



C'EST

UN BLOC CUISINE UTILISABLE EN E. R. P.¹

COUPE-FEU 1 HEURE
Essai C. T. I. C. M. : 99-V-053

TRANSPORTABLE



¹ Etablissement Recevant du Public.



LES PAROIS SONT COUPE-FEU 1 HEURE

Essai C. T. I. C. M. : 99-V-053

**LES BLOCS PORTES SONT
PARE-FLAMME ½ HEURE**

Procès verbal C. T. I. C. M. : 97-V-186

**LAPORTE DU PASSE-PLAT, A FERMETURE
AUTOMATIQUE EST COUPE-FEU 1 HEURE**

Procès verbal C. N. P. P. : SA 96 00 20

D'UN SYSTÈME DE BRUMISATION

Essai C. T. I. C. M. 99-P-165

**L'EXTRACTION EST ASSURÉE PAR UN
VENTILATEUR 400°C - 1 HEURE**

Procès verbal C. T. I. C. M. : 97-G-496

**TOUS LES MATERIAUX CONSTITUANT LES
PAROIS SONT INORGANIQUES ET CLASSÉS M0**

Classement conventionnel selon arrêté du 28 avril 1983



POSSÈDE

LES QUALITÉS INDISPENSABLES :



➤ D'HYGIÈNE

Le panneau, coté intérieur, comporte une feuille d'acier inoxydable alimentaire de 8/10^{èmes} supportant tout type de lavage.

➤ DE LÉGÈRETÉ

Le module de 12 m² au sol pèse 2 500 kg, (2 900 x 4 000 mm).





➤ DE LONGEVITÉ

Les matériaux sélectionnés sont inertes, imputrescibles, inaltérables et sans fibres.



➤ DE MANIABILITE

Les cotes extérieures du module de base sont compatibles avec le gabarit routier.



➤ D'ESTHÉTIQUE

Le panneau extérieur comporte une tôle d'acier galvanisé prélaqué claire.

EN BREF :

**COOK'IT[®] EST LA SOLUTION « CUISINE »
OPÉRATIONNELLE CONFORME A LA
RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR**



EQUIPEMENTS DE BASE²



**UNE EXTRACTION DES
BUÉES ET GRAISSES**



UNE HOTTE FILTRANTE



UN PASSE-PLAT

Dimensions (en mm)	hors tout	intérieures
largeur	2900	2760
longueur	4000	3860
hauteur	3000	2850
Electricité	appareillages	commandes
éclairage	2 tubes étanches 1 lampe dans hotte	interrupteur va et vient
arrivée tableau normalisé	32 A	
prises 10 A	3	
prise 16 A	1	
Gaz	raccord rapide mâle/femelle	détendeur extérieur
Eau	Raccord rapide	
Hotte	Vitesse normale Vitesse accélérée, pilotée par sonde de température dans la hotte	

² La définition et le nombre des équipements et des appareillages sont précisés au moment de la fabrication.



<u>REGLEMENTS</u>	<u>CARACTERISTIQUES DU LOCAL CUISINE</u>	<u>SOLUTION</u>	<u>JUSTIFICATION</u>
RSCI PE16	<p>Cas des E. R. P. du 2ème groupe, (5ème catégorie)⁴</p> <p>Les cuisines professionnelles doivent être isolées des locaux accessibles au public par des planchers hauts et des parois verticales coupe-feu de degré 1 heure. La porte de communication entre la cuisine et les salles accessibles au public est pare-flammes de degré ½ heure et elle est soit à fermeture automatique soit équipée d'un ferme-porte.</p>	idem	
Art 23 ann. V 21/4/83	<p><u>DESENFUMAGE</u></p> <p>Les conduits destinés au désenfumage sont soumis lors des essais au feu intérieur aux conduits</p> <p><u>REFROIDISSEUR DE FUMÉES</u></p>	<p>caisson Foamglass</p> <p>Brumisateur avec réservoir de 300 l, comportant 10 buses</p>	<p>Extension de l'essai 99-V-053 du C. T. I. C. M.</p> <p>Essai C. T. I. C. M., 99-P-165</p>
Art CO 31	<p><u>TRAVERSEES DE FLUIDES</u></p> <p>Aucun degré coupe-feu n'est exigé pour les conduits d'eau en charge quel que soit le diamètre, et pour les autres conduits si leur diamètre nominal est inférieur à 75 mm.</p>	Traversées réalisées avec un presse étoupe par type de fluide	
CT R 232 12-7	<p><u>ECLAIRAGE DE SECURITE</u></p> <p>Un éclairage de sécurité fixe doit assurer le balisage. Il peut être alimenté par la source centrale de sécurité de l'établissement, si celui-ci en comporte une ; sinon il est fait usage de blocs autonomes.</p> <p>La source de sécurité peut, le cas échéant, alimenter les installations de sécurité nécessaires.</p>	prévu à la construction	
RSCI PE16	<p><u>MOYENS DE SECOURS</u></p> <p><u>EXTINCTEUR</u></p> <p>Les cuisines professionnelles et leurs locaux annexes doivent comporter des moyens de secours adaptés aux risques industriels, à savoir pour les feux de classe B, un extincteur à poudre de 9 kg par fraction de 150 m² avec une distance maximale de 10 mètres pour atteindre un extincteur.</p>	A l'initiative de l'utilisateur	
RSD Art. 130,125 RSCI GC11	<p><u>INTERDICTION DE FUMER</u></p> <p>Il est interdit de fumer dans tout atelier de préparation des aliments.</p> <p>Pour les E. R. P., il est précisé que cette interdiction s'applique aussi aux magasins de réserves, resserres, lingerie, et, en général, dans les locaux présentant des risques particuliers d'incendie.</p> <p>Cette prescription doit être affichée bien en évidence.</p>	Pancarte en matériau M1	

⁴ Etablissements dans lesquels l'effectif du public n'atteint pas le nombre minimum fixé par le règlement de sécurité pour chaque type d'exploitation.