

REGLEMENTATION

CUISINES PROFESSIONNELLES

REGLEMENT SANITAIRE LOCAUX À POLLUTION NON SPÉCIFIQUE

ART. 64 (1) : Ventilation mécanique ou naturelle des conduits Locaux à pollution non spécifique

64.1 : Dans les locaux à pollution non spécifique, le débit normal d'air neuf à introduire est fixé dans le tableau ci-après en tenant compte des interdictions de fumer. Ce débit est exprimé en m³ par heure et par occupant en occupation normale.

| Locaux de restauration : cafés, bars, restaurants, cantines, salles à manger | Débit minimal d'air neuf en m ³ par heure et par occupant (air à 1,2 kg/m ³) | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | Locaux avec interdiction de fumer | |
| | 22 | |

L'air neuf entrant dans ces locaux doit être pris à l'extérieur sans transiter dans d'autres locaux. Il peut être mélangé à de l'air dit recyclé mais sans que cela puisse réduire le débit minimal d'air neuf, nécessaire à la ventilation fixé ci-dessus.

ART. 64.2: LOCAUX A POLLUTION SPECIFIQUE

Pour les toilettes, les cuisines collectives et leurs dégagements, le débit minimal d'air neuf à introduire figure dans le tableau ci-après :

| | Désignation des locaux | Débit mini. d'air neuf en m ³ /h |
|----------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Cuisines collectives | Office relais | 15/repas |
| | Moins de 150 repas servis simultanément | 25/repas |
| | De 150 à 500 repas servis simultanément (2) | 20/repas |
| | De 501 à 1500 repas servis simultanément (3) | 15/repas |
| | Plus de 1500 repas servis simultanément (4) | 10/repas |

(1): Compte tenu des contraintes techniques, les débits retenus seront arrondis au multiple supérieur de 15 (2) : Avec un minimum de 3 750 m³/h (3) : Avec un minimum de 10 000 m³/h (4) : Avec un minimum de 22 500 m³/h.

ART. 65: PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX INSTALLATIONS ET A LEUR FONCTIONNEMENT

Lorsque l'introduction de l'air est mécanique, la filtration de l'air doit être réalisée dans les conditions suivantes : après éventuellement une préfiltration grossière, destinée à retarder le colmatage des filtres installés en zone industrielle ou urbaine, il doit être prévu : pour l'air neuf, un filtre d'un rendement au test gravimétrique défini par la norme NFX44012 d'au moins 90%.

Le circuit d'amenée d'air doit être nettoyé avant la mise en service surtout s'il peut y avoir présence de gravats et d'humidité. Il est ensuite maintenu en bon état de propreté.

REGLEMENT DE SECURITE INCENDIE

Tableau récapitulatif - Source VIM

| | GC isolées | GC ouvertes | Offices de remise en température | Ilots de cuisson | Modules ou conteneurs spécialisés |
|---------------------------------------------------|------------|-------------------------------|----------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| Contraintes d'aménagement | | | | | |
| Dispositif de captation obligatoire | X | X | | X | X |
| Ventilation mécanique obligatoire | | X | | X | X |
| Clapet coupe-feu sur le conduit d'extraction | Interdit | Interdit | | Interdit | |
| Commande des ventilateurs d'extraction identifiée | | X « évacuation de fumées » | | X | |
| Evacuation des buées | X | X | X | X | X |
| Evacuation des graisses | X | X | | X | X |

Exigences concernant le ventilateur d'extraction

| | | | | | |
|------------------------|---|-----------------------------------------|---|-----------------------------------------|---|
| Ventilateur standard | X | | X | | X |
| Ventilateur 400°C 1h | | 1 ^{ère} à 4 ^{ème} cat | | 1 ^{ère} à 4 ^{ème} cat | |
| Ventilateur 400°C 1/2h | | 5 ^{ème} cat | | 5 ^{ème} cat | |

Etablissement du 1^{er} groupe : 1^{ère} à 4^{ème} catégorie

CHAPITRE X - INSTALLATION D'APPAREILS DE CUISSON DESTINÉS À LA RESTAURATION

ART. GC1 : Domaine d'application

§ 1. Les dispositions du présent chapitre sont applicables aux installations d'appareils de cuisson et d'appareils de remise en température destinés à la restauration situés dans les locaux accessibles ou non au public.

§ 2. Pour l'application du présent règlement :

Sont considérés :

- comme appareils de cuisson, les appareils servant à cuire des denrées, pour une consommation immédiate ou ultérieure, tels que fours, friteuses, marmites, feux vifs ;
- comme appareils de remise en température, les appareils utilisés exclusivement au réchauffage des préparations culinaires, tels que fours de remises en température, armoires chauffantes, fours à micro-ondes.

Ne sont pas considérés comme appareils de cuisson ou de remise en température :

- les appareils permettant le maintien en température des préparations tels que les bacs à eau chaude ou les lampes à infrarouge ;
- les fours à micro-ondes d'une puissance unitaire inférieure ou égale à 3,5 kW installés en libre utilisation dans les salles accessibles au public.

§ 3. Pour l'application du présent règlement :

Un local ou un groupement de locaux non isolés entre eux comportant des appareils de cuisson et des appareils de remise en température dont la puissance utile totale est supérieure à 20 kW est appelé "grande cuisine". Une grande cuisine est soit isolée, soit ouverte sur un ou des locaux accessibles au public. Elle doit répondre aux dispositions de la section II (art. GC 9 à GC 11).

Toutefois, même si la puissance utile totale installée est supérieure à 20 kW, ne sont pas appelés "grande cuisine" :

CUISINES PROFESSIONNELLES réglementation

- un local ou un groupement de locaux non isolés entre eux ne comportant que des appareils de remise en température. Celui-ci est appelé "office de remise en température" et doit répondre aux dispositions de la section III (art. GC 12 à GC 14) ;
- une salle de restauration dans laquelle se trouvent un ou plusieurs espaces comportant des appareils de cuisson ou des appareils de remise en température. Chaque espace est appelé "îlot de cuisson" et doit répondre aux dispositions de la section IV (art. GC 15 à GC 17) ;
- les modules ou conteneurs spécialisés comportant des appareils de cuisson ou de remise en température. Ils doivent répondre aux dispositions de la section V (art. GC 18).

Les appareils de cuisson ou les appareils de remise en température, dont la puissance utile totale est inférieure ou égale à 20 kW, qui ne sont pas installés dans des locaux, espace ou conteneurs visés dans le présent paragraphe, doivent être installés selon les dispositions de la section VI (art. GC 19 à GC 20).

ART. GC4 : Dispositifs d'arrêt d'urgence de l'alimentation en énergie des appareils de cuisson et des appareils de remise en température

§ 1. Les circuits alimentant les appareils de cuisson et les appareils de remise en température, en énergie électrique, en combustibles gazeux, en combustible liquide ou en vapeur, doivent comporter un dispositif d'arrêt d'urgence par énergie.

La commande du dispositif d'arrêt d'urgence d'une grande cuisine ou d'un office de remise en température est placée à l'intérieur du local et à proximité soit de l'accès, soit du bloc cuisson et des appareils de remise en température. La commande du dispositif d'arrêt d'urgence de chaque îlot de cuisson est placée dans l'îlot concerné.

§ 2. Le dispositif d'arrêt d'urgence de l'énergie électrique visé au § 1 ne doit pas couper les circuits d'éclairage ni les dispositifs de ventilation contribuant à l'évacuation des fumées en cas d'incendie.

Le dispositif d'arrêt d'urgence de l'alimentation en gaz visé au § 1 peut être réalisé à l'aide d'une électrovanne. Dans ce cas, l'électrovanne est à réarmement manuel et sa commande peut être commune avec celle du dispositif d'arrêt d'urgence de l'énergie électrique visé ci-dessus.

Si l'alimentation en gaz du local ne dessert que des appareils de cuisson et des appareils de remise en température, le dispositif d'arrêt d'urgence tient lieu d'organe de coupure prévu à l'article GZ 15.

§ 3. Les dispositifs d'arrêt d'urgence doivent être facilement accessibles, être correctement identifiés et comporter des consignes précisant les modalités d'action en cas d'incident.

En cas de coupure de l'alimentation en gaz combustible des appareils, toutes précautions doivent être prises avant la réutilisation des brûleurs. Des consignes précises concernant cette réutilisation doivent être affichées près du dispositif d'arrêt d'urgence.

SECTION I - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

ART. GC8 : Moyens d'extinction

Les grandes cuisines, les offices de remise en température et chaque îlot de cuisson doivent comporter des moyens d'extinction adaptés aux risques présents. Dans les grandes cuisines ouvertes et les îlots de cuisson, des dispositifs d'extinction automatique adaptés au feu d'huile doivent être installés à l'aplomb des friteuses ouvertes.

SECTION II - GRANDES CUISINES

ART GC9 : Conditions d'isolement

§ 1. Une grande cuisine isolée des locaux accessibles au public est classée local à risques moyens et doit répondre aux exigences fixées au § 2 de l'article CO 28. Par dérogation à l'article précité, les portes de communication en va-et-vient entre la grande cuisine et les salles de restauration peuvent être de degré pare-flammes une 1/2 heure ou E 30.

§ 2. Dans le cas d'une grande cuisine ouverte sur un ou des locaux accessibles au public, l'ensemble du volume constitué par la grande cuisine et ces locaux est classé local à risques moyens au sens de l'article CO 27 et doit répondre aux exigences fixées au § 2 de l'article CO 28. Une grande cuisine ouverte sur un local accessible au public doit en être séparée par un écran vertical fixe, stable au feu 1/4 heure ou E 15-S et en matériau classé en catégorie M1 ou A2-s1 d1.

Cet écran, jointif avec la sous-face de la toiture ou du plancher haut, doit être d'une hauteur minimale de 0,50 m sous le plafond fini de la cuisine.

§ 3. Les portes de communication entre une grande cuisine et des salles de restauration pour lesquelles une résistance au feu est requise et qui sont maintenues ouvertes pour des raisons d'exploitation doivent répondre aux conditions de l'article MS 60 (§ 4).

ART. GC10 : Ventilation des grandes cuisines isolées

§ 1. Le système de ventilation naturel ou mécanique doit permettre l'amenée d'air et l'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses.

L'amenée d'air ne peut être mécanique que si l'évacuation est mécanique.

§ 2. Le circuit d'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses doit présenter les caractéristiques suivantes :

- a) Les hottes ou les dispositifs de captation sont placés au-dessus des appareils de cuisson et construits en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0 ;
- b) Les conduits d'évacuation doivent être métalliques et rigides ;
- c) A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de la grande cuisine, les conduits et leur gaine éventuelle doivent assurer un degré coupe-feu de traversée équivalent au degré coupe-feu des parois traversées avec un minimum de 60 minutes ou EI 60 ;
- d) Les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés.

ART. GC11: Ventilation des grandes cuisines ouvertes

§ 1. Le système de ventilation doit permettre l'amenée d'air, l'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses ainsi que l'évacuation des fumées en cas d'incendie.

Le dispositif d'extraction doit être mécanique.

Lorsque l'amenée d'air est mécanique, son fonctionnement doit être asservi à celui de l'extraction.

§ 2. Le système de ventilation doit présenter les caractéristiques décrites au paragraphe 2 de l'article GC 10 complétées par les dispositions suivantes :

- a) Les ventilateurs d'extraction doivent assurer leur fonction pendant au moins une heure avec des fumées à 400°C ;
- b) Les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0 ;
- c) Les canalisations électriques alimentant les ventilateurs doivent être de catégorie CR 1, issues directement du tableau principal du bâtiment ou de l'établissement et sélectivement protégées de façon à ne pas être affectées par un incident survenant sur un autre circuit.

REGLEMENTATION

CUISINES PROFESSIONNELLES

- d) Pour assurer l'évacuation des fumées en cas d'incendie, le fonctionnement des ventilateurs doit pouvoir être obtenu par un dispositif à commande manuelle, celle-ci étant placée à un endroit facilement accessible dans la grande cuisine et correctement identifiée par une plaque indélébile comprenant l'inscription "évacuation de fumées".

«CCS du 7 septembre 2000 a décidé que l'installation d'un coffret de relaiage n'était pas obligatoire.»

Commentaires : Dans toutes les cuisines où le désenfumage est demandé et si il est mécanique, l'alimentation du ou des ventilateurs d'extraction sera réalisée au moyen du VORAX® CONNECT ou d'un variateur de fréquence situé en dehors de la cuisine. Si le ou les ventilateurs d'extraction des cuisines doivent assurer le désenfumage de la salle, l'alimentation électrique sera réalisée au moyen d'un coffret de relaiage PILOTAIR®.

SECTION III - OFFICES DE REMISE EN TEMPERATURE

ART GC12 : Règle d'implantation des appareils

Dès que la puissance utile totale des appareils de remise en température est supérieure à 20 kW, les appareils doivent être disposés :

- soit dans une grande cuisine répondant aux dispositions de la section II du présent chapitre ;
- soit dans un office de remise en température répondant aux dispositions de la présente section.

Le local « office de remise en température » ne doit pas comporter d'appareil de cuisson autre que ceux utilisés pour la remise en température.

Seuls le gaz combustible et l'énergie électrique sont autorisés pour alimenter en énergie les appareils utilisés pour la remise en température.

ART GC13 : Conditions d'isolement de l'office de remise en température

L'office de remise en température doit satisfaire aux conditions suivantes :

- être non accessible au public ;
- comporter un plancher haut et des parois coupe feu de degré 1 heure ou EI 60 ou REI 60 ;
- comporter des portes coupe feu de degré 1/2 heure ou EI 30-C équipées de ferme-porte.

Celles qui sont maintenues ouvertes pour des raisons d'exploitation doivent être conformes à l'article MS 60 (§ 4).

Toutefois, les portes de communication en va-et-vient entre ce local et un local accessible au public peuvent être de degré pare-flammes 1/2 heure ou E 30-C.

ART. GC14 : Ventilation de l'office de remise en température

§ 1. Le système de ventilation de l'office de remise en température doit permettre l'amenée d'air et l'évacuation de l'air vicié et des buées.

§ 2. Ce local peut cependant comporter des appareils de remise en température dont l'évacuation des buées s'effectue par un conduit spécifique débouchant à l'extérieur.

A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de l'office de remise en température, ce conduit et sa gaine éventuelle doivent assurer un degré coupe-feu de traversée d'au moins 60 minutes ou EI 60.

SECTION IV - ILOTS DE CUISSON INSTALLÉS DANS LES SALLES DE RESTAURATION

ART. GC15 : Règles d'implantation des appareils

Dès que la puissance utile totale des appareils de cuisson ou de remise en température installés dans une salle de restauration est supérieure à 20 kW, ces appareils doivent être disposés dans des îlots de cuisson.

Un îlot de cuisson est constitué d'une enceinte dont l'accès est interdit au public.

ART. GC16 : Conditions d'isolement



La salle de restauration comprenant au moins un îlot de cuisson est classée local à risques moyens au sens de l'article CO 27 et doit répondre aux exigences fixées au § 2 de l'article CO 28.

La puissance utile totale d'un îlot de cuisson ou de plusieurs îlots séparés par une distance inférieure à 5 mètres (entre chaque îlot) ne doit pas dépasser 70 kW.

ART. GC17 : Ventilation des îlots de cuisson

Chaque îlot de cuisson doit comporter un dispositif de captation des buées et des graisses permettant l'évacuation des fumées en cas d'incendie.

L'extraction est toujours mécanique et l'installation présente les caractéristiques suivantes :

- a) Les hottes ou les dispositifs de captation sont construits en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0 ;
- b) Les conduits d'évacuation doivent être métalliques et rigides ;
- c) A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de la salle de restauration, les conduits et leur gaine éventuelle doivent assurer un coupe-feu de traversée équivalent au degré coupe-feu des parois traversées avec un minimum de 60 minutes ou EI 60 (i<->o) ;
- d) Les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés ;
- e) Les ventilateurs d'extraction doivent assurer leur fonction pendant au moins une heure avec des fumées à 400°C ;
- f) Les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0 ;
- g) Les canalisations électriques alimentant les ventilateurs ne doivent pas être affectées par un sinistre affectant l'îlot ;
- h) La commande des ventilateurs assurant l'évacuation des buées et des graisses doit être correctement identifiée par une plaque indélébile et placée dans l'enceinte de l'îlot à un endroit facilement accessible par le personnel de service.

SECTION V - MODULES OU CONTENEURS SPECIALISÉS

ART. GC18 : Conditions d'installation

Les modules ou conteneurs spécialisés peuvent être installés temporairement dans les locaux accessibles ou non au public ainsi qu'à moins de 8 mètres d'un bâtiment, après avis de la commission de sécurité compétente.

Ils doivent être aménagés dans les conditions fixées ci-dessous :

- e) Une extraction mécanique d'air vicié, des buées et des graisses débouchant à l'extérieur du bâtiment doit être réalisée au moyen d'un conduit en matériau M0 ou A2-s1, d0. Ce conduit doit être équipé d'un clapet coupe-feu de degré 1 heure ou EI 60, placé au droit de la paroi du module ou du conteneur. Le clapet doit être conforme à la norme NF S 61-937. Sa commande doit être assurée dans les mêmes conditions que pour les dispositifs d'obturation des ouvertures latérales.

SECTION VII - ENTRETIEN ET VÉRIFICATIONS

ART. GC21 : Entretien

§ 2. Au moins une fois par an, il doit être procédé au ramonage des conduits d'évacuation et à la vérification de leur vacuité.

Pendant les périodes d'activité, les appareils de cuisson et de remise en température, le circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses, y compris les ventilateurs et récupérateurs de chaleur éventuels, doivent être nettoyés chaque fois qu'il est nécessaire. Les filtres doivent être nettoyés ou remplacés aussi souvent que nécessaire et, en tout cas, au minimum une fois par semaine.

SECTION IV - INSTALLATIONS D'APPAREILS DE CUISSON DESTINES A LA RESTAURATION

ART. PE15 : Règles d'installation et dispositions générales

La définition des matériels de cuisson et des locaux est identique à l'article ART. GC1 : Domaine d'application.

§ 3. Pour l'application du présent règlement : Un local ou un groupement de locaux non isolés entre eux comportant des appareils de cuisson et de remise en température dont la puissance utile totale est supérieure à 20 kW est appelé "grande cuisine".

Une grande cuisine est soit isolée, soit ouverte sur un ou des locaux accessibles au public. Elle doit répondre aux dispositions du présent article et de l'article PE 16.

Toutefois, bien que la puissance utile totale installée soit supérieure à 20 kW, ne sont pas appelés "grande cuisine" :

un local ou un groupement de locaux non isolés entre eux ne comportant que des appareils de remise en température. Celui-ci est appelé "office de remise en température" et doit répondre aux dispositions du présent article et de l'article PE 17 ;

- une salle accessible au public dans laquelle se trouve un ou plusieurs espaces comportant des appareils de cuisson et des appareils de remise en température. Chaque espace est appelé "îlot de cuisson" et doit répondre aux dispositions du présent article et de l'article PE 18 ;
- les modules ou conteneurs spécialisés comportant des appareils de cuisson et des appareils de remise en température. Ils doivent répondre aux dispositions de la seule section V du chapitre X du titre Ier du livre II (art. GC 18) ;
- les cuisines en libre service avec réfectoire intégré ou non qui doivent répondre aux dispositions du présent article et à celles applicables aux seules cuisines isolées de l'article PE 16.

Les appareils de cuisson et les appareils de remise en température, dont la puissance utile totale est inférieure ou égale à 20 kW, qui ne sont pas installés dans les locaux visés dans le présent paragraphe, doivent être installés selon les dispositions de l'article PE 19.

ART. PE16 : Grandes cuisines

§ 2. Le système de ventilation naturel ou mécanique doit permettre l'amenée d'air et l'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses.

L'amenée d'air ne peut être mécanique que si l'évacuation est mécanique. Le circuit d'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses doit présenter les caractéristiques suivantes :

- les hottes ou autres dispositifs de captation doivent être construits en matériaux M0 ou A2-s1, d0 ;
- les conduits doivent être non poreux, construits en matériaux M0 ou A2-s1, d0, être stables au feu de degré 1/4 d'heure ou E 15 ;
- les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés.

A l'intérieur du bâtiment, les conduits doivent être installés dans une gaine rétablissant le degré coupe-feu des parois suivantes :

- parois d'isolement entre niveaux ;
- parois d'isolement des établissements tiers.

De plus en ce qui concerne les grandes cuisines ouvertes :

- le dispositif d'extraction de l'air vicié doit être mécanique ;
- les ventilateurs d'extraction doivent pouvoir fonctionner pendant une demi-heure avec des gaz à 400°C ;
- les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0 ;

- les canalisations électriques alimentant les ventilateurs ne doivent pas être affectées par un sinistre situé dans la cuisine (ou l'îlot de cuisson défini à l'article PE18). Il est convenu que l'utilisation d'un câble CR1 dans la traversée de la cuisine (ou de l'îlot de cuisson) permet de répondre à cette exigence.

ART. PE17 : Office de remise en température

§3. Le système de ventilation de l'office de remise en température doit permettre l'amenée d'air et l'évacuation de l'air vicié et des buées.

Ce local peut cependant comporter des appareils de remise en température dont l'évacuation des buées s'effectue par un conduit spécifique débouchant à l'extérieur. A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de l'office de remise en température, ce conduit et sa gaine éventuelle doivent rétablir le degré coupe-feu des parois suivantes :

- parois d'isolement entre niveaux ;
- parois d'isolement des établissements tiers.

ART. PE18 : Ilots de cuisson installés dans les salles

§ 3. Chaque îlot de cuisson doit comporter un dispositif de captation des buées et des graisses.

L'extraction est toujours mécanique et l'installation présente les caractéristiques suivantes :

- les hottes ou autres dispositifs de captation doivent être construits en matériaux M0 ou A2-s1, d0 ;
- les conduits doivent être non poreux, construits en matériaux M0 ou A2-s1, d0, être stables au feu de degré 1/4 d'heure ou E 15 ;
- à l'intérieur du bâtiment, les conduits doivent être installés dans une gaine rétablissant le degré coupe-feu des parois suivantes :
- parois d'isolement entre niveaux ;
- parois d'isolement des établissements tiers.
- les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés ;
- les ventilateurs d'extraction doivent pouvoir fonctionner pendant une demi-heure avec des gaz à 400°C ;
- les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0 ;
- les canalisations électriques alimentant les ventilateurs ne doivent pas être affectées par un sinistre affectant l'îlot de cuisson.
- la commande des ventilateurs assurant l'évacuation des buées et des graisses doit être correctement identifiée par une plaque indélébile et placée dans l'enceinte de l'îlot à un endroit facilement accessible par le personnel de service.

MODALITES DE MESURE DES BRUITS DE VOISINAGE

ART. 1 : Pour l'application de l'article 3 du décret du 5 mai 1988, les mesures sont effectuées conformément à la norme NF S 31 010 relative à la caractérisation et au mesurage des bruits de l'environnement.

ART. 2 : L'indicateur acoustique à utiliser est l'indicateur d'émergence de niveau tel que défini dans la norme NF S 31 010.

La mesure des niveaux de bruit doit être effectuée sur une durée d'au moins trente minutes qui doit comprendre des périodes de présence du bruit particulier et des périodes de présence du bruit résiduel seul. Les mesures sont effectuées en niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré A.

CODE DE LA SANTE PUBLIQUE REGLES PROPRES A PRESERVER LA SANTE DE L'HOMME CONTRE LES BRUITS DU VOISINAGE

ART. 1 : Les dispositions du présent décret s'appliquent à tous les bruits de voisinage, à l'exception de ceux qui proviennent des infrastructures de

CUISINES PROFESSIONNELLES

Réglementation

transport et des véhicules y circulant, des aéronefs, des activités et installations particulières de la défense nationale, des installations classées pour la protection de l'environnement et des bruits perçus à l'intérieur des mines, des carrières, de leurs dépendances et des établissements mentionnés à l'article L.231-1 du code du travail.

ART. 3 : L'émergence est définie par la différence entre le niveau de bruit ambiant, comportant le bruit particulier dû à la source, et celui du bruit résiduel constitué par l'ensemble des bruits habituels, extérieurs et intérieurs, d'un lieu donné, correspondant à l'occupation normale des locaux et au fonctionnement normal des équipements. Les valeurs admises de l'émergence sont calculées à partir des valeurs de 5 décibels A (dB A) en période diurne (de 7 h à 22 h) et de 3 dB A en période nocturne (de 22 h à 7 h), valeurs auxquelles s'ajoute un terme correctif, fonction de la durée cumulée d'apparition du bruit particulier, donné dans le tableau ci-après :

| Durée cumulée d'apparition du bruit particulier T | Terme correctif en dB |
|---------------------------------------------------|-----------------------|
| 30 secondes < T < 1 minute | 9 |
| 1 minute < T < 2 minutes | 8 |
| 2 minutes < T < 5 minutes | 7 |
| 5 minutes < T < 10 minutes | 6 |
| 10 minutes < T < 20 minutes | 5 |
| 20 minutes < T < 45 minutes | 4 |
| 45 minutes < T < 2 heures | 3 |
| 2 heures < T < 4 heures | 2 |
| 4 heures < T < 8 heures | 1 |
| T > 4 heures | 0 |

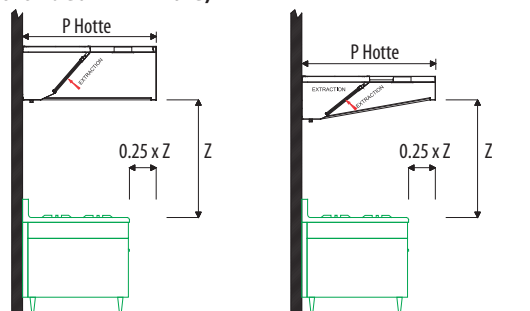
Il n'est pas tenu compte de l'émergence lorsque le niveau de bruit ambiant mesuré, comportant le bruit particulier, est inférieur à 30 dB A.

CUISINES PROFESSIONNELLES normement

PRINCIPES DE DIMENSIONNEMENT DES HOTTES DE CUISINE

Sources VIM

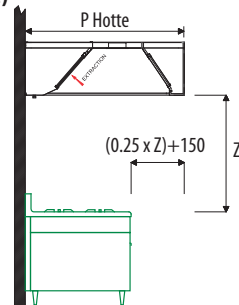
PROFONDEUR HOTTES STANDARD (Profondeur minimale)



VORAX® CHEF

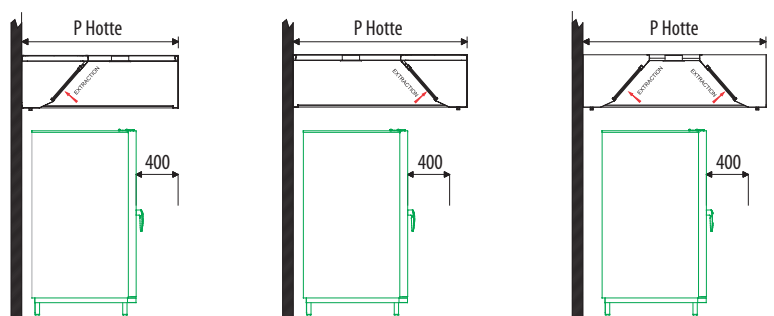
VORAX® PREMIUM

PROFONDEUR HOTTES SPÉCIFIQUES (Profondeur minimale)



Hottes avec plénum intégré : VORAX® CONFORT, VORAX® 90/10 et CONFORT 90/10
VORAX® INDUCTION et INDUCTION PLUS

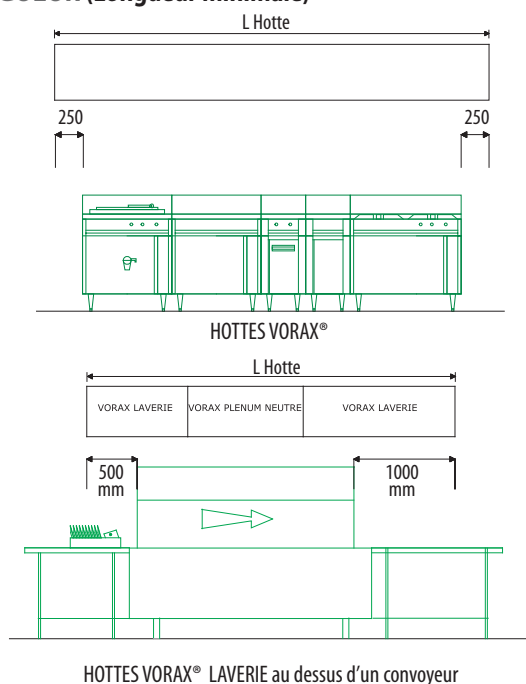
PROFONDEUR HOTTES SPÉCIFIQUES (Profondeur minimale)



Hottes simple et double extraction : VORAX® FOUR

VORAX® LAVERIE

LONGUEUR (Longueur minimale)



HOTTES VORAX®

HOTTES VORAX® LAVERIE au dessus d'un convoyeur

PRINCIPES DE DIMENSIONNEMENT DES HOTTES PLAFOND VORAX® VISION

PROFONDEUR ET LONGUEUR (Dimensions minimales)

