



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

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

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

Mayo 2024



**Comunidad
de Madrid**

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

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

ÍNDICE.

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



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

1. OBJETO

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

El equipamiento se suministrará a los siguientes centros:

EL BERRUECO	918686184	C/ Escuelas, 1. 28192 (El Berrueco)
ENSANCHE DE VALLECAS	914948677	Avda. Cerro Milano, 1. 28031 /Madrid)
GETAFE ALZHEIMER	916652510	Avda. Francisco Fdez. Ordoñez, 2. 28903 (Getafe)
LAS VEGAS	918091475	C/ Cabañeros, 1 C/V Parques Nacionales. 28350 (Ciempozuelos)
NUESTRA CASA	918493854	C/ Las Águedas, 10. 28400 (Collado Villalba)
ORCASUR	913699234	C/ Salobreña, 2. 28041 (Madrid)
CENTRO ALZHEIMER FUNDACIÓN REINA SOFÍA	913852301	C/ Valderrebollo, 5. 28031 (Madrid)
ISABEL LA CATÓLICA	917321880	C/ Joaquín Dicenta, 27. 28029 (Madrid)
MADRID SUR	913807570	C/ Javier de Miguel, 42 C/V Puerto de Costabona. 28018 (Madrid)
MIRASIERRA	917341626	C/ Portera del Cura, C/V Calle La Masó, 22. 28035 (Madrid)
PARQUE COIMBRA	916461893	Avda. de los Sauces, 55. 28935 (Móstoles)
SAN SABASTIÁN DE LOS REYES	916237012	C/ Marie Curie, s/n. 28700 (San Sebastián de los Reyes)
PEÑUELAS	915060596	C/ Arganda, 9,11. 28005 (Madrid)
PLATA Y CASTAÑAR	917987912	Paseo Plata y Castañar, 38. 28021 (Madrid)



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

USERA	913307200	C/ Cristo de la Victoria, 247. 28026 (Madrid)
PARQUE DE LOS FRAILES	916934000	C/ los Frailes, 12. 28914 (Leganés)
VILLA DEL PRADO	918622201	Paseo de la Estación, 4. 28630 (Villa del Prado)
VILLAVERDE ALZHEIMER	917230961	Carretera Villaverde a Vallecas, 38 28021 Madrid

El objeto del contrato se divide en los siguientes lotes:

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

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

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

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

2. VISITA PREVIA

Con el fin de que puedan conocer el estado actual de las instalaciones, fluidos necesarios, equipos a sustituir y las condiciones de acceso y acopio en los centros, se realizarán visitas previas dentro del plazo de presentación de ofertas para que los licitadores puedan evaluar y valorar los medios y trabajos accesorios



Comunidad
de Madrid

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

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

que deban asumir dentro de sus respectivas ofertas. Las visitas son preceptivas. Se colgará en el Portal de Contratación el calendario de visita a cada centro.

3. CARACTERÍSTICAS Y NORMATIVA

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

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

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

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

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

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

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



Comunidad
de Madrid

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

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

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

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

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

5. DEFINICIÓN DE LA ADQUISICIÓN: CONDICIONES Y OBLIGACIONES

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

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

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

6. ORGANIZACIÓN DE LAS ENTREGAS



Comunidad
de Madrid

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

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

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

Los productos se entregarán en condiciones de funcionamiento completo y deberán llegar a los centros perfectamente embalados y protegidos para el traslado. Los embalajes, protecciones o cualquier otro residuo que se produzca en el montaje deberán ser retirados por el adjudicatario previamente a la recepción del suministro, debiendo aportar al responsable del contrato, cuando lo solicite la acreditación de la gestión realizada por dichos residuos, de acuerdo con la legislación vigente.

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

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

7. GARANTÍAS Y SERVICIO TÉCNICO

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

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

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

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

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

8. CONDICIONES GENERALES DEL SUMINISTRO.

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

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

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

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

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

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

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



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

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

suplementará las bases de fijación de modo que la maniobra o manipulación de los elementos sea segura y duradera.

- L. Será por cuenta del contratista la retirada al punto limpio de los equipos existentes que son sustituidos por los nuevos suministros.

Madrid, a fecha de firma

Técnico Superior del Servicio de Gestión de Centros Propios

Firmado digitalmente por: MAGARIÑOS SÁNCHEZ RENATO
Fecha: 2024.05.30 07:19

Fdo.: Renato Magariños Sánchez

Conforme,

EL DIRECTOR GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

P.D. Firma Resolución 2538/2024, de 25 de abril.
EL Subdirector General de Centros y Gestión de Plazas

Firmado digitalmente por: DONOSO TORESANO ISIDRO
Fecha: 2024.05.30 07:27

Fdo.: Isidro Donoso Toresano

ANEXO 1.

LOTE 1: LOTE COCINA

RPPMM EL BERRUECO. (El Berrueco):

- Abatidor 5GN1/1 1 Ud.
- Tostadora industrial 1 Ud.
- Carro descongelación 1 Ud.
- Texturizador 5.5L 1 Ud.

RPPMM GETAFE ALZHEIMER. (Getafe):

- Abatidor 5GN1/1 1 Ud.
- Tostadora industrial 1 Ud.
- Carro descongelación 1 Ud.
- Texturizador 5.5L 1 Ud.
- Lavavajillas de cúpula 1 Ud.

RPPMM LAS VEGAS. (Ciempozuelos):

- Abatidor 5GN1/1 1 Ud.
- Tostadora industrial 1 Ud.
- Carro descongelación 1 Ud.
- Texturizador 5.5L 1 Ud.

RPPMM NUESTRA CASA. (Collado Villalba):

- Abatidor 10GN1/1 1 Ud.
- Tostadora industrial 1 Ud.
- Carro descongelación 1 Ud.
- Texturizador 8L 1 Ud.

RPPMM ORCASUR:

- Abatidor 5GN1/1 1 Ud.
- Tostadora industrial 1 Ud.
- Carro descongelación 1 Ud.
- Texturizador 5.5L 1 Ud.
- Lavamanos 1 Ud.



Comunidad
de Madrid

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

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

RPPMM REINA SOFÍA:

- Tostadora industrial 1 Ud.
- Carro descongelación 1 Ud.
- Carro caliente baño maría 3GN1/1 2 Uds.
- Lavavajillas 9 Uds.

RPPMM VILLA DEL PRADO. (Villa del Prado):

- Abatidor 10GN1/1 1 Ud.
- Tostadora industrial 1 Ud.
- Carro descongelación 1 Ud.
- Texturizador 8L 1 Ud.

RPPMM VILLAVERDE ALZHEIMER:

- Abatidor 5GN1/1 1 Ud.
- Tostadora industrial 1 Ud.
- Carro descongelación 1 Ud.
- Texturizador 5.5L 1 Ud.
- Freidora 7+7 G700 1 Ud.

RPPMM MOSCATELARES. (S.S. De Los Reyes):

- Abatidor 10GN1/1 1 Ud.
- Tostadora industrial 1 Ud.
- Carro descongelación 1 Ud.
- Texturizador 8L 1 Ud.
- Peladora de patatas 8Kgr. 1 Ud.
- Carro caliente 9GN2/1 1 Ud.

RPPMM ENSANCHE DE VALLECAS:

- Abatidor 10GN1/1 1 Ud.
- Tostadora industrial 1 Ud.
- Carro descongelación 1 Ud.
- Texturizador 8L 1 Ud.
- Carro caliente 9GN2/1 1 Ud.
- Lavavajillas con mesas 1 Ud.



Comunidad
de Madrid

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

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

RPPMM ISABEL LA CATÓLICA:

- Abatidor 10GN1/1 1 Ud.
- Tostadora industrial 1 Ud.
- Carro descongelación 1 Ud.
- Texturizador 8L 1 Ud.
- Freidora 15+15 G900. 1 Ud.
- Túnel de lavado 1 Ud.

RPPMM MADRID SUR:

- Abatidor 10GN1/1 1 Ud.
- Tostadora industrial 1 Ud.
- Carro descongelación 1 Ud.
- Texturizador 8L 1 Ud.
- Lavavajillas 1 Ud.
- Mesa caliente 2 Uds.
- Armario frigorífico de congelación. 2 Uds.
- Lavadora de utensilios 1 Ud.

RPPMM USERA:

- Abatidor 5GN1/1 1 Ud.
- Tostadora industrial 1 Ud.
- Carro descongelación 1 Ud.
- Texturizador 5.5L 1 Ud.

RPPMM MIRASIERRA:

- Abatidor 10GN1/1 1 Ud.
- Tostadora industrial 1 Ud.
- Carro descongelación 1 Ud.
- Texturizador 8L. 1 Ud.

RPPMM PEÑUELAS:

- Tostadora industrial 1 Ud.
- Carro descongelación 1 Ud.
- Texturizador 8L. 1 Ud.



Comunidad
de Madrid

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

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

- Carro caliente 9+9GN2/1 1 Ud.
- Carro caliente 9GN2/1 4 Uds.
- Túnel de lavado. 1 Ud.

RPPMM PLATA Y CASTAÑAR:

- Abatidor 10GN1/1 1 Ud.
- Tostadora industrial 1 Ud.
- Carro descongelación 1 Ud.
- Texturizador 8L. 1 Ud.
- Mesa caliente 120 1 Ud.
- Mesa caliente 180 1 Ud.

RPPMM PARQUE COIMBRA. (Móstoles):

- Abatidor 10GN1/1 1 Ud.
- Tostadora industrial 1 Ud.
- Carro descongelación 1 Ud.
- Texturizador 8L. 1 Ud.
- Freidora 15+15 G900 1 Ud.

RPPMM PARQUE DE LOS FRAILES. (Leganés):

- Abatidor 10GN1/1 1 Ud.
- Tostadora industrial 1 Ud.
- Carro descongelación 1 Ud.
- Texturizador 8L. 1 Ud.
- Mesa fría 3 puertas con forma 1 Ud.
- Mesa fría 4 puertas 1 Ud.
- Carro caliente 9GN2/1 2 Uds.



Comunidad
de Madrid

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

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

LOTE 2: LOTE LAVANDERÍA.

RPPMM MOSCATELARES. (S.S. De Los Reyes):

- Secadora 33 Kgr. 1 Ud.
- Lavadora 40Kgr. 1 Ud.

RPPMM ENSANCHE DE VALLECAS:

- Lavadora 9 Kgr. 1 Ud.

RPPMM ISABEL LA CATÓLICA:

- Calandra. 1 Ud.
- Secadora 33 Kgr. 2 Uds.

RPPMM PEÑUELAS:

- Calandra 1 Ud.
- Secadora 33Kgr. 1 Ud.

RPPMM PARQUE COIMBRA. (Móstoles):

- Secadora 33Kgr. 1 Ud.

RPPMM VILLAVERDE ALZHEIMER:

- Lavadora 24 Kgr. 1 Ud.

RPPMM MADRID SUR:

- Lavadora 32Kgr. 1 Ud.



Comunidad
de Madrid

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

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

LOTE 3: LOTE FRÍO INDUSTRIAL.

RPPMM VILLAVERDE ALZHEIMER:

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

RPPMM MADRID SUR:

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

RPPMM USERA:

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

RPPMM MIRASIERRA:

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

RPPMM PARQUE COÍMBRA. (Móstoles):

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

LOTE 1: LOTE COCINA

Descripción	Ud.
RPPMM EL BERRUECO. (El Berrueco):	
<p>ABATIDOR 5GN1/1.</p> <p>Abatidor 5GN1/1 de 25 kg, compatible con horno de convección. Ciclo de enfriamiento rápido de 90°C a 3°C en menos de 90 minutos. No requiere conexión de agua y cuenta con contenedor para recogida de aguas. Unidad de control con pantalla para leer hora, temperatura central, cuenta progresiva del ciclo, alarmas e información de servicio. Estimación de tiempos restantes para ciclos dirigidos por sonda. Panel abisagrado de ventilación para el acceso y limpieza del evaporador. Evaporador con protección antioxidante. Desescarche manual y automático. Función descongelación. Puerta reversible in situ con junta magnética extraíble y diseño higiénico. Ángulos internos redondeados. Componentes principales en acero inox. AISI 304. Aislamiento de ciclopentano, gas refrigerante R452a y Unidad refrigerante incorporada. Incluida Sonda extra (un sensor) para Abatidor, 4 ruedas giratorias (2 de ellas con freno) y 3 Parejas de rejillas acero AISI 304 1/1GN. P=1,60 kW 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 762 x 760 x 902 mm. Sistema de monitoreo HACCP incorporado. Cumple con requisitos HACCP.</p>	1
<p>TOSTADORA INDUSTRIAL.</p> <p>Tostadora de pan, de cinta horizontal. Ancho de cinta: 250mm. Variador de velocidad y función de mantenimiento de calor. Resistencias de acero inox. Producción de hasta 600 tostadas por hora. P=2,1 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 350 x 410 x 390 mm.</p>	1
<p>CARRO DE DESCONGELACIÓN.</p> <p>Construido en acero inox. A304 dotado de 15 rejillas AISI 304 2/1. Soporte de rejillas desmontable sin necesidad de herramientas para su limpieza.</p>	1

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

<p>Panel de control con indicación de la evolución real de la temperatura durante el proceso de conservación. El control electrónico pasa automáticamente de la descongelación a la conservación. Personalizable en tiempo, temperaturas y división de fases de descongelación /conservación. Mínimo 3 programas predeterminados de fábrica y 1 programa libre. Capacidad 80Kg. y 660 Ltrs. Cumple con requisitos HACCP. Dotado de 4 ruedas giratorias (2 con freno) y bandeja recogedora en acero inox. AISI 304. P= 1.75 Kw Enchufe CE-Schuko 220-240 v. 50/60 Hz. WxDxH 710 x 835 x 2090 mm. Tipo de refrigerante R290</p>	
<p>TEXTURIZADOR 5.5L. Texturizador de alimentos. Caldero en acero inoxidable de volumen 5,5 litros con tapa en policarbonato transparente con orificio para el añadido de ingredientes durante el proceso y revolovedor. Microrruptor de seguridad en tapa y en posición de caldeo. Dotada de juegos de cuchillas: micro dentada, lisa y perforada. Programable en tiempo y ráfagas. Programas incorporados y posibilidad de personalizarlos. Regulación de velocidad entre 300 y 3.000 RPM. P=1.5 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 286 x 387 x 437 mm.</p>	1
<p>RPPMM GETAFE ALZHEIMER. (Getafe):</p>	
<p>ABATIDOR 5GN1/1. Abatidor 5GN1/1 de 25 kg, compatible con horno de convección. Ciclo de enfriamiento rápido de 90°C a 3°C en menos de 90 minutos. No requiere conexión de agua y cuenta con contenedor para recogida de aguas. Unidad de control con pantalla para leer hora, temperatura central, cuenta progresiva del ciclo, alarmas e información de servicio. Estimación de tiempos restantes para ciclos dirigidos por sonda. Panel abisagrado de ventilación para el acceso y limpieza del evaporador. Evaporador con protección antioxidante. Desescarche manual y automático. Función descongelación. Puerta reversible in situ con junta magnética extraíble y diseño higiénico. Ángulos internos redondeados. Componentes principales en acero inox. AISI 304. Aislamiento de ciclopentano, gas refrigerante R452a y Unidad refrigerante</p>	1

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

<p>incorporada. Incluida Sonda extra (un sensor) para Abatidor, 4 ruedas giratorias (2 de ellas con freno) y 3 Parejas de rejillas acero AISI 304 1/1GN. P=1,60 kW 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 762 x 760 x 902 mm. Sistema de monitoreo HACCP incorporado. Cumple con requisitos HACCP.</p>	
<p>TOSTADORA INDUSTRIAL. Tostadora de pan, de cinta horizontal. Ancho de cinta: 250mm. Variador de velocidad y función de mantenimiento de calor. Resistencias de acero inox. Producción de hasta 600 tostadas por hora. P=2,1 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 350 x 410 x 390 mm.</p>	1
<p>CARRO DE DESCONGELACIÓN. Construido en acero inox. A304 dotado de 15 rejillas AISI 304 2/1. Soporte de rejillas desmontable sin necesidad de herramientas para su limpieza. Panel de control con indicación de la evolución real de la temperatura durante el proceso de conservación. El control electrónico pasa automáticamente de la descongelación a la conservación. Personalizable en tiempo, temperaturas y división de fases de descongelación /conservación. Mínimo 3 programas predeterminados de fábrica y 1 programa libre. Capacidad 80Kg. y 660 Ltrs. Cumple con requisitos HACCP. Dotado de 4 ruedas giratorias (2 con freno) y bandeja recogedora en acero inox. AISI 304. P= 1.75 Kw Enchufe CE-Schuko 220-240 v. 50/60 Hz. WxDxH 710 x 835 x 2090 mm. Tipo de refrigerante R290</p>	1
<p>TEXTURIZADOR 5.5L. Texturizador de alimentos. Caldero en acero inoxidable de volumen 5,5 litros con tapa en policarbonato transparente con orificio para el añadido de ingredientes durante el proceso y revolovedor. Microrruptor de seguridad en tapa y en posición de caldeo. Dotada de juegos de cuchillas: microdentada, lisa y perforada. Programable en tiempo y ráfagas. Programas incorporados y posibilidad de personalizarlos. Regulación de velocidad entre 300 y 3.000 RPM. P=7.5 Kw 400 V / 50/60 Hz. WxDxH 286 x 38 7x 437 mm.</p>	1

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

<p>LAVAVAJILLAS DE CÚPULA.</p> <p>Lavavajillas de cúpula dotado de recuperador energético y condensador de los vapores generados durante el lavado, construido en acero inoxidable 18/8, y material plástico resistente al ataque químico y térmico con cuadro de mandos frontal integrado. Brazos de lavado de bayoneta. Sistema de elevación de la campana por muelles. Cuba embutida, sin soldaduras. Doble filtro. Dosificador de abrillantador incorporado. Toma de detergente incorporado. Elevación y descenso manual de la campana Dimensión de cesta: 500x500mm. Altura útil de lavado: 400mm. Producción: 960 platos/hora. Capacidad cuba de lavado: 58 litros. P=7.5 Kw 380-415 V 3N 50/60 Hz. WxDxH 775 x 850 x (1440+680) mm. Incluida la adaptación de la conexión de las mesas de entrada y salida existentes.</p>	1
<p>RPPMM LAS VEGAS. (Ciempozuelos):</p>	
<p>ABATIDOR 5GN1/1.</p> <p>Abatidor 5GN1/1 de 25 kg, compatible con horno de convección. Ciclo de enfriamiento rápido de 90°C a 3°C en menos de 90 minutos. No requiere conexión de agua y cuenta con contenedor para recogida de aguas. Unidad de control con pantalla para leer hora, temperatura central, cuenta progresiva del ciclo, alarmas e información de servicio. Estimación de tiempos restantes para ciclos dirigidos por sonda. Panel abisagrado de ventilación para el acceso y limpieza del evaporador. Evaporador con protección antioxidante. Desescarche manual y automático. Función descongelación. Puerta reversible in situ con junta magnética extraíble y diseño higiénico. Ángulos internos redondeados. Componentes principales en acero inox. AISI 304. Aislamiento de ciclopentano, gas refrigerante R452a y Unidad refrigerante incorporada. Incluida Sonda extra (un sensor) para Abatidor, 4 ruedas giratorias (2 de ellas con freno) y 3 Parejas de rejillas acero AISI 304 1/1GN. P=1,60 kW 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 762 x 760 x 902 mm. Sistema de monitoreo HACCP incorporado. Cumple con requisitos HACCP.</p>	1
<p>TOSTADORA INDUSTRIAL.</p>	1

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

<p>Tostadora de pan, de cinta horizontal. Ancho de cinta: 250mm. Variador de velocidad y función de mantenimiento de calor. Resistencias de acero inox. Producción de hasta 600 tostadas por hora. P=2,1 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 350 x 410 x 390 mm.</p>	
<p>CARRO DE DESCONGELACIÓN. Construido en acero inox. A304 dotado de 15 rejillas AISI 304 2/1. Soporte de rejillas desmontable sin necesidad de herramientas para su limpieza. Panel de control con indicación de la evolución real de la temperatura durante el proceso de conservación. El control electrónico pasa automáticamente de la descongelación a la conservación. Personalizable en tiempo, temperaturas y división de fases de descongelación /conservación. Mínimo 3 programas predeterminados de fábrica y 1 programa libre. Capacidad 80Kg. y 660 Ltrs. Cumple con requisitos HACCP. Dotado de 4 ruedas giratorias (2 con freno) y bandeja recogedora en acero inox. AISI 304. P= 1.75 Kw Enchufe CE-Schuko 220-240 v. 50/60 Hz. WxDxH 710 x 835 x 2090 mm. Tipo de refrigerante R290</p>	1
<p>TEXTURIZADOR 5.5L. Texturizador de alimentos. Caldero en acero inoxidable de volumen 5,5 litros con tapa en policarbonato transparente con orificio para el añadido de ingredientes durante el proceso y revolovedor. Microrruptor de seguridad en tapa y en posición de caldeo. Dotada de juegos de cuchillas: microdentada, lisa y perforada. Programable en tiempo y ráfagas. Programas incorporados y posibilidad de personalizarlos. Regulación de velocidad entre 300 y 3.000 RPM. P=1.5 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 286 x 387 x 437 mm.</p>	1
<p>RPPMM NUESTRA CASA. (Collado Villalba):</p>	
<p>ABATIDOR 10GN1/1. Abatidor 10x1/1GN de 40 kg, compatible con horno de convección. Ciclo de enfriamiento rápido de 90°C a 3°C en menos de 90 minutos. No requiere conexión de agua y cuenta con contenedor para recogida de aguas.</p>	1

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

<p>Unidad de control con pantalla para leer hora, temperatura central, cuenta progresiva del ciclo, alarmas e información de servicio. Estimación de tiempos restantes para ciclos dirigidos por sonda. Panel abisagrado de ventilación para el acceso y limpieza del evaporador. Evaporador con protección antioxidante. Desescarche manual y automático. Función descongelación. Puerta reversible in situ con junta magnética extraíble y diseño higiénico. Ángulos internos redondeados. Componentes principales en acero inox. AISI 304. Aislamiento de ciclopentano, gas refrigerante R452a y Unidad refrigerante incorporada. Incluida Sonda extra (un sensor) para Abatidor, 4 ruedas giratorias (2 de ellas con freno) y 5 Parejas de rejillas acero AISI 304 1/1GN. P=1,20 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz. WxDxH 762 x 760 x 1644 mm. Sistema de monitoreo HACCP incorporado. Cumple con requisitos HACCP.</p>	
<p>TOSTADORA INDUSTRIAL. Tostadora de pan, de cinta horizontal. Ancho de cinta: 250mm. Variador de velocidad y función de mantenimiento de calor. Resistencias de acero inox. Producción de hasta 600 tostadas por hora. P=2,1 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 350 x 410 x 390 mm.</p>	1
<p>CARRO DE DESCONGELACIÓN. Construido en acero inox. A304 dotado de 15 rejillas AISI 304 2/1. Soporte de rejillas desmontable sin necesidad de herramientas para su limpieza. Panel de control con indicación de la evolución real de la temperatura durante el proceso de conservación. El control electrónico pasa automáticamente de la descongelación a la conservación. Personalizable en tiempo, temperaturas y división de fases de descongelación /conservación. Mínimo 3 programas predeterminados de fábrica y 1 programa libre. Capacidad 80Kg. y 660 Ltrs. Cumple con requisitos HACCP. Dotado de 4 ruedas giratorias (2 con freno) y bandeja recogedora en acero inox. AISI 304. P= 1.75 Kw Enchufe CE-Schuko 220-240 v. 50/60 Hz. WxDxH 710 x 835 x 2090 mm. Tipo de refrigerante R290</p>	1

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

<p>TEXTURIZADOR 8L. Texturizador de alimentos. Caldero en acero inoxidable de volumen 8 litros con tapa en policarbonato transparente con orificio para el añadido de ingredientes durante el proceso y revolovedor. Microrruptor de seguridad en tapa y en posición de caldeo. Dotada de juegos de cuchillas: microdentada, lisa y perforada. Programable en tiempo y ráfagas. Programas incorporados y posibilidad de personalizarlos. Regulación de velocidad entre 300 y 3.000 RPM. P=1.5 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 286 x 387 x 517 mm.</p>	1
<p>RPPMM ORCASUR: ABATIDOR 5GN1/1. Abatidor 5GN1/1 de 25 kg, compatible con horno de convección. Ciclo de enfriamiento rápido de 90°C a 3°C en menos de 90 minutos. No requiere conexión de agua y cuenta con contenedor para recogida de aguas. Unidad de control con pantalla para leer hora, temperatura central, cuenta progresiva del ciclo, alarmas e información de servicio. Estimación de tiempos restantes para ciclos dirigidos por sonda. Panel abisagrado de ventilación para el acceso y limpieza del evaporador. Evaporador con protección antioxidante. Desescarche manual y automático. Función descongelación. Puerta reversible in situ con junta magnética extraíble y diseño higiénico. Ángulos internos redondeados. Componentes principales en acero inox. AISI 304. Aislamiento de ciclopentano, gas refrigerante R452a y Unidad refrigerante incorporada. Incluida Sonda extra (un sensor) para Abatidor, 4 ruedas giratorias (2 de ellas con freno) y 3 Parejas de rejillas acero AISI 304 1/1GN. P=1,60 kW 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 762 x 760 x 902 mm. Sistema de monitoreo HACCP incorporado. Cumple con requisitos HACCP.</p>	1
<p>TOSTADORA INDUSTRIAL. Tostadora de pan, de cinta horizontal. Ancho de cinta: 250mm. Variador de velocidad y función de mantenimiento de calor. Resistencias de acero inox. Producción de hasta 600 tostadas por hora.</p>	1

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

<p>P=2,1 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 350 x 410 x 390 mm.</p>	
<p>CARRO DE DESCONGELACIÓN. Construido en acero inox. A304 dotado de 15 rejillas AISI 304 2/1. Soporte de rejillas desmontable sin necesidad de herramientas para su limpieza. Panel de control con indicación de la evolución real de la temperatura durante el proceso de conservación. El control electrónico pasa automáticamente de la descongelación a la conservación. Personalizable en tiempo, temperaturas y división de fases de descongelación /conservación. Mínimo 3 programas predeterminados de fábrica y 1 programa libre. Capacidad 80Kg. y 660 Ltrs. Cumple con requisitos HACCP. Dotado de 4 ruedas giratorias (2 con freno) y bandeja recogedora en acero inox. AISI 304. P= 1.75 Kw Enchufe CE-Schuko 220-240 v. 50/60 Hz. WxDxH 710 x 835 x 2090 mm. Tipo de refrigerante R290</p>	<p>1</p>
<p>TEXTURIZADOR 5.5L. Texturizador de alimentos. Caldero en acero inoxidable de volumen 5,5 litros con tapa en policarbonato transparente con orificio para el añadido de ingredientes durante el proceso y revolovedor. Microrruptor de seguridad en tapa y en posición de caldeo. Dotada de juegos de cuchillas: microdentada, lisa y perforada. Programable en tiempo y ráfagas. Programas incorporados y posibilidad de personalizarlos. Regulación de velocidad entre 300 y 3.000 RPM. P=1.5 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 286 x 387 x 437 mm.</p>	<p>1</p>
<p>LAVAMANOS. Lavamanos suspendido totalmente fabricado en acero inox. A304, dotado de grifo con sensor alimentado por pila. Alzatina de 150mm. Agua fría y caliente y desagüe, incluso válvula mezcladora, válvula de desagüe y sifón. WxD 400 x 400 mm.</p>	<p>1</p>
<p>RPPMM REINA SOFÍA:</p>	
<p>TOSTADORA INDUSTRIAL. Tostadora de pan, de cinta horizontal. Ancho de cinta: 250mm.</p>	<p>1</p>

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

<p>Variador de velocidad y función de mantenimiento de calor. Resistencias de acero inox. Producción de hasta 600 tostadas por hora. P=2,1 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 350 x 410 x 390 mm.</p>	
<p>CARRO DE DESCONGELACIÓN. Construido en acero inox. A304 dotado de 15 rejillas AISI 304 2/1. Soporte de rejillas desmontable sin necesidad de herramientas para su limpieza. Panel de control con indicación de la evolución real de la temperatura durante el proceso de conservación. El control electrónico pasa automáticamente de la descongelación a la conservación. Personalizable en tiempo, temperaturas y división de fases de descongelación /conservación. Mínimo 3 programas predeterminados de fábrica y 1 programa libre. Capacidad 80Kg. y 660 Ltrs. Cumple con requisitos HACCP. Dotado de 4 ruedas giratorias (2 con freno) y bandeja recogedora en acero inox. AISI 304. P= 1.75 Kw Enchufe CE-Schuko 220-240 v. 50/60 Hz. WxDxH 710 x 835 x 2090 mm. Tipo de refrigerante R290</p>	1
<p>CARRO CALIENTE BAÑO MARÍA 3GN1/1. Carro caliente baño maría 3GN1/1 con reserva caliente. Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10. Cubas con cantos sanitarios para cubetas GN de profundidad máxima 200 mm. Cuba plegada y soldada sin rincones. Desagües con grifo de bola. Resistencias de silicona ocultas. Interruptor luminoso y termostatos digitales de 0/90°C. Termostato de seguridad. Parachoques y asa para facilitar el transporte, colocada en posición ergonómica. 4 ruedas, 2 de ellas con freno. Incluye 3 cubetas GN1/1 con tapa y asas + 2 perfiles divisorios. P=3.5 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH: 1200 x 680 x 900 mm.</p>	2
<p>LAVAVAJILLAS. Lavavajillas bajo mostrador para cestas de 500x500mm, filtro de cuba y dosificador de abrillantador, 1 ciclo, 30 c/h. Panel frontal, cuba, brazos de lavado, aclarado e inyectores en acero inoxidable AISI 304. 1 Brazo de lavado y 2 brazos de aclarado rotatorios. Puerta de doble pared amortiguada con tirador en plástico. Cuba de 25 litros</p>	9

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

<p>Incluye cesta, inserción para platitos y contenedor para cubiertos. Altura útil de lavado 380mm. P=3,3 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 580 x 650 x 820 mm.</p>	
<p>RPPMM VILLA DEL PRADO. (Villa Del Prado):</p>	
<p>ABATIDOR 10GN1/1. Abatidor 10x1/1GN de 40 kg, compatible con horno de convección. Ciclo de enfriamiento rápido de 90°C a 3°C en menos de 90 minutos. No requiere conexión de agua y cuenta con contenedor para recogida de aguas. Unidad de control con pantalla para leer hora, temperatura central, cuenta progresiva del ciclo, alarmas e información de servicio. Estimación de tiempos restantes para ciclos dirigidos por sonda. Panel abisagrado de ventilación para el acceso y limpieza del evaporador. Evaporador con protección antioxidante. Desescarche manual y automático. Función descongelación. Puerta reversible in situ con junta magnética extraíble y diseño higiénico. Ángulos internos redondeados. Componentes principales en acero inox. AISI 304. Aislamiento de ciclopentano, gas refrigerante R452a y Unidad refrigerante incorporada. Incluida Sonda extra (un sensor) para Abatidor, 4 ruedas giratorias (2 de ellas con freno) y 5 Parejas de rejillas acero AISI 304 1/1GN. P=1,20 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz. WxDxH 762 x 760 x 1644 mm. Sistema de monitoreo HACCP incorporado. Cumple con requisitos HACCP.</p>	1
<p>TOSTADORA INDUSTRIAL. Tostadora de pan, de cinta horizontal. Ancho de cinta: 250mm. Variador de velocidad y función de mantenimiento de calor. Resistencias de acero inox. Producción de hasta 600 tostadas por hora. P=2,1 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 350 x 410 x 390 mm.</p>	1
<p>CARRO DE DESCONGELACIÓN. Construido en acero inox. A304 dotado de 15 rejillas AISI 304 2/1. Soporte de rejillas desmontable sin necesidad de herramientas para su limpieza. Panel de control con indicación de la evolución real de la temperatura durante el proceso de conservación. El control electrónico pasa</p>	1

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

<p>automáticamente de la descongelación a la conservación. Personalizable en tiempo, temperaturas y división de fases de descongelación /conservación. Mínimo 3 programas predeterminados de fábrica y 1 programa libre. Capacidad 80Kg. y 660 Ltrs. Cumple con requisitos HACCP. Dotado de 4 ruedas giratorias (2 con freno) y bandeja recogedora en acero inox. AISI 304. P= 1.75 Kw Enchufe CE-Schuko 220-240 v. 50/60 Hz. WxDxH 710 x 835 x 2090 mm. Tipo de refrigerante R290</p>	
<p>TEXTURIZADOR 8L. Texturizador de alimentos. Caldero en acero inoxidable de volumen 8 litros con tapa en policarbonato transparente con orificio para el añadido de ingredientes durante el proceso y revolovedor. Microrruptor de seguridad en tapa y en posición de caldeo. Dotada de juegos de cuchillas: microdentada, lisa y perforada. Programable en tiempo y ráfagas. Programas incorporados y posibilidad de personalizarlos. Regulación de velocidad entre 300 y 3.000 RPM. P=1.5 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 286 x 387 x 517 mm.</p>	1
RPPMM VILLAVERDE ALZHEIMER:	
<p>ABATIDOR 5GN1/1. Abatidor 5GN1/1 de 25 kg, compatible con horno de convección. Ciclo de enfriamiento rápido de 90°C a 3°C en menos de 90 minutos. No requiere conexión de agua y cuenta con contenedor para recogida de aguas. Unidad de control con pantalla para leer hora, temperatura central, cuenta progresiva del ciclo, alarmas e información de servicio. Estimación de tiempos restantes para ciclos dirigidos por sonda. Panel abisagrado de ventilación para el acceso y limpieza del evaporador. Evaporador con protección antioxidante. Desescarche manual y automático. Función descongelación. Puerta reversible in situ con junta magnética extraíble y diseño higiénico. Ángulos internos redondeados. Componentes principales en acero inox. AISI 304. Aislamiento de ciclopentano, gas refrigerante R452a y Unidad refrigerante incorporada. Incluida Sonda extra (un sensor) para Abatidor, 4 ruedas giratorias (2 de</p>	1

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

<p>ellas con freno) y 3 Parejas de rejillas acero AISI 304 1/1GN. P=1,60 kW 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 762 x 760 x 902 mm. Sistema de monitoreo HACCP incorporado. Cumple con requisitos HACCP.</p>	
<p>TOSTADORA INDUSTRIAL. Tostadora de pan, de cinta horizontal. Ancho de cinta: 250mm. Variador de velocidad y función de mantenimiento de calor. Resistencias de acero inox. Producción de hasta 600 tostadas por hora. P=2,1 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 350x410x390 mm.</p>	1
<p>CARRO DE DESCONGELACIÓN. Construido en acero inox. A304 dotado de 15 rejillas AISI 304 2/1. Soporte de rejillas desmontable sin necesidad de herramientas para su limpieza. Panel de control con indicación de la evolución real de la temperatura durante el proceso de conservación. El control electrónico pasa automáticamente de la descongelación a la conservación. Personalizable en tiempo, temperaturas y división de fases de descongelación /conservación. Mínimo 3 programas predeterminados de fábrica y 1 programa libre. Capacidad 80Kg. y 660 Ltrs. Cumple con requisitos HACCP. Dotado de 4 ruedas giratorias (2 con freno) y bandeja recogedora en acero inox. AISI 304. P= 1.75 Kw Enchufe CE-Schuko 220-240 v. 50/60 Hz. WxDxH 710 x 835 x 2090 mm. Tipo de refrigerante R290</p>	1
<p>TEXTURIZADOR 5.5L. Texturizador de alimentos. Caldero en acero inoxidable de volumen 5,5 litros con tapa en policarbonato transparente con orificio para el añadido de ingredientes durante el proceso y revolovedor. Microrruptor de seguridad en tapa y en posición de caldeo. Dotada de juegos de cuchillas: microdentada, lisa y perforada. Programable en tiempo y ráfagas. Programas incorporados y posibilidad de personalizarlos. Regulación de velocidad entre 300 y 3.000 RPM. P=1.5 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 286 x 387 x 437 mm.</p>	1
<p>FREIDORA 7+7 G700.</p>	1

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

<p>Freidora a gas monobloque de 2 cubas 7+7 litros Gama 700. Cubas en "V", calentamiento indirecto, quemadores externos en acero inox., dispositivo de fallo de llama por cada quemador, termostato de protección por sobrecalentamiento, protección de piloto y encendido piezo-eléctrico. Rango de temperatura de 105°C a 185°C Plano de trabajo y superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inox. de 1.5mm. Ángulos redondeados en interior de las cubas. Grifo para descarga de aceite y filtro para recolector de aceite. 2 puertas para base de armario. Protección contra el agua IPX4. Dotada de 2 cestas e inyectores de conversión. P=14Kw (gas) entrada ½" + 0.1Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 730 x 800 x 865 mm.</p>	
<p>RPPMM MOSCATELARES. (S.S. De Los Reyes):</p>	
<p>ABATIDOR 10GN1/1. Abatidor 10x1/1GN de 40 kg, compatible con horno de convección. Ciclo de enfriamiento rápido de 90°C a 3°C en menos de 90 minutos. No requiere conexión de agua y cuenta con contenedor para recogida de aguas. Unidad de control con pantalla para leer hora, temperatura central, cuenta progresiva del ciclo, alarmas e información de servicio. Estimación de tiempos restantes para ciclos dirigidos por sonda. Panel abisagrado de ventilación para el acceso y limpieza del evaporador. Evaporador con protección antioxidante. Desescarche manual y automático. Función descongelación. Puerta reversible in situ con junta magnética extraíble y diseño higiénico. Ángulos internos redondeados. Componentes principales en acero inox. AISI 304. Aislamiento de ciclopentano, gas refrigerante R452a y Unidad refrigerante incorporada. Incluida Sonda extra (un sensor) para Abatidor, 4 ruedas giratorias (2 de ellas con freno) y 5 Parejas de rejillas acero AISI 304 1/1GN. P=1,20 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz. WxDxH 762 x 760 x 1644 mm. Sistema de monitoreo HACCP incorporado. Cumple con requisitos HACCP.</p>	1
<p>TOSTADORA INDUSTRIAL. Tostadora de pan, de cinta horizontal. Ancho de cinta: 250mm. Variador de velocidad y función de mantenimiento de calor.</p>	1

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

<p>Resistencias de acero inox. Producción de hasta 600 tostadas por hora. P=2,1 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 350 x 410 x 390 mm.</p>	
<p>CARRO DE DESCONGELACIÓN. Construido en acero inox. A304 dotado de 15 rejillas AISI 304 2/1. Soporte de rejillas desmontable sin necesidad de herramientas para su limpieza. Panel de control con indicación de la evolución real de la temperatura durante el proceso de conservación. El control electrónico pasa automáticamente de la descongelación a la conservación. Personalizable en tiempo, temperaturas y división de fases de descongelación /conservación. Mínimo 3 programas predeterminados de fábrica y 1 programa libre. Capacidad 80Kg. y 660 Ltrs. Cumple con requisitos HACCP. Dotado de 4 ruedas giratorias (2 con freno) y bandeja recogedora en acero inox. AISI 304. P= 1.75 Kw Enchufe CE-Schuko 220-240 v. 50/60 Hz. WxDxH 710 x 835 x 2090 mm. Tipo de refrigerante R290</p>	1
<p>TEXTURIZADOR 8L. Texturizador de alimentos. Caldero en acero inoxidable de volumen 8 litros con tapa en policarbonato transparente con orificio para el añadido de ingredientes durante el proceso y revolventador. Microrruptor de seguridad en tapa y en posición de caldeo. Dotada de juegos de cuchillas: microdentada, lisa y perforada. Programable en tiempo y ráfagas. Programas incorporados y posibilidad de personalizarlos. Regulación de velocidad entre 300 y 3.000 RPM. P=1.5 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 286 x 387 x 517 mm.</p>	1
<p>PELADORA DE PATATAS 8Kgr. Peladora de patatas con capacidad para 8Kgr. Con disco, cilindro abrasivo y cesto filtro incorporado. Construcción en acero inoxidable, tapa transparente, temporizador programable y botón de parada de emergencia. Panel de control liso para facilitar la limpieza, completamente impermeable. P=0.4 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 422x396x676 mm Dotada de mesa de acero inoxidable para pelapatatas WxDxH 420 x 420 x 505 mm., Disco de cuchillas y cesto escurridor de ensaladas.</p>	1

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

<p>CARRO CALIENTE 9 GN 2/1. Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Dotados según modelo de uno/dos cuerpos de guías, realizados en una sola pieza (monoblock), en acero inoxidable para la adaptación de recipientes o parrillas GN. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital. Cubeta con humedad para servir en óptimas condiciones de temperatura y jugosidad. Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puertas en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180º y cierre con tirador. Los tiradores incorporan cierre con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø150 mm, 2 con freno. Capacidad 9 GN 2/1 o 18 GN 1/1. Distancia entre guías: 55 mm. Potencia 2000 W. 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 770 x 850 x 1240 mm.</p>	1
RPPMM ENSANCHE DE VALLECAS:	
<p>TOSTADORA INDUSTRIAL. Tostadora de pan, de cinta horizontal. Ancho de cinta: 250mm. Variador de velocidad y función de mantenimiento de calor. Resistencias de acero inox. Producción de hasta 600 tostadas por hora. P=2,1 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 350 x 410 x 390 mm.</p>	1
<p>CARRO DE DESCONGELACIÓN. Construido en acero inox. A304 dotado de 15 rejillas AISI 304 2/1. Soporte de rejillas desmontable sin necesidad de herramientas para su limpieza. Panel de control con indicación de la evolución real de la temperatura durante el proceso de conservación. El control electrónico pasa automáticamente de la descongelación a la conservación. Personalizable en tiempo, temperaturas y división de fases de descongelación /conservación. Mínimo 3 programas predeterminados de fábrica y 1 programa libre. Capacidad 80Kg. y 660 Ltrs. Cumple con requisitos HACCP. Dotado de 4 ruedas giratorias (2 con freno) y bandeja recogedora en acero inox. AISI 304.</p>	1

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

<p>P= 1.75 Kw Enchufe CE-Schuko 220-240 v. 50/60 Hz. WxDxH 710 x 835 x 2090 mm. Tipo de refrigerante R290</p>	
<p>TEXTURIZADOR 8L. Texturizador de alimentos. Caldero en acero inoxidable de volumen 8 litros con tapa en policarbonato transparente con orificio para el añadido de ingredientes durante el proceso y revolventador. Microrruptor de seguridad en tapa y en posición de caldeo. Dotada de juegos de cuchillas: microdentada, lisa y perforada. Programable en tiempo y ráfagas. Programas incorporados y posibilidad de personalizarlos. Regulación de velocidad entre 300 y 3.000 RPM. P=1.5 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 286 x 387 x 517 mm.</p>	1
<p>CARRO CALIENTE 9 GN 2/1. Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Dotados según modelo de uno/dos cuerpos de guías, realizados en una sola pieza (monoblock), en acero inoxidable para la adaptación de recipientes o parrillas GN. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital. Cubeta con humedad para servir en óptimas condiciones de temperatura y jugosidad. Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puertas en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180º y cierre con tirador. Los tiradores incorporan cierre con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø150 mm, 2 con freno. Capacidad 9 GN 2/1 o 18 GN 1/1. Distancia entre guías: 55 mm. Potencia 2000 W. 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 770 x 850 x 1240 mm.</p>	1
<p>LAVAVAJILLAS CON MESAS. Conjunto formado por lavavajillas de cúpula de doble cesta con recuperador energético y condensador de vapores, mesa de entrada dotada de tolva, seno y grifo ducha, y mesa de salida. Lavavajillas construido en acero inoxidable 18/8, y material plástico resistente al ataque químico y térmico con cuadro de mandos frontal integrado. Brazos de lavado de bayoneta. Sistema de elevación de la campana por muelles. Cuba embutida, sin soldaduras. Doble filtro.</p>	1

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

<p>Dosificador de abrillantador incorporado. Toma de detergente incorporado. Elevación y descenso manual de la campana. Dimensiones de cesta: 2 x 500 x 500 mm. Altura útil de lavado 400 mm. Producción: 1.280/1.929 platos/hora. Ciclos de lavado de 1 y 2 minutos. P=15 Kw 380-415 V 3N 50/60 Hz. WxDxH 1410 x 850 x (1440+640) mm. Incluida la adaptación de las acometidas. Mesa de prelavado y entrada a máquina construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304, con un seno de 450 x 450 x 250mm., tolva para desperdicios de 16 cm. de diámetro, ducha de prelavado completa agua fría / caliente y caño intermedio, cesta de chapa perforada. Incluye peto trasero, guía deslizamiento y baquetón delantero. Bastidor construido íntegramente en acero inox., reforzado con omegas y patas de tubería de 40 x 40mm. con taco de nivel regulable en altura. Incorporación de estante inferior de lamas desmontables en disponible para facilitar su limpieza. Dimensiones: 2500 x 875 x 850 mm. Mesa de salida de rodillos construida en acero inoxidable, formada por rodillos de plástico duro, montados sobre rodamientos especiales, para facilitar la salida de las cestas. Incluye válvula de desagüe Bastidor construido íntegramente en acero inox., reforzado con omegas y patas de tubería de 35 x 35mm. con taco de nivel regulable en altura. Incorporación de estante inferior de lamas desmontables en disponible para facilitar su limpieza Dimensiones: 1150 x 600 x 850 mm.</p>	
<p>RPPMM ISABEL LA CATÓLICA:</p>	
<p>ABATIDOR 10GN1/1. Abatidor 10x1/1GN de 40 kg, compatible con horno de convección. Ciclo de enfriamiento rápido de 90°C a 3°C en menos de 90 minutos. No requiere conexión de agua y cuenta con contenedor para recogida de aguas. Unidad de control con pantalla para leer hora, temperatura central, cuenta progresiva del ciclo, alarmas e información de servicio. Estimación de tiempos restantes para ciclos dirigidos por sonda. Panel abisagrado de ventilación para el acceso y limpieza del evaporador. Evaporador con protección antioxidante. Desescarche manual y automático. Función descongelación. Puerta reversible in situ con junta magnética extraíble y diseño higiénico. Ángulos internos redondeados. Componentes principales en acero inox. AISI 304. Aislamiento de ciclopentano, gas refrigerante R452a y Unidad refrigerante incorporada.</p>	1

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

<p>Incluida Sonda extra (un sensor) para Abatidor, 4 ruedas giratorias (2 de ellas con freno) y 5 Parejas de rejillas acero AISI 304 1/1GN. P=1,20 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz. WxDxH 762 x 760 x 1644 mm. Sistema de monitoreo HACCP incorporado. Cumple con requisitos HACCP.</p>	
<p>TOSTADORA INDUSTRIAL. Tostadora de pan, de cinta horizontal. Ancho de cinta: 250mm. Variador de velocidad y función de mantenimiento de calor. Resistencias de acero inox. Producción de hasta 600 tostadas por hora. P=2,1 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 350 x 410 x 390 mm.</p>	1
<p>CARRO DE DESCONGELACIÓN. Construido en acero inox. A304 dotado de 15 rejillas AISI 304 2/1. Soporte de rejillas desmontable sin necesidad de herramientas para su limpieza. Panel de control con indicación de la evolución real de la temperatura durante el proceso de conservación. El control electrónico pasa automáticamente de la descongelación a la conservación. Personalizable en tiempo, temperaturas y división de fases de descongelación /conservación. Mínimo 3 programas predeterminados de fábrica y 1 programa libre. Capacidad 80Kg. y 660 Ltrs. Cumple con requisitos HACCP. Dotado de 4 ruedas giratorias (2 con freno) y bandeja recogedora en acero inox. AISI 304. P= 1.75 Kw Enchufe CE-Schuko 220-240 v. 50/60 Hz. WxDxH 710 x 835 x 2090 mm. Tipo de refrigerante R290</p>	1
<p>TEXTURIZADOR 8L. Texturizador de alimentos. Caldero en acero inoxidable de volumen 8 litros con tapa en policarbonato transparente con orificio para el añadido de ingredientes durante el proceso y revolventador. Microrruptor de seguridad en tapa y en posición de caldeo. Dotada de juegos de cuchillas: microdentada, lisa y perforada. Programable en tiempo y ráfagas. Programas incorporados y posibilidad de personalizarlos. Regulación de velocidad entre 300 y 3.000 RPM. P=1.5 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 286 x 387 x 517 mm.</p>	1

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

<p>FREIDORA 15+15 G900.</p> <p>Freidora a gas monobloque de 2 cubas 15+15 litros Gama 900. Cubas en "V", calentamiento indirecto, quemadores externos en acero inox., dispositivo de fallo de llama por cada quemador, termostato de protección por sobrecalentamiento, protección de piloto y encendido piezo-eléctrico. Rango de temperatura de 105°C a 185°C</p> <p>Plano de trabajo y superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inox. de 1.5mm. Ángulos redondeados en interior de las cubas.</p> <p>Grifo para descarga de aceite y filtro para recolector de aceite.</p> <p>2 puertas para base de armario.</p> <p>Protección contra el agua IPX5.</p> <p>Dotada de 2 cestas e inyectores de conversión.</p> <p>P=28Kw (gas) entrada 1/2" + 0.1Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 800 x 930 x 850 mm.</p>	1
<p>TÚNEL DE LAVADO.</p> <p>Lavavajillas de túnel de arrastre de cestas con dispositivo final de carrera compuesto por Lavado, doble Aclarado superior e inferior, con agua limpia proveniente de la red. Temperatura de 85°C, garantizando una perfecta desinfección. y Secado por aire caliente, consiguiendo una temperatura de 55-60°C.</p> <p>2 velocidades. Producción hora 85 - 170 cestas/h. Altura útil de lavado 420 mm. Consumo agua por hora 220 litros.</p> <p>Sistema de vaivén uniforme con ganchos en acero inoxidable. Estructura puertas, filtros, tuberías y conducciones en acero inoxidable 18/10, calidad AISI 304 de 1,5 mm de espesor. Cuba de lavado embutida de una sola pieza sin soldaduras, cantos redondeados en acero inoxidable calidad AISI 316. Elementos de plástico en material resistente al ataque químico y térmico. Acabados redondeados y de fácil acceso para la limpieza.</p> <p>Sistema de filtros triple y de fácil extracción.</p> <p>Detección automática de la vajilla. Activación del aclarado justo cuando la cesta se encuentran en la zona de aclarado.</p> <p>El agua fluye por los diferentes módulos que componen la máquina desde la zona de aclarado hasta la zona de prelavado donde es desaguada.</p> <p>Sistema de brazos de lavado 4 brazos de lavado superiores y 3 inferiores Doble pared trasera en acero inoxidable que permite conseguir una alta insonorización en los módulos, consiguiendo unos niveles de 75 dB en régimen de trabajo.</p> <p>Sistema de condensación de los vapores producidos durante el lavado, recuperando el calor residual de los vahos para el precalentamiento del agua de aclarado. Ahorro estimado 11 Kw/h (25%). Precalentamiento</p>	1

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

<p>hasta 35 - 40 °C. Dimensiones de la cesta: 500 x 500 x 110 mm. Altura útil: 420 mm. Potencia de bombas: 2 Kw. Resistencia de cuba 18 Kw. Resistencia de calderín 18 Kw. Resistencia de secado 9Kw. Potencia Total= 39 Kw. 380-415 V 3N 50/60 Hz WxDxH 2100 x 830 x (1715 + 242) mm. Incluso la retirada del lavavajillas existente y adaptación de mesas si fuese necesario.</p>	
<p>RPPMM MADRID SUR:</p>	
<p>ABATIDOR 10GN1/1. Abatidor 10x1/1GN de 40 kg, compatible con horno de convección. Ciclo de enfriamiento rápido de 90°C a 3°C en menos de 90 minutos. No requiere conexión de agua y cuenta con contenedor para recogida de aguas. Unidad de control con pantalla para leer hora, temperatura central, cuenta progresiva del ciclo, alarmas e información de servicio. Estimación de tiempos restantes para ciclos dirigidos por sonda. Panel abisagrado de ventilación para el acceso y limpieza del evaporador. Evaporador con protección antioxidante. Desescarche manual y automático. Función descongelación. Puerta reversible in situ con junta magnética extraíble y diseño higiénico. Ángulos internos redondeados. Componentes principales en acero inox. AISI 304. Aislamiento de ciclopentano, gas refrigerante R452a y Unidad refrigerante incorporada. Incluida Sonda extra (un sensor) para Abatidor, 4 ruedas giratorias (2 de ellas con freno) y 5 Parejas de rejillas acero AISI 304 1/1GN. P=1,20 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz. WxDxH 762 x 760 x 1644 mm. Sistema de monitoreo HACCP incorporado. Cumple con requisitos HACCP.</p>	1
<p>TOSTADORA INDUSTRIAL. Tostadora de pan, de cinta horizontal. Ancho de cinta: 250mm. Variador de velocidad y función de mantenimiento de calor. Resistencias de acero inox. Producción de hasta 600 tostadas por hora. P=2,1 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 350 x 410 x 390 mm.</p>	1
<p>CARRO DE DESCONGELACIÓN.</p>	1

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

<p>Construido en acero inox. A304 dotado de 15 rejillas AISI 304 2/1. Soporte de rejillas desmontable sin necesidad de herramientas para su limpieza.</p> <p>Panel de control con indicación de la evolución real de la temperatura durante el proceso de conservación. El control electrónico pasa automáticamente de la descongelación a la conservación. Personalizable en tiempo, temperaturas y división de fases de descongelación /conservación. Mínimo 3 programas predeterminados de fábrica y 1 programa libre. Capacidad 80Kg. y 660 Ltrs.</p> <p>Cumple con requisitos HACCP.</p> <p>Dotado de 4 ruedas giratorias (2 con freno) y bandeja recogedora en acero inox. AISI 304.</p> <p>P= 1.75 Kw Enchufe CE-Schuko 220-240 v. 50/60 Hz.</p> <p>WxDxH 710 x 835 x 2090 mm.</p> <p>Tipo de refrigerante R290</p>	
<p>TEXTURIZADOR 8L.</p> <p>Texturizador de alimentos. Caldero en acero inoxidable de volumen 8 litros con tapa en policarbonato transparente con orificio para el añadido de ingredientes durante el proceso y revolovedor.</p> <p>Microrruptor de seguridad en tapa y en posición de caldeo.</p> <p>Dotada de juegos de cuchillas: microdentada, lisa y perforada.</p> <p>Programable en tiempo y ráfagas. Programas incorporados y posibilidad de personalizarlos.</p> <p>Regulación de velocidad entre 300 y 3.000 RPM.</p> <p>P=1.5 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 286 x 387 x 517 mm.</p>	2
<p>LAVAVAJILLAS.</p> <p>Lavavajillas bajo mostrador para cestas de 500 x 500mm., filtro de cuba y dosificador de abrillantador, 1 ciclo, 30 c/h.</p> <p>Panel frontal, cuba, brazos de lavado, aclarado e inyectores en acero inoxidable AISI 304. 1 Brazo de lavado y 2 brazos de aclarado rotatorios.</p> <p>Puerta de doble pared amortiguada con tirador en plástico. Cuba de 25 litros</p> <p>Incluye cesta, inserción para platitos y contenedor para cubiertos. Altura útil de lavado 380 mm.</p> <p>P=3,3 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 580 x 650 x 820 mm.</p>	1
<p>MESA CALIENTE.</p> <p>Mesa caliente fabricada en acero inox. AISI 304. Dotada de encimera sin alzatina, 1 estante intermedio perforado regulable en altura, 2 puertas</p>	2

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

<p>correderas y 4 patas regulables en altura. Doble pared de acero con aislamiento térmico en fibra de vidrio. Termostato digital entre 0°C y 90°C con lectura constante. Calentamiento forzado mediante resistencias y ventilador. Incluso trasera en acero inox. P=2.4 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 1400 x 700 x 850 mm.</p>	
<p>ARMARIO FRIGORÍFICO DE CONGELACIÓN.</p> <p>Frigorífico de dos puertas completas con cerradura, capacidad de 1430 Ltrs. Estructura interna y externa en acero inoxidable 304 AISI; panel trasero externo en acero galvanizado y panel inferior en material anticorrosivo. Control digital con visualización y ajuste de la temperatura del armario y activación manual del ciclo de descongelación. Los controles digitales que cumplen con el sistema HACCP incluyen alarmas visibles. La puerta cuenta con bloqueo y micro interruptor de puerta para apagar el ventilador cuando se abre la puerta. Evaporador oculto para garantizar una mayor capacidad de almacenamiento y menos problemas de corrosión. Unidad de refrigeración incorporada; funcionamiento ventilado; descongelación automática y evaporación del agua de descongelación. Esquinas redondeadas internas, las correderas y las rejillas fácilmente removibles permiten una limpieza fácil y altos estándares de higiene. Temperatura de funcionamiento: -2/-22°C. Incluye 6 rejillas GN 2/1. P=0.7 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 1441 x 835 x 2050 mm.</p>	2
<p>LAVADORA DE UTENSILIOS.</p> <p>Lavadora de utensilios con recuperador energético y condensador de los vapores generados durante el lavado y sistema de apertura de puerta vertical. Cubas embutidas AISI 316 con cantos redondeados y sin soldaduras. Estructura en acero inoxidable AISI 304, peana de 3 mm. de espesor. Sistema de lavado: brazo superior giratorio y 4 brazos fijos inferiores. Brazos en acero inox. Filtro de fácil extracción. Duración de ciclo: 2 y 4 minutos, este último regulable. Pulsador de lavado continuo, y aclarado manual. Capacidad de cuba de lavado: 63 litros. Consumo de agua/ciclo: 3 litros.</p>	1

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

<p>Dimensiones de la cesta: 555 x 697 x 110 mm. Altura útil: 610 mm. P=8 Kw 380-415 V 3N 50/60 Hz WxDxH 675 x (865+350) x (1580+315) mm. Incluso retirada de vertedero y corte de mesa de acero/inox. dotándola de alzatina lateral de 100mm.</p>	
<p>RPPMM USERA:</p>	
<p>ABATIDOR 5GN1/1. Abatidor 5GN1/1 de 25 kg, compatible con horno de convección. Ciclo de enfriamiento rápido de 90°C a 3°C en menos de 90 minutos. No requiere conexión de agua y cuenta con contenedor para recogida de aguas. Unidad de control con pantalla para leer hora, temperatura central, cuenta progresiva del ciclo, alarmas e información de servicio. Estimación de tiempos restantes para ciclos dirigidos por sonda. Panel abisagrado de ventilación para el acceso y limpieza del evaporador. Evaporador con protección antioxidante. Desescarche manual y automático. Función descongelación. Puerta reversible in situ con junta magnética extraíble y diseño higiénico. Ángulos internos redondeados. Componentes principales en acero inox. AISI 304. Aislamiento de ciclopentano, gas refrigerante R452a y Unidad refrigerante incorporada. Incluida Sonda extra (un sensor) para Abatidor, 4 ruedas giratorias (2 de ellas con freno) y 3 Parejas de rejillas acero AISI 304 1/1GN. P=1,60 kW 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 762 x 760 x 902 mm. Sistema de monitoreo HACCP incorporado. Cumple con requisitos HACCP.</p>	1
<p>TOSTADORA INDUSTRIAL. Tostadora de pan, de cinta horizontal. Ancho de cinta: 250mm. Variador de velocidad y función de mantenimiento de calor. Resistencias de acero inox. Producción de hasta 600 tostadas por hora. P=2,1 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 350 x 410 x 390 mm.</p>	1
<p>CARRO DE DESCONGELACIÓN. Construido en acero inox. A304 dotado de 15 rejillas AISI 304 2/1. Soporte de rejillas desmontable sin necesidad de herramientas para su limpieza.</p>	1

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

<p>Panel de control con indicación de la evolución real de la temperatura durante el proceso de conservación. El control electrónico pasa automáticamente de la descongelación a la conservación. Personalizable en tiempo, temperaturas y división de fases de descongelación /conservación. Mínimo 3 programas predeterminados de fábrica y 1 programa libre. Capacidad 80Kg. y 660 Ltrs. Cumple con requisitos HACCP. Dotado de 4 ruedas giratorias (2 con freno) y bandeja recogedora en acero inox. AISI 304. P= 1.75 Kw Enchufe CE-Schuko 220-240 v. 50/60 Hz. WxDxH 710 x 835 x 2090 mm. Tipo de refrigerante R290</p>	
<p>TEXTURIZADOR 5.5L. Texturizador de alimentos. Caldero en acero inoxidable de volumen 5,5 litros con tapa en policarbonato transparente con orificio para el añadido de ingredientes durante el proceso y revolovedor. Microrruptor de seguridad en tapa y en posición de caldeo. Dotada de juegos de cuchillas: microdentada, lisa y perforada. Programable en tiempo y ráfagas. Programas incorporados y posibilidad de personalizarlos. Regulación de velocidad entre 300 y 3.000 RPM. P=1.5 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 286 x 387 x 437 mm.</p>	1
<p>RPPMM MIRASIERRA: ABATIDOR 10GN1/1. Abatidor 10x1/1GN de 40 kg, compatible con horno de convección. Ciclo de enfriamiento rápido de 90°C a 3°C en menos de 90 minutos. No requiere conexión de agua y cuenta con contenedor para recogida de aguas. Unidad de control con pantalla para leer hora, temperatura central, cuenta progresiva del ciclo, alarmas e información de servicio. Estimación de tiempos restantes para ciclos dirigidos por sonda. Panel abisagrado de ventilación para el acceso y limpieza del evaporador. Evaporador con protección antioxidante. Desescarche manual y automático. Función descongelación. Puerta reversible in situ con junta magnética extraíble y diseño higiénico. Ángulos internos redondeados. Componentes principales en acero inox. AISI 304. Aislamiento de ciclopentano, gas refrigerante R452a y Unidad refrigerante</p>	1

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

<p>incorporada. Incluida Sonda extra (un sensor) para Abatidor, 4 ruedas giratorias (2 de ellas con freno) y 5 Parejas de rejillas acero AISI 304 1/1GN. P=1,20 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz. WxDxH 762 x 760 x 1644 mm. Sistema de monitoreo HACCP incorporado. Cumple con requisitos HACCP.</p>	
<p>TOSTADORA INDUSTRIAL. Tostadora de pan, de cinta horizontal. Ancho de cinta: 250mm. Variador de velocidad y función de mantenimiento de calor. Resistencias de acero inox. Producción de hasta 600 tostadas por hora. P=2,1 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 350 x 410 x 390 mm.</p>	1
<p>CARRO DE DESCONGELACIÓN. Construido en acero inox. A304 dotado de 15 rejillas AISI 304 2/1. Soporte de rejillas desmontable sin necesidad de herramientas para su limpieza. Panel de control con indicación de la evolución real de la temperatura durante el proceso de conservación. El control electrónico pasa automáticamente de la descongelación a la conservación. Personalizable en tiempo, temperaturas y división de fases de descongelación /conservación. Mínimo 3 programas predeterminados de fábrica y 1 programa libre. Capacidad 80Kg. y 660 Ltrs. Cumple con requisitos HACCP. Dotado de 4 ruedas giratorias (2 con freno) y bandeja recogedora en acero inox. AISI 304. P= 1.75 Kw Enchufe CE-Schuko 220-240 v. 50/60 Hz. WxDxH 710 x 835 x 2090 mm. Tipo de refrigerante R290</p>	1
<p>TEXTURIZADOR 8L. Texturizador de alimentos. Caldero en acero inoxidable de volumen 8 litros con tapa en policarbonato transparente con orificio para el añadido de ingredientes durante el proceso y revolovedor. Microrruptor de seguridad en tapa y en posición de caldeo. Dotada de juegos de cuchillas: microdentada, lisa y perforada. Programable en tiempo y ráfagas. Programas incorporados y posibilidad de personalizarlos. Regulación de velocidad entre 300 y 3.000 RPM. P=1.5 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 286 x 387 x 517 mm.</p>	1

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

RPPMM PEÑUELAS:	
<p>TOSTADORA INDUSTRIAL. Tostadora de pan, de cinta horizontal. Ancho de cinta: 250mm. Variador de velocidad y función de mantenimiento de calor. Resistencias de acero inox. Producción de hasta 600 tostadas por hora. P=2,1 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 350 x 410 x 390 mm.</p>	1
<p>CARRO DE DESCONGELACIÓN. Construido en acero inox. A304 dotado de 15 rejillas AISI 304 2/1. Soporte de rejillas desmontable sin necesidad de herramientas para su limpieza. Panel de control con indicación de la evolución real de la temperatura durante el proceso de conservación. El control electrónico pasa automáticamente de la descongelación a la conservación. Personalizable en tiempo, temperaturas y división de fases de descongelación /conservación. Mínimo 3 programas predeterminados de fábrica y 1 programa libre. Capacidad 80Kg. y 660 Ltrs. Cumple con requisitos HACCP. Dotado de 4 ruedas giratorias (2 con freno) y bandeja recogedora en acero inox. AISI 304. P= 1.75 Kw Enchufe CE-Schuko 220-240 v. 50/60 Hz. WxDxH 710 x 835 x 2090 mm. Tipo de refrigerante R290</p>	1
<p>TEXTURIZADOR 8L. Texturizador de alimentos. Caldero en acero inoxidable de volumen 8 litros con tapa en policarbonato transparente con orificio para el añadido de ingredientes durante el proceso y revolutor. Microrruptor de seguridad en tapa y en posición de caldeo. Dotada de juegos de cuchillas: microdentada, lisa y perforada. Programable en tiempo y ráfagas. Programas incorporados y posibilidad de personalizarlos. Regulación de velocidad entre 300 y 3.000 RPM. P=1.5 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 286 x 387 x 517 mm.</p>	1
<p>CARRO CALIENTE 9+9 GN2/1. Carro caliente de 2 puertas dotado de humedad. Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca.</p>	1

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

<p>Dotado de dos cuerpos de guías, realizados en una sola pieza (monoblock), en acero inoxidable para la adaptación de recipientes o parrillas GN. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital. Cubeta con humedad para servir en óptimas condiciones de temperatura y jugosidad.</p> <p>Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puertas en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180º y cierre con tirador. Los tiradores incorporan cierre con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø150 mm., 2 con freno. Distancia entre guías: 65 mm. Potencia 3000 W. 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 1020 x 850 x 1240 mm.</p>	
<p>CARRO CALIENTE 9GN2/1.</p> <p>Carro caliente de 1 puerta dotado de humedad. Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Dotado de dos cuerpos de guías, realizados en una sola pieza (monoblock), en acero inoxidable para la adaptación de recipientes o parrillas GN. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital. Cubeta con humedad para servir en óptimas condiciones de temperatura y jugosidad.</p> <p>Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puertas en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180º y cierre con tirador. Los tiradores incorporan cierre con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø150 mm., 2 con freno. Distancia entre guías: 65 mm. Potencia 2000 W. 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 770 x 850 x 1240 mm.</p>	4
<p>TÚNEL DE LAVADO.</p> <p>Lavavajillas de túnel de arrastre de cestas con dispositivo final de carrera compuesto por Lavado, doble Aclarado superior e inferior, con agua limpia proveniente de la red. Temperatura de 85°C, garantizando una perfecta desinfección. y Secado por aire caliente, consiguiendo una temperatura de 55-60°C.</p> <p>2 velocidades. Producción hora 85 - 170 cestas/h. Altura útil de lavado 420 mm. Consumo agua por hora 220 litros.</p> <p>Sistema de vaivén uniforme con ganchos en acero inoxidable. Estructura puertas, filtros, tuberías y conducciones en acero inoxidable 18/10,</p>	1

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

<p>calidad AISI 304 de 1,5 mm de espesor. Cuba de lavado embutida de una sola pieza sin soldaduras, cantos redondeados en acero inoxidable calidad AISI 316. Elementos de plástico en material resistente al ataque químico y térmico. Acabados redondeados y de fácil acceso para la limpieza. Sistema de filtros triple y de fácil extracción. Detección automática de la vajilla. Activación del aclarado justo cuando la cesta se encuentran en la zona de aclarado. El agua fluye por los diferentes módulos que componen la máquina desde la zona de aclarado hasta la zona de prelavado donde es desaguada. Sistema de brazos de lavado 4 brazos de lavado superiores y 3 inferiores Doble pared trasera en acero inoxidable que permite conseguir una alta insonorización en los módulos, consiguiendo unos niveles de 75 dB en régimen de trabajo. Dimensiones de la cesta: 500 x 500 x 110 mm. Altura útil: 420 mm. Potencia de bombas: 2 Kw. Resistencia de cuba 18 Kw. Resistencia de calderín 18 Kw. Resistencia de secado 9Kw. Potencia Total= 39 Kw. 380-415 V 3N 50/60 Hz WxDxH 2100 x 830 x 1715 mm. Incluso la retirada del lavavajillas existente y adaptación de mesas existentes si fuese necesario.</p>	
<p>RPPMM PLATA Y CASTAÑAR:</p>	
<p>ABATIDOR 10GN1/1. Abatidor 10x1/1GN de 40 kg, compatible con horno de convección. Ciclo de enfriamiento rápido de 90°C a 3°C en menos de 90 minutos. No requiere conexión de agua y cuenta con contenedor para recogida de aguas. Unidad de control con pantalla para leer hora, temperatura central, cuenta progresiva del ciclo, alarmas e información de servicio. Estimación de tiempos restantes para ciclos dirigidos por sonda. Panel abisagrado de ventilación para el acceso y limpieza del evaporador. Evaporador con protección antioxidante. Desescarche manual y automático. Función descongelación. Puerta reversible in situ con junta magnética extraíble y diseño higiénico. Ángulos internos redondeados. Componentes principales en acero inox. AISI 304. Aislamiento de ciclopentano, gas refrigerante R452a y Unidad refrigerante incorporada. Incluida Sonda extra (un sensor) para Abatidor, 4 ruedas giratorias (2 de ellas con freno) y 5 Parejas de rejillas acero AISI 304 1/1GN.</p>	<p>1</p>

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

<p>P=1,20 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz. WxDxH 762 x 760 x 1644 mm. Sistema de monitoreo HACCP incorporado. Cumple con requisitos HACCP.</p>	
<p>TOSTADORA INDUSTRIAL. Tostadora de pan, de cinta horizontal. Ancho de cinta: 250mm. Variador de velocidad y función de mantenimiento de calor. Resistencias de acero inox. Producción de hasta 600 tostadas por hora. P=2,1 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 350 x 410 x 390 mm.</p>	1
<p>CARRO DE DESCONGELACIÓN. Construido en acero inox. A304 dotado de 15 rejillas AISI 304 2/1. Soporte de rejillas desmontable sin necesidad de herramientas para su limpieza. Panel de control con indicación de la evolución real de la temperatura durante el proceso de conservación. El control electrónico pasa automáticamente de la descongelación a la conservación. Personalizable en tiempo, temperaturas y división de fases de descongelación /conservación. Mínimo 3 programas predeterminados de fábrica y 1 programa libre. Capacidad 80Kg. y 660 Ltrs. Cumple con requisitos HACCP. Dotado de 4 ruedas giratorias (2 con freno) y bandeja recogedora en acero inox. AISI 304. P= 1.75 Kw Enchufe CE-Schuko 220-240 v. 50/60 Hz. WxDxH 710 x 835 x 2090 mm. Tipo de refrigerante R290</p>	1
<p>TEXTURIZADOR 8L. Texturizador de alimentos. Caldero en acero inoxidable de volumen 8 litros con tapa en policarbonato transparente con orificio para el añadido de ingredientes durante el proceso y revolventor. Microrruptor de seguridad en tapa y en posición de caldeo. Dotada de juegos de cuchillas: microdentada, lisa y perforada. Programable en tiempo y ráfagas. Programas incorporados y posibilidad de personalizarlos. Regulación de velocidad entre 300 y 3.000 RPM. P=1.5 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 286 x 387 x 517 mm.</p>	1
<p>MESA CALIENTE 120cm. Mesa caliente fabricada en acero inox. AISI 304. Dotada de encimera sin</p>	1

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

<p>alzatina, 1 estante intermedio perforado regulable en altura, 2 puertas correderas y 4 patas regulables en altura. Doble pared de acero con aislamiento térmico en fibra de vidrio. Termostato digital entre 0°C y 90°C con lectura constante. Calentamiento forzado mediante resistencias y ventilador. Incluso trasera en acero inox. P=2.4 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 1200 x 700 x 850 mm.</p>	
<p>MESA CALIENTE 180cm. Mesa caliente fabricada en acero inox. AISI 304. Dotada de encimera sin alzatina, 1 estante intermedio perforado regulable en altura, 2 puertas correderas y 4 patas regulables en altura. Doble pared de acero con aislamiento térmico en fibra de vidrio. Termostato digital entre 0°C y 90°C con lectura constante. Calentamiento forzado mediante resistencias y ventilador. Incluso trasera en acero inox. P=2.4 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 1800 x 700 x 850 mm.</p>	1
<p>RPPMM PARQUE COÍMBRA. (Móstoles):</p>	
<p>ABATIDOR 10GN1/1. Abatidor 10x1/1GN de 40 kg, compatible con horno de convección. Ciclo de enfriamiento rápido de 90°C a 3°C en menos de 90 minutos. No requiere conexión de agua y cuenta con contenedor para recogida de aguas. Unidad de control con pantalla para leer hora, temperatura central, cuenta progresiva del ciclo, alarmas e información de servicio. Estimación de tiempos restantes para ciclos dirigidos por sonda. Panel abisagrado de ventilación para el acceso y limpieza del evaporador. Evaporador con protección antioxidante. Desescarche manual y automático. Función descongelación. Puerta reversible in situ con junta magnética extraíble y diseño higiénico. Ángulos internos redondeados. Componentes principales en acero inox. AISI 304. Aislamiento de ciclopentano, gas refrigerante R452a y Unidad refrigerante incorporada. Incluida Sonda extra (un sensor) para Abatidor, 4 ruedas giratorias (2 de ellas con freno) y 5 Parejas de rejillas acero AISI 304 1/1GN. P=1,20 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz. WxDxH 762 x 760 x 1644 mm. Sistema de monitoreo HACCP incorporado. Cumple con requisitos HACCP.</p>	1

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

<p>TOSTADORA INDUSTRIAL. Tostadora de pan, de cinta horizontal. Ancho de cinta: 250mm. Variador de velocidad y función de mantenimiento de calor. Resistencias de acero inox. Producción de hasta 600 tostadas por hora. P=2,1 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 350 x 410 x 390 mm.</p>	1
<p>CARRO DE DESCONGELACIÓN. Construido en acero inox. A304 dotado de 15 rejillas AISI 304 2/1. Soporte de rejillas desmontable sin necesidad de herramientas para su limpieza. Panel de control con indicación de la evolución real de la temperatura durante el proceso de conservación. El control electrónico pasa automáticamente de la descongelación a la conservación. Personalizable en tiempo, temperaturas y división de fases de descongelación /conservación. Mínimo 3 programas predeterminados de fábrica y 1 programa libre. Capacidad 80Kg. y 660 Ltrs. Cumple con requisitos HACCP. Dotado de 4 ruedas giratorias (2 con freno) y bandeja recogedora en acero inox. AISI 304. P= 1.75 Kw Enchufe CE-Schuko 220-240 v. 50/60 Hz. WxDxH 710 x 835 x 2090 mm. Tipo de refrigerante R290.</p>	1
<p>TEXTURIZADOR 8L. Texturizador de alimentos. Caldero en acero inoxidable de volumen 8 litros con tapa en policarbonato transparente con orificio para el añadido de ingredientes durante el proceso y revolventor. Microrruptor de seguridad en tapa y en posición de caldeo. Dotada de juegos de cuchillas: microdentada, lisa y perforada. Programable en tiempo y ráfagas. Programas incorporados y posibilidad de personalizarlos. Regulación de velocidad entre 300 y 3.000 RPM. P=1.5 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 286 x 387 x 517 mm.</p>	1
<p>FREIDORA 15+15 G900. Freidora a gas monobloque de 2 cubas 15+15 litros Gama 900. Cubas en "V", calentamiento indirecto, quemadores externos en acero inox., dispositivo de fallo de llama por cada quemador, termostato de protección por sobrecalentamiento, protección de piloto y encendido piezo-eléctrico.</p>	1

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

<p>Rango de temperatura de 105°C a 185°C Plano de trabajo y superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inox. de 1.5mm. Ángulos redondeados en interior de las cubas. Grifo para descarga de aceite y filtro para recolector de aceite. 2 puertas para base de armario. Protección contra el agua IPX5. Dotada de 2 cestas e inyectores de conversión. P=28Kw (gas) entrada 1/2" + 0.1Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 800 x 930 x 850 mm. Se deben prever los trabajos necesarios para la adaptación del bloque de cocina con el fin de dar continuidad a los equipos que lo componen.</p>	
<p>RPPMM PARQUE DE LOS FRAILES. (Leganés):</p>	
<p>ABATIDOR 10GN1/1. Abatidor 10x1/1GN de 40 kg, compatible con horno de convección. Ciclo de enfriamiento rápido de 90°C a 3°C en menos de 90 minutos. No requiere conexión de agua y cuenta con contenedor para recogida de aguas. Unidad de control con pantalla para leer hora, temperatura central, cuenta progresiva del ciclo, alarmas e información de servicio. Estimación de tiempos restantes para ciclos dirigidos por sonda. Panel abisagrado de ventilación para el acceso y limpieza del evaporador. Evaporador con protección antioxidante. Desescarche manual y automático. Función descongelación. Puerta reversible in situ con junta magnética extraíble y diseño higiénico. Ángulos internos redondeados. Componentes principales en acero inox. AISI 304. Aislamiento de ciclopentano, gas refrigerante R452a y Unidad refrigerante incorporada. Incluida Sonda extra (un sensor) para Abatidor, 4 ruedas giratorias (2 de ellas con freno) y 5 Parejas de rejillas acero AISI 304 1/1GN. P=1,20 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz. WxDxH 762 x 760 x 1644 mm. Sistema de monitoreo HACCP incorporado. Cumple con requisitos HACCP.</p>	<p>1</p>
<p>TOSTADORA INDUSTRIAL. Tostadora de pan, de cinta horizontal. Ancho de cinta: 250mm. Variador de velocidad y función de mantenimiento de calor. Resistencias de acero inox. Producción de hasta 600 tostadas por hora.</p>	<p>1</p>

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

<p>P=2,1 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 350 x 410 x 390 mm.</p>	
<p>CARRO DE DESCONGELACIÓN. Construido en acero inox. A304 dotado de 15 rejillas AISI 304 2/1. Soporte de rejillas desmontable sin necesidad de herramientas para su limpieza. Panel de control con indicación de la evolución real de la temperatura durante el proceso de conservación. El control electrónico pasa automáticamente de la descongelación a la conservación. Personalizable en tiempo, temperaturas y división de fases de descongelación /conservación. Mínimo 3 programas predeterminados de fábrica y 1 programa libre. Capacidad 80Kg. y 660 Ltrs. Cumple con requisitos HACCP. Dotado de 4 ruedas giratorias (2 con freno) y bandeja recogedora en acero inox. AISI 304. P= 1.75 Kw Enchufe CE-Schuko 220-240 v. 50/60 Hz. WxDxH 710 x 835 x 2090 mm. Tipo de refrigerante R290</p>	<p>1</p>
<p>TEXTURIZADOR 8L. Texturizador de alimentos. Caldero en acero inoxidable de volumen 8 litros con tapa en policarbonato transparente con orificio para el añadido de ingredientes durante el proceso y revolutor. Microrruptor de seguridad en tapa y en posición de caldeo. Dotada de juegos de cuchillas: microdentada, lisa y perforada. Programable en tiempo y ráfagas. Programas incorporados y posibilidad de personalizarlos. Regulación de velocidad entre 300 y 3.000 RPM. P=1.5 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 286 x 387 x 517 mm.</p>	<p>1</p>
<p>MESA FRÍA 3 PUERTAS CON FORMA. Mesa refrigerada 3 puertas -2+10^aC con top adaptado a la geometría del local y alzatina con encuentro redondeado. Realizada en acero inox. AISI 304. Equipo frigorífico incorporado. Incluye kit de 2 guías y rejilla GN1/1. P=0.3 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 2153 x 700 x (900 + 100) mm.</p>	<p>1</p>
<p>MESA FRÍA 4 PUERTAS. Mesa refrigerada 4 puertas -2+10^aC con top y alzatina con encuentro redondeado. Realizada en acero inox. AISI 304. Equipo frigorífico incorporado.</p>	<p>1</p>



Comunidad
de Madrid

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

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

Incluye kit de 2 guías y rejilla GN1/1. P=0.3 Kw 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 2153 x 700 x (900 + 100) mm.	
CARRO CALIENTE 9 GN 2/1. Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Dotado de guías, realizados en una sola pieza (monoblock), en acero inoxidable para la adaptación de recipientes o parrillas GN. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital. Cubeta con humedad para servir en óptimas condiciones de temperatura y jugosidad. Parachoques de goma no marcantes. Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puertas en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180° y cierre con tirador. Los tiradores incorporan cierre con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia, 2 con freno. Capacidad 9 GN 2/1 o 18 GN 1/1. Distancia entre guías: 55 mm. Potencia 3000 W. 230 V / 50/60 Hz. WxDxH 700 x 805 x 700 mm.	2

LOTE 2: LOTE LAVANDERÍA.

Descripción	Ud.
RPPMM MOSCATELARES. (S.S. De Los Reyes):	
<p>SECADORA 33 Kgr.</p> <p>Secadora eléctrica con capacidad 33 kg. Mueble en acero inox. Paneles con doble aislamiento térmico y acústico. Tambor de acero inoxidable AISI 430 con ausencia de soldaduras. Inversión de giro del tambor con variador de frecuencia. Sistema anti incendio integrado. Recirculación de aire. Filtro de borras en acero inox. con detector magnético en la puerta. Programador de pantalla digital con 50 programas aproximadamente. Paneles de servicio con fácil acceso. Pies de gran dimensión, regulables en altura. Posibilidad de cambio de sentido de apertura de puerta 'in situ'. Diámetro tambor 940 mm. Volumen 660 litros. Amplio diámetro de puerta, con doble cristal 4+4 mm. para mayor aislamiento < 64 dB(A). Peso mínimo 386 Kgr. P= 37 Kw gas 1/2" + 1.6 Kw 230 v. WxDxH 1002 x 1343 x 1828 mm. Incluida adecuación de las instalaciones para conexión del equipo nuevo y la salida de vahos.</p>	1
<p>LAVADORA 40 Kgr.</p> <p>Lavadora eléctrica de grupo flotante de 450G de velocidad de centrifugado sostenido, con acelerómetro que monitoriza y corrige el desequilibrio. Tambor en acero inox. AISI304L. Pantalla táctil industrial de gran tamaño, resistente al impacto, que se pueda usar con guantes de goma o similar y en entornos de mucha humedad. Detección automática del peso para ajuste automático de agua, energía y productos químicos, mediante sistema de pesaje de alta precisión. Doble seguridad: la máquina solo se activa si ha validado puerta cerrada y bloqueo de puerta. En cada ciclo de lavado se comprueba el doble estado (abierto/ cerrado) de los controles de seguridad. Mezclador de agua caliente y fría de gran precisión de la temperatura con el nivel de agua programado, para un ahorro de energía y reducción del tiempo del ciclo de lavado. Diámetro boca de carga: 558 mm. Diámetro del tambor: 900 mm. Velocidad de centrifugado: 870 r.p.m. Nivel sonoro < 70 dB(A) Peso mínimo relación 1/10: 1.409 Kgr.</p>	1

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

<p>P= 24.2 kW. 380-415 V 3N 50/60 Hz WxDxH: 1390 x 1455 x 1798 mm. Incluso modificación de instalaciones para conexión del equipo nuevo.</p>	
<p>RPPMM ENSANCHE DE VALLECAS:</p>	
<p>LAVADORA 9 Kgr. Lavadora eléctrica de grupo flotante de 400G de velocidad de centrifugado sostenido con acelerómetro que monitoriza y corrige el desequilibrio. controlada por variador Cierre de puerta con micro ruptor doble. Tambor en acero inox. AISI304L. Detección automática del peso para ajuste automático de agua, energía y productos químicos, mediante sistema de pesaje de alta precisión. Diámetro boca de carga: 375 mm. Diámetro del tambor: 536 mm. Centrifugado a 1.154 r.p.m. Nivel sonoro < 61 dB(A) Peso mínimo relación 1/10: 171 Kgr. P= 6.2 kW. 380-415 V 3N 50/60 Hz WxDxH: 685 x 802 x 1177 mm. Incluso adaptaciones necesarias de las instalaciones para el conexionado del nuevo equipo.</p>	<p>1</p>
<p>RPPMM ISABEL LA CATÓLICA:</p>	
<p>CALANDRA. Dotada de sistema de tensado cinemático y rodillo con recubrimiento superficial cromado altamente resistente a la oxidación. Longitud útil de rodillo 1900mm y diámetro 510mm. Plegador de 1 vía mediante un sistema de fotocélulas que calculan la longitud total de la prenda y ajusta el plegado longitudinal. En modo automático se adapta a cada tipo de prenda sin necesidad de cambiar el programa ni interrumpir el proceso. En modo manual el operario fija la longitud de la prenda y el controlador determina el número de pliegues y su longitud. En modo avanzado el operario fija la longitud de la prenda y selecciona el número de pliegues deseado. Regulación automáticamente de la velocidad de planchado en función del tipo de ropa y el grado de humedad. Dotada de sensores precisos para mantener una temperatura uniforme y estable. Bandas de planchado que soporten una temperatura de hasta 200 °C con sistema de tensado cinemático. Mecanismo de avance manual de seguridad en caso de falta de corriente. Protector de seguridad de manos y nivel sonoro inferior a 70dB(A). Velocidad del rodillo 15m/min. P= 38 kW. 380-415 V 3N 50/60 Hz WxDxH 2837 x 1173 x 1630 mm.</p>	<p>1</p>

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

<p>Incluida adecuación de las instalaciones para conexión del equipo nuevo y la salida de vahos.</p>	
<p>SECADORA 33 Kgr. Secadora eléctrica con capacidad 33 kg. Mueble en acero inox. Paneles con doble aislamiento térmico y acústico. Tambor de acero inoxidable AISI 430 con ausencia de soldaduras. Inversión de giro del tambor con variador de frecuencia. Sistema anti incendio integrado. Recirculación de aire. Filtro de borras en acero inox. con detector magnético en la puerta. Programador de pantalla digital con 50 programas. Paneles de servicio con fácil acceso. Pies de gran dimensión, regulables en altura. Posibilidad de cambio de sentido de apertura de puerta 'in situ'. Diámetro tambor 940 mm. Volumen 660 litros. Amplio diámetro de puerta, con doble cristal 4+4 mm. para mayor aislamiento < 64 dB(A). Peso mínimo 386 Kgr. P= 31 kW. 380-415 V 3N 50/60 Hz. WxDxH 1002 x 1343 x 1828 mm. Incluida adecuación de las instalaciones para conexión del equipo nuevo y la salida de vahos.</p>	2
<p>RPPMM PEÑUELAS:</p>	
<p>CALANDRA. Calandra a gas dotada de sistema de tensado cinemático y rodillo con recubrimiento superficial cromado altamente resistente a la oxidación. Longitud útil de rodillo 1900mm y diámetro 510mm. Plegador de 1 vía mediante un sistema de fotocélulas que calculan la longitud total de la prenda y ajusta el plegado longitudinal. En modo automático se adapta a cada tipo de prenda sin necesidad de cambiar el programa ni interrumpir el proceso. En modo manual el operario fija la longitud de la prenda y el controlador determina el número de pliegues y su longitud. En modo avanzado el operario fija la longitud de la prenda y selecciona el número de pliegues deseado. Regulación automáticamente de la velocidad de planchado en función del tipo de ropa y el grado de humedad. Dotada de sensores precisos para mantener una temperatura uniforme y estable. Bandas de planchado que soporten una temperatura de hasta 200 °C con sistema de tensado cinemático. Mecanismo de avance manual de seguridad en caso de falta de corriente. Protector de seguridad de manos y nivel sonoro inferior a 70dB(A).</p>	1

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

<p>Velocidad del rodillo 15m/min. P= 38 kW. 380-415 V 3N 50/60 Hz WxDxH 2837 x 1173 x 1630 mm. Incluida adecuación de las instalaciones para conexión del equipo nuevo y la salida de vahos.</p>	
<p>SECADORA 33Kgr. Secadora a gas con capacidad 33 kg. Mueble en acero inox. Paneles con doble aislamiento térmico y acústico. Tambor de acero inoxidable AISI 430 con ausencia de soldaduras. Inversión de giro del tambor con variador de frecuencia. Sistema anti incendio integrado. Recirculación de aire. Filtro de borras en acero inox. con detector magnético en la puerta. Programador de pantalla digital con 50 programas. Paneles de servicio con fácil acceso. Pies de gran dimensión, regulables en altura. Posibilidad de cambio de sentido de apertura de puerta 'in situ'. Diámetro tambor 940 mm. Volumen 660 litros. Amplio diámetro de puerta, con doble cristal 4+4 mm para mayor aislamiento < 64 dB(A). Peso mínimo 386 Kgr. P= 37 Kw gas 1/2" + 1.6 Kw 230 v. WxDxH 1002 x 1343 x 1828 mm. Incluida adecuación de las instalaciones para conexión del equipo nuevo y la salida de vahos.</p>	1
<p>RPPMM PARQUE COIMBRA. (Móstoles):</p>	
<p>SECADORA 33 Kgr. Secadora eléctrica con capacidad 33 kg. Mueble en acero inox. Paneles con doble aislamiento térmico y acústico. Tambor de acero inoxidable AISI 430 con ausencia de soldaduras. Inversión de giro del tambor con variador de frecuencia. Sistema anti incendio integrado. Recirculación de aire. Filtro de borras en acero inox. con detector magnético en la puerta. Programador de pantalla digital con 50 programas. Paneles de servicio con fácil acceso. Pies de gran dimensión, regulables en altura. Posibilidad de cambio de sentido de apertura de puerta 'in situ'. Diámetro tambor 940 mm. Volumen 660 litros. Amplio diámetro de puerta, con doble cristal 4+4 mm para mayor aislamiento < 64 dB(A). Peso mínimo 386 Kgr. P= 31 kW. 380-415 V 3N 50/60 Hz. WxDxH 1002 x 1343 x 1828 mm. Incluida adecuación de las instalaciones para conexión del equipo nuevo y la salida de vahos.</p>	1
<p>RPPMM VILLAVERDE ALZHEIMER:</p>	

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

<p>LAVADORA 24Kgr.</p> <p>Lavadora eléctrica de grupo flotante de 450G de velocidad de centrifugado sostenido con acelerómetro que monitoriza y corrige el desequilibrio. Tambor en acero inox. AISI304L. Pantalla táctil industrial de gran dimensión, resistente al impacto, que se pueda usar con guantes de goma o similar y en entornos de mucha humedad Detección automática del peso para ajuste automático de agua, energía y productos químicos, mediante sistema de pesaje de alta precisión. Diámetro boca de carga: 470 mm. Diámetro del tambor: 765 mm. Nivel sonoro < 70 dB(A) Peso mínimo relación 1/10: 589 Kgr. P= 20.2 kW. 380-415 V 3N 50/60 Hz WxDxH: 975 x 1160 x 1470 mm. Incluso modificación de instalaciones para conexión del equipo nuevo.</p>	1
RPPMM MADRID SUR:	
<p>LAVADORA 32Kgr.</p> <p>Lavadora eléctrica de grupo flotante de 450G de velocidad de centrifugado sostenido con acelerómetro que monitoriza y corrige el desequilibrio. Tambor en acero inox. AISI304L. Pantalla táctil industrial de gran dimensión, resistente al impacto, que se pueda usar con guantes de goma o similar y en entornos de mucha humedad. Detección automática del peso para ajuste automático de agua, energía y productos químicos, mediante sistema de pesaje de alta precisión. Diámetro boca de carga: 470 mm. Diámetro del tambor: 825 mm. Nivel sonoro < 70 dB(A) Peso mínimo relación 1/10: 670 Kgr. P= 20.2 kW. 380-415 V 3N 50/60 Hz WxDxH: 1037 x 1324 x 1660 mm. Incluso modificación de instalaciones para conexión del equipo nuevo.</p>	1

LOTE 3: FRÍO INDUSTRIAL.

Descripción	Ud.
RPPMM VILLAVERDE ALZHEIMER:	
<p>CONJUNTO DE EQUIPOS FRIG. PARA CÁMARAS.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 Equipos frigoríficos para cámara de conservación (+) 8.00 m³. Equipos partidos a 15 m. • 1 Equipo frigorífico para cámara de congelados (-) 8.00 m³. Equipo partido a 15 m. Incluso puerta de lamas, alarma y hacha según normativa. Incluso cortina de lamas, alarma y hacha según normativa. <p>Iluminación para todas las cámaras, panel de cierre acceso a altillo, perfil sanitario de base de aluminio, sondas, etc. Legalización: Certificado de legalización de la instalación de frío industrial en Industria. Incluso sustitución de las líneas eléctricas desde el subcuadro, cuadros eléctricos de control, desmontaje, retirada y reciclado de los equipos existentes. Instalación en marcha conforme a la legislación vigente.</p>	1
RPPMM MADRID SUR:	
<p>CONJUNTO DE EQUIPOS FRIG. PARA CÁMARAS.</p> <p>Suministro e instalación de conjunto de equipos frigoríficos para:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Equipo frigorífico para cámara de basuras (+) 8.60 m³. Equipo partido a 15 m. • 4 Equipos frigoríficos para cámaras de conservación (+) 10.40 m³. Equipo partido a 15 m. • 1 Equipo frigorífico para antecámaras de conservación (+) 18.40 m³. Equipo partido a 15 m. • 1 Equipo frigorífico para cámara de congelados (-) 15.00 m³. Equipo partido a 15 m. Incluso cortina de lamas, alarma y hacha según normativa. <p>Iluminación para todas las cámaras, 32 m² de suelo de chapa de aluminio tipo damero, perfil sanitario de base de aluminio, sondas, etc. Legalización: Certificado de legalización de la instalación de frío industrial en Industria. Incluso sustitución de las líneas eléctricas desde el subcuadro, cuadros eléctricos de control, desmontaje, retirada y reciclado de los equipos</p>	1

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

<p>existentes. Instalación en marcha conforme a la legislación vigente.</p>	
<p>RPPMM USERA:</p>	
<p>CONJUNTO DE EQUIPOS FRIG. PARA CÁMARAS.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Equipo frigoríficos para cámara de conservación (+) 10.70 m³. Equipo partido a 15 m. • 1 Equipos frigorífico para cámara de conservación (+) 12.70 m³. Equipo partido a 15 m. • 1 Equipo frigorífico para cámara de conservación (+) 8.60 m³. Equipos partidos a 15 m. • 1 Equipos frigoríficos para cámara de conservación (+) 5.6 m³. Equipos partidos a 15 m. • 1 Equipo frigorífico para cámara de congelados (-) 10.9 m³. Equipo partido a 15 m. Incluso sustitución de puerta por puerta de congelados con resistencia en marco, cortina de lamas, alarma y hacha según normativa. <p>Iluminación para todas las cámaras, panel de cierre acceso a altillo, perfil sanitario de base de aluminio, sondas, etc. Legalización: Certificado de legalización de la instalación de frío industrial en Industria. Incluso sustitución de las líneas eléctricas desde el subcuadro, cuadros eléctricos de control, desmontaje, retirada y reciclado de los equipos existentes. Instalación en marcha conforme a la legislación vigente.</p>	1
<p>RPPMM MIRASIERRA:</p>	
<p>CONJUNTO DE EQUIPOS FRIG. PARA CÁMARAS.</p> <p>Suministro e instalación de conjunto de equipos frigoríficos para:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Equipo frigorífico para cámara de congelación (-) 9.20 m³ situada en planta baja. Equipo partido silencioso a 18 m. Incluso puerta de lamas. Incluso puerta de lamas, perfil sanitario, alarma, hacha, luz y demás elementos necesarios para dejarlo conforme a normativa. • 1 Equipo para cámara de conservación (+) 10.5 m³ situada en planta baja. Equipo partido silencioso a 18 m. Incluso perfil sanitario y demás elementos necesarios para dejarlo conforme a normativa. • 1 Parada de ventilador y cortina de lamas para cámara de congelación (-) situada en planta baja, y demás elementos necesarios para dejarlo conforme a normativa 	1

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

<ul style="list-style-type: none"> • 3 Equipos para cámaras de conservación (+) 13.0 m³ situadas en planta semisótano. Equipos partidos a menos de 15 m. en local técnico. <p>Legalización: Certificado de legalización de la instalación de frío industrial en Industria.</p> <p>Incluso reubicación de compresor de congelación en local técnico, sustitución de las líneas eléctricas desde el subcuadro, cuadros eléctricos de control, desmontaje, retirada y reciclado de los equipos existentes, así como del extractor de aire. Adecuación del local técnico dotándolo de un área de expulsión de aire mediante lamas en parte superior y un área de entrada de aire mediante lamas y rejilla anti insectos en parte inferior. Instalación en marcha y totalmente legalizada. Incluso iluminación.</p>	
<p>RPPMM PARQUE COÍMBRA. (Móstoles):</p>	
<p>CONJUNTO DE EQUIPOS FRIG. PARA CÁMARAS.</p> <p>Suministro e instalación de conjunto de equipos frigoríficos para:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 cámara de basuras (+) de 9.5 m³. En planta semisótano. Equipo partido a menos de 15 m. • 1 cámara de congelación (-) de 13.0 m³. En planta semisótano. Equipo partido a menos de 15 m. Incluso cortina de lamas. • 3 cámaras de conservación (+) de 7.0 m³. En planta semisótano. Equipos partidos a menos de 15 m. • 1 cámara de conservación (+) de 5.0 m³. En planta cocina. Equipo compacto. <p>Legalización: Certificado de legalización de la instalación de frío industrial en Industria.</p> <p>Incluso la sustitución de las líneas eléctricas y sustitución de sus protecciones del subcuadro, retirada de equipos frigoríficos, tuberías y cableado. Certificado de gestión de residuos por Gestor Autorizado.</p> <p>Suministro e instalación de puerta de PVC abatible de 2 hojas de 5mm y bisagras con muelle de acero inox. sin marco. 1300 x 1900 mm. Incluso la retirada de puerta actual.</p> <p>27 m² de cambio de suelo de cámaras. Tablero de 18 mm de contrachapado fenólico con acabado film fenólico por ambas caras, una antideslizante con clasificación C3. Cantos sellados con pintura hidrófuga.</p> <p>24 Ml. De suministro y sustitución de perfil sanitario de PVC ½ caña. Con. Perfil de aluminio para anclaje a suelo.</p> <p>Cierre de la actual sala de máquinas con bloques de hormigón y fábrica de ladrillo de cara vista, incluso la retirada del marco del hueco. Totalmente terminado.</p> <p>Instalación en marcha y totalmente legalizada. Incluso iluminación.</p>	<p>1</p>



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

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

--	--