

8) DESCRIPTION DES TRAVAUX DE VENTILATION

Préambule

Le système d'extraction du four à pizza existant ne remplit pas son rôle d'évacuation de l'air et doit être remplacé à neuf, y compris les réseaux y étant raccordés.

L'objet des travaux est la mise en œuvre d'un nouveau réseau d'évacuation des fumées, par tirage naturel (sans extracteur) depuis le restaurant jusqu'à la toiture du bâtiment n°14 rue des Moines, afin d'éviter les propagations d'odeurs, tout en minimisant au maximum l'impact visuel et sonore du rejet d'air par rapport au voisinage.

Descriptif technique du four à pizza

Description du four à pizza - Série TK - 2 chambres - 12 pizzas - Profondeur 940 mm - Italforni Ce four à pizza de la Série TK de ITALFORNI avec finition extérieure inox est équipé d'une sole en pierre réfractaire épaisseur 14 mm, d'une porte à ouverture contrebalancée, de résistances blindées en acier inox à la voûte (visible) et à la sole (sous la pierre réfractaire), d'un éclairage interne protégé, d'une régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre et de commandes méc...

Alimentation	: Tri 400 V + N + T
Largeur (mm)	: 1250
Profondeur (mm)	: 940
Hauteur (mm)	: 700
Poids (kg)	: 170
Puissance (W)	: 13000
Chambre (L x P x H en mm)	: 990 x 660 x 150

Dépose

Dépose de toutes les installations de ventilation existantes.
 Evacuation et mise en décharge de l'ensemble.

Photos de l'extraction existante :

