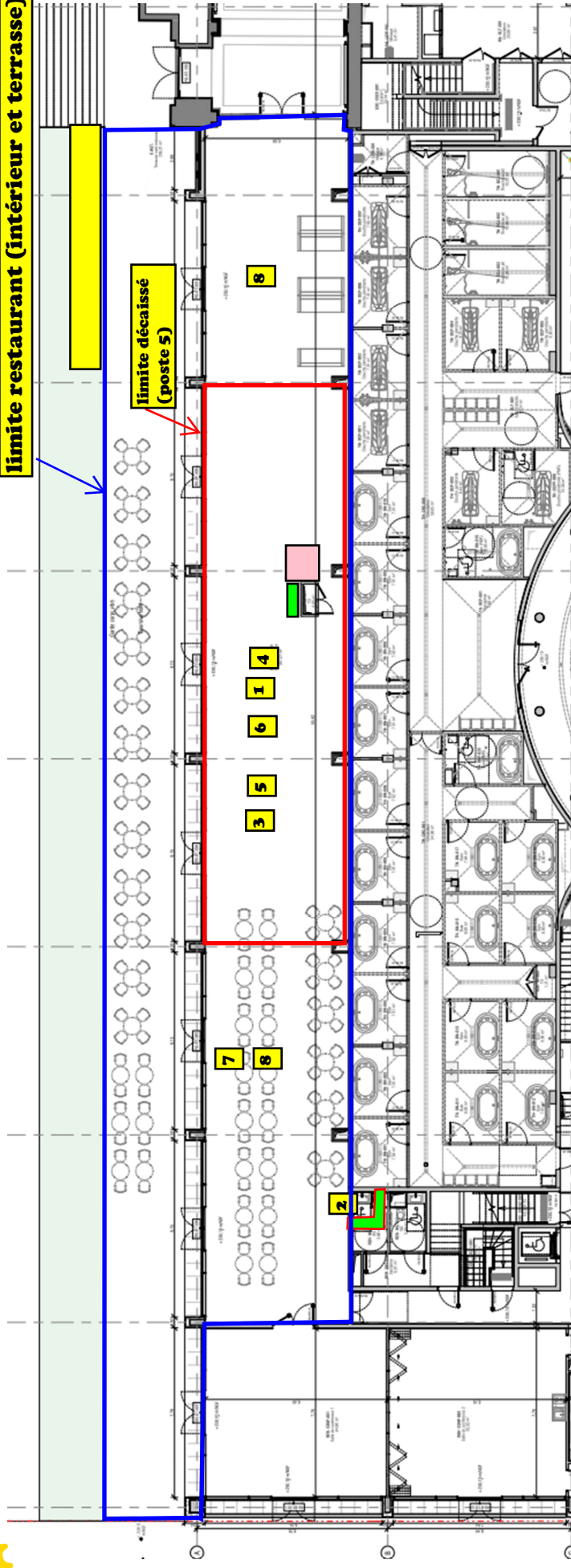


limite restaurant (intérieur et terrasse)



1) "résaboite" pour passage réseaux ventilation et/ou tubes depuis le LT -2 (200 x 80 cm)

2) gaine (en attente) de rejet encoffrée entre voile rdc et voile LT r+2 (rejet cuisine/grillade) 3500m3/h (40x40 cm int)

3) équipement sanitaire et process voir hypothèse -1 (p.2)

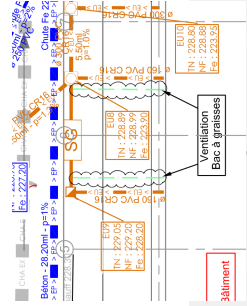
4) dalle fusible pouvant abriter monte de charge Otis, modèle (164,7 x 164,7 cm)

5) décaissé de 16 cm , finition dalle brute

6) aucune évacuation et réseaux associés en PH -1

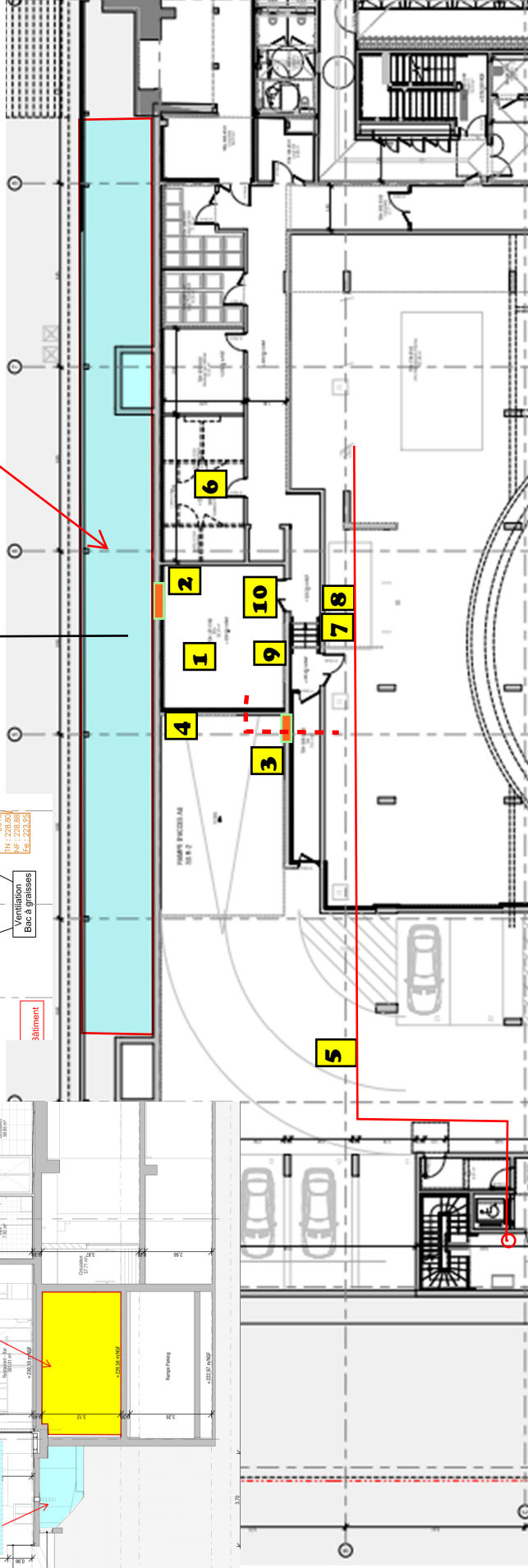
7) voiles et dalle brute (isolation rapportée au FP)

8) décaissé de 8cm, finition dalle brute



**réseau bac à
graisse en attente
colas**

**zone sous terrasse pour mise en
oeuvre condenseur**



1) LT restaurant (coquille vide) pouvant habriter :

- une CTA DF air hygiénique de 3170m3/h
- une CTA compensation hotte de 3500 m3/h
- une production Ecs
- une production eau adoucie
- une armoire électrique- 2 siphons de sol imp

2) réservation prise d'air réalisée suivant hypothèse point 1 (800x800ht)

3) réservation rejet hygiénique (600x450ht) + encombrement gaine de rejet prise en compte en pré-synthèse

4) Voile maçonné (passage du rejet CTA par cette paroi) (voile à poser après pose des équipements VV)

5) gaine de rejet commun pouvant accueillir un rejet LT restaurant de 3170m³/h

6) Vestiaire, boîte vide, aucune alimentation et siphon (proviendra de LT restaurant)

7) 1 attente régulée sur panoplie Change overpouvant traiter les déperditions / apports (suivant bilan Pro)(attente en LT thermal)

8) 1 attente sur réseau chaud CTA de 100kW pour alimentation panoplie CTA (attente dans LT thermal)

9) 1 attente sur réseau chaud ECS pour la production ECS (attente en LT thermal) suivant hypothèse points 10

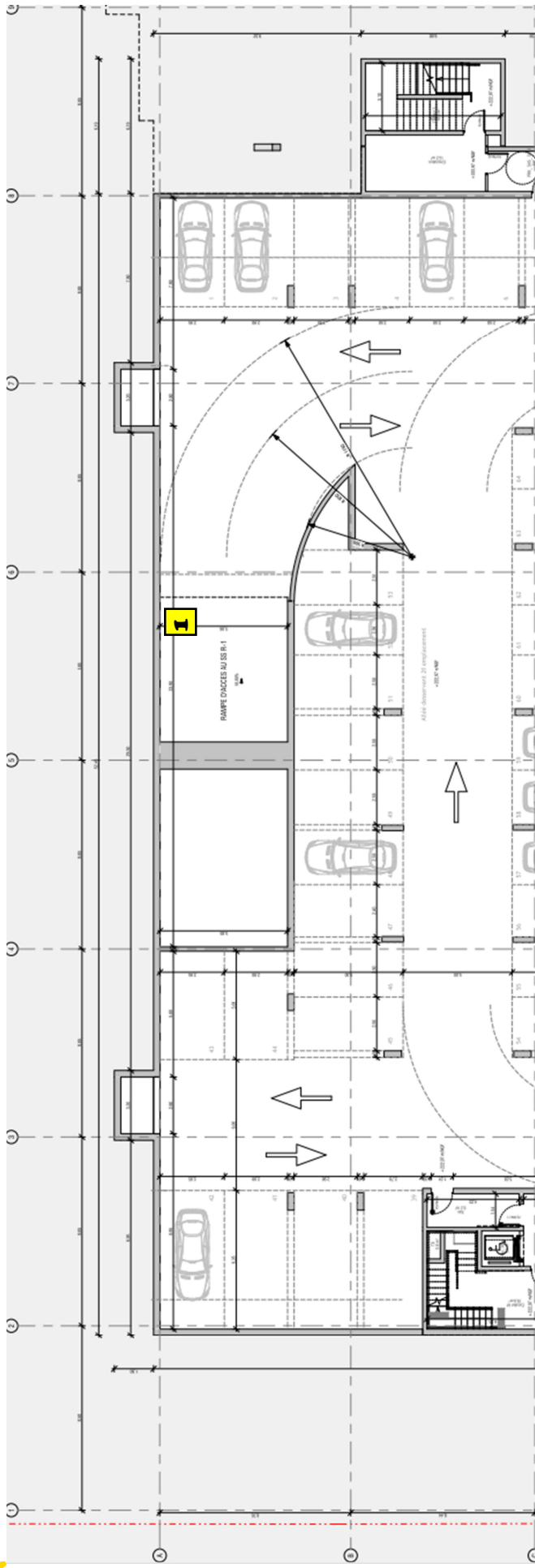
10) attente EF pour EF, ECS, EA desservant les hypothèses suivantes :

RDC

- 2 WC, 2 Laves mains, 1 lavabo bar rdc (débit dtu)
- 2 eviers BAR rdc (débit dtu)
- 1 vidoir bar rdc (débit dtu)
- 1 plonge batterie bar 2 bac rdc (EF et ECS 40à50 litres/min)
- 1 appareil de cuisson multifonction bar (EF: 25 litres/min)
- 1 marmite bain-marie bar (ECet EF : 25 litres/min)
- 1 robinet attente process bar (EF 25 litres/min)
- 1 lave main réglementaire EF/ecs : 15 litres/min
- 1 fontaine à eau EF 15litres/min
- 1 (vestiaires)
- 2 WC
- 2 Laves mains
- 1 lavabo,
- 2 douches

Attente eau adoucie pour production ECS et alim

- 2 Lave vaisselle à capot 30 litres/min
- 1 marmite bain marie 15 litres/min
- 1 four mixte 15 litres/min



1) réseaux EU et EV cheminant en sous face pouvant accueillir les évacuations du LT restaurant, 2 WC, 2 douches, 2 lave main, 1 lavabo

2) 1 attente/protection électrique dans armoire TGBT -2 de 15kW pour alimentation armoire CVC du LT restaurant

3) 1 attente/protection électrique dans armoire TGBT -2 de 40 kW pour alimentation TD restaurant (compris monte charge)

