

REFERENCIA	DESCRIPCION	UNIDADES
<b>COCINA</b>		
1	LAVAMANOS DE PIE CON PULSADOR Dim: 400x300x850 mm. Construcción en acero inox. 18/10 (AISI 304). Dispositivo accionado mediante pulsador (agua fría y caliente) Cuba y caño.	1
2	MESA DE PREPARACION MURAL Dim.: 2.300 x 700 x 850 mm. Construcción en acero inox. 18/10 (AISI-304). Armadura soporte de perfiles y tubo cuadrado de 40 x 40 mm. con regulación de altura. Un seno de 600 x 500 x 300 mm. a derechas. Encimera y seno con espesor uniforme de 1,5 mm., con perfiles de refuerzo, radio de 15 mm. en el frente y reborde achaflanado en todo su perímetro. Peto trasero de 150 x 20 mm., con radio de unión a encimera. Entrepaño liso con omega longitudinal de refuerzo. Faldón cubriendo frente y laterales de seno. Pintura antisonora en cara oculta de seno. Grifo mezclador gerontológico. Válvula de desagüe y tubo rebosadero desmontable, en acero inox.	1
3	SENO DE REMOJO, de 600 x 450 x 300 mm. Incluye cesto y faldones.	1
4	VERTEDERO DE SOLIDOS Vertedero de sólidos en encimera y espacio inferior para cubo de desperdicios.	1

5	<p>GRIFO DUCHA MEZCLADOR</p> <p>Eje superior flexible con muelle concéntrico.</p> <p>Soporte de fijación a pared y apoyo a mesa.</p> <p>Ducha con maneral de apertura.</p> <p>Terminación cromada.</p>	1
6	<p>LAVADORA DE VASOS Y PLATOS</p> <p>Dim. 580 x 655 x 775 mm.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Construcción en acero inox.</li> <li>- Producción hora: 1440 vasos/ 480 platos.</li> <li>- Dimensiones de la cesta 500 x 500 mm.</li> <li>- Altura útil de lavado: 300 mm.</li> <li>- Potencia resistencia cuba: 2.400 W.</li> <li>- Potencia resistencia calderín: 2.600 W.</li> <li>- Potencia total: 3.336 W.</li> <li>- Tensión : II x 240 V.</li> </ul>	1
7	DESCALCIFICADOR.	1
8	<p>ESTANTE MURAL LISO</p> <p>Dim.: 100 x 400 mm.</p> <p>Construido en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm. de espesor, calidad 18/10.</p> <p>Fabricado en una sola pieza.</p> <p>Con peto trasero y cartelas de soporte a pared.</p> <p>Incluye elementos de fijación en acero inoxidable.</p>	1
9	SUMIDERO EN PISO	1

10	<p>ESTANTERIA EN ALUMINIO  Dim.: 856 x 500 x 1800 mm.  Dotada de 4 estantes en polipropileno, desmontables para su limpieza.  Estructura construida en aluminio anodizado pulido 20 micras.  Ganchos metálicos para el ensamble.  Soportan 150 Kg por estante, de promedio.</p>	1
11	<p>MESA DE TRABAJO MURAL  Dim.: 1.650 x 400 x 850 mm.  Construcción en acero inox. 18/10 (AISI-304).  Armadura soporte de perfiles y tubo cuadrado de 40 x 40 mm. con regulación de altura.  Encimera de 1,5 mm. de espesor con perfiles de refuerzo y radio de 15 mm. en el frente.  Peto trasero de 150 x 20 mm., con radio de unión a encimera.  Entrepaño liso con omega longitudinal de refuerzo.  Peto en lateral izquierdo.</p>	1

12	<p>ARMARIO MANTENIMIENTO CONGELADOS G.N. 1/1</p> <p>Dim.: 482 x 695 x 2.100 mm.</p> <p>Potencia: 720 W.</p> <p>Tensión: 220-230 V. 50 Hz.</p> <p>Volumen cámara: 325 l.</p> <p>Núm. de puertas: 2.</p> <p>Núm. de parrillas: 3.</p> <p>Compresor: 1/3 HP.</p> <p>Condensación ventilada.</p> <p>Evaporación forzada.</p> <p>Régimen temperatura: -18°C.</p> <p>Desescarche automático.</p> <p>Control digital.</p> <p>Refrigerante: R-404-A.</p> <p>Exterior en acero inox. AISI-304, respaldo en chapa galvanizada.</p> <p>Interior en acero AISI 304.</p> <p>Aislamiento en poliuretano inyectado de alta presión libre de CFC'S con densidad 40 kg/m3.</p> <p>Desagüe en el interior de la cámara.</p> <p>Control de temperatura final de desescarche.</p> <p>Bandeja evaporativa en acero inox.</p> <p>Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.</p> <p>Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.</p> <p>Marcos de puerta calefactados para evitar la acumulación de hielo.</p> <p>Desescarche por gas caliente.</p> <p>Válvula de expansión.</p>	1
----	---	---

13	<p>MESA FRIGORIFICA SNACK G.N.  Dim.: 2.400 x 650 x 640 mm.  Potencia: 590 W.  Tensión /frecuencia: 220-230 V. 50 Hz.  Volumen cámara: 360 l.  Núm. de cajones: 8.  Compresor: 1/3 hp.  Condensación ventilada.  Evaporador forzada.  Régimen temperatura: -2°C/+8°C.  Desescarche automático.  Control digital.  Refrigerante R 134 A.  Exterior e interior en acero inoxidable.  Aislamiento en poliuretano inyectado.  Desagüe en el interior de la cámara.  Estructura compacta totalmente inyectada.  Control de temperatura digital de desescarche.  Bandeja evaporativa en acero inoxidable.  Sistema de condensación ventilada.  Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4.  Cajones con guías telescópicas con salida mayorada.  Burlate de triple cámara fácilmente sustituible.  Cuerpo del cajón cerrado (305x508x105).</p>	1
14	<p>TABLERO AUXILIAR CON PETO TRASERO.  Dim: 2.400 x 100 mm.  Construido en acero inoxidable.  Para las conexiones de los equipos de gas.</p>	1

15	<p>MODULO NEUTRO</p> <p>Construido en acero inoxidable AISI 304.</p>	2
16	<p>FREIDORA ELECTRICA</p> <p>Dim: 600 x 600 x 270 mm.</p> <p>Construido en acero inoxidable AISI 304.</p> <p>Con termopar de seguridad.</p> <p>Incorporagrifos de vaciado de las cubas.</p> <p>Nº de cubas: 2</p> <p>Capacidad: 10 + 10 Lt.</p> <p>Potencia Elect: 18 Kw.</p>	1
17	<p>PLANCHA CROMO DURO A GAS</p> <p>Dim: 400 x 600 x 270 mm.</p> <p>Construido en acero inoxidable AISI 304.</p> <p>Termostato de seguridad.</p> <p>Cajón extraíble para la recogida de grasas.</p> <p>Potencia Gas: 10,2 Kw.</p>	1
18	<p>COCINA A GAS</p> <p>Dim: 600 x 600 x 270 mm.</p> <p>Construido en acero inoxidable AISI 304.</p> <p>Con termopar de seguridad.</p> <p>Quemadores con encendido piezoeléctrico.</p> <p>Nº de Quemadores: 4</p> <p>Potencia Gas: 11,6 Kw.</p>	1

19	<p>MESA DE TRABAJO MURAL  Dim.: 740 x 750 x 850 mm. CON FORMA.  Construcción en acero inox. 18/10 (AISI-304).  Armadura soporte de perfiles y tubo cuadrado de 40 x 40 mm. con regulación de altura.  Encimera de 1,5 mm. de espesor con perfiles de refuerzo y radio de 15 mm. en el frente.  Peto trasero de 150 x 20 mm., con radio de unión a encimera.  Entrepañó liso con omega longitudinal de refuerzo.</p>	1
20	<p>CAMPANA DE HUMOS  Dim.: 3.240 mm. perímetro.  1.000 mm. altura.  Construcción en acero inoxidable austenítico AISI-304, con espesores entre 0,8 y 1,2 mm. en función de los componentes de la misma.  Reforzada exteriormente con embellecedores.  Estructura interior totalmente diáfana, de superficie plana, sin ningún remate que impida su limpieza.  Parte inferior y perímetro con perfil reforzado, destinado a la recogida de condensaciones de grasas.  Techo en acero inox.</p>	1
21	<p>COLECTOR DE FILTROS  Dim.: 2.120 x 400 x 750 mm.  Construcción en acero inoxidable.  Con 4 filtros retenedores de grasas desmontables, de 490 x 490 x 50 mm., formados por lamas y estructura en laberinto.  Colectores inferiores para la recogida de grasa, con tapón de drenaje.  En parte superior plenum para conectar al sistema de aspiración disponiendo de regulación interior.  NOTA: Pérdida de carga por filtro 5 Mm. C.A. limpio, 10 Mm. C.A. sucio.</p>	1

22	<p>ASPIRACIÓN DE HUMOS.  ASPIRACIÓN DE HUMOS: Aspiramos de 4 filtros.</p> <p>Los elementos que componen esta instalación, son los siguientes:</p> <p>1 Grupo electro-ventilador centrífugo tipo C-3/400° 2 h., con registro de inspección, transmisión mediante poleas y correas trapeciales con dispositivo de tensión, con motor de 2 Cv., para corriente alterna, III - 220/380 V., 50 Hz., capaz de vehicular un caudal de aire de 2.500 m3/h.</p> <p>Equipo marca CE en conformidad con los requisitos esenciales de seguridad según la Directiva 89/392/CEE y sus modificaciones según las Directivas 91/368/CEE, 93/44/CEE, 93/68/CEE y 2006/42/CE. Directiva de baja tensión 92/2006/CE y las normas UNE – EN 292: 1993, UNE - EN 294: 1993, UNE - EN 60204 -1: 1995, UNE - EN 954 - 1: 1997, UNE - EN 1088: 1996, UNE - EN 1037: 1996, UNE - EN 953: 1998.</p> <p>Homologado F400 (400° C/2H) por el Centro de Ensayos e Investigación del Fuego AFITI LICOF R.D.: 1614/1985 de 1 de agosto. O.M. de 21 de mayo de 1991.</p> <p>Amortiguadores antivibratorios que se montarán en la silleta del grupo.</p>	1
----	--	---

23	<p>1 SISTEMA CONTRA INCENDIOS</p> <p>Sistema de protección automático compuesto por:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-1 Depósito 1130 11 flujos.</li> <li>-1 Soporte armario 1130.</li> <li>-1 Tapa armario 1130.</li> <li>-1 Cabezal de disparo.</li> <li>-1 Latiguillo.</li> <li>-1 Tirador.</li> <li>-Kit fusibles.</li> <li>-Codos polea.</li> <li>-Difusores.</li> <li>-Red de tubería en acero inoxidable con partida proporcional de piecería y fijaciones.</li> <li>-Prueba funcional.</li> </ul>	1
<b>CAFETERIA</b>		
1	<p>MUEBLE BOTELLERO FRIGORIFICO</p> <p>Dim.: 1.479 x 550 x 865 mm.</p> <p>Construcción exterior e interior en acero inox AISI 304, respaldo en chapa galvanizada.</p> <p>Tres puertas correderas.</p> <p>Dos separadores.</p> <p>Potencia: 300W.</p> <p>Condensación ventilada.</p> <p>Evaporación Gravedad</p> <p>Desescarche manual.</p> <p>Puertas correderas con tirador integrado e inyectadas con poliuretano.</p> <p>Régimen de temperatura: +3°C/+6° C.</p> <p>Potencia: 1/5 CV.</p> <p>Tensión: II x 220 V.</p>	1

2	DISPENSADOR DE CERVEZA	1
3	TABLERO AUXILIAR MURAL Dim.: 600 x 550 mm. Construcción en acero inox. 18/10 (AISI-304). Encimera de 1,5 mm. de espesor con perfiles de refuerzo y radio de 15 mm. en el frente. Peto de 150 x 20 mm. con radio de unión a encimera.	1
4	MUEBLE SOTABANCO Dim.: 1.500 x 550 x 850 mm. Construcción en acero inox. 18/10 (AISI-304). Encimera de 1,5 mm. de espesor con perfiles de refuerzo y radio de 15 mm. en el frente. Con piso y entrepaño liso en acero inox. Con seno y grifo mezclador. Rodapié en acero inox.. Peto trasero de 150 x 20 mm. Trasera en acero inox.	1
5	LAVADORA DE VASOS Dim. : 465 x 545 x 750 mm. - Construcción en acero inox. - Producción vasos : 1000 unidades / hora. - Producción platos : 350 unidades / hora. - Altura útil : 290 mm. - Dimensiones de la cesta : 400 x 400 mm. - Potencia Bomba lavado : 370 w. - Potencia resistencia calderin : 2600 w. - Potencia Total : 2,97 Kw. - Tensión : II x 230 V.	1
6	DESCALCIFICADOR	1

7	<p>MUEBLE SOTABANCO MURAL  Dim.: 1.765 x 600 x 1.000 mm.  Construcción en acero inox. 18/10 (AISI-304).  Encimera de 1,5 mm. de espesor con perfiles de refuerzo y radio de 15 mm. en el frente.  Con piso y entrepaño liso en acero inox.  Rodapié en acero inox..  Peto trasero de 100 x 20 mm.  Trasera en acero inox.</p>	1
8	<p>PUERTA ABATIBLE</p>	3
9	<p>EXPRIMIDOR  Dim.: 180 x 400 mm.  Construcción en acero inoxidable 18/8.  Sistema de encendido y apagado mediante interruptor.  Producción: 5 und/min.  Velocidad 1.400 r.p.m.  Voltaje 230 V / 50 Hz.  Potencia 220 W.</p>	1
10	<p>CAJA REGISTRADORA</p>	1
11	<p>HORNO MICROONDAS,  Dim.: 508 x 317 x 305 mm  Construcción en acero inox.  Temporizador de 30 minutos.  Sistema de plato giratorio de 330 mm. de diámetro.  Volumen interior: 24 litros.  Potencia de salida: 900 W.  Conexión: monofásica - 230 V.</p>	1

12	<p>MUEBLE CAFETERA MURAL</p> <p>Dim.: 1.470 x 600 x 1.000 mm. CON FORMA.</p> <p>Construcción en acero inox. 18/10 (AISI-304).</p> <p>Encimera de 1,5 mm. de espesor con perfiles de refuerzo y radio de 15 mm. en el frente, con hueco para paso de conexiones cafetera.</p> <p>Con piso y entrepaño liso en acero inox.</p> <p>Peto trasero de 100 x 20 mm.</p> <p>Conjunto de cajón posero, puerta y espacio abierto con piso.</p> <p>Rodapié en acero inox.</p> <p>Trasera en acero inox.</p>	1
13	<p>CAFETERA ELECTRONICA 2 GRUPOS</p> <p>Dim.: 830 x 570 x 460 mm.</p> <p>Regulador de temperatura del agua caliente para infusiones entre 85 y 98°.</p> <p>Renovación automática del agua de la caldera pulsando un botón.</p> <p>Dosificación programable de la cantidad de agua para infusiones.</p> <p>Bandeja superior en dos partes para facilitar el acceso a la zona de grupos.</p> <p>Sistema elevador de la bandeja para facilitar el desmontaje de los laterales sin necesidad de retirar las tazas.</p> <p>Panel de mandos de vidrio templado con serigrafía vitrificada, totalmente integrada en el frontal de la máquina.</p> <p>Nuevo grifo de rápida apertura Easy Latté® que facilita la emulsión de la leche para elaborar cappuccinos.</p> <p>Caldera con capacidad para 13 litros. Resistencia de 3.500 W.</p>	1

14	<p>MOLINO DE CAFE  Dim.: 180 x 310 x 610 mm.  Capacidad del dosificador: 600 gr.  Capacidad de la tolva: 2 kg.  Peso neto: 13 kg.  N° de vueltas: 1.300 RPM.  Fresas planas de larga duración construidas en acero templado.  Equipado con un dispositivo de protección térmica que detiene automáticamente el motor en caso de sobreesfuerzo.  Dispositivo de paro y puesta en marcha automático según el nivel de café molido en el depósito dosificador.  Dosificador ajustable entre 5 y 12 grs.  Posibilidad de palanca accionadora a derecha e izquierda.</p>	1
15	<p>1 FABRICADOR DE CUBITOS DE HIELO  Dim.: 525 x 555 x 870 mm.  Cubito macizo 36/40 cc.  Producción: 47 kg./24 h.  Cubitos/ciclo: 24  Almacén de 22 kg. / 625 cubitos.  Incorpora un revolucionario sistema de propulsión que evita los problemas de la cal del agua.  Carrocería en acero inox. 18/8 con perfiles de aluminio anodizado.  Cuba de stock de materiales plásticos de alta resistencia.  Aislamiento de poliuretano inyectado.  Puerta muy resistente provista de amortiguadores.  Motor turbina para servicio continuo.  Facilidad de control.  Sin duchas ni aspersores.  Compresor de 3/8 C.V., refrigerado por aire.</p>	1

	<p><b>GARANTÍA</b>  Esta garantía incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desplazamiento del personal técnico.</li> <li>• Mano de obra de las intervenciones.</li> <li>• Piezas de repuesto.</li> </ul>	1
	<p><b>INGENIERÍA, MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA</b>  <b>INGENIERÍA DE OBRA:</b>  Realización de planos de instalaciones y servicios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planos de tabiquería y huecos.</li> <li>- Planos de servicios de fontanería y fluidos.</li> <li>- Planos de servicios eléctricos.</li> </ul> <p>Replanteo de servicios en obra.  Seguimiento y coordinación de obra. Asistencia de personal especializado a las reuniones de obra relacionadas con la instalación.  Asesoramiento en el uso correcto de los equipos instalados.</p> <p><b>MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA:</b>  Montaje en obra de los equipos, incluyendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Traslado y descarga del material en el lugar de recepción definido por el Cliente.</li> <li>- Montaje de los equipos en su ubicación. Este montaje se llevará a cabo por personal especializado.</li> <li>- Puesta en marcha de los equipos y comprobaciones previas a su uso.</li> </ul>	1

**CONEXIONES.**

Contempla la conexión de grifos, mecanismos eléctricos, etc. a los tendidos de redes, que deberán estar situados a una distancia inferior a un metro de cada punto a conectar.

**7 CONEXIONES DE AGUA FRIA Y 7 DE AGUA CALIENTE:**

Esta conexión se realizará a través de tubería de cobre de 8 y 10 mm. de diámetro, estirado en frío sin soldadura, según Norma UNE-EN 105719-96, con accesorios del mismo material soldado según Norma DIN-EN-ISO 9002 - EN 29002.

**2 CONEXIONES DE GAS:**

Esta conexión se realizará a través de tubería de cobre de 8 y 10 mm. de diámetro, estirado en frío sin soldadura, según Norma UNE-EN 105719-96, con accesorios del mismo material soldado según Norma DIN-EN-ISO 9002 - EN 29002.

**5 CONEXIONES DE ELECTRICIDAD:**

Mediante tubería semi-rígida o canaleta de PVC y cable de 2 y 4 mm. de sección.

**7 CONEXIONES DE DESAGÜES:**

Mediante tubería de PVC de 40 mm. de diámetro hasta los desagües. Incluye un número de sifones proporcional al número de desagües.