

Installation d'une UNITÉ DE CONDITIONNEMENT de PLATEAUX REPAS [Blagnac]



MAÎTRE D'OUVRAGE // SAS Pavillon d'Océ Traiteur



VM81

MAÎTRISE D'ŒUVRE

• BET : OTCE MANDATAIRE

Mission de maîtrise d'œuvre
MOP Base + OPC

Gros-œuvre
Traitement d'air
Plomberie
Courants Forts et Faibles

- ARCHITECTE :
Gérard GAGO

OPÉRATION

Ce projet concernant la création d'une unité de conditionnement de plateaux repas, est aménagé dans un bâtiment industriel existant situé sur la commune de Blagnac.

SPÉCIFICITÉS

- TRAITEMENT D'AIR
 - Une hotte d'extraction à compensation pour la zone cuisson,
 - Deux hottes d'extraction pour les laveries,
 - Une ventilation mécanique contrôlée pour les sanitaires,
 - Un système split réversible pour les bureaux.
- PLOMBERIE - SANITAIRE
 - Eau chaude sanitaire produite par un chauffe-eau électrique de 1500 l.
 - Adoucisseur d'eau et osmoseur installés pour le traitement des eaux de la laverie.
- COURANTS FORTS – COURANTS FAIBLES
 - La distribution se fait à partir d'une armoire générale basse tension et alimente les différents équipements de la cuisine (puissance installée 200 KVA),
 - Les locaux principaux sont équipés de prises informatiques,
 - Un contrôle d'accès et 5 caméras permettent la surveillance des entrées et sorties.

QUELQUES CHIFFRES

- MONTANT DES TRAVAUX
(hors matériel de cuisine)
 - 260 K € HT
- SUPERFICIE
 - 550 m²
- CALENDRIER
 - Etudes : 2007
 - Travaux : 2007