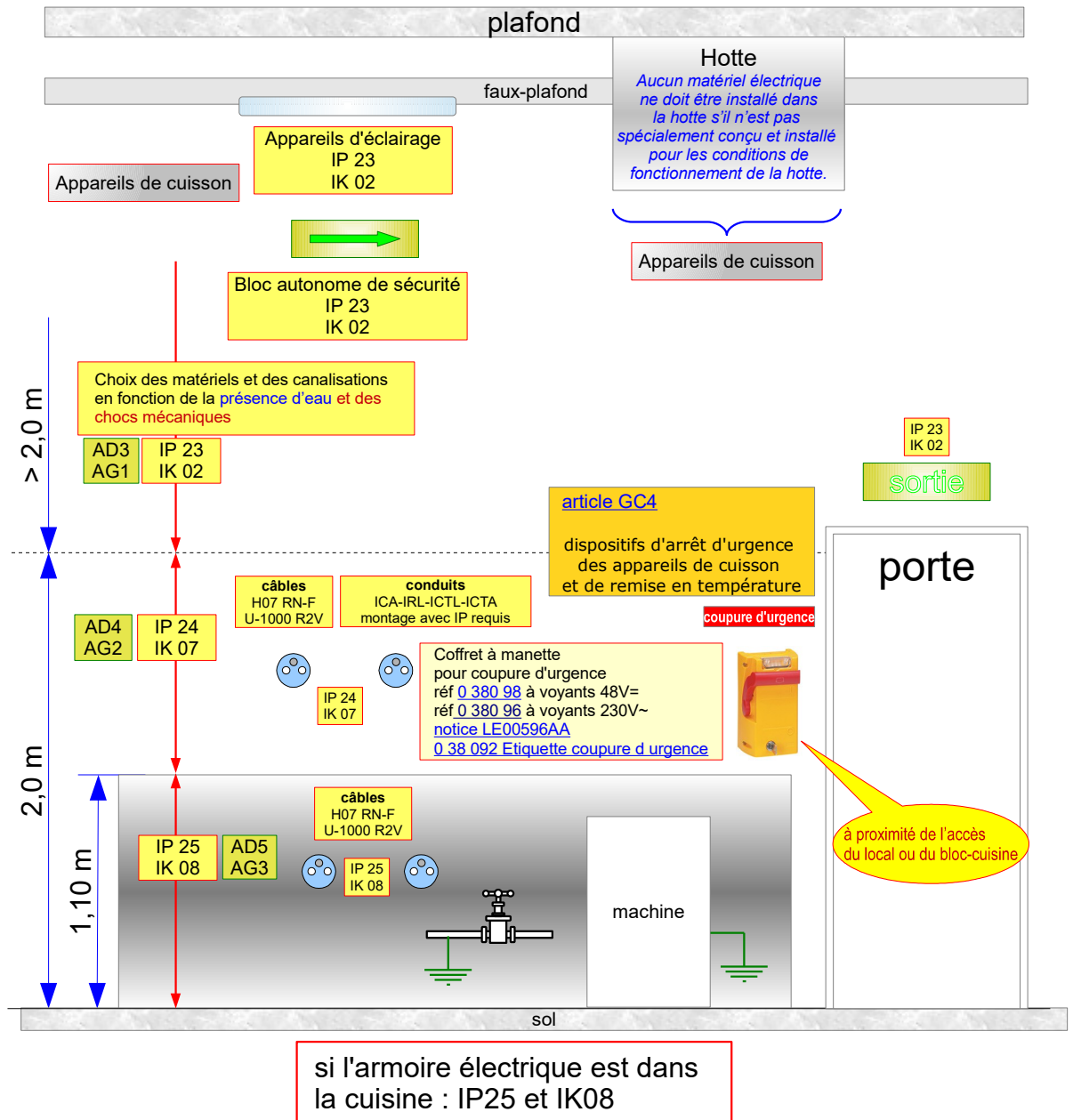


Les installations électriques des grandes cuisines doivent être conformes aux règles relatives aux installations électriques à basse tension ⁽²⁾. Elles doivent également satisfaire aux règlements relatifs à la protection des travailleurs, et, s'il y a lieu aux règlements relatifs aux risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public ⁽³⁾.

(2) Norme NF C 15-100

(3) Décret du 14 novembre 1988

(Articles R 123 du Code de la construction et arrêté du 25 juin 1980 modifié).



plus d'information voir
GUIDE PRATIQUE UTE C15-201
Installations électriques des grandes cuisines

armoires et coffrets

Les armoires ou coffrets sont placés de préférence dans un local séparé, voisin de la cuisine proprement dite : cette disposition a pour avantage de soustraire les appareillages aux conditions d'influences externes de la cuisine, notamment du point de vue de l'humidité.

La manœuvre des organes de commande des appareils d'utilisation est accessible au personnel de cuisine, mais l'accès de l'appareillage placé à l'intérieur des armoires et coffrets n'est possible que par le personnel chargé de l'exploitation et de l'entretien de l'installation.

influence des composantes continues

Si les matériels d'utilisation de **classe I** installés en aval d'un DDR sont susceptibles de produire des courants de défaut à composante continue, ce DDR **doit être de type A** pour les applications alimentées en monophasé ou de **type B** pour les applications alimentées en triphasé.

coupure d'urgence

Les circuits alimentant les appareils de cuisson doivent comporter à proximité de l'accès du local ou du bloc-cuisine où ces appareils sont installés, un dispositif de coupure d'urgence de l'alimentation de l'ensemble de ces appareils ([article GC 4 du règlement ERP](#)) [voir schéma ci-dessous].

Ce dispositif de coupure ne doit pas être confondu avec les dispositifs d'arrêt d'urgence des matériels d'utilisation qui doivent équiper les machines comportant des pièces en mouvement telles que trancheuses, pétrins, batteurs, essoreuses, et qui sont incorporés à celles-ci.

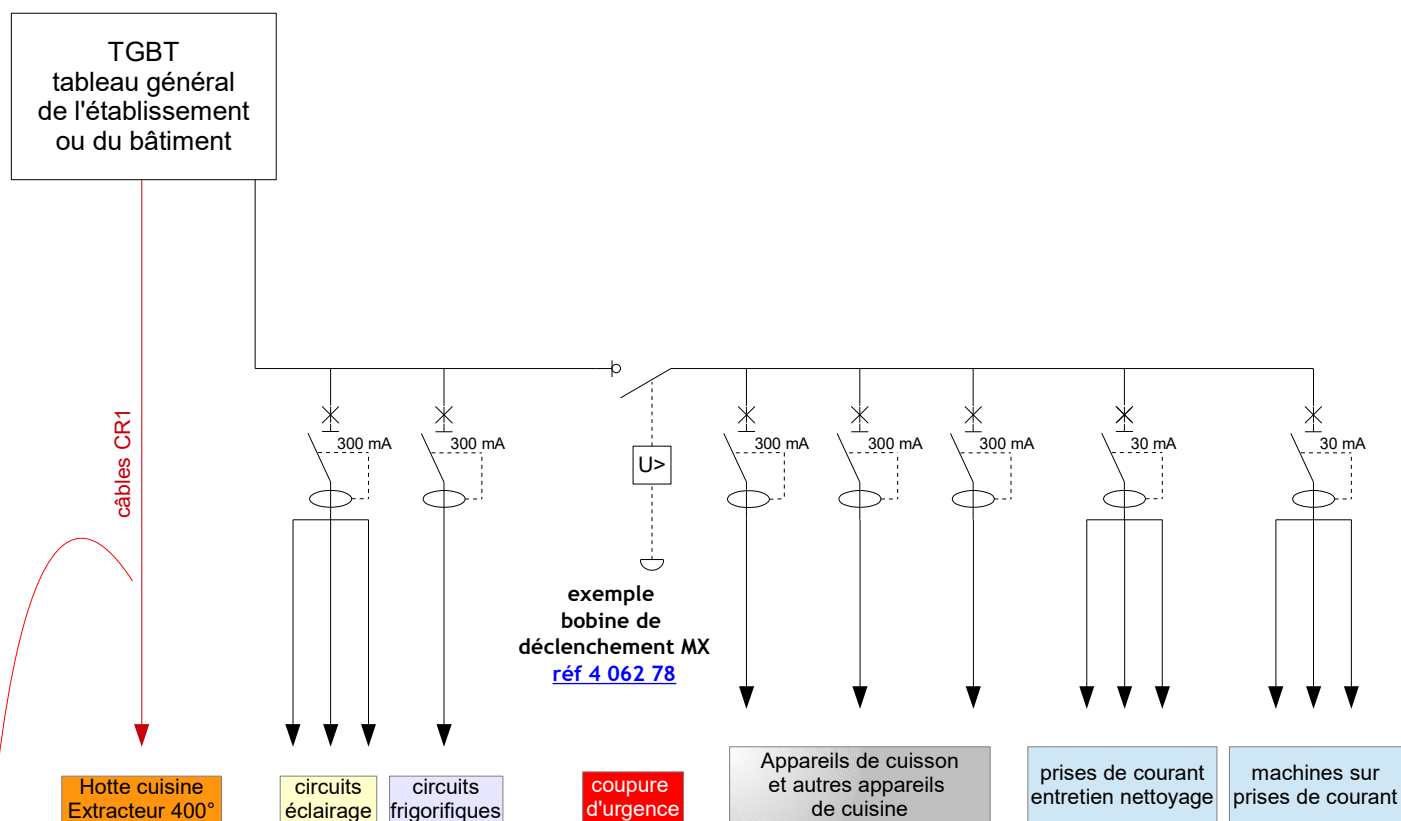
Un ou plusieurs dispositifs de coupure d'urgence complémentaires doivent être prévus pour satisfaire l'article 10 du Décret du 14 novembre 1988, lequel exige la coupure d'urgence de tous les circuits terminaux.

alimentation des prises de courant

Tous les **socles de prise de courant** doivent être protégés par **DDR 30 mA** à l'exception des socles de prise de courant assigné supérieur à 32 A lorsqu'ils sont installés à une hauteur supérieure à 2 m.

éclairage et installations de sécurité

Un éclairage de sécurité fixe doit assurer le balisage d'évacuation. Il peut être alimenté par la source centrale de sécurité de l'établissement, si celui-ci en comporte une ; sinon, il est fait usage de blocs Autonomes.



CG 11 Ventilation des grandes cuisines ouvertes

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

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 ;

Auxiliaires de commande Legrand