



**PLIEGO DE CONDICIONES Y DE PRESCRIPCIONES  
TÉCNICAS PARTICULARES DEL ACUERDO MARCO  
DE COCINA Y LAVANDERÍA PARA CENTROS  
DOCENTES NO UNIVERSITARIOS.**



## Comunidad de Madrid

# ÍNDICE

NORMAS GENERALES Y PARTICULARES.....	4
LOTE 1: ELEMENTOS DE COCINA .....	7
REJILLA SUELO Y CANALETA SIN MARCO 1,20x0,30 m .....	8
REJILLA SUELO Y CANALETA CON MARCO 1,20x0,30 m .....	9
REJILLA SUELO Y CANALETA SIN MARCO 0,30x0,30 m .....	10
REJILLA SUELO Y CANALETA CON MARCO 0,30x0,30 m .....	11
ARMARIO PARA LLAVES DE GAS Y COLECTOR .....	12
BASE AÉREA 3P+N+T.....	13
CARRO PORTAVIANDAS .....	14
EXTERMINADOR DE INSECTOS .....	15
FREGADERO CON GRIFO .....	16
LAVAOLLAS 1600 .....	18
LAVAOLLAS 1400 .....	19
MARMITA DE 200 LITROS .....	20
MARMITA DE 150 LITROS .....	21
MARMITA DE 100 LITROS .....	22
MARMITA DE 80 LITROS .....	23
MARMITA DE 50-60 LITROS .....	24
MESA DE TRABAJO.....	25
ELEMENTO NEUTRO .....	27
SISTEMA DE DETECCIÓN Y EXTINCIÓN DE INCENDIOS .....	28
REGISTRO PCI.....	31
UNIDAD DE FILTRO Y CAMPANA EXTRACTORA .....	33
CONDUCTO EXTRACCIÓN .....	35
MOTOR DE EXTRACCIÓN SIMPLE OÍDO .....	41
MOTOR DE EXTRACCIÓN VAHOS.....	42
FREIDORA CUBA MENOS DE 15 LITROS_SERIE 700 .....	43
FREIDORA DOBLE CUBA MENOS DE 15 LITROS_SERIE 700 .....	44
FREIDORA CUBA MENOS DE 15 LITROS_SERIE 900 .....	45
FREIDORA DOBLE CUBA MENOS DE 15 LITROS_SERIE 900 .....	46
FREIDORA CUBA MÁS DE 20 LITROS_SERIE 900 .....	47
FREIDORA DOBLE CUBA MÁS DE 20 LITROS_SERIE 900 .....	48
MESA DE TRABAJO CON RUEDAS GRANDE .....	49
MESA DE TRABAJO CON RUEDAS PEQUEÑA .....	50
COCINA 4 FUEGOS .....	51
COCINA 6 FUEGOS .....	52
COCINA 6 FUEGOS PEQUEÑA .....	53
ESTANTERÍA DE COCINA .....	54
ESTANTE DE PARED .....	55
CÁMARA FRIGORÍFICA DOS PUERTAS .....	56
CÁMARA FRIGORÍFICA DOS PUERTAS TIPO SNACK .....	57
CÁMARA FRIGORÍFICA UNA PUERTA.....	57
CÁMARA FRIGORÍFICA UNA PUERTA TIPO SNACK .....	58



## Comunidad de Madrid

FRIGORIFICO DOMÉSTICO .....	60
CONGELADOR VERTICAL.....	61
CONGELADOR VERTICAL TIPO SNACK .....	62
MESAS LAVAVAJILLAS DE CAPOTA .....	63
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA CON RECUPERADOR DE ENERGÍA .....	64
LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE .....	66
SARTÉN BASCULANTE GRANDE .....	69
SARTÉN BASCULANTE PEQUEÑA .....	70
SARTÉN BASCULANTE PEQUEÑA_SERIE 700 .....	71
ARMARIO MANTENEDOR DE ALIMENTOS 10 BANDEJAS GN1/1 .....	72
ARMARIO REGENERADOR DE 20 BANDEJAS .....	73
ARMARIO REGENERADOR DE 10 BANDEJAS .....	74
SOPORTE ARMARIO REGENERADOR DE 10 BANDEJAS .....	75
ARMARIO REGENERADOR DE 5-8 BANDEJAS .....	76
LAVAMANOS A PEDAL .....	77
HORNO CONVECCIÓN MIXTO GAS 20 BANDEJAS .....	78
HORNO CONVECCIÓN MIXTO GAS 10 BANDEJAS .....	80
HORNO CONVECCIÓN MIXTO GAS 5-8 BANDEJAS .....	82
CORTADORA DE PAN VERTICAL.....	84
TEXTURIZADORA.....	85
M <sup>2</sup> PARAMENTO .....	86
DISPENSADOR CUBIERTOS, BANDEJAS, PAN Y VASOS .....	87
MUEBLE CALIENTE CON PASABANDEJAS .....	88
BOTIQUÍN.....	89
LOTE 2: ELEMENTOS DE LAVANDERÍA .....	91
LAVADORA SEMI-INDUSTRIAL .....	91
SECADORA INDUSTRIAL.....	93
ESTANTERÍA DE COCINA .....	94



## **NORMAS GENERALES Y PARTICULARES**



## Comunidad de Madrid

### NORMAS GENERALES E INFORMACION RELATIVA A LAS CARACTERÍSTICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DEL OBJETO DEL CONTRATO

Este pliego especifica las condiciones técnicas para el suministro de equipamiento de los diversos materiales que servirán para el equipamiento de Centros Docentes no universitarios.

Deberá cumplir toda la normativa vigente en la actualidad (UNE, ISO,...) Los artículos deberán ir acompañados con los certificados de producto oportunos que demuestren el cumplimiento de la norma.

#### DISTRIBUCIÓN DE LOS ARTÍCULOS O EQUIPOS.

La distribución será de cada uno de los artículos o grupo de artículos identificados en el ANEXO y en las prescripciones técnicas con CODIGOS, esto es, que la distribución será unitaria (por cada uno de los códigos), repitiéndose tantas veces como sean los destinos.

Previamente a la entrega, la empresa adjudicataria deberá validar en la Dirección General de Infraestructuras y Servicios de la Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid, la relación del contenido de cada uno de los artículos adjudicados donde figurará la descripción de cada uno de los elementos que lo componen, el número de unidades, imagen y marca y modelo en su caso. Una vez validada dicha relación, se acompañará copia en cada una de las unidades adjudicadas para servir de verificación por el Centro receptor.

En el proceso de entrega, la empresa adjudicataria, recibida la orden de distribución para cada destino desde el Área de Contratación de Suministros, deberá contactar con cada uno de ellos y concertar el momento de la entrega, para lo que deberá disponer de los medios humanos, tecnológicos e informáticos necesarios para una ágil comunicación con el Área de Contratación y con los Centros de destino. Una vez realizada la entrega se remitirá albarán, acompañado por la orden de distribución recibida, al citado Servicio de Suministros, debidamente firmado y sellado por persona responsable del Centro, debiendo incluirse los siguientes datos: **Nombre y apellidos, DNI, cargo en el centro, fecha, firma y sello**. Podrá usarse como albarán la propia orden de distribución.

A modo de ejemplo, el albarán deberá contener la siguiente información:

D./ Dña. : ....., con DNI nº: ..... en calidad de ..... del Centro:  
..... de la localidad de .....

Certifica haber recibido la mercancía reflejada en este documento, para que así conste, firmo a continuación.

Recibí: el ..... de .....de .....

La entrega de los bienes a los destinos que se indique, incluye el transporte e instalación en el lugar que estime la Dirección del Centro, esto es, en la planta y el espacio que se determine para ello.

La empresa adjudicataria no podrá cambiar el destino de ninguna Orden de Distribución sin previa autorización del Servicio de Suministros, ya sea vía email o tras modificación de la OD correspondiente.

El material debe ir correctamente embalado y protegido para evitar daños durante su transporte y traslado. Así mismo, en el caso de tener que almacenar el material en el almacén, el Servicio de Suministros indicará como embalar y almacenar dicho mobiliario.

La entrega de los bienes a los destinos que se indique, incluye el transporte e instalación en el lugar establecido en los planos a realizar por la empresa. No se considerará entregada una OD hasta que se haya realizado la instalación de los elementos incluidos en dicha orden de distribución.

#### IDENTIFICACION DE LOS ARTICULOS EN LA ENTREGA

Con el fin de facilitar el proceso de control del equipamiento objeto del concurso, la empresa adjudicataria deberá incluir dentro de los albaranes los siguientes datos, ya sea en los propios albaranes o en los enviados por el Servicio de Suministros:



## Comunidad de Madrid

- Marca y modelo del elemento
- Número de serie

### **NORMAS PARTICULARES:**

Todo el material presentado debe poseer la marca de la CE, los certificados de producto que se presenten deben estar en castellano, no se admitirán escritos de conformidad de producto en idioma diferente al castellano, exceptuando aquellos autorizados por los técnicos. Los certificados en otro idioma deben ser traducidos por un traductor autorizado para dicha función.

Los adjudicatarios antes de la elaboración del contrato basado correspondiente serán informados de los centros educativos sobre los que se va a intervenir. Los adjudicatarios realizarán una propuesta de:

- Distribución de equipos
- Plano de agua y desagüe
- Plano de electricidad.
- Necesidades de adecuación de luz, agua, desagüe, ...para poder llevar cabo la instalación de los elementos de cocina
- Informe final en el que la empresa responsable de la actuación declare la puesta en marcha de los elementos instalados correctamente.

De las diferentes posibilidades presentadas por los adjudicatarios para cada uno de los centros, la Comunidad seleccionará una propuesta, esta elección no tendrá valor de cara a la adjudicación del contrato. Toda aquella empresa que no realice la presentación de la documentación solicitada será penalizada.

Los formatos de los planos serán en pdf y dwg o autocad.

El adjudicatario es responsable de la distribución, entrega, montaje, instalación, conexión a luz, agua y gas que sean necesarias y puesta en funcionamiento. El adjudicatario del contrato basado debe utilizar todos aquellos recursos (grúas, elevadores, trabajos verticales, andamios, etc...) que sean necesarios para la instalación de los elementos contratados. Corriendo a cargo del adjudicatario el coste de los recursos necesarios para dicha instalación. Asimismo, una vez realizada la instalación, la empresa debe certificar que es apto para el uso los elementos e instalaciones realizadas.

Si fuese necesario los elementos a gas podrán ser sustituidos por eléctricos, de características similares, previa solicitud del área de Actuaciones Contractuales. Todos los elementos eléctricos deberán estar dotados de la base área correspondiente (clavija macho o macho-hembra) según las necesidades.



## **LOTE 1: ELEMENTOS DE COCINA**



## Comunidad de Madrid

### REJILLA SUELO Y CANALETA SIN MARCO 1,20x0,30 m

**MC001**

- Fabricada en chapa de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 1'5-2 mm espesor mediante soldadura por arco en gas inerte con electrodo de tungsteno, con acabado chorreado con microbolas de vidrio.
- Para ubicación en zona de cocina, cuarto de basura o zona de lavado.
- Mínima altura, con pendiente en forma de diamante hacia el tubo de salida, cuerpo redondeado para facilitar limpieza, sifón extraíble de 52 mm de altura de retención de agua según normativa europea EN1253 y cesta de recogida de sólidos en diámetro 155 mm. Reja entramada antideslizante de malla 25x25 mm y altura 25 mm de fácil desmontaje, sin herramientas, con tubos redondeados para rápida descarga.
- Perfil perimetral de 15 mm.
- Acabado de canal arenado, de reja decapado o arenado.
- Salidas en 110 mm, vertical u 75 mm horizontal según la necesidad del centro.
- Sifón extraíble y desmontable, cesta de recogida de sólidos extraíble independientemente del sifón y rejillas superiores decapadas o arenadas, con resistencia a paso de peatones o carros de servicio con carga ligera.
- En el caso de ser necesario se podrán unir con otra/s del mismo tamaño o inferior. Siendo el coste final la suma de las diferentes partes.
- Debe cumplir con la EN1253.





## Comunidad de Madrid

### REJILLA SUELO Y CANALETA CON MARCO 1,20x0,30 m

**MC001-M**

- Fabricada en chapa de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 1'5-2 mm espesor mediante soldadura por arco en gas inerte con electrodo de tungsteno, con acabado chorreado con microbolas de vidrio.
- Para ubicación en zona de cocina, cuarto de basura o zona de lavado.
- Mínima altura, con pendiente en forma de diamante hacia el tubo de salida, cuerpo redondeado para facilitar limpieza, sifón extraíble de 52 mm de altura de retención de agua según normativa europea EN1253 y cesta de recogida de sólidos en diámetro 155 mm. Reja entramada antideslizante de malla 25x25 mm y altura 25 mm de fácil desmontaje, sin herramientas, con tubos redondeados para rápida descarga.
- Perfil perimetral especialmente diseñado para pinzamiento de suelo vinílico, con agarre mecánico mediante tornillera. Marco total de 105 mm, marco a la vista de 15 mm.
- Acabado de canal arenado, de reja decapado o arenado.
- Salidas en 110 mm, vertical u 75 mm horizontal según la necesidad del centro.
- Sifón extraíble y desmontable, cesta de recogida de sólidos extraíble independientemente del sifón y rejas superiores decapadas o arenadas, con resistencia a paso de peatones o carros de servicio con carga ligera.
- En el caso de ser necesario se podrán unir con otra/s del mismo tamaño o inferior. Siendo el coste final la suma de las diferentes partes.
- Debe cumplir con la EN1253.



## Comunidad de Madrid

### REJILLA SUELO Y CANALETA SIN MARCO 0,30x0,30 m

**MC002**

- Fabricada en chapa de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 1'5-2 mm espesor mediante soldadura por arco en gas inerte con electrodo de tungsteno, con acabado chorreado con microbolas de vidrio.
- Para ubicación en zona de cocina, cuarto de basura o zona de lavado.
- Mínima altura, con pendiente en forma de diamante hacia el tubo de salida, cuerpo redondeado para facilitar limpieza, sifón extraíble de 52 mm de altura de retención de agua según normativa europea EN1253 y cesta de recogida de sólidos en diámetro 155 mm. Reja entramada antideslizante de malla 25x25 mm y altura 25 mm de fácil desmontaje, sin herramientas, con tubos redondeados para rápida descarga.
- Perfil perimetral de 15 mm
- Acabado de canal arenado, de reja decapado o arenado.
- Salidas en 110 mm, vertical u 75 mm horizontal según la necesidad del centro.
- Sifón extraíble y desmontable, cesta de recogida de sólidos extraíble independientemente del sifón y rejillas superiores decapadas o arenadas, con resistencia a paso de peatones o carros de servicio con carga ligera.
- En el caso de ser necesario se podrán unir con otra/s del mismo tamaño o inferior. Siendo el coste final la suma de las diferentes partes.
- Debe cumplir con la EN1253.



## Comunidad de Madrid

### REJILLA SUELO Y CANALETA CON MARCO 0,30x0,30 m

MC002-M

- Fabricada en chapa de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 1'5-2 mm espesor mediante soldadura por arco en gas inerte con electrodo de tungsteno, con acabado chorreado con microbolas de vidrio.
- Para ubicación en zona de cocina, cuarto de basura o zona de lavado.
- Mínima altura, con pendiente en forma de diamante hacia el tubo de salida, cuerpo redondeado para facilitar limpieza, sifón extraíble de 52 mm de altura de retención de agua según normativa europea EN1253 y cesta de recogida de sólidos en diámetro 155 mm. Reja entramada antideslizante de malla 25x25 mm y altura 25 mm de fácil desmontaje, sin herramientas, con tubos redondeados para rápida descarga.
- Perfil perimetral especialmente diseñado para pinzamiento de suelo vinílico, con agarre mecánico mediante tornillera. Marco total de 105 mm, marco a la vista de 15 mm.
- Acabado de canal arenado, de reja decapado o arenado.
- Salidas en 110 mm, vertical u 75 mm horizontal según la necesidad del centro.
- Sifón extraíble y desmontable, cesta de recogida de sólidos extraíble independientemente del sifón y rejas superiores decapadas o arenadas, con resistencia a paso de peatones o carros de servicio con carga ligera.
- En el caso de ser necesario se podrán unir con otra/s del mismo tamaño o inferior. Siendo el coste final la suma de las diferentes partes.
- Debe cumplir con la EN1253.



## Comunidad de Madrid

### ARMARIO PARA LLAVES DE GAS Y COLECTOR

**MC003**

- Armario para protección de las llaves de corte/paso del gas y colector de entrada de gas.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/8 de 1,5 mm de espesor.
- Con dos puertas practicables, sin cerradura.
- Dimensiones ajustadas a las necesidades de las llaves y el colector.
- Sin suelo y con trasera ventilada.
- Encimera con pasa tubos y el resto enrasada con la cocina.



## Comunidad de Madrid

### BASE AÉREA 3P+N+T

**MC004**

- Base aérea 3 polos + neutro + tierra, incluirá la clavija aérea correspondiente.
- Protección IP44.
- De 16 A o 32 A, en función de las necesidades del centro.
- Se instalará en aquellos lugares en los que sea necesaria para la conexión de los aparatos de cocina, lavandería o almacenaje.
- Con tapa.



## Comunidad de Madrid

### CARRO PORTAVIANDAS

MC005

- Carro para servicio de comedor construido en acero inoxidable, calidad AISI 304 (18/10).
- Estructura tubular reforzada de 25 mm de diámetro aproximado y con tres entrepaños. Estantes insonorizados con bordes de doble plegado soldados a la estructura. Capacidad de carga aproximada, distribuida uniformemente, 70 kg por estante.
- Pasamanos tubular en los extremos para facilitar el transporte.
- Cuatro ruedas galvanizadas multidireccionales, dos de ellas con freno, cojinetes y de diámetro aproximado 125 mm. Debe poseer parachoques.
- Se suministra montado

Medidas aproximadas del carro:

- Longitud 1.000 - 1.100 mm.
- Anchura 600 mm.
- Altura 1.000 mm.



## Comunidad de Madrid

### EXTERMINADOR DE INSECTOS

MC006

- Fabricado en acero inoxidable, con lámparas actínicas de larga duración que atraen a los insectos. Marcado CE.
- La eliminación de los insectos se produce en una parrilla eléctrica, sin polución, ni olores. Bandeja extraíble para la limpieza.
- Número de lámparas: 2.
- Potencia aproximada: 22-40 W.
- Dimensiones aproximadas: 330-500x90-110x250 mm
- Área de protección: 60-120 m<sup>2</sup>.



## Comunidad de Madrid

### FREGADERO CON GRIFO

MC008

- Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado pulido satinado.
- Dimensiones aproximadas. 1800 x 700 x 850 mm.
- Contará con escurridor, con válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba. Insonorizados en el fondo del seno. Bordón recoge-agua perimetral con desnivel hacia la cubeta. Peto sanitario trasero y lateral o laterales, si fuera necesario/s, de 100 mm en punto redondo totalmente soldado
- Patas con niveladores de polipropileno, patas cuadradas de acero inoxidable de 40-50x40-50 mm, con elevación de 150 mm.
- Entrepaño rematado anti-corte, con altura que permita la limpieza por debajo del mismo.
- Cada fregadero debe incluir 1 rejilla-colador del tamaño del seno, de acero inoxidable, pulido y con asas, que permita la recogida de los restos de comida. Pudiendo ponerse a la vez que el tapón.
- Cada seno debe poseer un tapón para el desagüe.
- Podrá poseer 3 tipos de grifo en función de las necesidades:
  - Grifo-ducha: agua fría/caliente con caño intermedio móvil hacia cada lado, incluirá llave mono-mando tipo codo.
  - Grifo mono-mando mural de codo dos aguas.
  - Grifo gerontológico con codo: mono-mando sobremesa de codo dos aguas.
- Si fuese necesario contará con peto posterior elevado (superior al peto de 100 mm) al que podrá sujetarse la parte posterior del grifo ducha
- Los diferentes tipos de fregaderos, códigos, dimensiones y otras características se detallan en el cuadrante siguiente:





CÓDIGO	DENOMINACIÓN	ALTURA (mm)	FONDO (mm)	LARGO (mm)	NÚMERO DE SENOS	DIMENSIONES SENOS (mm)	UBICACIÓN SENOS	ESCUR	PETO/ALZATINA
MC008-1	Fregadero con grifo 1	850	600	600-1200	1 o 2, se decide en cada caso	500X400X250	DERECHA, CENTRAL O IZQUIERDA	se estudiar situación	trасero y lateral o laterales (si hicieran falta) de 100 mm en un punto redondo totalmente soldado
MC008-2	Fregadero con grifo 2	850	600	1400-2000	1 o 2, se decide en cada caso	500X400X250	DERECHA, CENTRAL O IZQUIERDA	se estudiar situación	trасero y lateral o laterales (si hicieran falta) de 100 mm en un punto redondo totalmente soldado
MC008-3	Fregadero con grifo 3	850	700	1000	1 o 2, se decide en cada caso	400X500X300	DERECHA, CENTRAL O IZQUIERDA	se estudiar situación	trасero y lateral o laterales (si hicieran falta) de 100 mm en un punto redondo totalmente soldado
MC008-4	Fregadero con grifo 4	850	700	700-1800	1 o 2, se decide en cada caso	500X500X300	DERECHA, CENTRAL O IZQUIERDA	se estudiará en cada situación	trасero y lateral o laterales (si hicieran falta) de 100 mm en un punto redondo totalmente soldado
MC008-5	Fregadero con grifo 5	850	700	1400-200	1 o 2, se decide en cada caso	600X500X300	DERECHA, CENTRAL O IZQUIERDA	se estudiará en cada situación	trасero y lateral o laterales (si hicieran falta) de 100 mm en un punto redondo totalmente soldado
MC008-6	Fregadero con grifo 6	850	600	1000-1400	1 o 2, se decide en cada caso	400X400X250	DERECHA, CENTRAL O IZQUIERDA	se estudiará en cada situación	trасero y lateral o laterales (si hicieran falta) de 100 mm en un punto redondo totalmente soldado



## Comunidad de Madrid

### LAVAOLLAS 1600

MC009-1

- Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado pulido satinado, espesor 1'5 mm.
- Dimensiones aproximadas. 1600 x 700 x 850 mm.
- Dos senos de 700 x 500 x 450 mm. aproximadamente. Insonorizados en el fondo del seno. Bordón recoge agua perimetral con desnivel hacia la cubeta. Peto sanitario trasero y lateral o laterales, si fuera necesario/s, de 100 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Desagüe con tubo rebosadero.
- Patas con niveladores de polipropileno de 40-50x40-50 mm.
- Cada fregadero debe incluir 1 rejilla-colador del tamaño del seno, de acero inoxidable, pulido y con asas, que permita la recogida de los restos de comida. Pudiendo ponerse a la vez que el tapón.
- Cada seno debe poseer un tapón para el desagüe.



## Comunidad de Madrid

### LAVAOLLAS 1400

MC009-2

- Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado pulido satinado, espesor 1'5 mm.
- Dimensiones aproximadas. 1200-1400 x 700 x 850 mm. Puede abarcar de 1200 ó 1400, se concretará en cada caso.
- Cuba de 1280-950 x 500 x 450 mm. aproximadamente. Insonorizados en el fondo del seno. Bordón recoge agua perimetral con desnivel hacia la cubeta. Peto sanitario trasero y lateral o laterales, si fuera necesario/s, de 100 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Desagüe con tubo rebosadero.
- Patas con niveladores de polipropileno de 40-50x40-50 mm.
- Cada fregadero debe incluir 1 rejilla-colador del tamaño del seno, de acero inoxidable, pulido y con asas, que permita la recogida de los restos de comida. Pudiendo ponerse a la vez que el tapón.
- Cada seno debe poseer un tapón para el desagüe.



## Comunidad de Madrid

### MARMITA DE 200 LITROS

MC012-G

#### Serie 900

- Capacidad 200 litros aproximadamente, medidas aproximadas 800x930x850 mm.
- Calentamiento directo que se extiende de manera uniforme por la base, dotado de llave de paso para el gas, testigo y termopar. Encendido eléctrico.
- Grifos de entrada del agua caliente y fría mediante electroválvulas. Vaciado mediante grifo de seguridad con material resistente al calor, de accionamiento seguro y sin esfuerzo. Con filtro para el desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI 304, robusto y de fácil extracción.
- Posee control de nivel de la cámara, con diferentes sistemas de seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato para controlar el sobrecalentamiento, válvula de seguridad por la sobrepresión y manómetro. Así mismo, posee regulador de energía, indicador de máquina conectada y máquina calentando. Tapa de doble pared y apertura diagonal a unos 75°. Patas de acero inoxidable y regulables en altura. Chimenea posterior de humos estanca integrada en la superficie de cocción.
- Potencia total 28 kW aproximadamente.
- Revestimiento total en acero inoxidable AISI 304 de 15/10 mm de espesor y la cubeta de acero inoxidable AISI 316L de 20/10 mm de espesor. Usada soldadura robotizada para su fabricación.
- Válvulas de seguridad.

Deberá cumplir la normativa vigente para aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E. Si fuera necesario se podrá suministrar eléctrico.

Debe cumplir normativa EN-60335, EN-203, EN-1672-2 e IPX5.



## Comunidad de Madrid

### MARMITA DE 150 LITROS

**MC012-M**

#### Serie 900

- Capacidad 150 litros aproximadamente, medidas aproximadas 800x930x850 mm. Dimensiones aproximadas de la cuba: 600x550 mm
- Calentamiento directo que se extiende de manera uniforme por la base, dotado de llave de paso para el gas, testigo y termopar. Encendido eléctrico.
- Grifos de entrada del agua caliente y fría mediante electroválvulas. Vaciado mediante grifo de seguridad con material resistente al calor, de accionamiento seguro y sin esfuerzo. Con filtro para el desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI 304, robusto y de fácil extracción.
- Posee control de nivel de la cámara, con diferentes sistemas de seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato para controlar el sobrecalentamiento, válvula de seguridad por la sobrepresión y manómetro. Así mismo, posee regulador de energía, indicador de máquina conectada y máquina calentando. Tapa de doble pared y apertura diagonal a unos 75º. Patas de acero inoxidable y regulables en altura. Chimenea posterior de humos estanca integrada en la superficie de cocción.
- Potencia total 24 kW aproximadamente.
- Revestimiento total en acero inoxidable AISI 304 de 15/10 mm de espesor y la cubeta de acero inoxidable AISI 316L de 20/10 mm de espesor. Usada soldadura robotizada para su fabricación.
- Válvulas de seguridad.

Deberá cumplir la normativa vigente para aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E. Si fuera necesario se podrá suministrar eléctrica.

Debe cumplir normativa EN-60335, EN-203, EN-1672-2 e IPX5.



## Comunidad de Madrid

### MARMITA DE 100 LITROS

MC012-P

Serie 900.

- Capacidad 100 litros aproximadamente, medidas aproximadas 800x930x850 mm. Dimensiones aproximadas de la cuba: 600x400 mm
- Calentamiento directo que se extiende de manera uniforme por la base, dotado de llave de paso para el gas, testigo y termopar. Encendido eléctrico.
- Grifos de entrada del agua caliente y fría mediante electroválvulas. Vaciado mediante grifo de seguridad con material resistente al calor, de accionamiento seguro y sin esfuerzo. Con filtro para el desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI 304, robusto y de fácil extracción.
- Posee control de nivel de la cámara, con diferentes sistemas de seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato para controlar el sobrecalentamiento, válvula de seguridad por la sobrepresión y manómetro. Así mismo, posee regulador de energía, indicador de máquina conectada y máquina calentando. Tapa de doble pared y apertura diagonal a unos 75º. Patas de acero inoxidable y regulables en altura. Chimenea posterior de humos estanca integrada en la superficie de cocción.
- Potencia total 20 kW aproximadamente.
- Revestimiento total en acero inoxidable AISI 304 de 15/10 mm de espesor y la cubeta de acero inoxidable AISI 316L de 20/10 mm de espesor. Usada soldadura robotizada para su fabricación.
- Válvulas de seguridad.

Deberá cumplir la normativa vigente para aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E. Si fuera necesario se podrá suministrar eléctrica.

Debe cumplir normativa EN-60335, EN-203, EN-1672-2 e IPX5.



## Comunidad de Madrid

### MARMITA DE 80 LITROS

MC012-XP

Serie 900.

- Capacidad 80 litros aproximadamente, medidas aproximadas 800x930x850 mm. Dimensiones aproximadas de la cuba: 600x400 mm.
- Calentamiento directo que se extiende de manera uniforme por la base, dotado de llave de paso para el gas, testigo y termopar. Encendido eléctrico.
- Grifos de entrada del agua caliente o fría mediante electroválvulas. Vaciado mediante grifo de seguridad con material resistente al calor, de accionamiento seguro y sin esfuerzo. Con filtro para el desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI 304, robusto y de fácil extracción. En el caso de ser necesario, se deberá incluir embudo direccional hasta el desagüe, de material inoxidable y que facilite el vaciado en el sumidero o rejilla correspondiente.
- Posee control de nivel de la cámara, con diferentes sistemas de seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato para controlar el sobrecalentamiento, válvula de seguridad por la sobrepresión y manómetro. Así mismo, posee regulador de energía, indicador de máquina conectada y máquina calentando. Tapa de doble pared y apertura diagonal a unos 75°. Patas de acero inoxidable y regulables en altura. Chimenea posterior de humos estanca integrada en la superficie de cocción.
- Potencia total 10-14 kW aproximadamente.
- Revestimiento total en acero inoxidable AISI 304 de 15/10 mm de espesor y la cubeta de acero inoxidable AISI 316L de 20/10 mm de espesor. Usada soldadura robotizada para su fabricación.
- Válvulas de seguridad.

Deberá cumplir la normativa vigente para aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E. Si fuera necesario se podrá suministrar eléctrica.

Debe cumplir normativa EN-60335, EN-203, EN-1672-2 e IPX5.



## Comunidad de Madrid

### MARMITA DE 50-60 LITROS

MC012-XXP

- Capacidad 50-60 litros aproximadamente, medidas aproximadas 800x750-930x850 mm. Dimensiones aproximadas de la cuba: 500-450x400 mm.
- Calentamiento directo que se extiende de manera uniforme por la base, dotado de llave de paso para el gas, testigo y termopar. Encendido eléctrico.
- Grifos de entrada del agua caliente o fría mediante electroválvulas. Vaciado mediante grifo de seguridad con material resistente al calor, de accionamiento seguro y sin esfuerzo. Con filtro para el desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI 304, robusto y de fácil extracción. En el caso de ser necesario, se deberá incluir embudo direccional hasta el desagüe, de material inoxidable y que facilite el vaciado en el sumidero o rejilla correspondiente.
- Posee control de nivel de la cámara, con diferentes sistemas de seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato para controlar el sobrecalentamiento, válvula de seguridad por la sobrepresión y manómetro. Así mismo, posee regulador de energía, indicador de máquina conectada y máquina calentando. Tapa de doble pared y apertura diagonal a unos 75º. Patas de acero inoxidable y regulables en altura. Chimenea posterior de humos estanca integrada en la superficie de cocción.
- Potencia total 10-14 kW aproximadamente.
- Revestimiento total en acero inoxidable AISI 304 de 15/10 mm de espesor y la cubeta de acero inoxidable AISI 316L de 20/10 mm de espesor. Usada soldadura robotizada para su fabricación.
- Válvulas de seguridad.

Deberá cumplir la normativa vigente para aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E. Si fuera necesario se podrá suministrar eléctrica.

Debe cumplir normativa EN-60335, EN-203, EN-1672-2 e IPX5.





## Comunidad de Madrid

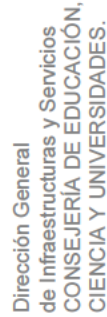
### MESA DE TRABAJO

**MC015**

Características generales comunes a todas las mesas:

- Mesa de trabajo de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 1,5 mm de espesor, con ausencia total de madera y acabado pulido. El entrepaño será de 1,5 mm, reforzado y rematado anticorte. Encimera satinada reforzada e insonorizada.
- Encimera con bordes redondeados. Pies de 40x40 mm mínimo y niveladores anticorrosión.
- Con estante inferior, la distancia entre el suelo y el estante debe ser tal que permita una fácil limpieza del suelo.
- Las mesas estarán ajustadas a los espacios existentes, realizando aquellos cajeados que fueran necesarios.
- Se podrá unir a otra mesa de igual o inferior tamaño formando una pieza única. El coste será la suma de las mesas unidas.

Los diferentes tipos de mesas, códigos, dimensiones y otras características se detallan en el cuadrante siguiente:



## Página 26 de 94

\_\_\_\_\_



## Comunidad de Madrid

### ELEMENTO NEUTRO

**MC016**

- Construcción en acero inoxidable AISI 304 20/10, acabado Scotch Brite o similar.
- Dimensiones aproximadas. 400 x 920 x 850 mm.
- Con entrepañó cerrado en los laterales, desde el entrepañó hasta la encimera, de tal manera que quede abierto en la parte frontal. Entrepañó reforzado y rematado anticorte.
- Patas con niveladores de polipropileno.
- Se podrán unir dos elementos para formar una única estructura. El precio del elemento será la suma de ambos.



## Comunidad de Madrid

### SISTEMA DE DETECCIÓN Y EXTINCIÓN DE INCENDIOS

MC017

- Consistirá en un conjunto formado por, al menos un recipiente presurizado, un sistema de accionamiento automático por temperatura, un sistema de accionamiento manual, tuberías y boquillas.
- Su función es la protección activa contra incendios con función de detección, control y extinción de incendios producidos en cocinas instaladas para comedores comunitarios.
- El sistema de detección y extinción debe actuar sobre equipos de extracción (campanas extractoras, conductos, cámaras impelentes y filtros) y equipos de cocina.
- Se podrá instalar tanto en cocinas centrales como murales. Los componentes del sistema de detección y extinción constan de:
  - Agente extinción: agente químico húmedo de tipo presión externa y presión regulada, dicho agente son sales orgánicas. Es un sistema ecológico, funciona por medio de un proceso de saponificación de las grasas, provocando ahogamiento de las llamas. Posee un PH bajo.
  - Depósito agente: armario de acero inoxidable. El depósito incluye un conjunto de adaptador/tubo. El adaptador está hecho de acero cromado con una entrada de gas (nitrógeno) y una salida de agente. Incluye sistema que impide el retorno de agente por la tubería. Posee abertura para un indicador visual de estado. El depósito del agente extintor tiene un volumen aproximado de 11'5 litros (debe cumplir normativa CE) y está acompañado de un cartucho propelente de nitrógeno inerte de doble efecto, manorreductor, dispositivo tensor, cabeza de disparo, etc.
  - Mecanismo descarga: mecanismo mecánico/neumático de descarga regulada con muelle capaz de proporcionar un suministro de gas propulsor a un depósito de agente extintor. Posee eslabones fusibles especiales de aleación que, cuando la temperatura supone la nominal del enlace, se separan, permitiendo el disparo de la descarga regulada.
  - Sistema autónomo que no precisa electricidad ni electrónica. Contiene un conjunto de descarga, regulador, manguera de gas propulsor y depósito de agente. Así mismo, el mecanismo de descarga deberá incluir la posibilidad de descarga manual mediante una estación de tiro, estará bajo tubo de acero inoxidable en caja metálica y con precinto.
  - Boquillas descarga: deben poder ser reguladas en su caudal, así mismo deben disponer de un tapón para proteger las boquillas de la acumulación de grasa.
  - Tuberías de distribución: de acero inoxidable, conforme a la norma ASTM. Con uniones por presión de fácil limpieza, con abrazaderas lisas sin tornillería, etc.
  - Detectores: de tipo enlace fusible, diseñados para separarse a una temperatura específica. Fusible pasivos insertos en su portafusibles. Sistema de protección de cable de acero inoxidable de aviación para el sistema de detección a base de tubo de acero inoxidable blindado de 18 mm, con sus correspondientes codos-polea con dispositivos de rodamientos para cambios de dirección.



## Comunidad de Madrid

- El proceso de extinción será:
  1. Detección incendio por el sistema automático, la detección realizada por un eslabón fusible cuando se alcanza una temperatura fijada.
  2. Activación del mecanismo de disparo automáticamente o manual si se desea.
  3. Expulsión completa del agente extintor contenido en el recipiente a presión.
- La empresa adjudicataria será responsable de la instalación y puesta en funcionamiento del sistema de detección y extinción. También será responsable de proporcionar todos aquellos elementos para que la instalación y funcionamiento de este sistema, estén o no incluidos en la descripción del objeto de compra, esté en perfectas condiciones de instalación según la legislación vigente.

El proceso de instalación del sistema de extinción se realizará una vez instalada la campana, no pudiendo estar incorporada en la misma. Únicamente, previa autorización del técnico, el sistema podrá estar incorporado en la campana de extracción



## Comunidad de Madrid

### - DEPÓSITO PARA TRANSFORMACIÓN DE SISTEMA DE DETECCIÓN SIMPLE

**MC017-D**

- Este artículo estará formado por aquellos elementos necesarios para transformar los sistemas de detección de simples a dobles, triples, etc.
- Constará de un depósito de acero inoxidable con su carga de agente extintor potenciado por un cartucho de nitrógeno de doble efecto.
- La empresa adjudicataria será responsable de la instalación y puesta en funcionamiento del sistema de detección y extinción. También será responsable de proporcionar todos aquellos elementos para que la instalación y funcionamiento de este sistema, estén o no incluidos en la descripción del objeto de compra.



## Comunidad de Madrid

### REGISTRO PCI

MC017-R

- Servicio registro de puesta en servicio de las instalaciones de protección contra incendios de las escuelas infantiles de acuerdo con lo dispuesto en la Orden de 12 de marzo de 2014, de la Consejería de Economía y Hacienda, por la que se establece el procedimiento para el registro de puesta en servicio de las instalaciones de protección contra incendios en establecimientos no industriales en la Comunidad de Madrid.
- Se realizarán todas aquellas actuaciones encaminadas al registro y puesta en servicio de las instalaciones de protección contra incendios ubicadas en las campanas de extracción de humos de las nuevas cocinas de los centros arriba indicados.
- Será responsabilidad del adjudicatario y por tanto objeto del contrato lo siguiente:
  - La redacción de Proyecto que deberá estar suscrito por técnico titulado competente, cuyo contenido será el necesario para solicitar el registro de cada una de las instalaciones de protección contra incendios en las campanas de las cocinas.
  - Recopilar, ordenar y adjuntar cuanta documentación sea necesaria para solicitar el registro de la instalación (prueba de presión, Documento de Idoneidad Técnica, Declaraciones de Conformidad CE y cualquier otro certificado que sea requerido en el momento de la presentación o posteriormente en la tramitación del registro).
  - Cumplimentar y solicitar la solicitud de registro de las instalaciones ante EICI autorizada para el registro de instalaciones de protección contra incendios en establecimientos no industriales en la Comunidad de Madrid, según modelos y procedimientos oficiales.
  - Abonar las tasas y tarifas que resulten de aplicación al registro de las instalaciones.
  - Atender cualquier requerimiento de subsanación en el proceso de registro de las instalaciones.
  - Asistir a la inspección que la EICI que tramite el expediente realice a las instalaciones, así como atender los requerimientos que en el transcurso de la misma se realicen.
  - Proporcionar a la Dirección General de Infraestructuras y Servicios en formato digital toda la documentación aportada a la EICI, así como los requerimientos y resolución de la solicitud formulada.



## Comunidad de Madrid

La normativa a aplicar será la siguiente:

- Real Decreto 513/2017, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios.
- Orden de 12 de marzo de 2014, de la Consejería de Economía y Hacienda, por la que se establece el procedimiento para el registro de puesta en servicio de las instalaciones de protección contra incendios en establecimientos no industriales en la Comunidad de Madrid.
- RESOLUCIÓN de 11 de abril de 2019, de la Dirección General de Industria, Energía y Minas, por la que se amplían las instalaciones de protección contra incendios a inspeccionar para el registro de su puesta en servicio recogidas en la Resolución de 14 de noviembre de 2014 de la Dirección General de Industria, Energía y Minas, por la que se modifica el criterio de inspección para el registro de puesta en servicio de las instalaciones de protección contra incendios en aplicación de la Orden de 12 de marzo de 2014, de la Consejería de Economía y Hacienda, por la que se establece el procedimiento para el registro de puesta en servicio de las instalaciones de protección contra incendios en establecimientos no industriales en la Comunidad de Madrid.





## Comunidad de Madrid

### UNIDAD DE FILTRO Y CAMPANA EXTRACTORA

MC018

- Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, pudiendo ser campana mural o central. Con ventilación mecánica o forzada. Construida en una sola pieza o varias.
- Ventilador a distancia, trampillas de regulación independiente para cada filtro.
- Colector de filtros retenedores de grasas en acero inoxidable del tipo lamas cortafuegos, colocados en ángulos simple con colector inferior para recogida de condensados y grasa por desprendimiento de goteo, con tubo de drenaje. Los laterales deben ser perpendiculares a los filtros y deben poseer tal inclinación que favorezca la llegada de líquidos al colector inferior.
- Bandeja recoge-grasas perimetral.
- Plenum interior de aspiración con trampillas de caudal de filtro a filtro.
- En la parte superior deberá contar con embocadura para emboquillar el sistema de aspiración.
- La compra de la campana se realizará en unidades por filtros de 0,4-0'5 m, por lo que 1 m en una campana mural tendrá 2 filtros y en una central tendrá 4 filtros.
- Se debe cumplir normativa UNE en todo lo referido a materiales, diseño de los conductos y condicionantes para una adecuada limpieza, inspección y mantenimiento. Así mismo deberá cumplir con los siguientes requisitos:
  - El borde de la campana ha de estar a 2 m sobre el nivel del suelo para evitar que el trabajador pueda golpear con la cabeza.
  - El borde sobresaldrá 0,15 m por los lados, accesibles desde la planta o zona de cocción.
  - Deberá contar con filtros metálicos de retención de grasas y aceites, y, además, una eficacia mínima del 90 % en peso.
  - Los filtros han de estar inclinados entre 45° a 60° sobre la horizontal.
  - La velocidad de paso del aire será de entre 0,8 m/s a 1,2 m/s con pérdidas de carga de 10 Pa para filtros limpios y de 40 Pa para filtros sucios.
  - Los filtros estarán 1,2 m por encima de fuegos abiertos y más de 0,5 m de otros focos de calor, deben ser desmontables y de fácil acceso.
  - La ventilación general de la cocina debe ser de 10 l/s·m².
  - La depresión de la cocina respecto a locales adyacentes no debe ser superior a 5 Pa. Tener la cocina en depresión garantizará que los olores y humos no salgan a los locales adyacentes.



## Comunidad de Madrid

- La campana debe tener una altura desde donde marca la norma hasta el techo, no pudiendo quedar espacio accesible.
- La instalación de la campana debe ser segura y resistente, adecuándose a las características de su uso.



## Comunidad de Madrid

### CONDUCTO EXTRACCIÓN

MC019

- Conducto modular metálico con resistencia al fuego para extracción de campanas de cocinas industriales, fabricadas en acero inoxidable interior y exterior.
- No pueden estar comunicados a otros tubos de extracción, deben ser independientes y exclusivos para este tipo de ventilación específica.
- Han de tener una calificación EI.

	EI30	EI120/240
RESISTENCIA AL FUEGO MINIMA GARANTIZADA	30 minutos	120/240 minutos
CLASIFICACIÓN RESISTENCIA AL FUEGO EN 13501-3	resistente al fuego, vertical y horizontal de interior a exterior y de exterior a interior	resistente al fuego, 120 en vertical y horizontal interior a exterior y 240 en vertical y horizontal exterior a interior
CLASE DE ESTANQUEIDAD EN 12237	C	mínimo C
CLASIFICACIÓN DE ESTANQUEIDAD EN-1856-1 (HASTA 5000 Pa)	H1	H1
ACABADO	Anticorte	Anticorte
PARED INTERIOR	Acero inox	Acero inox
PARED EXTERIOR	Acero inox	Acero inox
AISLAMIENTO	Lana de roca de alta densidad (mínimo 100 kg/m <sup>3</sup> ) y mínimo 25 mm de espesor	Lana mineral de alta densidad y 100 mm de espesor
SISTEMA DE UNIÓN	conexión macho-hembra con abrazadera de unión ancha incluida	conexión macho-hembra con abrazadera de unión ancha incluida

- Debe poseer registros para su correcta evaluación e higienización cada 3 metros en los tramos horizontales, deben ser desmontables para su sustitución y limpieza. El módulo con registro será considerado como metro lineal de tubo. Después de un codo de superior a 30º se instalará un módulo con registro. No pueden contener compuertas cortafuegos en el interior.
- El metro lineal incluirá abrazadera de unión entre secciones de tubo y abrazadera de fijación a pared máximo cada 3 metros, quedando la chimenea lo más cerca de la pared posible. La unión entre secciones debe ser estanca. En el caso de no ser metros exactos, se utilizará un módulo recto regulable, cuyo valor será el del metro lineal.
- El diámetro debe ser tal que permita una evacuación adecuada de los humos, pudiéndose ser diferente de una cocina a otra, por lo que habrá que adecuarse a las necesidades de evacuación. La velocidad en el tubo debe ser entre 12 y 15 m/s.
- La instalación del conducto debe ser resistente y segura, ya sea en fachada del edificio o en el interior del mismo, cumpliendo con toda la normativa al respecto.



## Comunidad de Madrid

- Las diferentes uniones del conducto a otros elementos (campana, ventilador u otra sección del conducto) deben ser estancas y realizadas con materiales inoxidables.
- La unión del tubo al techo debe ser estanca, tipo plafón o embellecedor, quedando oculto el calo existente. En el caso de salir la chimenea por cubierta se deberá instalar un embellecedor, collarín anti-tormenta o cubre aguas que posee juntas de estanqueidad, que impida la entrada de agua por el calo. Así mismo, si fuera necesario se podría usar una salida de techo plana o inclinada, con superficie suficiente para impedir la entrada de agua por el calo.
- En el caso de atravesar muro o techo, deberá usarse un collarín o pasa-muros El en función del conducto instalado.
- Deben sobresalir 1'5 m mínimo por encima de cualquier edificación situado en un radio de 15 m.
- Con sistema anti-vibración mediante un material de poliuretano micro-celular, así mismo reducirá la propagación del ruido.
- Una vez finalizada la instalación la empresa debe realizar una declaración responsable señalando el cumplimiento de la norma en la instalación de la misma, por lo que deberá presentar modelo en la que se indique la norma a cumplir, así como elementos instalados en la chimenea.
- Certificado UNE 13501-3:2007, UNE 1366-1:2000 y DBSI.
- Los diferentes tipos de elementos, códigos, dimensiones y otras características de los elementos implicados en la instalación de las diferentes chimeneas deben cumplir con la normativa correspondiente y estar en relación con las características al conducto instalado:



CÓDIGO	DENOMINACIÓN	DÍAMETRO INTERIOR (mm)	DÍAMETRO EXTERIOR (mm)	OBSERVACIONES
MC019-1.1	Metro conducto extracción 130-200 EI30	130-200	180-260	adecuarse a las características dadas en el cuadro existente en la distribución general del elemento.
MC019-1.2	Metro conducto extracción 130-200 EI120/240	130-200	180-260	
MC019-2.1	Metro conducto extracción 250-350 EI30	250-350	300-410	
MC019-2.2	Metro conducto extracción 250-350 EI120/240	250-350	300-410	
MC019-3.1	Metro conducto extracción 400-500 EI30	400-500	450-560	
MC019-3.2	Metro conducto extracción 400-500 EI120/240	400-500	450-560	
MC019-4.1	Codo 45º 130-200 EI30	130-200	180-260	
MC019-4.2	Codo 45º 130-200 EI120/240	130-200	180-260	
MC019-5.1	Codo 45º 250-350 EI30	250-350	300-410	
MC019-5.2	Codo 45º 250-350 EI120/240	250-350	300-410	Debe adaptarse al conducto EI30 o EI120/240, así como al diámetro interior como exterior. Inmediatamente posterior al codo debe instalarse un conducto con registro
MC019-6.1	Codo 45º 400-500 EI30	400-500	450-560	
MC019-6.2	Codo 45º 400-500 EI120/240	400-500	450-560	
MC019-7.1	Codo 90º 130-200 EI30	130-200	180-260	
MC019-7.2	Codo 90º 130-200 EI120/240	130-200	180-260	
MC019-8.1	Codo 90º 250-350 EI30	250-350	300-410	
MC019-8.2	Codo 90º 250-350 EI120/240	250-350	300-410	en acero inoxidable para Tés de entronque de chimeneas para facilitar su comprobación y limpieza de los conductos
MC019-9.1	Colector de hollín con desagüe 130-200 EI30	130-200	180-260	
MC019-9.2	Colector de hollín con desagüe 130-200 EI120/240	130-200	180-260	
MC019-10.1	Colector de hollín con desagüe 250-350 EI30	250-350	300-410	
MC019-10.2	Colector de hollín con desagüe 250-350 EI120/240	250-350	300-410	
MC019-11.1	Colector de hollín con desagüe 400-500 EI30	400-500	450-560	
MC019-11.2	Colector de hollín con desagüe 400-500 EI120/240	400-500	450-560	



CÓDIGO	DENOMINACIÓN	DÍAMETRO INTERIOR (mm)	DÍAMETRO EXTERIOR (mm)	OBSERVACIONES
MC019-12	Pasamuros 130-200 EI120/240	130-200	180-260	diferentes tipos de forjados, formado por placas salida del muro, tubo interior y fibra aislamiento y el muro o forjado.
MC019-13	Pasamuros 250-350 EI120/240	250-350	300-410	
MC019-14	Pasamuros 400-500 EI120/240	400-500	450-560	
MC019-15.1	SopORTE de carga regulable 130-200 EI30	130-200	180-260	se justo encima de la te de conexión de la vertical ue el peso de la chimenea recaiga en la te, que es ente menos resistente. Las alas se pueden colocar arriba como hacia abajo, pero siempre que sea comienda su colocación hacia arriba para trabajar no a compresión. De acero inoxidable interior AISI 304
MC019-15.2	SopORTE de carga regulable 130-200 EI120/240	130-200	180-260	
MC019-16.1	SopORTE de carga regulable 250-350 EI30	250-350	300-410	
MC019-16.2	SopORTE de carga regulable 250-350 EI120/240	250-350	300-410	
MC019-17.1	SopORTE de carga regulable 400-500 EI30	400-500	450-560	
MC019-17.2	SopORTE de carga regulable 400-500 EI120/240	400-500	450-560	
MC019-18.1	Te 135º 130-200 EI30	130-200	180-260	
MC019-18.2	Te 135º 130-200 EI120/240	130-200	180-260	de acero inoxidable interior AISI 316L y exterior AISI 304
MC019-19.1	Te 135º 250-350 EI30	250-350	300-410	
MC019-19.2	Te 135º 250-350 EI120/240	250-350	300-410	
MC019-20.1	Te 135º 400-500 EI30	400-500	450-560	de acero inoxidable interior AISI 316L y exterior AISI 304
MC019-20.2	Te 135º 400-500 EI120/240	400-500	450-560	
MC019-21.1	Te 90º 130-200 EI30	130-200	180-260	
MC019-21.2	Te 90º 130-200 EI120/240	130-200	180-260	
MC019-22.1	Te 90º 250-350 EI30	250-350	300-410	
MC019-22.2	Te 90º 250-350 EI120/240	250-350	300-410	
MC019-23.1	Te 90º 400-500 EI30	400-500	450-560	
MC019-23.2	Te 90º 400-500 EI120/240	400-500	450-560	



Dirección General  
de Infraestructuras y Servicios  
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN,  
CIENCIA Y UNIVERSIDADES.

**Comunidad de Madrid**

Página 39 de 94

ACUERDO MARCO DE MATERIAL DE COCINA Y LAVANDERÍA PARA CENTROS DOCENTES NO UNIVERSITARIOS.





CÓDIGO	DENOMINACIÓN	DÍAMETRO INTERIOR (mm)	DÍAMETRO EXTERIOR (mm)	OBSERVACIONES
MC019-24.1	Terminal horizontal con rejilla 130-200 EI30	130-200	180-260	evacuación de humos y gases de los productos combustión de simple pared fabricada en acero inoxidable AISI 316L, puedo estar unido a conducto ventilador de extracción, debe incluir junta de estanqueidad.
MC019-24.2	Terminal horizontal con rejilla 130-200 EI120/240	130-200	180-260	
MC019-25.1	Terminal horizontal con rejilla 250-350 EI30	250-350	300-410	
MC019-25.2	Terminal horizontal con rejilla 250-350 EI120/240	250-350	300-410	
MC019-26.1	Terminal horizontal con rejilla 400-500 EI30	400-500	450-560	
MC019-26.2	Terminal horizontal con rejilla 400-500 EI120/240	400-500	450-560	diámetro exterior del conducto determina el metro interior del collarín, debe ir acompañado junta de estanqueidad. Entre las funciones evita trada de agua, aire, etc a través de los calos de extracción de los tubos en cubierta, fachada, pared...
MC019-27.1	Collarín anti-tormentas o cubre aguas con estanqueidad 130-200 EI30	130-200	180-260	
MC019-27.2	Collarín anti-tormentas o cubre aguas con estanqueidad 130-200 EI120/240	130-200	180-260	
MC019-28.1	Collarín anti-tormentas o cubre aguas con estanqueidad 250-350 EI30	250-350	300-410	
MC019-28.2	Collarín anti-tormentas o cubre aguas con estanqueidad 250-350 EI120/240	250-350	300-410	
MC019-29.1	Collarín anti-tormentas o cubre aguas con estanqueidad 400-500 EI30	400-500	450-560	
MC019-29.2	Collarín anti-tormentas o cubre aguas con estanqueidad 400-500 EI120/240	400-500	450-560	





## Comunidad de Madrid

### MOTOR DE EXTRACCIÓN SIMPLE OÍDO

#### MC020

- Motor homologado para la extracción de los humos procedentes de las campanas extractoras instaladas en cocina. Con motor y conjuntos transmisión fuera del flujo de aire.
- Caja de ventilación para trasegar aire a 400<sup>m</sup>³/2 horas, fabricada en chapa de acero galvanizada, ventilador centrífugo de álabes hacia atrás, accionando a transmisión directa por un motor incorporado en el interior, sistema de tensor automático sin mantenimiento, motor IP-55. Con trampillas de inspección.
- Unidad extractora montada en cubierta sobre amortiguadores o en fachada de edificio, pudiéndose necesitar sistema para reducir el ruido que se produzca.
- Tensión de alimentación: trifásica.
- Aislamiento clase F. Aislamiento térmico y acústico.
- La empresa adjudicataria es responsable de la instalación del motor en el lugar que corresponda, incluyendo si fuera necesario un jabalcón o bancada.
- Norma NBE-CPI/96, EN 12101-3:2015

Los diferentes tipos de motor, códigos y otras características se detallan en el cuadrante siguiente:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	POTENCIA (kW)	CAUDAL MAX (m³/h)	VELOCIDAD (m/s)
MC020-1S	Motor extracción simple oído 1	0,5	3500	5-6
MC020-1S	Motor extracción simple oído 2	0,75	4900	5-6
MC020-1S	Motor extracción simple oído 3	1,1	7000	6-7
MC020-1S	Motor extracción simple oído 4	1,5	9600	6-7
MC020-1S	Motor extracción simple oído 5	3	13400	8-9
MC020-1S	Motor extracción simple oído 6	4	19100	9-10



## Comunidad de Madrid

### MOTOR DE EXTRACCIÓN VAHOS

#### MC020-V

- Carcasa fabricada en plástico polietileno.
- Ventilador centrífugo con sistema auto-limpiante y rodete de álabes hacia atrás (a reacción) en plástico polipropileno.
- Soporte motor fabricado en chapa de acero recubierto contra la corrosión en polvo de resina de poliéster.
- Tornillería en acero inoxidable
- Motor de inducción normalizado de corriente alterna (jaula de ardilla) con protección IP-55.
- Aislamiento clase F.
- Voltajes estándar 230/400V 50Hz.
- Podrá variar la posición de la conexión al conducto de extracción y de salida en función de las necesidades de instalación. Por lo que se podrá variar el modelo a uno de características similares si así lo solicitase el Área de Actuaciones Contractuales.

Los diferentes tipos de motor, códigos y otras características se detallan en el cuadrante siguiente

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	POTENCIA (kW)	CAUDAL MAX (m <sup>3</sup> /h)
MC020-V1	Motor extracción de vahos 1	0,12	1100
MC020-V2	Motor extracción de vahos 2	0,18	1600
MC020-V3	Motor extracción de vahos 3	0,25	2200



## Comunidad de Madrid

### FREIDORA CUBA MENOS DE 15 LITROS\_SERIE 700

**MC021-715**

Serie 700

- Dimensiones aproximadas: 400x700-750x850 mm.
- Capacidad de 12/15 litros aproximadamente. Cuba embutida de una pieza, cantos redondeados, zona fría en la parte inferior para acumular depósitos. La cuba poseerá una tapa individual. Tornillería oculta a la vista.
- Vaciado del aceite en la parte frontal inferior con mando de seguridad para un vaciado rápido y seguro, grifo robusto y resistente a altas temperaturas a recipiente ubicado en la parte inferior del mueble y que debe estar incluido.
- Quemadores a gas. Con calentadores externos dejando la cuba libre lo que permite una limpieza sencilla.
- Control de temperatura termostática y termostato supletorio de seguridad, con dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- Revestimiento total de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor
- Potencia total aproximada: 12-15 kW.
- Estará dotado de cestillos: 2 cestillos pequeños y 1 cestillo grande.
- Deberá cumplir la normativa vigente para aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E.
- Si fuera necesario se podrá suministrar eléctrico bajo autorización del Servicio de Suministros. En el caso de ser eléctrico las resistencias serán de acero inoxidable AISI 304, los calentadores serán externos o basculantes a 90º, dejando la cuba libre lo que permite una limpieza sencilla.
- Así mismo, en ambos casos, a gas o eléctrica, podrán ser dos elementos independientes para poder adecuarse a los espacios de la cocina.
- La norma a tener en cuenta será EN-60335, EN-203, EN-1672-2, IPX4, IPX5, CE1935/2004 y PM 21/03/1973



## Comunidad de Madrid

### FREIDORA DOBLE CUBA MENOS DE 15 LITROS\_SERIE 700

MC021-715D

#### Serie 700

- Dimensiones aproximadas: 700x700x850 mm.
- Capacidad de cada cuba 12/15 litros aproximadamente. Cubas embutidas de una pieza, cantos redondeados, zona fría en la parte inferior para acumular depósitos. Cada cuba poseerá una tapa individual. Tornillería oculta a la vista.
- Vaciado del aceite en la parte frontal inferior con mando de seguridad para un vaciado rápido y seguro, grifo robusto y resistente a altas temperaturas a recipiente ubicado en la parte inferior del mueble y que debe estar incluido.
- Quemadores a gas. Con calentadores externos dejando la cuba libre lo que permite una limpieza sencilla.
- Control de temperatura termostática y termostato supletorio de seguridad, con dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- Revestimiento total de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor.
- Potencia total aproximada: 24-28 kW.
- Estará dotado de cestillos: 2 cestillos pequeños por cuba, en total 4, y 1 cestillo grande por cuba, en total 2.
- Deberá cumplir la normativa vigente para aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E.
- Si fuera necesario se podrá suministrar eléctrico bajo autorización del Servicio de Suministros. En el caso de ser eléctrico las resistencias serán de acero inoxidable AISI 304, los calentadores serán externos o basculantes a 90º, dejando la cuba libre lo que permite una limpieza sencilla.
- Así mismo, en ambos casos, a gas o eléctrica, podrán ser dos elementos independientes para poder adecuarse a los espacios de la cocina.
- La norma a tener en cuenta será EN-60335, EN-203, EN-1672-2, IPX4, IPX5, CE1935/2004 y PM 21/03/1973.

景口嫌口揀口溫口箭口軌口融口公口俚口儀口刀揷勻\*口堀 .



## Comunidad de Madrid

### FREIDORA CUBA MENOS DE 15 LITROS\_SERIE 900

**MC021-915**

Serie 900

- Dimensiones aproximadas: 400x900-950x850 mm.
- Capacidad de 12/15 litros aproximadamente. Cuba embutida de una pieza, cantos redondeados, zona fría en la parte inferior para acumular depósitos. La cuba poseerá una tapa individual. Tornillería oculta a la vista.
- Vaciado del aceite en la parte frontal inferior con mando de seguridad para un vaciado rápido y seguro, grifo robusto y resistente a altas temperaturas a recipiente ubicado en la parte inferior del mueble y que debe estar incluido.
- Quemadores a gas. Con calentadores externos dejando la cuba libre lo que permite una limpieza sencilla.
- Control de temperatura termostática y termostato supletorio de seguridad, con dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- Revestimiento total de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor.
- Potencia total aproximada: 23 a 30 kW.
- Estará dotado de cestillos: 2 cestillos pequeños, y 1 cestillo grande.
- Deberá cumplir la normativa vigente para aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E.
- Si fuera necesario se podrá suministrar eléctrico bajo autorización del Servicio de Suministros. En el caso de ser eléctrico las resistencias serán de acero inoxidable AISI 304, los calentadores serán externos o basculantes a 90º, dejando la cuba libre lo que permite una limpieza sencilla.
- Así mismo, en ambos casos, a gas o eléctrica, podrán ser dos elementos independientes para poder adecuarse a los espacios de la cocina.
- La norma a tener en cuenta será EN-60335, EN-203, EN-1672-2, IPX4, IPX5, CE1935/2004 y PM 21/03/1973



## Comunidad de Madrid

### FREIDORA DOBLE CUBA MENOS DE 15 LITROS\_SERIE 900

**MC021-915D**

Serie 900

- Dimensiones aproximadas: 800x900-950x850 mm.
- Capacidad de 12/15 litros aproximadamente por cuba. Cuba embutida de una pieza, cantos redondeados, zona fría en la parte inferior para acumular depósitos. La cuba poseerá una tapa individual. Tornillería oculta a la vista.
- Vaciado del aceite en la parte frontal inferior con mando de seguridad para un vaciado rápido y seguro, grifo robusto y resistente a altas temperaturas a recipiente ubicado en la parte inferior del mueble y que debe estar incluido.
- Quemadores a gas. Con calentadores externos dejando la cuba libre lo que permite una limpieza sencilla.
- Control de temperatura termostática y termostato supletorio de seguridad, con dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- Revestimiento total de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor.
- Potencia total aproximada: 23 a 30 kW.
- Estará dotado de cestillos: 2 cestillos pequeños, y 1 cestillo grande.
- Deberá cumplir la normativa vigente para aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E.
- Si fuera necesario se podrá suministrar eléctrico bajo autorización del Servicio de Suministros. En el caso de ser eléctrico las resistencias serán de acero inoxidable AISI 304, los calentadores serán externos o basculantes a 90º, dejando la cuba libre lo que permite una limpieza sencilla.
- Así mismo, en ambos casos, a gas o eléctrica, podrán ser dos elementos independientes para poder adecuarse a los espacios de la cocina.
- La norma a tener en cuenta será EN-60335, EN-203, EN-1672-2, IPX4, IPX5, CE1935/2004 y PM 21/03/1973



## Comunidad de Madrid

### FREIDORA CUBA MÁS DE 20 LITROS\_SERIE 900

**MC021-920**

#### Serie 900

- Dimensiones aproximadas: 400x900-950x850 mm.
- Capacidad de cada cuba 20 o más litros. Cubas embutidas de una pieza, cantos redondeados, zona fría en la parte inferior para acumular depósitos. Cada cuba poseerá una tapa individual. Tornillería oculta a la vista.
- Vaciado del aceite en la parte frontal inferior con mando de seguridad para un vaciado rápido y seguro, grifo robusto y resistente a altas temperaturas a recipiente ubicado en la parte inferior del mueble y que debe estar incluido.
- Quemadores a gas. Con calentadores externos dejando la cuba libre lo que permite una limpieza sencilla.
- Control de temperatura termostática y termostato supletorio de seguridad, con dispositivo de fallo de llama y protección de piloto. Revestimiento total de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor.
- Potencia total aproximada: 21-24 kW.
- Estará dotado de cestillos: 2 cestillos pequeños y 1 cestillo grande.
- Deberá cumplir la normativa vigente para aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E.
- Si fuera necesario se podrá suministrar eléctrico bajo autorización del Servicio de Suministros. En el caso de ser eléctrico las resistencias serán de acero inoxidable AISI 304, los calentadores serán externos o basculantes a 90º, dejando la cuba libre lo que permite una limpieza sencilla.
- Así mismo, en ambos casos, a gas o eléctrica, podrán ser dos elementos independientes para poder adecuarse a los espacios de la cocina.
- La norma a tener en cuenta será EN-60335, EN-203, EN-1672-2, IPX4, IPX5, CE1935/2004 y PM 21/03/1973



## Comunidad de Madrid

### FREIDORA DOBLE CUBA MÁS DE 20 LITROS\_SERIE 900

**MC021-920D**

#### Serie 900

- Dimensiones aproximadas: 800x900-950x850 mm.
- Capacidad de cada cuba 20 o más litros. Cubas embutidas de una pieza, cantos redondeados, zona fría en la parte inferior para acumular depósitos. Cada cuba poseerá una tapa individual. Tornillería oculta a la vista.
- Vaciado del aceite en la parte frontal inferior con mando de seguridad para un vaciado rápido y seguro, grifo robusto y resistente a altas temperaturas a recipiente ubicado en la parte inferior del mueble y que debe estar incluido.
- Quemadores a gas. Con calentadores externos dejando la cuba libre lo que permite una limpieza sencilla.
- Control de temperatura termostática y termostato supletorio de seguridad, con dispositivo de fallo de llama y protección de piloto. Revestimiento total de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor.
- Potencia total aproximada: 42-48 kW.
- Estará dotado de cestillos: 2 cestillos pequeños por cuba, en total 4, y 1 cestillo grande por cuba, en total 2.
- Deberá cumplir la normativa vigente para aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E.
- Si fuera necesario se podrá suministrar eléctrico bajo autorización del Servicio de Suministros. En el caso de ser eléctrico las resistencias serán de acero inoxidable AISI 304, los calentadores serán externos o basculantes a 90º, dejando la cuba libre lo que permite una limpieza sencilla.
- Así mismo, en ambos casos, a gas o eléctrica, podrán ser dos elementos independientes para poder adecuarse a los espacios de la cocina.
- La norma a tener en cuenta será EN-60335, EN-203, EN-1672-2, IPX4, IPX5, CE1935/2004 y PM 21/03/1973.





## Comunidad de Madrid

### MESA DE TRABAJO CON RUEDAS GRANDE

**MC024-G**

Mesa soporte auxiliar dotada con ruedas.

- Encimera lisa construida con chapa plegada con frente de 50 mm., y doble plegado inferior para dar robustez a la mesa. Entrepañó construido de iguales características a la tapa de la mesa.
- Patas de tubo cuadrado de 40 x 40 mm.
- Soldadura continua por toda la superficie de contacto entre chapa y tubo.

#### **DIMENSIONES (en mm.)**

- Longitud .....1.200
- Anchura..... 700
- Altura .....850
- Construida en acero inoxidable AISI 304 de espesor 1,5 mm como mínimo.
- Cuatro ruedas direccionales, robustas y dotadas, al menos dos, con sistema de bloqueo.



## Comunidad de Madrid

### MESA DE TRABAJO CON RUEDAS PEQUEÑA

MC024-P

Mesa soporte auxiliar dotada con ruedas.

- Encimera lisa construida con chapa plegada con frente de 50 mm., y doble plegado inferior para dar robustez a la mesa. Entrepañó construido de iguales características a la tapa de la mesa.
- Patas de tubo cuadrado de 40 x 40 mm.,
- Soldadura continua por toda la superficie de contacto entre chapa y tubo.

#### **DIMENSIONES (en mm.)**

- Longitud.....1.000
- Anchura.....700
- Altura .....850
- Construida en acero inoxidable AISI 304 de espesor 1,5 mm. como mínimo.
- Cuatro ruedas direccionales, robustas y dotadas, al menos dos, con sistema de bloqueo.



## Comunidad de Madrid

### COCINA 4 FUEGOS

MC026-4

Tipo Gama 900.

- Dimensiones aproximadas: 800x900-950x850 mm.
- Cocina tipo mural, con revestimiento de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor. Tornillería oculta a la vista. Con cuba estampada. Funcionamiento a gas.
- Estará dotada de una combinación de fuegos rápidos y lentos. Quemadores optimizados, de alta eficiencia, con repartidores de llama a doble corona, accionados por grifo valvulado, espía piloto y termopar. Quemadores y parrillas en hierro fundido fácilmente extraíbles y lavables en lavavajillas. Dispositivo de seguridad de encendido. Patas regulables en altura y de acero inoxidable. Conducciones de gas de tubo flexible de acero inoxidable. Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua. Con dispositivo de fallo de llama (espía piloto y termopar) y grifo valvulado. Protector de chimenea de hierro fundido y esmaltado, enrasado con las parrillas.
- Cámara de horno con soportes, mínimo 2 niveles para albergar bandejas o rejillas GN 2/1, construida la cámara en acero inoxidable totalmente. Control de temperatura por válvula termostática, quemador tubular de acero inoxidable con piloto, termopar, dispositivo de fallo de llama y encendido piezoeléctrico. Puerta desmontable. La solera del horno fabricada en hierro fundido de 5 mm mínimo.
- Potencia total de la cocina 37 kW, aproximadamente (por ejemplo 2 fuegos de 5 kW, 1 fuego de 8 kW, 1 fuego de 10 kW y horno de 8Kw aproximadamente). La eficiencia del quemador debe ser como mínimo del 60%
- Deberá ajustarse a la normativa vigente sobre aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación comunitaria C.E.
- Debe cumplir normativa IPX5, EN-60335, EN-203, EN-1672-2 y 90/396/CEE.

#### ACCESORIOS:

- Válvula de seguridad.
- 2 placas de asado o plancha.
- 2 rejilla GN2/1 para horno.

景口嫻口揀口盜 箭軌 融H公 儀 刀揷勻\*口堀 .



## Comunidad de Madrid

### COCINA 6 FUEGOS

**MC026-6**

Tipo Gama 900.

- Dimensiones aproximadas: 1200x900-950x850 mm.
- Cocina tipo mural, con revestimiento de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor. Tornillería oculta a la vista. Con cuba estampada. Funcionamiento a gas.
- Estará dotada de una combinación de fuegos rápidos y lentos. Quemadores optimizados, de alta eficiencia, con repartidores de llama a doble corona, accionados por grifo valvulado, espía piloto y termopar. Quemadores y parrillas en hierro fundido fácilmente extraíbles y lavables en lavavajillas. Dispositivo de seguridad de encendido. Patas regulables en altura y de acero inoxidable. Conducciones de gas de tubo flexible de acero inoxidable. Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua. Con dispositivo de fallo de llama (espía piloto y termopar) y grifo valvulado. Protector de chimenea de hierro fundido y esmaltado, enrasado con las parrillas.
- Cámara de horno con soportes, mínimo 2 niveles para albergar bandejas o rejillas GN 2/1, construida la cámara en acero inoxidable totalmente. Control de temperatura por válvula termostática, quemador tubular de acero inoxidable con piloto, termopar, dispositivo de fallo de llama y encendido piezoeléctrico. Puerta desmontable. La solera del horno fabricada en hierro fundido de 5 mm mínimo.
- Potencia total de la cocina 50-55 kW, aproximadamente (por ejemplo 3 fuegos de 5 kW, 2 fuego de 8 kW, 1 fuego de 10 kW y horno de 8Kw aproximadamente). La eficiencia del quemador debe ser como mínimo del 60%.
- Deberá ajustarse a la normativa vigente sobre aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación comunitaria C.E.
- Debe cumplir normativa IPX5, EN-60335, EN-203, EN-1672-2 y 90/396/CEE.

### ACCESORIOS

- Válvula de seguridad.
- 2 placas de asado o plancha.
- 2 rejilla GN2/1 para horno.



## Comunidad de Madrid

### COCINA 6 FUEGOS PEQUEÑA

**MC026-6P**

Tipo Gama 700.

- Dimensiones aproximadas: 1050x700-750x850 mm.
- Cocina tipo mural, con revestimiento de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor. Tornillería oculta a la vista. Con cuba estampada. Funcionamiento a gas.
- Estará dotada de una combinación de fuegos rápidos y lentos. Quemadores optimizados, con repartidores de llama a doble corona, accionados por grifo valvulado, espía piloto y termopar. Quemadores y parrillas en hierro fundido fácilmente extraíbles y lavables en lavavajillas. Dispositivo de seguridad de encendido. Patas regulables en altura y de acero inoxidable. Conducciones de gas de tubo flexible de acero inoxidable. Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua. Con dispositivo de fallo de llama (espía piloto y termopar) y grifo valvulado.
- Cámara de horno con soportes para rejillas GN 2/1, construida la cámara en acero inoxidable totalmente. Control de temperatura por válvula termostática, quemador tubular de acero inoxidable con piloto, termopar y encendido piezoeléctrico. Puerta desmontable. La solera del horno fabricada en hierro fundido de 5 mm mínimo.
- Potencia total de la cocina 40-45 kW, aproximadamente (6 fuegos de 6 kW y horno de 8Kw aproximadamente). La eficiencia del quemador debe ser como mínimo del 60%.
- Deberá ajustarse a la normativa vigente sobre aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación comunitaria C.E.
- Debe cumplir normativa IPX5, EN-60335, EN-203, EN-1672-2 y 90/396/CEE.

### ACCESORIOS

- Válvula de seguridad.
- 2 placas de asado o plancha.
- 2 rejilla GN2/1 para horno.



## Comunidad de Madrid

### ESTANTERÍA DE COCINA

#### MC027

Estantería construida con estructura de aluminio anodizado o acero inoxidable AISI 304, con estantes de polietileno, especial para almacenamiento en espacios de cocina y comedor.

- Resistencia mínima de 100 kg. por nivel.
- Tipo adosable para formación de filas con acero por los cuatro costados.
- Cuatro estantes perforados contruidos en polietileno alimentario, tipo extraíble sin herramientas, cantos periféricos redondeados.
- Pies, base de apoyo en el suelo, regulables con rosca oculta.
- Deberá cumplir las directivas sanitarias europeas, tanto para los materiales de construcción como de acabados.

Los diferentes tipos de estanterías, códigos, dimensiones y otras características se detallan en el cuadrante siguiente:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	ALTURA (mm)	FONDO (mm)	LARGO (mm)	ESTANTES	OBSERVACIONES
MC027-1	Estantería de cocina 400	1700-1750	370-400	700-1000	4	el largo podrá ser 700, 800, 900 o 1000, se adecuará a cada espacio
MC027-2	Estantería de cocina 500	1700-1750	470-500	700-1000	4	el largo podrá ser 700, 800, 900 o 1000, se adecuará a cada espacio
MC027-3	Estantería de cocina 600	1700-1750	570-600	700-1000	4	el largo podrá ser 700, 800, 900 o 1000, se adecuará a cada espacio



## Comunidad de Madrid

### ESTANTE DE PARED

#### MC028

Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10, con suficiente resistencia para soportar el peso de los diferentes elementos que se utilicen en una cocina.

- Cartelas a pared con taladros mínimos de 8 mm de diámetro, las cartelas deben estar por debajo del estante. Tacos y tornillos para su instalación incluidos. Sin cremallera.
- Elemento con soldadura robotizada.
- La altura del elemento, incluidas las cartelas, es de 250 mm.

Los diferentes tipos de estantes de pared, códigos, denominación y dimensiones se detallan en el cuadrante siguiente:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	FONDO (mm)	LARGO (mm)	OBSERVACIONES
MC028-1	Estante pared 400	400	600-1000	el largo podrá ser 600, 800 o 1000, se adecuará a cada espacio
MC028-2	Estante pared 500	500	600-1000	el largo podrá ser 600, 800 o 1000, se adecuará a cada espacio



## Comunidad de Madrid

### CÁMARA FRIGORÍFICA DOS PUERTAS

MC029-1

Armario frigorífico de funcionamiento eléctrico. Capacidad aproximada de 1.900 / 2.700 litros.

#### DIMENSIONES APROXIMADAS (en mm.)

Longitud.....1.300 - 1.500  
Fondo.....800 - 870  
Altura.....1.900 - 2.100

- Estará construido totalmente en acero inoxidable AISI 304. Las puertas irán aisladas por burletes de goma, garantizando con ello un cien por cien la estanqueidad del frigorífico. Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 60-80 mm de espesor.
- El grupo compresor deberá ser de tipo hermético, de 0,2-0,4 kW aproximadamente. El gas del compresor podrá ser R290 o R600a. Llevará incorporados los automáticos necesarios para la regulación de la temperatura entre -2 y +8 grados centígrados. Control por termostato electrónico, con visor digital. Conexión eléctrica 220-240 V 1 N.
- El armario dispondrá como mínimo de dos puertas. Deberá disponer de baldas de rejilla, o similar, todas ellas regulables en altura para cubetas GN 2/1 y GN 1/1. Fácilmente desmontable para su limpieza.
- Sistema de refrigeración por impulsión de aire para uniformidad de temperatura y micro-interruptor que desconecte el ventilador de impulsor de aire.
- Evaporador automático.
- Eficiencia energética clase B como mínimo. Clase de climatización 5 (40% de humedad y 40°C). El aislamiento debe ser tal que permita cubrir las características anteriores.
- Las cerraduras (una por cada puerta) deberán ser robustas y preferiblemente con llave. Fondo embutido e interiores curvos, patas de acero inoxidable y regulables en altura (entre 95-200 mm). Iluminación interior tipo LED con interruptor.
- Libre de CFC.
- 6 Rejillas normalizadas de acero inoxidable plastificadas, epoxi y extraíbles.

Deberá ajustarse a la normativa europea vigente y disponer del distintivo de producto homologado, EN 441.

Instalación y puesta en funcionamiento a cargo de la empresa adjudicataria.





## Comunidad de Madrid

### CÁMARA FRIGORÍFICA DOS PUERTAS TIPO SNACK

**MC029-2**

Armario frigorífico de funcionamiento eléctrico. Capacidad aproximada de 1.700 / 2.300 litros.

#### **DIMENSIONES APROXIMADAS (en mm.)**

Longitud.....1.300 - 1.500  
Fondo.....700 - 750  
Altura.....1.900 - 2.100

- Estará construido totalmente en acero inoxidable AISI 304. Las puertas irán aisladas por burletes de goma, garantizando con ello un cien por cien la estanqueidad del frigorífico. Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 50-80 mm de espesor.
- El grupo compresor deberá ser de tipo hermético, de 0,2-0,4 kW aproximadamente. El gas del compresor podrá ser R290 o R600a. Llevará incorporados los automáticos necesarios para la regulación de la temperatura entre -2-0 y +8 grados centígrados. Control por termostato electrónico, con visor digital. Conexión eléctrica 220-240 V 1 N.
- El armario dispondrá como mínimo de dos puertas. Deberá disponer de baldas de rejilla, o similar, todas ellas regulables en altura para cubetas GN 2/1 y GN 1/1. Fácilmente desmontable para su limpieza.
- Sistema de refrigeración por impulsión de aire para uniformidad de temperatura y micro-interruptor que desconecte el ventilador de impulsor de aire.
- Evaporador automático.
- Eficiencia energética clase B como mínimo. Clase de climatización 5 (40% de humedad y 40°C). El aislamiento debe ser tal que permita cubrir las características anteriores.
- Las cerraduras (una por cada puerta) deberán ser robustas y preferiblemente con llave. Fondo embutido e interiores curvos, patas de acero inoxidable y regulables en altura (entre 95-200 mm). Iluminación interior tipo LED con interruptor.
- Libre de CFC.
- 6 Rejillas normalizadas de acero inoxidable plastificadas, epoxi y extraíbles.

Deberá ajustarse a la normativa europea vigente y disponer del distintivo de producto homologado, EN 441.

Instalación y puesta en funcionamiento a cargo de la empresa adjudicataria.

### CÁMARA FRIGORÍFICA UNA PUERTA

**MC030-1**



## Comunidad de Madrid

Armario frigorífico de funcionamiento eléctrico. Capacidad aproximada de 1.000 / 1.400 litros.

### DIMENSIONES APROXIMADAS (en mm.)

Longitud.....700 - 750  
Fondo.....800 - 870  
Altura.....1.900 - 2.100

- Estará construido totalmente en acero inoxidable AISI 304. Las puertas irán aisladas por burletes de goma, garantizando con ello un cien por cien la estanqueidad del frigorífico. Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 60-80 mm de espesor.
- El grupo compresor deberá ser de tipo hermético, de 0,2-0,4 kW aproximada-mente. El gas del compresor podrá ser R290 o R600a. Llevará incorporados los auto-máticos necesarios para la regulación de la temperatura entre -2 y +8 grados centígrados. Control por termostato electrónico, con visor digital. Conexión eléctrica 220-240 V 1 N.
- El armario dispondrá como mínimo de dos puertas Deberá disponer de baldas de rejilla, o similar, todas ellas regulables en altura para cubetas GN 2/1 y GN 1/1. Fácilmente desmontable para su limpieza.
- Sistema de refrigeración por impulsión de aire para uniformidad de temperatura y micro-interruptor que desconecte el ventilador de impulsor de aire.
- Evaporador automático.
- Eficiencia energética clase B como mínimo. Clase de climatización 5 (40% de humedad y 40°C). El aislamiento debe ser tal que permita cubrir las características anteriores.
- Las cerraduras (una por cada puerta) deberán ser robustas y preferiblemente con llave. Fondo embutido e interiores curvos, patas de acero inoxidable y regulables en altura (entre 95-200 mm). Iluminación interior tipo LED con interruptor.
- Libre de CFC.
- 3 Rejillas normalizadas de acero inoxidable plastificadas, epoxi y extraíbles.

Deberá ajustarse a la normativa europea vigente y disponer del distintivo de producto homologado, EN 441.

Instalación y puesta en funcionamiento a cargo de la empresa adjudicataria.

### CÁMARA FRIGORÍFICA UNA PUERTA TIPO SNACK

**MC030-2**

Armario frigorífico de funcionamiento eléctrico. Capacidad aproximada de 900 / 1180 litros.



## Comunidad de Madrid

### DIMENSIONES APROXIMADAS (en mm.)

Longitud.....700 - 750  
Fondo.....700 - 750  
Altura.....1.900 - 2.100

- Estará construido totalmente en acero inoxidable AISI 304. Las puertas irán aisladas por burletes de goma, garantizando con ello un cien por cien la estanqueidad del frigorífico. Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 50-80 mm de espesor.
- El grupo compresor deberá ser de tipo hermético, de 0,2-0,4 kW aproximadamente. El gas del compresor podrá ser R290 o R600a. Llevará incorporados los automáticos necesarios para la regulación de la temperatura entre -2/0 y +8 grados centígrados. Control por termostato electrónico, con visor digital. Conexión eléctrica 220-240 V 1 N.
- El armario dispondrá como mínimo de dos puertas. Deberá disponer de baldas de rejilla, o similar, todas ellas regulables en altura para cubetas GN 2/1 y GN 1/1. Fácilmente desmontable para su limpieza.
- Sistema de refrigeración por impulsión de aire para uniformidad de temperatura y micro-interruptor que desconecte el ventilador de impulsor de aire.
- Evaporador automático.
- Eficiencia energética clase B como mínimo. Clase de climatización 5 (40% de humedad y 40°C). El aislamiento debe ser tal que permita cubrir las características anteriores.
- Las cerraduras (una por cada puerta) deberán ser robustas y preferiblemente con llave. Fondo embutido e interiores curvos, patas de acero inoxidable y regulables en altura (entre 95-200 mm). Iluminación interior tipo LED con interruptor.
- Libre de CFC.
- 3 Rejillas normalizadas de acero inoxidable plastificadas, epoxi y extraíbles.

Deberá ajustarse a la normativa europea vigente y disponer del distintivo de producto homologado, EN 441.

Instalación y puesta en funcionamiento a cargo de la empresa adjudicataria.



## Comunidad de Madrid

### FRIGORIFICO DOMÉSTICO

**MC031**

- Capacidad aproximada 300 litros.
- Una puerta preferiblemente.
- Dimensiones aproximadas, 1600 x 600 x 600 mm.
- Bandejas regulables.
- Control de temperatura mecánico.
- Eficiencia energética AA++.
- Libre de CFC en sus componentes.
- Iluminación interior con LED e interruptor.
- Alarma por apertura prolongada.



## Comunidad de Madrid

### CONGELADOR VERTIVAL

#### MC032-V1

Armario congelador de funcionamiento eléctrico. Capacidad aproximada de 1.000 / 1.300 litros.

#### DIMENSIONES APROXIMADAS (en mm.)

Longitud.....750-800  
Fondo.....700-800  
Altura.....1.900 - 2.100

- Cuerpo y puerta fabricados en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad, llegando a estar galvanizado en alguna de sus partes. Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m3) o similar de 50-80 mm de espesor.
- Alto rendimiento con bajo consumo de energía (respetuoso del medio ambiente) utiliza gas R290, por lo que la eficiencia energética y climática será C5. Enfriamiento estático. Motor de enfriamiento extremadamente eficiente, variación de temperatura aprox. - 18°C a -22 °C. Termostato digital.
- Apertura y cierre suave de la puerta, con asa de PVC u otro sistema que permita apertura sencilla.
- Enfriamiento fuerte y constante. Operación silenciosa. El agua generada por la descongelación se debe evaporar aprovechando el calor disipado por el propio aparato.
- Fácil de limpiar por dentro, por fuera y en su base poseerá patas regulables en altura.
- Panel de mandos que simplifique la regulación de la temperatura. Termómetro analógico. Alarma que indique cuando la puerta está abierta o la temperatura es demasiado elevada.
- 4 estantes recubiertos de plástico GN2/1, puerta con llave aconsejable.



## Comunidad de Madrid

### CONGELADOR VERTIVAL TIPO SNACK

**MC032-V2**

Armario congelador de funcionamiento eléctrico. Capacidad aproximada de 900 / 1180 litros.

#### **DIMENSIONES APROXIMADAS (en mm.)**

Longitud.....700 - 750  
Fondo.....700 - 750  
Altura.....1.900 - 2.100

- Cuerpo y puerta fabricados en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad, llegando a estar galvanizado en alguna de sus partes. Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) o similar de 50-80 mm de espesor.
- Alto rendimiento con bajo consumo de energía (respetuoso del medio ambiente) utiliza gas R290, por lo que la eficiencia energética y climática será C5. Enfriamiento estático. Motor de enfriamiento extremadamente eficiente, variación de temperatura aprox. - 18°C a -22 °C. Termostato digital.
- Apertura y cierre suave de la puerta, con asa de PVC u otro sistema que permita apertura sencilla.
- Enfriamiento fuerte y constante. Operación silenciosa. El agua generada por la descongelación se debe evaporar aprovechando el calor disipado por el propio aparato.
- Fácil de limpiar por dentro, por fuera y en su base poseerá patas regulables en altura.
- Panel de mandos que simplifique la regulación de la temperatura. Termómetro analógico. Alarma que indique cuando la puerta está abierta o la temperatura es demasiado elevada.
- 4 estantes recubiertos de plástico GN2/1, puerta con llave aconsejable.



## Comunidad de Madrid

### MESAS LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

#### MC040-ME

Los lavavajillas de capota (MC140) y los lavavajillas de capota con recuperador (MC140R) incorporarán mesas a ambos lados del cuerpo principal de la máquina:

- Mesa de entrada de 1.200x700x850 mm (aproximadamente), con fregadero de 500x400x300 m., con flexo ducha dos aguas. Debe poseer seno de chapa perforada para evitar la caída de residuos dentro del desagüe.
- Mesa de salida del lavavajillas de 700x750x850 mm (aproximadamente).
- Las mesas incorporarán entrepaños y alzatina o peto posterior de 100 m. Niveladores en las patas que serán de 40 x 40 mm, como mínimo. Los entrepaños y las tapas estarán construidas con chapa de inoxidable AISI 304 de 1,5mm. La mesa de entrada no podrá poseer agujero de desbarazado. Ambas mesas deberán poseer peto posterior y lateral (si fuera necesario) e incluirán bordón recoge aguas.
- Las mesas de entrada y de salida se deberán adaptar a las condiciones del espacio donde se instale el lavavajillas, ya sea lineal, haga curva o esquina. Si se requiriera, la mesa de salida podrá ser de las mismas dimensiones de las de entrada, 1200 x 750 x 850 mm.

Será imprescindible la visita previa al lugar de instalación del lavavajillas, para concretar condiciones.



## Comunidad de Madrid

### LAVAVAJILLAS DE CAPOTA CON RECUPERADOR DE ENERGÍA

#### MC040-R

Lavavajillas tipo capota, con capacidad mínima de 75 cestos/hora aproximadamente, cuerpo de construcción en acero inoxidable de alta resistencia AISI 304 18/10 tanto en cavidad interior, cuba y los paneles exteriores, robusto y fácil accesibilidad a los elementos mecánicos. La accesibilidad del cuerpo principal de la máquina se efectuará por medio de sistema tipo capota balancín o similar compensada con sistema de asa y muelle, posee micro-interruptor de seguridad que interrumpe el lavado con la apertura de la capota. Todos los elementos mecánicos anticorrosión y oxidación. Las mangueras de llenado serán flexibles. Con dispensador de abrillantador y detergente incorporado. Sin válvula anti-retorno. La capacidad de la cuba será de 50-60 litros. Cuba redondeada que facilita limpieza y vaciado.

- Dimensiones 700-770 x 750-900 x 1.400/2.300 mm. aproximadamente.
- El exterior, así como la cuba, serán de acero inoxidable y todos los elementos mecánicos estarán contruidos en materiales no corrosivos y protegidos contra la oxidación. Pies de apoyo regulables. Sistema amortiguación ruido.
- La máquina llevará todos los elementos necesarios de caldeo (resistencias de acero inoxidable), fácilmente extraíbles, para poder ser utilizada exclusivamente con agua fría de la red.
- Boiler eléctrico con regulación termostática de la temperatura integrado, con sistema de lavado a 60°C y aclarado a temperatura constante de 84°C, como mínimo. Visores de temperatura, para cuba de lavado y para cuba de aclarado. Posee ciclo automático de limpieza de la cuba y auto-vaciado del boiler y bomba de lavado. Con capacidad de calderín de 8-9 litros. Resistencias blindadas de acero inoxidable en cuba de lavado y calderín de aclarado. Debe incluir bomba de desagüe anti-gravedad o similar.
- Con 3 ciclos de lavado (55-57/75-84/120-150). Los ciclos pueden ser interrumpidos automáticamente mediante la elevación de la capota. Doble sistema de lavado y aclarado giratorios, superior e inferior. Consumo de agua por ciclo 2-2'5 l máximo. Difusores de agua de acero inoxidable. Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable o polipropileno técnico, se pueden quitar fácilmente para su limpieza.
- Incluirá sistema de recuperación de energía. Este sistema consiste en que el lavavajillas aspira el vapor de agua caliente del interior y aprovecha su energía para calentar el agua de entrada de la red. El sistema de condensación de vapores, supone la eliminación por falta de necesidad de una campana extractora de vahos. El sistema de recuperación de energía proporciona a la maquina un ahorro energético y un beneficio al medio ambiente evitando considerablemente la emisión de CO<sub>2</sub> a la atmosfera. Adicionalmente, al no generar ningún tipo de vapor, se consigue mejorar el confort del ambiente laboral. Proporciona un ahorro de 25-30% en los costes energéticos.
- Potencia instalada de 9-11 kW aproximadamente.





## Comunidad de Madrid

- Funcionamiento eléctrico trifásico; 380-400 V N3 + N + T, con sus correspondientes sistemas de protección. Convertible monofásica, si fuese necesario, in situ.
- Debe incluir 1 rejilla-colador del tamaño del seno, de acero inoxidable, pulido y con asas, que permita la recogida de los restos de comida. Pudiendo ponerse a la vez que el tapón.
- Incorporará cestos de 500x500 mm:
  - 4 cestos para platos.
  - 2 cestos para vasos.
  - 2 cestos para bandejas.
  - 8 cestos cubiletes para cubiertos.
- Deberá cumplir la normativa europea vigente y disponer del correspondiente distintivo de homologación C.E., NSF/ANSI 3, DIN10512, protección antihumedad IPX4 y VDI 2052.

**Nota importante:** Incluye instalación y puesta en funcionamiento por cuenta del adjudicatario.



## Comunidad de Madrid

### LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE

#### MC042

- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10 (armazón) de 1,5 mm de espesor y/o AISI 316 (cubas).
- Dimensiones aproximadas: 1.500-2150x800-850x1.500-1.900 mm.
- El sentido de carga podrá ser derecha o izquierda, en función de las necesidades de la cocina. Capacidad: de 85 a 170 cestos hora, en función del programa a utilizar.
- Potencia total: 40-50 kW.
- Compuesto por 5 partes:
  - o Módulo anti-salpicaduras.
  - o Módulo de lavado:
    - Cubas embutidas de una sola pieza, sin soldaduras y con cantos redondeados, facilitando una correcta limpieza. Acero inoxidable 18/10, calidad AISI 316 y 1,5 mm de espesor, con calefacción eléctrica para garantizar 60 °C.
    - Alimentación 380-415 V/3 N – 50.
    - Calderín para el calentamiento del agua del aclarado a 84°C como mínimo y manteniendo la temperatura constante, incluso si se alimenta con agua fría.
    - Control termostático de las temperaturas: lavado a unos 60 °C y aclarado mínimo a 84 °C. Termómetros con visores para control de la temperatura del agua de lavado y aclarado. Aclarado doble. Brazos de lavado superior, inferior y laterales (acero inoxidable u otro material adecuado para este uso).
    - Termostato de seguridad. Bandejas filtro incorporadas.
    - Motor-bomba, construida en material para uso alimentario, garantizando una durabilidad como el acero con una mayor eficiencia hidráulica y sonora.
    - Micro-magnéticos para lavado, aclarado y apertura de la puerta.
    - Sistema economizador de energía que detiene el funcionamiento en caso de no detectar el paso de cestas (micro-detector).
    - Función parada y arranque automático.
    - 2 velocidades.



## Comunidad de Madrid

- Sistema de protección antihumedad IPX5, así como toda la normativa CE pertinente. Protección contra chorro de agua IP25. Los componentes eléctricos con protección IP65 frente a agua, vapor y polvo garantizando una mayor fiabilidad.
- Seta de emergencia incorporada, bloqueo de puerta abierta, detección de bloqueo del carro función de retroceso automático.
- Fácil acceso para la limpieza.
- Consumo de agua máximo 240 litros/h (regulable), capacidad cuba 50-60 litros y capacidad boiler 16 litros.
- Tanque de lavado de acero inoxidable AISI 304 o 316, con ángulos redondeados y base inclinada. Brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y filtros de acero inoxidable.
- o Módulo de recuperador de energía: es un equipo de condensación de los vapores producidos por la máquina durante el lavado, con la posibilidad de recuperación del calor residual de los vahos de salida para el precalentamiento del agua de aclarado (sin coste adicional). Con este sistema evitamos la instalación de una campana extractora de vapores. Alimentación de agua a temperatura ambiente. Si se provee a la máquina con agua caliente para el aclarado, sólo se realizará la condensación de vahos, con entrada (adicional) de agua fría para el prelavado, y prescindiendo del sistema de recuperación de energía. Temperatura precalentamiento agua aclarado: 35-40°C. Potencia adicional: 0,1 kW. Altura adicional: 242 mm. Ahorro energético estimado: 11 kW/h.
- o Módulo de secado: **Una zona de secado por aire caliente, consiguiendo una temperatura controlada en todo momento de 55-60°C en la parte final con un caudal de aire en cada uno de los secados de 990 m<sup>3</sup>/h.**
- o Constará de una mesa de entrada y otra de salida:
  - Mesa de entrada: de 1.500 x 700 x 850 mm (medidas orientativas), con fregadero de 500 x 400 x 300 mm, con flexo ducha dos aguas, peto trasero de 100 mm en punto redondo totalmente soldado. Así mismo, cuando la mesa está en contacto con una pared en el lateral, deberá poseer también peto lateral. Niveladores en las patas que serán de 40 x 40 mm, como mínimo. De acero inoxidable AISI 304. Se podrá sustituir por una mesa de escuadra en la que se incluya seno y flexo ducha dos aguas.
  - Mesa de salida: de 1600x800x900 (medidas orientativas), acero inoxidable AISI 304. Con rodillos para facilitar el movimiento de las cestas. Tendrá una inclinación para la recogida de agua y un desagüe para evacuar el agua



## Comunidad de Madrid

escurrida. Poseerá micro fin en la mesa de salida. Si fuera necesario se incluirá la mesa en curva previa a la mesa recta de salida.

### **ACCESORIOS:**

- Incorporará cestos de 500x500 mm:
  - 4 cestos para platos.
  - 2 cestos para vasos.
  - 2 cestos para bandejas.
  - 8 cestos cubiletes para cubiertos.

Debe incluir 1 rejilla-colador del tamaño del seno, de acero inoxidable, pulido y con asas, que permita la recogida de los restos de comida. Pudiendo ponerse a la vez que el tapón.



## Comunidad de Madrid

### SARTÉN BASCULANTE GRANDE

**MC046-G**

Serie 900.

- Dimensiones aproximadas 1000-1200 x 930 x 850 mm. Volumen máximo: 100-120 litros.
- Construcción exterior con revestimiento de acero inoxidable AISI 304 de 20/10 mm de espesor. Cuba de acero inoxidable AISI 304 de 20/10 mm de espesor y fondo de 10 mm de espesor. La cuba posee esquinas redondeadas y sin aristas y reborde perimetral para evitar que el agua se desborde.
- Plano de trabajo con tapa que permita utilización como superficie de trabajo. Posibilita ser usada como: sartén, marmita, cocciones en seco y baño maría. Grifo de entrada de agua, la entrada se produce de manera automática (electroválvula). Posibilidad de elevar la cuba por medio de manivela hasta dejarla vertical para su vaciado. La tapa es de doble pared. Posee grifo de vaciado.
- Control de temperatura termostática, control electrónico de llama. Dispositivo de fallo de llama. El calentamiento se produce en la parte inferior de la cuba, con quemadores de acero inoxidable en ramas, permite uniformidad en el calentamiento. Posee un microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva. Temperatura de trabajo oscilará aproximadamente entre 100-270º C.
- Se debe tener en cuenta a la hora de realizar los planos de instalación la temperatura de salida del agua, por lo que se deberá tener en cuenta de cuantos metros de cobre o PVC de alta densidad son necesarios para que el líquido caliente no estropee las cañerías. Esto deberá ser avisado a la constructora por a través del plano de instalación y distribución.
- El calentamiento de la cuba en el fondo de la sartén debe extenderse uniformemente.
- Potencia aproximada 25-30 kW.
- Base mueble neutro construido en acero inoxidable AISI 304, con puertas, patas con sistema nivelador.
- Deberá ajustarse a la normativa vigente sobre aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación comunitaria C.E. En caso necesario podrá ser eléctrica.
- La norma a tener en cuenta será EN-60335, EN-203, EN-1672-2, IPX4, IPX5, CE1935/2004 y PM 21/03/1973.



## Comunidad de Madrid

### SARTÉN BASCULANTE PEQUEÑA

**MC046-P**

Serie 900.

- Dimensiones aproximadas 800-1000 x 930 x 850 mm. Volumen máximo: 80-85 litros.
- Construcción exterior con revestimiento de acero inoxidable AISI 304 de 20/10 mm de espesor. Cuba de acero inoxidable AISI 304 de 20/10 mm de espesor y fondo de 10/10 mm de espesor. La cuba posee esquinas redondeadas y sin aristas y reborde perimetral para evitar que el agua se desborde.
- Plano de trabajo con tapa que permita utilización como superficie de trabajo. Posibilita ser usada como: sartén, marmita, cocciones en seco y baño maría. Grifo de entrada de agua, la entrada se produce de manera automática (electroválvula). Posibilidad de elevar la cuba por medio de manivela hasta dejarla vertical para su vaciado. La tapa es de doble pared. Posee grifo de vaciado.
- Control de temperatura termostática, control electrónico de llama. Dispositivo de fallo de llama. El calentamiento se produce en la parte inferior de la cuba, con quemadores de acero inoxidable en ramas, permite uniformidad en el calentamiento. Posee un microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva. Temperatura de trabajo oscilará aproximadamente entre 100-270º C.
- Se debe tener en cuenta a la hora de realizar los planos de instalación la temperatura de salida del agua, por lo que se deberá tener en cuenta de cuantos metros de cobre o PVC de alta densidad son necesarios para que el líquido caliente no estropee las cañerías. Esto deberá ser avisado a la constructora por a través del plano de instalación y distribución.
- El calentamiento de la cuba en el fondo de la sartén debe extenderse uniformemente.
- Potencia aproximada 18-23 kW.
- Base mueble neutro construido en acero inoxidable AISI 304, con puertas, patas con sistema nivelador.
- Deberá ajustarse a la normativa vigente sobre aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación comunitaria C.E. En caso necesario podrá ser eléctrica.
- La norma a tener en cuenta será EN-60335, EN-203, EN-1672-2, IPX4, IPX5, CE1935/2004 y PM 21/03/1973



## Comunidad de Madrid

### SARTÉN BASCULANTE PEQUEÑA\_SERIE 700

**MC046-XP**

Serie 700.

- Dimensiones aproximadas 800 x 750 x 850 mm. Volumen máximo: 50 litros.
- Construcción exterior con revestimiento de acero inoxidable AISI 304 de 20/10 mm de espesor. Cuba de acero inoxidable AISI 304 de 20/10 mm de espesor y fondo de 10/10 mm de espesor. La cuba posee esquinas redondeadas y sin aristas y reborde perimetral para evitar que el agua se desborde.
- Plano de trabajo con tapa que permita utilización como superficie de trabajo. Posibilita ser usada como: sartén, marmita, cocciones en seco y baño maría. Grifo de entrada de agua, la entrada se produce de manera automática (electroválvula). Elevación de la cuba por medio de manivela hasta dejarla vertical para su vaciado. La tapa es de doble pared. Posee grifo de vaciado.
- Control de temperatura termostática, control electrónico de llama. Dispositivo de fallo de llama. El calentamiento se produce en la parte inferior de la cuba, con quemadores de acero inoxidable en ramas, permite uniformidad en el calentamiento. Posee un microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva. Temperatura de trabajo oscilará aproximadamente entre 100-270º C.
- Se debe tener en cuenta a la hora de realizar los planos de instalación la temperatura de salida del agua, por lo que se deberá tener en cuenta de cuantos metros de cobre o PVC de alta densidad son necesarios para que el líquido caliente no estropee las cañerías. Esto deberá ser avisado a la constructora por a través del plano de instalación y distribución.
- El calentamiento de la cuba en el fondo de la sartén debe extenderse uniformemente.
- Potencia aproximada 18-20 kW.
- Base mueble neutro construido en acero inoxidable AISI 304, con puertas, patas con sistema nivelador.
- Deberá ajustarse a la normativa vigente sobre aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación comunitaria C.E. En caso necesario podrá ser eléctrica.
- La norma a tener en cuenta será EN-60335, EN-203, EN-1672-2, IPX4, IPX5, CE1935/2004 y PM 21/03/1973



## Comunidad de Madrid

### ARMARIO MANTENEDOR DE ALIMENTOS 10 BANDEJAS GN1/1

#### MC051-M

Carro mantenedor de alimentos, sistema que permite conservar los alimentos con temperatura y sistema de humedad con una regulación de 4 niveles, en función de los productos a mantener en el interior.

- Capacidad 20 bandejas GN 1/1 o 10 bandejas GN 2/1.
- Dimensiones orientativas: 800x830x1250 mm.
- Alimentación monofásica 230 V, potencia 2 KW. Aproximadamente, cable de conexión espiral con toma de tierra.
- Control de temperatura 0-90º C, temporizador, humidificación con ventilación forzada. Indicador luminoso de puesta en funcionamiento.
- Revestimiento total en acero inoxidable AISI 304 18/10, con doble pared aislada con lana de roca; paragolpes de goma perimétrico, ruedas de 160mm aprox., dos de ellas con freno, asas para el traslado, esquinas redondeadas, burlete de silicona o similar en todo el marco de la puerta para el mantenimiento de la temperatura.
- Guías embutidas en acero inox con una separación de 65 -70 mm aprox.

Deberá cumplir la normativa vigente y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E.

Puesta en funcionamiento a cargo de la empresa adjudicataria.

#### **ACCESORIOS:**

- 5 bandejas GN 1/1 de 200 mm de profundidad con tapa.
- 5 bandejas GN 2/1 de 10 mm de profundidad.





## Comunidad de Madrid

### ARMARIO REGENERADOR DE 20 BANDEJAS

MC052-G

Horno regenerador de alimentos con autoclima, con sistema electrónico programable.

- Tipo carro bandejero con ruedas. Extraíble. Debe definirse claramente el tipo el carro bandejero, material, estructura, tipo de ruedas, etc, especialmente fabricado para el regenerador.
- Cámara hermética, conjunta en el frente de caucho de silicona o similar resistente al calor y envejecimiento. La cámara constará de parachoques de acero inox 18/10 AISI 304 en el interior.
- Sistema de circulación de aire húmedo o seco con posibilidad de cambiar el sentido de ventilación, autorreverse.
- Dimensiones orientativas: 930-1.100 x 800-1120 x 2.000. mm.
- Capacidad mínima; 20 bandejas GN 1/1.
- Potencia de 13,0 a 17,0 kW como máximo. Funcionamiento eléctrico trifásico; 400 V N3 + N+ T, con sus correspondientes sistemas de protección. Termostato de seguridad.
- Toma de agua de la red. La evacuación del agua puede ser por vaporización o por condensación a través de tubo enganchado a desagüe.
- Control electrónico de temperatura, temporizador, regulador de humedad. Indicadores y visualizadores de puesta en funcionamiento, de programas y señalización acústica. Programable, con memoria. Control automático de humedad.
- Temperatura regulable hasta 160 °C mínimo.
- Revestimiento total en acero inoxidable AISI 304. Aislamiento térmico de 35 mm. de espesor como mínimo. Resistencias blindadas.

Deberá cumplir la normativa vigente y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E.

#### **DOTACIÓN MINIMA:**

- Carro del armario en acero inoxidable para bandejas con ruedas especiales resistentes a la temperatura.
- **20** Rejillas o bandejas GN1/1 normalizadas de acero inoxidable.

**Nota importante:** Incluye instalación y puesta en funcionamiento por cuenta del adjudicatario. Será imprescindible antes de la entrega e instalación, la visita al Colegio que se designe, para verificar el espacio y las acometidas (eléctrica, agua y desagüe).



## Comunidad de Madrid

### ARMARIO REGENERADOR DE 10 BANDEJAS

MC052-M

Horno regenerador y mantenedor de alimentos, con sistema electrónico programable.

- Sistema de circulación de aire húmedo o seco con posibilidad de cambiar el sentido de ventilación, autorreverse.
- Cámara hermética, con junta en el frente de caucho de silicona o similar resistente al calor y envejecimiento.
- Dimensiones orientativas: 800-850x710-750x920-1650 mm.
- Capacidad: 10 bandejas GN 1/1. Porta-parrillas de fácil extracción para la limpieza.
- Potencia de 9-13 kW como máximo. Funcionamiento eléctrico trifásico; 400 V N3 + N+ T, con sus correspondientes sistemas de protección. Termostato de seguridad.
- Toma de agua de la red.
- Control electrónico; de temperatura, temporizador, regulador de humedad. Indicadores, y visualizadores de puesta en funcionamiento, de programas y señalización acústica. Programable, con memoria. Control automático de humedad.
- Temperatura regulable hasta 160 °C mínimo.
- Revestimiento total en acero inoxidable AISI 304. Aislamiento térmico de 35 mm. de espesor como mínimo. Resistencias blindadas.

Deberá cumplir la normativa vigente y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E.

#### **DOTACIÓN MINIMA:**

- Mesa soporte para el regenerador con guías para bandejas, de acero inoxidable, con patas regulables en altura.
- 10 Bandejas GN 1/1 normalizadas de acero inoxidable.

**Nota importante:** Incluye instalación y puesta en funcionamiento por cuenta del adjudicatario. Será imprescindible antes de la entrega e instalación, la visita al Colegio que se designe, para verificar el espacio y las acometidas (eléctrica y de agua).



## Comunidad de Madrid

### SOPORTE ARMARIO REGENERADOR DE 10 BANDEJAS

#### MC052-MS

Mesa soporte para el regenerador con guías para bandejas, de acero inoxidable, con patas regulables en altura. La tapa de la mesa soporte será cerrada, una única pieza.

- Altura 90 mm, con 8 guías. Debe dar cabida al regenerador de 10 bandejas, cuyas dimensiones orientativas son: 800-850x710-750x920-1650 mm.

En el caso de ser el regenerador ligeramente superior a lo indicado, se adaptarán las medidas al aparato.



## Comunidad de Madrid

### ARMARIO REGENERADOR DE 5-8 BANDEJAS

MC052-P

Horno regenerador y mantenedor de alimentos, con sistema electrónico programable.

- Sistema de circulación de aire húmedo o seco con posibilidad de cambiar el sentido de ventilación, autorreverse.
- Cámara hermética, con junta en el frente de caucho de silicona o similar resistente al calor y envejecimiento
- Dimensiones orientativas: 750-820x650-750x730-830. mm. Pies ajustables.
- Capacidad: 5-8 bandejas GN 1/1. Portaparrillas de fácil extracción para la limpieza
- Potencia de 7 kW como máximo. Funcionamiento eléctrico: 230 V, con sus correspondientes sistemas de protección. Termostato de seguridad.
- Toma de agua de la red. La evacuación del agua puede ser por vaporización o por condensación a través de tubo conectado a desagüe.
- Control electrónico; de temperatura, temporizador, regulador de humedad. Indicadores, y visualizadores de puesta en funcionamiento, de programas y señalización acústica. Programable, con memoria. Control automático de humedad.
- Temperatura regulable hasta 160 °C mínimo.
- Revestimiento total en acero inoxidable AISI 304. Aislamiento térmico de 35 mm. de espesor como mínimo. Resistencias blindadas.

Deberá cumplir la normativa vigente y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E.

#### **DOTACIÓN MINIMA:**

- Mesa soporte resistente a la humedad, peso, etc. debe tener en cuenta el uso al que va destinado
- Bandejas GN 1/1 normalizadas de acero inoxidable, tantas bandejas como portaparrillas.

**Nota importante:** Incluye instalación y puesta en funcionamiento por cuenta del adjudicatario. Será imprescindible antes de la entrega e instalación, la visita al Colegio que se designe, para verificar el espacio y las acometidas (eléctrica y de agua).



## Comunidad de Madrid

### LAVAMANOS A PEDAL

**MC053**

- Lavamanos a pavimento de las siguientes características:
  - Altura aproximada.....850-1.100 mm.
  - Longitud.....400-500 mm.
  - Fondo.....350-440 mm.
- Construcción en acero inoxidable.
- Mezclador dos aguas.
- Grifo con caño giratorio y pulsador de pie.
- Puerta frontal registrable.
- Dosificador de jabón y toallas.



## Comunidad de Madrid

### HORNO CONVECCIÓN MIXTO GAS 20 BANDEJAS

#### MC054-G

- Dimensiones orientativas, 900-1.000x830-870x1750-1.900mm.
- Capacidad mínima 20 parrillas GN 1/1.
- Potencia gas total 55 Kw, a título orientativo.
- Alimentación monofásica: 220-240 V.
- Construcción acero inoxidable AISI 304.
- Generador de vapor incorporado con control de humedad y temperatura, generado con caldero. Calentamiento de la cámara de cocción mediante quemador a gas.
- Sistema de distribución de aire para lograr el máximo rendimiento con 4 niveles de ventilador mínimo, con giro inverso. Este sistema permite uniformidad de la cocción. Parada inmediata del ventilador con la apertura de la puerta. Abertura motorizada válvula de ventilación.
- Sonda de temperatura.
- Puerta de doble vidrio con luces led, ventilada y se puede abrir para la limpieza.
- Pies regulables en altura.
- Certificado de protección IPX5.
- Cámara interna higiénica sin costuras, con todas las esquinas redondeadas
- Control mediante un mandilote codificador.
- Sistema de lavado de la cámara con ducha retráctil.

Deberá cumplir la normativa vigente para aparatos que utilizan combustible gaseoso y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E. EN-60335 y EN-55014.

#### **ACCESORIOS MÍNIMOS:**

- 10 bandejas gastronorm GN 1/1 de 100 mm.
- 10 bandejas gastronorm GN 1/1 de 200 mm con tapa.
- 10 Bandejas gastronorm GN1/1, perforadas de 65 mm.



## Comunidad de Madrid

Instalación del conjunto incluida, con los elementos necesarios para la configuración en monobloc con separación plano de cocción - horno con panel tipo sándwich o similar.

Puesta en funcionamiento a cargo de la empresa adjudicataria.

**Nota importante;** El horno podrá ser requerido con alimentación eléctrica con las mismas dimensiones, potencia y conjunto de prestaciones equivalentes. En tal caso, será necesaria una alimentación eléctrica monofásica para su accionamiento.



## Comunidad de Madrid

### HORNO CONVECCIÓN MIXTO GAS 10 BANDEJAS

#### MC054-M

- Dimensiones orientativas, 850-870x770-790x900-1.100mm.
- Capacidad mínima 10 parrillas GN 1/1.
- Potencia gas total 19 Kw, a título orientativo.
- Alimentación monofásica: 220-240 V.
- Construcción acero inoxidable AISI 304
- Generador de vapor incorporado con control de humedad y temperatura, generado con caldero. Calentamiento de la cámara de cocción mediante quemador a gas.
- Sistema de distribución de aire para lograr el máximo rendimiento con 4 niveles de ventilador mínimo, con giro inverso. Este sistema permite uniformidad de la cocción. Parada inmediata del ventilador con la apertura de la puerta. Abertura motorizada válvula de ventilación.
- Sonda de temperatura.
- Puerta de doble vidrio con luces led, ventilada y se puede abrir para la limpieza.
- Pies regulables en altura.
- Certificado de protección IPX5.
- Cámara interna higiénica sin costuras, con todas las esquinas redondeadas.
- Control mediante un mandilote codificador.
- Sistema de lavado de la cámara con ducha retráctil.

Deberá cumplir la normativa vigente para aparatos que utilizan combustible gaseoso y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E. EN-60335 y EN-55014.

#### **ACCESORIOS MÍNIMOS:**

- Mesa soporte para el horno con guías para bandejas, de acero inoxidable, con patas regulables en altura.
- 10 bandejas gastronorm GN 1/1 de 100 mm.
- 5 bandejas gastronorm GN 1/1 de 200 mm con tapa.
- 5 Bandejas gastronorm GN1/1, perforadas de 65 mm.

Instalación del conjunto incluida, con los elementos necesarios para la configuración en monobloc con separación plano de cocción - horno con panel tipo sándwich o similar.





## Comunidad de Madrid

Puesta en funcionamiento a cargo de la empresa adjudicataria.

**Nota importante;** El horno podrá ser requerido con alimentación eléctrica con las mismas dimensiones, potencia y conjunto de prestaciones equivalentes. En tal caso, será necesaria una alimentación eléctrica monofásica para su accionamiento.



## Comunidad de Madrid

### HORNO CONVECCIÓN MIXTO GAS 5-8 BANDEJAS

**MC054-P**

- Dimensiones orientativas, 850-870x770-790x800-840 mm.
- Capacidad mínima 6 parrillas GN 1/1.
- Potencia gas total 12 Kw, a título orientativo.
- Alimentación monofásica: 220-240 V.
- Construcción acero inoxidable AISI 304.
- Generador de vapor incorporado con control de humedad y temperatura, generado con caldero. Calentamiento de la cámara de cocción mediante quemador a gas.
- Sistema de distribución de aire para lograr el máximo rendimiento con 4 niveles de ventilador mínimo, con giro inverso. Este sistema permite uniformidad de la cocción. Parada inmediata del ventilador con la apertura de la puerta. Abertura motorizada válvula de ventilación.
- Sonda de temperatura.
- Puerta de doble vidrio con luces led, ventilada y se puede abrir para la limpieza.
- Pies regulables en altura.
- Certificado de protección IPX5.
- Cámara interna higiénica sin costuras, con todas las esquinas redondeadas.
- Control mediante un mandilote codificador.
- Sistema de lavado de la cámara con ducha retráctil.

Deberá cumplir la normativa vigente para aparatos que utilizan combustible gaseoso y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E. EN-60335 y EN-55014.

#### **ACCESORIOS MÍNIMOS:**

- Mesa soporte para el horno con guías para bandejas, de acero inoxidable, con patas regulables en altura.
- 5-8 bandejas gastronorm GN 1/1 de 100 mm (tantas como niveles ofertados).
- 5-8 bandejas gastronorm GN 1/1 de 200 mm con tapa (tantas como niveles ofertados).
- 5-8 Bandejas gastronorm GN1/1, perforadas de 65 mm. (tantas como niveles ofertados).

Instalación del conjunto incluida, con los elementos necesarios para la configuración en monobloc con separación plano de cocción - horno con panel tipo sándwich o similar.



## Comunidad de Madrid

Puesta en funcionamiento a cargo de la empresa adjudicataria.

**Nota importante;** El horno podrá ser requerido con alimentación eléctrica con las mismas dimensiones, potencia y conjunto de prestaciones equivalentes. En tal caso, será necesaria una alimentación eléctrica monofásica para su accionamiento.



## Comunidad de Madrid

### CORTADORA DE PAN VERTICAL

**MC055**

Rebanadora de barras de pan en rodajas de espesor regulable.

- Boca de entrada con capacidad para una o dos barras. La entrada del pan es a través de tubo vertical, de una longitud de unos 35 cm, con ello se impide el acceso de la mano a las cuchillas.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Fácil de limpiar.
- Cuchilla extraíble.
- Sistema de seguridad en tapa y rejilla protectora de manos en la boca de salida.
- Dimensiones aproximadas boca: 115 mm x 135 mm.
- El espesor de las rebanadas puede ser entre 10 y 90 mm. Corte uniforme.
- Potencia 250-350 W.
- Alimentación eléctrica: 230 V.



## Comunidad de Madrid

### TEXTURIZADORA

#### MC056

Permite cortar, triturar, mezclar y amasar cualquier alimento.

- Caldero de acero inoxidable de 8 litros, posee diferentes programas y permite la personalización, posee función atrás para impedir el bloqueo de la máquina, permite añadir ingredientes sin abrir la tapa del caldero. Velocidad ajustable, mínimo 6 velocidades. Motor sin escobillas de carbono.
- El caldero se suministra con rotor, cuchillas micro-dentadas, lisas y perforadas. Las cuchillas son intercambiables. Posee en los laterales unos salientes para favorecer un triturado homogéneo y sin trazas.
- Combina diferentes sistemas de seguridad.
- Fácil limpieza en el lavavajilla.
- Capacidad máxima de producto: 4kg.
- Capacidad del caldero: 8 litros.
- Dimensiones aproximadas del caldero: 240x200 mm.
- Potencia total: 1500 W.



## Comunidad de Madrid

### M<sup>2</sup> PARAMENTO

#### MC057

Acero inoxidable AISI 304 de 1'5 mm, cuya función es el cerramiento de la parte superior de las campanas.

- La fijación del paramento debe ser tal que no se tenga acceso a la parte superior de la campana. El sistema de fijación debe permitir poder retirar dicho paramento si fuera necesario intervenir en la campana o en la chimenea.
- Las dimensiones estarán determinadas por el espacio entre campana y techo técnico o forjado sanitario, dicha decisión será determinada por el técnico de la Administración.



## Comunidad de Madrid

### DISPENSADOR CUBIERTOS, BANDEJAS, PAN Y VASOS

**MC058**

Diseñados para almacenar y distribuir bandejas de autoservicio, cubiertos, pan y vasos.

- Está fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Diseño de pie versátil y funcional, para colocar cubiertos, bandejas, vasos y pan.
- Incorpora una tolva de pan de gran capacidad, con bandeja extraíble para recoger las migas de pan.
- 2 estantes para bandejas y vasos.
- 1 Cubertero de PVC alimentario con 4 huecos.
- Patas regulables en altura de hasta 150 mm.
- Dimensiones aproximadas: 800x700x1520 mm.



## Comunidad de Madrid

### MUEBLE CALIENTE CON PASABANDEJAS

MC059

Muebles calientes baño maría agua especialmente diseñados para mantener y distribuir alimentos calientes en cubetas GN-1/1.

- Cuba de acero inoxidable, aprox 200 mm de profundidad, ligeramente inclinada para facilitar su drenaje. Esquinas internas redondeadas para facilitar su limpieza e higiene.
- Calentamiento del agua mediante resistencias de silicona o similares adheridas en la parte inferior de la cuba.
- Adecuado para recipientes GN 1/1, o sus subdivisiones, con una profundidad máxima de 150 mm.
- Armazón del mueble fabricado totalmente en acero inoxidable. Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura. Compuesto por tres tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Suministrado desmontado.
- Entrada de agua con electroválvula de 1/2" incorporada para el llenado de la cuba. Válvula de desagüe de 3/4" con tubo rebosadero desmontable. Control automático de nivel para el llenado de la cuba. Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba de baño maría agua. Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura estándar es de 150 mm.
- Temperatura de trabajo en la cuba de baño maría agua: desde +30 °C a +90 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50/60 Hz.
- Capacidad cubetas GN-1/1: 4
- Potencia: 2525 W.
- Dimensiones aproximadas: 1600x850x900 mm.

#### **ACCESORIOS:**

- 4 cubetas GN-1/1





## Comunidad de Madrid

### BOTIQUÍN

ME060

#### **DEFINICIÓN:**

Armario de chapa de acero para botiquines.

#### **GENERALIDADES:**

Los botiquines irán pintados de blanco, con cruz en color rojo en su frente y centrada.

#### **CLASIFICACIÓN Y DIMENSIONES (en mm.):**

Anchura.....	400
Altura.....	600
Fondo.....	150
Espesor chapa.....	0'8

#### **BOTIQUÍN:**

Construido en chapa de acero con bisagras de gran robustez, cerradura tipo bombillo y tirador.

Su distribución interior estará dispuesta de tal forma que se puedan alojar los siguientes materiales sin caerse al abrir la puerta:

- Dos botellas de agua oxigenada de 500 cc.
- Gasa esterilizada de 60 compresas de 20 X 20.
- 12 vendas de tres tamaños.
- 2 cajas de tiritas de 6 x 50
- Tres carretes de esparadrapo.
- Dos frascos de clorhexidina.
- Un tubo de pomada analgésica de 70 gr. aproximadamente.
- Un tubo de pomada para quemaduras de 50 gr. aproximadamente.
- Un tubo de pomada antihistamínica de 50 gr. aproximadamente.

El armario irá dotado del siguiente material:

- Una batea riñonera de acero inoxidable.
- Cuatro torniquetes tipo tubo de goma virgen.
- Una pinza clínica de acero inoxidable.
- Un termómetro clínico (con estuche).



## Comunidad de Madrid

### **ESTRUCTURA:**

Será metálica en chapa de acero de 0'8 mm. de espesor de primera calidad y cuya superficie estará exenta de irregularidades tales como grietas, etc. según normas DIN 1623 y 2394.

### **MATERIALES:**

Se utilizarán a este fin aceros finos al carbono tipo ST-33 (DIN 17.100) de una resistencia a la tracción superior a 33 kg/mm<sup>2</sup>.

### **RECUBRIMIENTOS:**

La protección de la chapa del botiquín se efectuará mediante recubrimiento de polvo termoendurecido con base de resinas epoxídicas (polvo epoxy), que se efectuará tras una serie de fases de desengrase por fosfatación o cualquier otro sistema que proporcione las mismas calidades, aclarado por agua corriente y un pasivado crómico y polimerización mediante estufado a una temperatura mínima de 200 grados centígrados, con un tiempo de diez minutos, debiendo conseguir al final del proceso unos espesores comprendidos entre 30 y 50 micras.

Los ensayos según normas ASTM 11.757 y DIN 50.015.

El color de la pintura epoxy será blanco.



## **LOTE 2: ELEMENTOS DE LAVANDERÍA**



## Comunidad de Madrid

### LAVADORA SEMI-INDUSTRIAL

LC1

- Construida con revestimiento de acero inoxidable, tambor y cuba de acero inoxidable AISI 304. Sin corrosión química.
- Capacidad mínima 9 Kg.
- Dispone mínimo de 6 programas de lavado, así como ciclo de prelavado, lavado o aclarado extras.
- Dispositivos de seguridad: cierre de puerta, cuadro eléctrico, protección de motor y motor con variador de frecuencia.
- Velocidad de centrifugado variable: 1.000-1.400 rpm. De alta centrifugación, consiguiendo máxima capacidad de extracción de humedad con factor G 300-400.
- Potencia aproximada 4'5-6 kW.
- Dimensiones aproximadas, 650-700 x 650-700 x 900-1100 mm.
- Alimentación: 400 V/50 H/3N, con opción de 230V/50 Hz/1 si fuera necesario.
- Jabonera en la parte superior con compartimentos.
- Incluye conexión de detergentes líquido.
- Puerta de gran diámetro para facilitar la carga y la descarga, unos Ø330 mm, y apertura 180º.
- Sistemas de ahorro automático de agua, energía y productos químicos.
- Sistema de amortiguación de vibración, ruido y anti-balanceo. Menor vibración debido al eficaz sistema de absorción de impactos de componentes y paneles, perfectamente equilibrado.
- Válvula de desagüe de gran tamaño, desagüe motorizado de evacuación anti-gravedad y bomba de descarga.
- Certificado de seguridad y calidad CE, VDE, protección contra salpicadura de agua IPX4, conforme a la directiva para maquinaria 2006/42/CE.



## Comunidad de Madrid

### SECADORA INDUSTRIAL

LC2

- Construida con revestimiento de acero inoxidable y tambor y cuba de acero inoxidable/galvanizado.
- Capacidad mínima 9 Kg.
- Control electrónico con sistema de control de secado:
  - 3 Selectores de temperatura
  - 3 Selectores de nivel de humedad residual
  - Temporizador provisto de paro automático
  - 3 programas automáticos de detección
  - 3 programas de secado por tiempo
  - Indicador de humedad residual
- Alimentación trifásica o monofásica.
- Tambor de gran diámetro, perforado con agujeros embutidos. Cilindro de acero galvanizado.
- Dimensiones:
  - 700-750x650x700x900-1000 mm.
  - Puerta de gran diámetro  $\varnothing 600\text{mm}$ , aproximadamente, y apertura 180 °. Carga frontal.
- Combinación radial y axial de circulación del aire:
  - transmisión máxima del calor.
  - bajo consumo de energía.
  - corto tiempo de secado a través de potente sistema de extracción para acortar tiempos de ciclo y menos costes.
- Sistema de amortiguación de vibración y ruido.
- Sistema de gestión energética.
- Indicador LED de apertura de puerta, calefacción encendida y ciclo de enfriamiento.
- Seguro de puerta de carga.
- Filtro de pelusas ubicado en la parte frontal para facilitar su limpieza.
- Sistema inteligente para revisión del tambor.
- Secadora de evacuación.
- Distintivos y certificado de seguridad y calidad CE, VDE, VDE-EMV y protección contra salpicaduras IPX4, conforme a las directivas para maquinaria según 2006/42/CE.



## Comunidad de Madrid

### ESTANTERÍA DE COCINA

#### MC027

- Estantería construida con estructura de aluminio anodizado o acero inoxidable AISI 304, con estantes de polietileno, especial para almacenamiento en espacios de cocina y comedor.
- Resistencia mínima de 100 kg. por nivel.
- Tipo adosable para formación de filas con acero por los cuatro costados.
- Cuatro estantes perforados contruidos en polietileno alimentario, tipo extraíble sin herramientas, cantos periféricos redondeados.
- Pies, base de apoyo en el suelo, regulables con rosca oculta.
- Deberá cumplir las directivas sanitarias europeas, tanto para los materiales de construcción como de acabados.
- Los diferentes tipos de estanterías, códigos, dimensiones y otras características se detallan en el cuadrante siguiente:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	ALTURA (mm)	FONDO (mm)	LARGO (mm)	ESTANTES	OBSERVACIONES
MC027-1	Estantería de cocina 400	1700-1750	370-400	700-1000	4	el largo podrá ser 700, 800, 900 o 1000, se adecuará a cada espacio
MC027-2	Estantería de cocina 500	1700-1750	470-500	700-1000	4	el largo podrá ser 700, 800, 900 o 1000, se adecuará a cada espacio
MC027-3	Estantería de cocina 600	1700-1750	570-600	700-1000	4	el largo podrá ser 700, 800, 900 o 1000, se adecuará a cada espacio

En Madrid, a la fecha de firma.  
EL DIRECTOR GENERAL DE INFRAESTRUCTURAS Y SERVICIOS

Firmado digitalmente por: GARCIA RODRIGUEZ IGNACIO  
Fecha: 2025.04.01 16:29

Fdo.: Ignacio García Rodríguez.