Port.: 06 13 15 30 04 Mail: e.bachoux@abag-bet.fr



### 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

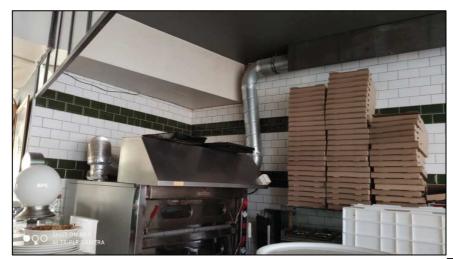
Largeur (mm) : 1250 Profondeur (mm) 940 Hauteur (mm) : 700 Poids (kg) : 170 : 13000 Puissance (W)

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 :





SARL, au capital de 8 000 Euros ZAC des Grands Godets - 900 rue Marcel Paul - 94500 Champigny sur Marne