

Expediente Nº. LICIT/99/115/2017/0031

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del suministro de equipamiento para la cafetería y cocina del Hospital de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 61, sito en Ctra. De Pozuelo nº 61, 28222 Majadahonda. Madrid.

ÍNDICE

| | |
|---|-----------|
| 1. OBJETO | 3 |
| 2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO | 3 |
| 3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS ELEMENTOS A SUMINISTRAR | 3 |
| 4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO E INSTALACIÓN | 4 |
| 4.1 SUMINISTRO | 4 |
| 4.2 INSTALACIÓN Y MONTAJE | 4 |
| 4.3 PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO | 5 |
| 4.4 MEMORIA DE INSTALACIÓN | 5 |
| 5. GARANTÍA Y SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA POSTERIOR | 6 |
| 5.1 Garantía del suministro | 6 |
| 5.2 Tiempos de respuesta del servicio técnico durante el periodo de garantía | 7 |
| 6. RESPONSABLE DEL CONTRATO | 7 |
| 7. ANEXO I. CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPAMIENTO | 8 |
| ➤ A. ZONA DE RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS, ALMACENES Y CÁMARAS | 8 |
| ➤ B. ZONA DE PREPARACIÓN FRÍA | 11 |
| ➤ C. ZONA DE COMEDOR DE PERSONAL Y ALMACENAJE DE RESIDUOS | 17 |
| ➤ D. ZONA DE COCINA | 17 |
| ➤ E. ZONA DE LAVADO Y ALMACEN VAJILLA..... | 24 |
| ➤ F. ZONA DE AUTOSERVICIO..... | 26 |
| ➤ G. ZONA DE CAFETERIA | 31 |
| ➤ H. ZONA OFFICE DE CAFETERIA Y ALMACÉN LIMPIO | 35 |
| ➤ I. ZONA DE LAVADO DE CAFETERIA | 38 |

1. OBJETO

Es objeto del presente pliego el establecimiento de las prescripciones técnicas por las que se va a regir la contratación del suministro e instalación del equipamiento para la cafetería y cocina del Hospital de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social, nº 61, sito en Ctra. de Pozuelo nº 61, 28222 Majadahonda, Madrid.

El objeto de la licitación comprende la adquisición, instalación, montaje, pruebas de funcionamiento y puesta en marcha de los elementos requeridos, incluyendo el servicio de postventa o asistencia técnica durante el plazo de garantía de estos elementos.

2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO

Los equipos que se van a adquirir en la presente licitación deberán cumplir lo estipulado en los reglamentos vigentes en materia de industria, y seguridad y salud de las instalaciones.

Lo anterior no tiene carácter restrictivo, debiendo observarse en la ejecución de los trabajos cualquier otro tipo de reglamento, norma o instrucción oficial (de carácter estatal, autonómico o municipal) que, aunque no se mencione explícitamente en este documento, pueda afectar al objeto del contrato, así como las posibles modificaciones legales que puedan afectar a las normas de aplicación.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS ELEMENTOS A SUMINISTRAR

Los elementos a suministrar deben de cumplir con las especificaciones y características establecidas en el *anexo I del presente Pliego de Prescripciones Técnicas, equipamiento requerido*.

Los elementos requeridos se instalarán, según precise en las siguientes instalaciones:

- Zona A: Recepción de mercancías, almacenes y cámaras
- Zona B: Preparación fría
- Zona C: Comedor de personal y almacenaje de residuos
- Zona D: Cocina
- Zona E: Lavado vajilla y almacén de vajilla
- Zona F: Autoservicio
- Zona G: Cafetería
- Zona H: Office cafetería y almacén limpio
- Zona I: Lavado de cafetería

Las dimensiones indicadas han de entenderse como orientativas, debiendo adecuarse en su caso a los espacios existentes. El anexo Plano Distribución Equipamiento es de carácter orientativo, pudiendo sufrir variaciones durante la ejecución de la obra (Expediente de licitación – LICT/99/024/2018/0015 - Contratación de la Obra de reforma de la cocina del Hospital de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº61, sito en Carretera de Pozuelo 61 de Majadahonda (Madrid).

4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO E INSTALACIÓN

Nota: Se entiende que los equipos han sido suministrados de manera efectiva cuando, el adjudicatario haya realizado la entrega, instalación y puesta en funcionamiento de los equipos.

4.1 SUMINISTRO

El suministro de los equipos incluirá todos los accesorios necesarios de los equipos, aunque no estén especificados en las características, siempre y cuando fueran necesarios para el correcto funcionamiento de los mismos.

El adjudicatario debe garantizar a FREMAP el suministro de todas aquellas piezas de despiece que le pudieran ser requeridas, así como el material fungible necesario para su funcionamiento por un periodo de 2 años. **Además, garantizará la existencia de piezas de repuesto y material fungible necesario durante un periodo de 10 años.**

FREMAP coordinará con el adjudicatario las fechas en que se realizarán los suministros, teniendo en cuenta que se tiene previsto iniciar la obra a finales de septiembre de 2018 y que **la entrega, instalación y puesta en marcha de los elementos están sujetos a la ejecución de la obra.**

La empresa adjudicataria llevará a cabo todas las actuaciones necesarias para la correcta instalación y puesta en marcha de los equipos, realizando todas las pruebas y ajustes necesarios para que el funcionamiento sea el óptimo, sin coste adicional para FREMAP.

En caso de ser necesario, la empresa adjudicataria realizará cursos teóricos y prácticos a las personas designadas por FREMAP para dar a conocer el funcionamiento y posibilidades de los equipos que lo requieran.

Previa instalación de los elementos, al menos con 2 semanas antes de la fecha acordada con FREMAP y la dirección de obra, la empresa adjudicataria entregará a FREMAP el proyecto definitivo, incluyendo planos de distribución e instalaciones, especificando las características técnicas de los equipos (potencias, conexiones...).

4.2 INSTALACIÓN Y MONTAJE

La empresa adjudicataria será la encargada del transporte, descarga, distribución del equipamiento y desembalaje del mismo. Además, se encargarán de gestionar la retirada de todo tipo de embalaje o cualquier otro desperdicio que se produzca en el montaje cumpliendo con las Normas Medioambientales.

Dadas las características de algunos de los elementos de equipamiento requeridos, será responsabilidad del adjudicatario las acometidas a máquinas, gas, electricidad, vapor, agua, etc, así como las conexiones a las mismas, siendo su responsabilidad el cumplimiento de la reglamentación vigente. Además, si se

requiere la colocación de manguitos, latiguillos flexibles, canalizaciones rígidas o flexibles o accesorios, entre otros, para la conexión de elementos de equipamiento, esto deberá realizarse por el adjudicatario. En el caso de los elementos que lleven toma de agua, deberán llevar llave de corte. La instalación se considerará concluida, cuando todos los elementos queden montados y conexiónados a falta de las pruebas de funcionamiento.

La acometida actual de las instalaciones de FREMAP es de gas propano, pero se contempla la posibilidad de realizar la conversión a gas natural a futuro, por lo que los distintos equipos tienen que venir preparados para que sea posible realizar dicha conversión en el futuro.

Es obligación del adjudicatario la disposición de medios humanos y materiales necesarios para la realización de los distintos trabajos, siendo responsabilidad del mismo el cumplimiento de todos los requisitos técnicos de los diferentes reglamentos vigentes en materia de industria, seguridad e higiene y sanidad de las instalaciones.

4.3 PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO

Una vez terminadas las instalaciones y el montaje de todos los elementos de equipamiento requeridos, se deberán realizar las pruebas de funcionamiento pertinentes garantizando así el correcto funcionamiento de los mismos.

En el caso de que durante las pruebas se detecten fallos o cualquier variación de lo indicado en los pliegos, tales como espesor de las encimeras, capacidades y potencias entre otras, los elementos afectados deberán ser sustituidos por otros que cumplan con lo indicado en los pliegos. El adjudicatario asumirá todos los gastos ocasionados por este motivo.

4.4 MEMORIA DE INSTALACIÓN

Concluida la instalación y consideradas favorables las pruebas de funcionamiento, previa facturación, el adjudicatario deberá aportar a FREMAP una memoria descriptiva incluyendo lo siguiente:

a. Elementos de equipamiento

- Copia en castellano de las fichas de especificaciones técnicas de todos los elementos. Estas deben incluir como mínimo:
 - o Fabricante y modelo.
 - o Características dimensionales y materiales empleados para su fabricación.
 - o Datos de conexiones a instalaciones y consumos.
- Fotografía de los elementos suministrados.
- Siempre que proceda deberá entregar en castellano los siguientes manuales:
 - o Uso y funcionamiento.
 - o Conservación y mantenimiento.
 - o Montaje y despiece.
- Garantías.

b. Proceso de instalación, montaje y conexiónado

- Memoria descriptiva de la instalación: documentación técnica de las instalaciones necesarias para el montaje y conexionado de los diferentes elementos. Indicar la distribución y resultado final (documentación gráfica), instalaciones realizadas (fontanería, saneamiento, electricidad...), esquemas de principio de funcionamiento y otros detalles que se consideren precisos.

5. GARANTÍA Y SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA POSTERIOR

5.1 Garantía del suministro

El plazo de garantía de los equipos, incluidos todos los sistemas adicionales, componentes y accesorios será **mínimo de 2 años**, contando desde la recepción formal del equipo, su instalación y habiendo sido formado el personal de FREMAP.

Será criterio de valoración el aumento de garantía en años enteros de los equipos suministrados.

La garantía incluirá:

➤ **Mantenimiento preventivo programado**

- ✓ Revisiones periódicas de seguridad y control necesarias para el correcto y óptimo funcionamiento del equipo, desde el punto de vista funcional, de seguridad, de rendimiento energético e incluso protección de medioambiente.
- ✓ Debe indicarse el número de revisiones preventivas incluidas en el período de garantía.
- ✓ El adjudicatario comunicará a FREMAP las fechas de las operaciones de mantenimiento preventivo con suficiente antelación y se ajustará a las franjas horarias más adecuadas para la actividad de FREMAP.

➤ **Mantenimiento correctivo.**

Quedan incluidos todos los componentes de los equipos, elementos auxiliares, instalación y piezas de repuestos.

- **La garantía incluirá la mano de obra, desplazamientos, dietas y demás costes que puedan derivarse del cumplimiento de la misma.**
- **La garantía también incluye la sustitución de los equipos en caso de vicios o defectos bien sean materiales o de funcionamiento de los mismos.**

5.2 Tiempos de respuesta del servicio técnico durante el periodo de garantía

El adjudicatario deberá proporcionar a FREMAP la información necesaria para el correcto seguimiento y la evaluación de la calidad del equipamiento suministrado. Durante el periodo de garantía, en caso de alguna avería el adjudicatario se compromete a dar respuesta de acuerdo a lo siguiente:

- Tiempo de respuesta telefónica: El Servicio de Asistencia Técnica debe contactar telefónicamente con FREMAP en un tiempo no superior a 2 horas.
- Tiempo de respuesta presencial: El servicio de Asistencia Técnica se debe presentar en las instalaciones un plazo máximo de 24 horas.

La avería debe quedar resuelta de forma provisional o definitiva en un plazo máximo de 24 horas tras el aviso por parte de FREMAP.

6. RESPONSABLE DEL CONTRATO

El adjudicatario pondrá a disposición de FREMAP un responsable del contrato que se encargará de resolver todas las cuestiones suscitadas al suministro del equipamiento, coordinando todos aquellos aspectos que a juicio de FREMAP sean relevantes a efectos de garantizar la correcta gestión del suministro (coordinación de entrega, instalación, puesta en marcha, cumplimiento de plazos, facturación...) sin coste alguno para FREMAP.

En cualquier periodo de ausencia de este interlocutor será el adjudicatario quien comunique los datos del nuevo interlocutor, con una semana de antelación al momento al que vaya actuar como nuevo interlocutor.

La empresa adjudicataria pondrá al servicio de FREMAP:

- Teléfono de contacto: El licitador pondrá a disposición de FREMAP **un único teléfono** de atención al cliente disponible, como mínimo, de 8-20h horas, todos los días del año.
- Teléfono y/o correo electrónico de Servicio de Asistencia Técnica: El licitador pondrá a disposición de FREMAP un teléfono y/o correo electrónico para el aviso de las averías.

7. ANEXO I. CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPAMIENTO

Las dimensiones especificadas han de entenderse como aproximadas, ya que en su conjunto han de adecuarse a los espacios existentes. Por otro lado, las referencias a marcas y/o modelos han de entenderse como similar a.

Las encimeras serán de dos grosores diferentes según proceda:

- Encimeras comunes: 1,5 mm.
- Encimeras zonas de cocción: 2,00 mm.

La empresa adjudicataria tomará medidas “in situ” en el centro para preparar de forma definitiva la distribución e instalación de los equipos y mobiliario requerido. Para la realización de las medidas deberá coordinar la fecha y hora de las mismas con FREMAP.

Nota: En los planos hay elementos no incluidos en los elementos a suministrar, siendo estos elementos propiedad de FREMAP – D21; D23; E9; F13; F17; F18; F22; H15- y por tanto, no son objeto de la licitación.

➤ A. ZONA DE RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS, ALMACENES Y CÁMARAS

| 1a. RECEPCIÓN | | |
|------------------|----------|---|
| Posición | Unidades | Artículo |
| A1 | 1 | Báscula de pesado <ul style="list-style-type: none"> - PLATAFORMA fabricada en acero inoxidable con 4 zonas de medición - Dimensiones 600X500 mm - VISOR ELEVADO EN PARED - digital - Capacidad máxima de pesado 300 Kg (fracciones de 50 gr.) - Tipo marca GRAM, mod. SXS-300 |
| A2 | 1 | Mesa de recepción de mercancías: <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Peto trasero reforzado a pared - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 1.400X600X900 mm |
| A3 | 1 | Lavamanos <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable - Pileta semi industrial de 370X340X150 mm - Caño giratorio - Provisto de mezclador anti retorno - Parte frontal delantera registrable para acceder a las conexiones - Pulsador de pie - Dimensiones: 450X450X850 mm |
| 2a. ALMACEN SECO | | |
| A4 | 1 | Conjunto estanterías almacén seco – 4 niveles |

| | | |
|----------------------------------|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Estructura robusta en duraluminio anonizado - Tornillería en acero inoxidable - Parrillas de polietileno autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas - Estantes regulables en altura cada 150 mm - Homologación NF de higiene alimentaria - Fondo 470 mm - Altura 1.670 mm - Longitud y distribución según espacio 42,54 m² |
| 3a. ALMACÉN VAJILLA NUEVA | | |
| A5 | 1 | <p>Conjunto estanterías vajilla nueva - 4 niveles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estructura robusta en duraluminio anonizado - Tornillería en acero inoxidable - Parrillas de polietileno autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas - Estantes regulables en altura cada 150 mm - Homologación NF de higiene alimentaria - Fondo 470 mm - Altura 1.670 mm - Longitud y distribución según espacio 10,18 m² |
| 4a. CÁMARA DE VERDURAS | | |
| A11 | 1 | <p>Conjunto estanterías cámara refrigeración de verduras - 4 niveles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estructura robusta en duraluminio anonizado - Tornillería en acero inoxidable - Parrillas de polietileno autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas - Estantes regulables en altura cada 150 mm - Homologación NF de higiene alimentaria - Fondo 470 mm - Altura 1.670 mm - Longitud y distribución según espacio 10,62 m² |
| A9 | 1 | <p>Soporte tabla de corte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Especial para anclar a pared - Capacidad mínima para 3 tablas, evitando que se junten entre si. - Longitud: 560 mm |
| 5a. CÁMARA CARNES Y AVES | | |
| A10 | 1 | <p>Conjunto estanterías cámara refrigeración de carnes y aves - 4 niveles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estructura robusta en duraluminio anonizado - Tornillería en acero inoxidable - Parrillas de polietileno autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas - Estantes regulables en altura cada 150 mm |

| | | |
|--|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Homologación <i>NF</i> de higiene alimentaria - Fondo 470 mm - Altura 1.670 mm - Longitud y distribución según espacio 10,65 m² |
| A9 | 1 | Soporte tabla de corte <ul style="list-style-type: none"> - Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Especial para anclar a pared - Capacidad mínima para 3 tablas, evitando que se junten entre si - Longitud: 560 mm |
| 6a. CÁMARA PESCADOS | | |
| A8 | 1 | Conjunto estanterias cámara refrigeración de pescados - 4 niveles <ul style="list-style-type: none"> - Estructura robusta en duraluminio anonizado - Tornillería en acero inoxidable - Parrillas de polietileno autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas - Estantes regulables en altura cada 150 mm - Homologación <i>NF</i> de higiene alimentaria - Fondo 470 mm - Altura 1.670 mm - Longitud y distribución según espacio 11,33 m² |
| A9 | 1 | Soporte tabla de corte <ul style="list-style-type: none"> - Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Especial para anclar a pared - Capacidad mínima para 3 tablas, evitando que se junten entre si - Longitud: 560 mm |
| 7a. CÁMARA CONGELACIÓN | | |
| A6 | 1 | Conjunto estanterias cámara congelados - 4 niveles <ul style="list-style-type: none"> - Estructura robusta en duraluminio anonizado - Tornillería en acero inoxidable - Parrillas de polietileno autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas - Estantes regulables en altura cada 150 mm - Homologación <i>NF</i> de higiene alimentaria - Fondo 470 mm - Altura 1.670 mm - Longitud y distribución según espacio 11,91 m² |
| 8a. CÁMARA DE DESAYUNOS/LACTEOS | | |
| A7 | 1 | Conjunto estanterias camara refrigeración desayunos/lacteos - 4 niveles <ul style="list-style-type: none"> - Estructura robusta en duraluminio anonizado - Tornillería en acero inoxidable - Parrillas de polietileno autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas - Estantes regulables en altura cada 150 mm - Homologación <i>NF</i> de higiene alimentaria |

| | | |
|---------------------------------|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Fondo 470 mm - Altura 1.670 mm - Longitud y distribución según espacio 5,44 m² |
| 9a. ALMACÉN DE CAFETERÍA | | |
| A12 | 1 | Bancadas almacén cafetería <ul style="list-style-type: none"> - Fabricado en su totalidad en plástico de alta densidad alimentario - Equipado con 9 pies de sujeción resistentes - Tipo pallet – gran capacidad de carga, hasta 1.365 kg por unidad - Dimensiones: 1.200X800x160 mm – según espacio 12,87 m² |
| A13 | 1 | Estantería almacén de cafeteria - 4 niveles <ul style="list-style-type: none"> - Estructura robusta en duraluminio anonizado - Tornillería en acero inoxidable - Parrillas de polietileno autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas - Estantes regulables en altura cada 150 mm - Homologación NF de higiene alimentaria - Fondo 470 mm - Altura 1.670 mm - Longitud 3.200 mm |

➤ **B. ZONA DE PREPARACIÓN FRÍA**

| 1B. ZONA PREPARACIÓN DE VERDURAS | | |
|---|----------|---|
| Posición | Unidades | Artículo |
| B1 | 1 | Cubo de basura <ul style="list-style-type: none"> - Fabricado en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Esquinas interiores redondeadas para favorecer la limpieza - Tapa - Ruedas pivotantes para facilitar el desplazamiento - Capacidad 60 litros - Dimensiones: 530 mm Ø X600 mm altura |
| B2 | 1 | Mesa de preparación con seno <ul style="list-style-type: none"> - Fabricado en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Seno de 400X340X200 mm con válvula de desagüe - Grifo mono mando giratorio a dos aguas – pulsado con codo - - Peto trasero reforzado a pared - Estante inferior - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 1.800X700X900 mm |
| B3 | 1 | Mesa de trabajo |

| | | |
|--------|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Peto trasero reforzado a pared - Estante inferior - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 900X700X900 mm |
| B4 - a | 1 | <p>Peladora de patatas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potencia: 440W - Tensión: Trifásica 230/400V 50Hz - Fabricada en aluminio altamente resistente - Pelado por abrasión, desgastando la superficie del producto por rozamiento - Plato y paredes laterales recubiertas por abrasivo sumamente resistente - Temporizador 0-6 minutos - Cilindro orientable - Cuadro de mandos con pulsador de arranque, parada y temporizador de 0 a 6 minutos - Producción 270 Kg/Hora - Capacidad de carga por ciclo 12 Kg - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 395X70X503 mm - Incluye toma de accesorios - Incluir cortadora ralladora: accesorio para cortar patatas y todo tipo de verduras. - Tipo marca SAMMIC, mod. PPC-12+ III |
| B4 - b | 1 | <p>Soporte y filtro antiespuma peladora de patatas</p> <ul style="list-style-type: none"> - SOPORTE Fabricado en acero inoxidable - FILTRO ANTIESPUMA fabricado en acero inoxidable |
| B5 | 1 | <p>Escurreidora de verduras profesional</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada cuerpo y cesto en acero inoxidable de gran calidad - Tapa elevable altamente resistente equipada con amortiguador y provista de sistema de seguridad - Elevada velocidad 900 r.p.m. para todo tipo de verduras - Cuadro de mandos electrónico de uso intuitivo - Sistema <i>Vibration Control System</i> para controlar automáticamente la distribución de la carga antes del inicio del ciclo, mejorando la durabilidad de la máquina - Incorpora freno motor haciendo que las paradas sean suaves a la vez que rápidas - Equipada con ruedas con freno. - Producción 240/720 Kg/Hora - Tres ciclos 60"/120"/180" - Capacidad de carga por ciclo 12 Kg - Potencia total 550 W - Tensión trifásica - Dimensiones: 540X750X815 mm - Tipo marca SAMMIC, mod. ES-200 |

| | | |
|-----|---|---|
| | | |
| B6 | 1 | <p>Lavamanos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable - Pileta semi industrial de 370X340X150 mm - Caño giratorio - Provisto de mezclador anti retorno - Parte frontal delantera registrable para acceder a las conexiones - Pulsador de pie - Dimensiones: 450X450X850 mm |
| B10 | 1 | <p>Esterilizadores de cuchillos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo armario – barra imantada en el interior para fijar cuchillos - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Lámpara U.V.C. - Enchufe con mando a distancia y temporizador - Puerta con cierre magnético, ventana transparente - Barra para colgar accesorios - Capacidad aproximada para 20 cuchillos - Potencia 15 W - Dimensiones: 523x120X723 mm |
| B7 | 1 | <p>Mesa de trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Peto trasero reforzado a pared - Estante inferior - Patas de sujecion en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 1.600X700X900 mm |
| B11 | 1 | <p>Cortadora de hortalizas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en acero inoxidable de gran calidad - Bloque motor de 1 velocidad y cabezal universal - Producción 150/450 Kg/hora - Área boca entrada (cortadora): 136 cm² - Diámetro de disco: 205 mm - Velocidad motor: 365 rpm - Potencia: Trifásic 370w - Dimensiones: 389X405X544 mm - Tipo marca SAMMIC, mod. CA-301 |
| - | 1 | <p>Juego discos y rejillas para peladora de patatas y cortadora de hortalizas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Discos cortadores FC-3/FC-6/FC-10/FC-20 - Discos rodajas FCC-3/FCC-5 - Discos onduladas FCO-3 - Discos ralladores FR-2/FR-6 - Rejilla fritas FF-10 - Rejilla para cubos FMC-10/FMC-20 - Estos discos deben ser compatibles tanto para la peladora como para la cortadora |

| | | |
|---|---|---|
| D2 | 1 | <p>Mesa refrigerada GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm - Equipado con 3 puertas - Desagüe en el interior de la cámara. - Puertas con tirador incorporado - Contrapuertas embutidas para aislar mejor y mayor robustez - Puertas con visagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura - Unidad condensadora hermética con condensador ventilado - Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC - Evaporación automática del agua del desescarche - Control electrónico de la temperatura con visor digital - Desescarche automático - Temperatura de trabajo -2°C a +8°C con 38°C de temperatura ambiente - Capacidad 455 litros - Tensión: 230 V 1+N – 50/60 Hz - Potencia 396 W - Dimensiones: 1.792X700X900 mm |
| 2B. ZONA PREPARACIÓN CARNES Y AVES | | |
| B1 | 1 | <p>Cubo de basura</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricado en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Esquinas interiores redondeadas para favorecer la limpieza - Tapa - Ruedas pivotantes para facilitar el desplazamiento - Capacidad 60 litros - Dimensiones: 530 mm Ø X600 mm altura |
| B2 | 1 | <p>Mesa de preparación con seno</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricado en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Seno de 400X340X200 mm con válvula de desagüe - Grifo mono mando giratorio a dos aguas – pulsado con codo - - Peto trasero reforzado a pared - Estante inferior - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 1.800X700X900 mm |
| B6 | 1 | <p>Lavamanos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable - Pileta semi industrial de 370X340X150 mm - Caño giratorio - Provisto de mezclador anti retorno - Parte frontal delantera registrable para acceder a las conexiones - Pulsador de pie - Dimensiones: 450X450X850 mm |
| B7 | 1 | Mesa de trabajo |

| | | |
|--------------------------------------|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Peto trasero reforzado a pared - Estante inferior - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 1.600X700X900 mm |
| B10 | 1 | <p>Esterilizadores de cuchillos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo armario – barra imantada en el interior para fijar cuchillos - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Lámpara U.V.C. - Enchufe con mando a distancia y temporizador - Puerta con cierre magnético, ventana transparente - Barra para colgar accesorios - Capacidad aproximada para 20 cuchillos - Potencia 15 W - Dimensiones: 523x120X723 mm |
| D2 | 1 | <p>Mesa refrigerada GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm - Equipado con 3 puertas - Desagüe en el interior de la cámara. - Puertas con tirador incorporado - Contrapuertas embutidas para aislar mejor y mayor robustez - Puertas con visagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura - Unidad condensadora hermética con condensador ventilado - Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC - Evaporación automática del agua del desescarche - Control electrónico de la temperatura con visor digital - Desescarche automático - Temperatura de trabajo -2°C a +8°C con 38°C de temperatura ambiente - Capacidad 455 litros - Tensión: 230 V 1+N – 50/60 Hz - Potencia 396 W - Dimensiones: 1.792X700X900 mm |
| 3B. ZONA PREPARACIÓN PESCADOS | | |
| B1 | 1 | <p>Cubo de basura</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricado en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Esquinas interiores redondeadas para favorecer la limpieza - Tapa - Ruedas pivotantes para facilitar el desplazamiento - Capacidad 60 litros - Dimensiones: 530 mm Ø X600 mm altura |
| B2 | 1 | <p>Mesa de preparación con seno</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricado en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 |

| | | |
|-----|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Seno de 400X340X200 mm con válvula de desagüe - Grifo mono mando giratorio a dos aguas – pulsado con codo - - Peto trasero reforzado a pared - Estante inferior - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 1.800X700X900 mm |
| B6 | 1 | <p>Lavamanos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable - Pileta semi industrial de 370X340X150 mm - Caño giratorio - Provisto de mezclador anti retorno - Parte frontal delantera registrable para acceder a las conexiones - Pulsador de pie - Dimensiones: 450X450X850 mm |
| B8 | 1 | <p>Mesa de trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Peto trasero reforzado a pared - Estante inferior - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 1.800X700X900 mm |
| B10 | 1 | <p>Esterilizadores de cuchillos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo armario – barra imantada en el interior para fijar cuchillos - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Lámpara U.V.C. - Enchufe con mando a distancia y temporizador - Puerta con cierre magnético, ventana transparente - Barra para colgar accesorios - Capacidad aproximada para 20 cuchillos - Potencia 15 W - Dimensiones: 523x120X723 mm |
| D2 | 1 | <p>Mesa refrigerada GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm - Equipado con 3 puertas - Desagüe en el interior de la cámara. - Puertas con tirador incorporado - Contrapuertas embutidas para aislar mejor y mayor robustez - Puertas con visagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura - Unidad condensadora hermética con condensador ventilado - Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC - Evaporación automática del agua del desescarche - Control electrónico de la temperatura con visor digital - Desescarche automático |

| | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de trabajo -2°C a +8°C con 38°C de temperatura ambiente - Capacidad 455 litros - Tensión: 230 V 1+N – 50/60 Hz - Potencia 396 W - Dimensiones: 1.792X700X900 mm |
|--|--|---|

➤ **C. ZONA DE COMEDOR DE PERSONAL Y ALMACENAJE DE RESIDUOS**

| 1C. ZONA DE COMEDOR | | |
|---|-----------------|--|
| Posición | Unidades | Artículo |
| C1 | 1 | Mesa de comedor de personal <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Mesa para 8 comensales - Dimensiones: 2.000X700X900 mm |
| C2 | 1 | Mesa de apoyo <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 1.000X600X900 mm |
| 2C. ZONA DE ALMACENAJE DE RESIDUOS/BASURAS | | |
| C3 | 1 | Manguera de limpieza <ul style="list-style-type: none"> - Grifo manguera enrollable serie inoxidable extrafuerte - Pivotante 180º - Máxima presión 5 bar - Longitud de la manguera 15 m. - Dimensiones: 235X533X438 mm |

➤ **D. ZONA DE COCINA**

| Zona cocina | | |
|--------------------|-----------------|--|
| Posición | Unidades | Artículo |
| D3 | 3 | Lavamanos <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable - Pileta semi industrial de 370X340X150 mm - Caño giratorio - Provisto de mezclador anti retorno - Parte frontal delantera registrable para acceder a las conexiones - Pulsador de pie |

| | | |
|-----|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Dimensiones: 450X450X850 mm |
| D17 | 1 | <p>Mesa de trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Estante inferior - Dimensiones: 2400x700x900mm |
| D2 | 2 | <p>Mesa refrigerada GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm - Equipado con 3 puertas - Desagüe en el interior de la cámara. - Puertas con tirador incorporado - Contrapuertas embutidas para aislar mejor y mayor robustez - Puertas con visagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura - Unidad condensadora hermética con condensador ventilado - Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC - Evaporación automática del agua del desescarche - Control electrónico de la temperatura con visor digital - Desescarche automático - Temperatura de trabajo -2°C a +8°C con 38°C de temperatura ambiente - Capacidad 455 litros - Tensión: 230 V 1+N – 50/60 Hz - Potencia 396 W - Dimensiones: 1.792X700X900 mm |
| D25 | 1 | <p>Cortadora de fiambres</p> <ul style="list-style-type: none"> - Construida totalmente en aluminio anodizado - Motor ventilado con transmisión mediante correa - Dispositivo de seguridad incorporado - Afilador de cuchilla extraíble para facilitar su limpieza - Cuchilla de acero inoxidable AISI 304 18/10 - Protector de plexiglás en el carro incorporado - Cuchilla protegida por la parte interior y perimetral - Patas antideslizantes - Potencia 300 W - Tensión 230 V - Dimensión de la cuchilla 300 mm - Dimensiones: 490X380X360 mm - Tipo marca BRAHER, mod. USA 300 |
| D1 | 2 | <p>Fregadero (solo seno con grifo)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Seno industrial 500X500X300 mm - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables |

| | | |
|-----|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Grifo a dos aguas, mono mando giratorio de codo - Dimensiones: 700X700X900 mm |
| D24 | 1 | <p>Estantería mural a pared</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Peto trasera de 50 mm - Fijación a pared - Dimensiones: 2.500X400X245 mm |
| D14 | 1 | <p>Mesa de trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Estante inferior - Dimensiones: 1200X700X900 mm |
| D30 | 1 | <p>Mesa de trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Estante inferior - Dimensiones: 1240X700X900 mm |
| D5 | 2 | <p>Carro GN 2/1 con bandeja superior de apoyo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Equipada con 7 pares de guías (separación entre guías 75 mm) - 4 ruedas de 125 mm con paragolpes (2 de ellas con freno) - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor en la parte superior - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 660X750X900 mm |
| D6 | 1 | <p>Mesa de trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Peto trasero reforzado a pared - Estante inferior - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 680X700X900 mm |
| D18 | 1 | <p>Mesa de trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Peto trasero reforzado a pared - Estante inferior - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 2000X700X900mm |

| | | |
|-----|---|--|
| D26 | 1 | <p>Estantería mural a pared</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Peto trasera de 50 mm - Fijación a pared - Dimensiones: 1.400X400X245 mm |
| D31 | 1 | <p>Estantería mural a pared</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Peto trasera de 50 mm - Fijación a pared - Dimensiones: 1.800X400X245 mm |
| D27 | 1 | <p>Brazo combinado triturador batidor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potencia 500 W - Tensión 230 V - Velocidad variable de 1.500 a 9.000 r.p.m. triturador - Velocidad variable de 250 a 1.500 r.p.m. batidor - Cuchilla campana y tubo de acero inoxidable longitud de 450 mm - Longitud del tubo 890 mm - Tipo marca ROBOT COUPE, mod. MP-450 COMBI ULTRA |
| D4 | 1 | <p>Mesa de apoyo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Estante inferior - Dimensiones: 2.000X400X900 mm |
| D19 | 2 | <p>Mesa caliente central pasante</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Aislamiento térmico en lana de roca - Dos Puertas correderas con anclaje superior a ambos lados - Bloque calórico lateral, resistencias ventiladas, fácilmente extraíbles - Panel de mandos con interruptor luminoso y termostato 0/90°C digital - Patas de 150 mm para elevar la altura hasta los 900 mm - Equipada con estante bajo y estante intermedio - Potencia: 3.000 W - Tensión 220 V II - Dimensiones: 1.800X700X900 mm - Tipo marca DISTFORM, mod. MC/CP-187/2 |
| D15 | 4 | <p>Horno columna a gas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Hornos con guías y quemadores fabricados en acero inoxidable - Capacidad 6 bandejas GN 1/1 - Piloto de encendido, termopar y válvula termostática MINISIT de 120°C a 325°C |

| | | |
|-----|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Dimensiones: 847x771x782 mm - Comensales 30-80 / día - Potencia 13 KW - Tensión 230V/3/N - Tipo RATIONAL, mod. COMBI MASTER PLUS 61 |
| D16 | 2 | <p>Mesa soporte horno</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Peto trasero reforzado a pared - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 845x724x671 mm |
| D28 | 1 | <p>Horno de convección</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaporización a 100°C - Aire caliente de 30 a 300°C - Combinación de vapor y aire caliente de 30 a 300°C - Vaporización variable de 30 a 99 °C - Detección de la temperatura del núcleo térmico en 1 punto del alimento - Abastecimiento de energía en función de la necesidad - Función de limpieza automática SelfClean para el generador de vapor - Mando para el ajuste de los mandos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo térmico y hora - Sistema de quemador con ventilador de funcionamiento silencioso y alto rendimiento. - Visualización digital de los valores de temperatura - Reloj programador digital – 0-24 horas con posición continuo - Puerta dotada de doble cristal ventilado y cristal interior móvil - Maneta de la puerta izquierda/derecha para operación con una sola mano y función de cierre de impulso - Posiciones de abertura de la puerta de 120 a 180º - Junta de la puerta insertable fácil de cambiar - Material interior y exterior: acero inoxidable - Iluminación halógena de la cámara de cocción con cristal cerámico resistente a los choques térmicos. - Guías de inserción en forma de “U” para bandejas - Dimensiones 847x771x1017mm - Capacidad 10GD -1/1 o 20 GD ½ - Tensión 1 NAC 230V - Potencia gas propano: 23 kW |
| D7 | 3 | <p>Freidora doble eléctrica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada exterior, cuba y tapa en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Resistencias basculantes integradas en la cuba - Mandos de control en la parte frontal con mejor acceso y a la altura del resto de mandos de los equipos - Capacidad 17+17 litros - Incorpora filtro de residuos en acero inoxidable - Producción 50 Kg/hora |

| | | |
|-----|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Potencia 16.50 Kw+16.50 KW - Tensión 380 V III+N+T - Dimensiones de las cestas: 290x300X120 mm - Dimensiones: 800x900X900 mm |
| D8 | 4 | <p>Elemento neutro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Remates de chimenea en hierro fundido igual que el resto de los equipos - Cajón con sistema de freno incorporado - Incorpora puerta en la parte frontal - Dimensiones: 400x900X900 mm |
| D9 | 2 | <p>FRY TOP</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico - Termopar y quemador tubular de gran rendimiento bajo placa en acero inox. - Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor - Mandos con posiciones de piloto, máximo y mínimo, temperaturas de 100º a 380ºC - Cubeta inferior recoge grasas GN en acero inox. - Patas regulables en altura - Potencia 18.060 Kcal/h (21 KW) - Dimensiones: 800x900X900 mm - Tipo marca REPAGAS, mod. FTG-92/M+S-89 |
| D10 | 3 | <p>Cocina 4 fuegos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera compuesta de fuegos abiertos con piloto de encendido - Válvula de seguridad y termopar - Quemadores de alto rendimiento diseñados para ofrecer el máximo poder calorífico posible. - Tapas de fuegos de latón mecanizado - Cuerpos de fuegos en hierro fundido en forma de pipa para evitar colapso de los inyectores - Parrillas fabricadas en hierro fundido con esmalte antiácido de 390X368 mm - Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido - Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor - Mandos con posiciones de piloto, máximo y mínimo - Patas regulables en altura - Potencia de los fuegos: entre 7-10KW - Potencia 40Kw - Dimensiones: 800x900X900 mm |

| | | |
|-----|---|---|
| D12 | 2 | <p>Elemento neutro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Remates de chimenea en hierro fundido igual que el resto de los equipos - Cajón con sistema de freno incorporado - Incorpora puertas en la parte frontal - Dimensiones: 800x900X900 mm |
| D13 | 1 | <p>Marmita</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada el exterior, cuba y tapa en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Fondo de la cuba en acero inoxidable AISI 316 - Cuba fabricada sin juntas ni soldaduras en su interior - Provista de tapa equilibrada con maneta atérmica con movimiento oscilante - Filtro de residuos en el interior - Grifo grande de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad - Bloqueo de calentamiento por sobre temperatura con termostato de seguridad de rearme manual - <i>Calentamiento indirecto</i> - Calentamiento por medio de quemadores de alto rendimiento tubulares en acero inox - Encendido por medio de sistema de descarga continua alimentado por una pila (1.5 V) y llama de piloto - Intercambiador en acero inoxidable AISI 304 - Control de presión del intercambiador mediante válvula de seguridad de 0.5 Bares de presión, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica - Grifo de carga de agua en el intercambiador y grifo de nivel - Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor - Mandos con posiciones de piloto, máximo y mínimo - Patas regulables en altura - Capacidad 150 litros - Potencia 18.060 Kcal/h (21 KW) - Dimensiones: 800x900X900 mm - Tipo REPAGAS, mod. CG-940/M+S-89 |
| D22 | 1 | <p>Sarten basculante</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensiones: 800x900x580mm - Dimensiones cuba: 710x570x225mm - Volumen: 80l - Potencia: 19kW - Construida en acero inoxidable - Cuba de acero inoxidable con base bimetálica - Vuelco mediante sistema motorizado - Control termostático de la temperatura regulable: 50 -310°C |
| D11 | 1 | <p>Grifo sobremesa 2 aguas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Largo exterior: 450mm - Altura exterior: 1.300mm |

| | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Diámetro: 1/2 mm - Caudal: 17l/min - Temperatura máxima: 80°C |
|--|--|---|

➤ E. ZONA DE LAVADO Y ALMACÉN VAJILLA

| 1e. Área de lavado | | |
|--------------------|----------|---|
| Posición | Unidades | Artículo |
| E1a | 1 | Grifo de ducha <ul style="list-style-type: none"> - Equipado con flexo reforzado en color azul - Anclado a mesa de prelavado - Pistola de ducha con accionamiento manual de apertura de agua - Altura máxima 1.300 mm |
| E1b | 1 | Fregadero plonge <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Equipado con dos Senos industriales de gran capacidad de 600X500X320 mm - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Estante inferior - Dimensiones: 1.400X700X900 mm |
| E2 | 1 | Mesa de trabajo <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Peto trasero reforzado a pared - Estante inferior - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 1.200X700X900 mm |
| E3a | 1 | Mesa entrada de sucio con prelavado completa <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Mesa en forma de "L" - Seno industrial 450X450X250 mm - Grifo mono mando a dos aguas con anclaje al mueble - Hueco de desvarase con aro de goma protector - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Zona de desvarase totalmente cerrada con puerta pivotante al frente - Mesa anclada al túnel de lavado - Dimensiones: 2.400X800+1.350X852X900 mm |
| E3b | 1 | Cubo basura <ul style="list-style-type: none"> - Fabricado en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Esquinas interiores redondeadas para favorecer la limpieza - Ruedas pivotantes para facilitar el desplazamiento |

| | | |
|----|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Capacidad 60 litros tapa independiente - Dimensiones: 530 mm Ø X600 mm altura |
| E4 | 1 | <p>Tunel de lavado de arrastre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricación modular - Altura útil +/- 450mm - Doble pared - Puertas dobles pared aislada - Cubas estampadas - Cámaras de lavado sin tubos internos - Al menos 2 programas de lavado - Filtros integraos en cuba - Pre filtro de cajón en cada cuba - Filtrado secuencial - Filtros de seguridad en la aspiración - Modulo de lavado y aclarado integrado - Bombas doble flujo - Funcionamiento de “cepillo hidráulico” - Arrastre de cestas mediante guías laterales - Modulo de aclarado accesible para su limpieza - Aclarado integrado y constante - Sistema de economía del detergente - Lavado temporizado - Regulación de velocidad electrónica - Economizador de aclarado - Interfaz LED - Completa programabilidad - Dimensiones 2519x770x1615mm - Potencia bomba prelavado: 1500W – Doble salida - Temperatura prelavado 45°C - Capacidad cuba: 70l - Resistencia cuba: 10.500W - Bomba lavado: Doble salida - Potencia bomba lavado: 2.700w - Temperatura lavado: 60 -63 °C - Capacidad calderin 17l - Resistencia calderin 12.500W - Potencia bomba pre-aclarado: 200W - Temperatura aclarado: 85°C - Consumo aclarado: 160 min – 220l/h - Potencia máxima estándar: 28.200 W |
| E5 | 6 | <p>Carro para cestas de lavado</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricado en pastico alimentario homologado - Para alojar cestas de lavado de 500x500 mm - Equipado con 4 ruedas pivotantes - Dimensiones: 550X570X200 mm |

| 2.e. Almacen utiles de cocina y vajilla limpia | | |
|--|----------|--|
| Posición | Unidades | Artículo |
| | 1 | Conjunto estanterias almacen de limpio 3 niveles <ul style="list-style-type: none"> - Estructura robusta en duraluminio anodizado - Tornillería en acero inoxidable - Parrillas de polietileno autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas - Estantes regulables en altura cada 150 mm - Homologación NF de higiene alimentaria y certificación ISO 9001 - Fondo 470 mm - Altura 1.670 mm - Longitud 4.600+1.700+3.400 mm |
| E6 | 10 | Carro almacen platos <ul style="list-style-type: none"> - Construido en polietileno de alta densidad y gran resistencia - Permite una carga y descarga rápida, segura y fácil, a dos manos - Incluye funda protectora de vinilo - Dos ruedas giratorias y dos ruedas fijas de gran diámetro para un cómodo desplazamiento - Dimensiones de los platos desde 160 mm Ø hasta 320 mm Ø - Equipada con 2 pozos para capacidad de 45-60 piezas por pozo - Dimensiones: 360x360x815 mm |

➤ **F. ZONA DE AUTOSERVICIO**

| 1f. Barra autoservicio | | |
|------------------------|----------|--|
| Posición | Unidades | Artículo |
| F1 | 2 | Modulo para bandejas <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Estructura en tubo de 30X30 todo acero inox. - Base para apilar bandejas en la parte inferior - Base para apilar mantelillos en la parte superior - Base neutra para apoyo de varios - Dimensiones: 1.400X600X1.500 mm |
| F2 | 2 | Carro dispensador de vasos <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Estructura en tubo redondo de 30X30 todo acero inox. - Equipado con 6 bandejas en plano inclinado para colocar vasos - Laterales plegados con peto de 40 mm - Frontal con varilla para sujetar los vasos - Equipado con 4 ruedas (2 de ellas con freno) - Dimensiones: 600X700X1.700 mm |
| F3 | 1 | Módulo neutro para paneras y cuberteros <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Sobre reforzado con cantos redondeados - Parte posterior abierta y equipada con estante bajo y estante intermedio |

| | | |
|----|---|--|
| | | <p>reforzados</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frontal panelable o acero inox. - Dimensiones: 1.600X700X850 mm - Equipado en su parte superior con 1 panera fabricadas en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 con huecos para distintos tipos de pan y 1 cubertero de 4 huecos GN 1/1 en acero inoxidable para cubiertos estuchados - Desliza bandejas fabricado en tubo de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 300 mm \emptyset Dotado de tres tubos redondos con anclajes laterales al mueble inferior - Dimensiones totales: 2.100X700X1.395 mm |
| F4 | 3 | <p>Vitrina refrigerada sobre modulo refrigerado</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Vitrina refrigerada mediante sistema de ventilación que mantiene uniforme la temperatura interior - Dispone de puertas correderas de cristal por el lado de los empleados y puertas abatibles de metacrilato transparente en el lado del servicio al público - Dispone de fondo en acero inox para ser instalado encima de cualquier superficie - Control y regulación de temperatura realizada mediante termostato digital - Temperatura de trabajo entre +4°C a +12°C con una temperatura ambiente de +32°C - Potencia 1.200 W 230 V II - Dimensiones de la vitrina: 1.600X700X1.000 mm - MESA CUBA REFRIGERADA SUPERIOR de la marca EDENOX, mod. SCR-16 - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Sobre reforzado con cantos redondeados - Parte posterior abierta y equipada con estante intermedio reforzado - Frontal panelable o acero inox. - Cuba de medida GN con capacidad para 4 recipientes con 150 mm de profundidad - Temperatura de la cuba refrigerada entre +4°C a +10°C con una temperatura ambiente de +32°C - Potencia 350 W 230 V II - Control y regulación de temperatura realizada mediante termostato digital - Dimensiones de la mesa refrigerada: 1.600X700X850 mm - Desliza bandejas fabricado en tubo de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 300 mm \emptyset Dotado de tres tubos redondos con anclajes laterales al mueble inferior - Dimensiones totales: 1.600X700X1.850 mm |
| F5 | 1 | <p>Modulo neutro caja</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Sobre reforzado con cantos redondeados - Parte posterior abierta y equipada con estante bajo y estante intermedio reforzados - Frontal panelable o acero inox. - Diseñado para el apoyo de la caja registradora o TPV y el alojamiento de una silla - Incorpora cajón interior con llave - Desliza bandejas fabricado en tubo de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 300 mm \emptyset Dotado de tres tubos redondos con anclajes laterales al mueble inferior - Dimensiones totales: 600X700X850 mm |

| | | |
|----|---|--|
| F6 | 2 | <p>Módulo neutro en U para carro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Sobre reforzado con cantos redondeados - Parte posterior abierta en forma de “U” para alojar carro - Frontal panelable o acero inox. - Desliza bandejas fabricado en tubo de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 300 mm Ø - Dotado de tres tubos redondos con anclajes laterales al mueble inferior - Dimensiones totales: 1.300X700X850 mm |
| F7 | 1 | <p>Mueble baño maria con reserva</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Sobre reforzado con cantos redondeados - Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba mejorando el rendimiento y reduciendo el consumo eléctrico - Cuba embutida de 200 m de profundidad con esquinas redondeadas - Regulación y control de la temperatura mediante termostato y termómetro analógico - Temperatura de trabajo de 30°C a 90°C - Reserva con termostato independiente - Piloto indicador de funcionamiento - Puertas correderas de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico - Grifos para la entrada del agua y desagüe incorporado - Frontal panelable o acero inox. - Cuba de medida GN con capacidad para 4 recipientes con 200 mm de profundidad - Cristal protector frontal y dos estantes en cristal curvo con anclajes en acero inox. - Potencia 3.500 W 230/400 V II - Desliza bandejas fabricado en tubo de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 300 mm Ø - Dotado de tres tubos redondos con anclajes laterales al mueble inferior - Dimensiones totales: 1.600X700X1.850 mm |
| F8 | 1 | <p>Módulo neutro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Sobre reforzado con cantos redondeados - Parte posterior abierta y equipada con estante bajo y estante intermedio reforzados - Frontal panelable o acero inox. - Incorpora un Baño Maria sobremesa de GN 1/1X150 mm - Desliza bandejas fabricado en tubo de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 300 mm Ø - Dotado de tres tubos redondos con anclajes laterales al mueble inferior - Dimensiones totales: 2.200X700X850 mm |
| F9 | 2 | <p>Mueble baño maria con reserva</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Sobre reforzado con cantos redondeados - Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba mejorando el rendimiento y reduciendo el consumo eléctrico |

| | | |
|--------------------------|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Cuba embutida de 200 mm de profundidad con esquinas redondeadas - Regulación y control de la temperatura mediante termostato y termómetro analógico - Temperatura de trabajo de 30°C a 90°C - Reserva con termostato independiente - Piloto indicador de funcionamiento - Puertas correderas de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico - Grifos para la entrada del agua y desagüe incorporado - Frontal panelable o acero inox. - Cuba de medida GN con capacidad para 4 recipientes con 200 mm de profundidad - Potencia 3.500 W 230/400 V II - Cristal protector frontal y dos estantes en cristal curvo con anclajes en acero inox. - Desliza bandejas fabricado en tubo de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 300 mm Ø - Dotado de tres tubos redondos con anclajes laterales al mueble inferior - Dimensiones totales: 2.400X700X1.850 mm |
| F10 | 1 | <p>Modulo bandejero y cubertero</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Frontal panelable o acero inox. - Consta de entrepaño inferior para bandejas y entrepaño superior para mantelillos - Parte superior del mueble con panera de acero inoxidable AISI 304 18/10 - cubertero de 4 huecos en plástico alimentario encastrado en la panera las paneras se cargan por la parte trasera con tapa inclinable y en el frontal llevarán apertura baja para coger el producto - Dimensiones totales: 800X700X1.600 mm |
| F23 | 1 | <p>Olla termo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Capacidad 10 litros - Termostato regulable - Potencia 475 W 240 V II - Dimensiones: 345 ØX360 mm |
| 2f. Zona interior | | |
| F11 | 1 | <p>Mesa de trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Peto trasero reforzado a pared de 100 mm - Estante inferior - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 1.500X700X900 mm |
| F12 | 1 | <p>Armario refrigeración</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Cuerpo interior en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Puertas de doble acristalamiento con iluminación interior - Puertas con cerco y tirador integrado todo en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Estantes interiores en varillas plastificadas |

| | | |
|-----|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Sistema de cremalleras para sujeción y regulación de los estantes - Pies en acero inoxidable regulables en altura - Unidad condensadora hermética con condensador ventilado - Evaporación automática del agua del des escarche - Interruptor luminoso de marcha-paro - Control electrónico de la temperatura y del des escarche con visor digital - Incorpora dos puertas grandes de cristal - Capacidad 1.200 litros - Temperatura de trabajo entre -2°C a +8°C con una temperatura ambiente de +38°C - Potencia 704 W 230 V II - Dimensiones totales: 1.388X728X2.067 mm |
| F14 | 1 | <p>Carro armario caliente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Equipado para alojar en su interior 20 GN 2/1 o 40 GN 1/1 - Separación entre guías 60 mm - Doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico - Incorpora cuatro ruedas giratorias insonorizadas de Ø 160 mm, dos de ellas con freno con paragolpes de goma especial no marcante en toda la base del carro - Calefacción mediante resistencias y aire forzado - Termostato de control de 0°C a 90°C y termómetro exterior - Dos Puertas con tirador integrado y contrapuerta embutida - Bisagra pivotante con mecanismo de cierre automático. - Potencia 2.000 W 230 V II - Dimensiones: 799X876X1.640 mm |
| F15 | 2 | <p>Armario caliente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Dotado de un cuerpo de guías, realzados en una sola pieza monoblock en acero inoxidable para la adaptación de recipientes o parrillas GN. - Bloque calórico totalmente extraíble, resistencias ventiladas y recipiente para el aporte de humedad. - Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital. - Cubeta con humedad - Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra - Termostato de control de 0°C a 90°C y termómetro exterior - Puertas en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagra pivotante con mecanismo de cierre automático. - Ruedas gran resistencia, dos de ellas con freno. - Distancia entre guías 60 mm - Capacidad: 40 GN 2/1 o 40 GN 1/1 - Potencia 4.000W; Alimentación: 230 V 1N 50Hz - Dimensiones: 1300x805x1740mm |
| F16 | 1 | <p>Lavamanos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Pileta semi industrial de 370X340X150 mm - Caño giratorio |

| | | |
|-----|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Provisto de mezclador anti retorno - Parte frontal delantera registrable para acceder a las conexiones - Dimensiones: 450X450X850 mm |
| F20 | 2 | <p>Armario refrigeración para carros emplatados</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Cuerpo interior en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Puertas de doble acristalamiento con iluminación interior - Puertas con cerco y tirador integrado todo en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Estantes interiores en varillas plastificadas - Sistema de cremalleras para sujeción y regulación de los estantes - Pies en acero inoxidable regulables en altura - Unidad condensadora hermética con condensador ventilado - Evaporación automática del agua del des escarhe - Interruptor luminoso de marcha-paro - Control electrónico de la temperatura y del des escarhe con visor digital - Incorpora dos puertas grandes de cristal - Capacidad 1.200 litros - Temperatura de trabajo entre -2°C a +8°C con una temperatura ambiente de +38°C - Potencia 704 W 230 V II - Dimensiones totales: 1.388X728X2.067 mm |
| F21 | 1 | <p>Mesa de apoyo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Estante inferior - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 600X700X900 mm |
| F19 | 6 | <p>Carro platos calientes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricado en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Fabricados con doble pared y aislamiento interior - Sistema de regulación para diferentes tamaños de platos - Regulación de temperatura mediante termostatos - Provistos de 4 ruedas giratorias de 125 mm Ø, dos de ellas con freno - Paragolpes de goma no marcante en las 4 esquinas - Tapas plásticas para mantener la temperatura de los platos - Capacidad de 180-280 platos - Potencia 960 W 230 V II - Dimensiones: 920X495X895 mm |

➤ **G. ZONA DE CAFETERÍA**

| 1g. zona interior | | |
|-------------------|----------|---|
| Posición | Unidades | Artículo |
| G1 | 1 | <p>Mueble estantería contra mostrador</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 |

| | | |
|----|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Trasera y laterales fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Peto trasero reforzado a pared de 100 mm - Estante inferior e intermedio todo en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Patas de acero inox. con pies de altura regulable - Dimensiones: 2.200X600X1.000 mm |
| G2 | 1 | <p>Mesa de apoyo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Estante inferior - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 2.000X600X1.000 mm |
| G3 | 1 | <p>Mueble estanteria contra mostrador</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Trasera y laterales fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Peto trasero reforzado a pared de 100 mm - Estante inferior e intermedio todo en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Patas de acero inox. con pies de altura regulable - Dimensiones: 2.000X600X1.000 mm |
| G5 | 2 | <p>Mueble cafetero</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Trasera y laterales fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Peto trasero reforzado a pared de 100 mm - Estante inferior e intermedio todo en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Cuerpo central también todo en acero inox. AISI 304 18/10 - Tolva de recogida de los posos del café con golpeador desmontable reforzado inox. - 2 Cajones auxiliares en acero inox con sistema de guías telescópicas extensibles - Puerta inferior de bisagra reforzada - Patas de acero inox. con pies de altura regulable - Dimensiones: 1.500X600X1.000 mm |
| G6 | 1 | <p>Contra mostrador refrigerado</p> <ul style="list-style-type: none"> - Encimera en acero inoxidable AISI 304 18/10 con canto delantero curvo - Peto trasero sanitario de 100 mm - Cuerpo interior en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático - Estantes interiores en varillas plastificadas - Pies en acero inoxidable regulables en altura - Unidad condensadora hermética con condensador ventilado - Evaporación automática del agua del des escarche - Interruptor luminoso de marcha-paro - Control electrónico de la temperatura y del des escarche con visor digital - Incorpora tres puertas |

| | | |
|----------------------------|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Capacidad 520 litros - Temperatura de trabajo entre -2°C a +8°C con una temperatura ambiente de +38°C - Potencia 396 W 230 V II - Dimensiones totales: 2.017X600X1.050 mm |
| 2g. Zona bajo barra | | |
| G8 | 1 | <p>Mueble estanteria bajomostrador</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Trasera y laterales fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Peto trasero reforzado a pared de 100 mm - Estante inferior e intermedio todo en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Patas de acero inox. con pies de altura regulable - Dimensiones: 880X600X850 mm |
| G9 | 1 | <p>Enfriador botellas refrigerado</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricado en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Cuerpo interior en acero inoxidable AISI 304 18/10 - 4 Puertas correderas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Su especial diseño de ventilación permite ubicar el botellero contra la pared - Separadores verticales en varillas plastificadas - Pies en acero inoxidable regulables en altura - Unidad condensadora hermética con condensador ventilado - Interruptor luminoso de marcha-paro - Control de la temperatura por termostato - Capacidad 580 litros - Temperatura de trabajo entre -2°C a +8°C con una temperatura ambiente de +38°C - Potencia 396 W 230 V II - Dimensiones totales: 2.000X550X850 mm |
| G10 | 1 | <p>Mueble estanteria bajomostrador en angulo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Trasera y laterales fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Peto trasero reforzado a pared de 100 mm - Estante inferior e intermedio todo en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Patas de acero inox. con pies de altura regulable - Dimensiones: 277+625X600X850 mm |
| G11 | 1 | <p>Mueble estanteria bajomostrador fregadero</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Trasera y laterales fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Peto trasero reforzado a pared de 100 mm - Estante inferior todo en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Patas de acero inox. con pies de altura regulable - Seno semi industrial de 370X340X160 mm - Grifo mono mando a dos aguas con caño alto |

| | | |
|-----|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Dimensiones: 1.200X600X850 mm |
| G12 | 1 | <p>Mueble estanteria bajomostrador</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Trasera y laterales fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Peto trasero reforzado a pared de 100 mm - Estante inferior e intermedio todo en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Patas de acero inox. con pies de altura regulable - Dimensiones: 920X600X850 mm |
| G13 | 1 | <p>Mueble estanteria bajomostrador</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Trasera y laterales fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Peto trasero reforzado a pared de 100 mm - Estante inferior e intermedio todo en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Patas de acero inox. con pies de altura regulable - Dimensiones: 1670x600x850 mm |
| G14 | 1 | <p>Lavamanos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Pileta semi industrial de 370X340X150 mm - Caño giratorio - Provisto de mezclador anti retorno - Parte frontal delantera registrable para acceder a las conexiones - Dimensiones: 450X450X850 mm |
| G15 | 1 | <p>Enfriador botellas refrigerado</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricado en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Cuerpo interior en acero inoxidable AISI 304 18/10 - 5 Puertas correderas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Su especial diseño de ventilación permite ubicar el botellero contra la pared - Separadores verticales en varillas plastificadas - Pies en acero inoxidable regulables en altura - Unidad condensadora hermética con condensador ventilado - Interruptor luminoso de marcha-paro - Control de la temperatura por termostato - Capacidad 720 litros - Temperatura de trabajo entre -2°C a +8°C con una temperatura ambiente de +38°C - Potencia 615 W 230 V II - Dimensiones totales: 2.500X550X850 mm |
| G16 | 3 | <p>Papelera</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricado en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Dimensiones: 500X300X600 mm |

➤ H. ZONA OFFICE DE CAFETERIA Y ALMACÉN LIMPIO

| 1H. Zona office | | |
|-----------------|----------|--|
| Posición | Unidades | Artículo |
| H1 | 1 | <p>Lavamanos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Pileta semi industrial de 370X340X150 mm - Caño giratorio - Provisto de mezclador anti retorno - Parte frontal delantera registrable para acceder a las conexiones - Dimensiones: 450X450X850 mm |
| H2 | 1 | <p>Mesa de trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Peto trasero reforzado a pared de 100 mm - Estante inferior - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 1.600X700X900 mm |
| H3 | 1 | <p>Fregadero solo seno</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Seno industrial 500X500X300 mm - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Grifo a dos aguas mono mando giratorio - Dimensiones: 700X700X900 mm |
| H4 | 1 | <p>Mesa de trabajo con huecos de desbarase</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Hueco de desvarase con aro de goma protector - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Zona de desvarase totalmente cerrada con puerta pivotante al frente - Dimensiones: 2.000X700X900 mm |
| H5 | 1 | <p>Mesa de trabajo con huecos para pan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Petos superiores de 100 en tres lados - Cerrado por tres lados en chapa de acero inox. - Incorpora 2 puertas abatibles para la limpieza general del mueble - Espacio inferior compartimentado para distintas clases de pan - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 1.600X700X900 mm |
| H6 | 1 | <p>Armario de conservación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricado en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 |

| | | |
|-----|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Cuerpo interior en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Puerta con tirador incorporado en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Puerta dotada de bisagra con sistema de retorno automático - Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza - Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes - Estantes interiores en varillas plastificadas - Pies en acero inoxidable regulables en altura - Unidad condensadora hermética con condensador ventilado - Interruptor luminoso de marcha-paro - Control electrónico de la temperatura y del des escarche con visor digital - Capacidad 600 litros - Temperatura de trabajo entre -2°C a +8°C con una temperatura ambiente de +38°C - Potencia 484 W 230 V II - Dimensiones: 693X728X2.067 mm |
| H7 | 1 | <p>Mesa de trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Estante inferior - Dimensiones: 2.000X700X900 mm |
| H8 | 1 | <p>Mesa de trabajo con guías para cubetas de pan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Cajón tolva para pan de gran capacidad - Extracción del cajón mediante 4 guías - Anclajes para bolsas incluido Dimensiones del cajón: 465x610x590 mm - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 1.600X700X900 mm |
| H9 | 1 | <p>Elemento neutro cerrado</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Mueble cerrado por tres lados y con puerta abatible delantera - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Dimensiones: 460X460X900 mm |
| H10 | 1 | <p>Fry top snack</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Superficie de cocción lisa con elevada transmisión térmica - Protección lateral y trasera contra las salpicaduras - Quemadores tubulares de acero inoxidable de llama estabilizada - Encendido piezoeléctrico controlados por válvula con termopar - Termostato de seguridad y luces de control - Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico - Termopar y quemador tubular de gran rendimiento bajo placa en acero inox. - Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor |

| | | |
|-----|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Mandos con posiciones de piloto, máximo y mínimo, temperaturas de 100º a 380ºC - Cubeta inferior recoge grasas en acero inox. - Patas regulables en altura - Potencia 6.900 Kcal/h (8 KW) - Dimensiones: 700X600X300 mm |
| H11 | 1 | <p>Mesa refrigerada</p> <ul style="list-style-type: none"> - Encimera en acero inoxidable AISI 304 18/10 con canto delantero curvo - Peto trasero sanitario de 100 mm - Mesa diseñada para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción - Cuerpo interior en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Pies en acero inoxidable regulables en altura - Unidad condensadora hermética con condensador ventilado - Evaporación automática del agua del des escarche - Interruptor luminoso de marcha-paro - Control electrónico de la temperatura y del des escarche con visor digital - Incorpora dos puertas - Capacidad 105 litros - Temperatura de trabajo entre -2ºC a +8ºC con una temperatura ambiente de +38ºC - Potencia 350 W 230 V II - Dimensiones totales: 1.342X700X620 mm |
| H12 | 1 | <p>Freidora eléctrica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada exterior, cuba y tapa en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Resistencias basculantes integradas en la cuba - Mandos de control en la parte frontal con mejor acceso y a la altura del resto de mandos de los equipos - Capacidad 8 litros - Incorpora dos termostatos de trabajo y de seguridad - Regulación termostática de la temperatura de 90ºC a 185ºC - Potencia 6.50 KW 380 V III+N+T - Dimensiones de las cestas: 210X265X105 mm - Dimensiones: 350X600X300 mm |
| H13 | 1 | <p>Cocina 2 fuegos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera compuesta de fuegos abiertos con piloto de encendido - Válvula de seguridad y termopar - Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor - Mandos con posiciones de piloto, máximo y mínimo - Patas regulables en altura - Potencia de los fuegos: 3.0 KW y 3.6 KW - Potencia 5.676 Kcal/h (6.6 KW) - Dimensiones: 350X600X300 mm |
| H14 | 1 | <p>Pozo de platos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricado en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Fabricados con doble pared y aislamiento interior |

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Sistema de regulación para diferentes tamaños de platos - Provistos de 4 ruedas giratorias de 125 mm Ø, dos de ellas con freno - Paragolpes de goma no marcante en las 4 esquinas - Capacidad de 40 platos aprox. - Dimensiones: 400X700X850 mm |
| 2h. Zona almacén limpio | | |
| H16 | 1 | Estanterías almacén limpieza <ul style="list-style-type: none"> - Estructura robusta en duraluminio anodizado - Tornillería en acero inoxidable - Parrillas de polietileno autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas - Estantes regulables en altura cada 150 mm - Homologación NF de higiene alimentaria y certificación ISO 9001 - Fondo 470 mm - Altura 1.670 mm - Longitud y distribución según espacio 5,93 m² |

➤ **I. ZONA DE LAVADO DE CAFETERIA**

| 1i. Zona lavado | | |
|------------------------|----------|--|
| Posición | Unidades | Artículo |
| I1 | 1 | Mesa de entrada de sucio con prelavado completa <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Seno industrial 450X450X250 mm - Hueco de desvarase con aro de goma protector - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Zona de desvarase totalmente cerrada con puerta pivotante al frente - Mesa anclada a lavavajillas de capota - Dimensiones: 2.800X750X900 mm |
| I2 | 2 | Cubo de basura <ul style="list-style-type: none"> - Fabricado en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Esquinas interiores redondeadas para favorecer la limpieza - Ruedas pivotantes para facilitar el desplazamiento - Capacidad 60 litros - Dimensiones: 530 mm Ø X600 mm altura |
| I3 | 1 | Grifo de ducha <ul style="list-style-type: none"> - Equipado con flexo reforzado en color azul - Anclado a mesa de prelavado - Pistola de ducha con accionamiento manual de apertura de agua - Altura máxima 1.300 mm |
| I4 | 1 | Lavavajillas con capota <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Cuba embutida de una sola pieza con pre filtro en la cuba - Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vidrio (30%) |

| | | |
|---------------------------------|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Preinstalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma faxton - Desagüe de 3.6 cm Ø y entrada de agua de ¾" - Cestas de 500X500 mm - Dotación : 1 cesta universal, 2 cestas de platos y 1 cestillo de cubiertos - Altura útil de lavado 420 mm - Potencia 9.8 KW 400 V III - Dimensiones: 650X720X1.520 mm |
| I5 | 1 | <p>Mesa de salida limpio</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 - Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor - Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables - Mesa anclada a lavavajillas de capota - Dimensiones: 1.100X750X900 mm |
| 2i. Zona cubos de basura | | |
| I6 | 1 | <p>Manguera</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grifo manguera enrollable serie inoxidable extrafuerte - Pivotante 180º - Máxima presión 5 bar - Longitud de la manguera 15 m. - Dimensiones: 235X533X438 mm |