



Ets COUDRE Marcel

SARL au capital de 68 000€ - Siret : 393 391 545 00026

Imp Antoine DUBAYLE - 19 100 Brive-La-Gaillarde

TELEPHONE : 05 55 88 99 99 - **Fax** : 05 55 88 99 90

e mail : COUDRE@wanadoo.fr

CHAUFFAGE – VENTILATION - CLIMATISATION - PLOMBERIE



Affaire :

CONSTRUCTION & AMENAGEMENT DE PLUSIEURS RESTAURANTS

Maître d'ouvrage :

SAS FLUNCH

Immeuble Péricentre

Rue Van Gogh

59650 VILLENEUVE D'ASQ

Aménagement du FLUNCH de Brive la Gaillarde (19):

Lot : chauffage ventilation traitement d'air

Montant HT : 151 168.92€

Lot : plomberie sanitaire

Montant HT : 31 498.24€

Date du marché : Septembre 2010**Architecte :**SARL TOTEM – Patrick ESCURE
33 avenue Maillard
19100 BRIVE**Bureau d'études fluide :**BET SYNERGIE
17 avenue Maillard
19100 BRIVE**Construction du FLUNCH de Moulins (03) :**

Lot : chauffage ventilation traitement d'air

Montant HT : 137 541.81€

Lot : plomberie sanitaire

Montant HT : 35 043.25€

Date du marché : Mars 2011**Architecte :**SARL TOTEM – Patrick ESCURE
33 avenue Maillard
19100 BRIVE**Bureau d'études fluide :**BET SYNERGIE
17 avenue Maillard
19100 BRIVE**Construction du FLUNCH de Clermont-Ferrand (63) :**

Lot : plomberie sanitaire

Montant HT : 42 000€

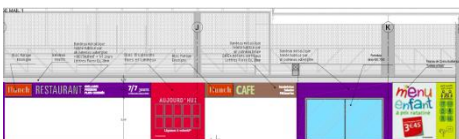
Date du marché : Mars 2011**Maître d'œuvre :**DISTEC
ZAC de l'Artière – 10 rue Beau de Rochas
63110 BEAUMONT**Bureau d'études fluide :**AUVERFLUIDE
1 rue des Carrières
63119 CHATEAUGAY**Construction du FLUNCH de Saint-Germain-du-Puy (18):**

Lot : chauffage ventilation traitement d'air

Montant HT : 138 104.37€

Lot : plomberie sanitaire

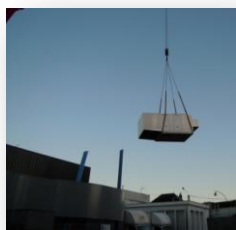
Montant HT : 36 265.52€

Date du marché : Août 2011**Maître d'œuvre :**XXA
12/14 Rue de Faidherbe
59000 LILLE**Aménagement du FLUNCH de Montauban (82):**

Lot : plomberie sanitaire

Montant HT : 43 000€

Date du marché : Juillet 2011**Maître d'œuvre :**JIC
35 Avenue Camille Pujol
31000 TOULOUSE**Bureau d'études fluide :**BECICE
8 place du Bicentenaire
82000 MONTAUBAN



Travaux de chauffage ventilation traitement d'air :

- Traitement d'air de la salle du restaurant par une pompe à chaleur simple flux marque ETT type CH99 installée sur la plateforme technique (Puissance frigorifique = 96.9kW, Puissance calorifique = 94.7kW, batterie électrique : 45kW, Débit d'air = 21000 m³/h),
- Réseau de gaine en acier galvanisé rectangulaire et circulaire, calorifugé par l'intérieur pour les réseaux extérieurs et par l'extérieur pour les réseaux intérieurs,
- Fourniture et pose de 21 diffuseurs de soufflage, 14 grilles de reprise
- Rafraîchissement du bureau direction / compta par un split-system marque TOSHIBA Puissance = 2.5kW
- Fourniture et pose d'une hotte de ventilation pour les fours marque HALTON type KVF (débit d'extraction / soufflage compensation = 2300 / 2090 m³/h)
- Fourniture et pose d'une hotte de ventilation friteuses marque HALTON type KVL (débit d'extraction / soufflage compensation = 1200 / 1060 m³/h)
- Fourniture et pose d'une hotte de ventilation buffet marque HALTON type KVL
- Mise en place d'un caisson d'extraction / de désenfumage cuisine en plateforme technique 1 vitesse (commande 2 vitesses par variateur) Q=12300 m³/h - Dp=400Pa
- Fourniture et pose d'une pompe à chaleur simple flux zone cuisine marque ETT type CH59 (puissance frigorifique = 60kW, puissance calorifique = 57.2 kW, batterie électrique : 54 kW, Débit d'air : 12000 m³/h)
- Ventilation mécanique contrôlée des locaux accessibles au public avec un extracteur marque FRANCE AIR type Sirius 600 - débit d'air : 390 m³/h, réseau de ventilation en gaine acier galvanisé, pose de bouches autoréglables type Alizé S
- Ventilation mécanique contrôlée des locaux techniques avec un extracteur marque FRANCE AIR type Sirius 600 - débit d'air : 420 m³/h, réseau de ventilation en gaine acier galvanisé, pose de bouches autoréglables type Alizé S
- Ventilation du local bennes avec mise en place d'une tourelle d'extraction marque FRANCE AIR type Simoun 355 (débit = 1300 m³/h) 400°C 2h.



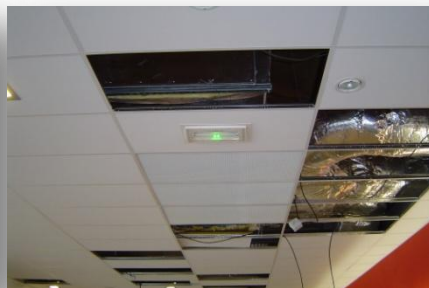
Travaux de plomberie :

- Mise en place d'un ensemble de traitement d'eau pour eau chaude sanitaire et équipements en cuisine (four, laveuses...) marque CULLIGAN
- Production d'eau chaude sanitaire avec un ballon marque LACAZE type Ineo75M0V, capacité 750 litres, thermoplongeur 9kW
- Production eau chaude sanitaire pour le poste sauce avec un surchauffeur marque PACIFIC capacité 75 litres avec thermostat à 85°C
- Réseau de distribution EF, ECS et recyclage en tube cuivre
- Fourniture, pose et raccordement des équipements sanitaires (4 WC, 2 urinoirs, 4 lavabos, 1 vidoir mural, accessoires et robinetteries associées)
- Evacuation des eaux vannes et eaux usées depuis les appareils jusqu'aux attentes en sol en PVC NF



Travaux de chauffage ventilation traitement d'air :

- Traitement d'air de la salle du restaurant par une pompe à chaleur simple flux marque ETT type CH99 installée sur la plateforme technique (Puissance frigorifique = 96.9kW, Puissance calorifique = 94.7kW, batterie électrique : 45kW, Débit d'air = 18000 m³/h)
- Réseau de gaine en acier galva rectangulaire et circulaire, calorifugé par l'intérieur pour les réseaux extérieurs et par l'extérieur pour les réseaux intérieurs - Fourniture et pose de 25 diffuseurs de soufflage, 3 grilles de reprise
- Rafrachissement du bureau direction / compta par un split-system marque TOSHIBA Puissance : 3.5kW
- Fourniture et pose d'une hotte de ventilation pour les fours marque HALTON type KVF (débit d'extraction / soufflage compensation = 2300 / 2070 m³/h)
- Fourniture et pose d'une hotte de ventilation friteuses marque HALTON type KVL (débit d'extraction / soufflage compensation = 1000 / 900 m³/h)
- Fourniture et pose d'une hotte de ventilation buffet marque HALTON type KVL - Mise en place d'un caisson d'extraction / de désenfumage cuisine en plateforme technique 1 vitesse (commande 2 vitesses par variateur) Q=11000 m³/h - Dp=563Pa, marque SAFTAIR type DOF 355
- Fourniture et pose d'un caisson de soufflage / compensation cuisine marque SAFTAIR type CVTF23/12 caisson 1 vitesse (commande 2 vitesses par variateur) débit d'air = 9500 m³/h - Dp=607 Pa - Batterie chaude électrique=84 kW, régulation batterie par triac marque SIEMENS
- Ventilation mécanique contrôlée des locaux accessibles au public avec un extracteur marque FRANCE AIR type Sirius 600 - débit d'air : 390 m³/h, réseau de ventilation en gaine acier galva, pose de bouches autoréglables type Alizé S
- Ventilation mécanique contrôlée des locaux techniques avec un extracteur marque FRANCE AIR type Sirius 600 - débit d'air : 450 m³/h, réseau de ventilation en gaine acier galva, pose de bouches autoréglables type Alizé S
- Ventilation du local bennes avec mise en place d'un extracteur de gaine marque FRANCE AIR type Canal'air ø160 avec variateur de vitesse



Travaux de plomberie :

- Mise en place d'un ensemble de traitement d'eau pour eau chaude sanitaire et équipements en cuisine (four, laveuses...) marque CULLIGAN
- Production d'eau chaude sanitaire avec un ballon marque LACAZE type Ineo75MOV, capacité 750 litres, thermoplongeur 9kW - Production eau chaude sanitaire pour le poste sauce avec un surchauffeur marque PACIFIC capacité 75 litres avec thermostat à 85°C
- Réseau de distribution EF, ECS et recyclage en tube cuivre - Fourniture, pose et raccordement des équipements sanitaires (5 WC, 3 urinoirs, 3 lavabos, 2 plans vasques, 6 lave-mains inox 1 vidoir mural, accessoires et robinetteries associées)
- Evacuation des eaux vannes et eaux usées depuis les appareils jusqu'aux attentes en sol en PVC NF



Travaux de plomberie :

- Mise en place d'un ensemble de traitement d'eau pour eau chaude sanitaire et équipements en cuisine (four, laveuses...) marque CULLIGAN
- Production d'eau chaude sanitaire par 2 ballons marque CHAROT type +ECO, capacité 1000 litres, thermoplongeur 12kW
- Production eau chaude sanitaire pour le poste sauce avec un surchauffeur marque PACIFIC capacité 75 litres avec thermostat à 85°C
- Réseau de distribution EF, ECS et recyclage en tube cuivre
- Fourniture, pose et raccordement des équipements sanitaires (6 WC, 3 urinoirs, 3 lavabos, 2 plans vasques, 6 lave-mains inox, 1 vidoir mural, accessoires et robinetteries associées)
- Evacuation des eaux vannes et eaux usées depuis les appareils jusqu'aux attentes en sol en PVC NF



Travaux de chauffage ventilation traitement d'air :

- Traitement d'air de la salle du restaurant par une pompe à chaleur simple flux marque ETT type CH99 installée sur la plateforme technique (Puissance frigorifique = 96.9kW, Puissance calorifique = 94.7kW, batterie électrique : 45kW, Débit d'air = 21000 m³/h),
- Réseau de gaine en acier galvanisé rectangulaire et circulaire, calorifugé par l'intérieur pour les réseaux extérieurs et par l'extérieur pour les réseaux intérieurs,
- Fourniture et pose de 21 diffuseurs de soufflage, 14 grilles de reprise
- Rafraichissement du bureau direction / compta par un split-system marque TOSHIBA Puissance = 2.5kW
- Fourniture et pose d'une hotte de ventilation pour les fours marque HALTON type KVF (débit d'extraction / soufflage compensation = 2300 / 2090 m³/h)
- Fourniture et pose d'une hotte de ventilation friteuses marque HALTON type KVL (débit d'extraction / soufflage compensation = 1200 / 1060 m³/h)
- Fourniture et pose d'une hotte de ventilation buffet marque HALTON type KVL
- Mise en place d'un caisson d'extraction / de désenfumage cuisine en plateforme technique 1 vitesse (commande 2 vitesses par variateur) Q=12300 m³/h - Dp=400Pa
- Fourniture et pose d'une pompe à chaleur simple flux zone cuisine marque ETT type CH59 (puissance frigorifique = 60kW, puissance calorifique = 57.2 kW, batterie électrique : 54 kW, Débit d'air : 12000 m³/h)
- Ventilation mécanique contrôlée des locaux accessibles au public avec un extracteur marque FRANCE AIR type Sirius 600 - débit d'air : 390 m³/h, réseau de ventilation en gaine acier galvanisé, pose de bouches autoréglables type Alizé S
- Ventilation mécanique contrôlée des locaux techniques avec un extracteur marque FRANCE AIR type Sirius 600 - débit d'air : 420 m³/h, réseau de ventilation en gaine acier galvanisé, pose de bouches autoréglables type Alizé S
- Ventilation du local bennes avec mise en place d'une tourelle d'extraction marque FRANCE AIR type Simoun 355 (débit = 1300 m³/h) 400°C 2h.



Travaux de plomberie :

- Mise en place d'un ensemble de traitement d'eau pour eau chaude sanitaire et équipements en cuisine (four, laveuses...) marque CULLIGAN
- Production d'eau chaude sanitaire avec un ballon marque LACAZE type Ineo75M0V, capacité 750 litres, thermoplongeur 9kW
- Production eau chaude sanitaire pour le poste sauce avec un surchauffeur marque PACIFIC capacité 75 litres avec thermostat à 85°C
- Réseau de distribution EF, ECS et recyclage en tube cuivre
- Fourniture, pose et raccordement des équipements sanitaires (4 WC, 2 urinoirs, 4 lavabos, 1 vidoir mural, accessoires et robinetteries associées)
- Evacuation des eaux vannes et eaux usées depuis les appareils jusqu'aux attentes en sol en PVC NF



Travaux de plomberie :

- Mise en place d'un ensemble de traitement d'eau pour eau chaude sanitaire et équipements en cuisine (four, laveuses...) marque CULLIGAN
- Production d'eau chaude sanitaire par générateur ECS marque ACV type E-Tech S240, capacité 250 litres,
- Production eau chaude sanitaire pour le poste saucier avec un surchauffeur marque ACV capacité 105 litres avec thermostat à 85°C
- Réseau de distribution EF, ECS et recyclage en tube cuivre
- Fourniture, pose et raccordement des équipements sanitaires (5 WC, 2 urinoirs, 3 lavabos, 2 plans vasques, 6 lave-mains inox, 1 vidoir mural, 1 douche, accessoires et robinetteries associées)
- Evacuation des eaux vannes et eaux usées depuis les appareils jusqu'aux attentes en sol en PVC NF

