

La cuisine

Année de construction 2013

Bloc cuisine : Elément autonome sur roulettes de 1,08m de large sur 1,50m de long, Hauteur 0,90m. Structure en acier 30x30 mm. Bois et polycarbonate 20mm. Poids 270kg. Equipé d'un four, d'un réfrigérateur, de 4 plaques à induction, d'un évier.

La table : 4 plateaux bois 2mx1,08m + 40 tabourets

La capacité d'accueil maximum est de 40 personnes + 3 techniciens

Surfaces des éléments en configuration minimum : 3mx1.08m ; en configuration longue 10mx1.08m

L'implantation

Pas de pente supérieure à 2%

Le choix du terrain ou du lieu ne pourra être définitif qu'après l'accord et le repérage du responsable technique, le dispositif peut être implanté en intérieur comme en extérieur.

Surface plane configuration minimum 5mx3m, configuration maximum :15mx5m

Nature du sol : stabilisé, compacté ou goudronné. Eviter les terrains insalubres, inondable, boueux...

Accès : prévoir un accès pour un 14m3 et un accès piéton

Prévoir le stationnement pour le 14m3

Electricité/eau

Prévoir une arrivée électrique à moins de 10m avec une prise femelle CEE triphasée 32 A 5P 400V, 5 contacts : 3 phases + neutre+ terre. La cuisine est équipée d'une armoire individuelle et de disjoncteur individuel pour chaque élément.

Prévoir une arrivée d'eau à moins de 50m ainsi qu'une évacuation pour les eaux usagées. Certains raccordements peuvent être fournis par la production.

Personnel

Pour le bon déroulement du montage et du démontage du dispositif, l'équipe de Cuisine publique est constituée de trois techniciens.

Le temps de montage et de démontage est estimé à 3h.

Les opérations de montage et de démontage sont susceptibles de prendre du retard en fonction de nombreux aléas (terrain difficile, mauvaises conditions météo, raccordements...). De même nous pouvons être amenés à reporter voire même à annuler ces opérations pour des raisons de sécurité en fonction des conditions climatiques.