COLLEGE DE VERGT

FOURNITURE ET MISE EN PLACE D'UN FOUR A AIR PULSE

C.C.T.P-D.Q.E

Affaire suivie par : Mr Yannick RUMBAO
y.rumbao@dordogne.fr
Tel : 05 53 02 21 92
Port : 06 89 84 28 20

Conseil Départemental de la Dordogne
Direction des Patrimonie Bâti
2,rue Paul Louis Courier 24019 Périgueux cedex

Four à air pulsé (20 x 1/1 GN)
Type : RATIONAL iCombi Pro 20-1/1 G ou techniquement équivalent

Four à air pulsé avec possibilité de mise en réseau selon la norme DIN 18866 pour la cuisson automatique. Appareil sur pied chauffé au gaz, possibilité d'installation à fleur de mur à l'arrière. L'appareil est fabriqué en acier inoxydable DIN 1.4301 à l'intérieur et à l'extérieur et possède un espace intérieur sans raccords aux coins arrondis, un flux d'air optimisé et est isolé contre le rayonnement thermique. Limiteur de température électronique de sécurité pour une chaleur sèche et générateur de vapeur ainsi qu'un frein de ventilateur intégré. Une déshumidification active à haute performance garantit un résultat de cuisson parfait même à pleine charge. Système intégré de séparation des graisse, ne nécessitant pas de maintenance ni de filtre à graisse supplémentaire. Commande en fonction de la situation et programmation manuelle du système de turbulence de l'air dynamique dans l'enceinte de cuisson grâce à trois ventilateurs modulant indépendamment et réversibles à 5 vitesses. L'appareil est équipé d'une porte d'enceinte de cuisson à triple vitrage rétroventilée, dont deux vitres intérieures pivotantes sont pourvues d'un revêtement spécial réfléchissant la chaleur et d'un joint de porte à enficher pour un nettoyage facile et un remplacement aisé du joint sans technicien de maintenance. La porte est dotée d'une poignée à une main avec fonction de fermeture automatique. De plus, l'appareil est équipé d'un écran couleur TFT 10" à fonction tactile capacitive. L'enceinte de cuisson dispose d'un éclairage à LED durable à économie d'énergie, avec indication automatique, acoustique et visuelle des étapes de processus. Possibilité de charge de l'enceinte par un support de plateaux (minimum 64 mm) pour le maintien de 20 grilles ou plaques (1/1 GN) en insertion longitudinale pour accessoires GN. Siphon intégré pour le raccordement de l'évacuation des eaux usées au réseau ou évacuation libre. Une connexion à un système d'optimisation énergétique selon la norme DIN 18875 est possible. La fournée supérieure ne doit pas dépasser une hauteur de 1,60 m pour une installation réglementaire. Ajustement automatique selon le lieu d'installation (altitude / point d'ébullition) grâce au calibrage de l'appareil. Préférences de cuisson régionale prédéfinies indépendamment du réglage de la langue de l'appareil. Changement de langue aisé, même en cours de fonctionnement. Garantie 2 ans, pièces de rechange, main-d'œuvre et déplacements inclus. Les déclarations, homologations et marques de conformité suivantes ou équivalentes sont requises selon le pays et la version : IPX 5, Intertek, SVGW/SSIGE, KIWA, CE, EMC, WRAS, Watermark, NSF, FDA, HKICert, EnergyStar, DVL/Germanischer Lloyd, RED. L'appareil peut être utilisé sans surveillance.
L'appareil est équipé des modes de cuisson suivants : Vapeur, air pulsé et vapeur combinée avec régulation libre de l'humidité, régénération, cuisson basse température, cuisson Delta-T, pasteurisation, régulation de la température à cœur, Cool Down, et fonction de brumisation avec réglage de la quantité d'eau en millilitres et réglage de la fermentation de produits de boulangerie. Température de l'enceinte de cuisson réglable de +30 °C à +300 °C, équipement avec élimination entièrement automatisée des vapeurs, mesure, contrôle et affichage entièrement automatisé et au pourcentage près du degré d'humidité dans l'enceinte de cuisson. Par ailleurs, fonction d'injection d'eau sélectionnable pour un refroidissement rapide de l'appareil. Parmi 6 catégories d'aliments (volaille, viande, poisson, plats aux œufs et desserts, légumes et garnitures, et cuisson au four) ou 4 procédés de cuisson traditionnels (poêlé, vapeur douce, cuisson au four, grillades), l'appareil reconnaît automatiquement la taille, l'état et la quantité des aliments à cuire ajoutés et sélectionne automatiquement la configuration optimale pour obtenir le résultat de cuisson souhaité le plus

rapidement possible. Des cycles de cuisson intelligents, qui s'adaptent au type et à l'état initial des aliments et affichent les paramètres de cuisson actuels et le temps restant. Possibilité de modification du résultat de cuisson souhaité pendant le mode de fonctionnement intelligent en cours. Passage à d'autres modes manuels ou automatiques pendant le programme en cours. Surveillance et calcul à la seconde près du degré de coloration et ajustement des paramètres de cuisson correspondants. Les plats préparés peuvent être réchauffés après identification du point de rosée et réglage du climat de l'enceinte de cuisson, puis leur cuisson peut être terminée même si les plats sont déjà disposés sur des assiettes. L'appareil est caractérisé par une utilisation intuitive qui s'adapte automatiquement au comportement de l'utilisateur.
Invitation acoustique et affichage visuel lorsque l'intervention de l'utilisateur est requise. Il est possible de présélectionner automatiquement la date et l'heure de début de cuisson. Système intelligent d'assistance pour l'optimisation de charges mixtes en fonction du temps de cuisson ou de la consommation énergétique durant la production et le service à la carte. Avec la cuisson intelligente à moment défini, il est possible de cuire plusieurs aliments simultanément ou alternativement pour une finition à un moment préalablement défini. L'affichage indique les produits qui peuvent être cuisinés simultanément.
L'appareil peut être programmé librement (images, accessoires et textes compris) avec plus de 1 000 programmes de cuisson. Fonction de recherche étendue dans tous les contenus des manuels et recettes de l'appareil, affichage contextuel des informations d'aide.
La vapeur est générée sans pression, au moyen d'un générateur de vapeur doté d'un programme d'autonettoyage ainsi que d'un dispositif de détartrage et d'entretien automatiques, quelle que soit la dureté de l'eau réglée. Fonctionnement sans adoucisseur d'eau et sans détartrage supplémentaire. Système de Diagnostic de Service avec affichage automatique des messages de service et fonction d'autotest pour le contrôle actif des fonctions de l'appareil. L'appareil est équipé d'un système de nettoyage entièrement automatisé indépendant de la pression de l'eau et offrant plusieurs phases de nettoyage. Utilisation de produits de nettoyage solide sans phosphore ni phosphate sous forme de pastilles pour la sécurité de travail. L'appareil dispose de différents programmes de nettoyage, également sans surveillance pendant la nuit, ainsi que d'un cycle de nettoyage ultrarapide en 12 minutes maximum. L'appareil identifie automatiquement le degré d'encrassement et d'entartrage en fonction du type d'utilisation effectuée jusqu'alors et propose ensuite le programme de nettoyage le plus efficace (meilleur rapport détartrage/nettoyant/eau/énergie). Les programmes de nettoyage proposés peuvent être exécutés soit en mode Eco économique en ressources, soit en mode Standard pour un gain de temps. Douchette intégrée avec enrouleur automatique et deux types de pulvérisation.
Interface Wi-Fi entièrement intégrée sans antenne externe ni interface Ethernet pour une connexion à une solution de mise en réseau basée sur le cloud, pour l'accès à distance et la maintenance. La commande de plusieurs appareils, la gestion des programmes de cuisson et de la production, ainsi que la gestion des appareils est effectuée via une solution basée sur le cloud. Affichage de la consommation d'énergie pour cycles de cuisson et sortie possible également via un port USB intégré, utilisé aussi pour l'échange local de données. Mémoire de données HACCP et sortie sur USB ou via une solution basée sur le cloud sans logiciel spécial du fabricant. Gestion intégrée de l'hygiène via solution basée sur le cloud avec affichage de l'état de nettoyage et d'entretien, notifications de service et d'erreurs.

Caractéristiques techniques	Planifié
Appareil complet avec poignée, etc. [L x H x P]	env. 900 x 1900 x 950 mm
Contenance :	20 niveaux 1/1 GN
Plage de température	+30 °C à 300 °C
Puissance (charge thermique nominale)	Gaz naturel H/L : 44 kW Gaz liquide 3 B/P : 48 kW Gaz liquide 3 P : 44 kW
Puissance « Air pulsé »	Gaz naturel H/L : 44 kW Gaz liquide 3 B/P : 48 kW Gaz liquide 3 P : 44 kW
Puissance « Vapeur »	Gaz naturel H/L : 38 kW Gaz liquide 3 B/P : 40 kW Gaz liquide 3 P : 38 kW
Tension	1 NAC 230 V
Raccordement du gaz	¾"
Raccordement d'eau	¾"
Évacuation d'eau	DN 50

Chariot d'enfournement de type 20-1/1 - 20 niveaux, hauteur max.

Description

Chariot d'enfournement pour la réception d'un accessoire GN et un chargement confortable et sûr des systèmes de cuisson avec une hauteur d'enfournement max. de 1,60 m.

Caractéristiques

- 20 rails d'insertion avec un écart de 62 mm entre les rails
- Sécurisation des récipients par verrouillage
- Chargement de récipients possible de chaque côté
- Dispositif anti-basculement pour le retrait des récipients au moyen des rails en U
- Rail supplémentaire sous le niveau le plus bas pour bac collecteur de graisse
- 4 roulettes directrices tandem (2 à frein d'immobilisation - pièces métalliques en CNS)
- Ramasse-gouttes amovible. Vidange possible par système d'évacuation
- Poignée amovible

Spécifications techniques

- Espace libre entre le niveau le plus bas et l'ouverture de l'enceinte de cuisson : 123 mm
- Espace libre entre le niveau le plus haut et l'ouverture de l'enceinte de cuisson : 149 mm
- Poids : 36,4 kg
- L x l x h : 824 x 561 x 1717 mm
- Hauteur max. d'enfournement : 1,60 m

Capacité

- 20 x plaques de cuisson et pâtissières 1/1 GN ou grilles
- 20 x bacs 1/1 GN 20 mm de profondeur
- 20 x bacs 1/1 GN 40 mm de profondeur
- 20 x bacs 1/1 GN 65 mm de profondeur
- 10 x bacs 1/1 GN 100 mm de profondeur
- 12 x grille-broche spéciale poulet H4-1/2 (jusqu'à 1 300 g)
- 6 x grille-broche spéciale poulet H6-1/1 (jusqu'à 1 500 g)
- 6 x grille-broche spéciale poulet H8-1/1 (jusqu'à 1 300 g)
- 6 x grille-broche spéciale poulet H10-1/1 (jusqu'à 950 g)
- Utilisation d'autres récipients : 1/4 GN, 1/3 GN, 1/2 GN, 2/3 GN

Matériau

- Acier inoxydable (CNS 1.4301)

DPGF				
DESIGNATION	U	QU.	P.U.	P.T.H.
Collège de Vergt - Remplacement du four et d'un chariot				
Les dispositions à envisager par l'entreprise pour l'exécution des travaux dans leur ensemble, devront tenir compte de toutes les contraintes résultant à la fois de la situation de l'opération et du fait que l'établissement continuera à fonctionner pendant la durée des travaux.				
Chaque entrepreneur devra prendre toutes les dispositions nécessaires pour réduire au maximum les nuisances de chantier, et respecter ainsi la réglementation en vigueur à ce sujet.				
Ces nuisances concernent essentiellement les points suivants : • les bruits de chantier, • les poussières générées, • la gêne causée à la circulation des tiers aux abords du chantier, • les salissures des voies publiques.				
Le chantier se déroule dans un collège, c'est pourquoi ce chantier présente quelques contraintes d'organisation en limitant les nuisances pour les occupants. Le planning des travaux sera établi pour perturber au minimum le fonctionnement de l'établissement et limiter les bruits. Cependant, les travaux pourront être exécutés en occupation, seuls les travaux non bruyants ne nécessitant pas de percement dans les structures porteuses pourront être réalisés durant les horaires de cours. L' entrepreneur devra également faire les travaux pendant les périodes de vacances scolaires, les travaux ne seront pas arrêtés pour cause de congés, l'entrepreneur devra s'organiser pour respecter les délais.				
Réalisation d'un plan de prévention et d'une permis feu L'entrepreneur du présent lot sera tenu de procéder régulièrement, à ses frais, au nettoyage du chantier. L'entrepreneur sera tenu d'évacuer, à ses frais, les gravois, déchets, débris, emballages ou autres chutes qui proviennent de l'exécution de ses propres travaux. Le Maître d'Ouvrage se réserve toutes dispositions coercitives afin de faire respecter le nettoyage				
L'entreprise devra mettre en eouvre et faire appliquer les recommandations du guide de L'OPPBTP concernant le COVID19 - L'entreprise aura à sa charge la mise en place d'un sanitiare avec un point d'eau pour ses ouvriers				
L'entreprise devra prévoir dans son offre la dépose et évacuation des équipements existant L'ensemble des raccordements et alimentation y compris toute modification La modification de la sortie de cheminée si nécessaire La formation du chef de cuisine et de son équipe lors de la mise en place et l' assistance lors du premier jour d'utilisation	Ens	1		
Fourniture et mise en place d'un four à air pulsé 20x 1/1 GN suivant CCTP	U	1		
Fourniture et mise en place d'un chariot d'enfournement de type 20-1/1 suivant CCTP	U	1		

DPGF				
DESIGNATION	U	QU.	P.U.	P.T.H.
MONTANT H.T.				
T.V.A 20 %				
TRANCHE FERME - MONTANT T.T.C				