

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	PROJET
3/4"=1'-0"	XXXX
FORMAT	PAGE
24 x 36	SA-01

TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES

N° article	Quantité	Description	État	Électricité					Plomberie					Gaz <input type="checkbox"/> P <input checked="" type="checkbox"/> N			Vent.		Remarques	Fourni par		
				Volts	Phases	Ampères	Kilowatts	C.V.	Raccord direct	Avec cordon NEMA	Hauteur du sol	Eau		Drain		Hauteur du sol	Consommation BTU/H	Ø raccord			Hauteur du sol	PCM
												Eau chaude 140°F	Eau froide	Hauteur du sol	Ouvert							
01	1	GRILLOIR	N												200K	3/4"	24"					
1		MOULURE DE FINITION POUR GRILLOIR	N																			
02	1	BASE RÉFRIGÉRÉE	N	120	1	5				5-15P	12"									NOTE #10		
03	1	BOITIER DE HOTTE DE VENTILATION	N-H-C																	NOTE #9		
1		VENTILATEUR ET INSTALLATION	N-H-C																	NOTE #9		
1		CONDUITS ET INSTALLATION	N-H-C																	NOTE #9		
04	1	FRITEUSE	N												70K	3/4"	24"			NOTE #10		
05	1	BOITIER DE HOTTE DE VENTILATION	N-H-C																	NOTE #9		
1		VENTILATEUR ET INSTALLATION	N-H-C																	NOTE #9		
1		CONDUITS ET INSTALLATION	N-H-C																	NOTE #9		
06	1	BAR A SALADE	N	120	1	10				5-15P	12"											
2		MOULURE DE FINITION POUR BAR A SALADE	N																			
07	1	RÉCHAUD	N	120	1	6.7				5-15P	24"											
1		RÉCHAUD	N	120	1	6.7				5-15P	24"											
1		RÉCHAUD	N	120	1	6.7				5-15P	24"											
1		RÉCHAUD	N	120	1	6.7				5-15P	24"											
07A	1	RÉCHAUD INDUCTION A SAUCE	N	120	1	6.7				5-15P	24"											
08		LIBRE	N																			
09	1	CUISEUR A RIZ	N	120	1		1.55			5-15P	24"											
1		CUISEUR A RIZ	N	120	1		1.55			5-15P	24"											
1		CUISEUR A RIZ	N	120	1		1.55			5-15P	24"											
09A	1	TABLE DE TRAVAIL	N																			
09B	1	TABLE DE TRAVAIL	N																			
10	1	RÉCHAUD	N																			
11	2	BOITE A GANTS	N																			
12		LIBRE	N																			
13A	4	ÉTAGERE DE RANGEMENTS	N																			
13B	2	ÉTAGERE DE RANGEMENTS MOBILE	N																			
13C	2	ÉTAGERE DE RANGEMENTS MOBILE	N																			
14		LIBRE	N																			
15	1	ÉVIER 1 CUVE AVEC ÉGOUTOIR	N																			
1		ROBINET DOUCHE	N									1/2"	1/2"	18"								
1		ROBINET DE REMPLISSAGE	N									1/2"	1/2"	18"								
1		DISTRIBUTEUR A PAPIER ET SAVON A MAIN	N-H-C																	NOTES #7-9		
1		POUBELLE MOBILE	N																	PAR CLIENT		
16	1	ÉVIER ENCASTRABLE	N																			
1		ROBINET	N									1/2"	1/2"	18"								
1		DISTRIBUTEUR A PAPIER ET SAVON A MAINS	N-H-C																	NOTES #7-9		
17	1	COMPTOIR DE TRAVAIL A POUTINE	N																	PAR CLIENT		
2		CONTENANT ENCASTRÉ	N																			
18	1	POUBELLE	N																			
19	1	CHAMBRE RÉFRIGÉRÉE	N-H-C	120	1	3			X		PLAFOND											
1		UNITÉ DE RÉFRIGÉRATION	N-H-C	N-H-C	1	N-H-C			X											NOTE #12		
1		ÉVAPORATEUR	N-H-C	120	1	5			X					3"	SOL					NOTE #11		
20	1	CAISSE	N-H-C	120	1	10				5-15P	48"									NOTES #9-13(2X)		
21	1	INTERAC	N-H-C	120	1					5-15P	48"									PAR CLIENT		
21A	1	IMPRIMANTE	N-H-C	120	1					5-15P	48"									NOTES #9-13(2X)		
22	1	COMPTOIR DE SERVICE EN ÉBÉNISTERIE	N-H-C																	NOTES #9-13		
23	1	LAMPE RÉCHAUD	N	120	1	7.3	.87			5-15P	30"									NOTE #9		
24	1	COMPTOIR A CONDIMENTS EN ÉBÉNISTERIE	N-H-C																	NOTE #9		
25	3	CONTENANT ENCASTRÉ	N																	PAR ÉBÉNISTERIE		
3		CONTENANT ENCASTRÉ	N																			
26	2	SUPPORT A NAPKINS	N-H-C																	NOTE #9		
27	1	RÉFRIGÉRATEUR A BREUVAGES	N-H-C	120	1	5				5-15P	12"									NOTE #9		
28	1	LAVE VAISSELLE	N-H-C	208	1	45			X		4"	1/2"	4"	2"	2"					NOTES #2-9		
29		LIBRE	N																	PAR CLIENT		
30		LIBRE	N																	PAR CLIENT		
31A	1	PARE HALEINE	N-H-C																	NOTE #9		
31B	1	PARE HALEINE	N-H-C																	PAR ENT. EN ÉBÉNISTERIE		
35A	2	TABLETTE MURALE	N																	NOTE #7		
35B	2	TABLETTE MURALE	N																	NOTE #7		
38	1	COMPTOIR A INDUCTION	N																			
39	1	OUVRE BOITE	N																			
40		LIBRE	N																			
41		LIBRE	N																			
42	1	COUPE TOMATES	N																			
43		LIBRE	N																			
44		LIBRE	N																			
45	1	TABLETTE RÉCHAUD	N	120	1	1.7				5-15P	48"											
46	1	BAC A FRITES	N																			
47	1	SUPPORT A BAC A FRITES	N																			

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

CLIENT _____

**POULET ROUGE
DRUMMONDVILLE**

ADDRESS _____

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

TITRE _____

TABLEAU TECHNIQUE

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-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 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

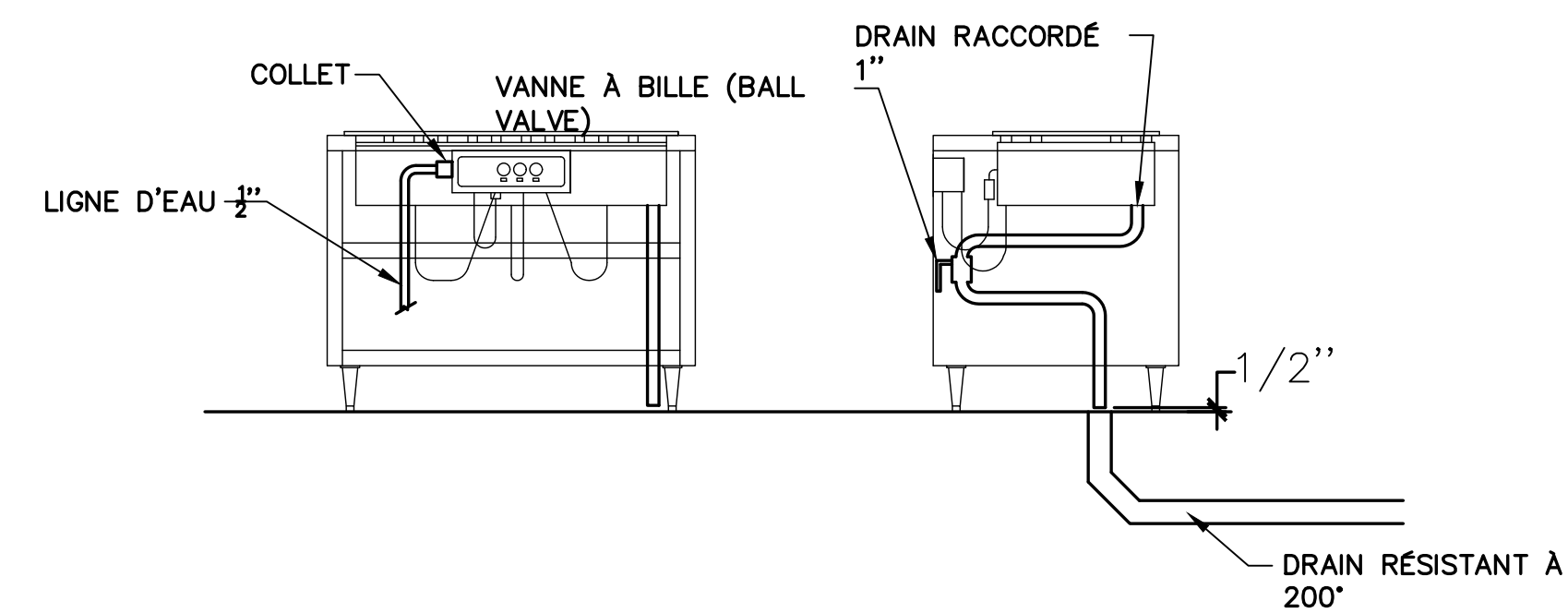


SCHÉMA DE RACCORDEMENT TYPE POUR ÉQUIPEMENTS AU GAZ

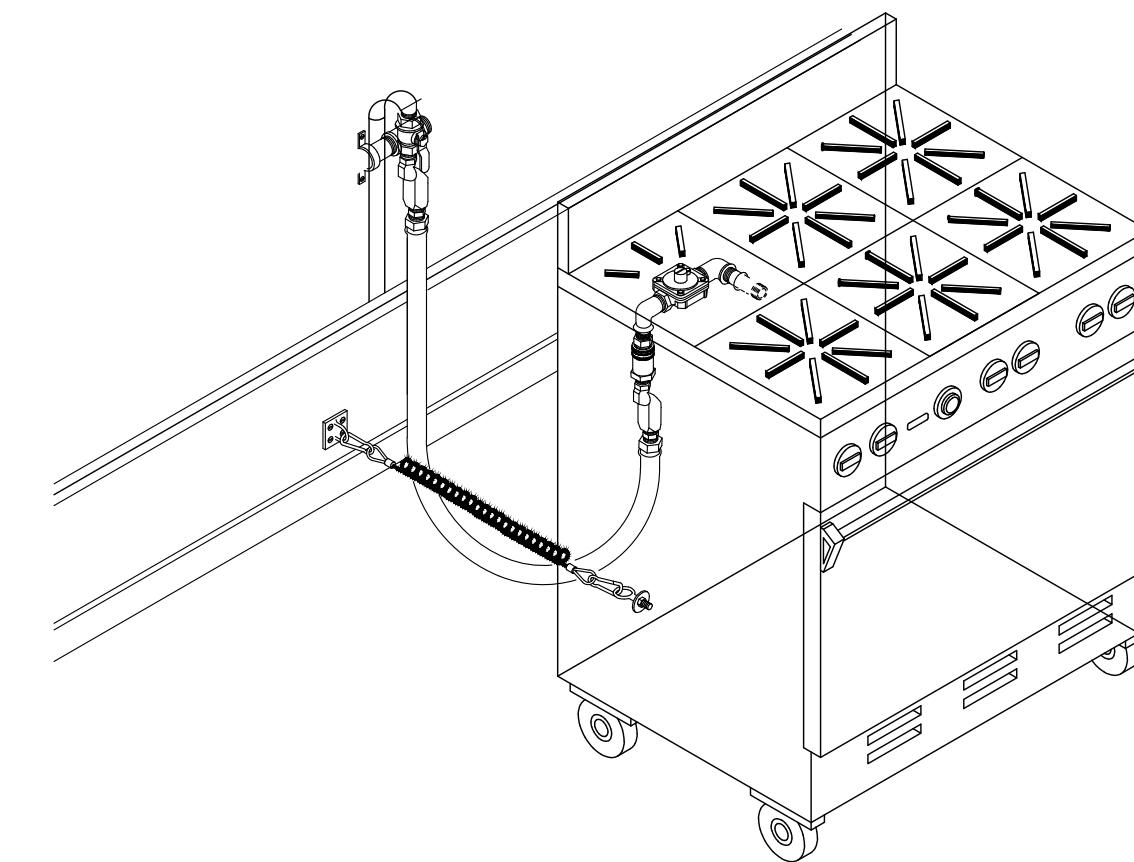


SCHÉMA DE RACCORDEMENT DE PLOMBERIE TYPE POUR FOUR COMBI

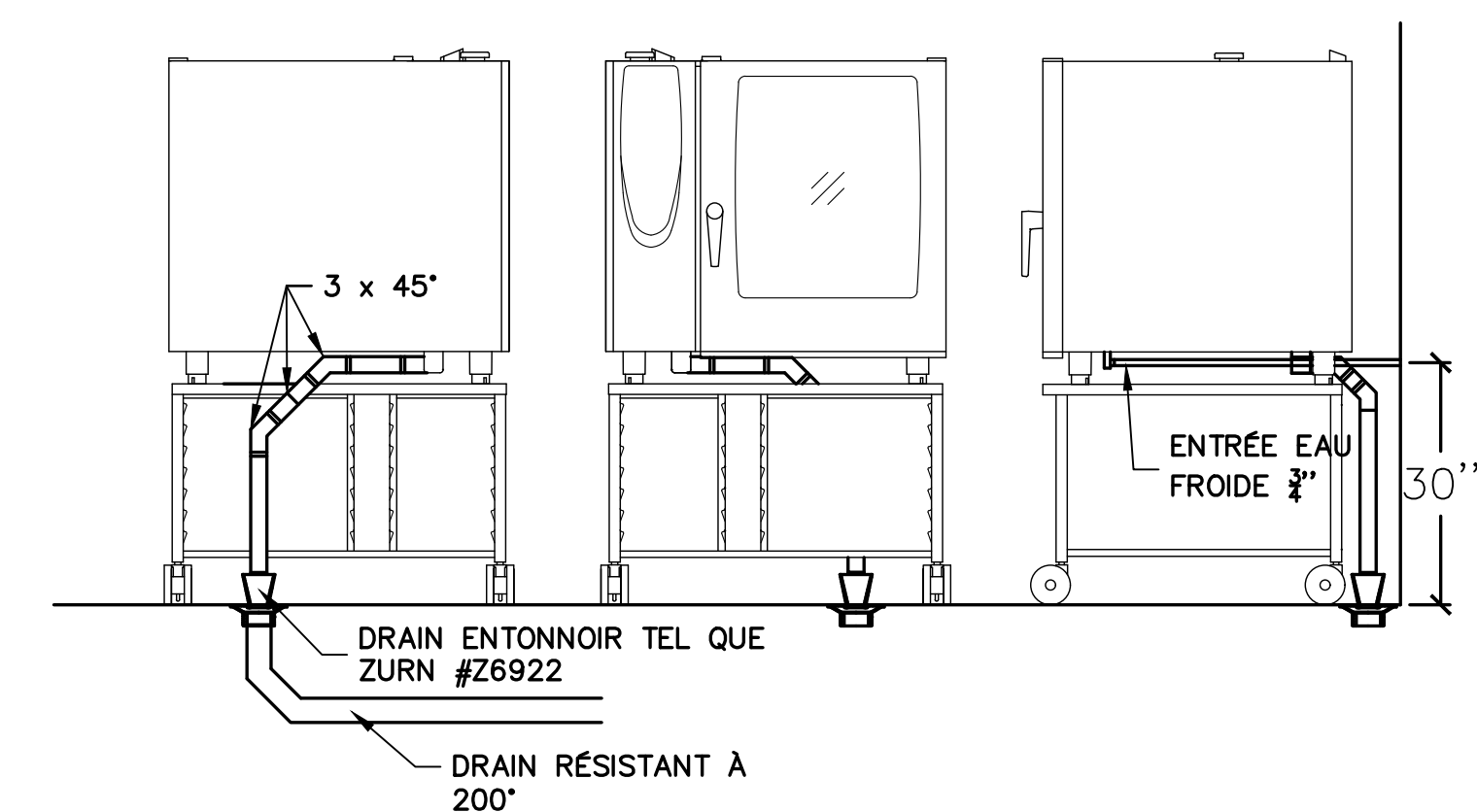
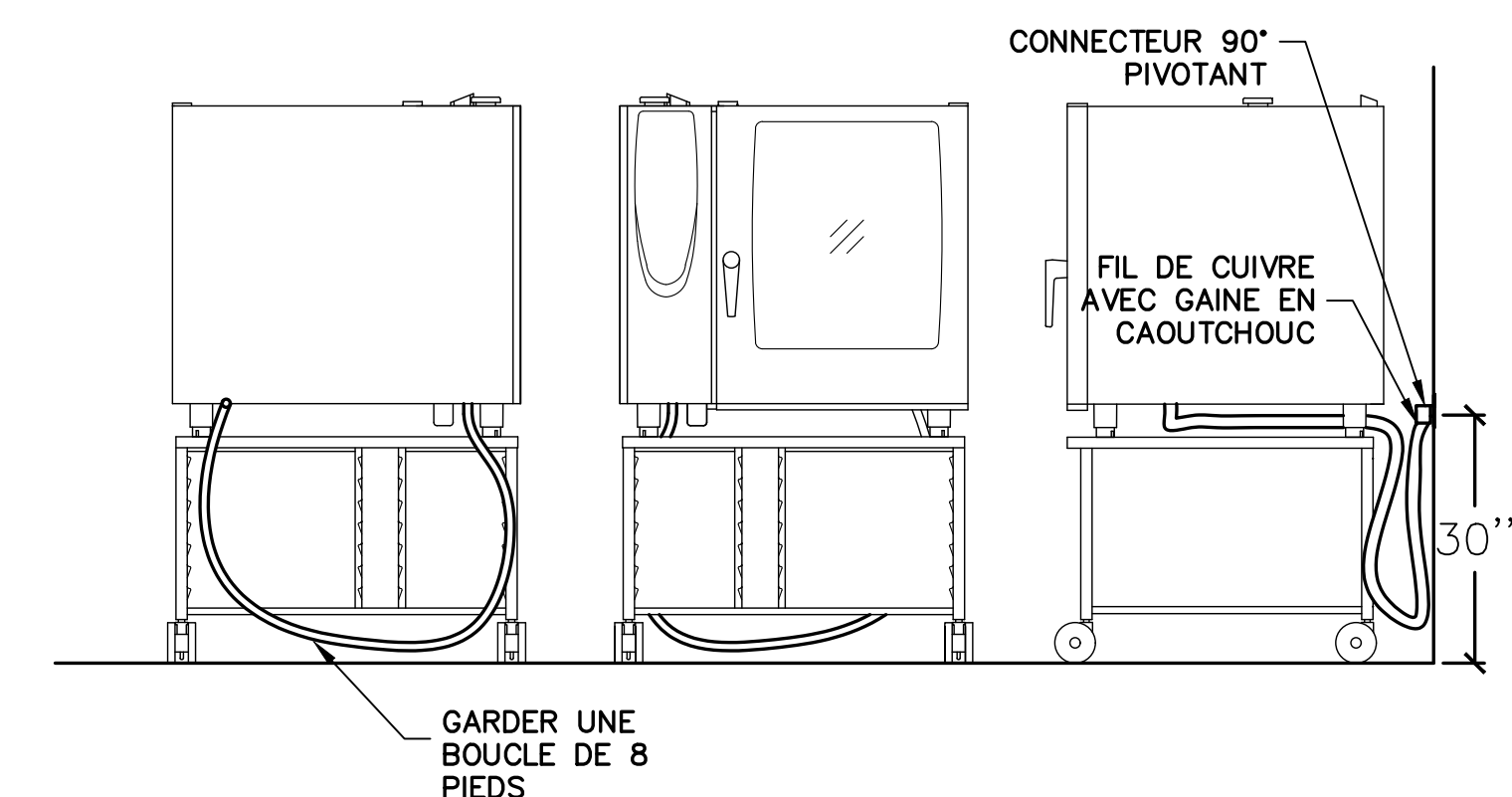


SCHÉMA DE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE TYPE POUR FOUR COMBI



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.