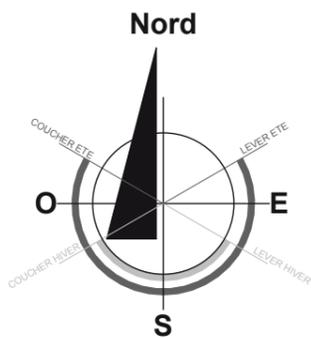




DIRECTION GÉNÉRALE DES FINANCES PUBLIQUES  
EXTRAIT DU PLAN CADASTRAL



Département : FINISTÈRE  
Commune : COLLOREC

Section : ZS  
Feuille : 000 ZS 01

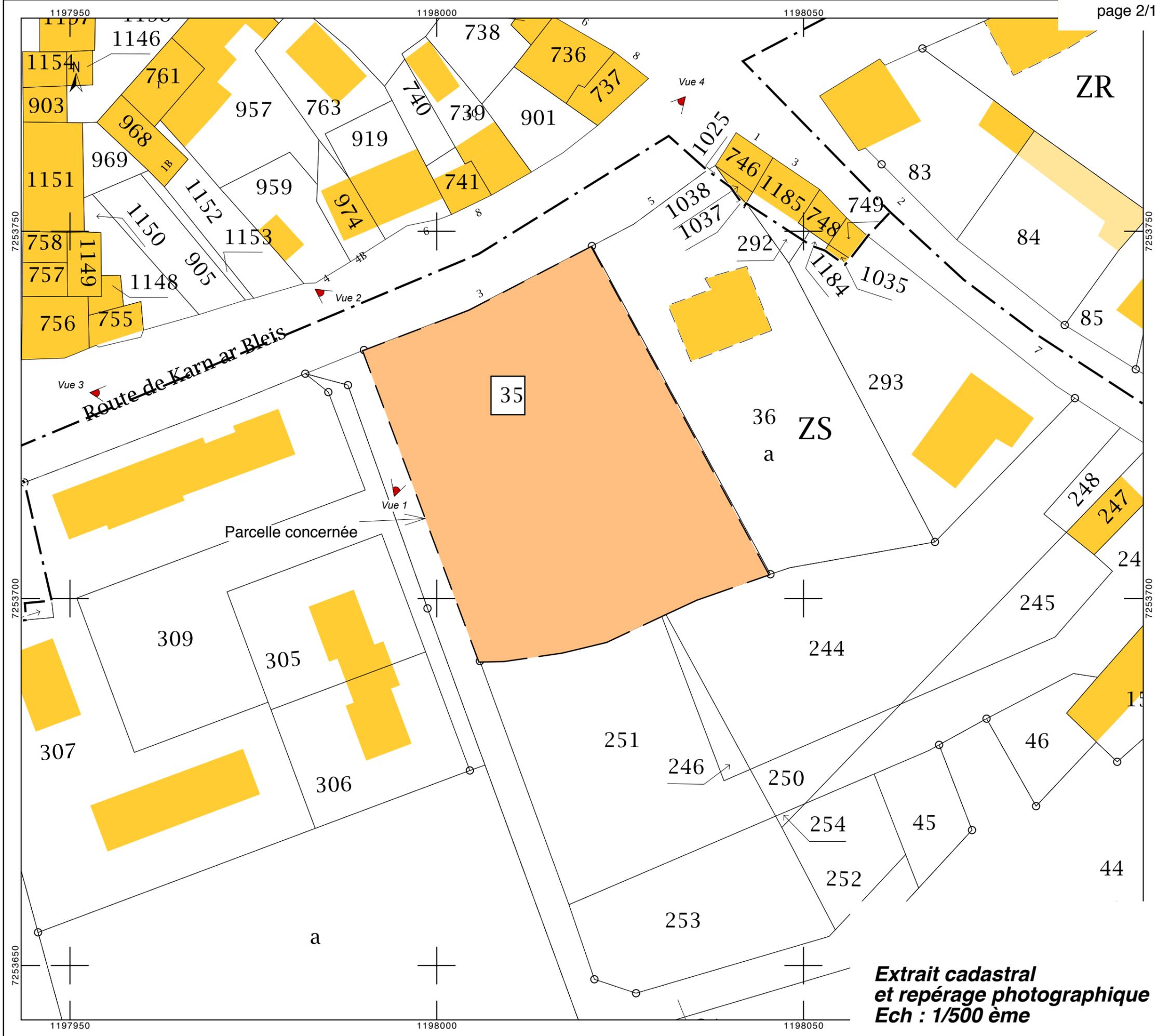
Échelle d'origine : 1/2000  
Échelle d'édition : 1/500

Date d'édition : 18/06/2015  
(fuseau horaire de Paris)

Coordonnées en projection : RGF93CC48

Le plan visualisé sur cet extrait est géré par le centre des impôts foncier suivant :  
BANT DE CHATEAULIN  
PLACE DE KERJEAN 29150  
29150 CHATEAULIN  
tél. 0298867900 - fax 0298863228  
bant.chateaulinj@dgfip.finances.gouv.fr

Cet extrait de plan vous est délivré par :  
  
cadastre.gouv.fr  
©2014 Ministère des Finances et des Comptes publics

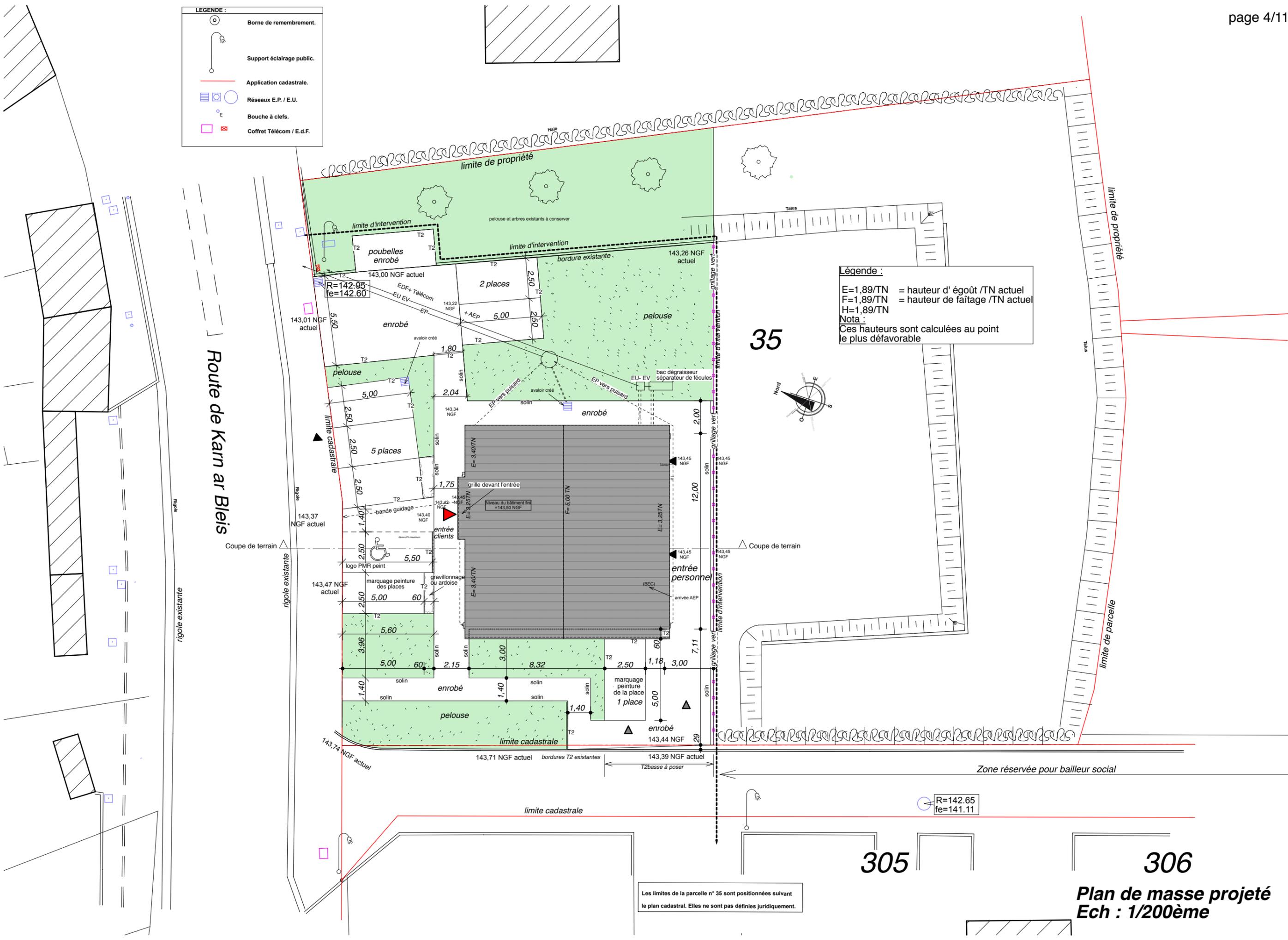


**Extrait cadastral  
et repérage photographique  
Ech : 1/500 ème**



**LEGENDE :**

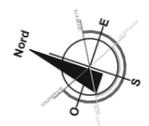
- Borne de remembrement.
- Support éclairage public.
- Application cadastrale.
- Réseaux E.P. / E.U.
- Bouche à clefs.
- Coffret Télécom / E.d.F.



**Légende :**

E=1,89/TN = hauteur d'égout /TN actuel  
 F=1,89/TN = hauteur de faitage /TN actuel  
 H=1,89/TN

**Nota :**  
 Ces hauteurs sont calculées au point le plus défavorable



Les limites de la parcelle n° 35 sont positionnées suivant le plan cadastral. Elles ne sont pas définies juridiquement.

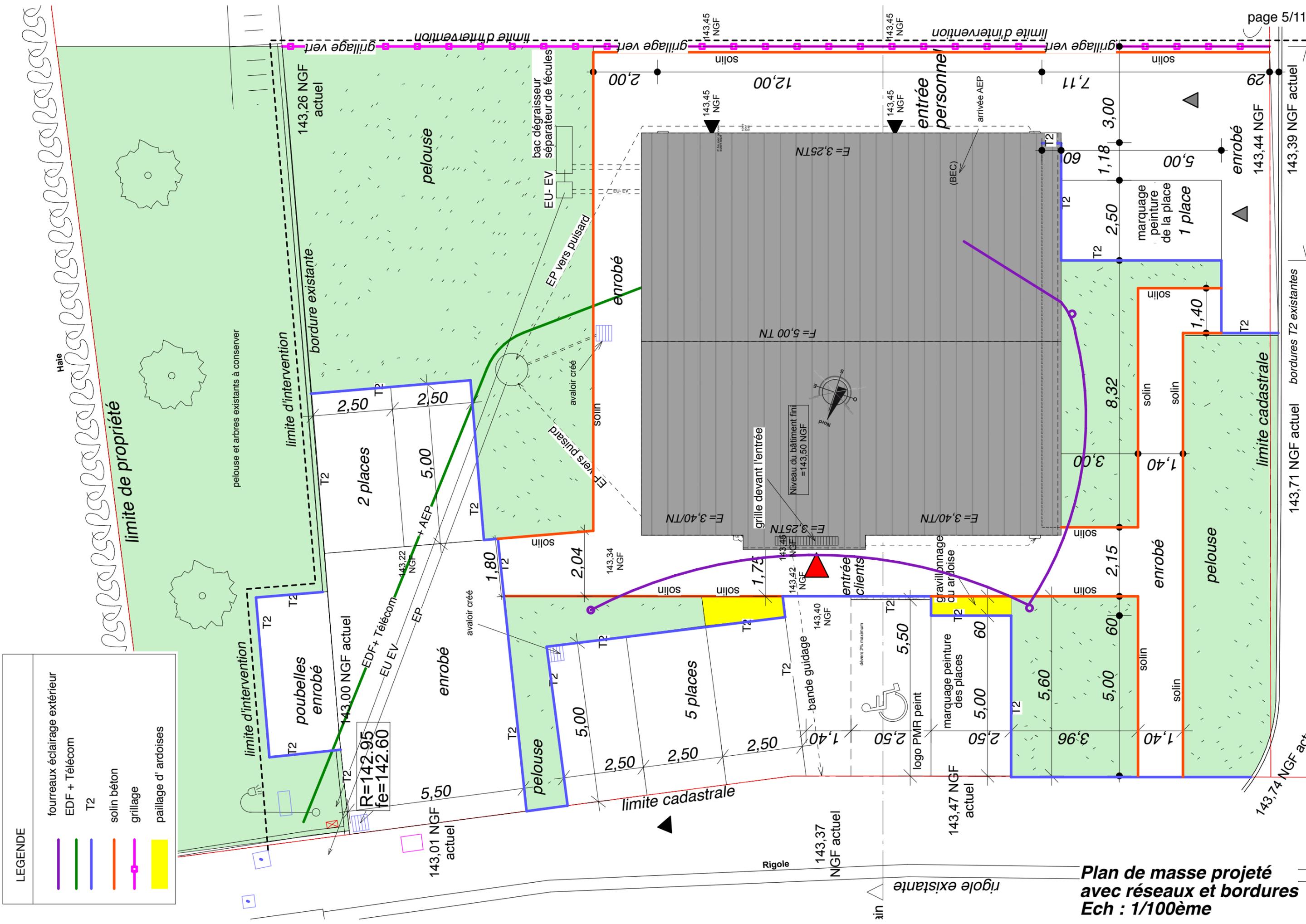
**Plan de masse projeté**  
**Ech : 1/200ème**

**305**

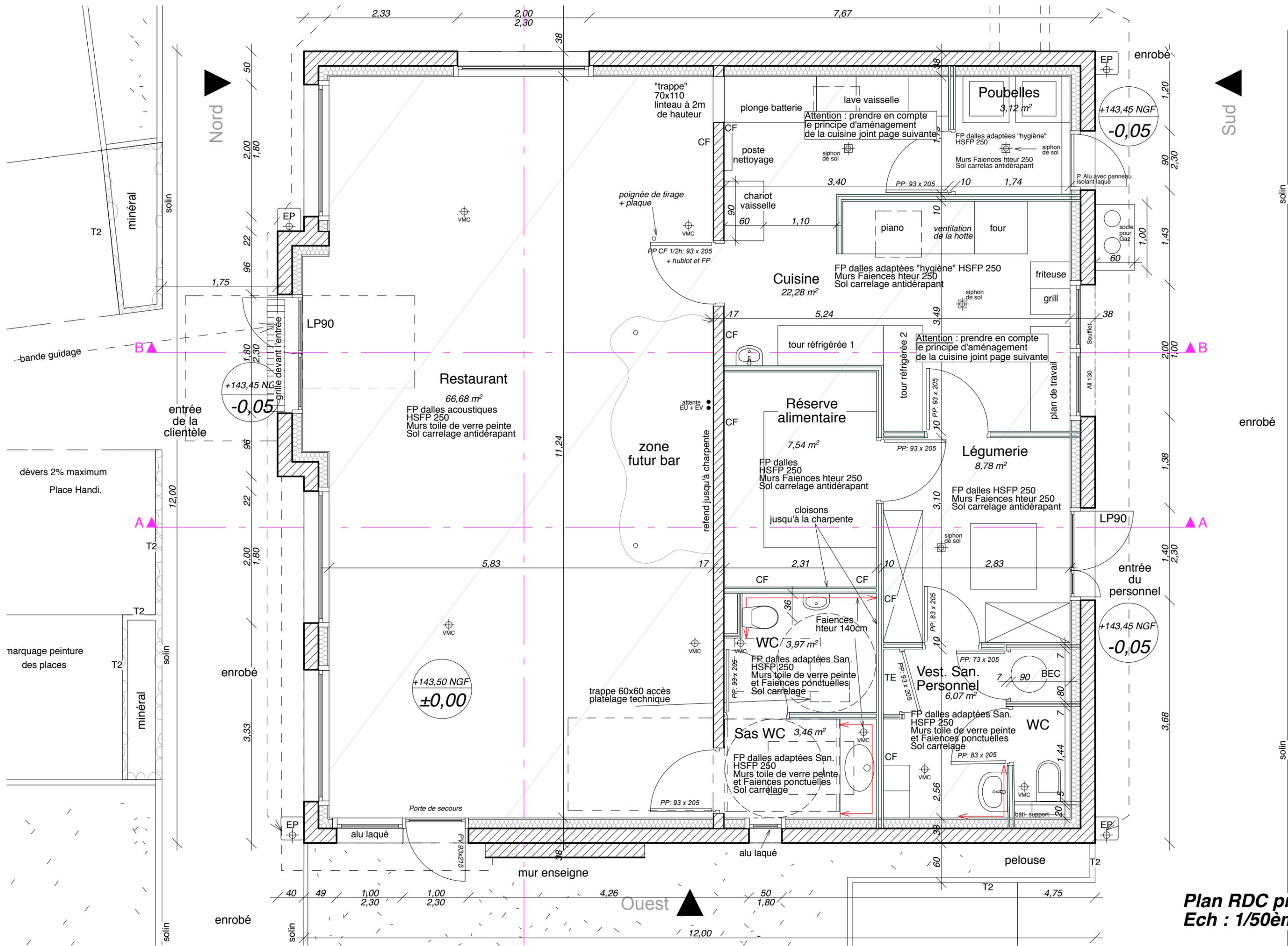
**306**

**LEGENDE**

- fourreaux éclairage extérieur EDF + Télécom
- T2
- solin béton
- grillage
- paillage d'ardoises



**Plan de masse projeté avec réseaux et bordures**  
**Ech : 1/100ème**



--- limite d'intervention

Plan RDC projeté  
Ech : 1/50ème

# MATERIEL DOSSIER : ABRI COTIER

## PREPARATION CHAUDE

Réf. PLAN	DESIGNATION	QUANTITE
PC1	Hotte capteur 3300mm	1
PC2	Four mixte 7 niveaux avec porte escamotable	1
-	Adoucisseur Brita Purity 600	1
-	Support 10 glissières pour four mixte 7 niveaux	1
PC3	Piano	1
PC4	Bain marie électrique 800	1
PC5	Friteuse électrique 15L 800	1
PC6	Armoire froide négative 750 L	1
PC7	Cellule de refroidissement EF 15.1 GN 1 1	1
PC8	Table inox adossée 160x60	2
PC9	Armoire de stérilisation	1
PC10	Lave-main à dossier	1
PC11	Poste de nettoyage (enrouleur 10 m + pistolet)	1

## PLONGE

Réf. PLAN	DESIGNATION	QUANTITE
P1	Table de travail avec trou vide déchets	1
P2	Poubelle inox	1
-	Douchette mélangeur monotrou + bec	1
-	Adoucisseur d'eau manuel à résine 16L	1
P3	Plonge 2 bacs + égouttoir à droite 160x70	1
P4	Lave-vaisselle à capot Evo 50	1

## STOCK

Réf. PLAN	DESIGNATION	QUANTITE
S1	Rayonnage à clayettes 4 niveaux	5
S2	Armoire réfrigérée positive 1500L	1

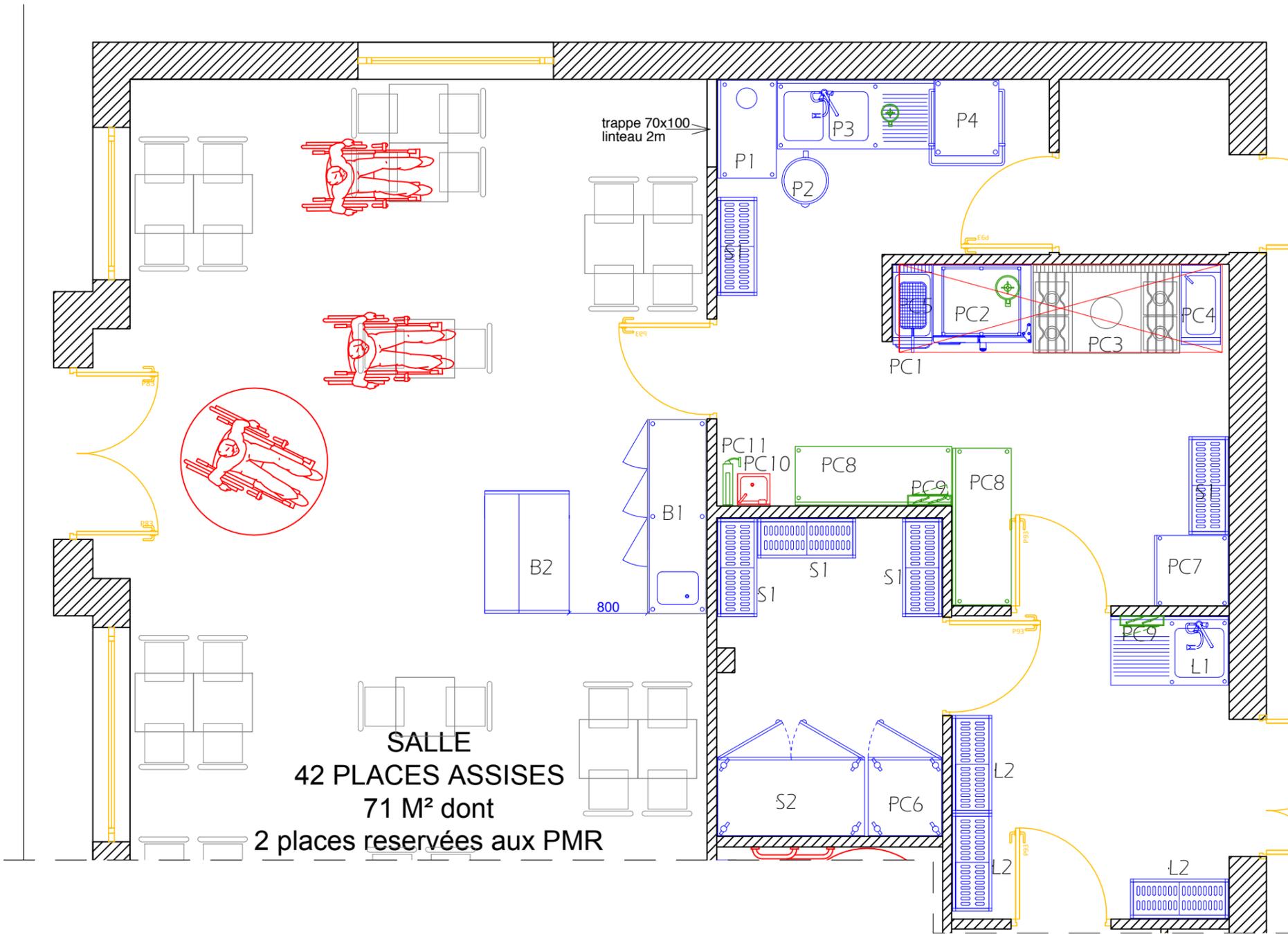
## LEGUMERIE

Réf. PLAN	DESIGNATION	QUANTITE
L1	Plonge 1 bac + égouttoir à gauche 120x70	1
-	Douchette mélangeur monotrou + bec	1
L2	Rayonnage à clayettes 4 niveaux	3

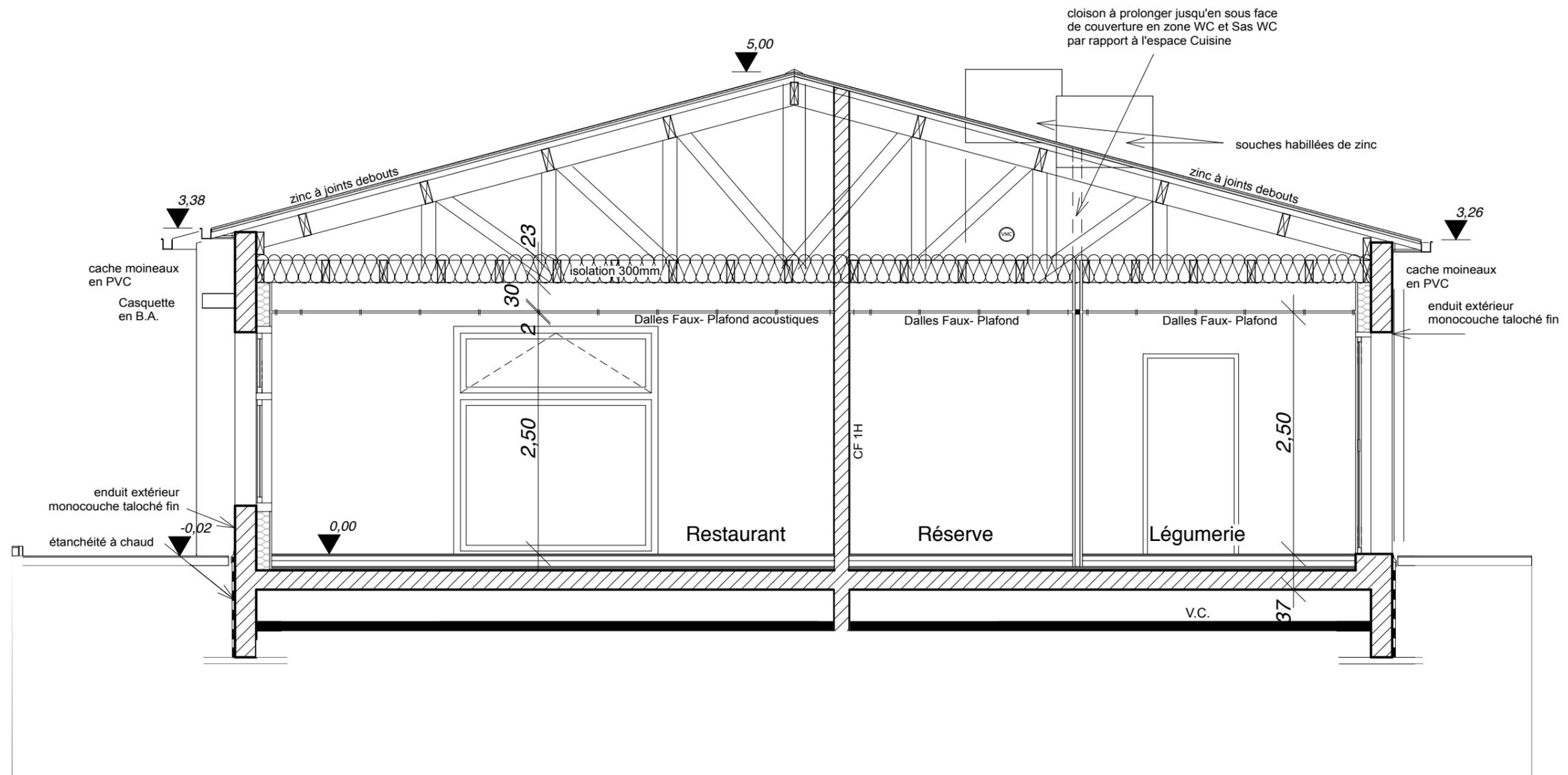
## BAR

Réf. PLAN	DESIGNATION	QUANTITE
B1	Arrière bar 3 portes + évier	1
B2	Comptoir neutre Amber N 1250	1

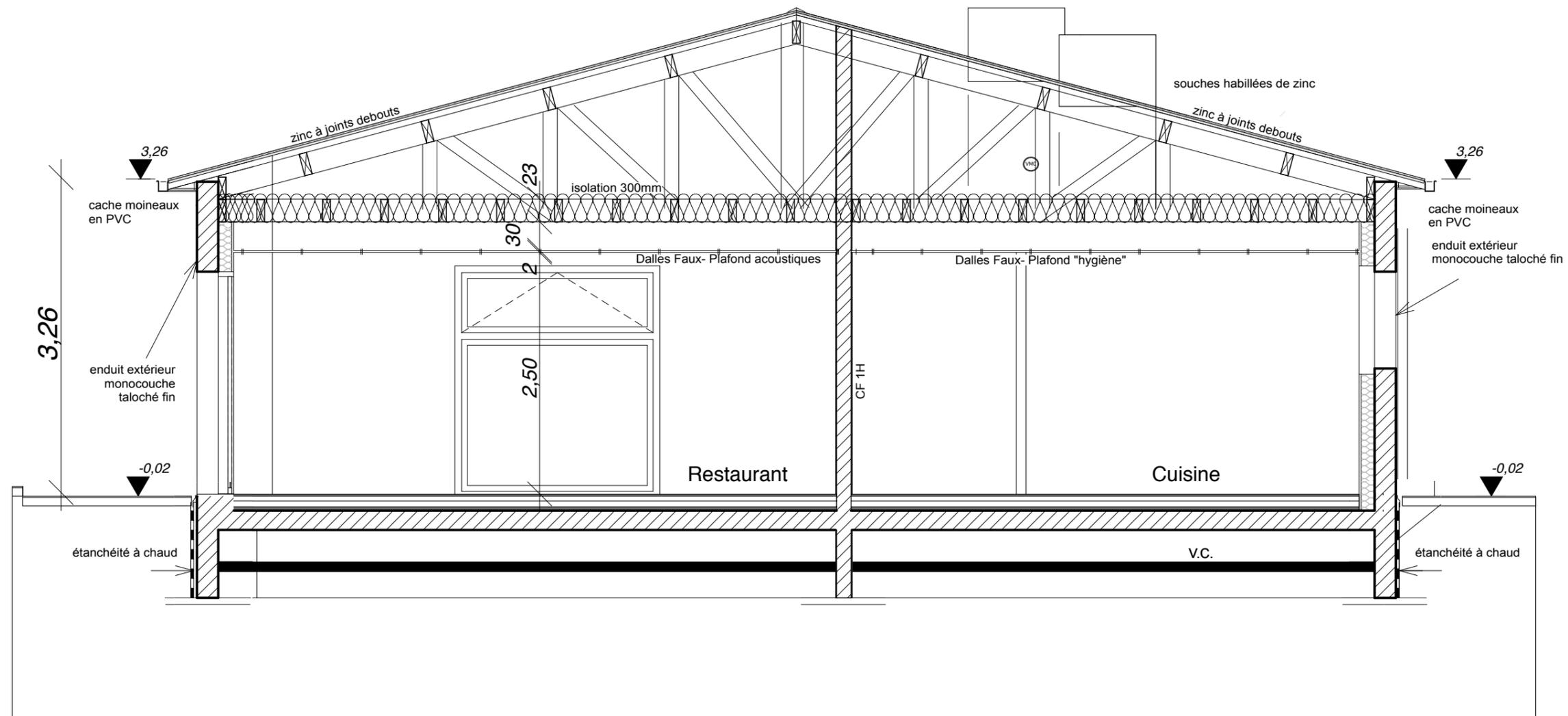
Concernant les hottes: au delà de 20kW il faut prévoir obligatoirement une tourelle 400° CF2h



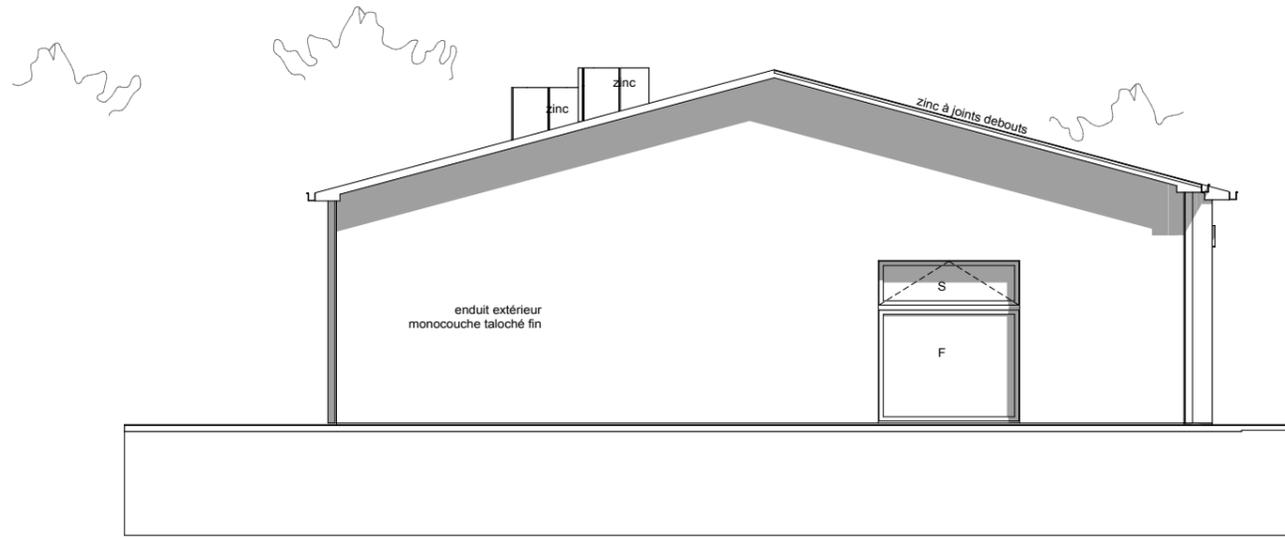
**Plan de principe d'implantation  
des équipements de Cuisine  
Ech : 1/50ème**



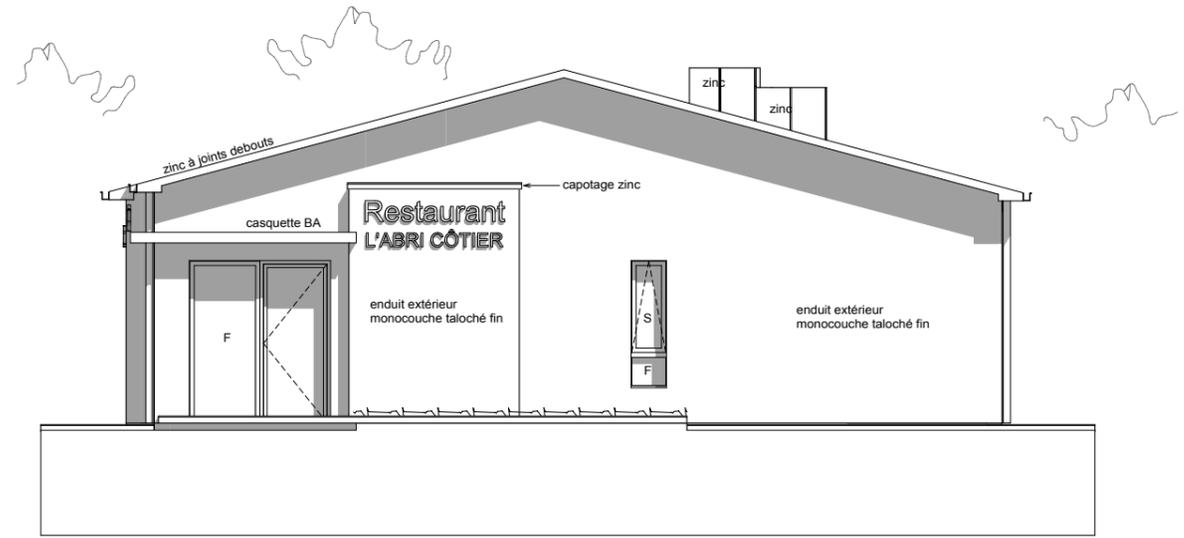
**Coupe A**  
**Ech : 1/50ème**



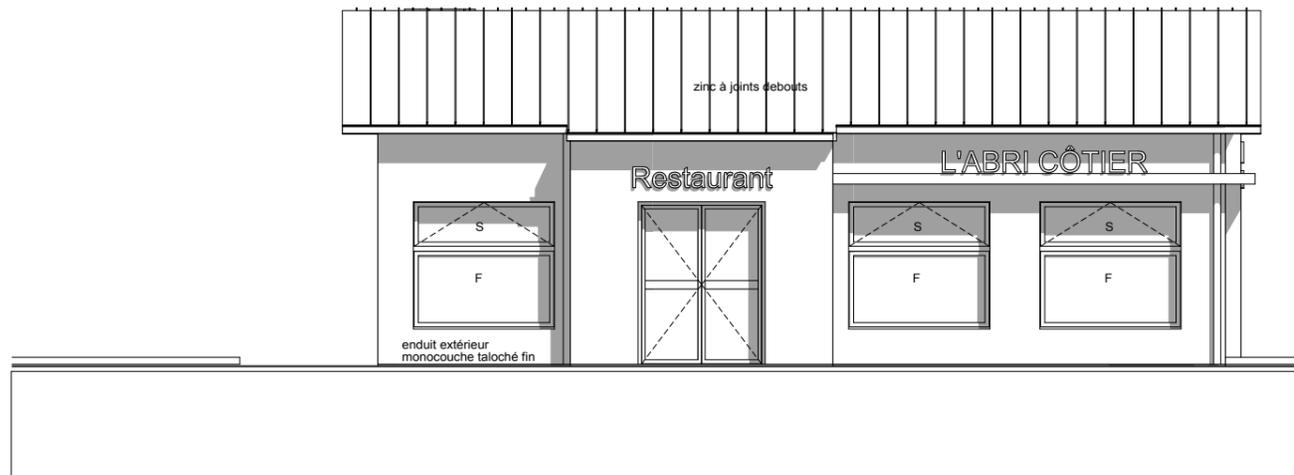
**Coupe B**  
**Ech : 1/50ème**



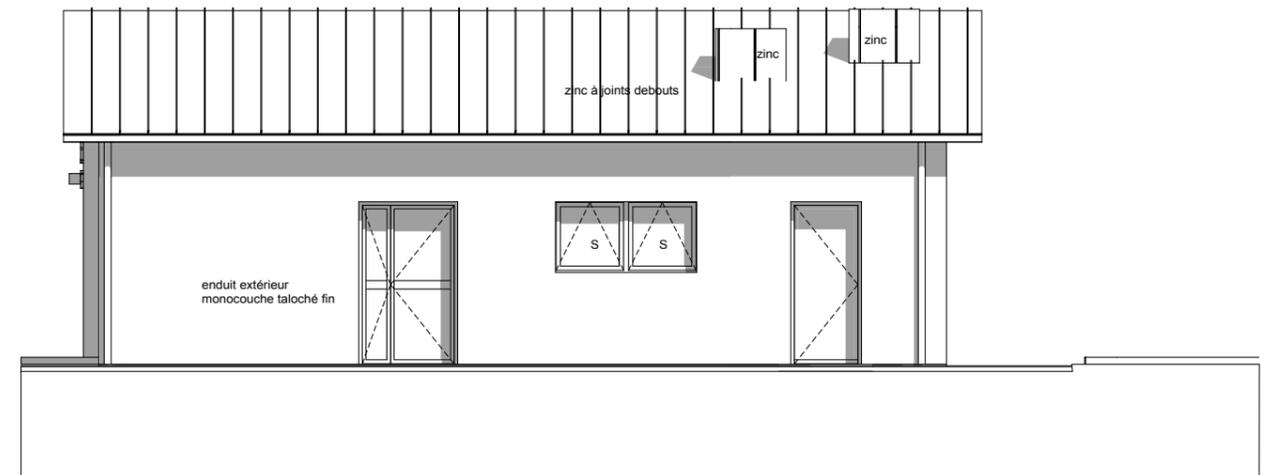
Façade Est



Façade Ouest



Façade Nord



Façade Sud



Vue 1



Vue 2

***Photographies proches***



Vue 3



Vue 4

***Photographies lointaines***