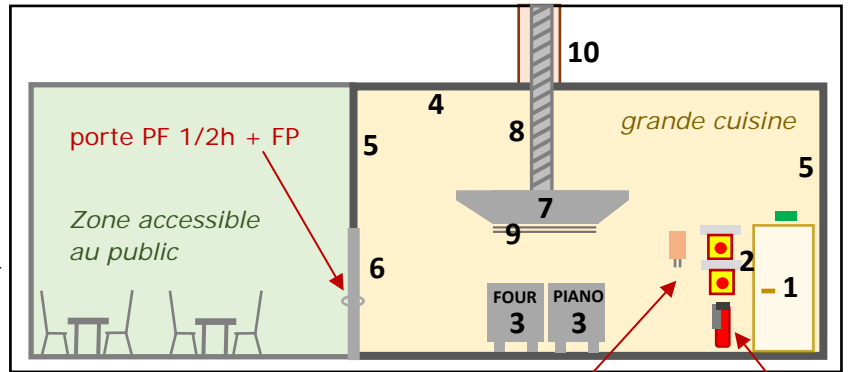


FICHE MEMO 5

LES INSTALLATIONS DE CUISSON ET GRANDES CUISINES DANS LES ERP DE 5EME CATEGORIE :

Grande cuisine (+ de 20kW) « isolée » :

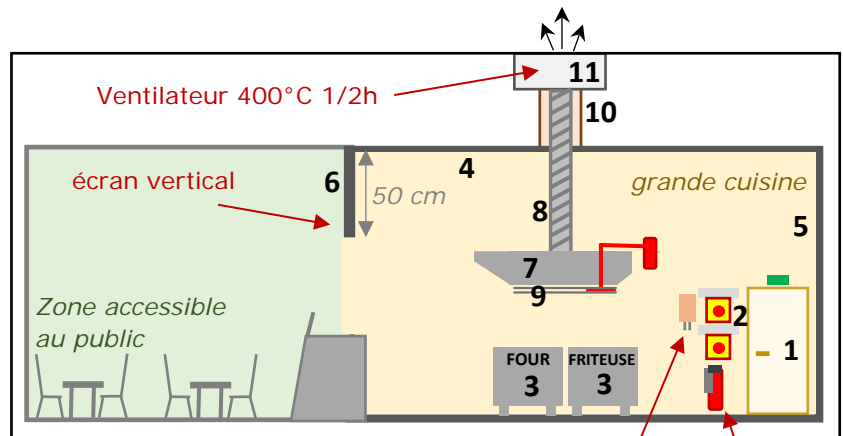
- 1) porte coupe CF 1/2h avec FP
- 2) arrêts d'urgence (pour chaque énergie)
- 3) appareils de cuisson avec marquage « CE »
- 4) planchers hauts CF 1h
- 5) parois verticales CF 1h
- 6) porte communicant avec la salle PF ½ h + FP (ou fermeture automatique norme NF)
- 7) hotte en matériaux MO
- 8) conduits non poreux, en matériaux MO et SF 1/4h
- 9) éléments permettant de retenir les graisses pouvant être facilement nettoyés/remplacés
- 10) à l'intérieur du bâtiment, conduits installés dans une gaine CF 1h



couverture anti-feu extincteurs adaptés aux risques

Grande cuisine (+ de 20kW) « ouverte » :

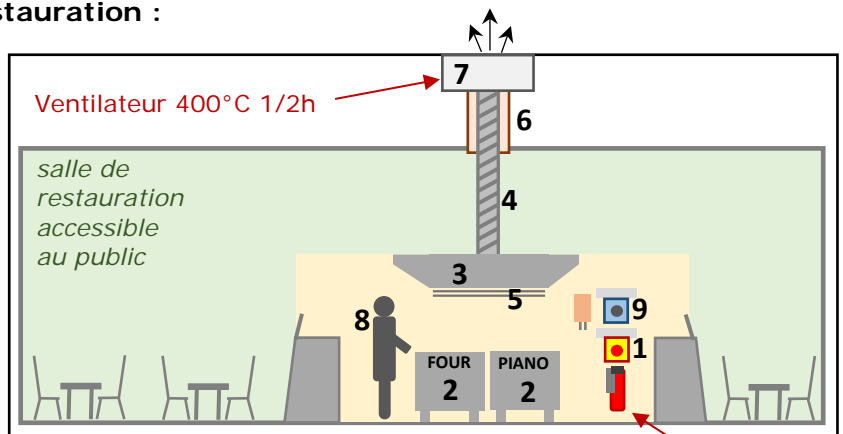
- 1) porte coupe CF 1/2h avec FP
- 2) arrêts d'urgence (pour chaque énergie)
- 3) appareils de cuisson avec marquage « CE »
- 4) planchers hauts CF 1h
- 5) parois verticales CF 1h
- 6) écran vertical SF 1/4h, en matériau M1, jointif avec sous face du plancher haut, d'une hauteur mini de 50cm sous le plafond fini
- 7) hotte en matériaux MO
- 8) conduits non poreux, en matériaux MO et SF 1/4h
- 9) éléments permettant de retenir les graisses pouvant être facilement nettoyés/remplacés
- 10) à l'intérieur du bâtiment, conduits installés dans une gaine CF 1h
- 11) ventilateur d'extraction pouvant fonctionner 1/2h avec des gaz à 400°C (les canalisations électriques alimentant les ventilateurs doivent être CR1)
- 12) système d'extinction automatique à l'aplomb des friteuses ouvertes



couverture anti-feu extincteurs adaptés aux risques

Ilot de cuisson installé dans la salle de restauration :

- 1) arrêts d'urgence (pour chaque énergie)
- 2) appareils de cuisson avec marquage « CE »
- 3) hotte en matériaux MO
- 4) conduits non poreux, en matériaux MO et SF 1/4h
- 5) éléments permettant de retenir les graisses pouvant être facilement nettoyés/remplacés
- 6) à l'intérieur du bâtiment, conduits installés dans une gaine CF 1h
- 7) ventilateur d'extraction pouvant fonctionner 1/2 h avec des gaz à 400°C (les canalisations électriques alimentant les ventilateurs doivent être CR1)
- 8) présence obligatoire de personnel pendant le fonctionnement de appareils (les appareils ne doivent pas être en libre-service)
- 9) commande des ventilateurs d'extraction identifiée par une plaque indélébile, dans l'enceinte de l'ilot à un endroit facilement accessible par le personnel de service.



La puissance utile totale d'un ilot de cuisson ou de plusieurs îlots séparés par une distance inférieure à 5m, ne doit pas dépasser 70 kW.

Extincteurs adaptés aux risques