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.
- 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 LOCALISÉ 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 PLANCHER FINI.

GAZ

- 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, LE BOITIER DU DÉMARREUR DE HOTTE ET L'EXTINCTEUR DE CLASSE "K" SONT MONTRÉS À TITRE INDICATIF SEULEMENT. ILS NE SONT PAS NÉCESSAIREMENT DE LA BONNE DIMENSION. IL SONT FOURNIS ET INSTALLÉS PAR L'ENTREPRENEUR EN VENTILATION. IL EST IMPORTANT DE VALIDER AVEC ATELIER DU CHEF LEURS EMPLACEMENT FINAL.

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.
- LES UNITÉS DE RÉFRIGÉRATION DOIVENT ÊTRE INSTALLÉES DANS UN ENDROIT OÙ LA TEMPÉRATURE EST ÉGALE OU INFÉRIEURE À 25°C.

LÉGENDE

ÉLECTRICITÉ

- CONNECTION ÉLECTRIQUE DIRECTE
- PRISE 120V
- PRISE 208/240V

RÉSEAUTIQUE

- FIL RÉSEAU OU TÉLÉPHONIQUE À COORDONNER AVEC LE CLIENT

POINT INITIAL

- POINT INITIAL D'ARRIVÉ DES SERVICES

PLOMBERIE ET GAZ

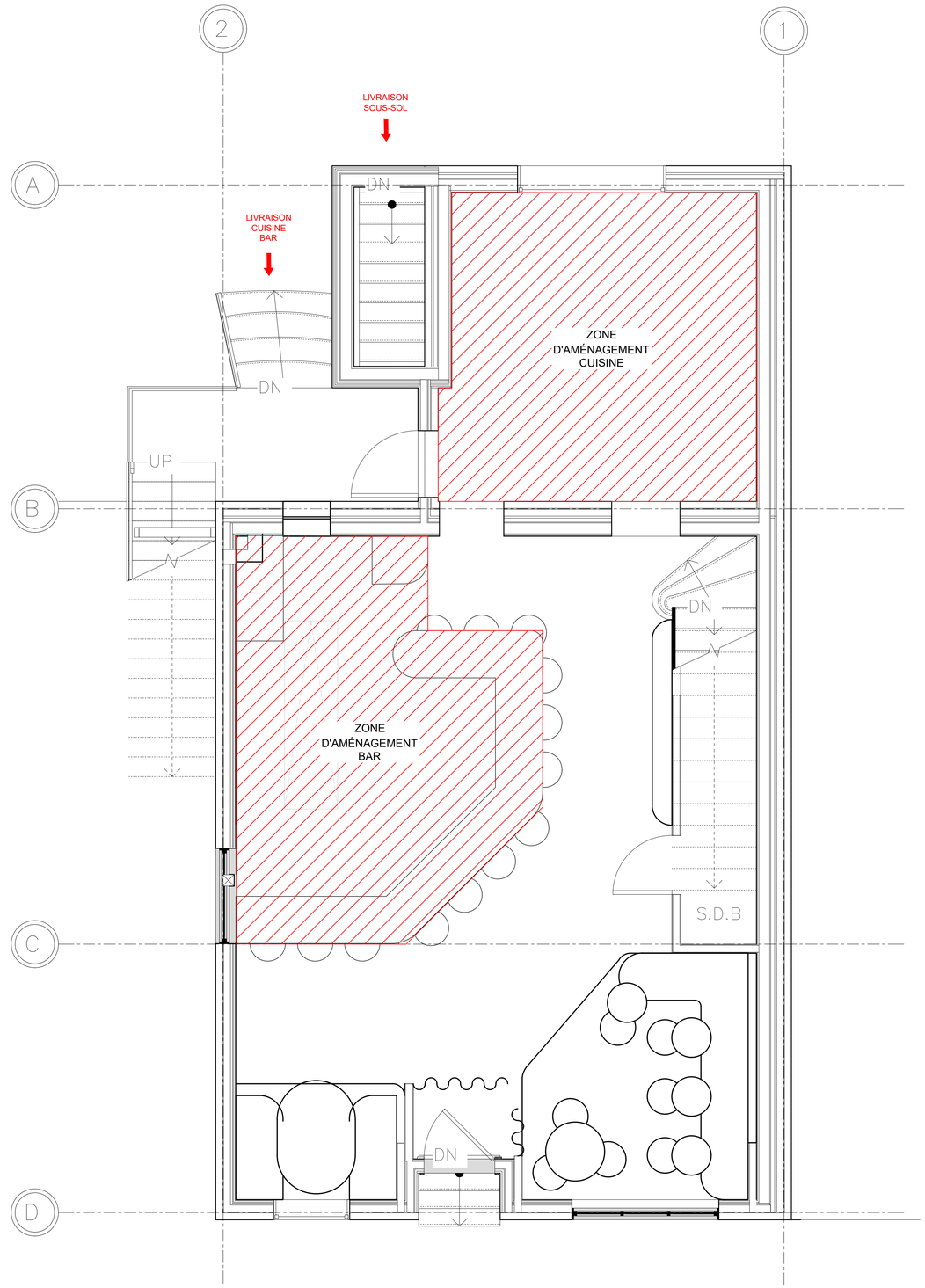
- DRAIN OUVERT
- DRAIN DE PLANCHER
- DRAIN ENTONNOIR
- DRAIN RACCORDÉ
- ENTRÉE EAU FROIDE
- ENTRÉE EAU CHAUDE
- LIGNE DE BIÈRE OU BOISSON GAZEUSE
- RACCORDEMENT DE GAZ

ÉTAT DE L'ÉQUIPEMENT

- 100 — NOUVEAU
- 100 — NOUVEAU HORS CONTRAT
- 100 — RELOCALISÉ
- 100 — MODIFIER
- 100 — EXISTANT
- 100 — FUTUR
- 100 — ADDENDA

NOTES AU TABLEAU TECHNIQUE

1 - ~~ANNULÉ~~
2 - ~~ANNULÉ~~
3 - 3 FILS + MIS À LA TERRE
4 - 1 PRISE D'UTILITÉ
5 - PRISE HORIZONTALE
6 - ~~ANNULÉ~~
7 - RENFORT MURAL POUR FIXATION
8 - À VÉRIFIER SUR PLACE
9 - ~~ANNULÉ~~
10 - CÂBLE DE RETENU
11 - ~~ANNULÉ~~
12 - INTERFILAGE PAR L'ÉLECTRICIEN
13 - RÉSEAU



ÉQUIPEMENTS DE CUISINE COMMERCIALE
ATELIER DU CHEF

WWW.ATELIERDUCHEF.COM
(866) 682-5643
BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT

TAVERN MIDWAY

1844, RUE ATATEKEN
MONTREAL, QC.
H2L 3L6

AUCUNE PARTIE DE CE DESSIN / CONCEPTION NE PEUT ÊTRE REPRODUITE OU UTILISÉE SANS L'AUTORISATION ÉCRITE PRÉALABLE D'ATELIER DU CHEF.

POUR CONSTRUCTION

VER.	DESCRIPTION	DATE
5	POUR CONSTRUCTION	31-10-2022
4	POUR SOUMISSION	02-09-2022
3	POUR SOUMISSION	25-07-2022
2	POUR COORDINATION	05-07-2022
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	21-06-2022

TITRE

NOTES GÉNÉRALES

CHARGÉ DE PROJET

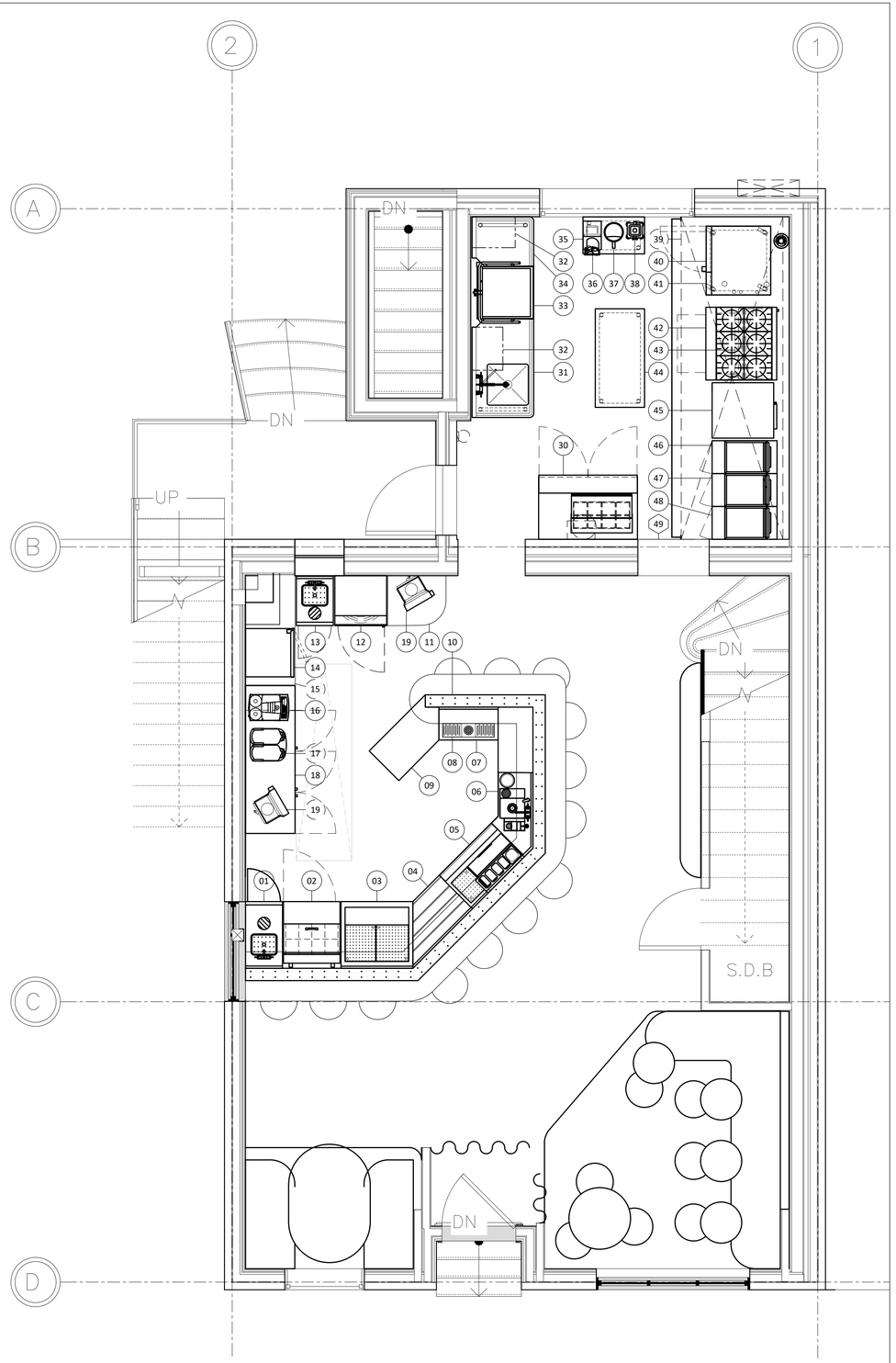
DINO BERTIN

(418) 809 - 9919
DINO.BERTIN@ATELIERDUCHEF.COM

DESSINATEUR / CONCEPTEUR

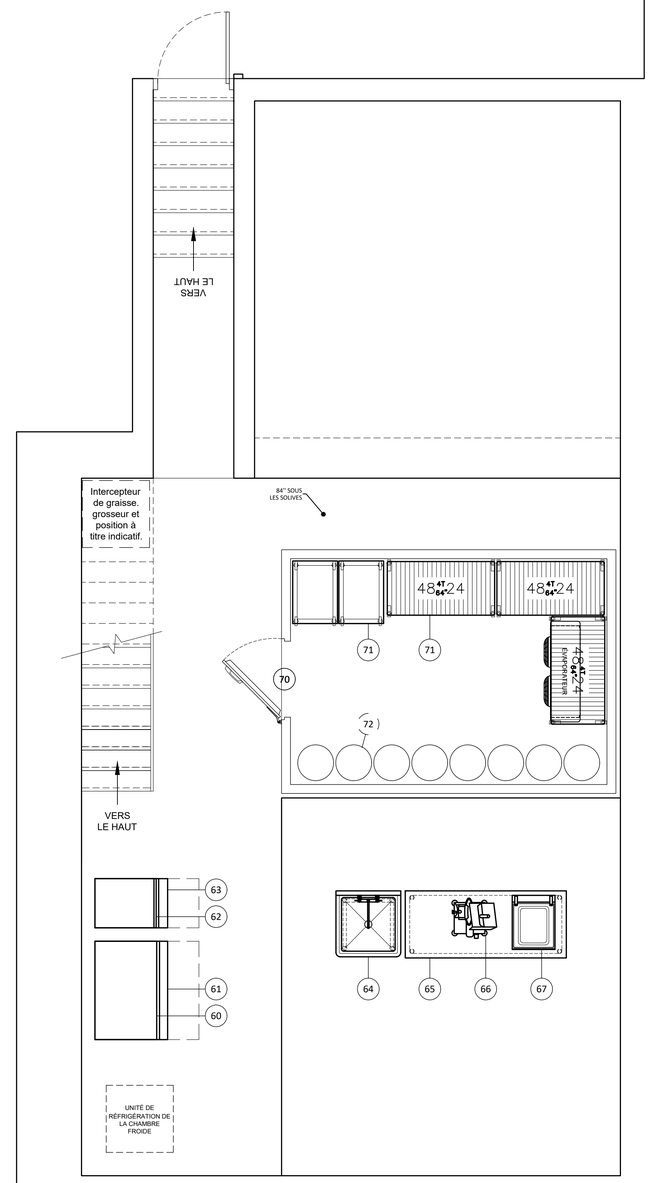
ABDELLAH IDIZAL

ÉCHELLE	PROJET
N.A.E.	BV0079
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-00



PLAN DU R-D-C

ÉCHELLE: 3/8" = 1'-0"



PLAN DU SOUS-SOL

ÉCHELLE: 3/8" = 1'-0"

ÉQUIPEMENTS DE CUISINE COMMERCIALE
ATELIER DU CHEF

WWW.ATELIERDUCHEF.COM
(866) 682-5643
BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT

TAVERN MIDWAY

1844, RUE ATATEKEN
MONTREAL, QC.
H2L 3L6

AUCUNE PARTIE DE CE DESSIN / CONCEPTION NE PEUT ÊTRE REPRODUITE OU UTILISÉE SANS L'AUTORISATION ÉCRITE PRÉALABLE D'ATELIER DU CHEF.

POUR CONSTRUCTION

VER.	DESCRIPTION	DATE
5	POUR CONSTRUCTION	31-10-2022
4	POUR SOUMISSION	02-09-2022
3	POUR SOUMISSION	25-07-2022
2	POUR COORDINATION	05-07-2022
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	21-06-2022

TITRE

AMÉNAGEMENT

CHARGÉ DE PROJET

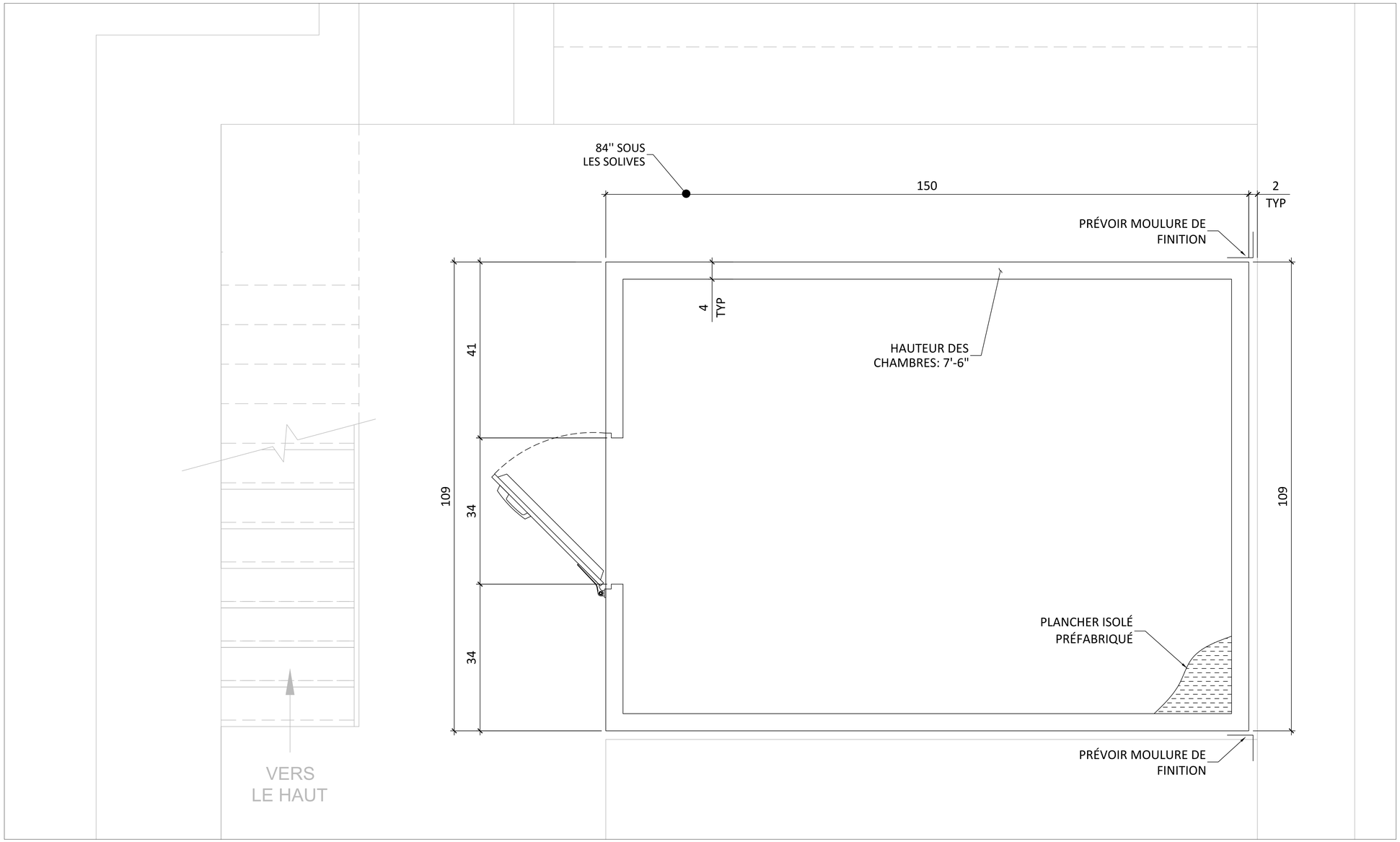
DINO BERTIN

(418) 809 - 9919
DINO.BERTIN@ATELIERDUCHEF.COM

DESSINATEUR / CONCEPTEUR

ABDELLAH IDIZAL

ÉCHELLE	PROJET
3/8"=1'-0"	BV0079
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-01



ÉQUIPEMENTS DE CUISINE COMMERCIALE
ATELIER DU CHEF

WWW.ATELIERDUCHEF.COM
(866) 682-5643
BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT

TAVERN MIDWAY

1844, RUE ATATEKEN
MONTREAL, QC.
H2L 3L6

AUCUNE PARTIE DE CE DESSIN / CONCEPTION NE PEUT ÊTRE REPRODUITE OU UTILISÉE SANS L'AUTORISATION ÉCRITE PRÉALABLE D'ATELIER DU CHEF.

POUR CONSTRUCTION

VER.	DESCRIPTION	DATE
5	POUR CONSTRUCTION	31-10-2022
4	POUR SOUMISSION	02-09-2022
3	POUR SOUMISSION	25-07-2022
2	POUR COORDINATION	05-07-2022
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	21-06-2022

TITRE

CHAMBRE FRIGORIFIQUE

CHARGÉ DE PROJET

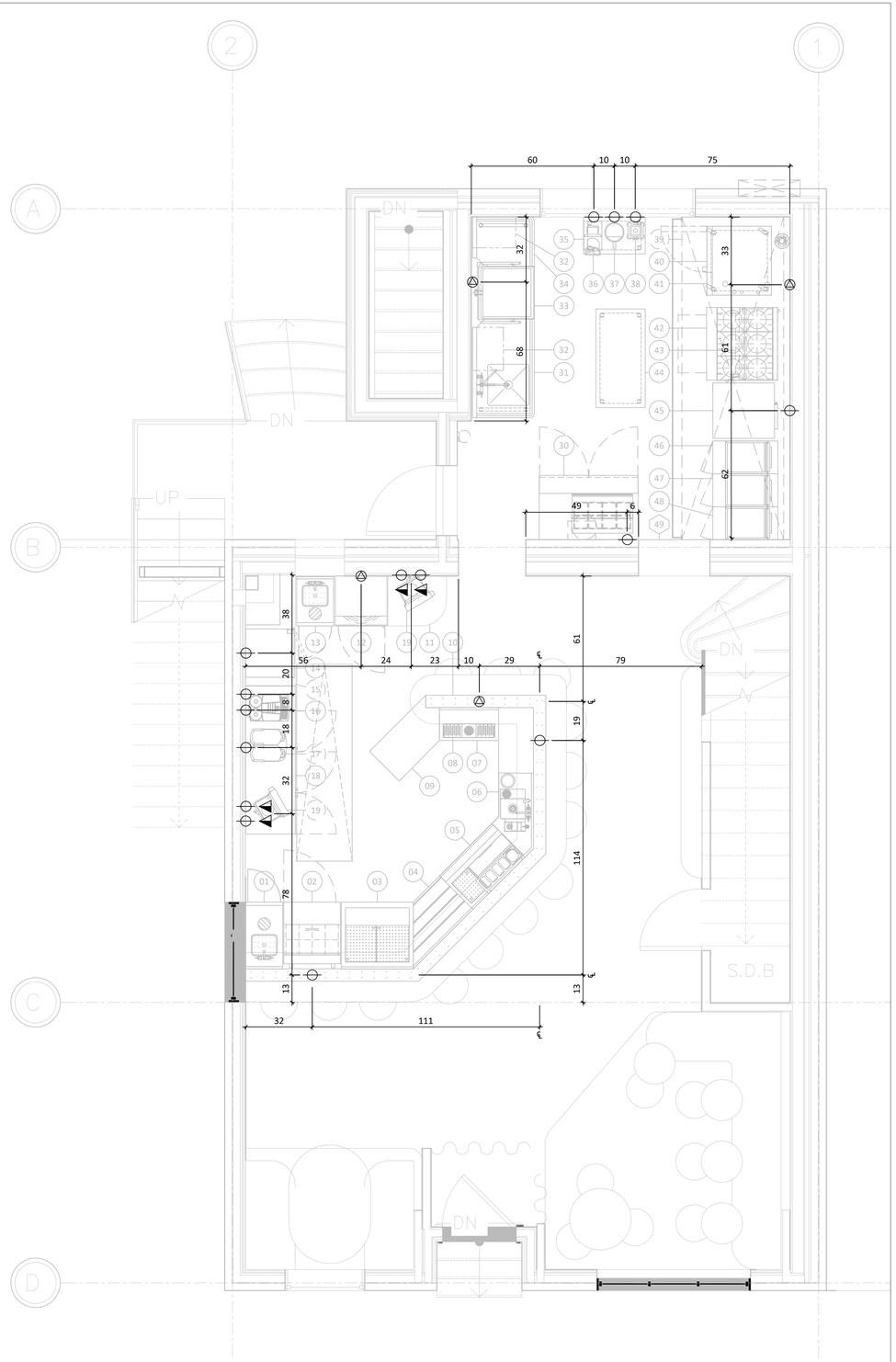
DINO BERTIN

(418) 809 - 9919
DINO.BERTIN@ATELIERDUCHEF.COM

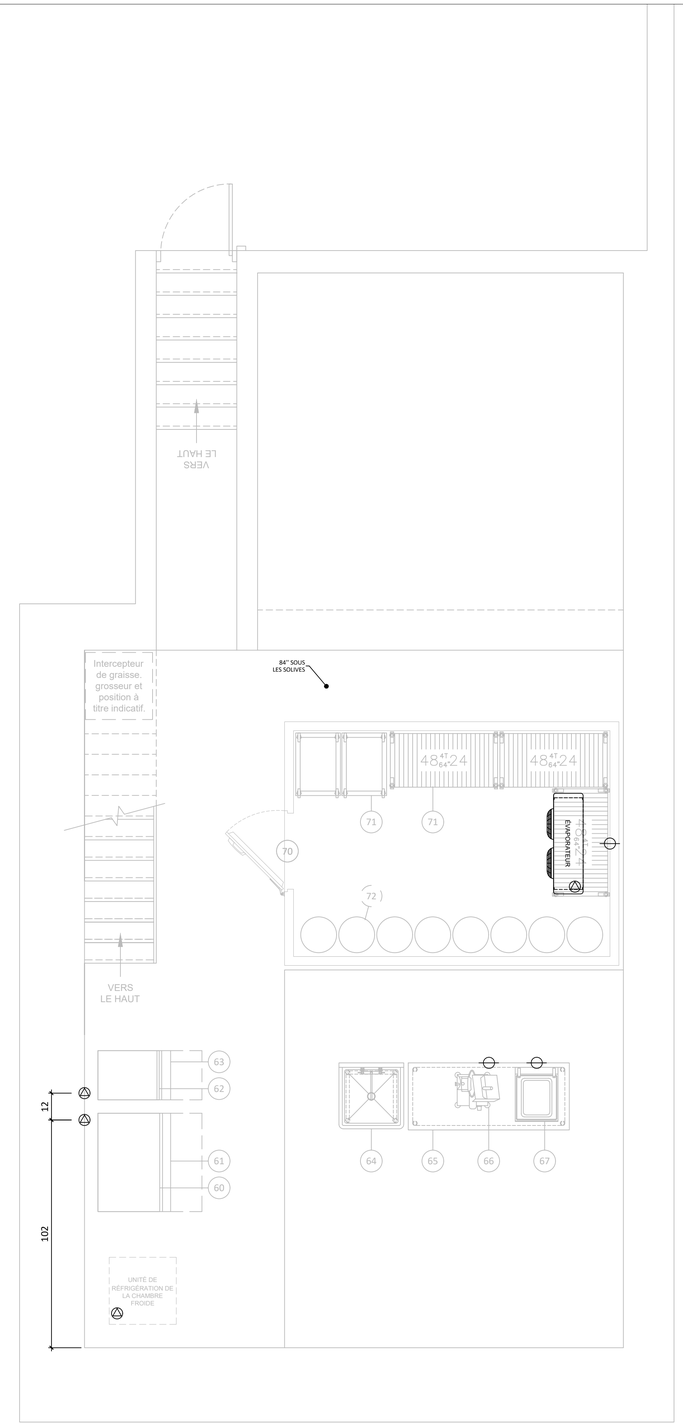
DESSINATEUR / CONCEPTEUR

ABDELLAH IDIZAL

ÉCHELLE	PROJET
1"=1'-0"	BV0079
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-02



PLAN DU R-D-C
ÉCHELLE: 3/8" = 1'-0"



PLAN DU SOUS-SOL
ÉCHELLE: 3/8" = 1'-0"

ÉQUIPEMENTS DE CUISINE COMMERCIALE
ATELIER DU CHEF

WWW.ATELIERDUCHEF.COM
(866) 682-5643
BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT

TAVERN MIDWAY

1844, RUE ATATEKEN
MONTREAL, QC.
H2L 3L6

AUCUNE PARTIE DE CE DESSIN / CONCEPTION NE PEUT ÊTRE REPRODUITE OU UTILISÉE SANS L'AUTORISATION ÉCRITE PRÉALABLE D'ATELIER DU CHEF.

POUR CONSTRUCTION

VER.	DESCRIPTION	DATE
5	POUR CONSTRUCTION	31-10-2022
4	POUR SOUMISSION	02-09-2022
3	POUR SOUMISSION	25-07-2022
2	POUR COORDINATION	05-07-2022
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	21-06-2022

TITRE

ÉLECTRICITÉ

CHARGÉ DE PROJET

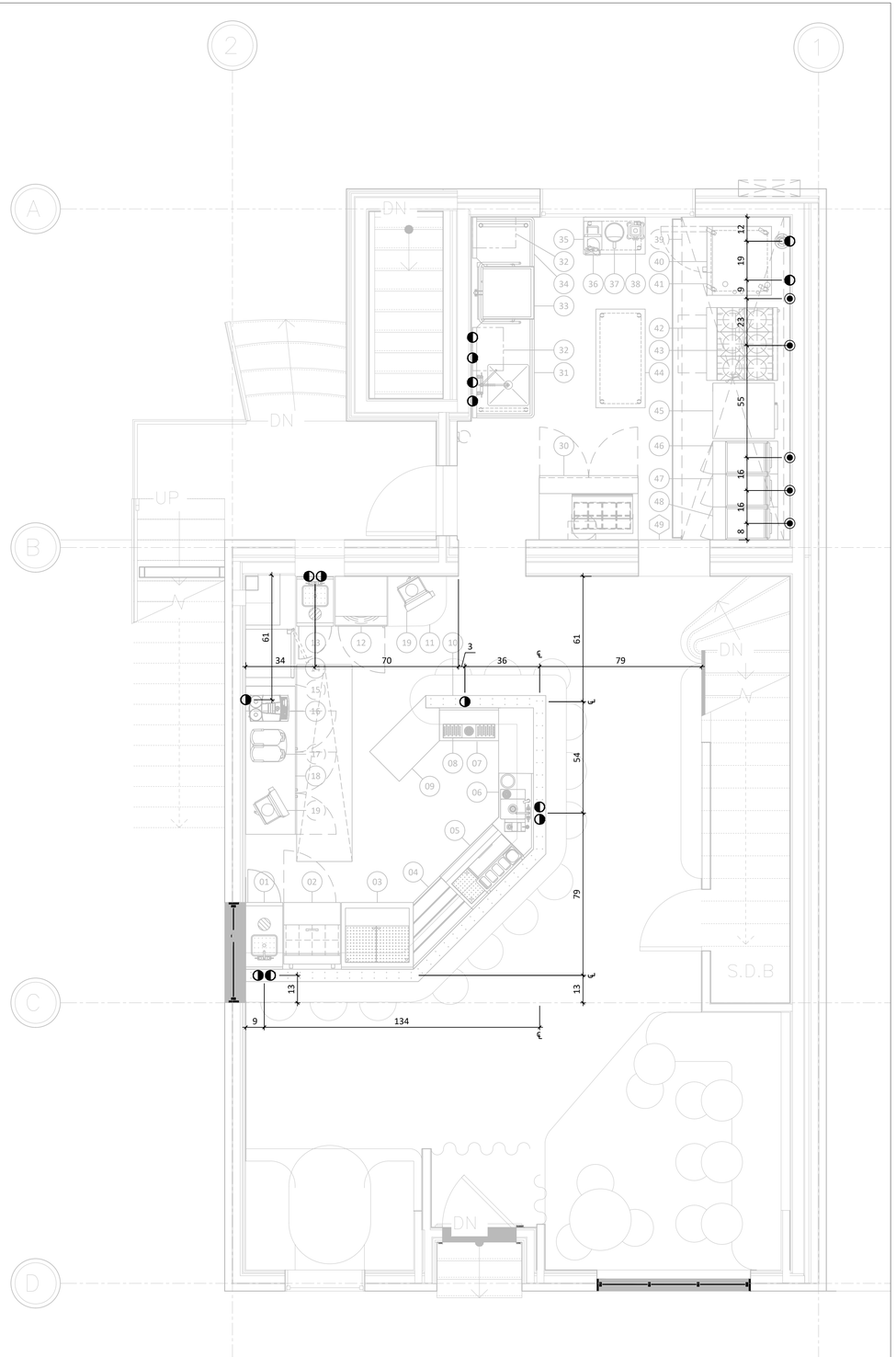
DINO BERTIN

(418) 809 - 9919
DINO.BERTIN@ATELIERDUCHEF.COM

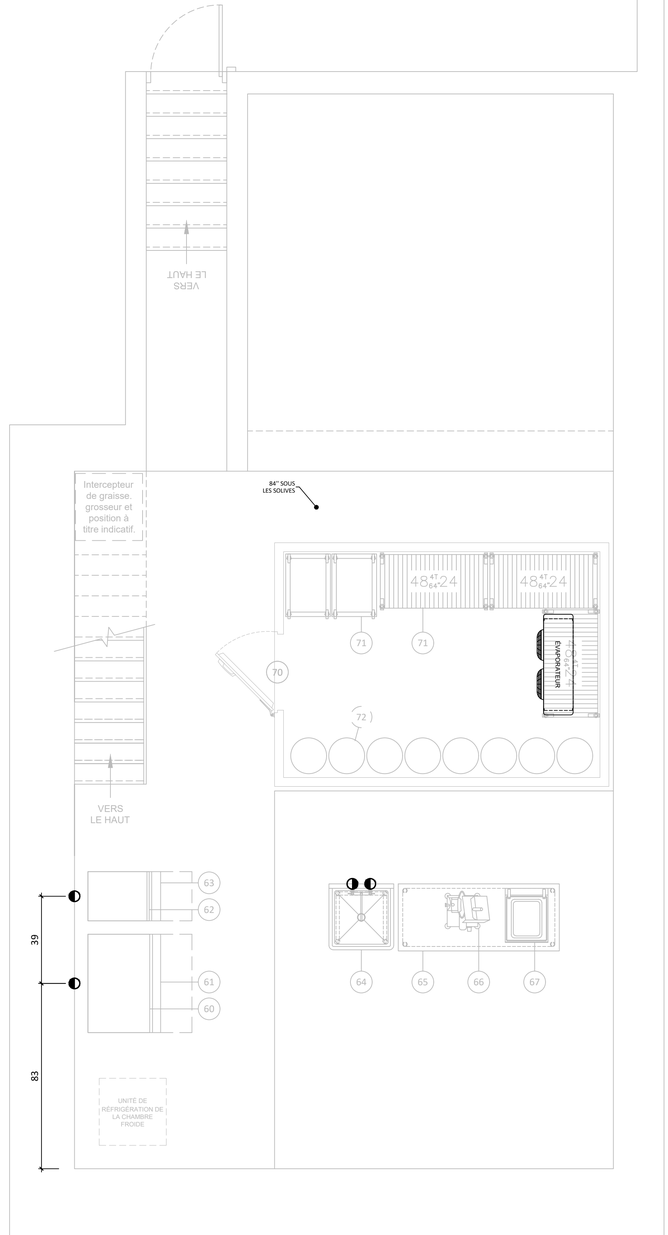
DESSINATEUR / CONCEPTEUR

ABDELLAH IDIZAL

ÉCHELLE	PROJET
3/8"=1'-0"	BV0079
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-03



PLAN DU R-D-C
ÉCHELLE: 3/8" = 1'-0"



PLAN DU SOUS-SOL
ÉCHELLE: 3/8" = 1'-0"

ÉQUIPEMENTS DE CUISINE COMMERCIALE
ATELIER DU CHEF

WWW.ATELIERDUCHEF.COM
(866) 682-5643
BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT

TAVERN MIDWAY

1844, RUE ATATEKEN
MONTREAL, QC.
H2L 3L6

AUCUNE PARTIE DE CE DESSIN / CONCEPTION NE PEUT ÊTRE REPRODUITE OU UTILISÉE SANS L'AUTORISATION ÉCRITE PRÉALABLE D'ATELIER DU CHEF.

POUR CONSTRUCTION

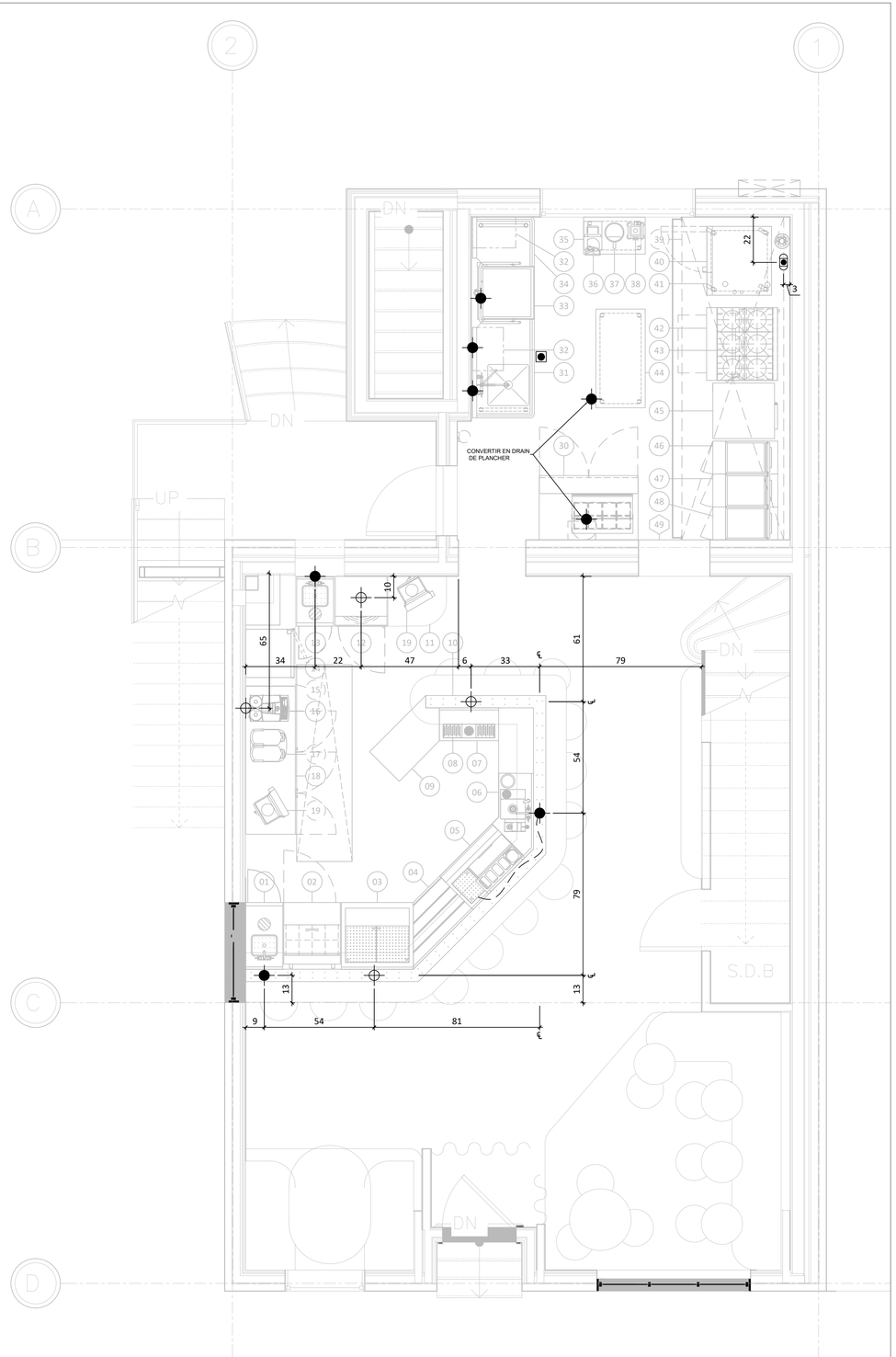
VER.	DESCRIPTION	DATE
5	POUR CONSTRUCTION	31-10-2022
4	POUR SOUMISSION	02-09-2022
3	POUR SOUMISSION	25-07-2022
2	POUR COORDINATION	05-07-2022
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	21-06-2022

TITRE
PLOMBERIE ET GAZ

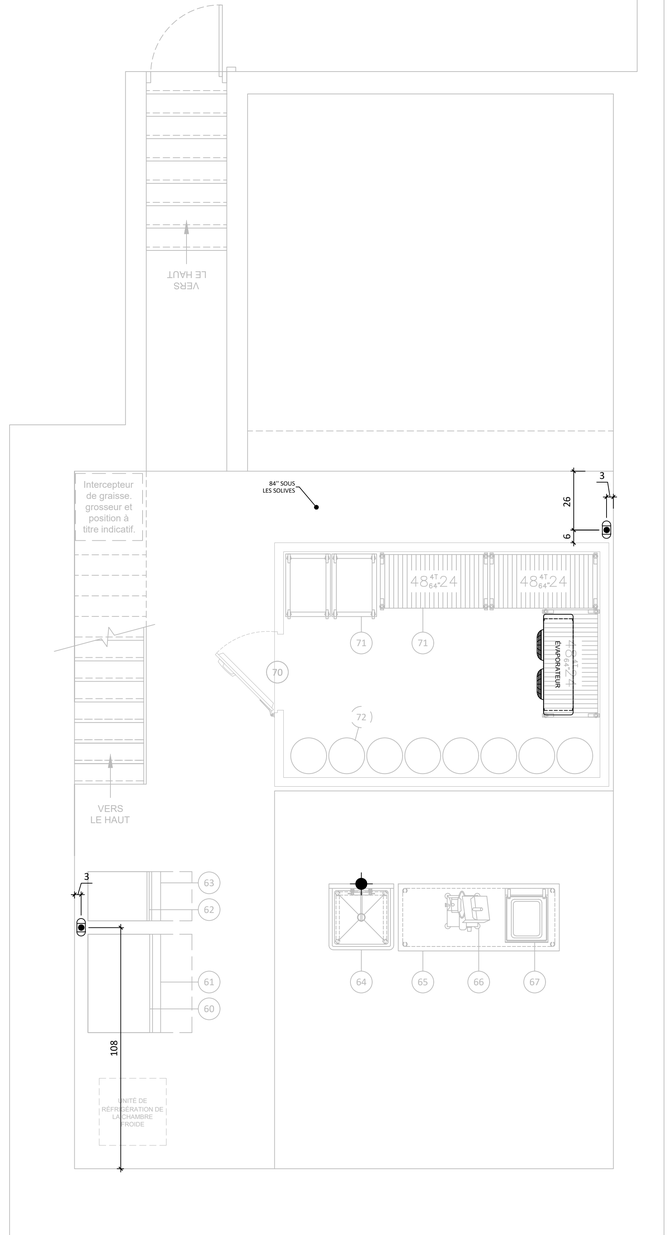
CHARGÉ DE PROJET
DINO BERTIN
(418) 809 - 9919
DINO.BERTIN@ATELIERDUCHEF.COM

DESSINATEUR / CONCEPTEUR
ABDELLAH IDIZAL

ÉCHELLE	PROJET
3/8"=1'-0"	BV0079
FORMAT	**PAGE**
24 x 36	SA-04



PLAN DU R-D-C
ÉCHELLE: 3/8" = 1'-0"



PLAN DU SOUS-SOL
ÉCHELLE: 3/8" = 1'-0"

ÉQUIPEMENTS DE CUISINE COMMERCIALE
ATELIER DU CHEF

WWW.ATELIERDUCHEF.COM
(866) 682-5643
BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT

TAVERN MIDWAY

1844, RUE ATATEKEN
MONTREAL, QC.
H2L 3L6

AUCUNE PARTIE DE CE DESSIN / CONCEPTION NE PEUT ÊTRE REPRODUITE OU UTILISÉE SANS L'AUTORISATION ÉCRITE PRÉALABLE D'ATELIER DU CHEF.

POUR CONSTRUCTION

VER.	DESCRIPTION	DATE
5	POUR CONSTRUCTION	31-10-2022
4	POUR SOUMISSION	02-09-2022
3	POUR SOUMISSION	25-07-2022
2	POUR COORDINATION	05-07-2022
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	21-06-2022

TITRE

DRAINAGE

CHARGÉ DE PROJET

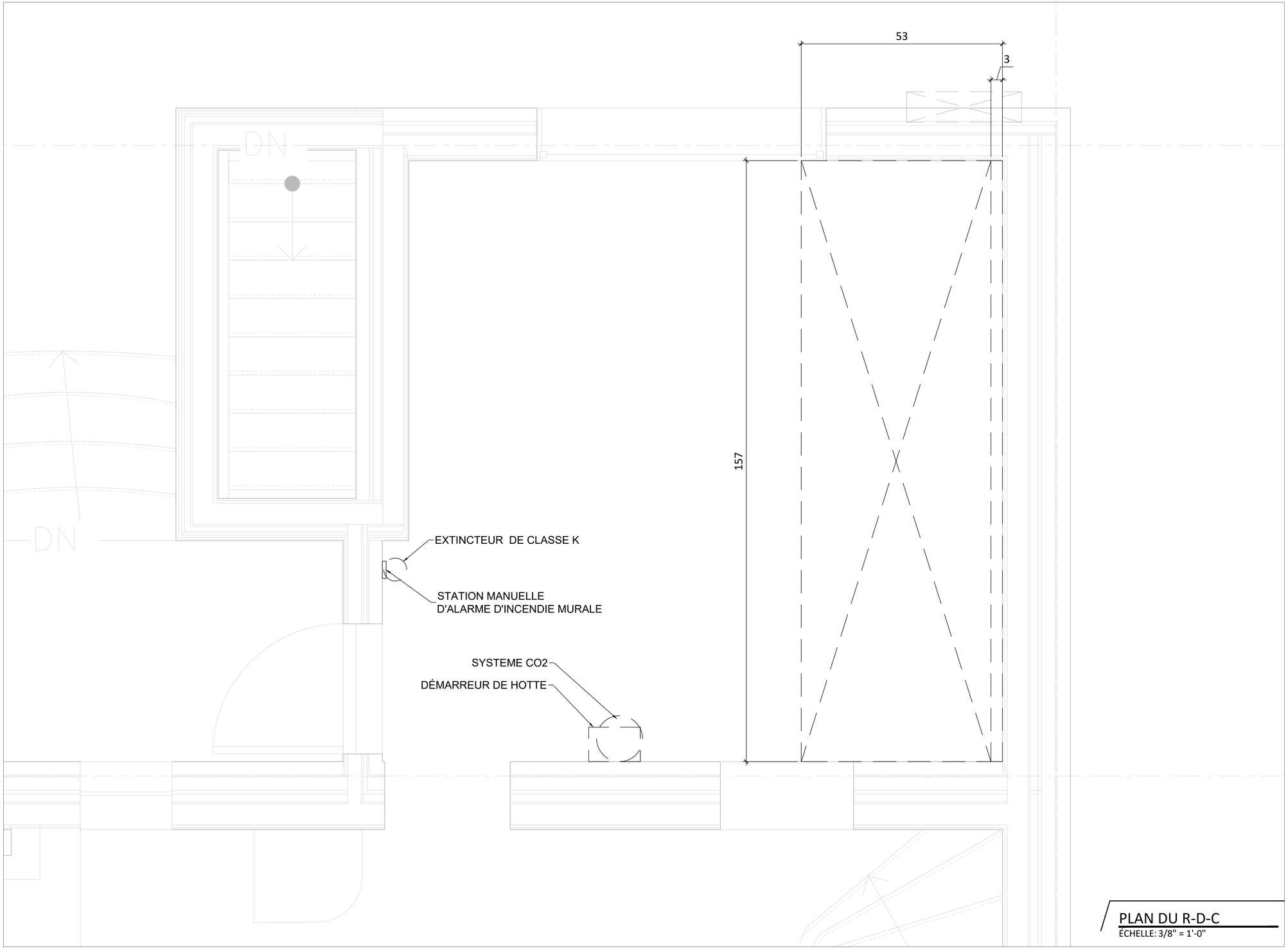
DINO BERTIN

(418) 809 - 9919
DINO.BERTIN@ATELIERDUCHEF.COM

DESSINATEUR / CONCEPTEUR

ABDELLAH IDIZAL

ÉCHELLE	PROJET
3/8"=1'-0"	BV0079
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-05



PLAN DU R-D-C
ÉCHELLE: 3/8" = 1'-0"

ÉQUIPEMENTS DE CUISINE COMMERCIALE
ATELIER DU CHEF

WWW.ATELIERDUCHEF.COM
(866) 682-5643
BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT

TAVERN MIDWAY

1844, RUE ATATEKEN
MONTREAL, QC.
H2L 3L6

AUCUNE PARTIE DE CE DESSIN / CONCEPTION NE PEUT ÊTRE REPRODUITE OU UTILISÉE SANS L'AUTORISATION ÉCRITE PRÉALABLE D'ATELIER DU CHEF.

POUR CONSTRUCTION

VER.	DESCRIPTION	DATE
5	POUR CONSTRUCTION	31-10-2022
4	POUR SOUMISSION	02-09-2022
3	POUR SOUMISSION	25-07-2022
2	POUR COORDINATION	05-07-2022
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	21-06-2022

TITRE

HOTTE DE VENTILATION

CHARGÉ DE PROJET

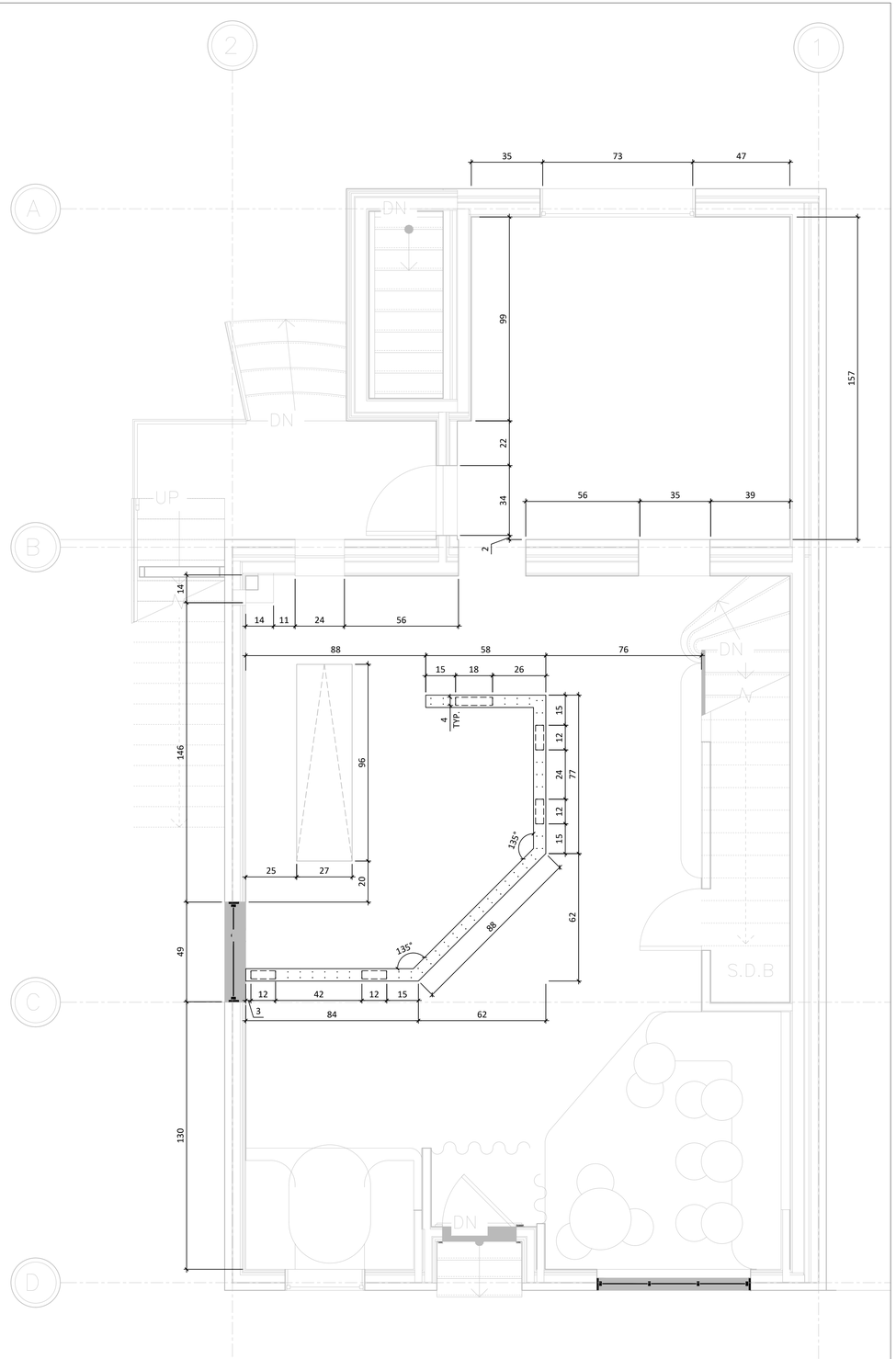
DINO BERTIN

(418) 809 - 9919
DINO.BERTIN@ATELIERDUCHEF.COM

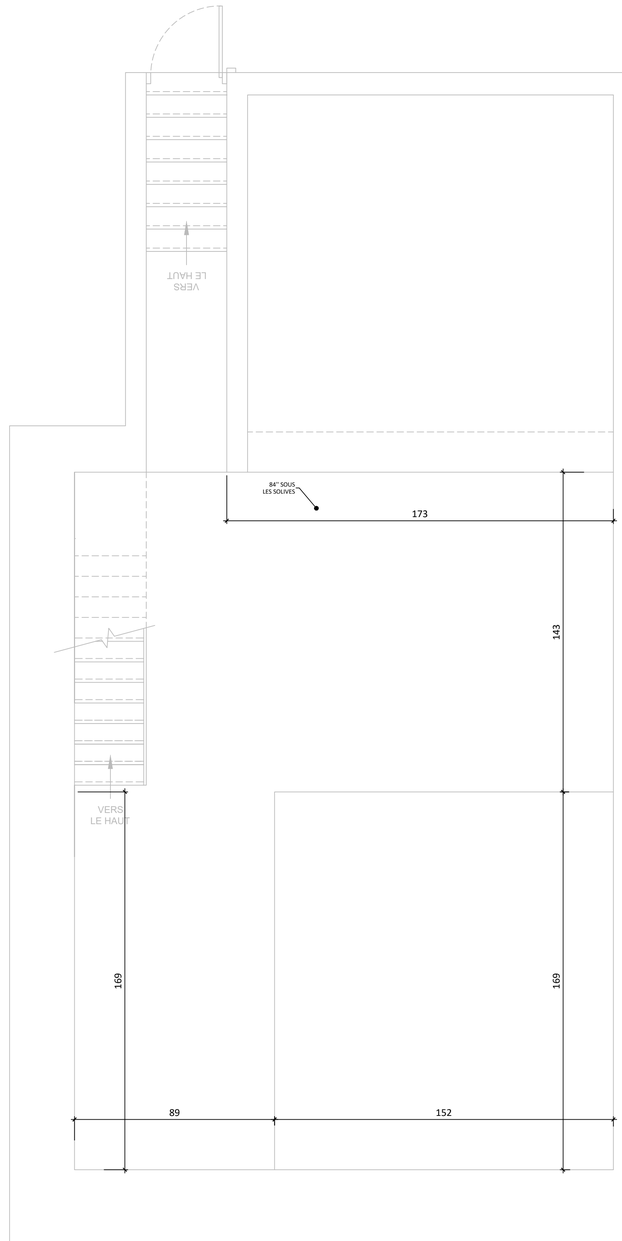
DESSINATEUR / CONCEPTEUR

ABDELLAH IDIZAL

ÉCHELLE	PROJET
1"=1'-0"	BV0079
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-06



PLAN DU R-D-C
ÉCHELLE: 3/8" = 1'-0"



PLAN DU SOUS-SOL
ÉCHELLE: 3/8" = 1'-0"

ÉQUIPEMENTS DE CUISINE COMMERCIALE
ATELIER DU CHEF

WWW.ATELIERDUCHEF.COM
(866) 682-5643
BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT

TAVERN MIDWAY

1844, RUE ATATEKEN
MONTREAL, QC.
H2L 3L6

AUCUNE PARTIE DE CE DESSIN / CONCEPTION NE PEUT ÊTRE REPRODUITE OU UTILISÉE SANS L'AUTORISATION ÉCRITE PRÉALABLE D'ATELIER DU CHEF.

POUR CONSTRUCTION

VER.	DESCRIPTION	DATE
5	POUR CONSTRUCTION	31-10-2022
4	POUR SOUMISSION	02-09-2022
3	POUR SOUMISSION	25-07-2022
2	POUR COORDINATION	05-07-2022
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	21-06-2022

TITRE

COTES ARCHITECTURALES

CHARGÉ DE PROJET

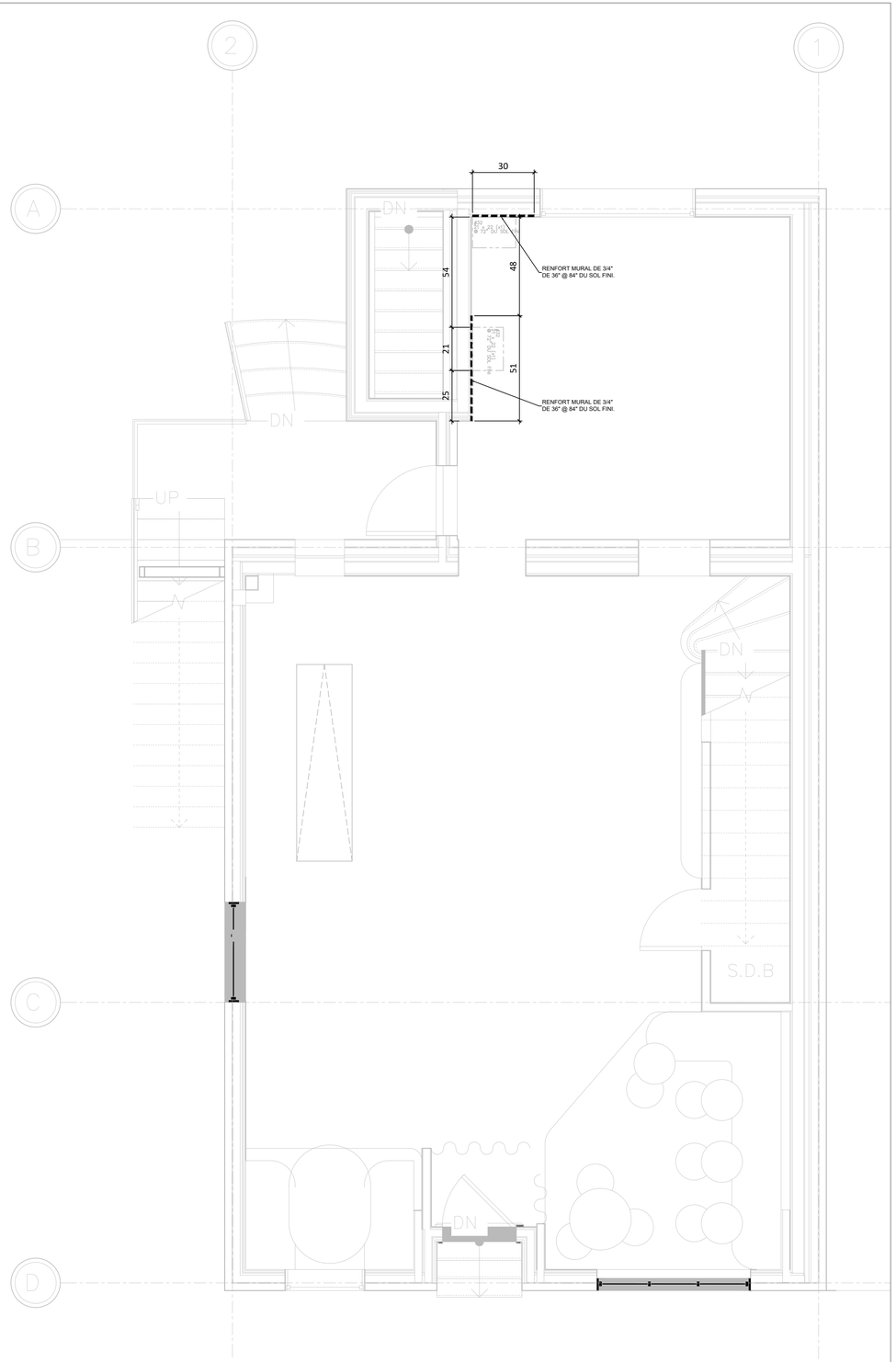
DINO BERTIN

(418) 809 - 9919
DINO.BERTIN@ATELIERDUCHEF.COM

DESSINATEUR / CONCEPTEUR

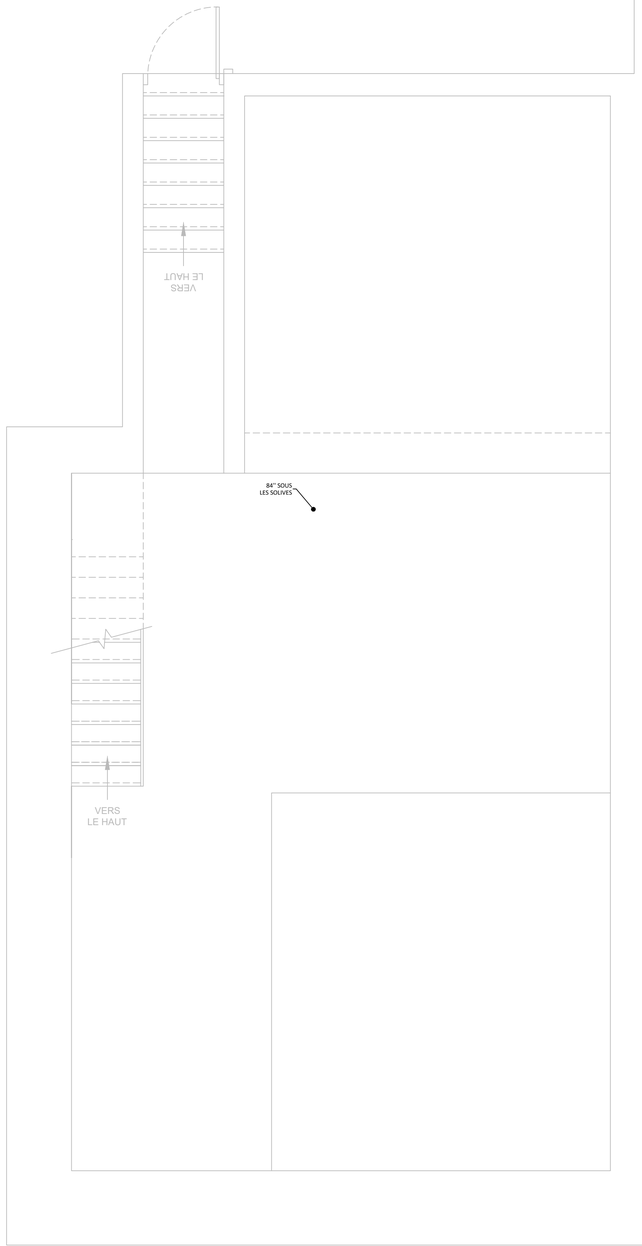
ABDELLAH IDIZAL

ÉCHELLE	PROJET
3/8"=1'-0"	BV0079
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-07



PLAN DU R-D-C

ÉCHELLE: 3/8" = 1'-0"



PLAN DU SOUS-SOL

ÉCHELLE: 3/8" = 1'-0"

ÉQUIPEMENTS DE CUISINE COMMERCIALE
ATELIER DU CHEF

WWW.ATELIERDUCHEF.COM
(866) 682-5643
BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT

TAVERN MIDWAY

1844, RUE ATATEKEN
MONTREAL, QC.
H2L 3L6

AUCUNE PARTIE DE CE DESSIN / CONCEPTION NE PEUT ÊTRE REPRODUITE OU UTILISÉE SANS L'AUTORISATION ÉCRITE PRÉALABLE D'ATELIER DU CHEF.

POUR CONSTRUCTION

VER.	DESCRIPTION	DATE
5	POUR CONSTRUCTION	31-10-2022
4	POUR SOUMISSION	02-09-2022
3	POUR SOUMISSION	25-07-2022
2	POUR COORDINATION	05-07-2022
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	21-06-2022

TITRE

RENFORTS MURAUX

CHARGÉ DE PROJET

DINO BERTIN

(418) 809 - 9919
DINO.BERTIN@ATELIERDUCHEF.COM

DESSINATEUR / CONCEPTEUR

ABDELLAH IDIZAL

ÉCHELLE	PROJET
3/8"=1'-0"	BV0079
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-08

TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES

N° article	Quantité	Description	État	Électricité								Plomberie						Gaz ☐P ■N			Vent.	Remarques	Fourni par
												Eau			Drain								
				Volts	Phases	Ampères	Kilowatts	C.V.	Raccord direct	Avec cordon NEMA	Hauteur du sol	Eau chaude 140°F	Eau froide	Hauteur du sol	Ouvert	Raccordé	Hauteur du sol	Consommation BTU/H	Ø raccord	Hauteur du sol	PCM		
01	1	MODULE ÉVIER	N									1/2"	1/2"	24"		1/1/2"	12"						
	1	ROBINET	N									1/2"	1/2"	24"									
	1	POUBELLE	N																				
02	1	TABLE A SALADE	N	120	1	3.8			5-15P	12"													
03	1	BAC A GLACE	N												3"		SOL						
04	1	PRÉSENTOIR A BOUTEILLES	N																				
05	1	UNITÉ A COCKTAIL	N													1-1/2"	12"						
	1	ROBINET	N									1/2"	1/2"	24"									
	1	POUBELLE	N																				
06	1	RAIL D'ÉGOUTTEMENT	N												MEME	QUE	#05						
07	1	TOUR A BIERE	N-H-C						X														
08	1	CABINET DE BIÈRE EN FÛT	N																				
	1	RINCE VERRE	N									1/2"		24"		1-1/2"	12"						
09	1	COMPTOIR	N																				
10	1	MURET TECHNIQUE	N																				
11	1	COMPTOIR EN ÉBÉNISTERIE	N-H-C																				
12	1	LAVE-VERRE	N	120	1	15			X		24"	1/2"	1/2"	12"		2"	SOL						
13	1	MODULE ÉVIER	N									1/2"	1/2"	24"		1/1/2"	12"						
	1	ROBINET	N									1/2"	1/2"	24"									
	1	POUBELLE	N																				
14	1	CELLIER A VIN	N	120	1	1.1				5-15P	12"												
15	1	COMPTOIR EN ÉBÉNISTERIE	N-H-C																				
16	1	MACHINE A CAFÉ	N	208	1	7	1.5			6-15P	48"		3/8"	48"	2"		12"						
17	1	MACHINE A SLUSH	N-H-C	120	1	3				5-15P	48"												
18	1	RÉFRIGÉRATEUR 3 PORTES	N	120	1	3.9				5-15P	12"												
19	1	POS	N-H-C	120	1					5-15P	48"											NOTES #4-13	
	1	POS	N-H-C	120	1					5-15P	48"											NOTES #4-13	
30	1	TABLE A SALADE	N	120	1	6.5				5-15P	12"												
31	1	TABLE DE VAISSELEL SOUILLÉE	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 #7	PAR CLIENT
	1	POUBELLE	N																				
32	2	TABLETTE MURALE INCLINÉE	N																			NOTE #7	
33	1	LAVE VAISSELLE	N	208	3	45.4			X		12"	3/4"		4"		1-1/2"	SOL						
34	1	TABLE DE VAISSELLE PROPRE	N																				
35	1	TABLE DE TRAVAIL	N																				
36	1	ROBOT CULINAIRE	N	120	1	2.2	.26			5-15P	48"												
37	1	PRESSE-AGRUMES	N	120	1			.25		5-15P	48"												
38	1	MÉLANGEUR	N	120	1	13				5-20P	48"												
39	1	HOTTE DE VENTILATION	N-H-C																		600		PAR ENT. EN VENTILATION
	1	CRÉMAILLÈRE	N-H-C																				PAR ENT. EN VENTILATION
	1	DÉMAREUR DE HOTTE	N-H-C																			NOTE #7	PAR ENT. EN VENTILATION
	1	EXTINCTEUR DE CLASSE K	N-H-C																			NOTE #7	PAR ENT. EN VENTILATION
	1	SYSTEME CO2	N-H-C																			NOTE #7	PAR ENT. EN VENTILATION
	1	STATION MANUELLE	N-H-C																				PAR ENT. EN VENTILATION
40	1	FOUR COMBI	N	208	3	29	18.7		X		30"		3/4"	30"	3"	SOL						DEUXIEME 3/4" D'EAU FROIDE PROVIENT DU SYSTEME DE FILTRATION	
	1	SYSTEME DE FILTRATION	N										3/4"	30"									
41	1	BASE D'ÉQUIPEMENT MOBILE	N																				
42	1	CUISINIÉRE 6 FEUX	N															230K	3/4"	24"		NOTE #10	
43	1	SALAMANDRE	N															40K	1/2"	72"			
44	1	ILOT DE TRAVAIL	N																				
45	1	RÉFRIGERATEUR	N	120	1	3.2				5-15P	12"												
46	1	FRITEUSE	N															105K	3/4"	24"			
47	1	FRITEUSE	N															105K	3/4"	24"			
48	1	FRITEUSE	N															105K	3/4"	24"			
49	1	PASSE-PLAT	E																				
60	1	MACHINE A GLACE	N	120	1	14			X		48"		1/2"	42"	3"		SOL						
61	1	BAC A GLACE	N												MEME	QUE	#60						
62	1	MACHINE A GLACE	N	120	1	10.8			X		48"		1/2"	42"	MEME	QUE	#60						
63	1	BAC A GLACE	N												MEME	QUE	#60						
64	1	ÉVIER UN CUVE	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 #7	PAR CLIENT
	1	POUBELLE	N																				
65	1	TABLE DE TRAVAIL	N																				
66	1	TRANCHEUR	N	120	1	3		.5		5-15P	48"												
67	1	MACHINE SOUS-VIDE	N	120	1	11	1.3			5-15P	48"												
70	1	CHAMBRE RÉFRIGÉRÉE	N	120	1	3			X		PLAFOND												
	1	UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION	N-H-C	208	1	?			X													NOTE #12	
	1	ÉVAPORATEUR	N-H-C	120	1	5			X						3"	SOL						NOTE #11	
71	3	ÉTAGERE DE RANGEMENT MOBILE	N																				
72	1	LOT DE FÛT DE BIÈRE	N-H-C																				PAR CLIENT

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

ÉQUIPEMENTS DE CUISINE COMMERCIALE
ATELIER DU CHEF

WWW.ATELIERDUCHEF.COM
(866) 682-5643
BOUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

CLIENT

TAVERN MIDWAY

1844, RUE ATATEKEN
MONTREAL, QC.
H2L 3L6

AUCUNE PARTIE DE CE DESSIN / CONCEPTION NE PEUT ÊTRE REPRODUITE OU UTILISÉE SANS L'AUTORISATION ÉCRITE PRÉALABLE D'ATELIER DU CHEF.

POUR CONSTRUCTION

VER.	DESCRIPTION	DATE
5	POUR CONSTRUCTION	31-10-2022
4	POUR SOUMISSION	02-09-2022
3	POUR SOUMISSION	25-07-2022
2	POUR COORDINATION	05-07-2022
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	21-06-2022

TITRE

TABLEAU TECHNIQUE

CHARGÉ DE PROJET

DINO BERTIN

(418) 809 - 9919
DINO.BERTIN@ATELIERDUCHEF.COM

DESSINATEUR / CONCEPTEUR

ABDELLAH IDIZAL

ÉCHELLE	PROJET
N.A.E.	BV0079
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-09