

EXPEDIENTE N°: 2019-0-007

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE DEBEN DE REGIR
PARA EL CONTRATO MIXTO DE SUMINISTRO E INSTALACIÓN
DE EQUIPAMIENTO DE COCINA Y OBRA DE ADECUACIÓN DE
ESPACIOS PARA LA COCINA DEL HOSPITAL VIRGEN DE LA
TORRE PERTENECIENTE AL HOSPITAL UNIVERSITARIO
INFANTA LEONOR**

MIXTO: SUMINISTRO Y OBRA



1. OBJETO DEL CONTRATO

Este contrato tiene por objeto la realización del contrato mixto de suministro y obra consistente en el suministro e instalación de equipamiento cuyas características se especifican en el pliego de prescripciones técnicas particulares y obra cuyas características se especifican en el proyecto básico y de ejecución de obra.

Incluye las siguientes prestaciones:

- El suministro e instalación de equipamiento necesario para la realización de los menús de los pacientes del Hospital Virgen de la Torre (perteneciente al Hospital Universitario Infanta Leonor), descrito en anexo I.
- La realización de obra para la reforma de la cocina actual, ajustando la superficie de trabajo a los equipos nuevos que se van a instalar, así como mejorando la envolvente y optimizando el flujo de trabajo.

Se trata de un contrato mixto por contener prestaciones propias de dos contratos: suministro y obras y encontrarse ambas prestaciones directamente vinculadas entre si manteniendo una relación de complementariedad que exige su consideración y tratamiento como una unidad funcional, el régimen jurídico y las normas que regirán la adjudicación, son las normas del contrato de suministros, por ser esta la prestación principal, siendo, en este caso, el suministro de equipamiento la prestación principal y la obra de adecuación e instalación la accesoria. Todo ello en virtud de lo dispuesto en



los artículos 18 y 34.2 de la Ley de Contratos del Sector Público, por la que se transpone al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE (LCEur 2014\535) y 2014/24/UE, de 26-2-2014 (LCEur 2014\536).

El objeto del presente documento es describir las Prescripciones Técnicas que deben regir durante el suministro e instalación de equipamiento de cocina, así como la obra de adecuación de espacios en la cocina del Hospital Virgen de Torre perteneciente al Hospital Universitario Infanta Leonor.

Incluirá la dotación del equipamiento necesario para absorber la elaboración de todas las dietas y menús pertinentes, para el número de pacientes previstos durante los 365 días del año, en los horarios y con los servicios de:

- Desayuno 8:30 a 09:30 horas
- Almuerzo 13:00 a 14:00 horas
- Merienda 17:00 a 17:30 horas
- Cena 20:00 a 21:00 horas

Para la obra de adecuación de espacios habrá que tener en cuenta el principio de “marcha adelante”, evitando cruces, y creando rutas de circulación en función de los diagramas de proceso que se diseñen para las áreas de recepción, almacenamiento, preparación, elaboración, conservación en frío, emplatado, limpieza, distribución y todas aquellas operaciones necesarias para la prestación del servicio de alimentación.

Basado en un sistema centralizado de elaboración y distribución, la fabricación se realizará de lunes a domingo para su distribución durante los siete días de la semana en línea caliente.

Los carros dispondrán de un sistema de termoconvección, que permitan garantizar la seguridad alimentaria, de acuerdo con la normativa vigente

MIXTO: SUMINISTRO Y OBRA



2. AMBITO DE APLICACION

El ámbito de aplicación del presente contrato será el área de la cocina del Hospital Virgen de la Torre perteneciente al Hospital Universitario Infanta Leonor.

3. NORMAS GENERALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La empresa que resulte adjudicataria estará obligada a:

- a) Ejecutar las obras necesarias para la instalación y adecuación de espacios de los equipos objeto del contrato.
- b) Entregar al Centro, los equipos con todos los sistemas adicionales, dispositivos, elementos de interconexión y accesorios necesarios para un total y correcto funcionamiento.
- c) Realizar la instalación y puesta en marcha en condiciones operativas de los equipos suministrados y sus accesorios, sin perjudicar las instalaciones existentes, debiéndose planificar su ejecución con el Centro, de manera que evite o reduzca al mínimo las molestias e interacciones con el normal funcionamiento de la actividad asistencial.
- d) Llevar a cabo las pruebas de aceptación correspondientes, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- e) Entregar la documentación técnica completa que incluya:
 - 1. Certificados de marcado CE de los equipos, y de sus componentes si procede.
 - 2. Manual de instrucciones y de operación.
 - 3. Manuales técnicos (esquemas electrónicos, eléctricos y mecánicos) y de uso en español
- f) La garantía de los equipos, de acuerdo con el Real Decreto Legislativo 1/2007 de 16 de Noviembre, incluirá mano de obra, desplazamiento y cualquier otro concepto necesario para devolver el equipo a las condiciones óptimas de funcionamiento. Si



hubiera elementos o componentes cuya garantía complementaria fuese diferente de la que afecta al resto del equipo, deberá hacerse constar explícitamente.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS EQUIPOS

El conjunto de equipos que se relaciona en el anexo I, constituyen, con las características que se indican, las necesidades de equipamiento a presentar por los licitadores. Esta relación cumple con el objeto del contrato descrito en el punto 1.

5. FORMACIÓN

La adjudicataria del contrato proporcionara, durante un periodo de, al menos, 15 días, formación, sin cargo para el Hospital, a los profesionales empleados en la cocina, sobre el funcionamiento y utilización de los aparatos adquiridos.

6. OBRA

Toda la documentación necesaria para la ejecución de la obra (memoria, pliego de prescripciones técnicas, estudio básico de S y S, planos, etc.) está reflejada en el “Proyecto Básico y de Ejecución de Reforma y adaptación de espacios de la cocina del Hospital Virgen de la Torre”.

POR LA ADMINISTRACIÓN,
FECHA Y FIRMA

CONFORME:
EL ADJUDICATARIO
FECHA Y FIRMA

MIXTO: SUMINISTRO Y OBRA



ANEXO I – EQUIPAMIENTO

Es necesario en cada uno de los equipos:

- a) Estar bajo la Directiva del Consejo de las Comunidades Europeas que le sea de aplicación.
- b) Cumplimiento de todas las normativas de máquinas respecto a Prevención de Riesgos Laborales.
- c) Estar reconocido u homologado por Organismos de prestigio, como por ejemplo: GS/VDE
- d) En las descripciones siguientes se describen dimensiones y parámetros que se entienden como orientativos, pudiendo el licitador modificarlas siempre y cuando lo justifique y sea aceptado por el Órgano de Contratación o el Responsable del contrato designado por el mismo.

Zona: CUARTO BASURAS

CAMARA REFRIGERADA PARA BASURAS

Unidades: 1

- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Construida con paneles modulares.
- Diseñado para garantizar las mejores condiciones sanitarias y evitar la multiplicación bacteriológica.
- 1 cuerpo preparado para contenedores de 240 lts.
- Juntas magnéticas que garantizan una perfecta estanqueidad del cierre de la puerta.
- Fondo en acero inoxidable y patas ajustables en altura.
- Puertas redondeadas y tiradores ergonómicos.
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, sin CFC's.

- Dimensiones: 1020x870x1290 mm

GRUPO FRIGORÍFICO COMPACTO

Unidades: 1

- Acabado en acero inoxidable.
- Grupo enfriador monobloque de alta prestación.
- Panel de control con dispositivo electrónico.
- Re-evaporación de aguas condensadas y descongelación automática.
- Sistema de encaje para una fácil instalación.
- Fácil acceso a los componentes del grupo.
- Temperatura de funcionamiento: +2 + 8°C.
- Refrigerante R134a.

- Dimensiones: 285x545x745 mm



- Electricidad: 0,28kW 230V/I/50Hz

Zona: ALMACEN QUIMICOS

FREG. VERTEDERO 600x600 MM CON BASTIDOR

Unidades: 1

- Fabricado en acero inoxidable.
- Rejilla móvil para el apoyo de grandes recipientes.
- Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40x40 mm para elevar la altura desde los 555 hasta los 605 mm
- Patas traseras avanzadas 40 mm que permiten situar los bastidores en suelos con radio sanitario.

- Dimensiones: 600x600x555 mm

ESTANTERÍA LINEAL GASTRONORM ALUMINIO-POLIETILENO 4 NIVELES

Unidades: 1

- Estructura en aleación de aluminio anodizado de 20 micras.
- Estantes con parrillas reversibles de polietileno con posibilidad de posicionarlas con los travesaños lisos o invertidos para facilitar el almacenamiento de productos de cualquier tamaño gracias a las 2 superficies que presentan en cada cara.
- Las parrillas son extraíbles, con posibilidad de lavarlas en el lavavajillas.
- Superficies lisas y redondeadas para fácil limpieza.
- Gran resistencia al frío y al peso: 150 Kg por m/l en cada estante.
- Fabricada y certificada según normas NF y NSF.
- Pies y estantes regulables en altura.

- Dimensiones: 3552x373x1700mm

GRIFO PARED 2 AGUAS

Unidades: 1

- Fabricado en latón cromado de alta densidad.
- Manetas ergonómicas que facilitan la apertura, regulación y cierre del caudal del agua.
- Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red.
- Accesorios necesarios para su fijación incluidos

Zona: ALMACEN DE VIVERES

ESTANTERÍA LINEAL GASTRONORM ALUMINIO-POLIETILENO 4 NIVELES

Unidades: 2

- Estructura en aleación de aluminio anodizado de 20 micras.
- Estantes con parrillas reversibles de polietileno con posibilidad de posicionarlas con los travesaños lisos o invertidos para facilitar el almacenamiento de productos de cualquier tamaño gracias a las 2 superficies que presentan en cada cara.
- Las parrillas son extraíbles, con posibilidad de lavarlas en el lavavajillas.
- Superficies lisas y redondeadas para fácil limpieza.
- Gran resistencia al frío y al peso: 150 Kg por m/l en cada estante.
- Fabricada y certificada según normas NF y NSF.
- Pies y estantes regulables en altura.

- Dimensiones: 3110x577x1700mm



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0944766034870497255778

Zona: CAMARAS

RECINTO FRIGORÍFICO FORMADO POR:

Unidades: 1

- 3 Cámaras de 0º C. 3x2360x1470x2480 mm. Dim ext.
- Cámara de -18º C. 3700x1580x2480 mm. Dim ext.
- Antecámara 1050x2360x2480 mm. Dim ext.

- Panel sándwich de poliuretano inyectado de 100 mm. de grosor para cámara de congelación y de 70 mm. de grosor para refrigeración.
- Sistema INSTACLACK formado por paneles con dos chapas de acero, cuyas aristas están totalmente perfiladas y protegidas contra la oxidación, y a un alma de espuma de poliuretano inyectado a alta presión, lo que garantiza una total hermeticidad.
- Acabado lacado en blanco, con film protector de polietileno.
- Suelo reforzado fenólico antideslizante de 100 mm de espesor, acabado idóneo para el contacto con los alimentos.
- 4 Puertas pivotantes, medida luz 800 mm x 1850 (h) mm, de diseño exclusivo, cierre con llave y sistema de desbloqueo interior y 1 Puerta de Vaiven medida luz 940x2100 (h) mm.
- Perfil sanitario incluido en todas las aristas.
- Sistema de unión InstaClack con bala excéntrica de posicionamiento automático en el apriete.
- Coeficiente de conductividad grupo A. UNE 41950.

ESTANTERÍA LINEAL GASTRONORM ALUMINIO-POLIETILENO 4 NIVELES

Unidades: 3

- Estructura en aleación de aluminio anodizado de 20 micras.
 - Estantes con parrillas reversibles de polietileno con posibilidad de posicionarlas con los travesaños lisos o invertidos para facilitar el almacenamiento de productos de cualquier tamaño gracias a las 2 superficies que presentan en cada cara.
 - Las parrillas son extraíbles, con posibilidad de lavarlas en el lavavajillas.
 - Superficies lisas y redondeadas para fácil limpieza.
 - Gran resistencia al frío y al peso: 150 Kg por m/l en cada estante.
 - Fabricada y certificada según normas NF y NSF.
 - Pies y estantes regulables en altura.
- Dimensiones: 1834x373x1700mm

ESTANTERÍA LINEAL GASTRONORM ALUMINIO-POLIETILENO 4 NIVELES

Unidades: 3

- Estructura en aleación de aluminio anodizado de 20 micras.
 - Estantes con parrillas reversibles de polietileno con posibilidad de posicionarlas con los travesaños lisos o invertidos para facilitar el almacenamiento de productos de cualquier tamaño gracias a las 2 superficies que presentan en cada cara.
 - Las parrillas son extraíbles, con posibilidad de lavarlas en el lavavajillas.
 - Superficies lisas y redondeadas para fácil limpieza.
 - Gran resistencia al frío y al peso: 150 Kg por m/l en cada estante.
 - Fabricada y certificada según normas NF y NSF.
 - Pies y estantes regulables en altura.
- Dimensiones: 1394x373x1700 mm

ESTANTERÍA LINEAL GASTRONORM ALUMINIO-POLIETILENO 4 NIVELES



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0944766034870497255778**

Unidades: 1

- Estructura en aleación de aluminio anodizado de 20 micras.
- Estantes con parrillas reversibles de polietileno con posibilidad de posicionarlas con los travesaños lisos o invertidos para facilitar el almacenamiento de productos de cualquier tamaño gracias a las 2 superficies que presentan en cada cara.
- Las parrillas son extraíbles, con posibilidad de lavarlas en el lavavajillas.
- Superficies lisas y redondeadas para fácil limpieza.
- Gran resistencia al frío y al peso: 150 Kg por m/l en cada estante.
- Fabricada y certificada según normas NF y NSF.
- Pies y estantes regulables en altura.

- Dimensiones: 1304x373x1700 mm

ESTANTERÍA LINEAL GASTRONORM ALUMINIO-POLIETILENO 4 NIVELES

Unidades: 1

- Estructura en aleación de aluminio anodizado de 20 micras.
- Estantes con parrillas reversibles de polietileno con posibilidad de posicionarlas con los travesaños lisos o invertidos para facilitar el almacenamiento de productos de cualquier tamaño gracias a las 2 superficies que presentan en cada cara.
- Las parrillas son extraíbles, con posibilidad de lavarlas en el lavavajillas.
- Superficies lisas y redondeadas para fácil limpieza.
- Gran resistencia al frío y al peso: 150 Kg por m/l en cada estante.
- Fabricada y certificada según normas NF y NSF.
- Pies y estantes regulables en altura.

- Dimensiones: 3110x373x1700mm

EQUIPO PARTIDO REFRIGERACIÓN CON UNIDAD HORIZONTAL ST R452A

Unidades: 3

- Volumen a 0°C con temperatura ambiente a 43°C: 10,5 m3.
- Producción frigorífica: 1.471 a 1.800 W.
- Compresor hermético alternativo.
- Presostato de seguridad en alta y en baja.
- Desagüe directo de condensados.
- Expansión precisa por capilar o válvula.
- Desescarche automático eléctrico.
- Llaves de servicio con racord a soldar.
- Cable alimentación, de interconexión con conector rápido y de resistencia puerta equipos BT.
- Plafón luz interior cámara.
- Panel remoto de control.
- Micropuerta.
- Control electrónico integrado unificado.
- Refrigerante: R452A.
- Motoventiladores conforme ErP-EU 327/2011.
- Dimensiones unidad interior: 1106x433x188 mm.
- Dimensiones unidad exterior: 700x460x380 mm.

- Dimensiones: 1106x433x188 mm

- Electricidad: 1,23kW 230V/I/50Hz

EQUIPO PARTIDO CONGELACIÓN CON UNIDAD HORIZONTAL ST R452A



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0944766034870497255778

Unidades: 1

- Volumen a -20°C con temperatura ambiente a 43°C: 19,1 m3.
 - Producción frigorífica: 1.873 a 2.313 W.
 - Compresor hermético alternativo.
 - Presostato de seguridad en alta y en baja.
 - Desagüe directo de condensados.
 - Expansión precisa por capilar o válvula.
 - Desescarche automático eléctrico.
 - Llaves de servicio con racord a soldar.
 - Cable alimentación, de interconexión con conector rápido y de resistencia puerta equipos BT.
 - Plafón luz interior cámara.
 - Panel remoto de control.
 - Micropuerta.
 - Control electrónico integrado unificado.
 - Refrigerante: R452A.
 - Motoventiladores conforme ErP-EU 327/2011.
 - Dimensiones unidad interior: 1314x402x350 mm.
 - Dimensiones unidad exterior: 800x530x460 mm.
-
- Dimensiones: 1314x402x350 mm
 - Electricidad: 2,36kW 400V/III/50Hz

INSTALACIÓN DE EQUIPOS FRIGORIFICOS EN CÁMARAS**Unidades: 4**

- Tuberías de cobre de interconexión entre unidad condensadora exterior y unidad evaporadora interior.
- Aislamiento armaflex.
- Líneas de interconexión eléctrica desde unidad exterior hasta unidad interior.

HACHA PARA CÁMARA DE CONGELACIÓN**Unidades: 1**

- Mango de tipo sanitario y longitud mínima de 800 mm según RD138/2011.

ALARMA PARA CAMARA DE CONGELACIÓN**Unidades: 1**

- Centralita con señal acústica/visual con batería.
 - Iluminación permanente mediante LED.
 - Centralita de gestión alarma visual.
 - Posibilidad de inhibir el frío o encender la luz u otras opciones.
-
- Electricidad: 0,5kW 230V/I/50Hz

Zona: CUARTO PREPARACIÓN**RECINTO FRIGORIFICO PARA CUARTO DE PREPARACIÓN****Unidades: 1**

- Panel sándwich de poliuretano inyectado de 70 mm. de grosor.
- Sistema INSTACLACK formado por paneles con dos chapas de acero, cuyas aristas están totalmente perfiladas y protegidas contra la oxidación, y a un alma de espuma de poliuretano inyectado a alta presión, lo que garantiza una total hermeticidad.
- Acabado lacado en blanco, con film protector de polietileno.
- 3 puertas Vaiven, medida luz 940 mm x 2100 (h) mm, de diseño exclusivo, cierre con llave y



sistema de desbloqueo interior.

- Perfil sanitario incluido en todas las aristas.
- Sistema de unión InstaClack con bala excéntrica de posicionamiento automático en el apriete.
- Coeficiente de conductividad grupo A. UNE 41950.
- Medidas exteriores: 2800x6300x2830mm

- Dimensiones: 6300x2800x2830 mm.

EQUIPO PARTIDO DE REFRIGERACIÓN PARA SALA TRABAJO ST R452A

Unidades: 1

- Volumen a +12°C con temperatura ambiente a 43°C: 24,0 m3.
- Producción frigorífica: 2.402 a 2.920 W. Compresor semihermético BITZER.
- Compresor hermético alternativo. Resistencia de cárter.
- Presostato de seguridad en alta y en baja. Presostato control condensación.
- Desagüe directo de condensados.
- Expansión precisa por capilar o válvula.
- Desescarche automático por aire.
- Llaves de servicio con racord a soldar.
- Cable alimentación y de interconexión con conector rápido.
- Plafón luz interior cámara.
- Panel remoto de control.
- Micropuerta.
- Control electrónico integrado unificado.
- Refrigerante: R452A.
- Motoventiladores conforme ErP-EU 327/2011.
- Dimensiones unidad interior: 1322x710x155 mm.
- Dimensiones unidad exterior: 800x530x460 mm.

- Dimensiones: 1322x638x205 mm

- Electricidad: 1,4kW 400V/III/50Hz

INSTALACIÓN DE EQUIPOS FRIGORIFICOS EN CÁMARAS

Unidades: 1

- Tuberías de cobre de interconexión entre unidad condensadora exterior y unidad evaporadora interior.
- Aislamiento armaflex.
- Líneas de interconexión eléctrica desde unidad exterior hasta unidad interior.

LAVAMANOS DE PIE CON CAÑO GIRATORIO

Unidades: 1

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cubeta de 360 mm x 130 mm.
- Grifo con caño giratorio y pulsador de pie.
- Puerta frontal registrable.

- Dimensiones: 400x440x850

MESA A MEDIDA EN L CON CAJONERA



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0944766034870497255778**

Unidades: 1

- Construida en acero inox aisi 304 de 1,5 mm de espesor.
- Módulo de 4 cajones GN.
- Omegas de refuerzo en encimera y balda inferior.
- Petos traseros y lateral de 100x20 mm.
- Frente recto de 60 mm.
- Estante intermedio.

- Dimensiones: 2700+2400x700x850 mm

ESTANTE A MEDIDA DE PARED 2700X400**Unidades: 1**

- Fabricado en acero inox AISI 304 de 1.5 mm.
- Petos traseros y laterales.

- Dimensiones: 2700X400 mm

ESTANTE A MEDIDA DE PARED 2700X300**Unidades: 1**

- Fabricado en acero inox AISI 304 de 1.5 mm.
- Petos traseros y laterales.

- Dimensiones: 2700x300mm

FREGADERO 1 CUBETA 1 ESCURRIDOR IZQUIERDA CON BASTIDOR**Unidades: 1**

- Fregadero fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero incluidos en cada cuba.
- Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados.
- Bastidor fabricado en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40x40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 900 mm.
- Patas traseras avanzadas 40 mm que permiten situar los bastidores en suelos con radio sanitario.

- Dimensiones: 1300x700x850 mm

GRIFO CAÑO BAJO MANDO ALTO**Unidades: 1**

- Fabricado en latón cromado de alta densidad.
- Manetas ergonómicas que facilitan la apertura, regulación y cierre del caudal del agua.
- Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red.
- Accesorios necesarios para su fijación incluidos

PELADORA DE PATATAS INOX 10 KG/CICLO**Unidades: 1**

- Construida en acero inoxidable.
- Revolvedores laterales con abrasivo de carburo de silicio.
- Plato de aluminio fácilmente desmontable y recubierto con abrasivo de carburo de silicio.
- Tapa de policarbonato transparente altamente resistente, elevable, con cierre y dispositivo de seguridad.
- Puerta de salida de aluminio equipada con cierre hermético y dispositivo de seguridad.
- Cuadro de mandos con protección IP65 y fiabilidad mejorada contra la humedad.



- Temporizador de 0-6 min con opción de funcionamiento en continuo.
- Auto-arrastre de residuos al desagüe y sistema anti-retorno en la entrada de agua.
- Capacidad de producción de 240 kg/h.

- Dimensiones: 433x635x625 mm

- Electricidad: 0,37kW 400V/III/50Hz

SOPORTE PARA PELADORA DE PATATAS CON FILTRO

Unidades: 1

- Fabricado en acero inoxidable.
- Filtro antiespuma incluido.

- Dimensiones: 433x638x420 mm

MESA MURAL A MEDIDA CON DOS ESTANTES

Unidades: 1

- Construida en acero inox aisi 304 de 1,5 mm de espesor.
- Omegas de refuerzo en encimera y balda inferior.
- Peto trasero y lateral de 100x20 mm.
- Frente recto de 60 mm.
- 2 Estantes intermedios.

- Dimensiones: 2200x700x850 mm

CORTADORA DE FIAMBRE Ø300 MM TRANSMISIÓN POR CORREA

Unidades: 1

- Fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anti corrosivo.
- Afilador de fácil uso incluido.
- Regulación decimal del espesor de corte de 0-15 mm.
- Capacidad de corte: 220x260 mm

- Dimensiones: 600x480x420 mm

- Electricidad: 0,3kW 230V/I/50Hz

CORTADORA DE HORTALIZAS 450 KG/H

Unidades: 1

- Fabricada en acero inoxidable.
- Motor ventilado para un trabajo continuo.
- Panel de mandos electrónico estanco.
- 1 velocidad de 365 r.p.m.
- Cabezal universal.

- Dimensiones: 389x405x544 mm

- Electricidad: 0,55kW 230V/I/50Hz

DISCO CORTADOR DE RODAJAS 8 MM

Unidades: 1

- Disco para patata, zanahoria, remolacha, col...

- Dimensiones: 205x205 mm



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0944766034870497255778

DISCO CORTADOR DE RODAJAS 3 MM**Unidades: 1**

- Disco curvado especial para productos blandos.
- Dimensiones: 205x205 mm

REJILLA PARA PATATAS FRITAS 8 MM**Unidades: 1**

- Para combinar con discos cortadores de rodajas.
- Dimensiones: 205x205 mm

REJILLA PARA CUBOS 20 MM**Unidades: 1**

- Para combinar con discos cortadores de rodajas.
- Dimensiones: 205x205 mm

DISCO RALLADOR 3 MM**Unidades: 1**

- Disco para rallar el producto o reducirlo a polvo grueso o fino.
- Dimensiones: 205x205 mm

PICADORA DE CARNE PRODUCCIÓN: HASTA 100 KG./H**Unidades: 1**

- Grupo motor y grupo picador de aluminio. Sistema Enterprise. Incluye 1 cuchilla y una placa de 6 mm.
- Ideal para hostelería, colectividades y alimentación.
- Carrocería y tolva construidas en acero inoxidable.
- Bloqueo de la cabeza picadora que asegura un corte perfecto de la carne.
- Motor ventilado de gran solidez.
- Producción/hora (max): 100 Kg
- Diámetro De Placa: 70 mm
- Dimensiones Boca Entrada (1) : 45 mm
- Dimensiones: 227x470x410 mm
- Electricidad: 0,44kW 230V/I/50Hz

BALANZA COMPACTA 15 KG ECONÓMICA**Unidades: 1**

- Teclado de uso intuitivo.
- Pantalla LCD retroiluminada por LED azul.
- Sensibilidad de 2 gr.
- Pesaje, acumulación y pesada de chequeo.
- Fuente de corriente universal interna y batería interna recargable.
- Plato de acero inoxidable.
- Pies ajustables y burbuja de nivel.
- Dimensiones del plato: 250x180 mm
- Dimensiones: 252x307x110 mm
- Electricidad: 230V/I/50Hz



Zona: COCINA

MESA A MEDIDA MURAL 1500X700 MM

Unidades: 1

- Construida en acero inox aisi 304 de 1,5 mm de espesor.
- Omegas de refuerzo en encimera.
- Peto trasero y lateral de 100x20 mm.
- Frente recto de 60 mm.
- Dimensiones: 1500x700x850 mm

LAVAMANOS DE PIE CON CAÑO GIRATORIO

Unidades: 1

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cubeta de 360 mm x 130 mm.
- Grifo con caño giratorio y pulsador de pie.
- Puerta frontal registrable.
- Dimensiones: 400x440x850

FREGADERO 1 CUBETA 1 ESCURRIDOR DERECHA CON BASTIDOR

Unidades: 1

- Fregadero fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero incluidos en cada cuba.
- Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados.
- Bastidor fabricado en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40x40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 900 mm.
- Patas traseras avanzadas 40 mm que permiten situar los bastidores en suelos con radio sanitario.
- Dimensiones: 1300x700x850 mm

GRIFO CAÑO BAJO MANDO ALTO

Unidades: 1

- Fabricado en latón cromado de alta densidad.
- Manetas ergonómicas que facilitan la apertura, regulación y cierre del caudal del agua.
- Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red.
- Accesorios necesarios para su fijación incluidos

MESA A MEDIDA MURAL 2500X700 MM

Unidades: 1

- Construida en acero inox aisi 304 de 1,5 mm de espesor.
- Módulo de 4 cajones GN.
- Omegas de refuerzo en encimera y estante inferior.
- Peto trasero y lateral de 100x20 mm.
- Frente recto de 60 mm.
- Estante intermedio.
- Dimensiones: 2500x700x850



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0944766034870497255778**

ESTANTE A MEDIDA DE PARED 2350X400 MM**Unidades: 1**

- Fabricado en acero inox AISI 304 de 1.5 mm.
- Peto trasero y lateral.

- Dimensiones: 2350x400 mm

ESTANTE A MEDIDA DE PARED 2350X300 MM**Unidades: 1**

- Fabricado en acero inox AISI 304 de 1.5 mm.
- Peto trasero y lateral.

- Dimensiones: 2350x300 mm

SARTEN MULTIFUNCIÓN 75 L**Unidades: 1**

- Carcasa y tapa completamente de acero inoxidable AISI 304.
- Tapa de la manija de operación inclinada ergonómicamente.
- Pantalla táctil a color.
- Tapa para cocción a presión.
- Fondo con cuatro zonas de cocción.
- Cocción automática sin control permanente en diez categorías de cocción preestablecidas.
- Cocción manual: Nueve tipos de cocción individuales.
- Liberación de presión automatizada.
- Panel frontal con perfil para proteger los elementos funcionales.
- Protección contra chorro de agua IPX6.
- Pies de altura regulable.
- Posibilidad de almacenar más de 1000 programas con imágenes y texto.
- 100 Programas preajustados.
- Enchufe USB 2.0 en la parte frontal.
- Registro automático HACCP con una capacidad de almacenamiento de varios años.
- Interfaz Ethernet integrada.
- 2 Fondo perforado
- Espátula para vaciado
- Rasqueta
- Cacillo

- Dimensiones: 1250x895x955 mm

- Electricidad: 13,2kW 400V/III/50Hz

FREIDORA A GAS 2 CUBAS 15+15 LTS CON BASE CERRADA**Unidades: 1**

- Construcción en acero inox AISI 304 18/10, acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo moldeado en una única pieza.
- Cuba de cocción de gran capacidad con aristas redondeadas y amplia zona de expansión vertical.
- Quemadores de acero inox en el exterior de la cuba de cocción.
- Soporte en el interior de la puerta para la tapa de la freidora.
- Termostato de seguridad.
- Regulación de temperatura automática de 60-190°C.
- Grifo de descarga de aceite.



- Mandos de color cromo, ergonómicos, empotrados e inclinados.
- Piloto con encendido piezoeléctrico.
- Puertas batientes con manillas atérmicas y cerradura magnética.
- Sistema de ensamblaje de módulos de unión a testa mediante cantos vivos cortados a laser y con aseguramiento inferior mecánico.
- 4 cestos CF15P en acero cromado con empuñadura atérmica.
- Patas de acero inox de 2" regulables de 150-220 mm.
- Dimensiones: 800x900x870 mm
- Gas: 26kW

NEUTRO 1/2 MÓDULO CON BASE ABIERTA

Unidades: 1

- Construcción en acero inox AISI 304 18/10, acabado Scotch Brite.
- Plano moldeado en una única pieza y extraíble.
- Sistema de ensamblaje de módulos de unión a testa mediante cantos vivos cortados a laser y con aseguramiento inferior mecánico.
- Patas de acero inox de 2" regulables de 150-220 mm.
- Dimensiones: 400x900x870 mm

COCINA A GAS 4 FUEGOS AUTOLIMPIANTE CON ENTRADA DE AGUA AUTOMÁTICA Y BASE ABIERTA

Unidades: 1

- Construcción en acero inox AISI 304 18/10, acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo moldeado en una única pieza y extraíble.
- Agujero para la descarga de líquidos y encendido eléctrico.
- Parrillas de hierro fundido esmaltadas con amplios radios.
- Quemadores intercambiables de elevada potencia.
- Grifo de seguridad y regulación progresiva de la potencia.
- Mandos de color cromo, ergonómicos, empotrados e inclinados.
- Sistema de ensamblaje de módulos unión a testa mediante cantos vivos cortados a laser y con aseguramiento inferior mecánico.
- Patas de acero inox de 2" regulables de 150-220 mm.
- 2 parrillas bifuego acero inox.
- Quemadores: 1x3.5Kw 1x5.7Kw 2x10Kw
- Electroválvula carga de agua.
- Dimensiones: 800x900x870 mm
- Electricidad: 0,1kW 230V/I/50Hz
- Gas: 29,2kW



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0944766034870497255778**

COCINA POTENCIADA A GAS 4 FUEGOS AUTOLIMPIANTE CON ENTRADA DE AGUA AUTOMÁTICA Y HORNO A GAS

Unidades: 1

- Construcción en acero inox AISI 304 18/10, acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo moldeado en una única pieza y extraíble.
- Agujero para la descarga de líquidos y encendido eléctrico.
- Parrillas de hierro fundido esmaltadas con amplios radios.
- Quemadores intercambiables de elevada potencia.
- Grifo de seguridad y regulación progresiva de la potencia.
- Mandos de color cromo, ergonómicos, empotrados e inclinados.
- Piloto con encendido piezoeléctrico.
- Sistema de ensamblaje de módulos unión a testa mediante cantos vivos cortados a láser y con aseguramiento inferior mecánico.
- Cámara de cocción de acero inox aislada térmicamente.
- 3 guías antivuelco para recipientes GN2/1.
- Suelo radiante de acero con espesor grueso.
- Quemador de llama estabilizada bajo la cámara de cocción.
- Piloto con encendido piezoeléctrico.
- Control termostático de la temperatura de la cámara de 110-330°C.
- Puerta y contrapuerta de acero inox aisladas y montadas sobre bisagras autobalanceantes.
- Patas de acero inox de 2" regulables de 150-220 mm.
- Quemadores: 1x3.5Kw 1x5.7Kw 2x10Kw
- Electroválvula carga de agua.

- Dimensiones: 800x900x870 mm

- Electricidad: 0,1kW 230V/I/50Hz

- Gas: 37,7kW

COLUMNA DE AGUA ORIENTABLE PARA BLOQUE DE COCCIÓN

Unidades: 1

- Cromado de alta densidad.
- Diseño ergonómico.

- Dimensiones: 720 mm

HORNO MIXTO ELÉCTRICO DE INYECCIÓN DIRECTA TÁCTIL PROGRAMABLE 10 GN1/1 - EN 60x40 AUTOLIMPIANTE CON RECUPERADOR MULTI-ECO

Unidades: 1

- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- Cámara de cocción higiénica sin uniones.
- Sistema de seguridad en cierre.
- Rango de temperaturas: 30-300°C.
- Pantalla táctil con scroll rotatorio
- 99 Programas de cocción de hasta 9 etapas
- 8 Modos de funcionamiento.
- Lista de programas.
- Generación de vapor por inyección.
- 5 Velocidades de ventilador
- Delta T
- Sistema SPS de protección de vahos que garantiza la eliminación de los vahos antes de la apertura de la puerta.
- Sistema de recuperación de calor Multi-Eco que precalienta a 80°C el agua inyectada para la generación de vapor.
- Registro HACCP visible en pantalla y descargable a USB.
- Sistema Autoclean de limpieza completamente automático para uso con detergente líquido.



- Compatible para GN/EN
- Dotación:
- Guías extraíbles sin soldaduras con paso 67mm
- Ducha de mano extraíble.
- Sonda multipunto.

- Dimensiones: 925x805x1120 mm

- Electricidad: 17kW 400V/III/50Hz

SOPORTE HORNO 2 CUERPOS 10 GN1/1 CON PANELES LATERALES

Unidades: 1

- Construido en acero inoxidable

FILTRO PURITY C 1100 STEAM

Unidades: 1

CABEZAL PURITY C STEAM G 3/8"

CAMPANA MURAL C/APORTACIÓN 6300X1200

Unidades: 1

- Soldada en una sola pieza.
- Partes vistas en inox.
- Estructura tubular y partes no vistas en acero galvanizado
- Doble plegado en los bordes
- Plenum de extracción y plenum de aportación.
- Incluye 12 filtros de placas inox. de 490x400x50.
- Sistema contra incendios incluido.
- Luminarias clase IP 54.

CAJA DE EXTRACCIÓN UNIC 400º/2H 20/10 5'5 CV P3

Unidades: 1

- Caja construida con perfilera de aluminio o chapa lacada.
- Todas las tapas están construidas en chapa lacada o galvanizada.
- Todos los laterales son practicables mediante tornillería.
- Boca de aspiración con manguito circular y junta elástica antivibratoria 45/60/45.
- Clasificación al fuego M0.
- Ventiladores VCUM 400 Homologados 400º 2H.
- Montados sobre doble bancada completa, flotante, descansando sobre amortiguadores de caucho.
- Ventiladores preparados para vehicular aire de manera continua a 150º C.
- Motor B3-IP55 montado sobre base tensora acoplada a bancada, exterior al flujo de aire.
- Aislamiento termoacústico en Politec de célula cerrada, acabado exterior en aluminio.
- Clasificación al fuego M1.
- Boca de salida separada de la estructura mediante junta antivibratoria 45/60/45, - -
- Clasificación al fuego M0.
- Correas trapeciales.

- Dimensiones: 700x1400x1170mm

- Electricidad: 4kW 400V/III/50Hz



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0944766034870497255778

CAJA DE APORTACION BASIC-12/12 2 CV**Unidades: 1**

- Construida en chapa galvanizada con dos laterales practicables para mantenimiento.
- Tapa ciega para la boca de aspiración.
- Ventiladores montados sobre bancada lineal, con pies soporte y aislantes de caucho.
- Aislamiento termo acústico y acabado exterior en aluminio, en cumplimiento de UNE 100-030-94.
- Clasificación al fuego M1. Boca de salida aislada mediante burlete.
- Motor situado sobre base tensora acoplada a la bancada.
- Poleas en dos piezas para mayor facilidad de montaje o mantenimiento.

- Dimensiones: 650x800x643mm

- Electricidad: 1,47kW 230V/I/50Hz

VARIADOR 5CV 380T-380T IP20**Unidades: 1**

- Entrada trifásica.
- Salida trifásica.
- Fácilmente programable, incorpora filtros de radiofrecuencia.
- Detección de fallo de fases de entrada y salida.
- Entradas analógicas 0-10V, 4-20 Ma.
- Control P.I. integrado.
- Cumplen normas CE, UL/CUL, E-tick.
- Indicación de carga.
- Incorpora relé para control de válvula de gas.

- Electricidad: 3,68kW 400V/III/50Hz

VARIADOR 2CV 380T-380T IP20**Unidades: 1**

- Entrada trifásica.
- Salida trifásica.
- Fácilmente programable, incorpora filtros de radiofrecuencia.
- Detección de fallo de fases de entrada y salida.
- Entradas analógicas 0-10V, 4-20 Ma.
- Control P.I. integrado.
- Cumplen normas CE, UL/CUL, E-tick.
- Indicación de carga.
- Incorpora relé para control de válvula de gas.

- Electricidad: 1,47kW 400V/III/50Hz

POTENCIÓMETRO PARA VARIADOR DE FRECUENCIA

- Potenciómetro digital para variador de frecuencia.

MESA A MEDIDA CENTRAL 2600X600 MM**Unidades: 1**

- Construida en acero inox aisi 304 de 1,5 mm de espesor.
- Omegas de refuerzo en encimera y estantes inferiores.
- Frente recto de 60 mm.
- 2 estantes intermedios.

- Dimensiones: 2600x600x850 mm



MESA A MEDIDA MURAL 1850X700 MM

Unidades: 1

- Construida en acero inox aisi 304 de 1,5 mm de espesor.
- Omegas de refuerzo en la encimera.
- Peto trasero y lateral de 100x20 mm.
- Frente recto de 60 mm.

- Dimensiones: 1850x700x850 mm

FREGADERO GRAN CAPACIDAD 1 CUBETA 1 ESCURRIDOR DERECHA CON BASTIDOR

Unidades: 1

- Fregadero fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero incluidos en cada cuba.
- Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados.
- Bastidor fabricado en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40x40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 900 mm.
- Patas traseras avanzadas 40 mm que permiten situar los bastidores en suelos con radio sanitario.

- Dimensiones: 1600x700x850 mm

GRIFO DUCHA CON GRIFO INTERMEDIO

Unidades: 1

- Fabricado en latón cromado de alta densidad.
- Muelles de acero inoxidable.
- Tubo flexible resistente a la alta temperatura y presión del agua.
- Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red.
- Accesorios necesarios para su fijación incluidos.

ESTANTERÍA LINEAL GASTRONORM ALUMINIO-POLIETILENO 4 NIVELES

Unidades: 1

- Estructura en aleación de aluminio anodizado de 20 micras.
- Estantes con parrillas reversibles de polietileno con posibilidad de posicionarlas con los travesaños lisos o invertidos para facilitar el almacenamiento de productos de cualquier tamaño gracias a las 2 superficies que presentan en cada cara.
- Las parrillas son extraíbles, con posibilidad de lavarlas en el lavavajillas.
- Superficies lisas y redondeadas para fácil limpieza.
- Gran resistencia al frío y al peso: 150 Kg por m/l en cada estante.
- Fabricada y certificada según normas NF y NSF.
- Pies y estantes regulables en altura.

- Dimensiones: 3464x373x1700mm



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0944766034870497255778

Zona: EMPLATADO

ESTANTERÍA LINEAL GN ALUMINIO-POLIETILENO 4 NIVELES

Unidades: 1

- Estructura en aleación de aluminio anodizado de 20 micras.
- Gran resistencia al frío y al peso: 150 Kg por m/l en cada estante.
- Superficies lisas y redondeadas para fácil limpieza.
- Estantes con parrillas reversibles de polietileno con posibilidad de posicionarlas con los travesaños lisos o invertidos para facilitar el almacenamiento de productos de cualquier tamaño gracias a las 2 superficies que presentan en cada cara.
- Las parrillas son extraíbles, con posibilidad de lavarlas en el lavavajillas.
- Fabricada y certificada según normas NF y NSF.
- Pies y estantes regulables en altura.

- Dimensiones: 1038x577x1700 mm

CINTA DE EMPLATADO 3 METROS

Unidades: 1

- Construcción 100% en acero inox.
- Variador de velocidad.
- Pies regulables en altura.
- Final de carrera mecánico.
- 6 enchufes
- Botonera completa: Marcha, paro, paro/emergencia.

- Dimensiones: 3000x500x900 mm.

Zona: LAVADO

MESA CENTRAL A MEDIDA DE PRELAVADO 2200x600 MM

Unidades: 1

- Construida en acero inox aisi 304 de 1,5 mm de espesor.
- Omegas de refuerzo en encimera y estante inferior.
- Frentes rectos de 60 mm.
- Estante inferior.
- Tolla de desbarase.
- Puerta, balda y cerramiento para el módulo de basuras.
- 6 Ruedas.

- Dimensiones: 2200x600x900 mm.

ESTANTERÍA LINEAL GASTRONORM ALUMINIO-POLIETILENO 4 NIVELES

Unidades: 1

- Estructura en aleación de aluminio anodizado de 20 micras.
- Estantes con parrillas reversibles de polietileno con posibilidad de posicionarlas con los travesaños lisos o invertidos para facilitar el almacenamiento de productos de cualquier tamaño gracias a las 2 superficies que presentan en cada cara.
- Las parrillas son extraíbles, con posibilidad de lavarlas en el lavavajillas.
- Superficies lisas y redondeadas para fácil limpieza.
- Gran resistencia al frío y al peso: 150 Kg por m/l en cada estante.
- Fabricada y certificada según normas NF y NSF.
- Pies y estantes regulables en altura.

- Dimensiones: 4476x577x1700mm



CAJA DE VENTILACION CUBIC-9/9 1 CV

Unidades: 1

- Caja construida con perfilera en aluminio o chapa.
- Tapas construidas en chapa galvanizada.
- Ventilador sobre doble bancada flotante en amortiguadores de caucho.
- Aislamiento termoacústico en Politec de célula cerrada, acabado exterior en aluminio.
- Clasificación al fuego M1.
- Junta antivibración de separación 45/60/45 para boca de salida.
- Motor montado sobre base tensora acoplada a la bancada flotante.
- Poleas en dos piezas para fácil mantenimiento.
- Correas trapeciales.
- Dimensiones: 570x720x530mm
- Electricidad: 0,74kW 400V/III/50Hz

Zona: CARROS Y VARIOS

CARRO MANTENIMIENTO FRIO CALOR PARA BANDEJAS INDIVIDUALES 30 NIVELES

Unidades: 3

- Sistemas de Frío y Calor por Termoconvección Integrados.
- Construcción interior en acero inoxidable
- Construcción exterior en aluminio
- Sin contacto físico entre las construcciones interior y exterior
- Para bandejas de 555 x 332,5 mm.
- Paragolpes perimetral
- Pantalla Interface a color.
- 6 ruedas.
- Dimensiones: 1049x766x1597 mm.
- Electricidad: 9,8kW 400V/III/50Hz

CARRO MANTENIMIENTO FRIO CALOR PARA BANDEJAS INDIVIDUALES 20 NIVELES

Unidades: 1

- Sistemas de Frío y Calor por Termoconvección Integrados.
- Construcción interior en acero inoxidable
- Construcción exterior en aluminio
- Sin contacto físico entre las construcciones interior y exterior
- Para bandejas de 555 x 332,5 mm.
- Paragolpes perimetral
- Pantalla Interface a color.
- 6 ruedas.
- Dimensiones: 1049x766x1360 mm.
- Electricidad: 9,8kW 400V/III/50Hz

BANDEJAS PARA CARROS 555 x 332,5 MM

Unidades: 106

DOTACION DE VAJILLA



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0944766034870497255778

Unidades: 1

- Fabricada en policarbonato.
- 212 Platos llanos con campana de policarbonato.
- 212 Boles con campana de policarbonato.
- 212 Rabanera con tapa de policarbonato

CARRO ELEVADOR DE BANDEJAS GN**Unidades: 1**

- Fabricado en acero inox. 18/10.
- Capacidad para 120-150 bandejas y 6 cestas altura 115 ó 9 cestas altura 75.
- 4 ruedas de diámetro 125 mm.
- 2 ruedas fijas y 2 giratorias con freno.
- Dimensiones: 560x800x900 mm

CARRO BAÑO MARÍA DE TRANSPORTE 3 GN1/1**Unidades: 2**

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cuba embutida con cantos sanitarios, para cubetas GN de profundidad máxima 200 mm.
- Desagüe con grifo de bola.
- Resistencias de silicona ocultas.
- Interruptor luminoso y termostato digital de 0-90°C.
- Termostato de seguridad.
- Estante inferior fabricado en acero inoxidable.
- Asas para facilitar el transporte, colocadas en posición ergonómica.
- 4 ruedas de Ø125 mm con parachoques, 2 de ellas con freno.
- Dimensiones: 1095x670x880 mm
- Electricidad: 2,4kW 230V/I/50Hz

CARRO FRÍO ACGF 19 GN2/1**Unidades: 1**

- Fabricado en acero inox. AISI 304 18/10.
- Capacidad para 19GN2/1.
- Aislamiento con poliuretano sin CFC.
- Temperatura de trabajo de -2°C a +8°C
- Apertura de la puerta 270°.
- Tiradores laterales, cierre con llave.
- Descongelación automática.
- Guías embutidas compatibles con bandejas y cubetas GN.
- Distancia entre guías de 57,5 mm.
- 4 ruedas, 2 de ellas con freno.
- Parachoques de polietileno.
- Dimensiones: 890x765x1770 mm
- Electricidad: 0,4kW 230V/I/50Hz

CARRO CALIENTE ACR 20 GN1/1**Unidades: 1**

- Fabricado en acero inox. AISI 304 18/10.
- Capacidad para 10 GN2/1 ó 20 GN1/1.
- 60 mm de distancias entre guías.
- Doble pared con aislamiento en lana de roca.
- Apertura de la puerta a 270°.
- Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada, cubeta para sistema



humidificador incluida.

- Panel de mandos con interruptor luminoso.
- Burlete de silicona en todo el marco de la puerta para mantenimiento de la temperatura.
- 4 ruedas, 2 de ellas con freno.
- Asas posteriores verticales para una movilidad óptima.
- Parachoques de goma.
- Cierre con llave incorporado.

- Dimensiones: 700x805x1150 mm

- Electricidad: 3kW 230V/I/50Hz

CARRO GN FIJO 1 CUERPO X 19 NIVELES

Unidades: 3

- Construido en aleación de aluminio anodizado.
- Capacidad de carga de 120 Kg por módulo.
- Rejillas de soporte cromadas y móviles.
- Robusto y estable.
- Acepta bandejas GN y bandejas de horno de 60x40 cm.
- Separación entre niveles: 65 mm.
- 4 ruedas giratorias con freno.

- Dimensiones: 460x570x1500 mm

SUMIDERO CON SIFÓN DE SALIDA VERTICAL 300x300 MM

Unidades: 2

- Fabricado en acero inox. AISI 304.
- Espesor: 2 mm.
- Profundidad: 160 mm.
- Salida de 2 1/2".

- Dimensiones: 300x300x160 mm

REJILLA DE LAMAS PARA SUMIDERO 300x300 MM

Unidades: 2

- Fabricada en acero inox. AISI 304.
- Espesor: 1,5 mm.
- Profundidad: 45 mm.

- Dimensiones: 300x300x45 mm

CANALINA 1000x100 MM

Unidades: 5

- Construida en acero inox. AISI 304.
- Espesor: 1,5 mm.
- Pendientes longitudinales de 60 a 100 mm.

- Dimensiones: 1000x52x100 mm

SUMIDERO CON SIFÓN DE SALIDA VERTICAL PARA CANALINA 250x250 mm

Unidades: 3

- Construido en acero inox. AISI304.
- Espesor: 2 mm.
- Cestillo filtro incorporado.
- Salida rosca macho: 2 1/2".

- Dimensiones: 250x250x220 mm



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0944766034870497255778

REJILLA DE PALASTRO PARA SUMIDERO 250x250 MM**Unidades: 3**

- Construida en acero inoxi. AISI 304.
- Espesor 5 mm.
- Palastro diseñado para soportar tránsito de vehículos.
- Dimensiones: 250x250x45 mm

CANAleta CON SIFÓN DE SALIDA VERTICAL 1500x387 MM**Unidades: 1**

- Fabricado en acero inox. AISI 304.
- Espesor: 2 mm.
- Profundidad: 160 mm.
- Salida de 1 1/2".
- Dimensiones: 1500x387x160 mm

CANAleta CON SIFÓN DE SALIDA VERTICAL 600x207mm**Unidades: 1**

- Fabricado en acero inox. AISI 304.
- Espesor: 2 mm.
- Profundidad: 160 mm.
- Salida de 1 1/2".
- Dimensiones: 600x207x160 mm

REJILLA DE LAMAS PARA SUMIDERO 162x600 mm**Unidades: 1**

- Fabricada en acero inox. AISI 304.
- Espesor: 1,5 mm.
- Profundidad: 45 mm.
- Dimensiones: 162x600x45 mm

REJILLA DE LAMAS PARA SUMIDERO 387x300 mm**Unidades: 5**

- Fabricada en acero inox. AISI 304.
- Espesor: 1,5 mm.
- Profundidad: 45 mm.
- Dimensiones: 387x300x45 mm

EXTERMINADOR DE INSECTOS SERIE UK-80 / 30 W INOX.**Unidades: 4**

- Exterminador de insectos inox mediante parrilla eléctrica 80 m2
- Silencioso y discreto.
- Placa adhesiva de fácil sustitución.



- Dimensiones: 530x105x260mm
- Electricidad: 0,03kW 230V/I/50Hz

PARRILLA INOXIDABLE GN2/1

Unidades: 15

- Dimensiones: 645x530 mm

PARRILLA INOXIDABLE GN1/1

Unidades: 15

- Dimensiones: 530x325 mm

CONFORME:
EL ADJUDICATARIO
FECHA Y FIRMA

POR LA ADMINISTRACIÓN,
FECHA Y FIRMA



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0944766034870497255778**