

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: SUMI-2019-008-PA

**SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO PARA LA COCINA
DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO
JESÚS A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO,
CON PLURALIDAD DE CRITERIOS**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **120279977222137189973**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL
CONTRATO DE SUMINISTRO DE "EQUIPAMIENTO PARA LA COCINA
DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS" A
ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO CON
PLURALIDAD DE CRITERIOS**

INDICE

1. OBJETO _____	pág. 3
2. ELEMENTOS A SUMINISTRAR _____	pág. 3
3. PRESTACIONES INCLUIDAS EN EL CONTRATO _____	pág. 3
4. ENTREGA _____	pág. 5
5. DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR POR LOS OFERTANTES _	pág. 5
6. CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA _____	pág. 5
7. OBRA CIVIL _____	pág. 6
8. PLANOS _____	pág. 6
MEMORIA TÉCNICA _____	pág. 7
ANEXO II PLANO DE SITUACIÓN _____	pág. 41
ANEXO III PLANO DE DETALLE _____	pág. 43



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE *SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO PARA LA COCINA DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS* A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS

(SUMI-2019-008-PAS)

1. OBJETO.

El objeto del presente expediente de contratación consiste en el suministro, instalación y puesta en funcionamiento del conjunto completo del equipamiento necesario para el funcionamiento de la cocina del Hospital Infantil Universitario Niño Jesús.

2. ELEMENTOS A SUMINISTRAR.

Los elementos a suministrar se describen detalladamente en el Anexo I.

Se admitirán pequeñas variaciones en las dimensiones y características de los equipos, siempre que no se altere su funcionalidad y el resultado conjunto.

3. PRESTACIONES INCLUIDAS EN EL CONTRATO.

3.1. **Instalación:** El contratista realizará por su cuenta los trabajos que requiera la instalación de cada equipo para el correcto funcionamiento final.

3.1.1. Los equipos se suministrarán con todos aquellos dispositivos o elementos de interconexión, accesorios de anclaje o fijación necesarios para un total y correcto funcionamiento y la oferta incluirá la obtención de los correspondientes permisos o autorizaciones requeridos por la legislación vigente.

3.1.2. Serán montados e instalados por el adjudicatario en el local de destino en condiciones de funcionamiento, entendiéndose incluidas la conexión a cuantas redes sea necesario, e incluyendo la retirada de elementos de embalaje, en caso de que sea necesario.

3.1.3. La obra civil de remodelación de la cocina a ejecutar en paralelo tendrá en cuenta la colocación y las necesidades de instalación de los equipos. No obstante, el adjudicatario se



compromete a realizar las modificaciones indispensables para, llegado el momento, instalar los equipos.

- 3.2. **Formación:** La empresa adjudicataria ofrecerá un programa de formación para el manejo de los equipos para todo el personal que el hospital determine.

Esta formación se realizará de acuerdo con la disponibilidad del personal del Centro, en turno de mañana y tarde, impartándose a solicitud del Centro. En la oferta deberá incluirse el número de horas de formación ofertadas

- 3.3. **Garantía:** La garantía se exigirá de acuerdo con lo establecido en el artículo 305 de la Ley de Contratos del Sector Público. A tal efecto, el plazo de garantía de los equipos, incluidos sus componentes y accesorios, será, como mínimo, de un año contando desde la recepción formal del equipo en la que conste la conformidad de su instalación, funcionamiento y haber superado el test de aceptación.

El plazo de garantía podrá ser ampliado, y esta ampliación será objeto de valoración, tal como se detalla en el Pliego de Prescripciones Administrativas particulares.

La garantía total incluirá todos los componentes de los equipos, elementos auxiliares, instalaciones y piezas de repuesto, mano de obra, desplazamientos, dietas y demás costes que puedan derivarse del cumplimiento de la misma.

De igual forma, la garantía incluirá las revisiones preventivas que correspondan y las acciones correctivas necesarias.

- 3.4. **Mantenimiento:** Los ofertantes están obligados a ofertar un porcentaje máximo de coste de mantenimiento anual para un periodo que sumado al de garantía alcance los 10 años. Este porcentaje no podrá superar el 2% anual, pudiendo ser disminuido por los ofertantes. Esta disminución será objeto de valoración, tal como se detalla en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

La contratación, o no, de este mantenimiento una vez superado el periodo de garantía será potestativa por parte del hospital, que decidirá su contratación anualmente

- 3.5. **Test de aceptación o prueba de conformidad.** La empresa adjudicataria, una vez instalados los equipos, y de conformidad con las fechas propuestas al efecto por el Centro, realizará la prueba de conformidad o test de aceptación, en su caso, correspondiente. Estas pruebas se realizarán en presencia del personal técnicamente cualificado, autorizado por la Institución. En un periodo no superior a 10 días laborables, se



entregará a la Dirección del Centro un informe escrito en el que consten los resultados de la aceptación efectuada.

4. ENTREGA.

La entrega, instalación y puesta en marcha de los equipos se llevará a cabo cuando lo permita el estado de la obra civil de remodelación de la cocina que se ejecutará en paralelo. La totalidad de los equipos deberán estar fabricados y en poder del ofertante con la fecha máxima del 15 de julio. El hospital comunicará al adjudicatario la fecha de comienzo de instalación con al menos una semana de antelación. El plazo de instalación de los equipos no podrá exceder de 15 días naturales.

El adjudicatario estará obligado a almacenar los equipos pendientes de entrega durante todo el tiempo que sea necesario, sin coste alguno para el hospital.

5. DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR POR LOS OFERTANTES.

Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación técnica en formato papel y en formato electrónico CDROM, DVD O USB la siguiente documentación:

- Planos:
 - Plano de distribución de equipos, incluyendo Planta, Alzados y 3D en REVIT con extensión .rvt.
 - Plano de tabiquería acotado y detalles constructivos incluyendo cámaras frigoríficas en AUTOCAD con extensión .dwg
 - Plano de acometidas: Servicios de electricidad, Servicios de gas, Servicios de agua y desagüe en AUTOCAD con extensión .dwg
- Memoria descriptiva y mediciones de todos los equipos comprendidos en el proyecto. Esta memoria deberá ser exhaustiva con representación gráfica y catálogos de cada uno de los elementos que componen la oferta.
- Descripción exhaustiva de aquellas características evaluables en los criterios de valoración.
- Programa de trabajo previsto en el que se detalle de forma completa y exhaustiva la ejecución de la instalación y su convivencia con la obra civil que se ejecutará en paralelo.
- Listado de piezas de repuesto de cada equipo con sus despieces.
- Manuales de mantenimiento y de instalación.
- Detalle de un plan de formación del personal de mantenimiento del hospital.

6. CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA.



Todos los componentes del contrato cumplirán la normativa española y comunitaria vigente que sea de aplicación, siendo asimismo de total responsabilidad del proveedor la obtención de los certificados de homologación o declaración de conformidad CE correspondientes.

7. OBRA CIVIL.

De forma paralela al presente concurso de suministros, y sin ser parte del mismo se ejecutará la obra civil de remodelación de la cocina. Los planos detallados de dicha obra se entregarán en la visita que se realizará a las instalaciones, de acuerdo con lo especificado en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

8. PLANOS.

Se adjunta como Anexo II plano en PDF de la zona de cocina, en el que se ha marcado en color amarillo la zona de intervención.

También se adjunta como Anexo III plano en PDF del estado reformado de la remodelación a realizar, sobre el que se ha indicado de forma detallada la situación de todos los equipos solicitados. La numeración de dicho plano corresponde con la utilizada en el detalle de los equipos incluido como Anexo I.

Ambos planos se adjuntan como ficheros PDF al presente pliego.

Madrid,

EL DIRECTOR MÉDICO,

EL DIRECTOR GERENTE

Antonio Álvarez Blanco

César Adolfo Gómez Derch



MEMORIA TÉCNICA
HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **120279977222137189973**

CONTROL DE MERCANCIAS		
POS	Cant.	Descripción
01	1	<p>BASCULA ELECTRONICA DE 60 KGS CON VISOR Y SOPORTE MURAL Dim. aprox: 600 x 600 x 135 mm Capacidad: Mínimo 60 kg - Resolución: 10 g o mejor.</p> <p>Balanza de plataforma de acero inoxidable y estructura de ac. pintado.</p> <p>Visor con iluminación interna, conexión para impresora o PC, función cuentapiezas, acumulación y totalización de pesadas, auto desconexión, teclado de fácil manejo.</p> <p>Con protección IP-65.</p> <p>Tamaño plataforma: 600x600mm.</p> <p>Batería interna recargable (duración aprox. 30-60 horas).</p> <p>Cable mínimo de 120 cm.</p>
02	1	<p>MESA DE TRABAJO PARA ZONA DE RECEPCIÓN Y CONTROL DE MERCANCIAS Dim. aprox: 1.000 x 600 x 720 mm.</p> <p>Mesa especial para zona de recepción y control de mercancías.</p> <p>Compuesta por:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Armadura en forma de "C" construida en aluminio de gran resistencia con recubrimiento orgánico de resinas epoxi-poliéster. -Galería inferior para canalización de líneas eléctricas y voz/datos, con tapatuberías registrables construidos en acero laminado en frío calidad Z-275 o similar con recubrimiento orgánico de resinas epoxi-poliéster de 100 micras de grosor máxima. -Mueble de dimensiones 450 x 500 x 520 mm. Deslizante para trabajos ambidiestros. <p>Construido en acero laminado en frío calidad Z-275 o similar con recubrimiento orgánico de resinas epoxi-poliéster de 100 micras de grosor máximo. Con cajón con cerradura de aprox. 450 x 131 mm con armadura íntegramente construido en acero laminado en frío calidad Z-275 o similar con recubrimiento epoxi-poliéster y con cajón archivador para gavetas, íntegramente construido en acero laminado en frío calidad Z-275 o similar con recubrimiento epoxi-poliéster.</p> <p>-Superficie de trabajo construida en acero inoxidable de 1,5 mm de grosor, calidad AISI 304 o similar con petos en trasera y laterales. En su parte superior tendrá un conducto de aluminio para canalizar líneas eléctricas y voz/datos, al menos con 2 bases eléctricas y 2 voz/datos.</p>
03	1	<p>BASCULA ELECTRONICA DE SOBREMESA DE 3 KGS Dim. aprox: 270 x 278 x 145 mm. Protección total contra el agua. Tipo IP-66. Protección contra sobrecargas. Dimensiones del plato</p>



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **120279977222137189973**

		mínimo 250 x 215 mm. Capacidad mínima 3.000 g. Resolución de 0.5/1 g. Display con retroiluminación. Batería interna recargable.
04	1	ESTANTERIA EN ALUMINIO Dim. aprox: 2025 x 500 x 1800 mm. Dotada de 4 estantes en polipropileno, desmontables para su limpieza. Estructura construida en aluminio anodizado pulido de aprox. 20 micras. Ganchos metálicos para el ensamble. Mínimo 150 Kg por estante, de promedio
CAMARA DE BASURAS		
10	1	CAMARA DE OBRA PARA BASURAS (CON FORMA) Dim. aprox: 3050 x 1730 x 2600 mm 3 Puertas pivotantes de aproximadamente 900x1900mm, fabricadas en acero inoxidable con paso carretilla y herrajes. Plancha porexpan alta densidad. Cierre con llave.
11	1	CAMARA DE OBRA PARA BASURAS Dim. Aprox. 1950 x 1010 x 2600 mm
12	2	REJILLA EN ACERO INOX Dim. aprox: 300 x 300 x 160 mm. Construida en acero inox. AISI 304 o similar de 1,5 mm. de espesor. Canaleta con sifón, salida horizontal de 1 1/2" de espesor 2 mm. Rejilla de lamas antideslizante.
13	2	MANGUERA DE LIMPIEZA (NO INCLUIDO)
ALMACEN GENERAL		
20	1	ESTANTERIA EN ALUMINIO Dim. aprox: 1651 x 500 x 1800 mm. Dotada de 4 estantes en polipropileno, desmontables para su limpieza. Estructura construida en aluminio anodizado pulido de aprox. 20 micras. Ganchos metálicos para el ensamble. Resistencia de al menos 150 Kg por estante, de promedio.
21	1	ESTANTERIA EN ALUMINIO Dim. aprox: 3985 x 500 x 1800 mm. Dotada de 4 estantes en polipropileno, desmontables para su limpieza. Estructura construida en aluminio anodizado pulido de aprox. 20 micras. Ganchos metálicos para el ensamble. Resistencia de al menos 150 Kg por estante, de promedio.
22	1	ESTANTERIA EN ALUMINIO Dim. aprox: 1423 x 500 x 1800 mm. Dotada de 4 estantes en polipropileno, desmontables para su limpieza. Estructura construida en aluminio anodizado pulido de aprox. 20 micras. Ganchos metálicos para el ensamble. Resistencia de al menos de 150 Kg por estante, de promedio.
23	1	ESTANTERIA EN ALUMINIO Dim. aprox: 2025 x 500 x 1800 mm. Dotada de 4 estantes en polipropileno, desmontables para su limpieza. Estructura construida en aluminio anodizado pulido de aprox. 20 micras. Ganchos metálicos para el ensamble. Resistencia de al menos de 150 Kg por estante, de promedio.
24	1	ESTANTERIA EN ALUMINIO Dim. aprox: 2256 x 400 x 1800 mm.



		Dotada de 5 estantes en polipropileno, desmontables para su limpieza. Estructura construida en aluminio anodizado pulido de aprox. 20 micras. Ganchos metálicos para el ensamble. Resistencia de al menos de 150 Kg por estante, de promedio.
25	1	ESTANTERIA EN ALUMINIO Dim. aprox: 856 x 400 x 1800 mm. Dotada de 4 estantes en polipropileno, desmontables para su limpieza. Estructura construida en aluminio anodizado pulido de aprox. 20 micras. Ganchos metálicos para el ensamble. Resistencia de al menos de 150 Kg por estante, de promedio.
CÁMARAS FRIGORÍFICAS		
30	1	RECINTO FRIGORIFICO PREFABRICADO (CON FORMA) Dim. aprox: 11.100 x 3.520 x 2.480 mm. Compuesto de paneles desmontables en chapa de acero, galvanizado y lacado final de 30 a 40 micras, previo desengrase y pasivado por tratamientos fosfocromatantes. Esta doble chapa, igual por ambas caras, se completará con un aislamiento de poliuretano inyectado de alta presión con una densidad mínimo de 40 kg./m3 Dichos paneles tendrán un espesor de aprox. 100 mm. La cara interior del piso será reforzada. Puertas pivotantes giratorias con cerradura de igual material a los paneles con dispositivo de cierre horizontal, silencioso y de fácil apertura y cierre, de aproximadamente 1,85 x 0,80 m. de luces. Debe incluir preferentemente: 1. Paneles sin cortes en las chapas. 2. Barrera de vapor. Tanto paneles verticales, como de techo, incorporarán en las 4 caras un burlete que garantice la barrera de vapor, sin necesidad de siliconas. 3. Sistema de unión. Que permita garantizar la unión de las juntas, aportando a la vez mayor robustez al panel y mejorando el comportamiento frigorífico, lo que conlleva un mayor ahorro energético. COMPUESTO POR: CÁMARA DE VERDURAS CÁMARA DE LACTEOS Y VARIOS CÁMARA DE CARNES Y AVES CÁMARA DE MANTENIMIENTO DE CONGELADOS
31	5	ESTANTERIA EN ALUMINIO Dim. aprox: 1651 x 500 x 1800 mm. Dotada de 4 estantes en polipropileno, desmontables para su limpieza. Estructura construida en aluminio anodizado pulido de aprox. 20 micras. Ganchos metálicos para el ensamble. Resistencia de al menos 150 Kg por estante, de promedio.
32	3	ESTANTERIA EN ALUMINIO Dim. aprox: 1087 x 500 x 1800 mm. Dotada de 4 estantes en polipropileno, desmontables para su



		limpieza. Estructura construida en aluminio anodizado pulido de aprox. 20 micras. Ganchos metálicos para el ensamble. Resistencia de al menos 150 Kg por estante, de promedio.
33	1	ARMARIO NEUTRO EN ALUMINIO Dim. aprox: 1423 x 500 x 1800 mm. Dotada de 4 estantes en polipropileno, desmontables para su limpieza. Estructura construida en aluminio anodizado pulido de aprox. 20 micras. Ganchos metálicos para el ensamble. Resistencia de al menos 150 Kg por estante, de promedio.
34	3	ARMARIO NEUTRO EN ALUMINIO Dim. aprox: 1199 x 500 x 1800 mm. Dotada de 4 estantes en polipropileno, desmontables para su limpieza. Estructura construida en aluminio anodizado pulido de aprox. 20 micras. Ganchos metálicos para el ensamble. Resistencia de al menos 150 Kg por estante, de promedio.
35	1	ARMARIO NEUTRO EN ALUMINIO Dim. aprox: 2480 x 500 x 1800 mm. Dotada de 4 estantes en polipropileno, desmontables para su limpieza. Estructura construida en aluminio anodizado pulido de aprox. 20 micras. Ganchos metálicos para el ensamble. Resistencia de al menos 150 Kg por estante, de promedio.
36	1	ARMARIO NEUTRO SIN FRIO PARA PESCADOS EN ACERO INOX Dim. Aprox: 600 x 1500 mm.
PREPARACIONES		
38	4	CUBO PARA DESPERDICIOS EN POLIPROPILENO Dim. aprox: 490 x 610 mm. Fabricado en polipropileno de gran resistencia. Asas ergonómicas. Permitirá una capacidad de carga de aprox. 80 litros. Incorporará tapa cerrada. Tapa desbrazar y Base con ruedas.
43	1	BASCULA ELECTRONICA DE SOBREMESA DE 3 KGS Dim. aprox: 270 x 278 x 145 mm. Protección total contra el agua. Tipo IP-66. Protección contra sobrecargas. Dimensiones del plato 250 x 215 mm. Capacidad mínimo 3.000 g. Resolución de 0.5/1 g. Display con retroiluminación. Batería interna recargable.
44	1	BASCULA ELECTRONICA DE SOBREMESA DE 3 KGS Dim. aprox: 270 x 278 x 145 mm. Protección total contra el agua. Tipo IP-66. Protección contra sobrecargas. Dimensiones del plato 250 x 215 mm. Capacidad mínimo 5.000 g. Resolución de 0.5/1 g. Display con retroiluminación. Batería interna recargable.
45	1	PELADORA DE PATATAS Dim. aprox: 395 x 700 x 433 mm. Capacidad: aprox. 5-6 kg. por operación. Producción: Mínimo 120/150 kg/h. Construcción en aluminio fundido. Potencia: Mínimo 370 W. Tensión: Trifásica - 230/400 V.
	1	SOPORTE INOX. PELADORA
46	1	SOPORTE PARA ALMACENAJE



		<p>Dim. aprox: 2.800 x 700 x 850 mm. Los banquillos de almacenaje soportarán al menos hasta 1.360 kg. Elevados 30 cm sobre el suelo para facilitar la limpieza bajo ellos y están disponibles en diferentes longitudes (ancho de aproximadamente 52 cm en todos ellos).</p>
47	2	<p>MESA MURAL REGULABLE EN ALTURA Dim. aprox: 2100 x 700 x 850 mm. Mesa de trabajo para soporte de equipos, totalmente construida en acero inoxidable AISI 304 o similar. Preferentemente debe poder regularse en altura para poder situar en ella equipos de diferente tamaño y además facilitar el trabajo de personas con algún grado de discapacidad o movilidad reducida. -Para favorecer la limpieza de la zona las mesas deben ser móviles mediante ruedas preparadas para grandes cargas. -Construida en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar mediante los siguientes elementos: -Construida con armadura de tubo de acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar de 1,5 mm de grosor, unida mediante soldadura (no tornillería) de todas sus partes para darle al conjunto una mayor resistencia y robustez. La armadura será en forma de "C" para mayor comodidad. -Dispositivo mecánico de regulación de altura desde aprox. mínimo 720 mm hasta 850 mm. -4 ruedas para grandes cargas (mínimo 200 kg. por rueda). Dotadas de sistema de fijación al suelo mediante tocho de goma regulable con disco giratorio sin herramienta. -Encimera construida en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar de 1,5 mm de espesor con perfiles de refuerzo unidos mediante soldadura y no mediante tornillería. -Con peto trasero.</p>
48	2	<p>MESA DE PREPARACIÓN MURAL COLGADA DE PARED Dim. aprox: 1600 x 700 x 850 mm. Mesa de preparación totalmente colgada a pared sin ningún tipo de patas para favorecer la limpieza e higiene de estas zonas. Construida íntegramente en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar. Compuesta por: -Estructura soporte en tubo de acero inoxidable con perfil de refuerzo anclado a soporte interno de pared mediante pletina técnica de sujeción con regulador de nivelación. -Encimera con petos en laterales y trasera con chaflán aséptico para facilitar la limpieza. -Seno de aprox. 600 x 500 x 300 mm en una sola pieza. -Grifo mezclador con palanca gerontológica. -Válvula de desagüe y tubo rebosadero en acero inoxidable. -Faldón frontal y lateral de 300 mm aprox. que cierra totalmente impidiendo ver tendidos y tuberías. -Posibilidad de incorporar cajones.</p>
49	3	GRIFO ELECTRONICO LAVAMANOS
50	1	<p>FABRICADOR DE CUBITOS DE HIELO Dim. aprox: 405 x 515 x 750 mm. La carrocería será de acero inoxidable AISI 304 o similar. Debe incluir: interruptor ON/OFF; conexión de entrada de agua;</p>



		<p>desagüe; pala para recoger el hielo; cable conexión Schuko; dos filtros mecánicos. Producción: mínimo 30 kg. /24 horas. Cubitos ciclo: aprox. 18. Almacén: mínimo 15 kg.-417 cubitos. Cubitos macizos de 36/40 c.c. Compresor: aprox. 1/4 C.V. /HP.</p>
51	1	<p>MESA DE PREPARACIÓN MURAL COLGADA DE PARED Dim. aprox: 1600 x 700 x 850 mm. Mesa de preparación totalmente colgada a pared sin ningún tipo de patas para favorecer la limpieza e higiene de estas zonas. Construida íntegramente en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar. Compuesta por: -Estructura soporte en tubo de acero inoxidable con perfil de refuerzo anclado a soporte interno de pared mediante pletina técnica de sujeción con regulador de nivelación. -Encimera con petos en laterales y trasera con chaflán aséptico para facilitar la limpieza. -Seno de aprox. 600 x 500 x 300 mm en una sola pieza. -Grifo mezclador con palanca gerontológica. -Válvula de desagüe y tubo rebosadero en acero inoxidable. -Faldón frontal y lateral de 300 mm aprox. que cierra totalmente impidiendo ver tendidos y tuberías.</p>
52	1	<p>MESA MURAL REGULABLE EN ALTURA Dim. aprox: 1200 x 700 x 850 mm. Mesa de trabajo para soporte de equipos, totalmente construida en acero inoxidable AISI 304 o similar. Preferentemente debe poder regularse en altura para poder situar en ella equipos de diferente tamaño y además facilitar el trabajo de personas con algún grado de discapacidad o movilidad reducida. -Para favorecer la limpieza de la zona las mesas deben ser móviles mediante ruedas preparadas para grandes cargas. -Construida en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar mediante los siguientes elementos: -Construida con armadura de tubo de acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar de 1,5 mm de grosor, unida mediante soldadura (no tornillería) de todas sus partes para darle al conjunto una mayor resistencia y robustez. La armadura será en forma de "C" para mayor comodidad. - Dispositivo mecánico de regulación de altura desde aprox. 720 mm hasta 850 mm. -4 ruedas para grandes carga mínimo 200 kg. Por rueda. Dotadas de sistema de fijación suelo mediante tocho de goma regulable con disco giratorio sin herramienta. -Encimera construida en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar de 1,5 mm de espesor con perfiles de refuerzo unidos mediante soldadura y no mediante tornillería. -Con peto trasero.</p>
53	1	CLIMATIZACION DE PREPARACION DE VERDURAS (DESCRIPCIÓN INCLUIDA EN POSICIÓN 160)
54	1	CLIMATIZACION DE PREPARACION LACTEOS Y VARIOS (DESCRIPCIÓN INCLUIDA EN POSICIÓN 160)
55	1	CLIMATIZACION DE PREPARACION DE CARNES (DESCRIPCIÓN INCLUIDA EN POSICIÓN 160)
56	1	<p>MESA MURAL REGULABLE EN ALTURA Dim. aprox: 1500 x 700 x 850 mm.</p>



		<p>Mesa de trabajo para soporte de equipos, totalmente construida en acero inoxidable AISI 304 o similar.</p> <p>Preferentemente debe poder regularse en altura para poder situar en ella equipos de diferente tamaño y además facilitar el trabajo de personas con algún grado de discapacidad o movilidad reducida.</p> <p>-Para favorecer la limpieza de la zona las mesas deben ser móviles mediante ruedas preparadas para grandes cargas.</p> <p>-Construida en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar mediante los siguientes elementos:</p> <p>-Construida con armadura de tubo de acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar de 1,5 mm de grosor, unida mediante soldadura (no tornillería) de todas sus partes para darle al conjunto una mayor resistencia y robustez. La armadura será en forma de "C" para mayor comodidad.</p> <p>-Dispositivo mecánico de regulación de altura desde aprox. 720 mm hasta 850 mm.</p> <p>-4 ruedas para grandes cargas mínimo 200 kg. Por rueda. Dotadas de sistema de fijación al suelo mediante tocho de goma regulable con disco giratorio sin herramienta.</p> <p>-Encimera construida en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar de 1,5 mm de espesor con perfiles de refuerzo unidos mediante soldadura y no mediante tornillería.</p> <p>-Con peto trasero.</p>
57	1	<p>PICADORA DE CARNE</p> <p>Dim. aprox: 227 x 470 x 410 mm</p> <p>Grupo motor y grupo picador de aluminio. Debe incluir 1 cuchilla y una placa de aproximadamente 6 mm.</p> <p>Carrocería y tolva construidas en acero inoxidable.</p> <p>Producción/hora (máx.): mínimo 100 Kg Diámetro de placa: 70 mm Dimensiones boca entrada (1): Aprox. 45 mm. Aprox. alimentación eléctrica: 230 V / 1 ~</p>
58	1	<p>CORTADORA DE HORTALIZAS</p> <p>Dim. aprox: 389 x 405 x 544 mm</p> <p>Fabricado en acero inoxidable y materiales de la más alta calidad y aptas para el contacto con alimentos: bloque motor de acero inoxidable y cabezal de aluminio alimentario.</p> <p>Corte uniforme.</p> <p>Salida del producto lateral.</p> <p>Panel de mandos electrónico de uso intuitivo. Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.</p> <p>Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).</p> <p>Producción hora: mínimo 150 Kg - 450 Kg</p> <p>Área boca entrada (cortadora): Aprox. 136 cm² Diámetro de disco: Aprox. 205 mm</p>
59	1	<p>CORTADORA DE FIAMBRE</p> <p>Dim. aprox: 580 x 470 x 370 mm Transmisión por correa.</p> <p>Máquina cortadora de fiambre fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo. Fácil limpieza.</p> <p>Regulación decimal del espesor de corte. Diámetro de cuchilla: aprox. 250 mm</p> <p>Capacidad corte: 190 mm x 250 mm Espesor corte: mínimo 0 mm - 15 mm</p> <p>Recorrido del carro: aprox. 260 mm</p>



CONDIMENTACIÓN		
60	1	LAVAMANOS DE PIE CON PULSADOR Dim. aprox: 400x300x850 mm. Construcción en acero inox. 18/10 (AISI 304) o similar. Dispositivo accionado mediante pulsador (agua fría y caliente) Cuba y caño.
61	1	DISPENSADOR DE PAPEL Fabricado en plástico ABS y policarbonado. Capacidad: bobina de 205 mm. de diámetro.
62	1	DISPENSADOR DE JABON Fabricado en plástico ABS. Capacidad: Aprox. 900 ml.
63	1	MESA DE PREPARACIÓN MURAL COLGADA DE PARED Dim. aprox: 2000 x 700 x 850 mm Mesa de preparación totalmente colgada a pared sin ningún tipo de patas para favorecer la limpieza e higiene de estas zonas. Construida íntegramente en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar. Compuesta por: -Estructura soporte en tubo de acero inoxidable con perfil de refuerzo anclado a soporte interno de pared mediante pletina técnica de sujeción con regulador de nivelación. -Encimera con petos en laterales y trasera con chaflán aséptico para facilitar la limpieza. -Seno de aprox. 600 x 500 x 300 mm en una sola pieza. -Grifo mezclador con palanca gerontológica. -Válvula de desagüe y tubo rebosadero en acero inoxidable. -Faldón frontal y lateral de 300 mm aprox. que cierra totalmente impidiendo ver tendidos y tuberías. -Cajón construido totalmente en acero inoxidable, con mecanismo de rodamiento a bolas con autocierre final. Dimensiones útiles aproximadas: 480 x480 x 110 mm.
64	1	MESA FRIGORÍFICA Dim. aprox: 1.960 x 700 x 850 mm. Potencia: Aprox. 500 W. Tensión: 220 V. 50 Hz. Volumen cámara: aprox. 460 l. Núm. de puertas: 3. Estantes por puerta: 1. Compresor: aprox. 1/3 hp. Evaporador forzada. Régimen temperatura: Aprox. -2°C/+8°C. Desescarche automático. Construcción en acero inox. AISI-304 o similar. Interior en acero inoxidable. Aislamiento en poliuretano inyectado. Desagüe en el interior de la cámara. Control de temperatura digital de desescarche. Bandeja evaporativa en acero inoxidable. Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura. Sistema de condensación ventilada. Guía y parrillas de aprox. 325 x 530 mm. Fácilmente desmontables. Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a $\frac{3}{4}$. 1 Encimera de aprox. 1.960 x 700 mm., de 1,5 mm. de espesor con perfiles de refuerzo.
65	1	MESA MURAL REGULABLE EN ALTURA Dim. aprox: 2100 x 700 x 850 mm.



		<p>Mesa de trabajo para soporte de equipos, totalmente construida en acero inoxidable AISI 304 o similar.</p> <p>Preferentemente debe poder regularse en altura para poder situar en ella equipos de diferente tamaño y además facilitar el trabajo de personas con algún grado de discapacidad o movilidad reducida.</p> <p>-Para favorecer la limpieza de la zona las mesas deben ser móviles mediante ruedas preparadas para grandes cargas.</p> <p>-Construida en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar mediante los siguientes elementos:</p> <p>-Construida con armadura de tubo de acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar de 1,5 mm de grosor, unida mediante soldadura (no tornillería) de todas sus partes para darle al conjunto una mayor resistencia y robustez. La armadura será en forma de "C" para mayor comodidad.</p> <p>-Dispositivo mecánico de regulación de altura aprox. desde 720 mm hasta 850 mm.</p> <p>-4 ruedas para grandes cargas mínimo (200 kg por rueda). Dotadas de sistema de fijación al suelo mediante tocho de goma regulable con disco giratorio sin herramienta.</p> <p>-Encimera construida en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar de 1,5 mm de espesor con perfiles de refuerzo unidos mediante soldadura y no mediante tornillería.</p> <p>-Con peto trasero.</p>
66	1	<p>MARMITA A GAS</p> <p>Dim. aprox: 800 x 900 x 850 mm.</p> <p>Aparato bajo la Directiva del Consejo de las Comunidades Europeas. Dimensiones del recipiente: mínimo 560 x 660 x 420 mm.</p> <p>Capacidad total: mínimo 150 l. Capacidad útil: aprox. 130 l.</p> <p>Construcción en acero inox. (AISI-304) o similar.</p> <p>Fondo termodifusor.</p> <p>Tapa de doble pared con cámara intermedia aislante.</p> <p>Patas regulables.</p> <p>Quemador multigas en acero inox. (AISI-430) o similar idónea para trabajar con altas temperaturas.</p> <p>Grifo de agua fría y caliente para llenado de la cuba.</p> <p>Grifo de descarga de paso amplio, con sistema de seguridad contra apertura involuntaria y desmontable para su limpieza.</p> <p>Sistema de encendido piezo-eléctrico y manual.</p> <p>Quemador con válvula de seguridad termoeléctrica. Regulación termostática de la velocidad de cocción.</p> <p>Potencia: aprox. 15,5 kW. (14.800 kcal./h.).</p>
67	1	<p>REJILLA EN ACERO INOX.</p> <p>Dim. aprox: 600 x 300 x 160 mm.</p> <p>Construida en acero inox. AISI 304 o similar de 1,5 mm. de espesor. Canaleta con sifón, salida horizontal de 1 1/2".</p> <p>Cestillo filtro incorporado. Rejilla de descarga rápida.</p>
68	1	<p>SARTÉN BASCULANTE A GAS</p> <p>Dim. aprox. exteriores: 800 x 900 x 850 mm</p> <p>Aparato bajo la Directiva del Consejo de las Comunidades Europeas. Dimensiones del recipiente: Aprox. 706 x 600 x 190 mm.</p> <p>Superficie útil: Aprox. 43 dm². Capacidad: aprox. 80 l.</p> <p>Construcción en acero inox. 18/10 (AISI-304)</p> <p>Fondo termodifusor.</p> <p>Tapa de doble pared con cámara intermedia aislante.</p>



		<p>Las bisagras permitirán mantener el equilibrio de la tapa en cualquier ángulo de apertura superior a 30.</p> <p>El sistema de basculación por accionamiento manual, con el eje de vuelco en la parte delantera de la cuba, mantendrá permanentemente el punto de descarga en el mismo plano vertical.</p> <p>Patas cilíndricas regulables.</p> <p>Quemador tubular, multigas.</p> <p>Sistema de encendido piezo-eléctrico o manual.</p> <p>Quemador con válvula de seguridad termoeléctrica. Termostato limitador de sobretemperatura.</p> <p>Potencia: aprox. 15,6 kW. (14.896 kcal/h.)</p>
69	1	<p>REJILLA EN ACERO INOX. D.R</p> <p>Dim. aprox: 600 x 300 x 160 mm.</p> <p>Construida en acero inox. AISI 304 o similar de 1,5 mm. de espesor. Canaleta con sifón, salida horizontal de 1 1/2".</p> <p>Cestillo filtro incorporado. Rejilla de descarga rápida.</p>
70	1	<p>COCINA A MEDIDA CONSTRUIDA EN UNA SOLA PIEZA</p> <p>Dim. aprox: 2650 x 1700 x 900 mm</p> <p>Suspendida sobre dos patas preferentemente prismáticas para canalización de servicios.</p> <p>Aparato bajo la Directiva del Consejo de las Comunidades Europeas. Construida totalmente en acero inoxidable calidad AISI-304 o similar (18/10) en zonas de pocas alteraciones térmicas o calidad AISI-430 o similar en placas y zonas térmicamente conflictivas.</p> <p>Para evitar aristas agresivas con el usuario preferentemente todas las esquinas estarán redondeadas y todos los radios serán curvos.</p> <p>Todos los elementos operativos deben poder desmontarse totalmente a mano sin herramientas para facilitar la limpieza de toda la cocina.</p> <p>Toda la cocina tendrá en su zona delantera una amplia zona neutra para poder emplatar sobre ella y para apoyo de recipientes.</p> <p>Las bandejas recoge grasas estarán integradas debajo de cada elemento operativo y deben estar ocultas a la vista.</p> <p>El circuito de gas debe incorporar válvula de seguridad termoeléctrica en todos los quemadores.</p> <p>La cocina debe llevar todas las líneas y circuitos de gas, electricidad y agua integrados de fábrica dentro de la propia cocina, de forma que la obra civil solo dejará un punto o conexión de cada servicio en el suelo.</p> <p>Para facilitar la limpieza y la higiene de la instalación el bloque de cocina no tendrá cuerpo bajo, estando suspendida en dos patas preferentemente prismáticas a través de las cuales se canalizaran los servicios eléctricos y fluidos.</p> <p>Están patas deberán ser fácilmente registrables para su mantenimiento sin herramientas.</p> <p>En el hueco entre patas se incluirán los siguientes elementos totalmente móviles para poder limpiar fácilmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> -2 carros para utensilios bajo cocina. <p>Construido totalmente en acero inoxidable 18/10. De dimensiones aprox. 600x700x620 mm, está compuesto de:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Estructura soporte de tubo de acero inoxidable con perfil de refuerzo. En frente y paredes laterales está también construido en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar. La base para utensilios estará integrada mediante soldadura (sin tornillería) en



	<p>la estructura mediante superficie plano y reborde perimetral para facilitar la limpieza.</p> <p>-Para una total movilidad estará dotado de 4 ruedas, 2 de ellas fijas en la parte trasera y 2 giratorias con freno en el frente. Tirador de material resistente y ergonómico.</p> <p>-2 carros para cubo de desperdicios bajo cocina. Construido totalmente en acero inoxidable 18/10. De dimensiones de aprox. 600x700x620 mm, está compuesto de:</p> <p>-Estructura soporte de tubo de acero inoxidable con perfil de refuerzo.</p> <p>En frente y paredes laterales está también construido en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar. La base para utensilios estará integrada mediante soldadura (sin tornillería) en la estructura mediante superficie plano y reborde perimetral para facilitar la limpieza.</p> <p>-Para una total movilidad estará dotado de 4 ruedas, 2 de ellas fijas en la parte trasera y 2 giratorias con freno en el frente. Tirador de material resistente y ergonómico.</p> <p>ELEMENTOS OPERATIVOS</p> <p>4 quemadores descubiertos a gas de gran potencia. Se valorará que cuenten con doble corona para un mejor reparto de la llama y un mayor rendimiento de gas. Debido al volumen de los recipientes que se utilizan estos quemadores de gran potencia deberán tener una potencia mínima de 1000 Kcal/hora y una distancia entre ejes de quemadores mínimo de 400 mm idóneo para perlas de grandes diámetros. Dotados de válvula de seguridad y pilotos de acero inoxidable con protección. Los quemadores deberán ser totalmente desmontables sin herramienta para facilitar su limpieza sin aristas ni elementos agresivos para el usuario. Debajo de cada quemador deberán situarse difusores de temperatura para aumentar el rendimiento. Bandeja recoge grasas integrado en la cocina.</p> <p>2 quemadores descubiertos a gas. De simple corona y de gran rendimiento. Con una potencia total superior a 5800 kcal/hora. Con una distancia entre ejes de quemadores mínimo de 400 mm idónea para perlas de gran rendimiento. Dotados de válvula de seguridad y pilotos de acero inoxidable con protección. Los quemadores deberán ser totalmente desmontables sin herramienta para facilitar su limpieza sin aristas ni elementos agresivos para el usuario. Debajo de cada quemador deberán situarse difusores de temperatura para aumentar el rendimiento. Bandeja recoge grasas integrado en la cocina.</p> <p>1 superficie radiante de gran potencia para calentar o hacer plancha. De dimensiones mínimas aproximadas 800 x 500 mm será fácilmente desmontable de forma manual para su limpieza. El quemador garantizará un reparto de temperatura uniforme en toda la superficie radiante, alcanzando una potencia total mínima de 10.500 kcal/hora. La superficie radiante deberá tener dos mandos de control independientes. Deberá tener bandeja recoge grasas integrado en la cocina.</p> <p>1 superficie para plancha de gran potencia. De dimensiones mínimas aproximadas de 800 x 500 mm. Deberá tener alrededor un reborde perimetral para facilitar la labor de plancha. El quemador garantizará un reparto de temperatura uniforme en toda la superficie alcanzando una potencia mínima de</p>
--	--



		<p>13000 kcal/hora. La superficie para plancha deberá tener dos mandos de control independiente. Deberá tener bandeja recoge grasas integrado en la cocina. 2 freidoras eléctricas de mínimo 10 litros de aceite. Cuba de dimensión aproximada 410x250x240 mm debe llevar incorporado un grifo de vaciado.</p>
71	1	GRIFO MEZCLADOR GIRATORIO
72	1	<p>RTE CON GUIAS PARA HORNO 4 pares de carriles de soporte con un compartimiento. Paneles laterales y cubierta cerrada, sin panel posterior.</p>
73	1	<p>O ELECTRICO Dim. aprox: 655 x 555 x 567 mm Capacidad: Aprox. 6 GN 2/3 Comidas por día: mínimo 20-80 Potencia: Aprox. 5,7 Kw Tensión: 400 V trifásico Medidas: Aprox. 655 x 555 x 567 mm CARACTERÍSTICAS Sonda térmica con al menos 5 puntos de detección. Establecimiento individual de la temperatura de núcleo mínima y máxima seleccionable. Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica. Al menos 600 programas como mínimo 12 pasos programables libremente. Inyección manual de vapor. Humidificación variable de 3 niveles desde 30° C a 260° C con calor seco o combinado. Al menos 4 velocidades de circulación del aire, programables. Al menos 4 niveles de fermentación, programables. Función Cool Down o similar para el enfriamiento rápido y seguro de la cámara de cocción. Posibilidad de seleccionar entre °C y °F Contador de consumo de energía: disponible para un seguimiento del consumo (diario o según cada proceso de cocción) mediante pantalla o como descarga. Visualización digital de los valores de temperatura. Visualización de valores efectivos y valores seleccionados. Reloj programador digital, 0-24 horas con posición permanente. Indicación en tiempo real (24 horas) Ajuste de la hora en horas/minutos o minutos/segundos. Preselección automática de la hora de arranque con programación variable de fecha y hora. Posibilidad de seleccionar ½ energía (en la versión eléctrica). Sistema de deshumidificación automática. Fluidización dinámica del aire con turbina de alto rendimiento con cambio de sentido de giro. Adaptación automática a las características del lugar de instalación incluyendo auto comprobación inicial. Demanda de energía en función de la necesidad. Freno de turbina integrado para más seguridad en la operación y rápido cambio en el sentido de giro. Separación centrífuga de grasa. Puerta del aparato con triple acristalamiento retroventilado, dos cristales interiores orientables (para una limpieza sencilla) y revestimiento especial termorreflectante. Bandeja recoge gotas integrada en la puerta con vaciado automático permanente incluso con la puerta abierta (modelos de sobremesa) con conexión al desagüe. Posiciones de bloqueo de la puerta aproximadamente en 5°, 110° y 180° en modelos de sobremesa y</p>



		<p>en aprox. 120° y 180° en modelos de carro, para máxima seguridad en las operaciones. Interruptor de puerta de contacto por proximidad.</p> <p>Control de los tiempos de apertura de la puerta durante la carga y la cocción con función de alarma.</p> <p>En modelos de carro, ayudas de inserción lateral para racks móviles. Entrada de bandejas sentido longitudinal.</p>
73		<p>Cámara de cocción higiénica, sin juntas, esquinas redondeadas, protección contra salpicaduras.</p> <p>Iluminación de la cámara de cocción y la bandeja.</p> <p>Bastidores colgantes extraíbles y orientables.</p> <p>Guías de inserción en forma de "U" con entalladuras para facilitar la carga.</p> <p>Material interior y exterior: acero inoxidable DIN 1.4301 o similar.</p> <p>Interfaz USB para la descarga de datos APPCC y servicio, así como para descargar programas de cocción a un USB y para actualizar fácilmente el software del equipo. Subida de imágenes a través de la interfaz USB para personalizar la página inicial.</p> <p>Visualización de mensajes de servicio y advertencias, como por ejemplo la falta de agua.</p> <p>HIGIENE, LIMPIEZA Y SEGURIDAD</p> <p>Limitador térmico de seguridad instalado en generador de vapor y en elementos de producción de aire caliente en cabina.</p> <p>Homologado para operación sin vigilancia conforme a las especificaciones VDE, incluso de noche.</p> <p>Tirador de la puerta con giro hacia la derecha/izquierda para operación con una sola mano y función de cierre por impulso.</p> <p>Máxima altura de carga de las bandejas: 1,60 m (con equipo colocado sobre armario inferior).</p> <p>Sistema de limpieza y mantenimiento automático para la cámara de cocción y el generador de vapor:</p> <p>Detección automática del grado de suciedad y estado de mantenimiento.</p> <p>Regulación automática del proceso de limpieza indicado y cantidad de detergente necesario.</p> <p>Descalcificación automática.</p> <p>Aviso automático de limpieza según la rutina de uso.</p> <p>Indicación del estado actual de limpieza y el tiempo de limpieza restante.</p> <p>Limpieza del equipo planificable semanalmente.</p> <p>Ducha de mano integrada, función de corte de agua integrada y dosificación sin escalonamiento del chorro de agua.</p> <p>CONEXIÓN, INSTALACIÓN Y HOMOLOGACIONES</p> <p>Declaración de conformidad CE</p> <p>Seguridad de la instalación eléctrica: VDE, UL, CUL, DEKRA, IRAM, EAC, EMC Eficiencia energética: ENERGY STAR (excepto modelo XS).</p> <p>Seguridad de instalación de gas: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, PCT, KGS. Seguridad operacional: GS.</p> <p>Higiene general: NSF, EN1717 Certificado Koscher.</p> <p>Protección del agua potable: SVGW, KIWA, WRAS.</p> <p>Posibilidad de conectar a una toma de agua filtrada y/o caliente</p> <p>Protección IPX 5 contra salpicaduras y chorreo de agua.</p>
74	1	<p>O MIXTO ELECTRICO</p> <p>Dim. aprox: 847 x 771 x 1017 mm</p> <p>Capacidad: Aprox. 10 GN-1/1 ó 20 GN-1/2</p>



	<p>Tensión: 3 NAC 400 V. Potencia conectada: Aprox. 19 kW.</p> <p>Modos de cocción mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Asados - Productos a la plancha - Aves - Pescado - Pastelería y panadería - Guarniciones - Finishing <p>Modo "Vaporizador Combinado" con al menos 3 modos de cocción:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calor húmedo de aprox. a 30 a 130 °C. - Calor seco de aprox. 30 a 300 °C. - Combinación de calor húmedo y calor seco de aprox. 30 a 300 °C. - Medición y regulación de la humedad. Vaporización a 100 °C. - Aire caliente de aprox. 30 a 300 °C. - Combinación de vapor y aire caliente de aprox. 30 a 300 °C. - Vaporización variable de aprox. 30 a 99 °C. - Finishing de aprox. 30 a 300 °C. <p>Detección de la temperatura del núcleo térmico en mínimo 5 puntos del alimento. Posicionador para el sensor de la temperatura del núcleo térmico (sondatérmica). Como mínimo 350 programas de hasta 12 pasos cada uno seleccionables a discreción.</p> <p>Sistema de vigilancia de bandejas con programación individual del tiempo de cocción para cada bandeja.</p> <p>Sistema de limpieza automática.</p> <p>Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor, función de corte de agua integrada y dosificación sin escalonamiento del chorro de agua.</p> <p>Rociado con vapor de aprox. 30 a 260° C con calor seco o combinación de calor húmedo y calor seco.</p> <p>Al menos 4 velocidades de circulación del aire, programables. 1/2 energía.</p> <p>Abastecimiento de energía en función de la necesidad.</p> <p>Memorización de datos APPCC y salida de datos a través de la interface USB. Función Cool Down o similar: enfriamiento rápido de la cámara de cocción.</p> <p>Función de limpieza automática para el generador de vapor.</p> <p>Instalación de desvahización automática.</p> <p>Sistema de servicio de diagnóstico con visualización automática de los mensajes de servicio.</p> <p>Programa de limpieza manual.</p> <p>Arranque automático del aparato mediante programación de la fecha y la hora de arranque.</p> <p>Posibilidad de seleccionar unidades de temperatura en °C o °F.</p> <p>Ajuste de la hora en horas / minutos o en minutos / segundos.</p> <p>Función de ayuda online.</p> <p>Programa de descalcificación guiado por menú.</p> <p>Generador de vapor fresco de alto rendimiento con función automática de llenado de agua.</p> <p>Visualización digital de los valores de temperatura.</p> <p>Reloj programador digital, 0-24 horas con posición continuo.</p> <p>Indicador en tiempo real (24 horas).</p> <p>Limitador térmico de seguridad para el generador de vapor y para la calefacción por aire caliente.</p> <p>Sistema de direccionamiento del aire.</p> <p>Panel deflector orientable de cierre rápido. Ventilador con rotor</p>
--	---



		<p>autofrenante integrado. Separación centrífuga de grasas. Puerta del aparato dotada de doble cristal ventilado y cristal interior móvil. Maneta de la puerta para operación con una sola mano y función de cierre por impulso. Bandeja recoge gotas integrada en la puerta del aparato con vaciado automático permanente incluso con la puerta abierta. Bandeja recoge gotas del aparato con vaciado automático al desagüe del aparato. Posiciones de abertura de la puerta a aprox. 120 y 180°. Interruptor de la puerta sin contacto. Junta de la puerta insertable, fácil de cambiar. Material interior y exterior: acero inoxidable DIN 1.4301 o similar. Cámara de cocción higiénica en forma de cuba, sin juntas, esquinas redondeadas, protección contra chorreo de agua. Protección de la cámara de cocción con cristal cerámico resistente a los choques térmicos. Acceso a la puerta de servicio por la parte frontal.</p>
		<p>Guías de inserción en forma de "U" para bandejas, con entalladuras para una fácil carga. Bastidores colgantes extraíbles, orientables, con guía adicional para el colector de grasa. Interface ethernet USB y salida de datos APPCC. Conexión, instalación y símbolos de homologación: - Declaración de conformidad: CE. - Seguridad instalación eléctrica: VDE, UL, CUL, KEMA. - Posibilidad de conectar a una toma de agua blanda y/o agua caliente. - Posibilidad de conexión fija a la tubería de desagüe conforme a DVGW. - Protección IPX 5 contra salpicaduras y chorreo de agua. - Patas del aparato ajustables en altura. - Homologado para operaciones sin vigilancia</p>
75	1	<p>MOVIL CON GUIAS GN PARA HORNO 14 pares de guías. Paneles laterales y cubierta, sin panel posterior.</p>
76	1	<p>ANA DE INDUCCION CENTRAL Dim. aprox: 5.000 x 2.400 x 750 mm. Compuesta por: - Faldón perimetral con acabado diáfano para facilitar su limpieza. - Cámaras de impulsión con aislamiento, disponiendo de labios longitudinales para la distribución del aire primario. - Compuerta de aluminio para la regularización del caudal. - Colectores de filtros incorporados. 6 Luminaria mod. L2x36W Dim. aprox: 600 x 300 mm.</p>
77	1	<p>SIÓN DE AIRE 1 ventilador 15/15, con motor de min. 3 Cv, capaz de vehicular un caudal de aire de mínimo 6.500 m3/h. 1 Filtro de aspiración Red de conductos de 650 mm. Construida en acero galvanizado. Cuadro eléctrico, compuesto por: - 1 Caja estanca, conteniendo en su interior: - 1 Guardamotor con relé térmico.</p>



		<ul style="list-style-type: none"> - 1 Juego de fusibles principales - 1 Pulsadores de puesta en marcha y parada.
78	1	<p>ACCIÓN DE HUMOS</p> <p>1 Grupo electro-ventilador centrífugo tipo C6-/400º 2 h., con registro de inspección, transmisión mediante poleas y correas trapeciales con dispositivo de tensión, con motor de al menos 5,5 Cv., para corriente alterna, III - 220/380 V., 50 Hz., capaz de vehicular un caudal de aire de mínimo 13.200 m3/h.</p> <p>Equipo marca CE en conformidad con los requisitos esenciales de seguridad según la Directiva 89/392/CEE y sus modificaciones según las Directivas 91/368/CEE, 93/44/CEE, 93/68/CEE y 2006/42/CE. Directiva de baja tensión 92/2006/CE y las normas UNE - EN 292: 1993, UNE - EN 294: 1993, UNE - EN 60204 -1: 1995, UNE - EN 954 - 1: 1997, UNE - EN 1088: 1996, UNE - EN 1037: 1996, UNE - EN 953: 1998.</p> <p>Homologado F400 (400º C/2H) por el Centro de Ensayos e Investigación del Fuego AFITI LICOF R.D.: 1614/1985 de 1 de agosto. O.M. de 21 de mayo de 1991.</p> <p>Amortiguadores antivibratorios.</p> <p>Red de tubería de Ø 700 mm., construida en acero galvanizado (clasificación M0), con sus correspondientes inserciones, codos, bridas, juntas y tornillos.</p> <p>Visera para evitar que penetre el agua de lluvia.</p> <p>Cuadro eléctrico compuesto por una caja estanca, conteniendo en su interior:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 guardamotor con relé térmico. - 1 juego de fusibles principales. - Pulsadores de puesta en marcha y parada. <p>Registros en recorrido horizontal a la red de tubería según la normativa vigente. Chimenea de diámetro 700 mm construida en acero galvanizado con sus correspondientes garras de fijación.</p> <p>NOTA: Los datos técnicos de la extracción son orientativos y deberán recalcularse en el momento de la ejecución.</p>
79	1	<p>MA CONTRA INCENDIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Depósito 11 flujos. 1 Soporte armario. 1 Tapa armario. 1 Cabezal de disparo. 1 Latiguillo. 1 Tirador. Kit fusibles. <p>Codos polea. Difusores.</p> <p>Red de tubería en acero inoxidable con partida proporcional de piecería y fijaciones.</p>
80	3	<p>LA EN ACERO INOX.</p> <p>Dim. aprox: 300 x 300 x 160 mm.</p> <p>Construida en acero inox. AISI 304 o similar de 1,5 mm. de espesor. Canaleta con sifón, salida horizontal de 1 1/2" de espesor 2 mm. Rejilla de lamas antideslizante.</p>
81	1	<p>MESA CENTRAL REGULABLE EN ALTURA</p> <p>Dim. aprox: 2700 x 700 x 850 mm.</p> <p>Mesa de trabajo para soporte de equipos, totalmente construida en acero inoxidable AISI 304 o similar.</p> <p>Preferentemente debe poder regularse en altura para poder situar en ella equipos de diferente tamaño y además facilitar el trabajo de personas con algún grado de discapacidad o movilidad</p>



		<p>reducida.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Para favorecer la limpieza de la zona las mesas deben ser móviles mediante ruedas preparadas para grandes cargas. -Construida en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar mediante los siguientes elementos: <ul style="list-style-type: none"> -Construida con armadura de tubo de acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar de 1,5 mm de grosor, unida mediante soldadura (no tornillería) de todas sus partes para darle al conjunto una mayor resistencia y robustez. La armadura será en forma de "C" para mayor comodidad. -Dispositivo mecánico de regulación de altura desde aprox. 720 mm hasta 850 mm. -4 ruedas para grandes cargas (mínimo 200 kg por rueda). Dotadas de sistema de fijación al suelo mediante tocho de goma regulable con disco giratorio sin herramienta. -Encimera construida en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar de 1,5 mm de espesor con perfiles de refuerzo unidos mediante soldadura y no mediante tornillería. -Con peto trasero.
82	1	<p>COCINA A MEDIDA CONSTRUIDA EN UNA SOLA PIEZA Dim. aprox: 2900 x 1060 x 900 mm</p> <p>Suspendida sobre dos patas preferentemente prismáticas para canalización de servicios.</p> <p>Aparato bajo la Directiva del Consejo de las Comunidades Europeas. Construida totalmente en acero inoxidable calidad AISI-304 (18/10) o similar en zonas de pocas alteraciones térmicas o calidad AISI-430 o similar en placas y zonas térmicamente conflictivas.</p> <p>Para evitar aristas agresivas con el usuario preferentemente todas las esquinas estarán redondeadas y todos los radios serán curvos. Todos los elementos operativos deben poder desmontarse totalmente a mano sin herramientas para facilitar la limpieza de toda la cocina.</p> <p>Toda la cocina tendrá en su zona delantera una amplia zona neutra para poder emplatar sobre ella y para apoyo de recipientes.</p> <p>Las bandejas recoge grasas están integradas debajo de cada elemento operativo y deben estar ocultas a la vista.</p> <p>El circuito de gas debe incorporar válvula de seguridad termoeléctrica en todos los quemadores.</p> <p>La cocina debe llevar todas las líneas y circuitos de gas, electricidad y agua integrados de fábrica dentro de la propia cocina, de forma que la obra civil solo dejará un punto o conexión de cada servicio en el suelo.</p> <p>Para facilitar la limpieza y la higiene de la instalación el bloque de cocina no tendrá cuerpo bajo, estando suspendida en dos patas prismáticas a través de las cuales se canalizaran los servicios eléctricos y fluidos.</p> <p>Estas patas deberán ser fácilmente registrables para su mantenimiento sin herramientas.</p> <p>En el hueco entre patas se incluirán los siguientes elementos totalmente móviles para poder limpiar fácilmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 carro para utensilios bajo cocina. <p>Construido totalmente en acero inoxidable 18/10. De dimensiones de aprox. 600x700x620 mm, está compuesto de:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Estructura soporte de tubo de acero inoxidable con perfil de refuerzo. En frente y paredes laterales está también construido en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar. La base para



		<p>utensilios estará integrada mediante soldadura (sin tornillería) en la estructura mediante superficie plano y reborde perimetral para facilitar la limpieza.</p> <p>-Para una total movilidad estará dotado de 4 ruedas, 2 de ellas fijas en la parte trasera y 2 giratorias con freno en el frente. Tirador de material resistente y ergonómico.</p> <p>ELEMENTOS OPERATIVOS</p> <p>-3 quemadores descubiertos a gas de gran potencia. Se valorará que cuenten con doble corona para un mejor reparto de la llama y un mayor rendimiento de gas. Debido al volumen de los recipientes que se utilizan estos quemadores de gran potencia deberán tener una potencia mínima de 1000 Kcal/hora y una distancia entre ejes de quemadores mínimo de 400 mm idóneo para perlas de grandes diámetros.</p> <p>Dotados de válvula de seguridad y pilotos de acero inoxidable con protección. Los quemadores deberán ser totalmente desmontables sin herramienta para facilitar su limpieza sin aristas ni elementos agresivos para el usuario. Debajo de cada quemador deberán situarse difusores de temperatura para aumentar el rendimiento. Bandeja recoge grasas integrado en la cocina.</p> <p>-3 quemadores descubiertos a gas. De simple corona y de gran rendimiento. Con una potencia total superior a 6000 kcal/hora. Con una distancia entre ejes de quemadores mínimo de 400 mm idónea para perlas de gran rendimiento. Dotados de válvula de seguridad y pilotos de acero inoxidable con protección.</p> <p>Los quemadores deberán ser totalmente desmontables sin herramienta para facilitar su limpieza sin aristas ni elementos agresivos para el usuario. Debajo de cada quemador deberán situarse difusores de temperatura para aumentar el rendimiento. Bandeja recoge grasas integrado en la cocina.</p> <p>-2 freidoras eléctricas de mínimo 10 litros de aceite. Cuba de dimensión aproximada 410x250x240 mm debe llevar incorporado un grifo de vaciado.</p>
89	1	<p>CAMPANA DE INDUCCION MURAL Dim. aprox: 3.000 x 1.200 x 750 mm. Compuesta por:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Faldón perimetral con acabado diáfano para facilitar su limpieza. -Cámaras de impulsión con aislamiento, disponiendo de labios longitudinales para la distribución del aire primario. -Compuerta de aluminio para la regularización del caudal. <p>Colectores de filtros incorporados.</p>
	2	<p>Luminaria Dim. Aprox.: 600 x 300 mm.</p>
90	1	<p>IMPULSIÓN DE AIRE 1 ventilador 15/15, con motor mínimo de 3 Cv, capaz de vehicular un caudal de aire de 6.500 m3/h. 1 Filtro de aspiración Red de conductos de aprox. 650 mm. Construida en acero galvanizado. Cuadro eléctrico, compuesto por :</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 Caja estanca, conteniendo en su interior : -1 Guardamotor con relé térmico. -1 Juego de fusibles principales -1 Pulsadores de puesta en marcha y parada.
91	1	<p>ASPIRACIÓN DE HUMOS (DESCRIPCIÓN INCLUIDA EN POS. 78)</p>



92	1	<p>SISTEMA CONTRAINCENDIOS</p> <p>1 Depósito 11 flujos. 1 Soporte armario. 1 Tapa armario. 1 Cabezal de disparo. 1 Latiguillo. 1 Tirador. Kit fusibles. Codos polea. Difusores. Red de tubería en acero inoxidable con partida proporcional de piecería y fijaciones.</p>
93	1	<p>MESA MURAL REGULABLE EN ALTURA</p> <p>Dim. aprox: 1200 x 700 x 850 mm.</p> <p>Mesa de trabajo para soporte de equipos, totalmente construida en acero inoxidable AISI 304 o similar.</p> <p>Preferentemente debe poder regularse en altura para poder situar en ella equipos de diferente tamaño y además facilitar el trabajo de personas con algún grado de discapacidad o movilidad reducida.</p> <p>-Para favorecer la limpieza de la zona las mesas deben ser móviles mediante ruedas preparadas para grandes cargas.</p> <p>-Construida en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar mediante los siguientes elementos:</p> <p>-Construida con armadura de tubo de acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar de 1,5 mm de grosor, unida mediante soldadura (no tornillería) de todas sus partes para darle al conjunto una mayor resistencia y robustez. La armadura será en forma de "C" para mayor comodidad.</p> <p>-Dispositivo mecánico de regulación de altura desde aprox. 720 mm hasta 850 mm.</p> <p>-4 ruedas para grandes cargas (200 kg por rueda). Dotadas de sistema de fijación al suelo mediante tocho de goma regulable con disco giratorio sin herramienta.</p> <p>-Encimera construida en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar de 1,5 mm de espesor con perfiles de refuerzo unidos mediante soldadura y no mediante tornillería.</p> <p>-Con peto trasero.</p>
94	1	<p>LAVAMANOS DE PIE CON PULSADOR</p> <p>Dim. aprox: 400x300x850 mm.</p> <p>Construcción en acero inox. 18/10 (AISI 304) o similar.</p> <p>Dispositivo accionado mediante pulsador (agua fría y caliente) Cuba y caño.</p>
95	1	<p>MESA DE PREPARACIÓN MURAL COLGADA DE PARED</p> <p>Dim. aprox: 2000 x 700 x 850 mm.</p> <p>Mesa de preparación totalmente colgada a pared sin ningún tipo de patas para favorecer la limpieza e higiene de estas zonas.</p> <p>Construida íntegramente en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar. Compuesta por:</p> <p>-Estructura soporte en tubo de acero inoxidable con perfil de refuerzo anclado a soporte interno de pared mediante pletina técnica de sujeción con regulador de nivelación.</p> <p>-Encimera con petos en laterales y trasera con chaflán aséptico para facilitar la limpieza.</p> <p>- Seno de aprox. 600 x 500 x 300 mm en una sola pieza.</p> <p>-Grifo mezclador con palanca gerontológica.</p> <p>-Válvula de desagüe y tubo rebosadero en acero inoxidable.</p> <p>-Faldón frontal y lateral de 300 mm aprox. que cierra totalmente impidiendo ver tendidos y tuberías.</p>



		-Cajón construido totalmente en acero inoxidable, con mecanismo de rodamiento a bolas con autocierre final. Dimensiones útiles aproximadas: 480 x480 x 110 mm.
96	1	<p>ABATIDOR DE TEMPERATURA 14 GN 1/1 Dim. aprox: 837 x 836 x 1760 mm Exterior de Acero inoxidable AISI 304 18/10 o similar. Interior de Acero inoxidable AISI 304 18/10 o similar, desagüe interior, fondo embutido con amplios radios, estructura porta-bandejas (GN1/1 -60x40), marcos de puerta calefactados para evitar la acumulación de hielo. Aislamiento de poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad mínima 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP. Contrapuerta embutida, burlete de triple cámara fácilmente sustituible, puertas con tirador integrado, bisagra pivotante con bloqueo de apertura. Patas en acero inoxidable regulables en altura. Sistema de condensación ventilada, evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster, desescarche manual durante ciclos y automático en conservación, conservación en cámara finalizado el ciclo, abatimiento: de +90°C a +3°C en menos de 90 minutos, congelación rápida: de +90°C a -18°C en menos de 270 minutos. Control digital. Cuadro de mandos táctil con pantalla gráfica de fácil lectura y menú informativo, programa previene la formación de escarche en el producto, posibilidad de personalizar al menos 50 programas y conexión USB. Nº Bandejas: 14 GN 1/1. Distancia entre bandejas: 65. Rendimiento (Kg):50/30. Evaporación: Forzada. Control: Digital.</p>
97	1	<p>RECINTO FRIGORIFICO PREFABRICADO Dim. aprox: 3.850 x 2.730 x 2.480 mm. Compuesto de paneles desmontables en chapa de acero, galvanizado y lacado final de 30 a 40 micras, previo desengrase y pasivado por tratamientos fosfocromatantes. Aislamiento de poliuretano inyectado de alta presión con una densidad de al menos 40 kg./m³ Paneles de un espesor de mínimo 100 mm. La cara interior del piso será reforzada. Puertas pivotantes giratorias con cerradura de igual material a los paneles con dispositivo de cierre horizontal, silencioso y de fácil apertura y cierre, de aprox. 1,85 x 0,80 m. de luces. COMPUESTO POR: CÁMARA DE PRODUCTO ELABORADO.</p>
98	1	<p>ESTANTERIA EN ALUMINIO Dim. aprox: 1199 x 500 x 1800 mm. Dotada de 4 estantes en polipropileno, desmontables para su limpieza. Estructura construida en aluminio anodizado pulido de aprox. 20 micras. Ganchos metálicos para el ensamble. Resistencia de al menos 150 Kg por estante, de promedio.</p>
99	2	<p>ESTANTERIA EN ALUMINIO Dim. aprox: 2025 x 500 x 1800 mm. Dotada de 4 estantes en polipropileno, desmontables para su limpieza. Estructura construida en aluminio anodizado pulido de aprox. 20 micras. Ganchos metálicos para el ensamble. Resistencia de al menos 150 Kg por estante, de promedio.</p>



99.1	1	<p>MESA DE PREPARACIÓN MURAL COLGADA DE PARED Dim. aprox: 2000 x 700 x 850 mm Mesa de preparación totalmente colgada a pared sin ningún tipo de patas para favorecer la limpieza e higiene de estas zonas. Construida íntegramente en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) o similar. Compuesta por:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Estructura soporte en tubo de acero inoxidable con perfil de refuerzo anclado a soporte interno de pared mediante pletina técnica de sujeción con regulador de nivelación. -Encimera con petos en laterales y trasera con chaflán aséptico para facilitar la limpieza. -Seno de aprox. 600 x 500 x 300 mm en una sola pieza. -Grifo mezclador con palanca gerontológica. -Válvula de desagüe y tubo rebosadero en acero inoxidable. -Faldón frontal y lateral de 300 mm aprox. que cierra totalmente impidiendo ver tendidos y tuberías. -Cajón construido totalmente en acero inoxidable, con mecanismo de rodamiento a bolas con autocierre final. Dimensiones útiles aproximadas: 480 x480 x 110 mm.
99.10	1	<p>ARMARIO FRIGORIFICO PARA EL PERSONAL DE COCINA (NO FIGURA EN PLANO) Dim. aprox: 600 x 610 x 1640 mm Temperatura graduable al menos de +1 °C a +1 °C. Refrigeración ventilada. Indicador de temperatura exterior digital. Control de temperatura mecánico. Cerradura integrada. Estantes regulables. Desconexión automática de ventilador a la apertura de puerta. Puerta reversible. Grupo de producto Ventilado. Clase climática 5 Capacidad útil total aprox. 307 l Procedimiento de desescarche automática Tensión 220-240 V ~ V Frecuencia 50 Hz Material de la puerta/tapa acero Número de los estantes. 5 De altura regulable. 4 Capacidad de carga de estante: Mínimo 45 kg</p>
99.11	1	<p>ARMARIO FRIGORIFICO PARA MUESTRAS INOX (CON 7 BALDAS) Dim. aprox: 750 x 750 x 2064 mm Terminación en acero inoxidable. Rango de temperatura: al menos +1°C/+15°C. Capacidad: aprox. 660 litros. Tipo evaporador: ventilado. Ecológicos sin CFC. Refrigeración ventilada. Datos tomados a temperatura ambiente aprox. +30°C (TNO). Temperatura graduable de al menos +2°C a +15°C. Indicación digital de la temperatura. Cerradura integrada. Estantes variables en altura, permitiendo alojar todo tipo de recipientes de gastronomía GN 2/1. Terminación 60-90: Inox.</p>



99.12	1	BATIDORA DOMESTICA Potencia mínima 750W, Brazo metálico, Múltiples accesorios.
99.13	2	TRITURADOR -BATIDOR PEQUEÑO Dim. aprox: 120 x 660 x 150 mm Velocidad fija. Brazo fijo fabricado totalmente en inoxidable. Diseño ergonómico. Funcionamiento sencillo y facilidad de limpieza. Potencia total: aprox. 250 W Capacidad máxima del recipiente: aprox. 10 l Velocidad (en líquido) r.p.m.: aprox. 9000 rpm Diámetro cubre cuchilla: aprox. 65 mm Longitud Longitud brazo triturador: aprox. 200 mm Longitud total: aprox. 500 mm
99.14	3	TRITURADOR -BATIDOR GRANDE Se compone de bloque motor de velocidad fija con potencia de aprox. 350 W. y brazo triturador de aprox. 420mm (TR-350BN) o 500 mm (TR-350BL). Para preparar purés (verduras, patatas, potajes, etc.), cremas (cebolla, pimientos, tomate, pastelera, etc.) y todo tipo de salsas. Indicado para trabajar en calderos de hasta 70 litros de capacidad. Velocidad fija. Brazo fabricado totalmente en acero inoxidable. Brazos de distintas longitudes. Colocación y desmontaje de los brazos sencillo e instantáneo, sin necesidad de utilizar herramientas. Diseño ergonómico. Funcionamiento sencillo y facilidad de limpieza. Certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos). Potencia total: aprox. 350 W Capacidad máxima del recipiente: aprox. 75 l Velocidad (en líquido) r.p.m.: aprox. 9000 rpm Longitud Longitud brazo triturador: aprox. 420 mm - 500 mm Longitud total: aprox. 732 mm - 805 mm. Incluirá: Bloque motor. Brazo triturador.
99.15	1	TRITURADOR -BATIDOR MÁXIMA POTENCIA Batidora de mano industrial para uso intensivo. Tritura hasta 150 l. por caldero. Se compondrá de bloque motor de velocidad fija con potencia mínima de 550 W. y brazo triturador de 500 ó 585 mm. Para preparar purés (verduras, patatas, potajes, etc.), cremas (cebolla, pimientos, tomate, pastelera, etc.) y todo tipo de salsas. Indicado para trabajar en calderos de hasta 150 litros de capacidad. Velocidad fija. Fabricado en materiales muy resistentes y de primera calidad. Brazos fabricados totalmente en inoxidable. Brazos: 585 mm. Colocación y desmontaje de los brazos sencillo e instantáneo, sin necesidad de utilizar herramientas. Diseño ergonómico. Funcionamiento sencillo y facilidad de limpieza.



		Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos). Equipamiento incluido Bloque motor. Brazo triturador. Potencia Total: aprox. 550 W Capacidad Máxima Del Recipiente: aprox. 150 l Velocidad (en Líquido) R.p.m.: aprox. 9000 rpm Tensión (V): 230/50-60Hz/1 Brazo extralargo de 585mm.
99.2		MESA DE TRABAJO CENTRAL Dim. aprox: 840 x 700 x 850 mm. Construcción en acero inox. 18/10 (AISI-304) o similar. Armadura soporte de perfiles y tubo cuadrado de 40 x 40 mm. con regulación de altura. Encimera de 1,5 mm. de espesor con perfiles de refuerzo y radio de 15 mm. en el frente. Entrepañó liso con omega longitudinal de refuerzo. 1 Cajón: Construcción en acero inox., sobre rodamientos a bolas. Dim. útiles aprox: 480 x 480 x 110 mm.
99.3		MESA FRIGORIFICA. Dim. aprox: 1.960 x 700 x 850 mm. Potencia: aprox. 690 W. Tensión: 220 V. 50 Hz. Volumen cámara: aprox. 460 l. Núm. de puertas: 3. Estantes por puerta: 1. Compresor: aprox. 1/3 hp. Evaporador forzada. Régimen temperatura: al menos -2°C/+8°C. Desescarche automático. Control digital. Construcción en acero inox. AISI-304 o similar. Interior en acero inoxidable. Aislamiento en poliuretano inyectado. Desagüe en el interior de la cámara. Control de temperatura digital de desescarche. Bandeja evaporativa en acero inoxidable. Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura. Sistema de condensación ventilada. Guía y parrillas de aprox. 325 x 530 mm. Fácilmente desmontables. Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a ¾. 1 Encimera de aprox. 1.960 x 700 mm., de 2 mm. de espesor con perfiles de refuerzo y radio de 15 mm. en el frente.
99.4	4	CUBO PARA DESPERDICIOS EN POLIPROPILENO Dim. aprox: 490 x 610 mm. Fabricado en polipropileno de gran resistencia. Asas ergonómicas. Permite una capacidad de carga de 80 libras. Incorpora tapa cerrada, tapa desbrazar y Base con ruedas.
99.5	2	HORNO MICROONDAS Dim. aprox: 508 x 317 x 305 mm Construcción en acero inox. Temporizador de 30 minutos aprox. Sistema de plato giratorio de 330 mm. de diámetro. Volumen interior: aprox. 24 litros. Potencia de salida: aprox. 900 W. Conexión: monofásica - 230 V.
99.6	2	ESTANTE MURAL LISO



		Dim. aprox: 1.200 x 400 mm. Construido en acero inoxidable AISI 304 o similar de 1,5 mm. de espesor, calidad 18/10. Fabricado en una sola pieza. Con peto trasero y cartelas de soporte a pared. Incluye elementos de fijación en acero inoxidable.
99.7	2	ESTANTE MURAL LISO Dim. aprox: 1.600 x 400 mm. Construido en acero inoxidable AISI 304 o similar de 1,5 mm. de espesor, calidad 18/10. Fabricado en una sola pieza. Con peto trasero y cartelas de soporte a pared. Incluye elementos de fijación en acero inoxidable.
99.8	1	TERMO DE LECHE CILINDRICO Dim. aprox: 360 x 360 x 660 mm Dim.: aprox. 660 mm. de altura x 360 mm. de diámetro. Construcción en acero inox. Regulación automática de la temperatura. Potencia: aprox. 2.000 w. / 230 V.
99.9	1	BATIDORA-MEZCLADORA Dim. aprox: 310 x 382 x 537 mm. Batidora de sobremesa. Protector de seguridad de accionamiento manual. Subida-bajada del caldero mediante palanca. Con doble microrruptor de seguridad. Provista de gancho amasador, paleta mezcladora y batidor de varillas. Caldero de acero inoxidable. Capacidad del caldero: aprox. 5 ltr. Capacidad en Kg de harina: aprox. 1,5 Kg. Alimentación eléctrica: 230 v / 50-60 Hz. Potencia: aprox. 250 W.
ZONA DE EMPLATADO		
110	1	CINTA TRANSPORTADORA DE BANDA Dim. aprox: 6 m Cinta transportadora de distribución de comida versión banda. Aprox. 6000 mm de longitud en línea recta. Aprox. 500 mm de ancho y 900 mm de alto. Con variador de velocidad. Construcción 100% en acero inoxidable 18/10. Con botonera completa; Marcha-Paro-Paro/Emergencia. Pies regulables. Equipada con: 1 cuadro eléctrico SPV I (de 1 a 8 bases enchufe). 6 m. banda de protección de goma 6/20 ambos lados (SPV). 4 terminales para banda de protección de goma (SPV). Pestaña de fin de cinta electromagnético para SPV-RR / SGR. 4 Enchufes dobles 230 V, CEE (soporte doble).
111	1	MESA DE TRABAJO CENTRAL Dim. aprox: 1.200 x 600 x 850 mm. Construcción en acero inox. 18/10 (AISI-304) o similar. Armadura soporte de perfiles y tubo cuadrado de 40 x 40 mm. con regulación de altura. Encimera de 1,5 mm. de espesor con perfiles de refuerzo y radio de 15 mm. en el frente. Entrepañó liso con omega longitudinal de refuerzo.



	4	4 Ruedas giratorias 2 con freno.
112	3	<p>CARRO BAÑO MARIA 3 CUBAS Dim. aprox: 933 x 1276 x 714 mm Aparato de acero inoxidable 18/10, material 1.4301 o similar. Construcción robusta sin armazón fabricada de forma autoportante. Dos empuñaduras de empuje realizados en forma ergonómica con cantos antichoque integrados, protegen las manos de posibles heridas y deterioros del aparato. Ruedas de caucho termoplástico anticorrosión y libres de mantenimiento según DIN 18867-8. Rodamientos de primera calidad con cojinetes de precisión con protección integrada contra hilos. 4 ruedas giratorias, dos de las cuales poseen freno y bloqueo. Fácilmente sustituibles, sus platinas de sujeción son de acero inoxidable 18/10. Rueda de aprox. 125 mm de diámetro, capacidad mínima de carga por rueda hasta 100 Kg.</p> <p>Cubetas de aislamiento individual, estampadas sin rendijas, con rincones redondeados de fácil limpieza. Cubetas aisladas térmicamente por todos los costados. Material de aislamiento incombustible, químicamente neutro, resistentes a la humedad y absolutamente inocuo. Calefacción por medio de resistencia de acero inoxidable de larga duración.</p> <p>Número de cubetas: 3. Tamaño de las cubetas: GN 1/1-200 y sus subdivisiones. Capacidad: mínimo 50 personas. Calefacción: resistencia de acero inoxidable.</p> <p>Potencia nominal: aprox. 2,1 Kw. Conexión eléctrica: 230 V 1N AC 50 Hz. Aislamiento térmico: guata cerámica. Regulación de temperatura: continua, cada cubeta por separado. Termostato: aprox. 30-95°C. Tren de rodadura: 4 ruedas giratorias, 2 con freno y bloqueo, diámetro aprox. 125 mm. Capacidad de carga: mínimo 220 kg. Peso neto: 55 kg.</p>
113	2	<p>CARRO PARA PLATOS Dim. aprox: 931 x 513 x 960 mm Aparato de acero inoxidable 18/10 de primera calidad, material 1.4301 o similar. Construcción robusta sin armazón fabricada de forma autoportante. Dos empuñaduras de empuje realizados en forma ergonómica con cantos antichoque integrados, protegen las manos de posibles heridas y deterioros del aparato. Ruedas de caucho termoplástico anticorrosión y libres de mantenimiento según DIN 18867-8. Rodamientos de primera calidad con cojinetes de precisión con protección integrada contra hilos. 4 ruedas giratorias, dos de las cuales con freno y bloqueo. Fácilmente sustituibles, platinas de sujeción de acero inoxidable 18/10. Rueda de aprox. 125 mm de diámetro, capacidad de carga mínimo por rueda hasta 100 Kg. Vajilla.- redonda, diámetro 190 hasta 260 mm. Número de pozos.- 2</p>



		<p>Guías para la vajilla.- 3 guías por pozo, regulables, plastificadas Plataformas.- estructura de varilla plastificadas Altura de apilado sin tapa.- aprox. 645 mm. Altura de apilado con tapa.- aprox. 735 mm. Capacidad sin tapa.- aprox. hasta 144 piezas, según altura de la vajilla Capacidad con tapa.- aprox. hasta 166 piezas, según altura de la vajilla Calefacción.- por convección por módulo de energía. Potencia nominal.- 1,5 Kw Conexión eléctrica.- 230 V 1N AC 50 Hz Tipo de protección. IPX5 Temperatura máx. vajilla. 80°C Aislamiento térmico.- guata cerámica Regulación temperatura.- continua Termostato. aprox. 20-110°C Tren de rodadura.- 4 ruedas giratorias diámetro 125 mm., 2 con freno y bloqueo Capacidad de carga.- aprox. 140 kg Accesorio estándar incluido.- 2 tapas transparentes</p>
114	1	<p>CARRO PARA BOL Dim. aprox: 931 x 760 x 992 mm Aparato de acero inoxidable 18/10 de primera calidad, material 1.4301 o similar. Construcción robusta sin armazón fabricada de forma autoportante. Dos empuñaduras de empuje realizados en forma ergonómica con cantos antichoque integrados, protegen las manos de posibles heridas y deterioros del aparato. Ruedas de caucho termoplástico anticorrosión y libres de mantenimiento según DIN 18867-8. Rodamientos de primera calidad con cojinetes de precisión con protección integrada contra hilos. 4 ruedas giratorias, dos de las cuales poseen freno y bloqueo. Fácilmente sustituibles, platinas de sujeción son de acero inoxidable 18/10. Rueda de mínimo 125 mm de diámetro, capacidad mínima de carga por rueda hasta 100 Kg. Capacidad Genérica: Vajilla.- redonda y cuadrada hasta 280 mm de diámetro, (o de lado), apropiado también para piezas pequeñas. Número de pozos.-aprox. 21 según vajilla. Capacidad sin tapa.- aprox. hasta 510 piezas, según altura de la vajilla Capacidad con tapa.- aprox. hasta 675 piezas, según altura de la vajilla Revestimiento interior: frontales en acero inoxidable, derecha e izquierda cerrado en varillas plastificadas. Guías para la vajilla.- Dispositivo con 16 posiciones para barra-guía de acero inoxidable. Plataforma. Rejilla de acero inoxidable de 570 x 280 mm, plastificada. Altura de apilado sin tapa.- aprox. 565 mm. Altura de apilado con tapa.- aprox. aprox. 675 mm. Calefacción.- Convector Potencia nominal.- aprox. 2 Kw Conexión eléctrica.- 230 V 1N AC 50 Hz Temperatura máx. vajilla. 80 °C Aislamiento térmico.- guata cerámica Regulación temperatura.- continua Termostato.- aprox. 20-110°C Tren de rodadura.- 4 ruedas giratorias diámetro aprox. 125 mm., 2 con freno y bloqueo Capacidad de carga.- mínimo 200 kg Peso Neto.- 78 kg.</p>



115	1	<p>CARRO PARA PAN Dim. aprox: 900 x 760 x 898 mm Aparato de acero inoxidable 18/10 de primera calidad, material 1.4301 o similar. Construcción robusta sin armazón fabricada de forma autoportante. Dos empuñaduras de empuje realizados en forma ergonómica con cantos antichoque integrados, protegen las manos de posibles heridas y deterioros del aparato. Ruedas de caucho termoplástico anticorrosión y libres de mantenimiento según DIN 18867-8. Rodamientos de primera calidad con cojinetes de precisión con protección integrada contra hilos. 4 ruedas giratorias, dos de las cuales con freno y bloqueo. Fácilmente sustituibles, platinas de sujeción son de acero inoxidable 18/10. Rueda de aprox. 125 mm de diámetro, capacidad de carga por rueda min. 100 Kg. Cestas.- aprox. 650 x 530 mm. Vajilla.- pequeña y de difícil apilado Plataforma.-. acero inoxidable plastificada, la plataforma deberá estar preparada como cesta y poder incluirse en la capacidad de apilado Capacidad.- adicionalmente 6 cestas de aprox. 115 mm. de alto o 9 cestas de aprox. 75 mm. de alto Tren de rodadura.- 4 ruedas giratorias de diámetro 125 mm., 2 con freno y bloqueo Capacidad de carga.- mínimo 200 kg</p>
116	3	<p>CARRO CALIENTE PARA BANQUETES Dim. aprox: 1350 x 805 x 1740 mm Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 o similar con doble pared aislada con lana de roca. Dotados de cuerpos de guías realizados en una sola pieza (monoblock), en acero inoxidable, separación entre guías 60mm. Puertas en acero inoxidable con marco en burlete de silicona, bisagras 180º y cierre con tirador. Ruedas de gran resistencia ø aprox. 150mm., 2 con freno. Cantoneras de protección. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencias ventiladas y recipiente para el agua. Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Bloque calórico con control digital de temperatura. Cierre con llave.</p>
117	16	<p>CARRO ABIERTO Dim. aprox: 900 x 630 x 1640 mm Estructura de tubo cuadrado en acero inoxidable. Guías con cierre de seguridad para bandejas Thermotray o 1/2. Euronorm en desayunos. Ruedas giratorias de aprox. aprox. 125 mm (2 con freno). Para bandejas térmicas Euronorm. Nº bandejas: 2 x 12 (24).</p>
118	1	<p>LAVAMANOS DE PIE CON PULSADOR Dim. aprox: 400x300x850 mm. Construcción en acero inox. 18/10 (AISI 304). Dispositivo accionado mediante pulsador (agua fría y caliente) Cuba y caño.</p>



119	1	<p>ESTANTERIA EN ALUMINIO Dim. aprox: 2816 x 500 x 1800 mm. Dotada de 4 estantes en polipropileno, desmontables para su limpieza. Estructura construida en aluminio anodizado pulido de aprox. 20 micras. Ganchos metálicos para el ensamble. Resistencia de al menos 150 Kg por estante, de promedio.</p>
120	2	<p>ESTANTERIA EN ALUMINIO Dim. aprox: 2400 x 400 x 1800 mm. Dotada de 5 estantes en polipropileno, desmontables para su limpieza. Estructura construida en aluminio anodizado pulido de aprox. 20 micras. Ganchos metálicos para el ensamble. Resistencia de al menos 150 Kg por estante, de promedio</p>
121	2	<p>ESTANTERIA EN ALUMINIO Dim. aprox: 2480 x 500 x 1800 mm. Dotada de 4 estantes en polipropileno, desmontables para su limpieza. Estructura construida en aluminio anodizado pulido 20 micras. Ganchos metálicos para el ensamble. Resistencia de al menos 150 Kg por estante, de promedio.</p>
122	1	<p>CARRO NEUTRO PARA TRANSPORTE DE CESTOS Dim. aprox: 758 x 714 x 931mm. Aparato de acero inoxidable 18/10 de primera calidad, material 1.4301 o similar. Construcción robusta sin armazón fabricada de forma autoportante. Dos empuñaduras de empuje realizados en forma ergonómica con cantos antichoque integrados, protegen las manos de posibles heridas y deterioros del aparato. Ruedas de caucho termoplástico anticorrosión y libres de mantenimiento según DIN 18867-8. Rodamientos de primera calidad con cojinetes de precisión con protección integrada contra hilos. 4 ruedas giratorias, dos de las cuales poseen freno y bloqueo. Fácilmente sustituibles, platinas de sujeción son de acero inoxidable 18/10. Rueda de aprox. 125 mm de diámetro, capacidad de mínimo carga por rueda hasta 100 Kg. Cestas.- 500x500 mm ó 525 x 525 mm. Vajilla.- pequeña y de difícil apilado. Plataforma.- 500x500x150 mm. acero inoxidable plastificada, Capacidad.- adicionalmente 6 cestas de 115 mm. de alto ó 10 de 75 mm de altura. Tren de rodadura.- 4 ruedas giratorias de diámetro 125 mm., 2 con freno y bloqueo Capacidad mínimo de carga.- 150 kg Peso neto.- 48 kg.</p>
123	1	<p>CUBO PARA DESPERDICIOS EN POLIPROPILENO Dim. aprox: 490 x 610 mm. Fabricado en polipropileno de gran resistencia. Asas ergonómicas. Capacidad de carga de aprox. 80 litros. Incorpora tapa cerrada, Tapa desbrazar y Base con ruedas.</p>
124	2	<p>CARRO TRANSPORTE DE SERVICIO 2 ESTANTES Dim. aprox: 895 x 595 x 950 mm Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10 o similar. 2 Estantes robustos por su diseño mediante embutición y perfil</p>



		perimetral plegado. Carga máxima repartida por estante de al menos 75 kg, con una carga máxima total de un mínimo 200 kg. 4 ruedas de aprox. Ø125 mm con parachoques, 2 de ellas con freno.
125	2	CARRO TRANSPORTE DE SERVICIO 3 ESTANTES Dim. aprox: 895 x 595 x 950 mm Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10 o similar. 3 Estantes robustos por su diseño mediante embutición y perfil perimetral plegado. Carga máxima repartida por estante de al menos 75 kg, con una carga máxima total de un mínimo 200 kg. 4 ruedas de aprox. Ø125 mm con parachoques, 2 de ellas con freno.
LAVADO DE VAJILLA		
130	1	MESA DE DESBRASE CENTRAL Dim. aprox: 2.600 x 800 x 850 mm. Construcción en acero inox. 18/10 (AISI-304) o similar. Armadura soporte con patas aprox. de 40 x 40 mm. y regulación de altura. Encimera de 1,5 mm. de espesor, con reborde achaflanado en todo su perímetro. Entrepaño liso. Faldón en trasera y laterales hasta la altura del entrepaño.
	1	VERTEDERO DE SOLIDOS Vertedero de sólidos en encimera y espacio inferior para cubo de desperdicios.
131	1	ESTANTERIA DE SOBREMESA PARA CESTOS DE VAJILLA Dim. aprox: 2.500 x 500 mm Construcción en acero inox. 18/10 (AISI-304) o similar. Soportes verticales en tubo redondo de aprox. 30 mm. Estante construido con frentes de aprox. 50 mm. y radio en los mismos de 15 mm. Reborde perimetral que impide el derrame de líquidos. Tubo longitudinal de aprox. 30 mm. de Ø para apoyo de cestos, quedando inclinados a los dos frentes. Con desagüe en un costado.
132	1	REJILLA EN ACERO INOX. Dim. aprox: 300 x 300 x 160 mm. Construida en acero inox. AISI 304 o similar de 1,5 mm. de espesor. Canaleta con sifón, salida horizontal de 1 1/2" de espesor 2 mm. Rejilla de lamas antideslizante.
133	1	ESTANTERIA EN ALUMINIO Dim. aprox: 2704 x 500 x 1800 mm. Dotada de 4 estantes en polipropileno, desmontables para su limpieza. Estructura construida en aluminio anodizado pulido de aprox. 20 micras. Ganchos metálicos para el ensamble. Resistencia de al menos 150 Kg por estante, de promedio.
134	1	MANGUERA DE LIMPIEZA (PROPIEDAD DEL HOSPITAL)
135	2	REJILLA EN ACERO INOX.



		Dim. aprox: 300 x 300 x 160 mm. Construida en acero inox. AISI 304 o similar de 1,5 mm. de espesor. Canaleta con sifón, salida horizontal de 1 1/2" de espesor 2 mm. Rejilla de lamas antideslizante.
136	1	CUBO PARA DESPERDICIOS EN POLIPROPILENO Dim. aprox: 490 x 610 mm. Fabricado en polipropileno de gran resistencia. Asas ergonómicas. Permite una capacidad de carga de aprox. 80 litros. Incorpora tapa cerrada, Tapa desbrazar y Base con ruedas.
PLONGE		
150	1	LAVADORA DE UTENSILIOS Dim. aprox: 1.490 x 895 x 1.935 / 2.490 mm. Construcción: Estructura en acero inoxidable. Panel con teclas sensitivas y controles totalmente electrónicos. Datos técnicos: Cesto: de aprox. 1310 x 700 mm. Bomba motor: de aprox. 2 x 2,2 kW. Contenido del tanque: 85 l. Calentador del tanque: 9 kW. Caldera incorporada con temperatura de alimentación: De aproximamente: De 60°C: 9 kW. de 45°C: 12 kW. de 10°C: 18 kW. Duración de los programas: aprox. 120 / 240 / 480 segundos. El aparato podrá conectarse al circuito de agua fría sin válvulas especiales. Dotación: 1 cesto con ruedas para menaje.
151	1	MESA DE TRABAJO MURAL Dim. aprox: 800 x 700 x 850 mm. Construcción en acero inox. 18/10 (AISI-304) o similar. Armadura soporte de perfiles y tubo cuadrado de 40 x 40 mm. con regulación de altura. Encimera de 1,5 mm. de espesor con perfiles de refuerzo y radio de 15 mm. en el frente. Peto trasero de aprox. 150 x 20 mm., con radio de unión a encimera. Entrepañó liso con omega longitudinal de refuerzo.
152	1	FREGADERO Dim. aprox: 1.640 x 700 x 850 mm Construcción acero inox. 18/10 (AISI-304) o similar. Armadura soporte de perfiles y tubo cuadrado de aprox. 40 x 40 mm. con regulación de altura. Dos senos de aprox. 700 x 500 x 380 mm. Encimera y senos con espesor uniforme de 1,5 mm. Pintura antisonora en cara oculta de senos. Grifo mezclador giratorio de sobremesa. Válvulas de desagüe y tubos rebosadero desmontable, en acero inox. Faldón cubriendo frente y laterales de senos. Peto trasero de aprox. 150 x 20 mm. con radio de unión a



		encimera.
153	1	SOPORTE PARA UTENSILIOS DE COCINA Dim. aprox: 1.600 x 30 x 5 mm. Construcción en acero inox. 18/10 (AISI-304) o similar. Con pernos y remates para fijación a pared. Dotación de aprox. 16 ganchos deslizantes para colgar batería de cocina.
154	1	REJILLA EN ACERO INOX.3 Dim. aprox: 300 x 300 x 160 mm. Construida en acero inox. AISI 304 o similar de 1,5 mm. de espesor. Canaleta con sifón, salida horizontal de 1 1/2" de espesor 2 mm. Rejilla de lamas antideslizante.
155	1	ESTANTERIA EN ALUMINIO Dim. aprox: 1423 x 500 x 1800 mm. Dotada de 4 estantes en polipropileno, desmontables para su limpieza. Estructura construida en aluminio anodizado pulido de aprox. 20 micras. Ganchos metálicos para el ensamble. Resistencia de al menos 150 Kg por estante, de promedio.

REFRIGERACIÓN CÁMARAS Y CUARTOS FRÍOS

160	1	<p>AEROENFRIADORA Dim. aprox: 1865 x 1245 x 1386 mm Instalación hidráulica realizada en tubo de polipropileno PPR doble capa, soldadas con piezas, accesorios, llaves de corte, maquina. Condensadora, impulsión-retorno. Desde sala de máquinas, de propiedad del HOSPITAL hasta cada una de las cámaras y cuartos fríos aprox.: 150 Metros de tubo 60 Ø. 100 Metros de tubo 32 Ø. 100 Metros de tubo 20 Ø. Mano de obra, soportes y pequeño material. Piezas de acople y llaves de corte. Cuadro de control de bombas de recirculación y aroenfriadora. Bombas de recirculación tipo gemelas con vaso de expansión, carenado, llaves de corte y filtro. Aeroenfriadora, capacidad aprox. 36Kw, temperatura entrada aprox. 40°C. Intercambiador aleta de aluminio y cobre, caudal del aire aprox. 18660m³/h, 1 ventilador de aprox. 800Ø, potencia absorbida aprox. 1640 W.</p> <p>CÁMARAS EQUIPOS FRIGORÍFICOS TIPO SPLIT POR PLANTAS:</p> <p>COCINA</p> <p>CÁMARA DE PRODUCTO ELABORADO Temperatura al menos +3°C+6°C. Equipo frigorífico, potencia frigorífica aprox. 2.750 W. Potencia eléctrica aprox. 600 W, 380 V, Trifásico. 1 Evaporador cúbico tiro forzado. 1 Instalación eléctrica de alumbrado. 1 Válvula solenoide, válvula de expansión con orificio. Elementos de control eléctrico y termómetro termostato.</p>
-----	---	--



		<p>CÁMARA DE CONGELADO Temperatura: aprox. -18°C-20°C. Equipo frigorífico, potencia frigorífica aprox. 3.740 W. Potencia eléctrica aprox. 2300 W, 400 V, monofásica. 1 Evaporador cúbico tiro forzado con resistencias. 1 Instalación eléctrica de alumbrado. 1 Válvula solenoide, válvula de expansión con orificio. 1 Elementos de control eléctrico y termómetro termostato. 1 Alarma óptico acústica. 1 Hacha con soporte.</p> <p>CÁMARA DE LACTEOS-VARIOS Temperatura al menos +4°C +6°C. Equipo frigorífico, potencia frigorífica aprox. 1.740 W. Potencia eléctrica aprox. 1300 W, 220 V, monofásica. 1 Evaporador cúbico tiro forzado con resistencias. 1 Instalación eléctrica de alumbrado. 1 Válvula solenoide, válvula de expansión con orificio. Elementos de control eléctrico y termómetro termostato.</p> <p>CÁMARA DE VERDURAS Temperatura al menos +4°C+6°C. Equipo frigorífico, potencia frigorífica aprox. 1.740 W. Potencia eléctrica aprox. 1300 W, 220 V, monofásica. 1 Evaporador cúbico tiro forzado con resistencias. 1 Válvula solenoide, válvula de expansión con orificio. Elementos de control eléctrico y termómetro termostato.</p> <p>CÁMARA CARNE Temperatura al menos +2°C+4°C. Equipo frigorífico, potencia frigorífica aprox. 3. 70 W Potencia eléctrica aprox. 2000 W, 380 V, Trifásico. 1 Evaporador cúbico tiro forzado. 1 Instalación eléctrica de alumbrado. 1 Válvula solenoide, válvula de expansión con orificio. Elementos de control eléctrico y termómetro termostato.</p> <p>CÁMARA BASURAS GRANDE Temperatura al menos +6°C+8°C. Equipo frigorífico, potencia frigorífica aprox. 2.270 W. Potencia eléctrica aprox. 1300 W, 380 V, Trifásico. 1 Evaporador cúbico tiro forzado. 1 Instalación eléctrica de alumbrado. 1 Válvula solenoide, válvula de expansión con orificio. Elementos de control eléctrico y termómetro termostato.</p> <p>CÁMARA BASURAS PEQUEÑA Temperatura al menos +6°C+8°C. Equipo frigorífico, potencia frigorífica aprox. 1.270 W. Potencia eléctrica aprox. 900 W, 220 V, Monofásica. 1 Evaporador cúbico tiro forzado. 1 Instalación eléctrica de alumbrado. 1 Válvula solenoide, válvula de expansión con orificio. Elementos de control eléctrico y termómetro termostato.</p> <p>CUARTO FRÍO DE PREP. VERDURAS Temperatura al menos +12°C+15°C.</p>
--	--	---



	<p>Equipo frigorífico, potencia frigorífica aprox. 4.350 W. Potencia eléctrica aprox. 1500 W, 220V, Monofásico. 1 Evaporador de plafón tiro forzado. 1 Válvula solenoide, válvula de expansión con orificio. Elementos de control eléctrico y termómetro termostato.</p> <p>CUARTO FRÍO DE PREP. LACTEOS-VARIOS Temperatura al menos +12°C+15°C. Equipo frigorífico, potencia frigorífica aprox. 4.350 W. Potencia eléctrica aprox. 1500 W, 220V, Monofásico. 1 Evaporador de plafón tiro forzado. 1 Válvula solenoide, válvula de expansión con orificio. Elementos de control eléctrico y termómetro termostato.</p> <p>CUARTO FRÍO DE PREP. CARNES Temperatura al menos +12°C+15°C. Equipo frigorífico, potencia frigorífica aprox. 4.350 W. Potencia eléctrica aprox. 1500 W, 220V, Monofásico. Evaporador de plafón tiro forzado. Válvula solenoide, válvula de expansión con orificio. Elementos de control eléctrico y termómetro termostato. Incluye legalización de la instalación frigorífica.</p>
<p>NOTA: TODOS LOS EQUIPOS INCLUYEN SU TRANSPORTE, MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA.</p>	



ANEXO II

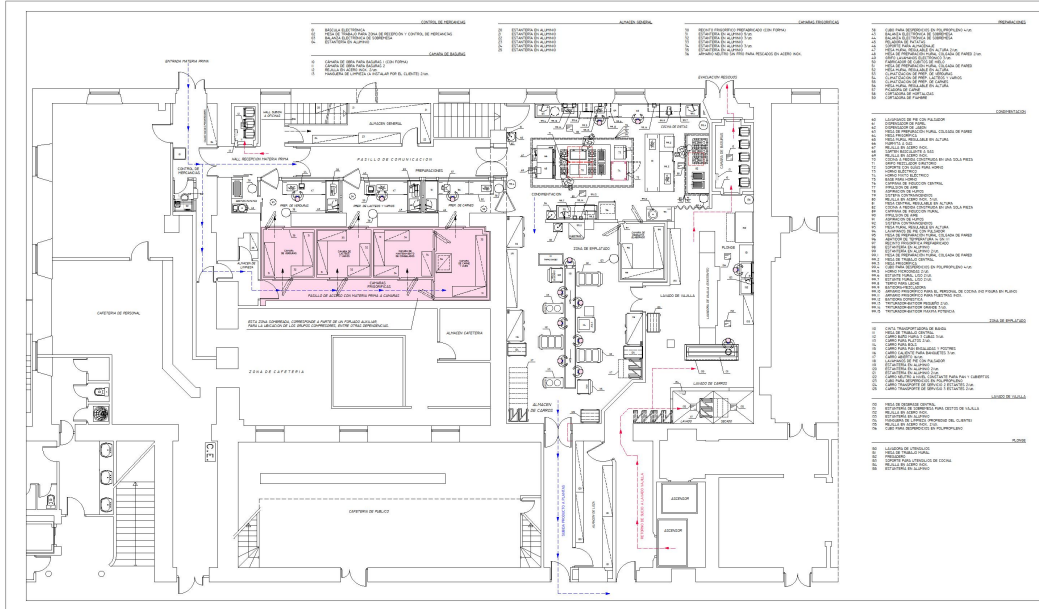
PLANO DE SITUACIÓN



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **120279977222137189973**

ANEXO III**PLANO DE DETALLE**

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **120279977222137189973**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **120279977222137189973**