



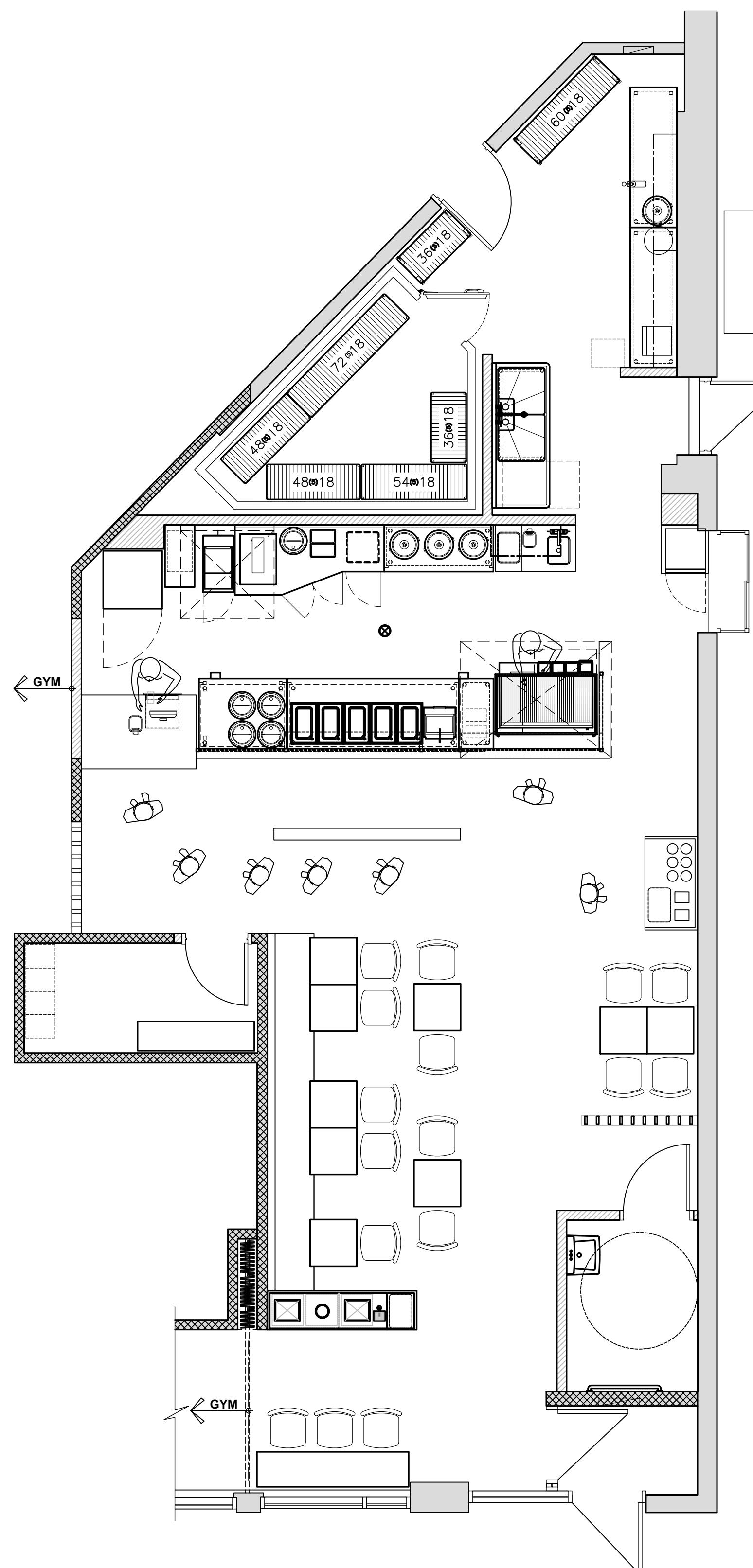
WWW.ATELIERDUCHEF.COM  
(866) 682-5643  
OUCHERVILLE | QUÉBEC | SAGUENAY

## CLIENT

# POULET ROUGE SHERBROOKE

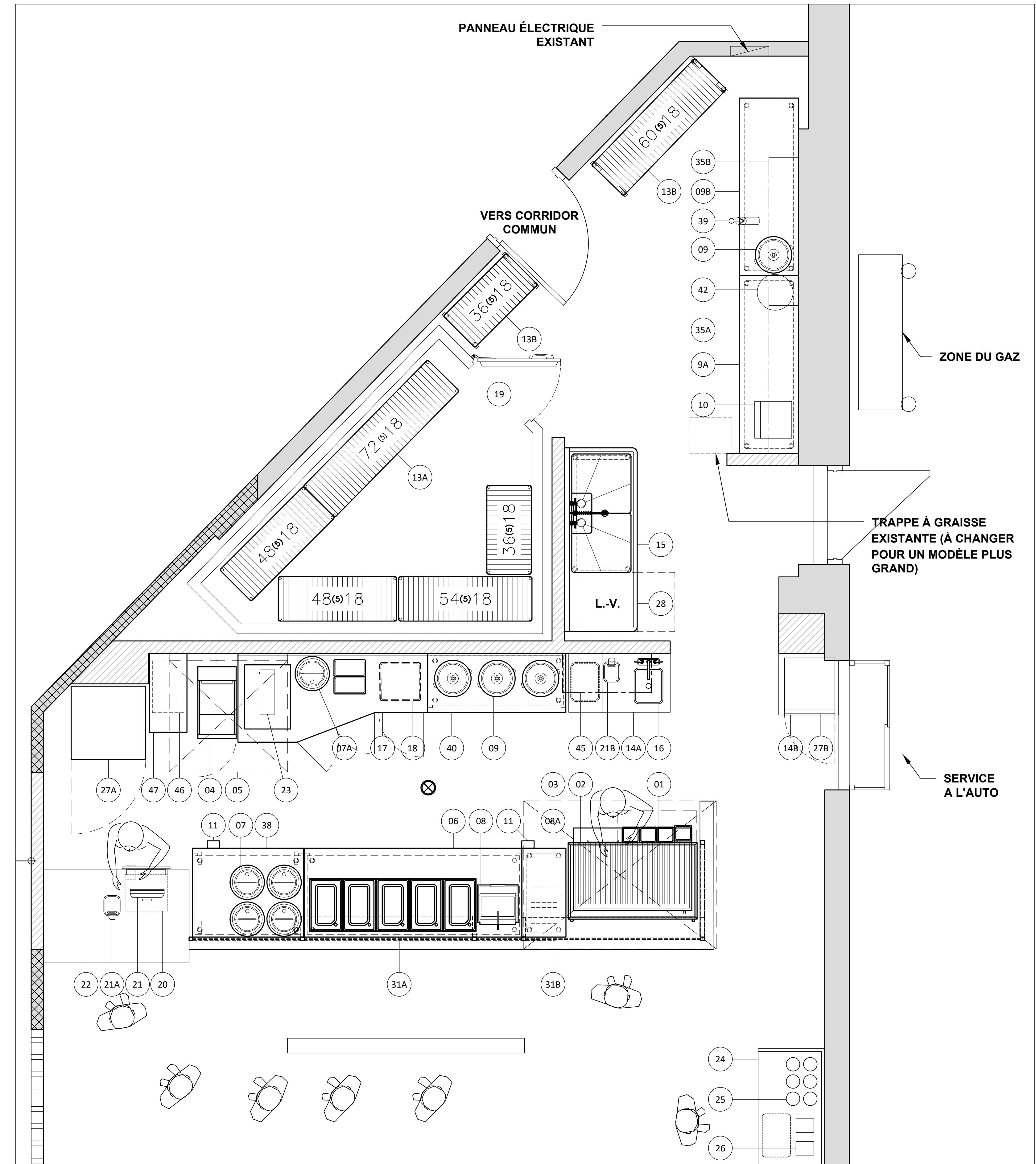
1	PLAN PRÉLIMINAIRE	13-05-2022
VER.	DESCRIPTION	DATE
<u>TITRE</u>		
<b>AMÉNAGEMENT</b>		
<u>CHARGÉ DE PROJET</u>		
<b>JEAN-CHARLES ZONDA</b>		
<u>(418) 929 - 8251</u>		
JEAN-CHARLES.ZONDA@ATELIERDUCHEF.COM		
<u>DESSINATEUR / CONCEPTEUR</u>		
<b>ABDELLAH IDIZAL</b>		
<u>ÉCHELLE</u>	<u>PROJET</u>	
1/4"=1'-0"	XXXX	
<u>FORMAT</u>	<u>PAGE</u>	
24 x 36	SA-01	

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



# AMENAGEMENT GLOBALE

ÉCHELLE: 1/4" = 1'-0"



# AMENAGEMENT CUISINE

ÉCHELLE: 1/2" = 1'-0"



WWW.ATELIERDUCHEF.COM  
(866) 682-5643

TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES

N° article	Quantité	Description	État	Électricité							Plomberie				Gaz			Vent.	Remarques	Fourni par		
				Volts	Phasés	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	PCM				
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	1	GRILLOIR A TORTILLAS	N	120	1	18				5-20P	24"											
08A	1	MEUBLE DE SERVICE	N																			
	2	CONTENANT 1/4	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"											
	1	CUISEUR A RIZ	N	120	1		1.55			5-15P	24"											
09A	1	TABLE DE TRAVAIL	N																			
09B	1	TABLE DE TRAVAIL	N																			
09C	1	TABLE DE TRAVAIL	N																			
10	1	RÉCHAUD	N																			
11	2	BOITE A GANTS	N																			
12		LIBRE	N																			
13A	5	ÉTAGERE DE RANGEMENTS MOBILE	N																			
13B	2	ÉTAGERE DE RANGEMENTS MOBILE	N																			
14A	1	COMPTOIR DE SERVICE EN ÉBÉNISTERIE	N-H-C																	NOTE #9	PAR ÉBÉNISTERIE	
14B	1	COMPTOIR DE SERVICE EN ÉBÉNISTERIE	N-H-C																	NOTE #9	PAR ÉBÉNISTERIE	
15	1	ÉVIER 2 CUVES AVEC ÉGOUTTOIR	N														1"1/2" 12"					
	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	PAR CLIENT	
	1	POUBELLE MOBILE	N																			
16	1	ÉVIER ENCASTRABLE	N														1"1/2" 12"					
	1	ROBINET	N														1/2" 1/2" 18"					
	1	DISTRIBUTEUR A PAPIER ET SAVON A MAINS	N-H-C																	NOTES #7-9	PAR CLIENT	
17	1	COMPTOIR DE TRAVAIL A POUTINE	N																			
	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											NOTE #11		
20	1	CAISSE	N-H-C	120	1	10				5-15P	48"									NOTES #9-13(2X)	PAR CLIENT	
21	1	INTERAC	N-H-C	120	1					5-15P	48"									NOTES #9-13(2X)	PAR CLIENT	
21A	1	IMPRIMANTE	N-H-C	120	1					5-15P	48"									NOTES #9-13	PAR CLIENT	
21B	1	IMPRIMANTE	N-H-C	120	1					5-15P	48"									NOTES #9-13	PAR CLIENT	
22	1	COMPTOIR DE SERVICE EN ÉBÉNISTERIE	N-H-C																	NOTE #9	PAR ÉBÉNISTERIE	
23	1	LAMPE RÉCHAUD	N	120	1	7.3	.87			5-15P	30"											
24	1	COMPTOIR A CONDIMENTS EN ÉBÉNISTERIE	N-H-C																	NOTE #9	PAR ÉBÉNISTERIE	
24	1	STATION DE DÉCHETS ET CABARETS	N-H-C																	NOTE #9	PAR ÉBÉNISTERIE	
25	3	CONTENANT ENCASTRÉ	N																			
	3	CONTENANT ENCASTRÉ	N																			
26	2	SUPPORT A NAPKINS	N-H-C																	NOTE #9		
27A	1	RÉFRIGERATEUR A BREUVAGES	N-H-C	120</td																		

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

## CLIENT

# POULET ROUGE SHERBROOKE

1	PLAN PRÉLIMINAIRE	13-05-2022
VER.	DESCRIPTION	DATE

---

## TABLEAU TECHNIQUE

---

JEAN-CHARLES ZONDA

# Jean-Charles Zonda

(418) 920-8251

AN-CHARLES.ZONDA@ATELIERDUCHEF.COM

2024 RELEASE UNDER E.O. 14176

## **SSINATEUR / CONCEPTEUR**

---

ABDELLAH IDIZAL

HEURE PROJET

N.A.E. XXXXX

N.A.E.

FORMAT      PAGE

24 x 36 | SA-02

© 2013 Pearson Education, Inc.

CE DESSIN NE PEUT ÊTRE COPIÉ

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

CLIENT

POULET ROUGE  
SHERBROOKE

## 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 extraits 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 raccordements 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.

## LEGENDE 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

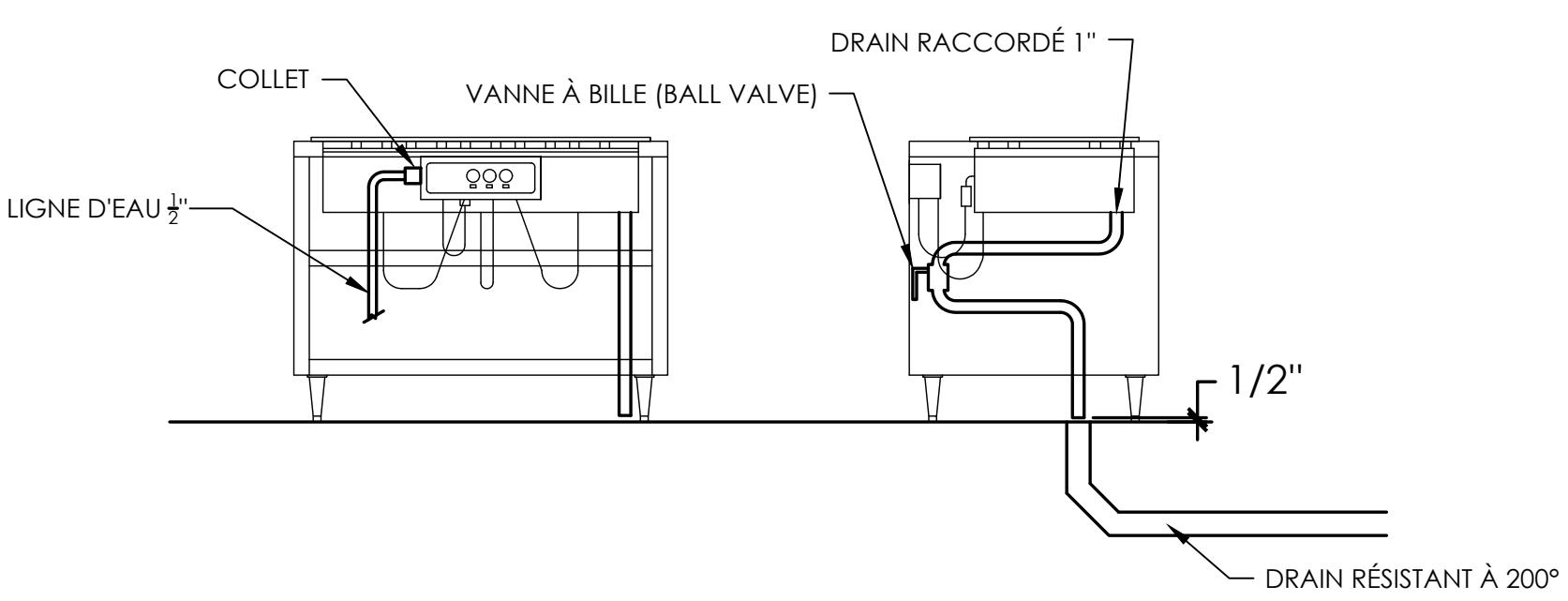
### Gaz

- Raccordement de gaz

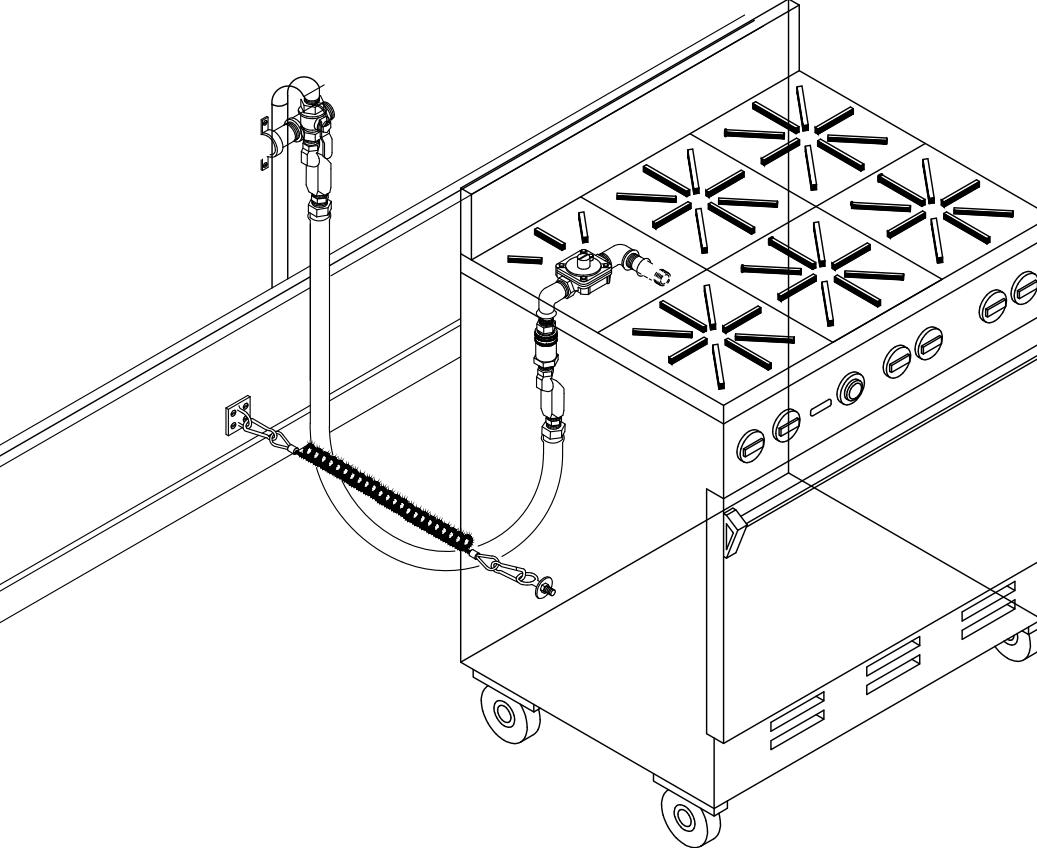
### Point initial

- Point initial d'arrivée des services

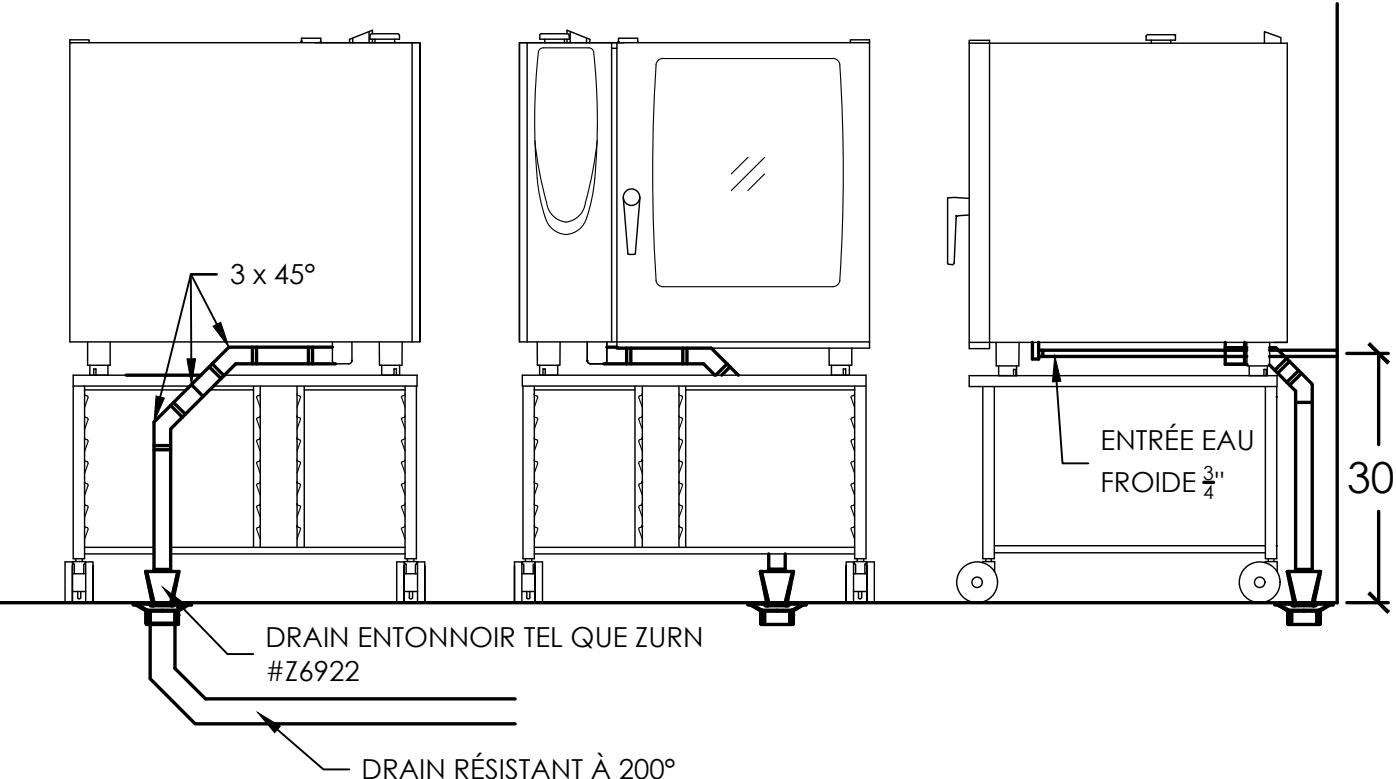
## SCHÉMA DE RACCORDEMENT DE PLOMBERIE TYPE POUR TABLE CHAUDE



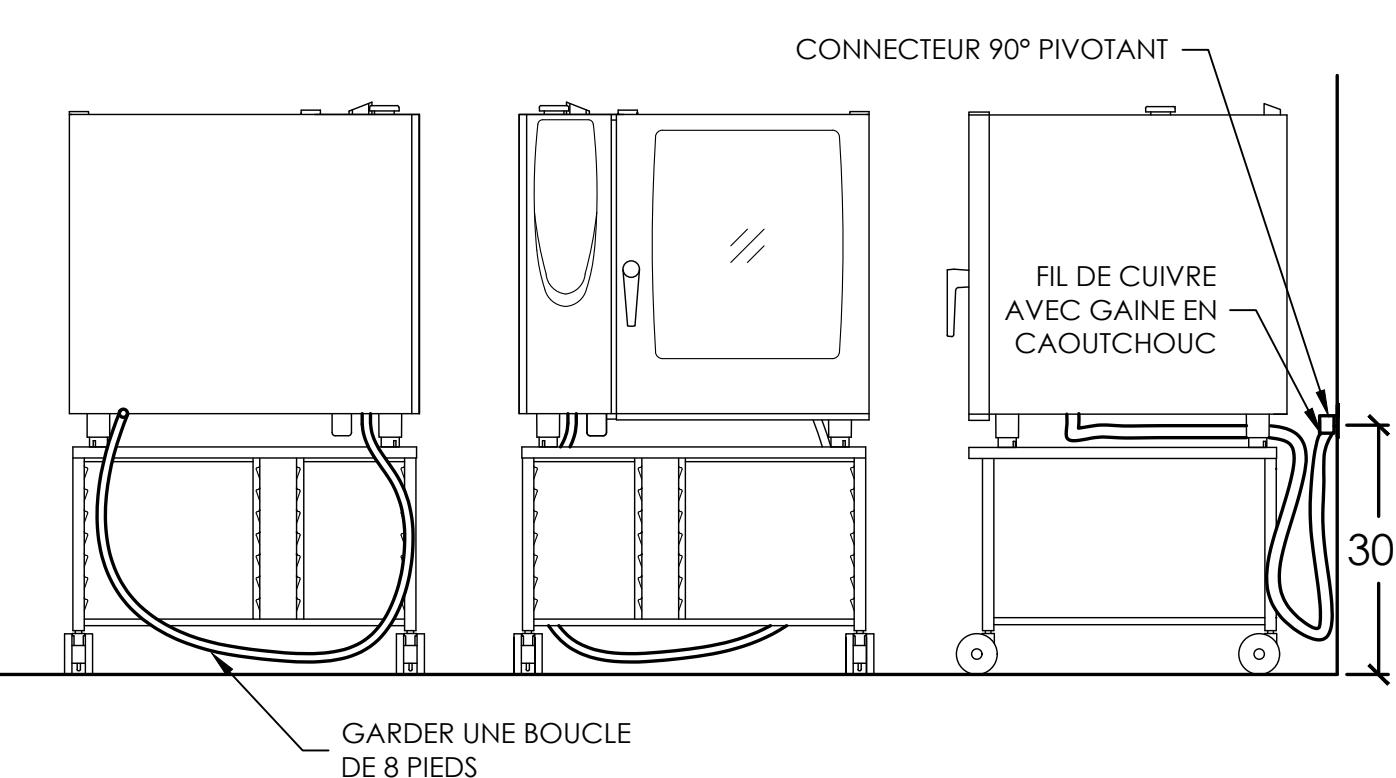
## SCHÉMA DE RACCORDEMENT TYPE POUR ÉQUIPEMENTS AU GAZ



## SCHÉMA DE RACCORDEMENT DE PLOMBERIE TYPE POUR FOUR COMBI



## SCHÉMA DE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE TYPE POUR FOUR COMBI



1	PLAN PRÉLIMINAIRE	13-05-2022
VER.	DESCRIPTION	DATE

TITRE

NOTES GÉNÉRALES

CHARGÉ DE PROJET

DINO BERTIN

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

DESSINATEUR / CONCEPTEUR

ABDELLAH IDIZAL

ÉCHELLE

N.A.E.

FORMAT

XXXX

24 x 36

PAGE

SA-01

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