

LIMITES DE PRESTATIONS

- Cuisine / roof top : ces deux zones seront livrées prêtes à être équipées et décorées par le loueur ;
- Finition effectuées (plafond, revêtement de sol, préparation murale)
- Electricité : éclairage effectué. Mise en place d'un tableau divisionnaire à partir duquel le loueur fera la distribution force motrice (FM) de la zone.
- Plomberie : provision de 4 points d'eau (eau froide / eau chaude / évacuation), position à définir ultérieurement, pour chacune des 2 zones. Pour la cuisine, mise en place de siphons de sol inox raccordés sur le réseau EU
- Ventilation : hottes et extracteurs non prévus, à la charge du loueur (voir paragraphe suivant). Une gaine technique verticale facilement accessible sera aménagée pour cheminement des réseaux de ventilation de la cuisine.
- Aménagements cuisine / roof-top / bar (plans de travail, bar, ...) non prévus, à la charge du loueur
- Il a été considéré que tous les équipements de cuisine existants (compris hotte et tourelle) auraient été préalablement déposés par l'actuel loueur.
- Finitions autres locaux : sous-couche sur tous les cloisonnements et murs créés uniquement, la peinture décorative sera à la charge du loueur. Les autres revêtements muraux / sol / plafond existants sont inchangés.
- Comme à l'existant, il n'a pas été prévu de climatisation des locaux.
- L'eau chaude sera produite par la chaudière existante, comme actuellement.

PARTICULARITE CONCERNANT LA VENTILATION DE LA CUISINE

Le dimensionnement d'une installation de ventilation de grande cuisine prend en compte les différents éléments qui constituent le piano de cuisson. Ces équipements seront installés directement par le loueur. En conséquence, il nous est impossible de prévoir la ventilation /désenfumage de la cuisine en l'état actuel des choses.