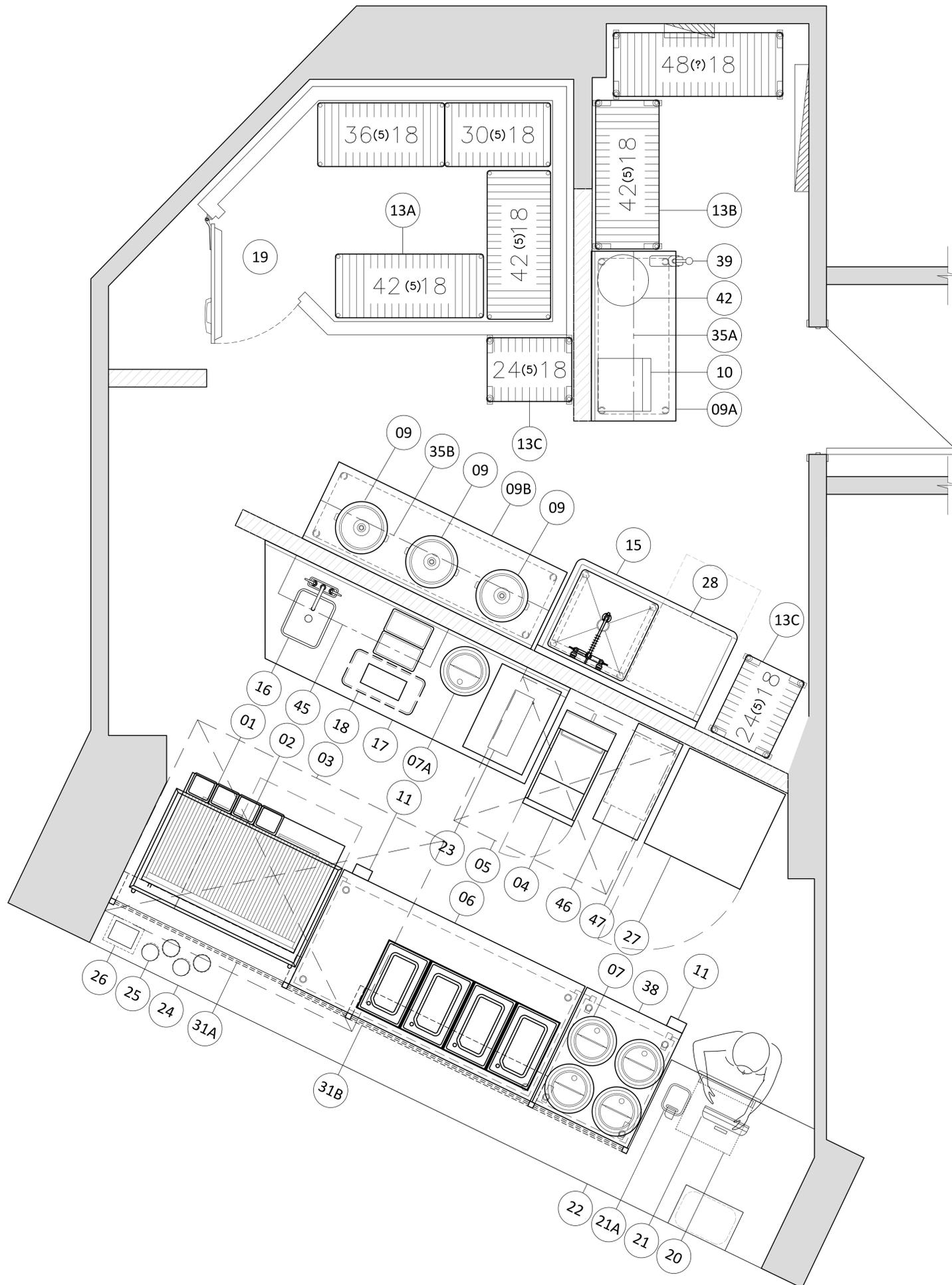


CLIENT

**POULET ROUGE**  
**DRUMMONDVILLE**

ADDRESS



1	PLAN PRÉLIMINAIRE	12-07-2022
VER.	DESCRIPTION	DATE

TITRE

**AMÉNAGEMENT**

CHARGÉ DE PROJET

**JEAN-CHARLES ZONDA**

(418) 929 - 8251  
 JEAN-CHARLES.ZONDA@ATELIERDUCHEF.COM

DESSINATEUR / CONCEPTEUR

**ABDELLAH IDIZAL**

ÉCHELLE

3/4"=1'-0"

PROJET

XXXX

FORMAT

24 x 36

PAGE

SA-01



## 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

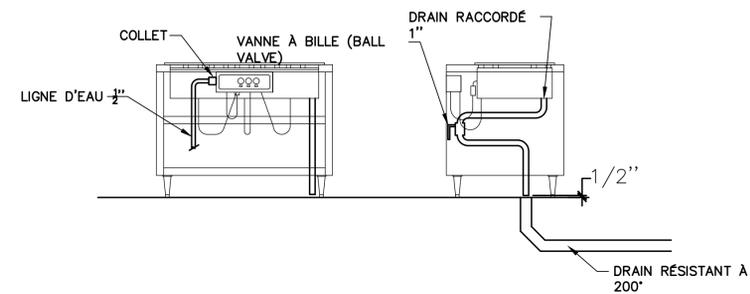
### Point initial

-  Point initial d'arrivé des services

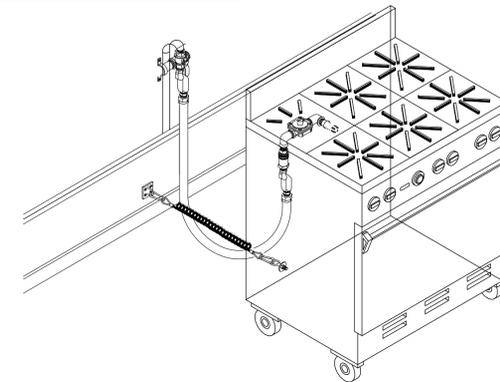
## NOTES AU TABLEAU TECHNIQUE

- 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
- 14- Prise d'utilité avec disjoncteur de sécurité
- 15-Disjoncteur indépendant

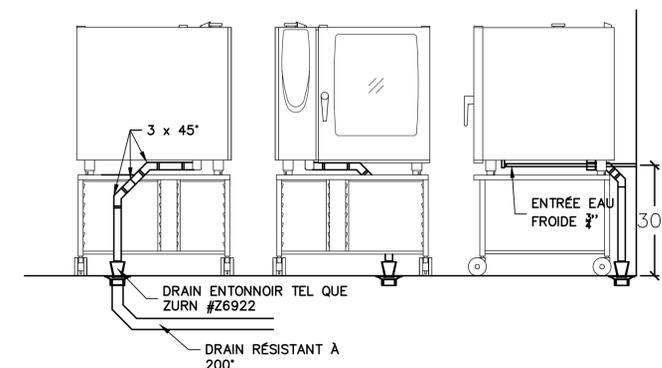
## SCHÉMA DE RACCORDEMENT DE PLOMBERIE TYPE POUR TABLE CHAUDE



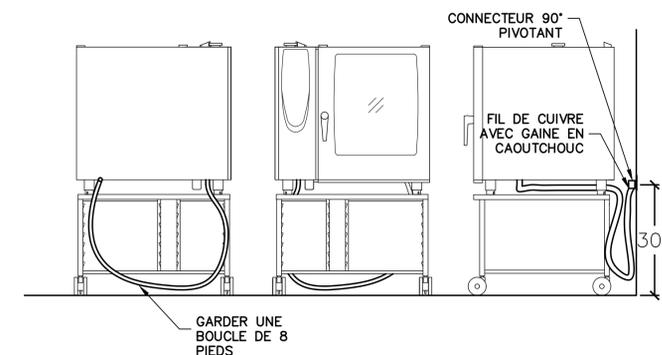
## SCHÉMA DE RACCORDEMENT TYPE POUR ÉQUIPEMENTS AU GAZ



## SCHÉMA DE RACCORDEMENT DE PLOMBERIE TYPE POUR FOUR COMBI



## SCHÉMA DE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE TYPE POUR FOUR COMBI



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

CLIENT \_\_\_\_\_

**POULET ROUGE  
DRUMMONDVILLE**

ADDRESS \_\_\_\_\_

1	PLAN PRÉLIMINAIRE	12-07-2022
VER.	DESCRIPTION	DATE

TITRE \_\_\_\_\_

## NOTES GÉNÉRALES

CHARGÉ DE PROJET \_\_\_\_\_

**DINO BERTIN**

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

DESSINATEUR / CONCEPTEUR \_\_\_\_\_

**ABDELLAH IDIZAL**

ÉCHELLE	PROJET
N.A.E.	XXXX
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-01

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