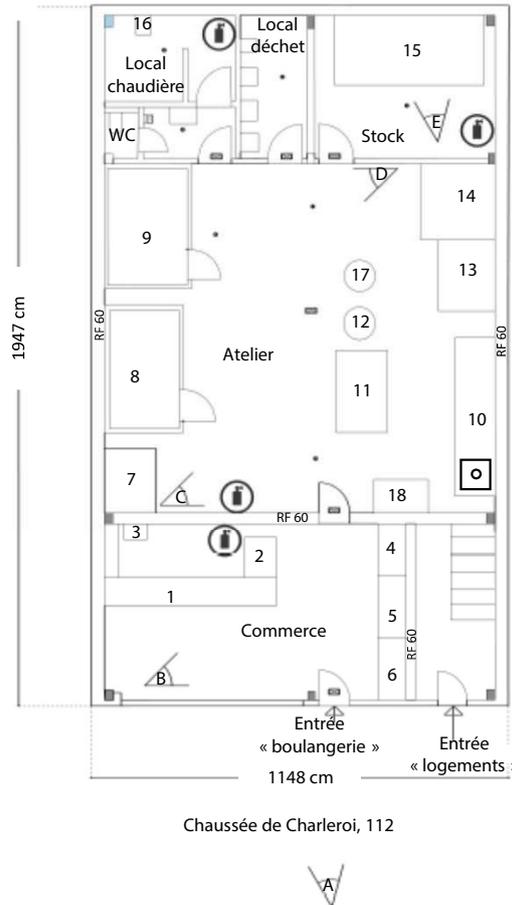
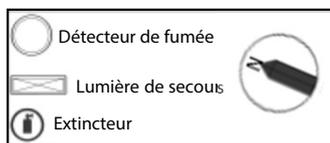


Exemple de plan des installations - Atelier de boulangerie

Annexe 12.3 (A123_MAP): Plan des installations – Atelier de boulangerie



N°	Dénomination	Unité
1	Comptoir réfrigéré*	1,1 kW – 1 Teq CO2
2	Caisse	0,2kW
3	Trancheuse	0,375 kW
4	Frigo à boissons (1)	0,35 kW – 0,5 Teq CO2
5	Frigo à boissons (2)	0,35 kW – 0,5 Teq CO2
6	Machine à café	2,7 kW
7	Chambre de fermentation	1,2 kW
8	Chambre froide (+)*	4,1kW – 4,5 Teq.CO2
9	Chambre froide (-)*	6,1kW – 6,2 Teq CO2
10	Table de travail avec évier***	-
11	Laminoir	0,55 kW
12	Pétrin (130l)	2,2 kW
13	Four électrique (four à sole 4 étages)**	5,15kW*4= 20,6 kW
14	Four au gaz**	97 kW
15	Stock de farine	5,1 T
16	Chaudière**	23 kW
17	Diviseuse	1,5 kW
18	Façonneuse	0,55 kW



Annexe 12.3: Plan des installations (Boulangerie)	Date: 4/6/21
Adresse: Chaussée de Charleroi, 112, 1060 (Saint-Gilles)	Echelle: 1/100 (1cm=1m)
Demandeur: Hub. Brussels	Signature

* Installations frigorifiques classées : Il convient de localiser également les compresseurs (souvent en cave, à l'arrière du bâtiment ou sur le toit).

** Evacuation des fumées et des vapeurs d'eau : Il convient de localiser également (idéalement à l'aide d'un plan en coupe) les évacuations des fumées et vapeurs d'eauvers l'extérieur du bâtiment.

*** Evacuation des eaux usées : Il convient d'indiquer comment sont évacuées les eaux usées, au minimum les points de rejets, mais parfois « l'autorité délivrante » peut également demander un plan d'égouttage.