

# DANS UN RESTAURANT (ÉTABLISSEMENT RECEVANT DU PUBLIC DE 5ÈME CATÉGORIE), QUELLES DOIVENT ÊTRE LES VENTILATIONS D'UN LOCAL CONTENANT UN OU DES APPAREIL(S) GAZ NON RACCORDÉ DE TYPE A ?



## RÉPONSE

Lors d'une telle installation, il faut suivre les prescriptions fixées par le règlement de sécurité contre l'incendie qui indique que les installations autorisées dans les établissements de 4ème catégorie sont également autorisées dans les établissements de 5ème catégorie de même type.

L'article GZ 21 fixe les débits de ventilation par rapport à la puissance totale installée. Il prévoit notamment un débit de 10m<sup>3</sup>/h par kilowatt de puissance totale calorifique installée pour les appareils non raccordés.

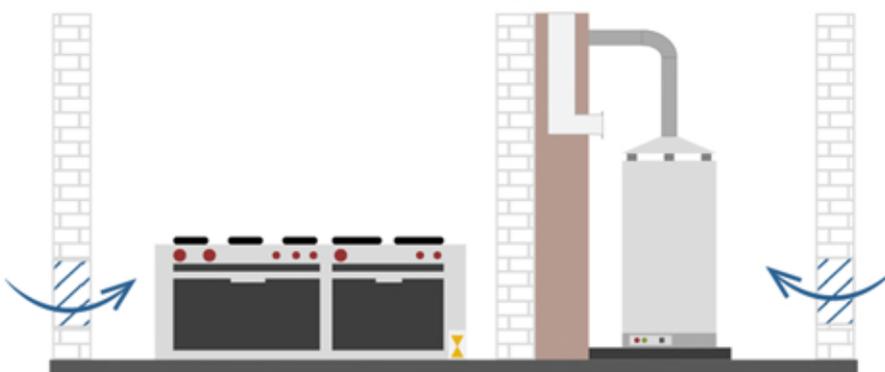
Le dispositif d'amenée d'air sera réalisé par le biais d'une grille de ventilation donnant sur l'extérieur afin de fournir la quantité d'air nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil. Elle devra être de dimension suffisante.

Les produits de combustion des appareils de cuisson non raccordés peuvent être captés par une hotte placée au-dessus de ces appareils. Celle-ci doit être raccordée à un conduit d'évacuation de section appropriée

## REMARQUE

Le règlement de sécurité contre l'incendie n'impose pas systématiquement pour les cuisines l'asservissement de l'alimentation gaz à l'extraction de l'air vicié mais une consigne indiquant les conditions d'utilisation doit être affichée. Attention, dans le cas d'une amenée et d'une sortie d'air mécanique, l'asservissement de la ventilation à une électrovanne gaz est obligatoire.

### VENTILATION DES LOCAUX CONTENANT DES APPAREILS DE TYPE A OU B :



Appareils raccordés à un conduit d'évacuation :

1,75 m<sup>3</sup>/h / kW si l'appareil ne comporte pas de coupe tirage

3,5 m<sup>3</sup>/h / kW si l'appareil comporte un coupe tirage

Appareils non raccordés à un conduit d'évacuation :  
10 m<sup>3</sup>/h / kW

