

# A ROCA LABORATOIRE MONACO

MAÎTRE D'OUVRAGE	MONACO GOURMET COLLECTION		« Le LUMIGEAN » 3, rue du Gabian MC 98000 MONACO Mail : contact@monacogourmet.com Tél : 377 97 77 94 72	
ARCHITECTE	O. DEVERINI		24, Rue Grimaldi MC 98000 MONACO Mail : Olivier.deverini@aoda.mc Tél : 377 93 50 06 78 Fax : 377 93 25 02 26	
BUREAU D'ETUDES	XX	XX	XX	XX
			Tél : XXXXXX	Fax : XXXXXX
BE CONTROLE	XX	XX	XX	XX
			Tél : XXXXXX	Fax : XXXXXX
COORDINATEUR SPS	XX	XX	XX	XX
			Tél : XXXXXX	Fax : XXXXXX

ENTREPRISE :



RENOVDECO  
35, rue Grimaldi  
98000 MONACO

renovdeco@libello.com  
tél. 377 97 70 54 56  
fax 377 97 98 68 54

IND	DATE	AUTEUR DU DOCUMENT :	VERIFIE PAR :	NATURE DE LA MODIFICATION
0	03/08/2016	E. LAMY	DE FREITAS	PREMIERE DIFFUSION

NOM DU PLAN		N° DU PLAN	PHASE:	INDICE:	
<b>BILAN AERAIQUE DE VENTILATION DES LOCAUX</b>		NDC-01	<b>EXE</b>	<b>0</b>	
			Date du Document :		
NOM DU FICHER INFORMATIQUE:		NIVEAU:	ZONE:	ECHELLE:	FORMAT:
RENOV-A ROCA LABO-EXE-NDC-IND 0-03.08.2016.dwg		R+2	TZ	SANS	A4
Plan Référence externe:					

<b>BILAN AERAIQUE</b>										
Désignation	Surface m <sup>2</sup>	Hauteur m	Volume m <sup>3</sup>	Brassage v/h	Qv AIR EXTRAIT		Personne u	Qv/pers. m <sup>3</sup> /h	Qv AIR NEUF	
					Qv AE base m <sup>3</sup> /h	Qv Retenu m <sup>3</sup> /h			Qv AN mini m <sup>3</sup> /h	Qv Retenu m <sup>3</sup> /h
<i>Cuisson 1 maxi</i>	32,34	2,50	80,85	98,9		8000				6800
Cuisson 1 mini	32,34	2,50	80,85	1,0	81	1800	2,0	30	60	1500
Farine	25,86	2,50	64,65	5,0	323	300	2,0	30	60	270
Sous vide	5,64	2,50	14,10	2,0	28	30	1,0	30	30	60
Farces	5,80	2,50	14,50	2,0	29	30	1,0	30	30	60
Préparation froide	50,54	2,50	126,35	5,0	632	90	3,0	30	90	600
Bureau chef	3,66	2,50	9,15	0,0	0	0	1,0	30	30	45
Annexe 1	16,86	2,50	42,15	5,0	211	210	2,0	30	60	90
Tranchage	10,17	2,50	25,43	5,0	127	120	1,0	30	30	90
Legumerie	4,33	2,50	10,83	5,0	54	60	1,0	30	30	75
Déboitage	4,35	2,50	10,88	5,0	54	60	1,0	30	30	75
Retour chariot	15,62	2,50	39,05	5,0	195	200	2,0	30	60	90
Office réchauffage	8,25	2,50	20,63	5,0	103	100	1,0	30	30	90
Vestiaire + sas *	20,22	2,50	50,55	4,0	202	210	0,0	30	0	0
Dégagement	29,90	2,50	74,75	2,0	150	150	0,0	30	0	0
Economat	10,90	2,50	27,25	2,0	55	60	0,0	30	0	0
Local ordure	8,80	2,50	22,00	5,0	110	120	0,0	30	0	0
Sas monte charge	5,10	2,50	12,75	0,0	0	0	0,0	30	0	0
Palier	18,87	2,50	47,18	0,0	0	0	0,0	30	0	0
<b>TOTAL ZONE 1 mini</b>	<b>309,55</b>	<b>2,50</b>	<b>773,88</b>	-	<b>2354</b>	<b>3540</b>	<b>18</b>	<b>30</b>	<b>540</b>	<b>3045</b>
<b>TOTAL ZONE 1 maxi</b>	<b>586,76</b>	<b>2,50</b>	<b>1466,90</b>	-	<b>4708</b>	<b>9740</b>	<b>36</b>	<b>30</b>	<b>1080</b>	<b>8300</b>
Open Space	46,92	2,92	137,01	2,0	274	300	7,0	30	210	210
Bureau 1	12,04	2,92	35,16	2,0	0	0	1,0	30	30	60
Bureau 2	21,42	2,92	62,55	2,0	0	0	2,0	30	60	180
WC H&F *	4,10	2,10	8,61	6,0	52	105	0,0	30	0	0
Local dispo.	7,10	2,10	14,91	2,0	30	45	0,0	30	0	0
<b>TOTAL ZONE 2</b>	<b>91,58</b>	-	<b>258,23</b>	-	<b>355</b>	<b>450</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>300</b>	<b>450</b>

\* Réseaux VMC raccordé sur Extracteur ECOVOR

<b>Extracteur</b>	débit mini	débit maxi
<b>Hotte cuisson</b>	1800	8000
<b>CTA Air Neuf</b>	débit mini	débit maxi
<b>Compartment 2</b>	3000	8300
<b>Extracteur</b>	débit retenu	
<b>Compartment 2</b>	1530	
<b>Extracteur</b>	débit retenu	
<b>VMC</b>	315	
<b>CTA Double Flux</b>	débit Ext retenu	débit AN retenu
<b>Compartment 1</b>	345	450