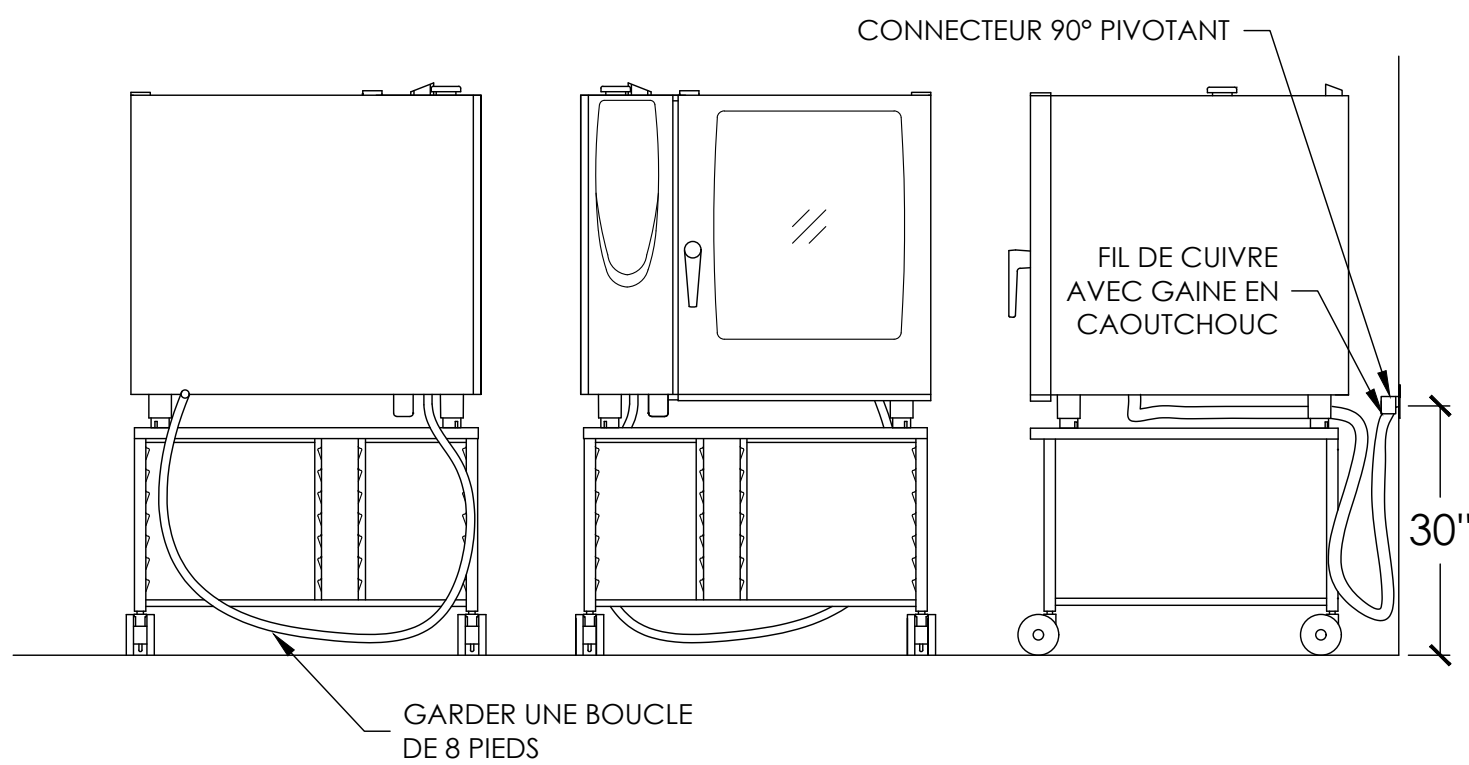


SCHÉMA DE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE TYPE POUR FOUR COMBI



NOTES AU TABLEAU TECHNIQUE

- 1 - Drain à moins de 18" de la sortie de l'équipement
- 2 - Drain résistant à 200°F
- 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
- 14- Prise d'utilité avec disjoncteur de sécurité
- 15-Disjoncteur indépendant



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 "SOUS-SOL"

1594 Rue Saint-Denis
Montréal
H2X 3K2

POUR CONSTRUCTION

	ADDENDA A	
10		18/11/2022
9	Émis pour construction	23/06/2022
8	Émis pour soumission	09/06/2022
7	Émis pour soumission	09/05/2022
6	Émis pour soumission	22/03/2022
5	Émis pour soumission	09/03/2022
4	Émis pour coordination	09/06/2021
3.0	Émis pour coordination	18/02/2021
2.4	Modification item N° 52	16/07/2019
2.3	Coordination	03/04/2019
2.2	Coordination	20/03/2019
2.1	Coordination	23/01/2019
2.0	Ajout drain de plancher	14/01/2019
1.9	Plans pour coordination	21/12/2018
1.8	Plans pour coordination	13/12/2018
1.7	Plans pour coordination	23/11/2018
1.6	Plans pour coordination	16/11/2018
1.5	Plans pour coordination	15/11/2018
1.4	Plans pour coordination	06/11/2018
1.3	Plans pour coordination	31/10/2018
1.2	Plans pour coordination	11/10/2018
1.1	Plans pour coordination	26/10/2017
1.0	Plans pour approbation	16/10/2017
VER.	DESCRIPTION	DATE

TITRE	
Notes Générales	
CONCEPTEUR	
Sylvain Gagnon	
DESSINATEUR	
Dino Bertin	
ÉCHELLE	PROJET
aucune	XX2012-XX
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-07

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