



Dirección General de Atención
al Mayor y a la Dependencia
CONSEJERÍA DE FAMILIA,
JUVENTUD Y ASUNTOS SOCIALES

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía todas las firmas auténticas y se han ocultado los datos personales protegidos y los códigos que permitirían acceder al original

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS. SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERIA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

Julio 2025

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

ÍNDICE.

1. OBJETO.
2. VISITA PREVIA
3. CARACTERÍSTICAS Y NORMATIVA
4. NORMAS DE SEGURIDAD, MARCADO, GESTIÓN AMBIENTAL Y DE CALIDAD
5. DEFINICIÓN DE LA ADQUISICIÓN: CONDICIONES Y OBLIGACIONES
6. ORGANIZACIÓN DE LAS ENTREGAS
7. GARANTÍAS Y SERVICIO TÉCNICO
8. CONDICIONES GENERALES DEL SUMINISTRO.

ANEXO 1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

1. OBJETO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto el establecer las condiciones a las que debe sujetarse el suministro e instalación de distinto equipamiento de cocina, lavandería y frío industrial en varias residencias adscritas a la Dirección General de Atención al Mayor y a la Dependencia de la Consejería de Familia, Juventud y Asuntos Sociales.

El equipamiento se suministrará a los siguientes centros:

NUESTRA CASA	918493854	C/ Águedas, 2(G). 28400 Collado Villalba, (Madrid).
ORCASUR	913699234	C/ Salobreña, 2. 28041 Madrid, (Madrid).
CENTRO ALZHEIMER FUNDACIÓN REINA SOFÍA	913852301	C/ Valderrebollo, 5. 28031 Madrid, (Madrid).
ISABEL LA CATÓLICA	917321880	C/ Joaquín Dicenta, 27. 28029 Madrid, (Madrid).
MADRID SUR	913807570	C/ Puerto Costabona, 2. 28018 Madrid, (Madrid).
MIRASIERRA	917341626	C/ Masó, 32. 28035 Madrid, (Madrid).
PEÑUELAS	915060596	C/ Arganda, 9 N2-11 28005 Madrid, (Madrid).
PARQUE DE LOS FRAILES	916934000	C/ Los Frailes, 12. 28914 Leganés, (Madrid).
VILLA DEL PRADO	918622201	Pº de la Estación, 2(B). 28630, Villa del Prado, (Madrid).
MARÍA ORUÉ	917100484	C/ María Orué, 1(A). 28021 Madrid, (Madrid).
LAS VEGAS	918091475	Calle Cabañeros, 1 C/V Parques Nacionales 28350 Ciempozuelos (Madrid)

El objeto del contrato se divide en los siguientes lotes:

- LOTE 1: Suministro de equipamiento de cocina.
- LOTE 2: Suministro de equipamiento de lavandería.
- LOTE 3: Suministro de equipamiento de frío industrial.

La relación, descripción de las características, el número de cada elemento y el centro en el que ha de suministrarse se detallan en el Anexo 1 del presente Pliego.

Todos los componentes que se suministren cumplirán con las especificaciones de materiales, geometría y calidades que para cada partida se detallan en el mencionado Anexo. Las medidas y potencias indicadas en los elementos del equipamiento se consideran aproximadas, pudiendo admitirse variaciones derivadas de la adaptación de las mismas a las especificaciones de los diferentes fabricantes.

Las proposiciones presentadas por los licitadores deberán reunir, como mínimo, todas las características técnicas de los elementos, descritas en el Anexo 1 del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

2. VISITA PREVIA

Con el fin de que puedan conocer el estado actual de las instalaciones, fluidos necesarios, equipos a sustituir y las condiciones de acceso y acopio en los centros, se realizarán visitas previas dentro del plazo de presentación de ofertas para que los licitadores puedan evaluar y valorar los medios y trabajos accesorios que deban asumir dentro de sus respectivas ofertas. Las visitas son preceptivas. Se colgará en el Portal de Contratación el calendario de visita a cada centro.

3. CARACTERÍSTICAS Y NORMATIVA

Todo el equipamiento a suministrar deberá cumplir con las exigencias de seguridad y calidad establecidas en las Directivas de la Unión Europea y con la normativa en vigor.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

Los equipos, productos y sus accesorios deberán estar conformes en el momento en el que se realice el suministro con la normativa que les sea de aplicación constando la declaración conforme del fabricante que acredite el cumplimiento de las normas técnicas de aplicación obligada.

Las especificaciones técnicas mínimas que deben cumplir cada uno de los elementos del contrato se recogen en el Anexo I del presente Pliego. Las calidades de los productos suministrados sólo podrán ser mejoradas. La baja ofertada por el licitador no justificará calidades inferiores a las estipuladas, que en ningún caso serán aceptadas.

Las características técnicas particulares del material ofertado incluirán todos aquellos elementos y accesorios que puedan ser necesarios para su correcto funcionamiento. **El suministro objeto del contrato incluye transporte, desembalado, instalación, así como retirada de los equipos objeto de reposición y su traslado a plantas de reciclaje y/o puntos limpios según normativa vigente.**

4. NORMAS DE SEGURIDAD, MARCADO, GESTIÓN AMBIENTAL Y DE CALIDAD

La relación, descripción de las características, el número de unidades y el centro en el que ha de suministrarse se detallan en el Anexo 1 del presente Pliego.

Los productos ofertados deberán ser conformes con la normativa vigente de la Unión Europea y española en lo referente a sus aspectos de calidad, ergonómicos, medioambientales, ahorro energético, compatibilidad electro magnética y de seguridad.

El licitador deberá cumplir todas las disposiciones legales y administrativas de aplicación en materia de seguridad, higiene y salud en el trabajo que estén en vigor durante la ejecución de los trabajos.

Cuando sea aplicable, los productos deberán venir marcados con el marcado CE. Todo el equipamiento a suministrar al menos la clasificación energética A+.

En la documentación técnica se aportará justificación de cumplimiento de la siguiente certificación de calidad para el lote 2: lavandería: EN ISO 10472-1:2008, EN ISO 10472-2:2008

5. DEFINICIÓN DE LA ADQUISICIÓN: CONDICIONES Y OBLIGACIONES

Los adjudicatarios están obligados a suministrar e instalar los artículos que les hayan sido adjudicados, así como a impartir la formación necesaria a los trabajadores de los centros sobre su uso, manejo y prestaciones y a instruir al personal técnico sobre los aspectos principales relacionados con el mantenimiento preventivo y correctivo del instrumental, equipos y aparatos que los precise.

Los adjudicatarios deberán entregar todos los manuales íntegramente en castellano, correspondientes a la descripción y operatividad de los equipos. Para el material que lo requiera, deberán aportar los siguientes manuales:

- De montaje: aportando además del manual de montaje, la información y rotulado sobre el material que representen un riesgo especial.
- De uso: con las características, una explicación detallada de los principios de funcionamiento, de los controles, operaciones de manejo y operaciones rutinarias para la verificación del funcionamiento apropiado del material previo a su uso diario, etc...
- De mantenimiento y técnicos: incluirán despiece, recambios y accesorios, operaciones de mantenimiento preventivo, calibración y ayuda en la localización de averías, etc...

6. ORGANIZACIÓN DE LAS ENTREGAS

El suministro comprende la entrega en el centro y el montaje, en su caso, en los destinos definitivos. Se entenderá por montaje la entrega del material ofertado, su distribución física, el proceso de colocación, de anclaje y sujeción a techos o paredes, la conexión y la puesta en funcionamiento del material.

Los productos se entregarán en condiciones de funcionamiento completo y deberán llegar a los centros perfectamente embalados y protegidos para el traslado. Los embalajes, protecciones o cualquier otro residuo que se produzca

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

en el montaje deberán ser retirados por el adjudicatario previamente a la recepción del suministro, debiendo aportar al responsable del contrato, cuando lo solicite la acreditación de la gestión realizada por dichos residuos, de acuerdo con la legislación vigente.

En los casos que se considere necesario, la empresa adjudicataria, una vez instalado el material realizará las pruebas que acrediten el correcto montaje, el funcionamiento y la correspondencia del material y sus componentes con la oferta realizada y adjudicada.

En todos los elementos que sean susceptibles de montaje en el edificio se adaptarán las precauciones necesarias para no dañar la obra existente, corriendo por cuenta del adjudicatario la reposición o reconstrucción de los elementos deteriorados durante el suministro, montaje o instalación.

7. GARANTÍAS Y SERVICIO TÉCNICO

Se establece un plazo de garantía mínimo de 3 años a partir de la fecha de recepción formal del suministro para todos los productos suministrados.

El plazo de garantía podrá ser superior a este mínimo establecido, cuando así se establezca por el fabricante del producto.

La garantía incluirá la sustitución del material en caso de vicios o defectos importantes respecto a los materiales o de funcionamiento y dará derecho a la sustitución del producto y/o a su reparación y cubrirá todos los gastos asociados: transporte, mano de obra y piezas de repuesto.

En caso de sustitución, se realizará en el plazo máximo de una semana y si ello no fuera posible por la tipología del producto se proporcionará otro de características similares hasta su definitiva sustitución.

El servicio técnico de los elementos habrá de tener su domicilio en España.

8. CONDICIONES GENERALES DEL SUMINISTRO.

Las siguientes condiciones son aplicables al adjudicatario, tanto en la fase de suministro como en la de instalación y recepción.

- A.** Las dimensiones y potencias expresadas se consideran aproximadas pudiendo variarse en función de las características de los diferentes fabricantes.
- B.** Los colores o acabados opcionales se determinarán en cada caso por los técnicos de la Consejería de Familia, Juventud y Asuntos Sociales, responsables de la Dirección del suministro.
- C.** Las calidades consignadas en cada partida deberán ser respetadas pudiendo, solamente, ser mejoradas. La baja ofertada por el licitador no justificará calidades inferiores a las estipuladas que, en ningún caso serán aceptadas.
- D.** Cada uno de los elementos se ofrecerá, para su recepción, debidamente desembalado, montado e instalado en el lugar de destino y uso, que será el indicado por los técnicos de la Dirección General de Atención al Mayor y a la Dependencia.
- E.** Toda la maquinaria habrá de ser probada previamente a su recepción, para lo cual habrá de estar debidamente conectada a los suministros correspondientes- Energía, señal de comunicaciones, agua, gas, desagüe, ventilación, etc.-.

Para su conexión deberán aprovecharse, preferentemente, las acometidas y tomas existentes.

Cualquier adaptación deberá poder realizarse, preferentemente, con elementos o piezas complementarias. En todo caso, se restituirán los acabados afectados, tanto los acabados de los paramentos horizontales como los de los verticales, a su correcto estado.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

Los gastos derivados de dichas conexiones, incluidas las ocasionadas por las posibles modificaciones de adaptación de las instalaciones y la restitución de los acabados y paramentos afectados, están previstos en el precio y presupuesto consignado, por lo que conciernen al adjudicatario.

- F.** Si la instalación de la maquinaria objeto de este pliego supusiera la modificación o ampliación de las instalaciones existentes, de forma que fuera necesario modificar, actualizar o elaborar nuevos proyectos de instalaciones, estos correrán a cargo del adjudicatario, así como su correspondiente tramitación en industria, incluyendo las tasas y gastos que de todo ello pudieran derivarse.
- G.** Serán por cuenta del adjudicatario la adaptación de las conexiones de agua, gas, electricidad y desagües, a los nuevos equipos.
- H.** Se aportarán los certificados de homologación y las garantías de fábrica y los manuales de instrucciones de todo el equipamiento y la maquinaria. Todo ello previamente a la recepción del suministro por parte de la Administración.
- I.** Se acreditará, mediante certificados, el cumplimiento de las normas europeas, marca CE y la homologación del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, del equipamiento relacionado en el Anexo.
Los certificados correspondientes habrán de formar parte ineludible del dossier Técnico que ha de entregarse a la Administración, previamente a su recepción.
- J.** Los suministros objeto de este Pliego pueden ser simultáneos con otras intervenciones u otros suministros, debiendo el adjudicatario, en todo caso, facilitar la coordinación entre las diferentes actuaciones.
- K.** Los puntos de cuelgue y sujeción a techos o paredes, deberán estar ejecutados firme y sólidamente. El adjudicatario realizará o, si es el caso, suplementará las bases de fijación de modo que la maniobra o manipulación de los elementos sea segura y duradera.
- L.** Será por cuenta del contratista la retirada al punto limpio de los equipos existentes que son sustituidos por los nuevos suministros.



Dirección General de Atención
al Mayor y a la Dependencia
CONSEJERÍA DE FAMILIA,
JUVENTUD Y ASUNTOS SOCIALES

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

Madrid, a fecha de firma

Técnico Superior del Servicio de Gestión de Centros Propios

Firmado digitalmente por: MAGARIÑOS SÁNCHEZ RENATO
Fecha: 2025.08.30 09:32

Fdo.: Renato Magariños Sánchez

Conforme,

EL DIRECTOR GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

P.D. Firma Resolución 2519/2025, de 14 de mayo.

EL SUBDIRECTOR GENERAL DE CENTROS Y GESTIÓN DE PLAZAS

Firmado digitalmente por: DONOSO TORESANO ISIDRO
Fecha: 2025.09.01 07:26

Fdo.: ISIDRO DONOSO TORESANO

ANEXO 1.

LOTE 1: LOTE COCINA

RPPMM LAS VEGAS. (Ciempozuelos):

- Peladora de patatas 5 Kgr. 1 Ud.

RPPMM NUESTRA CASA. (Collado Villalba):

- Peladora de patatas 10 Kgr. 1 Ud.
- Marmita gas 100 L. 1 Ud.

RPPMM ORCASUR:

- Carro baño maría 3GN1/1. 1 Ud.

RPPMM REINA SOFÍA:

- Conjunto de 10 oficios. Anexo A 1 Ud.
- Lavavajillas. 1 Ud.

RPPMM VILLA DEL PRADO. (Villa del Prado):

- Horno mixto 10GN1/1 1 Ud.
- Carro de servicio acero/inox. 3 Uds.

RPPMM ISABEL LA CATÓLICA:

- Carros calientes humedad 9 GN2/1. (Reposición) 5 Uds.
- Conjunto de 4 oficios. Anexo B 1 Ud.

RPPMM MIRASIERRA:

- Armario frigorífico mixto 670Ltr. (Reposición) 5 Ud.

RPPMM PARQUE DE LOS FRAILES. (Leganés):

- Peladora de patatas 10Kgr. (Reposición) 1 Ud.
- Armario frigorífico de congelación. 1 Ud.



Dirección General de Atención
al Mayor y a la Dependencia
CONSEJERÍA DE FAMILIA,
JUVENTUD Y ASUNTOS SOCIALES

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

PPTT Y CD MARÍA ORUÉ.

- Armario frig de conservación 670Ltrs. (Reposición) 1 Ud.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

LOTE 2: LOTE LAVANDERÍA.

RPPMM ORCASUR:

- Calandra eléctrica. (Reposición) 1 Ud.

RPPMM PEÑUELAS:

- Lavadora eléctrica 40 Kgr. (Reposición) 1 Ud.

RPPMM MADRID SUR:

- Lavadora eléctrica 40 Kgr. (Reposición) 1 Ud.
- Secadora eléctrica 33 Kgr. 1 Ud.

LOTE 3: LOTE FRÍO INDUSTRIAL.

RPPMM ISABEL LA CATÓLICA:

- Conjunto de equipos frig. para cámaras. 1 Ud.

LOTE 1: COCINA

Descripción	Ud.
RPPMM LAS VEGAS. (Ciempozuelos):	
<p>PELADORA DE PATATAS 5Kgr. Peladora de patatas con capacidad para 5Kgr. con disco y cilindro abrasivo. Incluso disco abrasivo, disco de cuchillas y soporte con filtro de acero inoxidable. Construcción en acero inoxidable, tapa transparente, temporizador programable y botón de parada de emergencia. Dispositivo de seguridad de bloqueo, parará la máquina cuando la tapa o puerta se abra. Dispositivo inyector de agua extraíble. El panel de control táctil tiene la protección IP65 para bajo nivel de voltaje. P=0.15 Kw 230 V / 50/60 Hz.-440 V 3 50/60 Hz. WxDxH 314x485x450 mm.</p>	1
RPPMM NUESTRA CASA. (Collado Villalba):	
<p>PELADORA DE PATATAS 10Kgr. Peladora de patatas con capacidad para 10Kgr. con disco y cilindro abrasivo. Incluso disco abrasivo, disco de cuchillas, cesto escurridor de ensaladas y soporte con filtro de acero inoxidable. Construcción en acero inoxidable, tapa transparente, temporizador programable y botón de parada de emergencia. Dispositivo de seguridad de bloqueo, parará la máquina cuando la tapa o puerta se abra. Dispositivo inyector de agua extraíble. El panel de control táctil tiene la protección IP65 para bajo nivel de voltaje. P=0.4 Kw 230 V / 50/60 Hz.-440 V 3 50/60 Hz. WxDxH 422x396x676 mm.</p>	1
<p>MARMITA FUEGO INDIRECTO GAS 100/150L. Marmita cilíndrica a gas de fuego indirecto con tapa de doble capa en acero inoxidable. Cuba prensada en acero inoxidable AISI 316 y embutida con ángulos redondeados sin soldaduras. Válvula de seguridad para garantizar la presión de trabajo y manómetro. Válvula solenoide para rellenado con agua fría o caliente. Válvula externa para una evacuación manual del exceso de aire acumulado en la doble cámara durante la fase de calentamiento. Grifo de descarga de gran capacidad, quemadores en acero inoxidable, limitador de temperatura y protección de piloto.</p>	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

Calentamiento indirecto que utiliza íntegramente la saturación de vapor en la doble cámara a 110°C. Presostato. Cuba redonda de 150 litros. Entrada de gas 1/2". Potencia gas: 24 kW. + 0.1 kW 220-230 V/1 ph/50 Hz. WxDxH 800x930x850 mm. Incluido Aditivo contra la corrosión para el agua para marmitas indirectas.	
RPPMM ORCASUR:	
CARRO BAÑO MARIA 3GN1/1. Carro caliente baño maría 3GN1/1. Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10. 3 cubas independientes con cantos sanitarios para cubetas GN de profundidad máxima 200 mm. Cubas plegada y soldada sin rincones. Desagües con grifo de bola. Resistencias de silicona ocultas. Interruptores luminosos y termostatos digitales de 0/90°C independientes. Termostatos de seguridad. Parachoques y asa para facilitar el transporte, colocada en posición ergonómica. 4 ruedas, 2 de ellas con freno. Incluye 3 cubetas GN1/1 con tapa y asas + 3 perfiles divisorios. P=2.1 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH: 1220 x 680 x 900 mm.	1
RPPMM REINA SOFÍA:	
CONJUNTO DE 10 OFICIOS. Reforma de 10 oficios de apoyo según detalle Anexo A. Incluye los trabajos de desmontaje, demolición, recuperación, ayudas e instalaciones necesarias. Totalmente terminados y en funcionamiento.	1
LAVAVAJILLAS. Lavavajillas para cestas de 500x500mm, filtro de cuba y dosificador de abrillantador, 1 ciclo, 30 c/h. Panel frontal, cuba, brazos de lavado, aclarado e inyectores en acero inoxidable AISI 304. 1 Brazo de lavado y 2 brazos de aclarado rotatorios. Puerta de doble pared amortiguada con tirador en plástico. Cuba de 25 litros Incluye cesta, inserción para platitos y contenedor para cubiertos. Altura útil de lavado 380mm. P=3,3 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 580 x 650 x 820 mm.	1
RPPMM VILLA DEL PRADO (Villa del Prado)	
HORNO MIXTO 10GN1/1 Horno mixto sin boiler con control de pantalla táctil, 10 GN 1/1, gas. Función de vaporización sin caldera con 5 niveles de velocidad de ventilador. Ciclo de convección en seco (máx. 300 ° C) ideal para cocción con baja humedad. Humectante automático (11 configuraciones) para la generación de vapor sin caldera.	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

<p>Sistema automático e integrado de autolimpieza. Sonda de temperatura de un solo sensor. Puerta con doble cristal térmico con estructura de marco abierto, para enfriar el panel de la puerta exterior. Cristal interior abatible con bisagras de fácil liberación en la puerta para facilitar la limpieza y luces led. Construcción de acero inoxidable AISI 304 Cámara interna higiénica sin costuras con todas las esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Estructura para bandejas 10GN 1/1 de paso 67 mm. Con unidad de pulverización lateral externa.</p> <p>Potencia 21 Kw (gas) +1.1 W. 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 867 x 775 x 1058 mm.</p> <p>En caso de ser necesario, incluida adaptación de mesa base y campana extractora.</p>	
<p>CARRO DE SERVICIO ACERO/INOX.</p> <p>Carro con asas, 3 estantes insonorizados y soldados a la estructura tubular. Estructura tubular de 1,5mm de espesor. 4 ruedas giratorias insonoras de acero diámetro 125mm. Dos de ellas con freno. Estantes de 90 x 50cm. Carga máxima 250 Kg 80 Kg por estante.</p> <p>Dimensiones totales 980x580x1015mm.</p>	3
RPPMM ISABEL LA CATÓLICA:	
<p>CARRO CALIENTE HUMEDAD 9 GN 2/1.</p> <p>Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Dotados según modelo de uno/dos cuerpos de guías, realizados en una sola pieza (monoblock), en acero inoxidable para la adaptación de recipientes o parrillas GN. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital. Cubeta con humedad para servir en óptimas condiciones de temperatura y jugosidad.</p> <p>Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puertas en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180º y cierre con tirador. Los tiradores incorporan cierre con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø150 mm, 2 con freno. Capacidad 9 GN 2/1 o 18 GN 1/1. Distancia entre guías: 55 mm.</p> <p>Incluso 2 parejas de rejillas acero/inox. 2GN1/1 y 2 parejas de cubetas de acero inox. GN1/1 de 60mm. dotadas de tapas y asas.</p> <p>Potencia 2000 W. 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 770 x 850 x 1240 mm.</p>	2
<p>CONJUNTO DE 4 OFICIOS COMEDOR.</p> <p>Reforma de 10 oficios de apoyo según detalle Anexo B.</p> <p>Incluye los trabajos de desmontaje, demolición, recuperación, ayudas e</p>	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

instalaciones necesarios. Totalmente terminados y en funcionamiento.	
RPPMM MIRASIERRA	
<p>ARMARIO FRIGORÍFICO 670Lt. Frigorífico de conservación una puerta con llave y estructura interna y externa en acero inoxidable 304 AISI; panel trasero externo en acero galvanizado y panel inferior en material anticorrosivo. Control digital con visualización y ajuste de la temperatura del armario y activación manual del ciclo de descongelación. Los controles digitales que cumplen con el sistema HACCP incluyen alarmas visibles. Capacidad bruta 670 lt. Temperatura de funcionamiento: -2/+10°C Para temperaturas ambiente de hasta 43°C. Libre de CFCy HCFC. Incluso 2 parejas de rejillas acero/inox. GN2/1. Potencia 200 W. 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 710 x 835 x 2050 mm.</p>	5
RPPMM PARQUE DE LOS FRAILES (Leganés)	
<p>PELADORA DE PATATAS 10Kgr. Peladora de patatas con capacidad para 10Kgr. con disco y cilindro abrasivo. Incluso disco abrasivo, disco de cuchillas, cesto escurridor de ensaladas y soporte con filtro de acero inoxidable. Construcción en acero inoxidable, tapa transparente, temporizador programable y botón de parada de emergencia. Dispositivo de seguridad de bloqueo, parará la maquina cuando la tapa o puerta se abra. Dispositivo inyector de agua extraíble. El panel de control táctil tiene la protección IP65 para bajo nivel de voltaje. P=0.4 Kw 230 V / 50/60 Hz.-440 V 3 50/60 Hz. WxDxH 422x396x676 mm.</p>	1
<p>ARMARIO FRIGORÍFICO DE CONGELACIÓN. Frigorífico de dos puertas completas con cerradura, capacidad de 1430 Ltrs. Estructura interna y externa en acero inoxidable 304 AISI; panel trasero externo en acero galvanizado y panel inferior en material anticorrosivo. Control digital con visualización y ajuste de la temperatura del armario y activación manual del ciclo de descongelación. Los controles digitales que cumplen con el sistema HACCP incluyen alarmas visibles. La puerta cuenta con bloqueo y micro interruptor de puerta para apagar el ventilador cuando se abre la puerta. Evaporador oculto para garantizar una mayor capacidad de almacenamiento y menos problemas de corrosión. Unidad de refrigeración incorporada; funcionamiento ventilado; descongelación automática y evaporación del agua de descongelación. Esquinas redondeadas internas, las correderas y las rejillas fácilmente</p>	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

<p>removibles permiten una limpieza fácil y altos estándares de higiene. Temperatura de funcionamiento: -2/-22°C. Incluye 3 parejas de rejillas acero/inox GN 2/1. P=0.7 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 1441 x 835 x 2050 mm.</p>	
PPTT T CD MARÍA ORUÉ	
<p>ARMARIO FRIGORÍFICO DE CONSERVACIÓN 670Ltrs. Frigorífico de una puerta con llave y estructura interna y externa en acero inoxidable 304 AISI; panel trasero externo en acero galvanizado y panel inferior en material anticorrosivo. Control digital con visualización y ajuste de la temperatura del armario y activación manual del ciclo de descongelación. Los controles digitales que cumplen con el sistema HACCP incluyen alarmas visibles. Capacidad bruta 670 lt. Temperatura de funcionamiento: -2/+10°C. Para temperaturas ambiente de hasta 43°C. Libre de CFCy HCFC. Incluso 2 parejas de rejillas acero/inox. GN2/1. Potencia 500 W. 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 710 x 835 x 2050 mm.</p>	1

LOTE 2: LAVANDERÍA.

Descripción	Ud.
RPPMM ORCASUR	
<p>CALANDRA.</p> <p>Calandra eléctrica dotada de sistema de tensado cinemático y rodillo con recubrimiento superficial cromado altamente resistente a la oxidación. Longitud útil de rodillo 1540mm y diámetro 325 mm. Plegador de 1 vía mediante un sistema de fotocélulas que calculan la longitud total de la prenda y ajusta el plegado longitudinal. En modo automático se adapta a cada tipo de prenda sin necesidad de cambiar el programa ni interrumpir el proceso. En modo manual el operario fija la longitud de la prenda y el controlador determina el número de pliegues y su longitud. En modo avanzado el operario fija la longitud de la prenda y selecciona el número de pliegues deseado.</p> <p>Regulación automáticamente de la velocidad de planchado en función del tipo de ropa y el grado de humedad. Dotada de sensores precisos para mantener una temperatura uniforme y estable. Bandas de planchado que soporten una temperatura de hasta 200 °C.</p> <p>Mecanismo de avance manual de seguridad en caso de falta de corriente.</p> <p>Protector de seguridad de manos y nivel sonoro inferior a 70dB(A).</p> <p>Velocidad nominal 15m/min.</p> <p>P= 18 kW. 380-415 V 3N 50/60 Hz WxDxH 2837 x 1173 x 1630 mm.</p> <p>Incluida adecuación de las instalaciones para conexión del equipo nuevo y la salida de vahos.</p>	1
RPPMM PEÑUELAS	
<p>LAVADORA 40 Kgr.</p> <p>Lavadora eléctrica de grupo flotante de 450G de velocidad de centrifugado sostenido, con acelerómetro que monitoriza y corrige el desequilibrio. Tambor en acero inox. AISI304L. Pantalla táctil industrial de gran tamaño, resistente al impacto, que se pueda usar con guantes de goma o similar y en entornos de mucha humedad.</p>	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

<p>Detección automática del peso para ajuste automático de agua, energía y productos químicos, mediante sistema de pesaje de alta precisión. Doble seguridad: la máquina solo se activa si ha validado puerta cerrada y bloqueo de puerta. En cada ciclo de lavado se comprueba el doble estado (abierto/ cerrado) de los controles de seguridad.</p> <p>Mezclador de agua caliente y fría de gran precisión de la temperatura con el nivel de agua programado, para un ahorro de energía y reducción del tiempo del ciclo de lavado.</p> <p>Diámetro boca de carga: 558 mm.</p> <p>Diámetro del tambor: 900 mm.</p> <p>Velocidad de centrifugado: 870 r.p.m.</p> <p>Nivel sonoro < 70 dB(A)</p> <p>Peso mínimo relación 1/10: 1.409 Kgr.</p> <p>P= 24.2 kW. 380-415 V 3N 50/60 Hz WxDxH: 1390 x 1455 x 1798 mm.</p> <p>Incluso modificación de instalaciones para conexión del nuevo equipo.</p>	
<p>RPPMM MADRID SUR:</p>	
<p>LAVADORA 40 Kgr.</p> <p>Lavadora eléctrica de grupo flotante de 450G de velocidad de centrifugado sostenido, con acelerómetro que monitoriza y corrige el desequilibrio. Tambor en acero inox. AISI304L. Pantalla táctil industrial de gran tamaño, resistente al impacto, que se pueda usar con guantes de goma o similar y en entornos de mucha humedad.</p> <p>Detección automática del peso para ajuste automático de agua, energía y productos químicos, mediante sistema de pesaje de alta precisión. Doble seguridad: la máquina solo se activa si ha validado puerta cerrada y bloqueo de puerta. En cada ciclo de lavado se comprueba el doble estado (abierto/ cerrado) de los controles de seguridad.</p> <p>Mezclador de agua caliente y fría de gran precisión de la temperatura con el nivel de agua programado, para un ahorro de energía y reducción del tiempo del ciclo de lavado.</p> <p>Diámetro boca de carga: 558 mm.</p> <p>Diámetro del tambor: 900 mm.</p> <p>Velocidad de centrifugado: 870 r.p.m.</p> <p>Nivel sonoro < 70 dB(A)</p> <p>Peso mínimo relación 1/10: 1.409 Kgr.</p> <p>P= 24.2 kW. 380-415 V 3N 50/60 Hz WxDxH: 1390 x 1455 x 1798 mm.</p> <p>Incluso modificación de instalaciones para conexión del nuevo equipo.</p>	1
<p>SECADORA 33 Kgr.</p> <p>Secadora eléctrica con capacidad 33 kg. Mueble en acero inox. Paneles con doble aislamiento térmico y acústico. Tambor de acero inoxidable AISI 430 con ausencia de soldaduras. Inversión de giro del tambor con</p>	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

variador de frecuencia. Sistema anti incendio integrado. Recirculación de aire. Filtro de borras en acero inox. con detector magnético en la puerta. Programador de pantalla digital con 50 programas aproximadamente. Paneles de servicio con fácil acceso. Pies de gran dimensión, regulables en altura. Posibilidad de cambio de sentido de apertura de puerta 'in situ'. Diámetro tambor 940 mm. Volumen 660 litros. Amplio diámetro de puerta, con doble cristal 4+4 mm. para mayor aislamiento < 64 dB(A). Peso mínimo 386 Kgr.
P= 37 Kv 380-415 V 3N 50/60. WxDxH 1002 x 1343 x 1828 mm.
Incluido nuevo circuito eléctrico para conexión del equipo nuevo y la salida de vahos.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

LOTE 3: FRÍO INDUSTRIAL.

Descripción	Ud.
RPPMM ISABEL LA CATÓLICA	
<p>CONJUNTO DE EQUIPOS FRIG. PARA CÁMARAS.</p> <p>Suministro e instalación de conjuntos de equipos frigoríficos para:</p> <ul style="list-style-type: none"> •1 Ud. de cuarto frío. (+). •1 Ud. de antecámara. (+). •1 Ud. de cámara de congelación (-). •3 Uds. de cámaras de conservación (+). <p>Incluso puerta de lamas para cámara de congelación, todos los accesorios, trabajos y documentación técnica necesarios para dejar las cámaras en correcto funcionamiento conforme a la normativa que le es de aplicación, su legacización y registro en industria.</p>	1

ANEXO A

RPPMM REINA SOFÍA

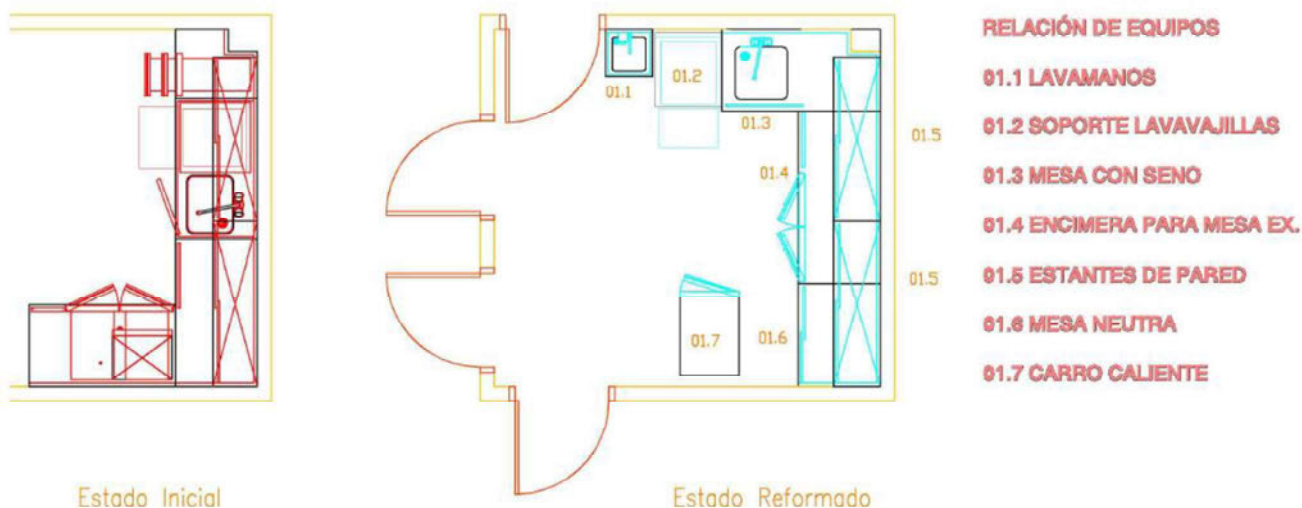
La residencia cuenta con 9 oficinas de apoyo a comedores de las unidades de vida más un oficina de apoyo al comedor del centro de día sobre los cuales se plantea la reforma que se describe a continuación.

Estos oficinas cuentan con diverso equipamiento y mobiliario que se debe desconectar, retirar y enviar a un centro de reciclaje.

Entre la maquinaria existente, cada oficina cuenta con un lavavajillas y una mesa fría que deben ser recuperados y reinstalados en su nueva ubicación conforme a los croquis adjuntos.

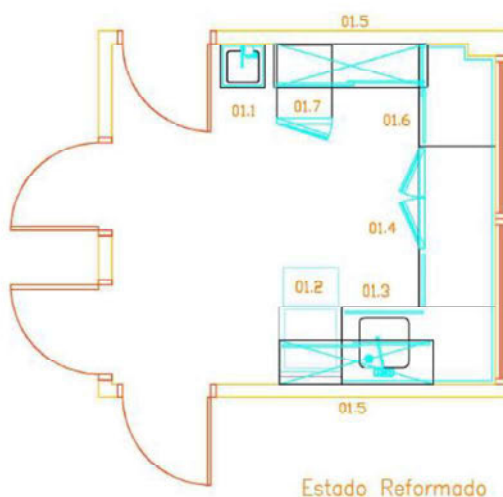
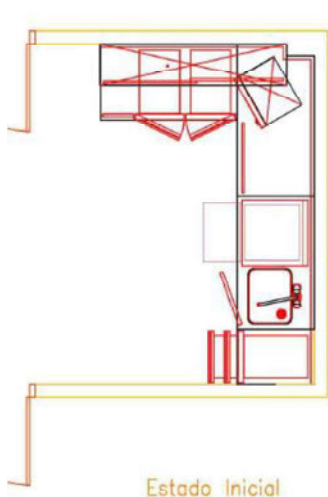
El precio incluye la parte proporcional de la adaptación o nuevas instalaciones necesaria para dar servicio a los equipos, tanto nuevos como recuperados. Así mismo están incluidos los trabajos de electricidad, fontanería y ayudas necesarias.

U.V. 1.1



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERIA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

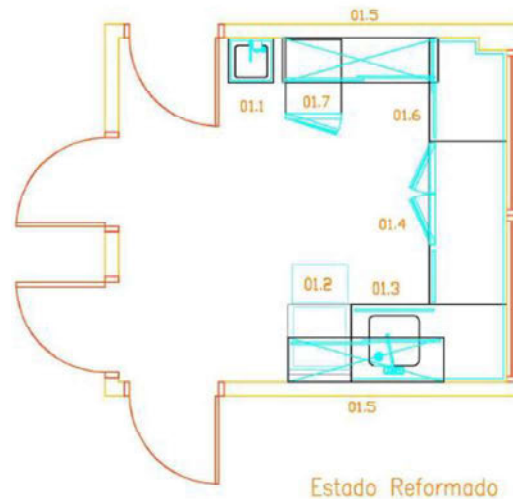
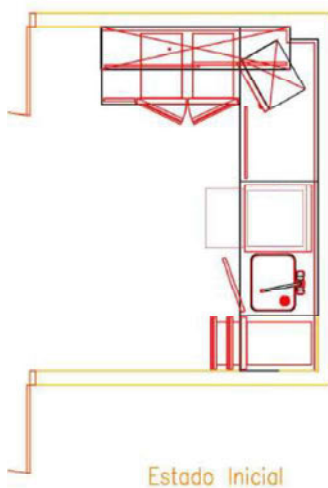
U.V. 1.2



RELACIÓN DE EQUIPOS

- 01.1 LAVAMANOS
- 01.2 SOPORTE LAVAVAJILLAS
- 01.3 MESA CON SENO
- 01.4 ENCIMERA PARA MESA EX.
- 01.5 ESTANTES DE PARED
- 01.6 MESA NEUTRA
- 01.7 CARRO CALIENTE

U.V. 1.3

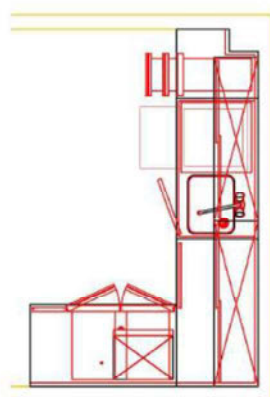


RELACIÓN DE EQUIPOS

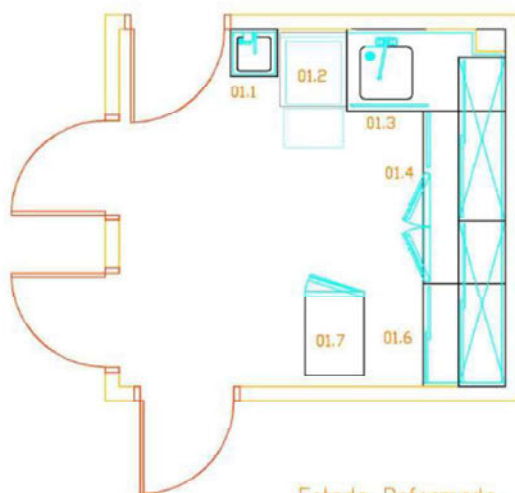
- 01.1 LAVAMANOS
- 01.2 SOPORTE LAVAVAJILLAS
- 01.3 MESA CON SENO
- 01.4 ENCIMERA PARA MESA EX.
- 01.5 ESTANTES DE PARED
- 01.6 MESA NEUTRA
- 01.7 CARRO CALIENTE

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERIA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

U.V. 1.4



Estado Inicial

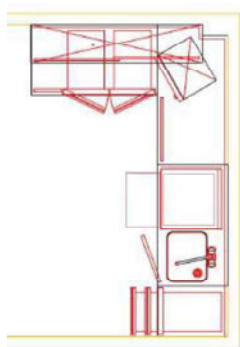


Estado Reformado

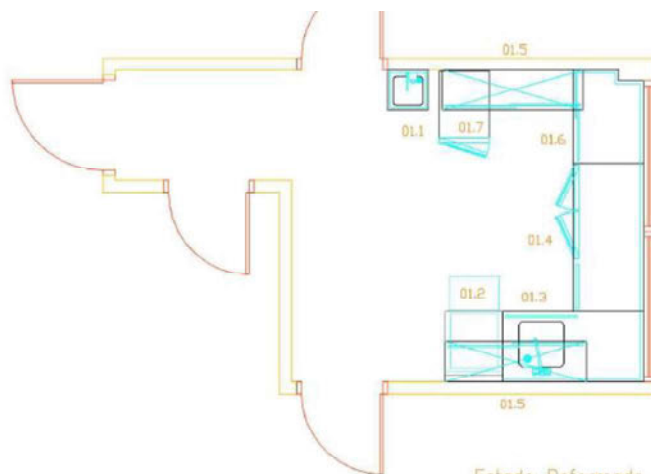
RELACIÓN DE EQUIPOS

- 01.1 LAVAMANOS
- 01.2 SOPORTE LAVAVAJILLAS
- 01.3 MESA CON SENO
- 01.4 ENCIMERA PARA MESA EX.
- 01.5 ESTANTES DE PARED
- 01.6 MESA NEUTRA
- 01.7 CARRO CALIENTE

U.V. 1.5



Estado Inicial



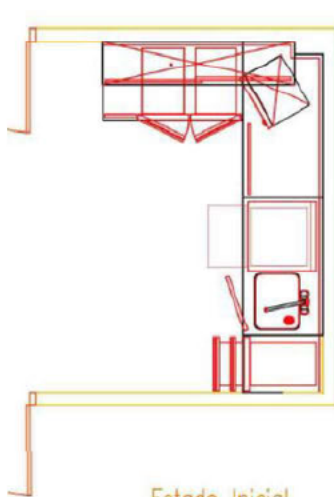
Estado Reformado

RELACIÓN DE EQUIPOS

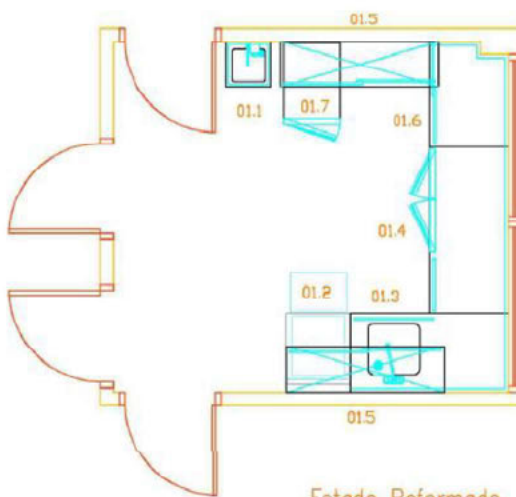
- 01.1 LAVAMANOS
- 01.2 SOPORTE LAVAVAJILLAS
- 01.3 MESA CON SENO
- 01.4 ENCIMERA PARA MESA EX.
- 01.5 ESTANTES DE PARED
- 01.6 MESA NEUTRA
- 01.7 CARRO CALIENTE

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO
 INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN
 AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

U.V. 1.6



Estado Inicial

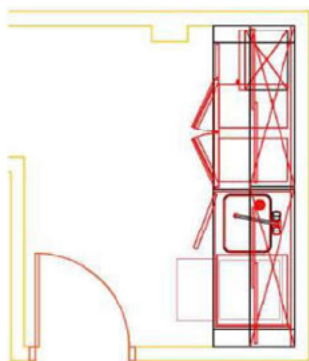


Estado Reformado

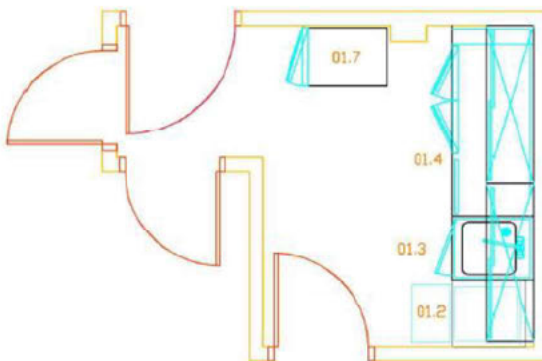
RELACIÓN DE EQUIPOS

- 01.1 LAVAMANOS
- 01.2 SOPORTE LAVAVAJILLAS
- 01.3 MESA CON SENO
- 01.4 ENCIMERA PARA MESA EX.
- 01.5 ESTANTES DE PARED
- 01.6 MESA NEUTRA
- 01.7 CARRO CALIENTE

U.V. 2.1



Estado Inicial



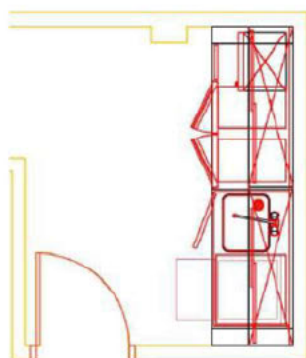
Estado Reformado

RELACIÓN DE EQUIPOS

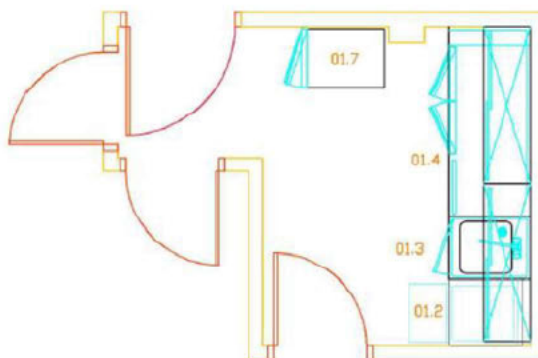
- 01.2 SOPORTE LAVAVAJILLAS
- 01.3 MESA CON SENO
- 01.4 ENCIMERA PARA MESA EX.
- 01.5 ESTANTES DE PARED
- 01.7 CARRO CALIENTE

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

U.V. 2.2



Estado Inicial

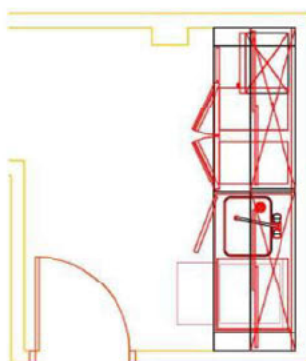


Estado Reformado

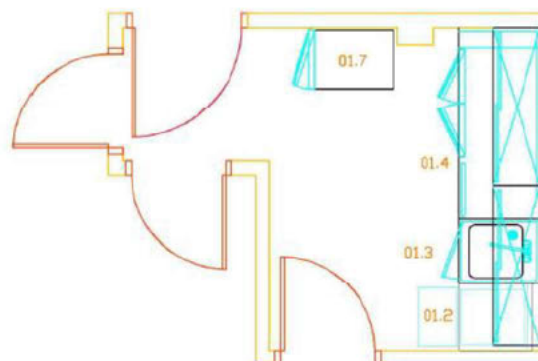
RELACIÓN DE EQUIPOS

- 01.2 SOPORTE LAVAVAJILLAS
- 01.3 MESA CON SENO
- 01.4 ENCIMERA PARA MESA EX
- 01.5 ESTANTES DE PARED
- 01.7 CARRO CALIENTE

U.V. 2.3



Estado Inicial



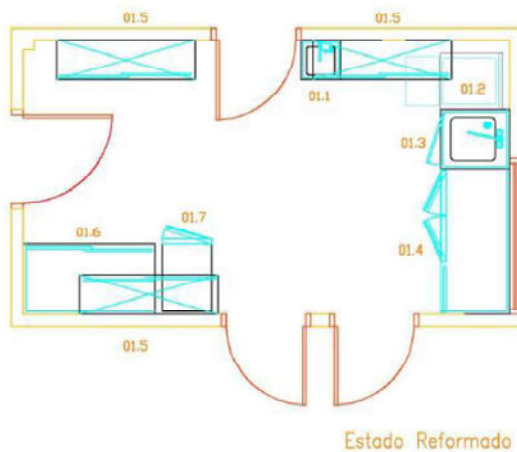
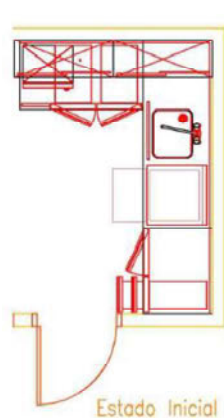
Estado Reformado

RELACIÓN DE EQUIPOS

- 01.2 SOPORTE LAVAVAJILLAS
- 01.3 MESA CON SENO
- 01.4 ENCIMERA PARA MESA EX
- 01.5 ESTANTES DE PARED
- 01.7 CARRO CALIENTE

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERIA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

CENTRO DE DÍA



RELACIÓN DE EQUIPOS

- 01.1 LAVAMANOS
- 01.2 SOPORTE LAVAVAJILLAS
- 01.3 MESA CON SENO
- 01.4 ENCIMERA PARA MESA EX.
- 01.5 ESTANTES DE PARED
- 01.6 MESA NEUTRA
- 01.7 CARRO CALIENTE

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

Descripción	Ud.
U.V. 1.1.	
<p>LAVAMANOS SUSPENDIDO. Lavamanos suspendido totalmente fabricado en acero inox. A304, dotado de grifo con sensor alimentado por pila. Alzatina de 150mm. Agua fría y caliente y desagüe, incluso válvula mezcladora, válvula de desagüe y sifón. WxD 400 x 400 mm.</p>	1
<p>CARRO CALIENTE 10GN1/1 Carro caliente 10GN1/1 o 20GN1/2 contruidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital termostato ajustable con una temperatura de +30 a +90 °C sistema HACCP. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Distancia entre guías: 70 mm. Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puerta en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180º y cierre con tirador con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø150 mm, 2 con freno. Incluso 2 cubetas en acero/inox. GN1/1 de 60mm con asas y tapas más 4 cubetas en acero/inox. GN1/2 de 60mm con asas y tapas. P= 1.600 W 230v. Dimensiones: 555x740x1.240 mm.</p>	1
<p>MESA NEUTRA MURAL Construcción en acero inoxidable. Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Acceso frontal mediante puerta corredera. Estante intermedio. Patas regulables en altura. Cajado de columna. Con zócalo inferior. Dimensiones: 1400x700x850 mm.</p>	1
<p>ENCIMERA MURAL PARA MESA REFRIGERADA EXISTENTE Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Construcción en acero inoxidable. Instalación sobre mesa refrigerada mural.</p>	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

Dimensiones: 1460x700 mm.	
MESA NEUTRA MURAL CON SENO Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Construcción en acero inoxidable. Seno de 450x450x250 mm con válvula y perfil salva aguas. Acceso frontal mediante puerta corredera. Patas regulables en altura. Con zócalo inferior. Dimensiones: 1400x700x850 mm.	1
GRIFO CAÑO ALTO Grifo caño alto giratorio, dos aguas, montaje a encimera. Fabricados en latón cromado de alta densidad. Manetas ergonómicas que facilitan la apertura, regulación y cierre del caudal de agua. Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red. Accesorios necesarios para su fijación incluidos.	1
SOPORTE ELEVADOR DE LAVAVAJILLAS Construcción en tubo cuadrado de acero inoxidable. Pies regulables en altura. Con zócalo inferior. Dimensiones: 570x630x550 mm	1
ARMARIO DE PARED Construcción en acero inoxidable. Acceso frontal mediante puertas correderas. Estante intermedio. Dimensiones: 1400x400x650 mm.	2
U.V. 1.2.	
LAVAMANOS SUSPENDIDO. Lavamanos suspendido totalmente fabricado en acero inox. A304, dotado de grifo con sensor alimentado por pila. Alzatina de 150mm. Agua fría y caliente y desagüe, incluso válvula mezcladora, válvula de desagüe y sifón. WxD 400 x 400 mm.	1
CARRO CALIENTE 10GN1/1 Carro caliente 10GN1/1 o 20GN1/2 contruidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital termostato ajustable con una temperatura de +30 a +90 °C sistema HACCP. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Distancia entre guías: 70 mm.	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

<p>Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puerta en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180° y cierre con tirador con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø150 mm, 2 con freno.</p> <p>Incluso 2 cubetas en acero/inox. GN1/1 de 60mm con asas y tapas más 4 cubetas en acero/inox. GN1/2 de 60mm con asas y tapas.</p> <p>P= 1.600 W 230v. Dimensiones: 555x740x1.240 mm.</p>	
<p>MESA NEUTRA MURAL</p> <p>Construcción en acero inoxidable. Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared.</p> <p>Acceso frontal mediante puerta corredera. Estante intermedio. Patas regulables en altura. Cajado de columna. Con zócalo inferior.</p> <p>Dimensiones: 930x700x850 mm.</p>	1
<p>ENCIMERA MURAL PARA MESA REFRIGERADA EXISTENTE</p> <p>Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Construcción en acero inoxidable. Instalación sobre mesa refrigerada mural.</p> <p>Dimensiones: 1460x700 mm.</p>	1
<p>MESA NEUTRA MURAL CON SENO</p> <p>Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Construcción en acero inoxidable. Seno de 450x450x250 mm con válvula y perfil salva aguas. Acceso frontal mediante puerta corredera. Patas regulables en altura. Con zócalo inferior.</p> <p>Dimensiones: 1400x700x850 mm.</p>	1
<p>GRIFO CAÑO ALTO</p> <p>Grifo caño alto giratorio, dos aguas, montaje a encimera. Fabricados en latón cromado de alta densidad. Manetas ergonómicas que facilitan la apertura, regulación y cierre del caudal de agua. Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red. Accesorios necesarios para su fijación incluidos.</p>	1
<p>SOPORTE ELEVADOR DE LAVAVAJILLAS</p> <p>Construcción en tubo cuadrado de acero inoxidable. Pies regulables en altura. Con zócalo inferior.</p> <p>Dimensiones: 570x630x550 mm</p>	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

<p>ARMARIO DE PARED Construcción en acero inoxidable. Acceso frontal mediante puertas correderas. Estante intermedio. Dimensiones: 1400x400x650 mm.</p>	2
U.V. 1.3.	
<p>LAVAMANOS SUSPENDIDO. Lavamanos suspendido totalmente fabricado en acero inox. A304, dotado de grifo con sensor alimentado por pila. Alzatina de 150mm. Agua fría y caliente y desagüe, incluso válvula mezcladora, válvula de desagüe y sifón. WxD 400 x 400 mm.</p>	1
<p>CARRO CALIENTE 10GN1/1 Carro caliente 10GN1/1 o 20GN1/2 contruidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital termostato ajustable con una temperatura de +30 a +90 °C sistema HACCP. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Distancia entre guías: 70 mm. Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puerta en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180º y cierre con tirador con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø150 mm, 2 con freno. Incluso 2 cubetas en acero/inox. GN1/1 de 60mm con asas y tapas más 4 cubetas en acero/inox. GN1/2 de 60mm con asas y tapas. P= 1.600 W 230v. Dimensiones: 555x740x1.240 mm.</p>	1
<p>MESA NEUTRA MURAL Construcción en acero inoxidable. Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Acceso frontal mediante puerta corredera. Estante intermedio. Patas regulables en altura. Cajado de columna. Con zócalo inferior. Dimensiones: 930x700x850 mm.</p>	1
<p>ENCIMERA MURAL PARA MESA REFRIGERADA EXISTENTE Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared.</p>	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

Construcción en acero inoxidable. Instalación sobre mesa refrigerada mural. Dimensiones: 1460x700 mm.	
MESA NEUTRA MURAL CON SENO Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Construcción en acero inoxidable. Seno de 450x450x250 mm con válvula y perfil salva aguas. Acceso frontal mediante puerta corredera. Patas regulables en altura. Con zócalo inferior. Dimensiones: 1400x700x850 mm.	1
GRIFO CAÑO ALTO Grifo caño alto giratorio, dos aguas, montaje a encimera. Fabricados en latón cromado de alta densidad. Manetas ergonómicas que facilitan la apertura, regulación y cierre del caudal de agua. Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red. Accesorios necesarios para su fijación incluidos.	1
SOPORTE ELEVADOR DE LAVAVAJILLAS Construcción en tubo cuadrado de acero inoxidable. Pies regulables en altura. Con zócalo inferior. Dimensiones: 570x630x550 mm	1
ARMARIO DE PARED Construcción en acero inoxidable. Acceso frontal mediante puertas correderas. Estante intermedio. Dimensiones: 1400x400x650 mm.	2
U.V. 1.4.	
LAVAMANOS SUSPENDIDO. Lavamanos suspendido totalmente fabricado en acero inox. A304, dotado de grifo con sensor alimentado por pila. Alzatina de 150mm. Agua fría y caliente y desagüe, incluso válvula mezcladora, válvula de desagüe y sifón. WxD 400 x 400 mm.	1
CARRO CALIENTE 10GN1/1 Carro caliente 10GN1/1 o 20GN1/2 contruidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital termostato ajustable con una temperatura de +30 a +90 °C sistema HACCP. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

<p>recipiente para el aporte de humedad. Distancia entre guías: 70 mm.</p> <p>Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puerta en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180º y cierre con tirador con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø150 mm, 2 con freno.</p> <p>Incluso 2 cubetas en acero/inox. GN1/1 de 60mm con asas y tapas más 4 cubetas en acero/inox. GN1/2 de 60mm con asas y tapas.</p> <p>P= 1.600 W 230v. Dimensiones: 555x740x1.240 mm.</p>	
<p>MESA NEUTRA MURAL</p> <p>Construcción en acero inoxidable. Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared.</p> <p>Acceso frontal mediante puerta corredera. Estante intermedio. Patas regulables en altura. Con zócalo inferior.</p> <p>Dimensiones: 880x700x850 mm.</p>	1
<p>ENCIMERA MURAL PARA MESA REFRIGERADA EXISTENTE</p> <p>Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Construcción en acero inoxidable. Instalación sobre mesa refrigerada mural.</p> <p>Dimensiones: 1460x700 mm.</p>	1
<p>MESA NEUTRA MURAL CON SENO</p> <p>Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Cajado de columna. Construcción en acero inoxidable. Seno de 450x450x250 mm con válvula y perfil salva aguas. Acceso frontal mediante puerta corredera. Patas regulables en altura. Con zócalo inferior.</p> <p>Dimensiones: 1400x700x850 mm.</p>	1
<p>GRIFO CAÑO ALTO</p> <p>Grifo caño alto giratorio, dos aguas, montaje a encimera. Fabricados en latón cromado de alta densidad. Manetas ergonómicas que facilitan la apertura, regulación y cierre del caudal de agua. Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red. Accesorios necesarios para su fijación incluidos.</p>	1
<p>SOPORTE ELEVADOR DE LAVAVAJILLAS</p>	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

Construcción en tubo cuadrado de acero inoxidable. Pies regulables en altura. Con zócalo inferior. Dimensiones: 570x630x550 mm	
ARMARIO DE PARED Construcción en acero inoxidable. Acceso frontal mediante puertas correderas. Estante intermedio. Dimensiones: 1400x400x650 mm.	2
U.V. 1.5.	
LAVAMANOS SUSPENDIDO. Lavamanos suspendido totalmente fabricado en acero inox. A304, dotado de grifo con sensor alimentado por pila. Alzatina de 150mm. Agua fría y caliente y desagüe, incluso válvula mezcladora, válvula de desagüe y sifón. WxD 400 x 400 mm.	1
CARRO CALIENTE 10GN1/1 Carro caliente 10GN1/1 o 20GN1/2 contruidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital termostato ajustable con una temperatura de +30 a +90 °C sistema HACCP. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Distancia entre guías: 70 mm. Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puerta en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180º y cierre con tirador con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø150 mm, 2 con freno. Incluso 2 cubetas en acero/inox. GN1/1 de 60mm con asas y tapas más 4 cubetas en acero/inox. GN1/2 de 60mm con asas y tapas. P= 1.600 W 230v. Dimensiones: 555x740x1.240 mm.	1
MESA NEUTRA MURAL Construcción en acero inoxidable. Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Cajeadado de columna. Acceso frontal mediante puerta corredera. Estante intermedio. Patas regulables en altura. Cajeadado de columna. Con zócalo inferior. Dimensiones: 930x700x850 mm.	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

<p>ENCIMERA MURAL PARA MESA REFRIGERADA EXISTENTE Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Construcción en acero inoxidable. Instalación sobre mesa refrigerada mural. Dimensiones: 1460x700 mm.</p>	1
<p>MESA NEUTRA MURAL CON SENO Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Construcción en acero inoxidable. Seno de 450x450x250 mm con válvula y perfil salva aguas. Acceso frontal mediante puerta corredera. Patas regulables en altura. Con zócalo inferior. Dimensiones: 1400x700x850 mm.</p>	1
<p>GRIFO CAÑO ALTO Grifo caño alto giratorio, dos aguas, montaje a encimera. Fabricados en latón cromado de alta densidad. Manetas ergonómicas que facilitan la apertura, regulación y cierre del caudal de agua. Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red. Accesorios necesarios para su fijación incluidos.</p>	1
<p>SOPORTE ELEVADOR DE LAVAVAJILLAS Construcción en tubo cuadrado de acero inoxidable. Pies regulables en altura. Con zócalo inferior. Dimensiones: 570x630x550 mm</p>	1
<p>ARMARIO DE PARED Construcción en acero inoxidable. Acceso frontal mediante puertas correderas. Estante intermedio. Dimensiones: 1400x400x650 mm.</p>	2
U.V. 1.6.	
<p>LAVAMANOS SUSPENDIDO. Lavamanos suspendido totalmente fabricado en acero inox. A304, dotado de grifo con sensor alimentado por pila. Alzatina de 150mm. Agua fría y caliente y desagüe, incluso válvula mezcladora, válvula de desagüe y sifón. WxD 400 x 400 mm.</p>	1
<p>CARRO CALIENTE 10GN1/1 Carro caliente 10GN1/1 o 20GN1/2 contruidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto</p>	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

<p>indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital termostato ajustable con una temperatura de +30 a +90 °C sistema HACCP. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Distancia entre guías: 70 mm.</p> <p>Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puerta en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180° y cierre con tirador con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø150 mm, 2 con freno.</p> <p>Incluso 2 cubetas en acero/inox. GN1/1 de 60mm con asas y tapas más 4 cubetas en acero/inox. GN1/2 de 60mm con asas y tapas.</p> <p>P= 1.600 W 230v. Dimensiones: 555x740x1.240 mm.</p>	
<p>MESA NEUTRA MURAL</p> <p>Construcción en acero inoxidable. Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Cajeadado de columna</p> <p>Acceso frontal mediante puerta corredera. Estante intermedio. Patas regulables en altura. Con zócalo inferior.</p> <p>Dimensiones: 930x700x850 mm.</p>	1
<p>ENCIMERA MURAL PARA MESA REFRIGERADA EXISTENTE</p> <p>Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Construcción en acero inoxidable. Instalación sobre mesa refrigerada mural.</p> <p>Dimensiones: 1460x700 mm.</p>	1
<p>MESA NEUTRA MURAL CON SENO</p> <p>Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Construcción en acero inoxidable. Seno de 450x450x250 mm con válvula y perfil salva aguas. Acceso frontal mediante puerta corredera. Patas regulables en altura. Con zócalo inferior.</p> <p>Dimensiones: 1400x700x850 mm.</p>	1
<p>GRIFO CAÑO ALTO</p> <p>Grifo caño alto giratorio, dos aguas, montaje a encimera. Fabricados en latón cromado de alta densidad. Manetas ergonómicas que facilitan la apertura, regulación y cierre del caudal de agua. Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red.</p>	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

Accesorios necesarios para su fijación incluidos.	
SOPORTE ELEVADOR DE LAVAVAJILLAS Construcción en tubo cuadrado de acero inoxidable. Pies regulables en altura. Con zócalo inferior. Dimensiones: 570x630x550 mm	1
ARMARIO DE PARED Construcción en acero inoxidable. Acceso frontal mediante puertas correderas. Estante intermedio. Dimensiones: 1400x400x650 mm.	2
U.V. 2.1.	
CARRO CALIENTE 10GN1/1 Carro caliente 10GN1/1 o 20GN1/2 contruidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital termostato ajustable con una temperatura de +30 a +90 °C sistema HACCP. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Distancia entre guías: 70 mm. Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puerta en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180º y cierre con tirador con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø150 mm, 2 con freno. Incluso 2 cubetas en acero/inox. GN1/1 de 60mm con asas y tapas más 4 cubetas en acero/inox. GN1/2 de 60mm con asas y tapas. P= 1.600 W 230v. Dimensiones: 555x740x1.240 mm.	1
ENCIMERA MURAL PARA MESA REFRIGERADA EXISTENTE Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Construcción en acero inoxidable. Instalación sobre mesa refrigerada mural. Dimensiones: 1630x700 mm.	1
ARMARIO FREGADERO Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina posterior de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Construcción en acero inoxidable. Seno de 450x450x250 mm con válvula y perfil salva aguas. Acceso frontal mediante puerta	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

batiente. Patas regulables en altura. Con zócalo inferior. Dimensiones: 550x700x850 mm	
GRIFO ELECTRÓNICO Grifo con sensor electrónico que se activa para la apertura y cierre del caudal de agua al acercar o retirar las manos. Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red.	1
GRIFO CAÑO ALTO Grifo caño alto giratorio, dos aguas, montaje a encimera. Fabricados en latón cromado de alta densidad. Manetas ergonómicas que facilitan la apertura, regulación y cierre del caudal de agua. Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red. Accesorios necesarios para su fijación incluidos.	1
SOPORTE ELEVADOR DE LAVAVAJILLAS Construcción en tubo cuadrado de acero inoxidable. Pies regulables en altura. Con zócalo inferior. Dimensiones: 570x630x550 mm	1
ARMARIO DE PARED Construcción en acero inoxidable. Acceso frontal mediante puertas correderas. Estante intermedio. Dimensiones: 1350x400x650 mm.	2
U.V. 2.2.	
CARRO CALIENTE 10GN1/1 Carro caliente 10GN1/1 o 20GN1/2 contruidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital termostato ajustable con una temperatura de +30 a +90 °C sistema HACCP. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Distancia entre guías: 70 mm. Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puerta en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180º y cierre con tirador con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø150 mm, 2 con freno. Incluso 2 cubetas en acero/inox. GN1/1 de 60mm con asas y tapas más 4 cubetas en acero/inox. GN1/2 de 60mm con asas y tapas. P= 1.600 W 230v. Dimensiones: 555x740x1.240 mm.	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

<p>ENCIMERA MURAL PARA MESA REFRIGERADA EXISTENTE Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Construcción en acero inoxidable. Instalación sobre mesa refrigerada mural. Dimensiones: 1630x700 mm.</p>	1
<p>ARMARIO FREGADERO Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina posterior de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Construcción en acero inoxidable. Seno de 450x450x250 mm con válvula y perfil salva aguas. Acceso frontal mediante puerta batiente. Patas regulables en altura. Con zócalo inferior. Dimensiones: 550x700x850 mm</p>	1
<p>GRIFO ELECTRÓNICO Grifo con sensor electrónico que se activa para la apertura y cierre del caudal de agua al acercar o retirar las manos. Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red.</p>	1
<p>GRIFO CAÑO ALTO Grifo caño alto giratorio, dos aguas, montaje a encimera. Fabricados en latón cromado de alta densidad. Manetas ergonómicas que facilitan la apertura, regulación y cierre del caudal de agua. Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red. Accesorios necesarios para su fijación incluidos.</p>	1
<p>SOPORTE ELEVADOR DE LAVAVAJILLAS Construcción en tubo cuadrado de acero inoxidable. Pies regulables en altura. Con zócalo inferior. Dimensiones: 570x630x550 mm</p>	1
<p>ARMARIO DE PARED Construcción en acero inoxidable. Acceso frontal mediante puertas correderas. Estante intermedio. Dimensiones: 1350x400x650 mm.</p>	2
U.V. 2.3.	
<p>CARRO CALIENTE 10GN1/1 Carro caliente 10GN1/1 o 20GN1/2 contruidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital termostato ajustable con una temperatura de +30 a +90 °C sistema</p>	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

<p>HACCP. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Distancia entre guías: 70 mm.</p> <p>Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puerta en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180º y cierre con tirador con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø150 mm, 2 con freno.</p> <p>Incluso 2 cubetas en acero/inox. GN1/1 de 60mm con asas y tapas más 4 cubetas en acero/inox. GN1/2 de 60mm con asas y tapas.</p> <p>P= 1.600 W 230v. Dimensiones: 555x740x1.240 mm.</p>	
<p>ENCIMERA MURAL PARA MESA REFRIGERADA EXISTENTE</p> <p>Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Construcción en acero inoxidable. Instalación sobre mesa refrigerada mural.</p> <p>Dimensiones: 1630x700 mm.</p>	1
<p>ARMARIO FREGADERO</p> <p>Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina posterior de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Construcción en acero inoxidable. Seno de 450x450x250 mm con válvula y perfil salva aguas. Acceso frontal mediante puerta batiente. Patas regulables en altura. Con zócalo inferior.</p> <p>Dimensiones: 550x700x850 mm</p>	1
<p>GRIFO ELECTRÓNICO</p> <p>Grifo con sensor electrónico que se activa para la apertura y cierre del caudal de agua al acercar o retirar las manos. Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red.</p>	1
<p>GRIFO CAÑO ALTO</p> <p>Grifo caño alto giratorio, dos aguas, montaje a encimera. Fabricados en latón cromado de alta densidad. Manetas ergonómicas que facilitan la apertura, regulación y cierre del caudal de agua. Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red. Accesorios necesarios para su fijación incluidos.</p>	1
<p>SOPORTE ELEVADOR DE LAVAVAJILLAS</p> <p>Construcción en tubo cuadrado de acero inoxidable. Pies regulables en altura. Con zócalo inferior.</p> <p>Dimensiones: 570x630x550 mm</p>	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

<p>ARMARIO DE PARED Construcción en acero inoxidable. Acceso frontal mediante puertas correderas. Estante intermedio. Dimensiones: 1350x400x650 mm.</p>	2
<p>CENTRO DE DÍA</p>	1
<p>LAVAMANOS SUSPENDIDO. Lavamanos suspendido totalmente fabricado en acero inox. A304, dotado de grifo con sensor alimentado por pila. Alzatina de 150mm. Agua fría y caliente y desagüe, incluso válvula mezcladora, válvula de desagüe y sifón. WxD 400 x 400 mm.</p>	1
<p>CARRO CALIENTE 10GN1/1 Carro caliente 10GN1/1 o 20GN1/2 contruidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital termostato ajustable con una temperatura de +30 a +90 °C sistema HACCP. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Distancia entre guías: 70 mm. Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puerta en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180º y cierre con tirador con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø150 mm, 2 con freno. Incluso 2 cubetas en acero/inox. GN1/1 de 60mm con asas y tapas más 4 cubetas en acero/inox. GN1/2 de 60mm con asas y tapas. P= 1.600 W 230v. Dimensiones: 555x740x1.240 mm.</p>	1
<p>ENCIMERA MURAL PARA MESA REFRIGERADA EXISTENTE Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Construcción en acero inoxidable. Instalación sobre mesa refrigerada mural. Dimensiones: 1460x700 mm.</p>	1
<p>ARMARIO FREGADERO Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina posterior de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Construcción en acero inoxidable. Seno de 450x450x250 mm</p>	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

con válvula y perfil salva aguas. Acceso frontal mediante puerta batiente. Patas regulables en altura. Con zócalo inferior. Dimensiones: 550x700x850 mm	
GRIFO CAÑO ALTO Grifo caño alto giratorio, dos aguas, montaje a encimera. Fabricados en latón cromado de alta densidad. Manetas ergonómicas que facilitan la apertura, regulación y cierre del caudal de agua. Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red. Accesorios necesarios para su fijación incluidos.	1
SOPORTE ELEVADOR DE LAVAVAJILLAS Construcción en tubo cuadrado de acero inoxidable. Pies regulables en altura. Con zócalo inferior. Dimensiones: 570x630x550 mm	1
ARMARIO DE PARED Construcción en acero inoxidable. Acceso frontal mediante puertas correderas. Estante intermedio. Dimensiones: 1400x400x650 mm.	3
MESA NEUTRA MURAL Construcción en acero inoxidable. Encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared. Cajado de columna Acceso frontal mediante puerta corredera. Estante intermedio. Patas regulables en altura. Con zócalo inferior. Dimensiones: 1330x700x850 mm.	1

ANEXO B

RPPMM ISABEL LA CATÓLICA

La residencia cuenta con 4 oficinas de apoyo a comedores sobre los cuales se plantea la reforma que se describe a continuación.

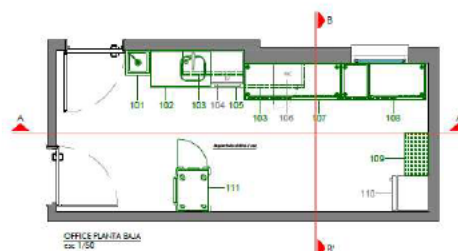
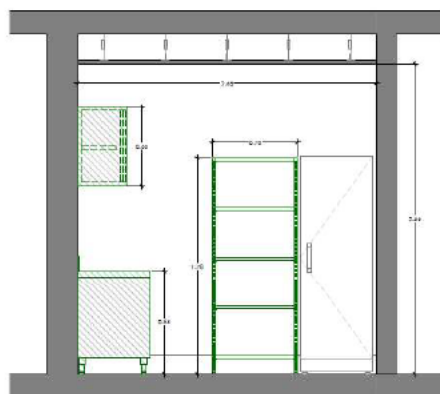
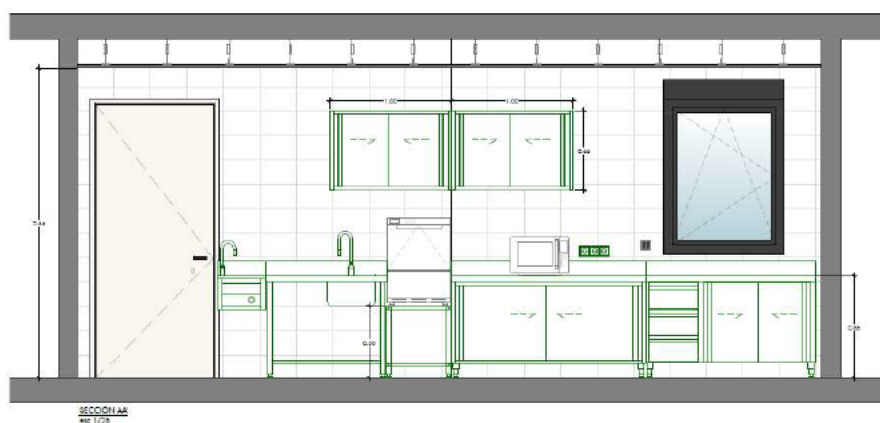
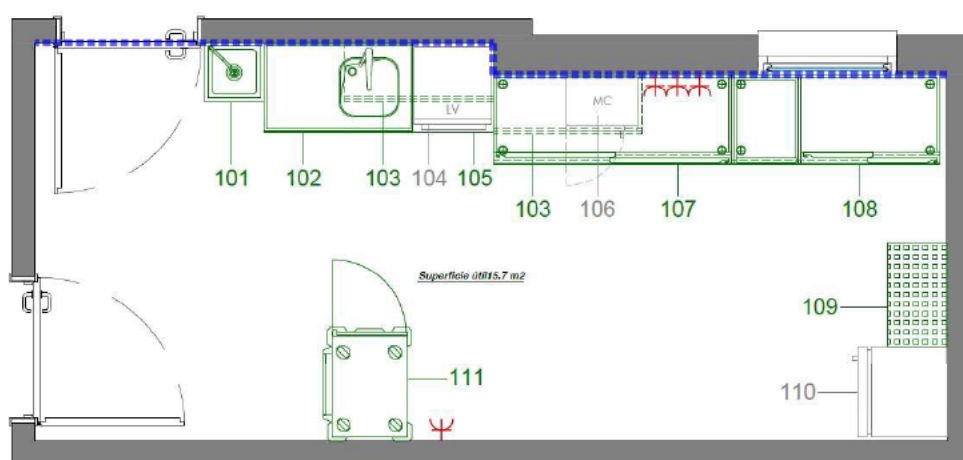
Estos oficinas cuentan con diverso equipamiento y mobiliario que se debe desconectar, retirar y enviar a un centro de reciclaje.

El equipamiento existente de cada oficina, incluido el lavavajillas y la nevera, deben ser recuperados y reinstalados en su nueva ubicación conforme a los croquis adjuntos.

El precio incluye la parte proporcional de la adaptación o nuevas instalaciones necesaria para dar servicio a los equipos, tanto nuevos como recuperados. Así mismo están incluidos los trabajos de obra civil, ayudas y el alicatado de una de las paredes del oficina de planta baja según detalle adjunto.

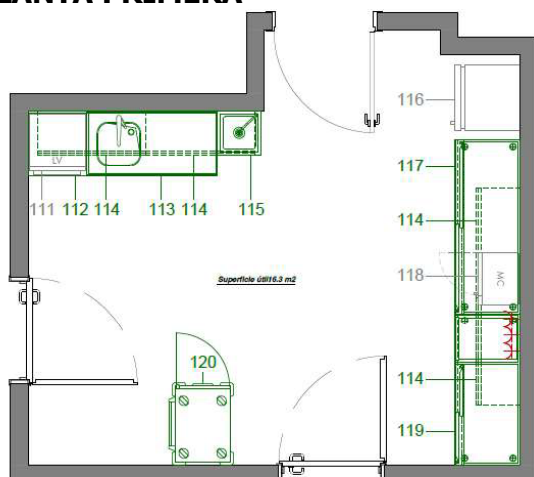
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

PLANTA BAJA



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

PLANTA PRIMERA

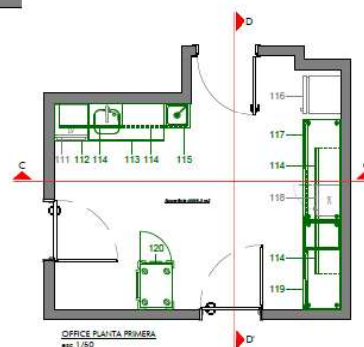
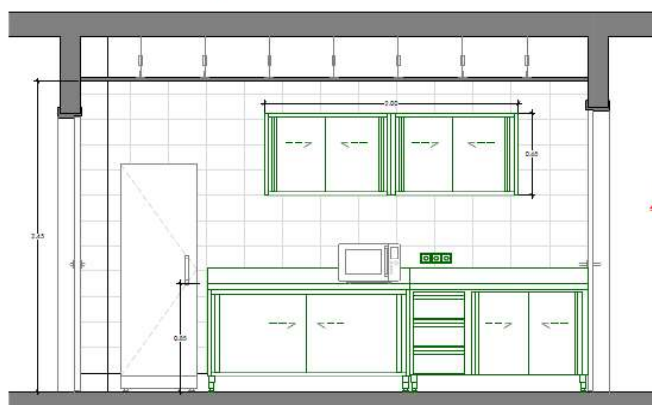
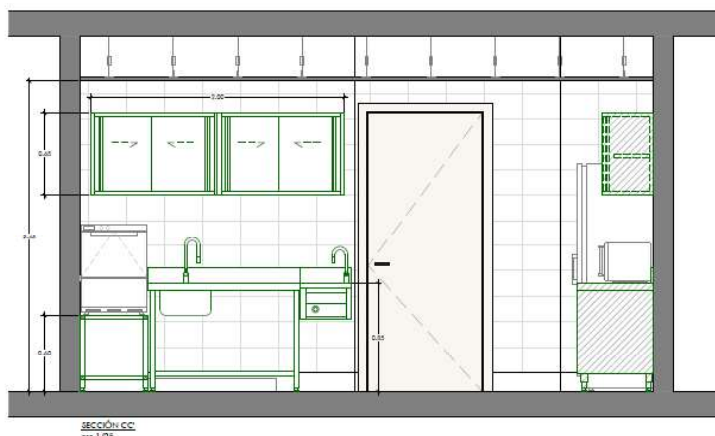


Equipamiento:

- 111.- Lavavasos industrial 52x72 cm. (existente)
- 112.- Perna de acero inox a medida para elevar a lavavasos hasta una altura 60 cm. + estante inferior
- 113.- Mesa neutra mural en acero inox, de 120x60x85 cm. con 1 seno a la izquierda + estante inferior
- 114.- Armario de pared suspendido en acero inox de 100x40x85cm. con puertas correderas (4 Uds)
- 115.- Lavamanos suspendido de acero inox, de 40x40 cm., + caño con sensor
- 116.- Frigorífico de cocina doméstico (existente)
- 117.- Mesa neutra mural en acero inox, de 160x60x85 cm., con puertas correderas
- 118.- Microondas doméstico (existente)
- 119.- Mesa neutra mural en acero inox, de 140x60x85 cm., con cajones y 2 puertas correderas
- 120.- Carro caliente 10 niveles GN 1/1, con humidificadora

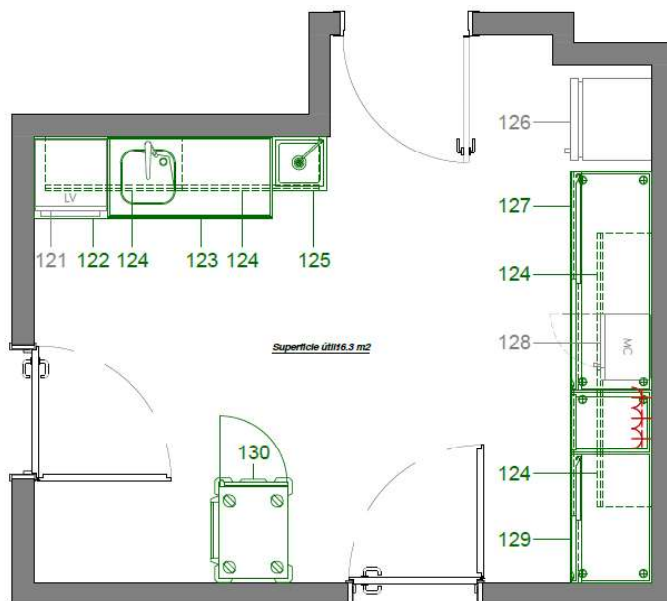
Actuaciones:

- Enchufe usos varios (3 Uds.)



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

PLANTA SEGUNDA



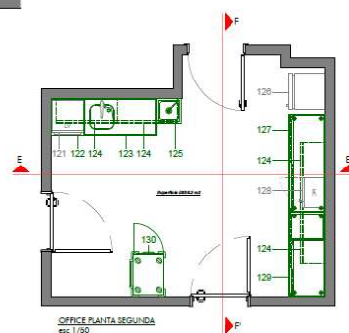
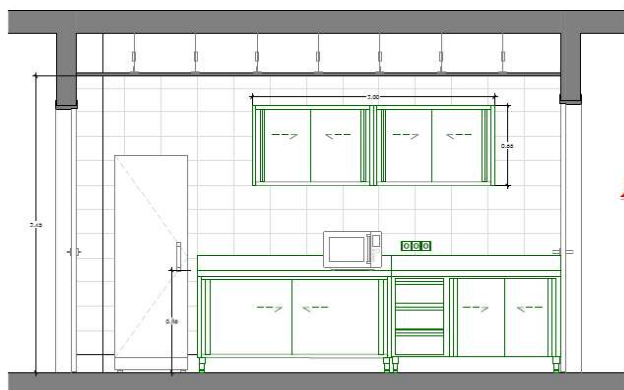
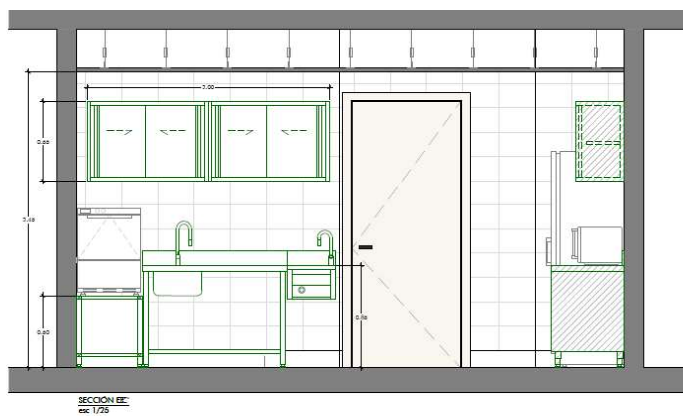
Office Planta Segunda: 16.3 m²

Equipamiento:

- 121.- Lavavasos Industrial 52x72 cm. (existente)
- 122.- Perna de acero Inox a medida para elevar el lavavasos hasta una altura 60 cm. + estante inferior
- 123.- Mesa neutra mural en acero Inox, de 120x60x85 cm. con 1 seno a la izquierda + estante inferior
- 124.- Armario de pared suspendido en acero Inox de 100x40x65cm. con puertas correderas (4 Uds)
- 125.- Lavamanos suspendido de acero Inox, de 40x40 cm., + caño con sensor
- 126.- Frigorífico de cocina doméstico (existente)
- 127.- Mesa neutra mural en acero Inox, de 160x60x85 cm., con puertas correderas
- 128.- Microondas doméstico (existente)
- 129.- Mesa neutra mural en acero Inox, de 140x60x85 cm., con cajones y 2 puertas correderas
- 130.- Carro caliente 10 niveles GN 1/1, con humidificadora

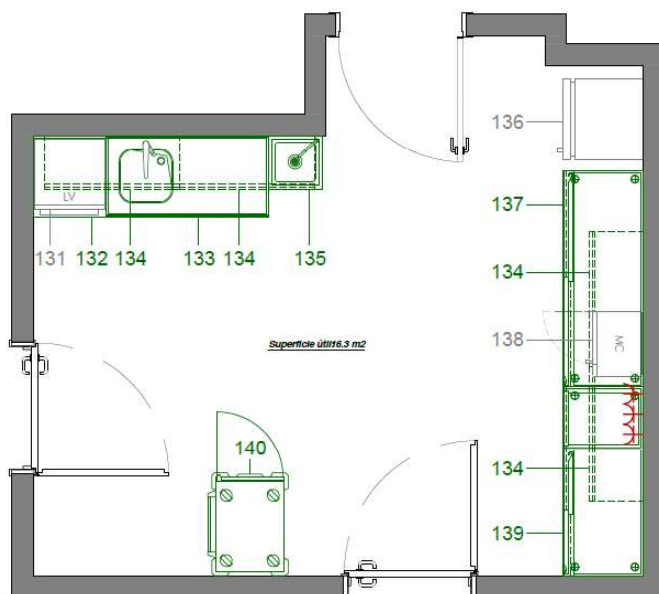
Actuaciones:

- Enchufe usos varios (3 Uds.)



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

PLANTA TERCERA



Office Planta Tercera: 16.3 m²

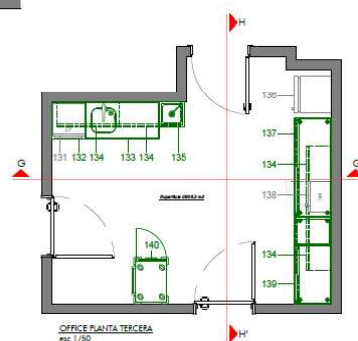
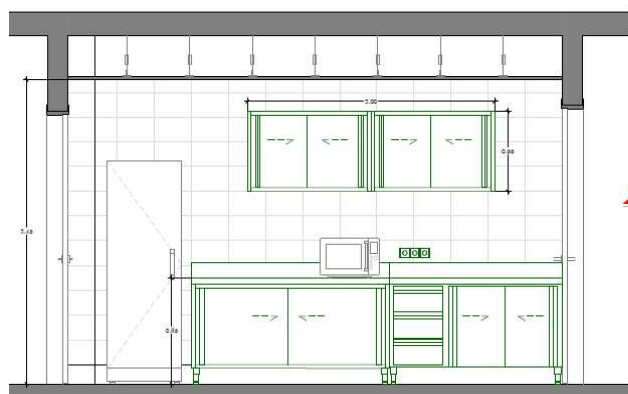
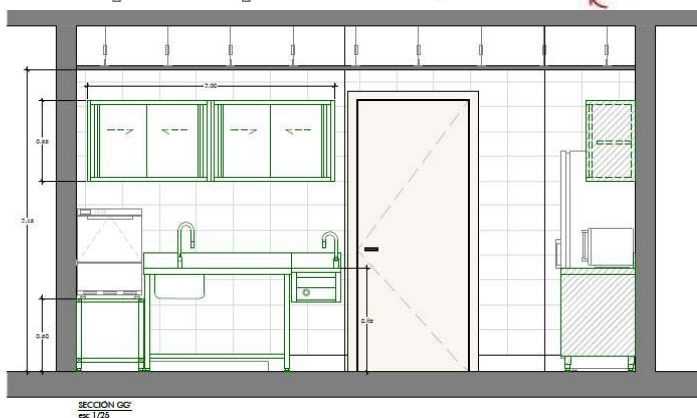
Equipamiento:

- 131.- Lavavasos Industrial 52x72 cm. (existente)
- 132.- Peana de acero Inox a medida para elevar e lavavasos hasta una altura 60 cm. + estante inferior
- 133.- Mesa neutra mural en acero Inox, de 120x60x85 cm. con 1 seno a la izquierda + estante inferior
- 134.- Armario de pared suspendido en acero Inox de 100x40x65cm. con puertas correderas (4 Uds)
- 135.- Lavamanos suspendido de acero Inox, de 40x40 cm., + caño con sensor
- 136.- Frigorífico de cocina doméstico (existente)
- 137.- Mesa neutra mural en acero Inox, de 160x60x85 cm., con puertas correderas
- 138.- Microondas doméstico (existente)
- 139.- Mesa neutra mural en acero Inox, de 140x60x85 cm., con cajones y 2 puertas correderas
- 140.- Carro caliente 10 niveles GN 1/1, con humidificadora

Actuaciones:



Enchufe usos varios (3 Uds.)



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

Descripción	Ud.
PLANTA BAJA	
LAVAMANOS SUSPENDIDO. Lavamanos suspendido totalmente fabricado en acero inox. A304, dotado de grifo con sensor alimentado por pila. Alzatina de 150mm. Agua fría y caliente y desagüe, incluso válvula mezcladora, válvula de desagüe y sifón. WxD 400 x 400 mm.	1
MESA CON SENO. Mesa mural en acero inox. encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina posterior de 150 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared, dotada de seno de 40x45cm, grifo de caño alto y estante inferior. Patas regulables en altura. Dim: 100x60x(85+15) cm.	1
ARMARIO MURAL. Armario suspendido en acero inox. con puertas correderas y estante intermedio. Dim: 100x40x65cm.	2
PEANA PARA LAVAVAJILLAS. Peana de acero inox. a medida para elevar el lavavasos existente una altura 50 cm. Estante inferior y patas regulables.	1
MESA NEUTRA. Mesa neutra mural en acero inox. encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared y armario inferior con puertas correderas y estante intermedio. Patas regulables en altura. Dim: 160x60x(85+10) cm.	1
MESA NEUTRA CON CAJONES. Mesa neutra mural en acero inox. encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared, armario inferior con puertas correderas y estante intermedio. Patas regulables en altura. Dim: 140x60x(85+10) cm.	1
ESTANTERÍA DE PIE. Estantería de pie en acero inox. Dotada de 5 estantes. Patas regulables en altura. Dim: 70x40x180cm.	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

<p>CARRO CALIENTE 10GN1/1 Carro caliente 10GN1/1 o 20GN1/2 contruidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital termostato ajustable con una temperatura de +30 a +90 °C sistema HACCP. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Distancia entre guías: 70 mm. Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puerta en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180º y cierre con tirador con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø150 mm, 2 con freno. Incluso 2 cubetas en acero/inox. GN1/1 de 60mm con asas y tapas más 4 cubetas en acero/inox. GN1/2 de 60mm con asas y tapas. P= 1.600 W 230v. Dimensiones: 555x740x1.240 mm.</p>	1
PLANTA PRIMERA	
<p>PEANA PARA LAVAVAJILLAS. Peana de acero inox. a medida para elevar el lavavasos existente una altura 50 cm. Estante inferior y patas regulables.</p>	1
<p>MESA CON SENO. Mesa mural en acero inox. encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 150 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared, dotada de seno de 40x45cm, grifo de caño alto y estante inferior. Patas regulables en altura. Dim: 120x60x(85+15) cm.</p>	1
<p>ARMARIO MURAL. Armario suspendido en acero inox. con puertas correderas y estante intermedio. Dim: 100x40x65cm.</p>	4
<p>LAVAMANOS SUSPENDIDO. Lavamanos suspendido totalmente fabricado en acero inox. A304, dotado de grifo con sensor alimentado por pila. Alzatina de 150mm. Agua fría y caliente y desagüe, incluso válvula mezcladora, válvula de desagüe y sifón. WxD 400 x 400 mm.</p>	
MESA NEUTRA.	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

Mesa neutra mural en acero inox. encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared y armario inferior con puertas correderas y estante intermedio. Patas regulables en altura. Dim: 160x60x(85+10) cm.	
MESA NEUTRA CON CAJONES. Mesa neutra mural en acero inox. encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared, armario inferior con puertas correderas y estante intermedio. Patas regulables en altura. Dim: 140x60x(85+10) cm.	1
CARRO CALIENTE 10GN1/1 Carro caliente 10GN1/1 o 20GN1/2 contruidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital termostato ajustable con una temperatura de +30 a +90 °C sistema HACCP. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Distancia entre guías: 70 mm. Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puerta en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180° y cierre con tirador con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø150 mm, 2 con freno. Incluso 2 cubetas en acero/inox. GN1/1 de 60mm con asas y tapas más 4 cubetas en acero/inox. GN1/2 de 60mm con asas y tapas. P= 1.600 W 230v. Dimensiones: 555x740x1.240 mm.	1
PLANTA SEGUNDA	
PEANA PARA LAVAVAJILLAS. Peana de acero inox. a medida para elevar el lavavasos existente una altura 50 cm. Estante inferior y patas regulables.	1
MESA CON SENO. Mesa mural en acero inox. encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 150 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared, dotada de seno de 40x45cm, grifo de caño alto y estante inferior. Patas regulables en altura. Dim: 120x60x(85+15) cm.	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

<p>ARMARIO MURAL. Armario suspendido en acero inox. con puertas correderas y estante intermedio. Dim: 100x40x65cm.</p>	4
<p>LAVAMANOS SUSPENDIDO. Lavamanos suspendido totalmente fabricado en acero inox. A304, dotado de grifo con sensor alimentado por pila. Alzatina de 150mm. Agua fría y caliente y desagüe, incluso válvula mezcladora, válvula de desagüe y sifón. WxD 400 x 400 mm.</p>	1
<p>MESA NEUTRA. Mesa neutra mural en acero inox. encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared y armario inferior con puertas correderas y estante intermedio. Patas regulables en altura. Dim: 160x60x(85+10) cm.</p>	1
<p>MESA NEUTRA CON CAJONES. Mesa neutra mural en acero inox. encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared, armario inferior con puertas correderas y estante intermedio. Patas regulables en altura. Dim: 140x60x(85+10) cm.</p>	1
<p>CARRO CALIENTE 10GN1/1 Carro caliente 10GN1/1 o 20GN1/2 contruidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital termostato ajustable con una temperatura de +30 a +90 °C sistema HACCP. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Distancia entre guías: 70 mm. Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puerta en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180º y cierre con tirador con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø150 mm, 2 con freno. Incluso 2 cubetas en acero/inox. GN1/1 de 60mm con asas y tapas más 4 cubetas en acero/inox. GN1/2 de 60mm con asas y tapas.</p>	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

P= 1.600 W 230v. Dimensiones: 555x740x1.240 mm.	
PLANTA TERCERA	
PEANA PARA LAVAVAJILLAS. Peana de acero inox. a medida para elevar el lavavasos existente una altura 50 cm. Estante inferior y patas regulables.	1
MESA CON SENO. Mesa mural en acero inox. encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 150 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared, dotada de seno de 40x45cm, grifo de caño alto y estante inferior. Patas regulables en altura. Dim: 120x60x(85+15) cm.	1
ARMARIO MURAL. Armario suspendido en acero inox. con puertas correderas y estante intermedio. Dim: 100x40x65cm.	4
LAVAMANOS SUSPENDIDO. Lavamanos suspendido totalmente fabricado en acero inox. A304, dotado de grifo con sensor alimentado por pila. Alzatina de 150mm. Agua fría y caliente y desagüe, incluso válvula mezcladora, válvula de desagüe y sifón. WxD 400 x 400 mm.	1
MESA NEUTRA. Mesa neutra mural en acero inox. encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared y armario inferior con puertas correderas y estante intermedio. Patas regulables en altura. Dim: 160x60x(85+10) cm.	1
MESA NEUTRA CON CAJONES. Mesa neutra mural en acero inox. encimera en 1,5 mm de espesor con alzatina de 100 mm de altura, doblada en radio, en aquellas zonas en contacto con la pared, armario inferior con puertas correderas y estante intermedio. Patas regulables en altura. Dim: 140x60x(85+10) cm.	1
CARRO CALIENTE 10GN1/1 Carro caliente 10GN1/1 o 20GN1/2 contruidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital	1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA, LAVANDERÍA Y FRÍO INDUSTRIAL) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

termostato ajustable con una temperatura de +30 a +90 °C sistema HACCP. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Distancia entre guías: 70 mm.

Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puerta en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180° y cierre con tirador con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø150 mm, 2 con freno.

Incluso 2 cubetas en acero/inox. GN1/1 de 60mm con asas y tapas más 4 cubetas en acero/inox. GN1/2 de 60mm con asas y tapas. P= 1.600 W 230v. Dimensiones: 555x740x1.240 mm.