



**PLIEGO DE CONDICIONES Y DE
PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
PARTICULARES DEL ACUERDO MARCO
DE COCINA, ELEMENTOS DE FRÍO Y
LAVADO, Y MENAJE**



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 los diversos materiales que forman parte del 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.

CONDICIONES PARA LA PRESENTACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN EN RELACIÓN CON LA SOLVENCIA TÉCNICA

Las ofertas deben ser presentadas de la siguiente manera:

- Tamaño A4.
- Enumeración de los artículos presentados.
- Una ficha por artículo, en el que se deberán integrar diferentes imágenes del producto, desde una imagen general a diferentes imágenes de detalles del mismo. Descripción detallada de las características técnicas del artículo, incluyendo marca y modelo. Dentro de la misma ficha se debe incluir el certificado que demuestra el cumplimiento de la norma. No se admitirán certificados en idiomas diferentes al castellano, en el caso de presentar un certificado en otro idioma, la traducción debe ser realizada por un traductor autorizado para dichas labores.
- Toda la información presentada sobre el artículo debe estar recogida en la ficha, no podrán incluirse catálogos para completar la información.
- La empresa licitadora, en el caso de ser distribuidor, debe demostrar la vinculación comercial con los fabricantes y distribuidores, reflejando claramente que se van a suministrar los elementos ofertados en la licitación.

CONDICIONES PARA LA PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

La administración podrá solicitar al licitante una muestra física del artículo previa o posteriormente a la adjudicación, con el fin de comprobación del cumplimiento del Pliego de Prescripciones Técnicas. La muestra podrá ser de un elemento completo o de una parte del mismo sobre el que exista interés en examinar.

La muestra habrá de presentarse en el lugar que la administración determine.

Las muestras deberán ajustarse necesariamente a las características técnicas exigidas en las prescripciones técnicas y coincidir con la memoria descriptiva del artículo que se trate. La muestra deberá disponer de una etiqueta en lugar bien visible



Comunidad de Madrid

en la que se identifique de manera clara y legible el nombre del licitador, los datos del contrato y la denominación del artículo.

La administración podrá solicitar a la empresa adjudicataria el traslado de la muestra adjudicada al lugar que se determine, para llevar a cabo el acto de recepción del suministro y poder contrastar la muestra adjudicada con la serie entregada por la empresa. Esta operación será a costa del adjudicatario y se podrá ejecutar tantas veces como sea preciso durante el plazo de vigencia del contrato.

Las muestras serán devueltas al adjudicatario trascurrida la recepción total del suministro o cuando se haya realizado la comprobación técnica oportuna.

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.

En el proceso de entrega, la empresa adjudicataria, recibirá la orden de distribución para cada destino desde el Servicio 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 la 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. El albarán deberá poseer el número de serie de cada uno de los elementos entregados, no considerándose válido una OD sin dicha información.

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.

Observaciones acerca del estado y condiciones de uso:

.....
.....

Recibí: el de de

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.



Comunidad de Madrid

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. Al final de la entrega el material debe quedar preparado para poder usarlo.

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:

- 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.

LOTE 1:

Para este lote es necesaria la visita previa al centro o estar en posesión del plano del mismo, para elaborar el plano de distribución e instalaciones necesarias. En primer lugar, se planificará la distribución para el visto bueno por parte del Servicio de Suministros y seguidamente el plano de instalaciones. Los formatos de ambos planos serán en pdf y dwg o autocad.

Todos los motores de extracción deberán tener soporte para su sujeción en fachada o para su ubicación en la azotea o parte superior del edificio o cualquier otro lugar donde sea necesario.

El adjudicatario es responsable de la distribución, entrega, montaje, instalación, conexión a luz, agua y gas que sean necesarias y puesta en funcionamiento.

LOTE 2:

Para este lote es necesaria la visita previa al centro o estar en posesión del plano del mismo, para elaborar el plano de distribución e instalaciones necesarias. En primer lugar, se planificará la distribución para el visto bueno por parte del Servicio de



Comunidad de Madrid

Suministros y seguidamente el plano de instalaciones. Los formatos de ambos 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.



INDICE

LOTE 1: ELEMENTOS DE COCINA	Pág. 7
LOTE 2: ELEMENTOS DE FRIO Y LAVADO	Pág. 63
LOTE 3: ELEMENTOS DE MENAJE	Pág. 81
ANEXO DE PRECIOS UNITARIOS Y UNIDADES DE LOS BIENES QUE INTEGRAN CADA UNO DE LOS LOTES	Pág. 94



**LOTE 1:
ELEMENTOS DE COCINA**



REJILLA SUELO Y CANALETA 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, cuerpo redondeado para facilitar limpieza, sifón extraíble y filtro tamiz. Reja entramada antideslizante de malla 25x25 mm de fácil desmontaje, sin herramientas, con tubos redondeados para rápida descarga.

Acabado de canal granallado, de reja electropulido. Salidas en 75 mm, vertical u horizontal según la necesidad del centro.

Sifón extraíble y desmontable, cesta de recogida de sólidos extraíble independientemente del sifón y rejas superiores electropulidas resistentes a grandes cargas.

Debe cumplir con la EN1253.



REJILLA SUELO Y CANALETA 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, cuerpo redondeado para facilitar limpieza, sifón extraíble y filtro tamiz. Reja entramada antideslizante de malla 25x25 mm de fácil desmontaje, sin herramientas, con tubos redondeados para rápida descarga.

Acabado de canal granallado, de reja electropulido. Salidas en 75 mm, vertical u horizontal según la necesidad del centro.

Sifón extraíble y desmontable, cesta de recogida de sólidos extraíble independientemente del sifón y rejas superiores electropulidas resistentes a grandes cargas.

Debe cumplir con la EN1253



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 la llave y el colector.
- Sin suelo y con trasera ventilada.
- Encimera con pasa tubos y el resto enrasada con la cocina.
- Con patas para fácil limpieza.



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.
- Incluirá tanto "macho" como "hembra".



FREGADERO COMPLETO CON GRIFO

MC008

- Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado pulido satinado.
- Dimensiones aproximadas. 1800 x 700 x 850 mm.
- Dos senos de 600 x 500 x 320 mm. aproximadamente y escurridor, con válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba. Insonorizados en el fondo del seno. Bordón recoge aguas perimetrales con desnivel hacia la cubeta. Incluido grifo ducha agua fría/caliente con caño intermedio móvil hacia cada lado, si fuese necesario se incluirá llave tipo codo cuando así lo determine el Servicio de Suministros. 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.
- Entrepañó rematado anticorte, con altura que permita la limpieza por debajo del mismo.



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.



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 75°. 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



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 75°. 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.



MESA DE TRABAJO MURAL GRANDE

MC015-G

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.

Dimensiones aproximadas:

- Altura: 700 mm.
- Fondo: 850 mm.
- Largo: 1600-2200 mm (la mesa oscilará entre dimensiones según necesidades)

Encimera con bordes redondeados, con peto trasero y lateral o laterales (si hicieran falta) de 100 mm en un punto redondo totalmente soldado. 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.

Estructura con 2 cajones para la mesa con guías y rodamientos.



MESA DE TRABAJO MURAL MEDIANA

MC015-M

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.

Dimensiones aproximadas:

- Altura: 700 mm
- Fondo: 850 mm
- Largo: 1100-1500 mm (la mesa oscilará entre dimensiones según necesidades)

Encimera con bordes redondeados, con peto trasero y lateral o laterales (si hicieran falta) de 100 mm en un punto redondo totalmente soldado. 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.

Estructura con 2 cajones para la mesa con guías y rodamientos.



MESA DE TRABAJO MURAL PEQUEÑA

MC015-P

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.

Dimensiones aproximadas:

- Altura: 700 mm.
- Fondo: 850 mm.
- Largo: 500-1000 mm.

Encimera con bordes redondeados, con peto trasero y lateral o laterales (si hicieran falta) de 100 mm en un punto redondo totalmente soldado. 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.

Cajón para la mesa con guías y rodamientos.



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 entrepaño cerrado en los laterales, desde el entrepaño hasta la encimera, de tal manera que quede abierto en la parte frontal. Entrepaño reforzado y rematado anticorte.

Patatas con niveladores anticorrosión.



SISTEMA DE DETECCIÓN Y EXTINCIÓN DE INCENDIOS SIMPLE

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.



Comunidad de Madrid

- 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.

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.



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.



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.

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 0'5 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 golpearse 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.



METRO CONDUCTO EXTRACCIÓN 300

MC019-1

No pueden estar comunicados a otros tubos de extracción, deben ser independientes y exclusivos para este tipo de ventilación específica.

Debe poseer registros para su correcta evaluación e higienización en los codos cuyos ángulos superen los 30 ° y cada 3 metros en los tramos horizontales, deben ser desmontables para su sustitución y limpieza.

Han de tener una calificación EI30 (RITE).

Deben sobresalir 1'5 m mínimo por encima de cualquier edificación situado en un radio de 15 m.

Fabricados en acero inoxidable AISI 304 y de lamas, con fibra biosoluble de alta densidad (120 kg/m³) y espesor mínimo de 25 mm como aislamiento.

No pueden contener compuertas cortafuegos en el interior.

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.

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.

Las diferentes uniones del conducto a otros elementos (campana, ventilador u otra sección del conducto) deben ser estancas y realizadas con materiales inoxidables.

Los diferentes elementos que formarán el conducto podrán ser:

- Codos de 45°, 90°, ...
- Abrazaderas de unión
- Módulos rectos
- Te de inspección
- Colector de desagüe
- Te de 90°
- Adaptadores
- Anclajes



Comunidad de Madrid

- etc.

La unión del tubo al techo debe ser estanca, tipo plafón o embellecedor.

Los codos, Y y T serán considerados como una unidad de metro lineal.

Con sistema antivibración mediante un material de poliuretano micro-celular, así mismo reducirá la propagación del ruido.

El diámetro interior del tubo será de 300 mm (aprox.) y el exterior de 360 mm (aprox.)

Certificado UNE 13501-3:2007, UNE 1366-1:2000 y DBSI.



METRO CONDUCTO EXTRACCIÓN 350

MC019-2

No pueden estar comunicados a otros tubos de extracción, deben ser independientes y exclusivos para este tipo de ventilación específica.

Debe poseer registros para su correcta evaluación e higienización en los codos cuyos ángulos superen los 30 ° y cada 3 metros en los tramos horizontales, deben ser desmontables para su sustitución y limpieza.

Han de tener una calificación EI30 (RITE).

Deben sobresalir 1'5 m mínimo por encima de cualquier edificación situado en un radio de 15 m.

Fabricados en acero inoxidable AISI 304 y de lamas, con fibra biosoluble de alta densidad (120 kg/m³) y espesor mínimo de 25 mm como aislamiento.

No pueden contener compuertas cortafuegos en el interior.

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.

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.

Las diferentes uniones del conducto a otros elementos (campana, ventilador u otra sección del conducto) deben ser estancas y realizadas con materiales inoxidables.

Los diferentes elementos que formarán el conducto podrán ser:

- Codos de 45°, 90°, ...
- Abrazaderas de unión
- Módulos rectos
- Te de inspección
- Colector de desagüe
- Te de 90°
- Adaptadores
- Anclajes



Comunidad de Madrid

- etc.

La unión del tubo al techo debe ser estanca, tipo plafón o embellecedor.

Los codos, Y y T serán considerados como una unidad de metro lineal.

Con sistema antivibración mediante un material de poliuretano micro-celular, así mismo reducirá la propagación del ruido.

El diámetro interior del tubo será de 350 mm (aprox.) y el exterior de 410 mm (aprox.)

Certificado UNE 13501-3:2007, UNE 1366-1:2000 y DBSI.



METRO CONDUCTO EXTRACCIÓN 400

MC019-3

No pueden estar comunicados a otros tubos de extracción, deben ser independientes y exclusivos para este tipo de ventilación específica.

Debe poseer registros para su correcta evaluación e higienización en los codos cuyos ángulos superen los 30 ° y cada 3 metros en los tramos horizontales, deben ser desmontables para su sustitución y limpieza.

Han de tener una calificación EI30 (RITE).

Deben sobresalir 1'5 m mínimo por encima de cualquier edificación situado en un radio de 15 m.

Fabricados en acero inoxidable AISI 304 y de lamas, con fibra biosoluble de alta densidad (120 kg/m³) y espesor mínimo de 25 mm como aislamiento.

No pueden contener compuertas cortafuegos en el interior.

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.

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.

Las diferentes uniones del conducto a otros elementos (campana, ventilador u otra sección del conducto) deben ser estancas y realizadas con materiales inoxidables.

Los diferentes elementos que formarán el conducto podrán ser:

- Codos de 45°, 90°, ...
- Abrazaderas de unión
- Módulos rectos
- Te de inspección
- Colector de desagüe
- Te de 90°
- Adaptadores
- Anclajes



Comunidad de Madrid

- etc.

La unión del tubo al techo debe ser estanca, tipo plafón o embellecedor.

Los codos, Y y T serán considerados como una unidad de metro lineal.

Con sistema antivibración mediante un material de poliuretano micro-celular, así mismo reducirá la propagación del ruido.

El diámetro interior del tubo será de 400 mm (aprox.) y el exterior de 460 mm (aprox.)

Certificado UNE 13501-3:2007, UNE 1366-1:2000 y DBSI.



METRO CONDUCTO EXTRACCIÓN 450

MC019-4

No pueden estar comunicados a otros tubos de extracción, deben ser independientes y exclusivos para este tipo de ventilación específica.

Debe poseer registros para su correcta evaluación e higienización en los codos cuyos ángulos superen los 30 ° y cada 3 metros en los tramos horizontales, deben ser desmontables para su sustitución y limpieza.

Han de tener una calificación EI30 (RITE).

Deben sobresalir 1'5 m mínimo por encima de cualquier edificación situado en un radio de 15 m.

Fabricados en acero inoxidable AISI 304 y de lamas, con fibra biosoluble de alta densidad (120 kg/m³) y espesor mínimo de 25 mm como aislamiento.

No pueden contener compuertas cortafuegos en el interior.

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.

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.

Las diferentes uniones del conducto a otros elementos (campana, ventilador u otra sección del conducto) deben ser estancas y realizadas con materiales inoxidables.

Los diferentes elementos que formarán el conducto podrán ser:

- Codos de 45°, 90°, ...
- Abrazaderas de unión
- Módulos rectos
- Te de inspección
- Colector de desagüe
- Te de 90°
- Anclajes
- etc.



Comunidad de Madrid

La unión del tubo al techo debe ser estanca, tipo plafón o embellecedor.

Los codos, Y y T serán considerados como una unidad de metro lineal.

Con sistema antivibración mediante un material de poliuretano micro-celular, así mismo reducirá la propagación del ruido.

El diámetro interior del tubo será de 450 mm (aprox.) y el exterior de 510 mm (aprox.)

Certificado UNE 13501-3:2007, UNE 1366-1:2000 y DBSI.



METRO CONDUCTO EXTRACCIÓN 500

MC019-5

No pueden estar comunicados a otros tubos de extracción, deben ser independientes y exclusivos para este tipo de ventilación específica.

Debe poseer registros para su correcta evaluación e higienización en los codos cuyos ángulos superen los 30 ° y cada 3 metros en los tramos horizontales, deben ser desmontables para su sustitución y limpieza.

Han de tener una calificación EI30 (RITE).

Deben sobresalir 1'5 m mínimo por encima de cualquier edificación situado en un radio de 15 m.

Fabricados en acero inoxidable AISI 304 y de lamas, con fibra biosoluble de alta densidad (120 kg/m³) y espesor mínimo de 25 mm como aislamiento.

No pueden contener compuertas cortafuegos en el interior.

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.

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.

Las diferentes uniones del conducto a otros elementos (campana, ventilador u otra sección del conducto) deben ser estancas y realizadas con materiales inoxidables.

Los diferentes elementos que formarán el conducto podrán ser:

- Codos de 45°, 90°, ...
- Abrazaderas de unión
- Módulos rectos
- Te de inspección
- Colector de desagüe
- Te de 90°
- Adaptadores
- Anclajes



Comunidad de Madrid

- etc.

La unión del tubo al techo debe ser estanca, tipo plafón o embellecedor.

Los codos, Y y T serán considerados como una unidad de metro lineal.

Con sistema antivibración mediante un material de poliuretano micro-celular, así mismo reducirá la propagación del ruido.

El diámetro interior del tubo será de 500 mm (aprox.) y el exterior de 560 mm (aprox.)

Certificado UNE 13501-3:2007, UNE 1366-1:2000 y DBSI.



METRO CONDUCTO EXTRACCIÓN 550

MC019-6

No pueden estar comunicados a otros tubos de extracción, deben ser independientes y exclusivos para este tipo de ventilación específica.

Debe poseer registros para su correcta evaluación e higienización en los codos cuyos ángulos superen los 30 ° y cada 3 metros en los tramos horizontales, deben ser desmontables para su sustitución y limpieza.

Han de tener una calificación EI30 (RITE).

Deben sobresalir 1'5 m mínimo por encima de cualquier edificación situado en un radio de 15 m.

Fabricados en acero inoxidable AISI 304 y de lamas, con fibra biosoluble de alta densidad (120 kg/m³) y espesor mínimo de 25 mm como aislamiento.

No pueden contener compuertas cortafuegos en el interior.

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.

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.

Las diferentes uniones del conducto a otros elementos (campana, ventilador u otra sección del conducto) deben ser estancas y realizadas con materiales inoxidables.

Los diferentes elementos que formarán el conducto podrán ser:

- Codos de 45°, 90°, ...
- Abrazaderas de unión
- Módulos rectos
- Te de inspección
- Colector de desagüe
- Te de 90°
- Adaptadores
- Anclajes



Comunidad de Madrid

- etc.

La unión del tubo al techo debe ser estanca, tipo plafón o embellecedor.

Los codos, Y y T serán considerados como una unidad de metro lineal.

Con sistema antivibración mediante un material de poliuretano micro-celular, así mismo reducirá la propagación del ruido.

El diámetro interior del tubo será de 550 mm (aprox.) y el exterior de 610 mm (aprox.)

Certificado UNE 13501-3:2007, UNE 1366-1:2000 y DBSI.



MOTOR DE EXTRACCIÓN 9/9

MC020-1

Motor homologado para la extracción de los vahos procedentes del lavavajillas de arrastre, anticorrosivo y para una extracción estanca. Con motor y conjuntos transmisión fuera del flujo de aire.

Caja de ventilación para trasegar aire A 400º/2 horas, fabricada en chapa de acero galvanizada, ventilador centrífugo de álabes hacia delante, accionando a transmisión por un motor incorporado en el interior, sistema de tensor automático sin mantenimiento, motor IP-55.

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: monofásica o trifásica

Potencia 1 KW aproximadamente - 1'5 CV.

Caudal mínimo-máximo aproximado: 700-4.400 m3/h.

Revoluciones mínimas-máximas ventilador: 800-1.700 rpm.

Aislamiento térmico y acústico no superior 40 Db, montado sobre amortiguadores. Clase F.

Resistencia al fuego M1.

Turbina multipala de doble aspiración y rodamientos de la transmisión para alta temperatura.

Estructura reforzada con cojinetes de bolas.

Norma NBE-CPI/96.

Soporte, si fuera necesario, para la sujeción en fachada, azotea o cualquier otra ubicación donde sea necesaria.



MOTOR DE EXTRACCIÓN 10/10

MC020-2

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^o/2 horas, fabricadas en chapa de acero galvanizada, ventilador centrífugo de álabes hacia delante, accionando a transmisión por un motor incorporado en el interior, sistema de tensor automático sin mantenimiento, motor IP-55.

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: monofásica o trifásica.

Potencia 2 KW aproximadamente.

Caudal mínimo-máximo aproximado: 1.100-6.300 m³/h.

Revoluciones mínimas-máximas ventilador: 700-1.700 rpm.

Aislamiento térmico y acústico no superior 40 Db, montado sobre amortiguadores. Clase F.

Resistencia al fuego M1.

Turbina multipala de doble aspiración y rodamientos de la transmisión para alta temperatura.

Estructura reforzada con cojinetes de bolas.

Norma NBE-CPI/96.

Soporte, si fuera necesario, para la sujeción en fachada, azotea o cualquier otra ubicación donde sea necesaria.



MOTOR DE EXTRACCIÓN 12/12

MC020-3

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^o/2 horas, fabricadas en chapa de acero galvanizada, ventilador centrífugo de álabes hacia delante, accionando a transmisión por un motor incorporado en el interior, sistema de tensor automático sin mantenimiento, motor IP-55.

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: monofásica o trifásica.

Potencia 3 Kw aproximadamente.

Caudal mínimo-máximo aproximado: 1.300-9.300 m³/h.

Revoluciones mínimas-máximas ventilador: 600-1.500 rpm.

Aislamiento térmico y acústico no superior 40 Db, montado sobre amortiguadores. Clase F.

Resistencia al fuego M1.

Turbina multipala de doble aspiración y rodamientos de la transmisión para alta temperatura.

Estructura reforzada con cojinetes de bolas.

Norma NBE-CPI/96.

Soporte, si fuera necesario, para la sujeción en fachada, azotea o cualquier otra ubicación donde sea necesaria.



MOTOR DE EXTRACCIÓN 15/15

MC020-4

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^o/2 horas, fabricadas en chapa de acero galvanizada, ventilador centrífugo de álabes hacia delante, accionando a transmisión por un motor incorporado en el interior, sistema de tensor automático sin mantenimiento, motor IP-55.

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: monofásica o trifásica.

Potencia 4 Kw aproximadamente.

Caudal mínimo-máximo aproximado: 3.000-12.000 m³/h.

Revoluciones mínimas-máximas ventilador: 600-1.200 rpm.

Aislamiento térmico y acústico no superior 40 Db, montado sobre amortiguadores. Clase F.

Resistencia al fuego M1.

Turbina multipala de doble aspiración y rodamientos de la transmisión para alta temperatura.

Estructura reforzada con cojinetes de bolas.

Norma NBE-CPI/96.

Soporte, si fuera necesario, para la sujeción en fachada, azotea o cualquier otra ubicación donde sea necesaria.



MOTOR DE EXTRACCIÓN 18/18

MC020-5

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^o/2 horas, fabricadas en chapa de acero galvanizada, ventilador centrífugo de álabes hacia delante, accionando a transmisión por un motor incorporado en el interior, sistema de tensor automático sin mantenimiento, motor IP-55.

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: monofásica o trifásica.

Potencia 7'5 Kw aproximadamente.

Caudal mínimo-máximo aproximado: 2.500-21.200 m³/h.

Revoluciones mínimas-máximas ventilador: 400-950 rpm.

Aislamiento térmico y acústico no superior 40 Db, montado sobre amortiguadores. Clase F.

Resistencia al fuego M1.

Turbina multipala de doble aspiración y rodamientos de la transmisión para alta temperatura.

Estructura reforzada con cojinetes de bolas.

Norma NBE-CPI/96.

Soporte, si fuera necesario, para la sujeción en fachada, azotea o cualquier otra ubicación donde sea necesaria.



FREIDORA DOBLE CUBA MENOS DE 15 LITROS

MC021-15

Serie 700

Dimensiones aproximadas: 700x700x850 mm.

Capacidad de cada cuba 12/15 litros aproximadamente. Cubas integradas en la encimera con soldadura y pulido ruborizado. Cada cuba poseerá una tapa individual. Tornillería oculta a la vista.

Quemadores a gas. Descarga del aceite de la cuba mediante grifo robusto y resistente a altas temperaturas. Control de temperatura termostática y termostato supletorio de seguridad, con dispositivo de fallo de llama y protección de piloto. Con calentadores externos dejando la cuba libre lo que permite una limpieza sencilla.

Revestimiento total de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor.

Potencia total aproximada: 23-30 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.



FREIDORA DOBLE CUBA MÁS DE 20 LITROS

MC021-20

Serie 900

Dimensiones aproximadas: 800x920x850 mm.

Capacidad de cada cuba 20 o más litros. Cubas integradas en la encimera con soldadura y pulido ruborizado. Cada cuba poseerá una tapa individual. Tornillería oculta a la vista.

Quemadores a gas. Descarga del aceite de la cuba mediante grifo robusto y resistente a altas temperaturas. Control de temperatura termostática y termostato supletorio de seguridad, con dispositivo de fallo de llama y protección de piloto. Con calentadores externos dejando la cuba libre lo que permite una limpieza sencilla.

Revestimiento total de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor.

Potencia total aproximada: 30-35 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.



MESA DE TRABAJO GRANDE CON RUEDAS

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. Entrepaño construido de iguales características a la tapa de la mesa.

Patatas 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

Anchura700

Altura850

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.



MESA DE TRABAJO PEQUEÑA CON RUEDAS

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.

Patatas 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

Altura850

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.



COCINA 4 FUEGOS

MC026-4

Tipo Gama 900

Dimensiones aproximadas: 800x920x850 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 44 KW, aproximadamente (3 fuegos de 10 KW, 1 fuego 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.



COCINA 6 FUEGOS

MC026-6

Tipo Gama 900

Dimensiones aproximadas: 1200x920x850 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 60 KW, aproximadamente (4 fuegos de 10 KW, 2 fuego 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.



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.



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 100-270° 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 AIS I304, 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.



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 100-270° 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 AIS I304, 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.



ARMARIO MANTENEDOR DE ALIMENTOS 20 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 0-90° 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:

10 bandejas GN 2/1.



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 GN1/1 normalizadas de acero inoxidable.



Comunidad de Madrid

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).



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. Portaparrillas 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 160º 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

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).



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).



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.



HORNO CONVECCIÓN MIXTO GAS 20 BANDEJAS

MC054-G

- Dimensiones orientativas, 900-1.000x830-870x1750-1.900 mm.
- 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. Apertura motorizada válvula de ventilación.
- Sonda de temperature.
- 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

20 bandejas gastronorm GN 1/1 de 65 mm.

20 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.



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 65 mm.

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.



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 65 mm. Tantas como parrillas.

5-8 Bandejas gastronorm GN1/1, perforadas de 65 mm. Tantas como parrillas.



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.



LOTE 2:

ELEMENTOS DE FRIO Y LAVADO



LAVADORA INDUSTRIAL

LC1

Construida con revestimiento y tambor de acero inoxidable AISI 304, tanto interior como exterior. Larga vida útil debido a la construcción con elementos profesionales. Sin corrosión química: Encimera y panel frontal de acero inoxidable.

Capacidad mínima 8,0 Kg.

Programable: con programas profesionales, eficiencia energética, desinfección, y programa de mopas, dispone de 16 programas en agua fría y agua caliente, incorpora programa proporcional, que se adapta a la carga de la máquina. Programa normal 60°C en 82 minutos (comenzando con agua fría a 15°C). Reduce el tiempo del ciclo en 12 minutos usando entrada de agua caliente.

Dispositivos de seguridad: cierre de puerta, cuadro eléctrico, protección de motor.

Velocidad de centrifugado variable y 1.000 rpm., como mínimo. De alta centrifugación, hasta 1.400 rpm.

Potencia aproximada 6 Kw.

Dimensiones aproximadas, 650 x 650 x 900 mm.

Alimentación trifásica o monofásica.

Programador fácil de manejar.

Jabonera en la parte superior.

3 entradas de agua.

EasySoap - Conexión de detergentes líquido.

Gran válvula de desagüe (aprox. Ø 76 mm) y bomba de descarga.

Acceso fácil a todas las partes importantes desde el frontal de la máquina.

Puerta de gran diámetro para facilitar la carga y la descarga: unos Ø330 mm.

Sistemas de ahorro automático de agua, energía (Índice de eficacia energética menor de 46) y productos químicos.

Sistema de amortiguación de vibración y ruido. Menor vibración debido al eficaz sistema de absorción de impactos de componentes y paneles, perfectamente equilibrado.



Comunidad de Madrid

Certificado de seguridad y calidad CE, VDE, protección contra salpicadura de agua IPX4, conforme a la directiva para maquinaria 2006/42/CE.



SECADORA INDUSTRIAL

LC2

Construida con revestimiento y tambor de acero inoxidable.

Capacidad mínima 8 Kg.

Inversor de giro.

Control electrónico, indicador de humedad residual, 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.

Alimentación trifásica o monofásica.

Tambor de acero inoxidable de gran diámetro, tambor perforado con agujeros embutidos. Cilindro de acero galvanizado.

Puerta de gran diámetro $\varnothing 600\text{mm}$, aproximadamente.

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.

Apertura y diámetro de la puerta extragrande para la fácil carga y descarga de ropa. Carga frontal.

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.



Comunidad de Madrid

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.



FREGADERO COMPLETO CON GRIFO

MC008

- Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado pulido satinado.
- Dimensiones aproximadas. 1800 x 700 x 850 mm.
- Dos senos de 600 x 500 x 320 mm. aproximadamente y escurridor, con válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba. Insonorizados en el fondo del seno. Bordón recoge aguas perimetrales con desnivel hacia la cubeta. Incluido grifo ducha agua fría/caliente con caño intermedio móvil hacia cada lado, si fuese necesario se incluirá llave tipo codo cuando así lo determine el Servicio de Suministros. 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.
- Entrepañó rematado anticorte, con altura que permita la limpieza por debajo del mismo.



LAVAOLLAS GRANDE

MC009

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 aguas perimetrales con desnivel hacia la cubeta. Incluido grifo ducha agua fría/caliente con caño intermedio móvil hacia cada lado. 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.



FRIGORÍFICO DOS PUERTAS

MC029

Armario frigorífico de funcionamiento eléctrico. Capacidad aproximada de 1.200 /1.400 litros.

DIMENSIONES APROXIMADAS (en mm.)

Longitud 1.350 - 1.500

Fondo 800 - 870

Altura 2.000 - 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.

El grupo compresor deberá ser de tipo hermético, de 0,2-0,4 KW aproximadamente. El gas del compresor podrá ser R290 o R600. Llevará incorporados los automáticos necesarios para la regulación de la temperatura entre -2 y +8 grados centígrados. Control por termostato electrónico, con visor digital.

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 microinterruptor 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. Iluminación interior tipo LED con interruptor.

Libre de CFC.

6 Rejillas normalizadas de acero inoxidable plastificadas.

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.



FRIGORÍFICO UNA PUERTA

MC030

Armario frigorífico de funcionamiento eléctrico. Capacidad aproximada de 600 / 700 litros.

DIMENSIONES APROXIMADAS (en mm.)

Longitud700 - 750

Fondo800 - 870

Altura.....2.000 - 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.

El grupo compresor deberá ser de tipo hermético, de 0,2-0,4 KW aproximadamente. El gas del compresor deberá ser R290 o R600. Llevará incorporados los automáticos necesarios para la regulación de la temperatura entre -2 y +8 grados centígrados. Control por termostato electrónico, con visor digital.

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 microinterruptor 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. Iluminación interior tipo LED con interruptor.

Libre de CFC.

3 Rejillas normalizadas de acero inoxidable plastificadas.

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.



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.



CONGELADOR VERTICAL

MC032-V

Congelador con las siguientes características:

- Dimensiones orientativas: 750-800x700-800x2000 mm.
- Volumen aprox.: 1000-12000 litros.
- Volumen efectivo aprox: 800-1000 litros
- Cuerpo y puerta fabricados en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad, llegando a estar galvanizado en alguna de sus partes. Aislamiento de alta calidad 60-75 mm aprox.
- 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.
- 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.
- 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.
- Termostato.
- 4 estantes recubiertos de plástico GN2/1, puerta con llave aconsejable.
- Consumo anual aprox: 1600-1700 kw.



LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

MC040

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 700-850 x 1.400/1900 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. 2 visores de temperatura, uno para cuba de lavado y otro para la cuba de aclarado. Posee ciclo automático de limpieza de la cuba y autovaciado 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.

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, se pueden quitar fácilmente para su limpieza.

Potencia instalada de 9-13 Kw. aproximadamente.

Funcionamiento eléctrico trifásico; 380-400 V N3 + N + T, con sus correspondientes sistemas de protección. Convertible monofásica, si fuese necesario, in situ.

Incorporará 4 cestos para platos, 2 para vasos, 2 para bandejas y 8 cubiletes para cubiertos. En el caso de que el centro use bandejas para la comida de los alumnos, los 4 cestos de platos se sustituirán por cestos para bandejas de comedor, si fuera necesario (previa autorización del técnico de suministros).



Comunidad de Madrid

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.



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 1.200 x 700 x 850 mm., con fregadero de 500 x 400 x 300 mm., y con flexo ducha dos aguas.
- Mesa de salida del lavavajillas de 700 x 750 x 850 mm.

Las mesas incorporarán entrepaños y alzatina o peto posterior de 100 mm. 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. 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.



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. 2 visores de temperatura, uno para cuba de lavado y otro para la cuba de aclarado. Posee ciclo automático de limpieza de la cuba y autovaciado 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.

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, 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 CO² 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.



Comunidad de Madrid

Potencia instalada de 9-12 Kw. aproximadamente.

Funcionamiento eléctrico trifásico; 380-400 V N3 + N + T, con sus correspondientes sistemas de protección. Convertible monofásica, si fuese necesario, in situ.

Incorporará 4 cestos para platos, 2 para vasos, 2 para bandejas y 8 cubiletes para cubiertos. En el caso de que el centro use bandejas para la comida de los alumnos, los 4 cestos de platos se sustituirán por cestos para bandejas de comedor, si fuera necesario (previa autorización del técnico de suministros).

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.



LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE

MC042

Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 de 1,5 mm de espesor y/o AISI 316. Dimensiones aproximadas: 1.500-2150x800x1.500-1.900 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.

Compuesto por 5 partes:

- Módulo antisalpicaduras.
- 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
 - Potencia 25-35 Kwh aproximadamente
 - 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 y brazos de lavado inferior.
 - 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.
 - Función parada y arranque automático
 - 2 velocidades
 - Kit de parada emergencia



Comunidad de Madrid

- Sistema de protección antihumedad IPX4, 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, capacidad cuba 50 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
- 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. Ahora energético estimado: 11 kW/h.
- 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 m³/h. Potencia 6 kw
- 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
 - 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 escurrida. Poseerá micro fin en la mesa de salida.



LOTE 3:
ELEMENTOS DE MENAJE



CARRO DE EVACUACIÓN

MAEI34

Longitud 1000 mm, ancho 650 mm y altura de 1100 mm, de medidas aproximadas.

Resistente y de fácil manejo.

De plástico inyectado, cuya capacidad da cabida a 6 bebés, fácil manejo.

Sin monedero, sin cadena ni asiento para el niño.



CARRO PORTAVIANDAS

MC005

Carro para servicio de comedor construido en acero inoxidable, calidad AISI 304 (18/8).

Estructura tubular reforzada de 25 mm de diámetro aproximado y con tres entrepaños. Los entrepaños deben poseer una “estructura” en todo rededor para evitar que los elementos transportados se deslicen fuera del entrepaño.

Pasamanos tubular en los extremos para facilitar el transporte.

Cuatro ruedas multidireccionales con freno, cojinetes y de diámetro aproximado 125 mm. A título orientativo.

Medidas aproximadas del carro:

Longitud..... 1.000 mm.

Anchura 600 mm.

Altura 1.000 mm.



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 m².



MENAJE COMPLEMENTARIO COCINA Y CATERING

MC007CMP

DEFINICION

Menaje de cocina para instalaciones de colegios, deberá constar de los siguientes elementos:

- 2 cubos de plástico para basura, con ruedas y tapa basculante tipo Ayuntamiento, de altura aproximada 1 metro, 440 mm de frontal y 450 mm de fondo. Ruedas resistentes, con pedal.
- 1 soporte para los 8 cuchillos anteriores, dimensiones 1000x40x40 mm, en acero inoxidable AISI 304 18/10. Capacidad para los 8 cuchillos, con sistema de anclaje incluido.
- 2 descorazonadores en forma de corazón, de 28x28x110 mm la pieza de metal, de acero INOX 18/10
- 2 guantes de silicona, con una resistencia mínima de 240°C
- 2 cubos de metal, construido en acero INOX 18/10, con 4 ruedas, de 800x800 mm, incluye asas, con fondos redondeados.
- 4 cubos de plástico para agua.
- 4 barreños de plástico, dos de 15 litros y dos de 30 litros, con asas
- Colgador de barra de acero INOX 18/10, de 1 metro, con sujeción robusta a la pared y que permita colgar diferentes utensilios de cocina (cazo, espumadera...)

Se deberá cumplir Reglamentación Técnico Sanitaria de los comedores colectivos, especialmente, con la vigilancia de la prohibición de utilizar maderas en el menaje.



BALANZA ELECTRÓNICA DE SOBREMESA

MC014

Construcción en acero inoxidable.

Capacidad mínima: 5 kg.

Fracción mínima: 50 gramos.

Tensión de alimentación: 220 V.

Deberá disponer de cubeta o plato hondo.



CORTAFIAMBRES ELÉCTRICO

MC025

Cortafiambres industrial, accionamiento eléctrico y carro deslizante. Fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo. Transmisión por correa. Rodamientos de bolas de carro lubricados permanentemente

Disco de corte de 250 mm de diámetro como mínimo. Recorrido del carro 260 mm.

Llevará un dispositivo para el afilado del disco, no extraíble y de fácil uso

Regulación decimal del espesor de corte, entre 0-15 mm

Tensión de trabajo 220 V con toma de tierra. Potencia total de 300 W, motor asíncrono ventilado

Robustez y aptitud para trabajo continuado, sin sobrecalentamiento.

Dispondrá de la identificación de cumplimiento de la normativa europea CE.



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 y 350 kg. para el conjunto.

Tipo adosable para formación de filas con acero por los cuatro costados.

Dimensiones aproximadas: 1.800 x 900 x 400 mm.

Cuatro estantes contruidos en polietileno, 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.



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.

Dimensiones aproximadas: 1000x400-500x250 mm (frontal-fondo-alto incluidas las cartelas).



LOTE DE 4 EQUIPOS DE CUBIERTOS DE COMIDA EDUCACIÓN ESPECIAL

MC070NEE

El equipo estará formado por los siguientes elementos:

- 1 Cuchara: Mango blando y de gran diámetro para agarrarlo cómodamente y con seguridad. Tiene una sección flexible para poderlo doblar en cualquier ángulo, para personas diestras como zurdas. De acero inoxidable 18/10. Largo: 205 mm
- 1 Tenedor: Mango blando y de gran diámetro para agarrarlo cómodamente y con seguridad. Tiene una sección flexible para poderlo doblar en cualquier ángulo, para personas diestras como zurdas. De acero inoxidable 18/10. Largo: 205 mm



LOTE DE 24 EQUIPOS DE BANDEJAS

MC100B

24 bandejas de 5 huecos de policarbonato, especialmente indicada para comedor escolar. De forma cuadrada la bandeja, el tamaño será adecuado para uso escolar, no pudiendo ser inferior a unos 30 cm cada lado, ni superior a 50 cm de lado.

Cada lote estará compuesto por 24 bandejas.

Nota: De las 24 bandejas, 20 serán de color blanco y 4 de color rojo



BOTIQUÍN

ME060

DEFINICIÓN

Armario de chapa de acero para botiquines.

1. GENERALIDADES

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

2. CLASIFICACIÓN Y DIMENSIONES (en mm.)

Anchura400

Altura600

Fondo150

Espesor chapa..... 0'8

3. 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.

- Un bote de gasa esterilizada de 60 compresas de 20 X 20.
- Un paquete de algodón de 250 gr.
- 24 vendas de tres tamaños.
- Cinco cajas de tiritas de 6 x 50
- Tres carretes de esparadrapo de 5x5, 5x3'5 y 5x1'5.
- Dos frascos de mercurocromo de 15 cc. y de 125 cc.
- 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.



Comunidad de Madrid

- Un bote de bicarbonato sódico de 250 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).

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/mm².

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.



**ANEXO DE PRECIOS UNITARIOS Y
UNIDADES DE LOS BIENES QUE
INTEGRAN CADA UNO DE LOS
LOTES DEL CONTRATO**



Comunidad de Madrid

ANEXO

LOTE 1: ELEMENTOS DE COCINA					
Código	Nombre	Tipo IVA	Unidades	Precio Unitario s/IVA	Total s/IVA
MC001	Rejilla de suelo y canaleta 1,20x0,30	21%	30	462,50 €	13.875,00 €
MC002	Rejilla de suelo y canaleta 0,30x0,30	21%	10	229,50 €	2.295,00 €
MC003	Armario para llaves de gas y colector	21%	10	1.287,50 €	12.875,00 €
MC004	Base aérea 3P+N+T	21%	7	55,00 €	385,00 €
MC008	Fregadero completo con grifo	21%	18	1.390,50 €	25.029,00 €
MC012-G	Marmita de 200 litros	21%	5	5.619,00 €	28.095,00 €
MC012-M	Marmita de 150 litros	21%	5	5.438,40 €	27.192,00 €
MC012-P	Marmita de 100 litros	21%	3	5.301,00 €	15.903,00 €
MC015-G	Mesa de trabajo mural grande	21%	17	1.018,50 €	17.314,50 €
MC015-M	Mesa de trabajo mural mediana	21%	10	790,00 €	7.900,00 €
MC015-P	Mesa de trabajo mural pequeña	21%	11	662,50 €	7.287,50 €
MC016	Elemento neutro	21%	4	744,50 €	2.978,00 €
MC017	Sistema de detección y extinción de incendios simple	21%	3	3.700,00 €	11.100,00 €
MC017-D	Depósito para transformación de sistema de detección simple	21%	3	1.000,00 €	3.000,00 €
MC018	Unidad de filtro y campana extractora	21%	25	401,00 €	10.025,00 €
MC019-1	Metro conducto extracción 300	21%	8	474,50 €	3.796,00 €
MC019-2	Metro conducto extracción 350	21%	8	520,00 €	4.160,00 €
MC019-3	Metro conducto extracción 400	21%	8	540,50 €	4.324,00 €
MC019-4	Metro conducto extracción 450	21%	8	579,50 €	4.636,00 €
MC019-5	Metro conducto extracción 500	21%	8	611,00 €	4.888,00 €
MC019-6	Metro conducto extracción 550	21%	8	675,00 €	5.400,00 €
MC020-1	Motor de extracción 9/9	21%	1	1.071,00 €	1.071,00 €
MC020-2	Motor de extracción 10/10	21%	1	1.472,00 €	1.472,00 €
MC020-3	Motor de extracción 12/12	21%	1	1.870,00 €	1.870,00 €
MC020-4	Motor de extracción 15/15	21%	1	2.217,00 €	2.217,00 €
MC020-5	Motor de extracción 18/18	21%	2	2.767,00 €	5.534,00 €
MC021-15	Freidora doble cuba menos de 15 litros	21%	1	5.078,00 €	5.078,00 €
MC021-20	Freidora doble cuba más de 20 litros	21%	2	7.481,00 €	14.962,00 €
MC024-G	Mesa de trabajo grande con ruedas	21%	5	693,00 €	3.465,00 €
MC024-P	Mesa de trabajo pequeña con ruedas	21%	5	660,00 €	3.300,00 €
MC026-4	Cocina 4 fuegos	21%	3	4.235,50 €	12.706,50 €
MC026-6	Cocina 6 fuegos	21%	8	5.903,50 €	47.228,00 €
MC026-6P	Cocina 6 fuegos pequeña	21%	1	4.483,00 €	4.483,00 €
MC046-G	Sartén basculante grande	21%	6	6.932,00 €	41.592,00 €
MC046-P	Sartén basculante pequeña	21%	1	6.630,00 €	6.630,00 €
MC051-M	Armario mantenedor de alimentos 20 bandejas GN1/1	21%	25	2.927,00 €	73.175,00 €
MC052-G	Armario regenerador 20 bandejas	21%	11	11.370,00 €	125.070,00 €
MC052-M	Armario regenerador 10 bandejas	21%	5	4.803,00 €	24.015,00 €
MC052-P	Armario regenerador 5-8 bandejas	21%	2	3.976,00 €	7.952,00 €
MC053	Lavamanos a pedal	21%	10	466,50 €	4.665,00 €
MC054-G	Horno convección mixto gas 20 bandejas	21%	11	22.056,50 €	242.621,50 €
MC054-M	Horno convección mixto gas 10 bandejas	21%	5	12.002,00 €	60.010,00 €
MC054-P	Horno convección mixto gas 5-8 bandejas	21%	2	10.034,00 €	20.068,00 €
				BASE IMPONIBLE	921.643,00 €
				IVA 21%	193.545,03 €
				TOTAL c/IVA	1.115.188,03 €



Comunidad de Madrid

LOTE 2: ELEMENTOS DE FRIO Y LAVADO						
Código	Nombre	Tipo IVA	Unidades	Precio Unitario s/IVA	Total s/IVA	
LC1	Lavadora industrial	21%	2	2.337,50 €	4.675,00 €	
LC2	Secadora industrial	21%	2	2.195,00 €	4.390,00 €	
MC008	Fregadero completo con grifo	21%	3	1.390,50 €	4.171,50 €	
MC009	Lavaollas grande	21%	3	1.484,00 €	4.452,00 €	
MC029	Frigorífico dos puertas	21%	18	4.667,00 €	84.006,00 €	
MC030	Frigorífico una puerta	21%	21	3.137,00 €	65.877,00 €	
MC031	Frigorífico doméstico	21%	13	719,00 €	9.347,00 €	
MC032-V	Congelador vertical	21%	18	4.260,00 €	76.680,00 €	
MC040	Lavavajillas de capota	21%	12	4.909,00 €	58.908,00 €	
MC040-ME	Mesas lavavajillas de capota	21%	12	1.599,00 €	19.188,00 €	
MC040-R	Lavavajillas de capota con recuperador de energía	21%	10	8.868,00 €	88.680,00 €	
MC042	Lavavajillas de arrastre	21%	4	24.666,00 €	98.664,00 €	
					BASE IMPONIBLE	519.038,50 €
					IVA 21%	108.998,09 €
					TOTAL c/IVA	628.036,59 €

LOTE 3: ELEMENTOS DE MENAJE						
Código	Nombre	Tipo IVA	Unidades	Precio Unitario s/IVA	Total s/IVA	
MAEI34	Carro de evacuación	21%	10	282,00 €	2.820,00 €	
MC005	Carro portaviandas	21%	50	426,00 €	21.300,00 €	
MC006	Exterminador de insectos	21%	38	170,00 €	6.460,00 €	
MC007CMP	Menaje complementario cocina y catering	21%	12	703,00 €	8.436,00 €	
MC014	Balanza electrónica de sobremesa	21%	4	248,50 €	994,00 €	
MC025	Cortafiambrés eléctrico	21%	6	666,00 €	3.996,00 €	
MC027	Estantería de cocina	21%	109	309,00 €	33.681,00 €	
MC028	Estante de pared	21%	32	173,00 €	5.536,00 €	
MC070NEE	Lote de 4 equipos de cubiertos comida educación especial	21%	5	37,00 €	185,00 €	
MC100B	Lote de 24 equipos de bandejas	21%	28	231,00 €	6.468,00 €	
ME060	Botiquín	21%	5	178,00 €	890,00 €	
					BASE IMPONIBLE	90.766,00 €
					IVA 21%	19.060,86 €
					TOTAL c/IVA	109.826,86 €

TOTAL DEL CONTRATO I.V.A. INCLUIDO	1.853.051,48 €
---	-----------------------