

PLAN DE PROTECTION INCENDIE

AMÉNAGEMENT D'UNE PIZZERIA A DENGES

réalisation d'une pizzeria avec four à bois dans un local commercial à la Route de Genève 101 à Denges. Mise aux normes des WC et des installatoinns de ventilation

A3 1: 50

- unité d'utilisation du restaurant
- CCF (R)EI 30
- CCF (R)EI 60
- tablier de protection / caisson RF1
- longueur voie de fuite
- conduit air vicié RF1
- extincteur
- signalétique



Concept de protection incendie Données générales:
 Bâtiment de Hauteur moyenne.
 Affectation:
 Restaurant avec cuisine professionnelle ouverte; Surface: 150m2 au rez et 87m2 au sous-sol soit 237m2 au total Degré d'assurance qualité: Niveau 1

Compartmentages
 Les affectations relatives à la cuisine professionnelle (p.ex. restaurant, étalages, comptoir) peuvent être comprises dans le même compartiment coupe-feu. De ce fait, la cuisine et les salles à manger formeront une seule et même unité d'utilisation et aucune cloison coupe-feu ne séparera les deux entités. Les cuisines professionnelles donnant sur des salles de restaurant attenantes ainsi que les zones d'appareils de cuisson et de grils placés près du buffet doivent être équipées de tabliers de protection en matériaux RF1 fixés au plafond. Les tabliers doivent mesurer au moins 0,5 m de hauteur et la distance depuis le sol jusqu'à leur arête inférieure ne doit pas excéder 2 m.

Le bâtiment est construit selon le concept de construction. Les parties du projet constituant des compartiments coupe-feu sont :
 - l'unité d'utilisation restaurant au rez-de-chaussée;
 - la cuisine professionnelle au rez-de-chaussée; (elle est ouverte mais est munie de tabliers de protection)

Compartmentage des gaines techniques
 Les gaines techniques constituent également des compartiments coupe-feu EI 30. Les gaines techniques seront séparées dans la verticale à chaque niveau par des matériaux de construction RF1. Le regard de visite sera RF1. Si tous les conduits passant dans une gaine sont RF1, aucune séparation horizontale ne sera mise en place. Le regard de visite sera EI 30.

Obturations
 Les ouvertures et les trémies de câblage et de tuyaux ménagées dans des éléments de construction formant compartiment coupe-feu seront obturées de manière à résister au feu. La résistance au feu des obturations sera d'au moins 30 minutes hors sol et 60 minutes en sous-sol.

Voies d'évacuation et de sauvetage
 Toutes les portes situées sur les voies d'évacuation auront une largeur de passage de 90 cm minimum. Les portes des issues de secours devront être munies de systèmes de fermeture conformes aux normes SN EN 179:2008. La hauteur de passage des portes sera de 2.0 m et celle des voies d'évacuation horizontales d'au moins 2.1 m. Les portes des autres locaux s'ouvrent dans le sens de la fuite, sans accessoire, ceci pour toutes les voies de fuite et pour les locaux pouvant recevoir plus de 20 personnes. Les distances à parcourir pour atteindre une voie d'évacuation verticale ou une issue de secours sont de moins de 35 mètres.

Signalisation de secours
 Des signaux sans éclairage de sécurité indiquant les voies d'évacuation et les issues devront être placés à hauteur du linteau de porte, transversalement par rapport au sens de fuite. Les signaux de secours seront également uniformes à l'intérieur du bâtiment.

Extincteurs portatifs
 Des extincteurs seront installés là où des risques de dangers particuliers existent (cuisine professionnelle). Le trajet à parcourir jusqu'à l'appareil d'extinction le plus proche n'excédera pas 40 m.

Installations aéraliques
 Les conduits d'air vicié doivent être étanches à l'eau, munis de regards et de tuyaux d'évacuation permettant le nettoyage à la vapeur. Ils doivent présenter à l'extérieur de la cuisine la même résistance au feu que le compartiment coupe-feu correspondant à l'affectation, mais la résistance doit être au minimum EI 30 en matériaux RF1. L'emploi de conduits flexibles est interdit. A l'extérieur, le conduit d'air vicié en façade ne présentera pas de résistance et sera en matériaux RF1. La cuisine, et le restaurant sont équipés d'une installation de pulsion et d'aspiration d'air, qui présente un débit inférieur à 4'000 m3/h. Les monoblocs et ventilateurs qui ne servent à alimenter qu'un seul groupe de compartiments coupe-feu ventilés ensemble peuvent être installés dans n'importe quel local, sur le plan de la conception et de l'aménagement. Il ne sera ainsi pas compartimenté.

RESP.ASSUR. QUALITÉ (RAQ)

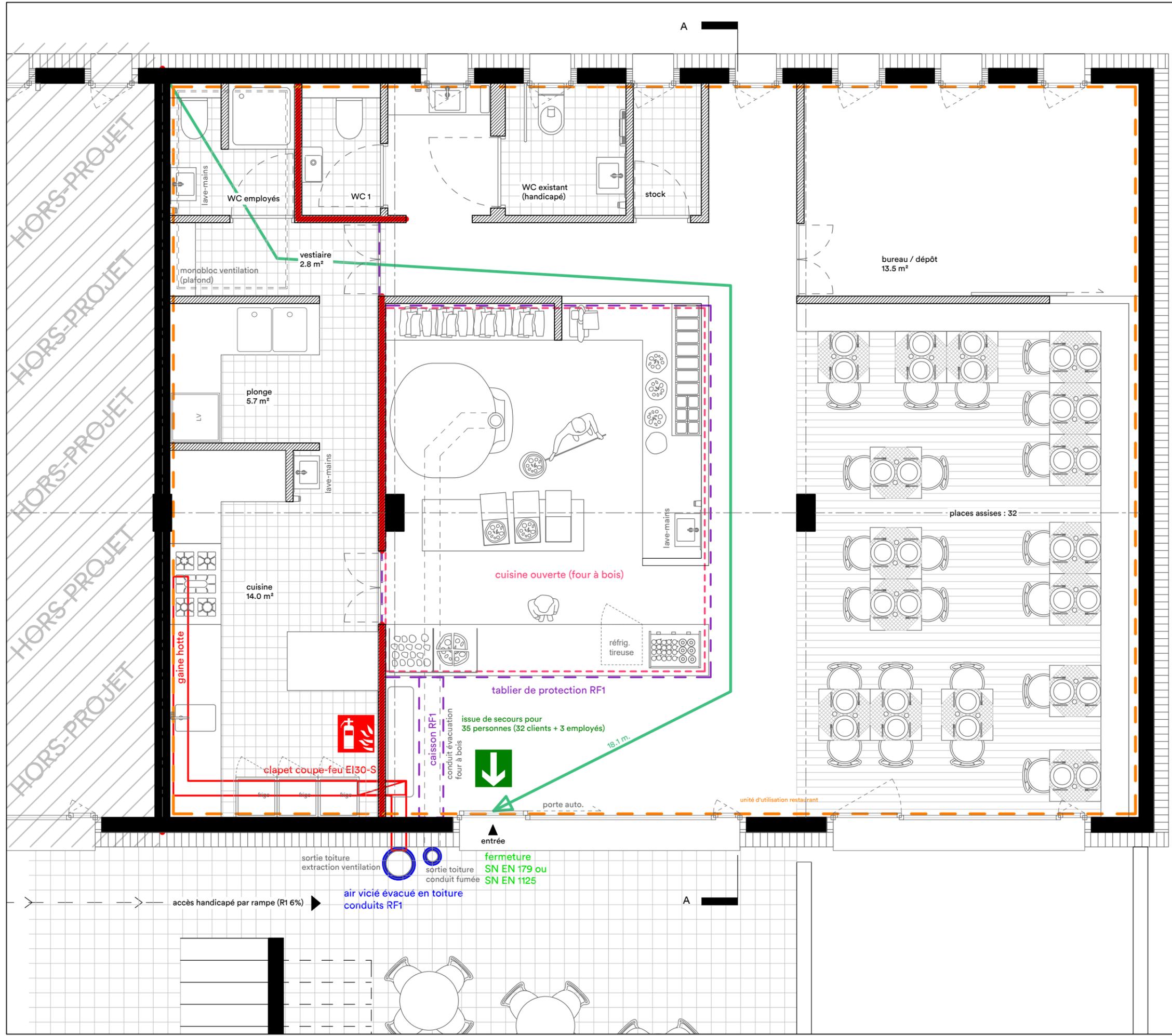
Gregoire Henrioud

PROPRIÉTAIRE(S)
 henrioud et partenaires SA

LOCATAIRE(S)
 Onofrio Casciano

ha!

henrioud architectes sàrl
 rue de la paix 7b -1020 rens
 contact @ henrioud-breitling.ch



COUPE DE PROTECTION INCENDIE

AMÉNAGEMENT D'UNE PIZZERIA A DENGES

réalisation d'une pizzeria avec four à bois dans un local commercial à la Route de Genève 101 à Denges. Mise aux normes des WC et des installatoinns de ventilation

A3 1:50

- — — — — unité d'utilisation du restaurant
- — — — — CCF (R)EI 30
- — — — — CCF (R)EI 60
- - - - - tablier de protection / caisson RF1
- longueur voie de fuite
- — — — — conduit air vicié RF1
-  extincteur
-  signalétique

Concept de protection incendie Données générales:
 Bâtiment de Hauteur moyenne.
 Affectation:
 Restaurant avec cuisine professionnelle ouverte; Surface: 150m² au rez et 87m² au sous-sol soit 237m² au total Degré d'assurance qualité: Niveau 1

Compartmentages
 Les affectations relatives à la cuisine professionnelle (p.ex. restaurant, étalages, comptoir) peuvent être comprises dans le même compartiment coupe-feu. De ce fait, la cuisine et les salles à manger formeront une seule et même unité d'utilisation et aucune cloison coupe-feu ne séparera les deux entités. Les cuisines professionnelles donnant sur des salles de restaurant attenantes ainsi que les zones d'appareils de cuisson et de grils placés près du buffet doivent être équipées de tabliers de protection en matériaux RF1 fixés au plafond. Les tabliers doivent mesurer au moins 0,5 m de hauteur et la distance depuis le sol jusqu'à leur arête inférieure ne doit pas excéder 2 m.

Le bâtiment est construit selon le concept de construction. Les parties du projet constituant des compartiments coupe-feu sont :
 - l'unité d'utilisation restaurant au rez-de-chaussée;
 - la cuisine professionnelle au rez-de-chaussée; (elle est ouverte mais est munie de tabliers de protection)

Compartmentage des gaines techniques
 Les gaines techniques constituent également des compartiments coupe-feu EI 30. Les gaines techniques seront séparées dans la verticale à chaque niveau par des matériaux de construction RF1. Le regard de visite sera RF1. Si tous les conduits passant dans une gaine sont RF1, aucune séparation horizontale ne sera mise en place. Le regard de visite sera EI 30.

Obturations
 Les ouvertures et les trémies de câblage et de tuyaux ménagées dans des éléments de construction formant compartiment coupe-feu seront obturées de manière à résister au feu. La résistance au feu des obturations sera d'au moins 30 minutes hors sol et 60 minutes en sous-sol.

Voies d'évacuation et de sauvetage
 Toutes les portes situées sur les voies d'évacuation auront une largeur de passage de 90 cm minimum. Les portes des issues de secours devront être munies de systèmes de fermeture conformes aux normes SN EN 179:2008. La hauteur de passage des portes sera de 2.0 m et celle des voies d'évacuation horizontales d'au moins 2.1 m. Les portes des autres locaux s'ouvrent dans le sens de la fuite, sans accessoire, ceci pour toutes les voies de fuite et pour les locaux pouvant recevoir plus de 20 personnes. Les distances à parcourir pour atteindre une voie d'évacuation verticale ou une issue de secours sont de moins de 35 mètres.

Signalisation de secours
 Des signaux sans éclairage de sécurité indiquant les voies d'évacuation et les issues devront être placés à hauteur du linteau de porte, transversalement par rapport au sens de fuite. Les signaux de secours seront également uniformes à l'intérieur du bâtiment.

Extincteurs portatifs
 Des extincteurs seront installés là où des risques de dangers particuliers existent (cuisine professionnelle). Le trajet à parcourir jusqu'à l'appareil d'extinction le plus proche n'excédera pas 40 m.

Installations aéraliques
 Les conduits d'air vicié doivent être étanches à l'eau, munis de regards et de tuyaux d'évacuation permettant le nettoyage à la vapeur. Ils doivent présenter à l'extérieur de la cuisine la même résistance au feu que le compartiment coupe-feu correspondant à l'affectation, mais la résistance doit être au minimum EI 30 en matériaux RF1. L'emploi de conduits flexibles est interdit. A l'extérieur, le conduit d'air vicié en façade ne présentera pas de résistance et sera en matériaux RF1. La cuisine, et le restaurant sont équipés d'une installation de pulsion et d'aspiration d'air, qui présente un débit inférieur à 4'000 m³/h. Les monoblocs et ventilateurs qui ne servent à alimenter qu'un seul groupe de compartiments coupe-feu ventilés ensemble peuvent être installés dans n'importe quel local, sur le plan de la conception et de l'aménagement. Il ne sera ainsi pas compartimenté.

RESP.ASSUR. QUALITÉ (RAQ) 
 Gregoire Henrioud
 PROPRIÉTAIRE(S) 
 henrioud et partenaires SA
 LOCATAIRE(S)
 Onofrio Casciano
ha!
 henrioud architectes sàrl
 rue de la paix 7b – 1020 rens
 contact @ henrioud-breitling.ch

