

EXPEDIENT CB SU 0331 2024
IMPORTS UNITARIS

Lot 1 "Equipaments i maquinària per cuina i cafeteries"						
Centre	Destinació	Un.	Descripció	Preu unitari	Total	Amb IVA
Brians 2 (2 unitats), Lledoners (1 unitat) Puig de les Basses (2 unitat) Brians 1 (1 unitat)	Offices	6	RENTAVAIKELLES OBERTURA FRONTAL: Amb bomba de desguàs, que garantida un perfecte resultat higiènic amb un cicle d'esbandit complet lineal a 80° C.(EFFI-RINSE). Model amb control i comandament i sistema per omplir termostàtic. Obertura de la porta: 380 mm. Alçada útil interna de 360 mm. Ha d'admetre safates GN-1/1. Cistella de 500x500mm. Cicles de rentat de 90", 120" i 180". Producció teòrica màxima de 40 cistelles/hora. Tanc de 20 litres de volum, amb resistència d'escalfament de 2,8 kW. Calderí de 6 litres de volum. Bomba de rentat de 600W. Baix consum d'aigua al cicle d'esbandida. Esbandit amb sistema termostop. Instal·lació monofàsica Multipower, amb escalfament en el calderí que es pot seleccionar en el moment de la seva instal·lació, de 2,8 / 3,7 kW. Multi voltatge: Permet connectar la màquina a una red amb tensió monofàsica o trifàsica. Mides exteriors : 580x650x820mm. Ha d'admetre safates GN-1/1. - Dotació: 1 cistella base. 1 cistella per a plats i dos cistelles per als coberts. Amb DESCALCIFICADOR. Corresponent a les necessitats del rentavaixelles que s'instal·li. Sistema volumètric. Vàlvula electrònica de fàcil programació. Mides 244x420x559mm. Potència 4w.Cabddal aigua: mínim 0,1m3/hora, màxim 1,3m3/hora, treball 0,9m3/hora. Pressió aigua: 2,5 a 8 bar. Connexió xarxa de sanejament. El rentaplats del CP Lledoners no cal descalcificador. Amb peanya.	2.800,00 €	16.800,00 €	20.328,00 €
Lledoners	Cuina	1	PAELLA BASCULANT 180 LITRES. Model DBRG220_V1 o similar. Característiques de construcció: Cuba de cocció en AISI 304 (fons espessor 15 mm i paret espessor 2,5 mm) amb les cantonades arrodonides i sobreeixidor anti desbordament. Recipient amb dispositiu d'inclinació motoritzat en l'eix anterior, tapa aïllada de doble paret en AISI 304 (espessor 12/10), amb nansa ergonòmica, equilibrada mitjançant molls a gas, bastidor autoportant en AISI 304 (espessor 30-40/10). Revestiments exteriors amb AISI 304 finament setinat (espessor 12-15/10). Potes d'acer inoxidable AISI 304 ajustables per a la anivellació, equipats amb protecció amovible per a les operacions de neteja. Fàcil accés als principals components funcionals (tarja electrònica, fusibles, termòstats...) desmuntant els panells frontals. Nivell de protecció IPX4. Característiques funcionals generals: Escalfament mitjançant cremadors tubulars d'alt rendiment en acer inoxidable. Sistema automàtic d'encesa i control de flama sense cremador pilot. Escalfament controlat per tarja electrònica. Control de la temperatura mitjançant sistema de doble sonda (producte/fons). Control electrònic mitjançant pantalla tàctil de 7" amb missatges clar i intuïtius. Connexió USG per a descarregar dades HACCP, actualitzar software i carregar programes de cocció. Possibilitat d'interrogar l'equip mitjançant protocol de comunicació MODBUS amb interfície serial RS485. Panell de comandaments, funcions: Interruptor general, pantalla tàctil resistiva de 7", botons per activar la cuba, selecció de 3 mètodes de cocció diferents, amb configuració de temperatura de treball. Configuració de la manera i del temps de cocció. Cocció en mode manual, cocció en mode de programes. Creació i canvis de programes de cocció multi fase, amb configuració per a cada fase de: manera de cocció, paràmetres de cocció (temperatura i temps) i possibilitat d'introduir missatges de text. Configuració de l'emplenament d'aigua a la cuba (calent fins a 90º/freda) amb comptador de litres automàtic. Comanament per a la bolcada i retorn de la cuba de cocció mitjançant pantalla tàctil o de botons. Programació de cocció aplaçada amb configuració de data, hora i cicle de treball. Configuració de l'idioma pantalla tàctil. Configuració de diferents unitats de mesura (°C/°F; litres/galons). Visualitzacions/senyalitzacions: visualització de modalitat de cocció, de la temperatura de les sondes que s'utilitzen i de la temperatura configurada. Senyal visual d'escalfament encès. Visualització del temps que falta per acabar el cicle. Visualització de la cuba fora del lloc per cuinar. Alerta, durant el procés d'emplenament a la cuba, de la posició de l'aixeta. Alerta durant la inclinació de la cuba, de la posició de la tapa i de l'aixeta. Alerta i tall de l'escalfament per falta de gas. Avis de reset, unitat de control de gas. Avis d'intervenció del termostat de seguretat. Auto-diagnòstic. Dispositius de seguretat: polsador d'emergència, tall de l'escalfament degut a sobre temperatura amb termòstat de seguretat de rearmament manual. Interrupció de l'escalfament durant la fase d'inclinació de la cuba. Inhibició de la càrrega de l'aigua, a la cuba en el modus de cocció fregir. Mides: Amplada 2255mm, fons 1125mm, alçada 1285mm. Capacitat 220 litres. Superfície fons 103 dm2. Pes 575 kg	40.000,00 €	40.000,00 €	48.400,00 €
Brians 2	Cuina	1	MARMITA BASCULANT TIPUS G BASKETT PR IG 320 M V1. Cuba de cocció a AISI 316 ideal per al tractament de productes molt àcids. Recipient amb basculació motoritzada a l'eix anterior. Tapa aïllada de doble capa a AISI 304 equilibrada mitjançant molls de gas, amb finestreta d'inspecció i reixeta de seguretat per a control i eventual afegiment d'ingredients durant la cocció (sota comanda). Armadura autoportant a AISI 304. Aïllament tèrmic garantit per panells de fibra de vidre de gran gruix. Revestiments exteriors a AISI 304 finament setinat. Potes d'acer inoxidable AISI 304 ajustables per a l'anivellament, amb cobertura mòbil per a les operacions de neteja. Intercanviador a AISI 304. Vàlvula de descàrrega de l'aire a l'interior de l'intercanviador per a un escalfament més ràpid vapor saturat. Control de la pressió mitjançant pressòstat, vàlvula de seguretat a 0,5 bar, vàlvula de depressió i manòmetre analògic. Càrrega automàtica camisa intercanviador. Dispositiu automàtic de barreja amb 2 braços amb raspadors de tefló, completament extraïble per facilitar les operacions de neteja. Dispositiu de mescla, rotació en ambdós sentits, funcionament continu o alterna, con regulació de les velocitats i dels temps (inclòs temps pausa) directament des del panell comandaments segons el producte que s'ha de elaborar. 99 programes programables. Escalfament mitjançant cremadors tubulars, d'alt rendiment, d'acer inoxidable. Sistema automàtic d'encesa i control de flama sense cremador pilot. Escalfament controlat per la targeta electrònica, amb introducció automàtica del mínim 2°C abans del SETPOINT programat i pel pressòstat. Característiques de la targeta: Parleu la llengua de l'usuari de la màquina. S'entén i es fa servir fàcilment. Garanteix la programació dels temps de cocció i les temperatures de manera precisa amb valors entre els 50°C i els 105°C. Controla i restableix automàticament el nivell de l'aigua del intercanviador. Emet un senyal acústic per indicar el final de la cocció. Permet triar la quantitat de litres d'aigua a omplir, freda o calenta, i a continuació efectua l'ompliment automàticament. Controla 2 sondes diferents de temperatura estàndard: al fons i a la cuba a contacte amb el producte per a les coccions més delicades o especials. Permet triar entre 99 programes per al treball de mescla: cada un d'aquests es basa en la rotació horària, antihorària, temps de pausa i 7 diferents velocitats de moviment. Es pot fer iniciar la cocció en una data i en un horari determinats. Manté la temperatura mínima de 65°C del producte al final de la cocció, si programat. Assenyalat les intervencions de manteniment programades, segons amb la planificació. Està sempre predisposada a la connexió a l'ordinador i al control HACCP. Subministra missatges senzills per identificar i corregir els errors de ús més comuns. Explica de manera clara si es produeix una alarma i a quin component intern fa referència. Està equipada amb una gran pantalla retro il·luminada. Dotat del colador extra corresponent. Alimentació: gas Potència: 48 Kw. Capacitat: 301 lts. Escalfament: Indirecte. Mides: 1755x1590x1180mm.	57.567,60 €	57.567,60 €	69.656,80 €
Lledoners	Cuina	3	FREGIDORA GAS AMB MOBLE. Dimensions 400x900x850mm. Capacitat 22 litres. Potència total gas 21kW. Construït en acer inoxidable AISI 304. Cistelles i tapa incloses. Escalfament per mitjà de cremadors en acer inox en l'exterior de la cuba. La regulació de la temperatura es realitza mitjançant vàlvula termostàtica de seguretat, amb termopar.	3.600,00 €	10.800,00 €	13.068,00 €
Quatre Camins	Cafeteria	1	RENTAPLATS CAPOTA. Construcció en acer inoxidable. Obertura de capota de 440mm que permet la introducció de recipients de gran mida. Sense bomba d'esbandit. Mida de la cistella 500x500mm. Capota compensada amb sistema d'ansa i moll. Doble sistema de rentat y esbandit giratoris superiors i inferiors en acer inoxidable. Bomba de rentat de 750w que proporciona gran caudal d'aigua. Resistències blindades d'acer inoxidable. Multi voltatge, permet connectar la màquina a una red amb tensió monofàsica o trifàsica. Safates. Filtre d'acer inoxidable AISI 304 a la cuba de rentat. Cuba de rentat embotida que permet un important estalvi d'aigua i energia. Recuperador d'escalfor opcional, que recull i condensa els vapors produïts durant el rentat i esbandit. Millora la eficiència energètica. Alçada interna útil de 380mm, permet introduir safates GN-1/1. Dimensions màximes 755x850x1480 mm. Potència 6,75/11,25Kw. Producció de 40 cistelles hora, 720 plats hora i 1440 gots per hora. Capacitat del tanc 33 litres. Capacitat del calderí 9 litres. Amb cistelles per gots, plats, coberts i safates (34x34cm). Amb DESCALCIFICADOR Corresponent a les necessitats del rentavaixelles que s'instal·li. Sistema volumètric Vàlvula electrònica de fàcil programació. Mides 244x420x559mm. Potència: 4w. Cabdal aigua: mínim 0,1m3/hora, màxim 1,3m3/hora, treball 0,9m3/hora. Pressió aigua: 2,5 a 8 bar. Connexió xarxa de sanejament. RENTAPLATS CAPOTA més obres d'adequació. La instal·lació del rentavaixelles de capota ha de tenir en conte: Retirada de la pica actual i del moble adjunt. Col·locació de la pica nova i adequació del desguàs. Escomesa elèctrica: S'ha de muntar escomesa elèctrica des de quadre elèctric (menys de tres metres) amb la protecció que correspongui. Escomesa d'aigua: tant per el rentavaixelles com per la pica. Adequació dels desguassos tant de la pica com del rentavaixelles.	5.500,00 €	5.500,00 €	6.655,00 €
Quatre Camins	Cafeteria i Offices	2	RENTAVAIKELLES CAPOTA. Construcció en acer inoxidable. Obertura de capota de 440mm que permet la introducció de recipients de gran mida. Sense bomba d'esbandit. Mida de la cistella 500x500mm. Capota compensada amb sistema d'ansa i moll. Doble sistema de rentat y esbandit giratoris superiors i inferiors en acer inoxidable. Bomba de rentat de 750w que proporciona gran caudal d'aigua. Resistències blindades d'acer inoxidable. Multi voltatge, permet connectar la màquina a una red amb tensió monofàsica o trifàsica. Safates. Filtre d'acer inoxidable AISI 304 a la cuba de rentat. Cuba de rentat embotida que permet un important estalvi d'aigua i energia. Recuperador d'escalfor opcional, que recull i condensa els vapors produïts durant el rentat i esbandit. Millora la eficiència energètica. Alçada interna útil de 380mm, permet introduir safates GN-1/1. Dimensions màximes 755x850x1480mm. Potència 6,75/11,25 Kw. Producció de 40 cistelles hora, 720 plats hora i 1440 gots per hora. Capacitat del tanc 33 litres, Capacitat del calderí 9 litres. Amb cistelles per gots, plats, coberts i safates (34 x 34 cm). Amb DESCALCIFICADOR Corresponent a les necessitats del rentavaixelles que s'instal·li. Sistema volumètric Vàlvula electrònica de fàcil programació. Mides 244x420x559mm. Potència: 4w. Cabdal aigua: mínim 0,1m3/hora, màxim 1,3m3/hora, treball 0,9m3/hora. Pressió aigua: 2,5 a 8 bar. Connexió xarxa de sanejament.	4.000,00 €	8.000,00 €	9.680,00 €
Quatre Camins (1) , Lledoners (1) i Brians 2 (1)	CUINA	3	Robot talla verdures de taula. (Similar a CL 52 - 1V) Ha de poder tallar grans quantitats de fruites i verdures. Robust, eficaç i fàcil de netejar. La capacitat de la Tolva ha de permetre acceptar fins a 15 tomàquets. Amb palanca de moviment assistit per reduir esforços de l'usuari i augmentar la productivitat. L'arrancada de l'aparell es produeix per a l'emputjador. Tolva cilíndrica de Ø 58mm per a talls d'hortalisses allargades o fràgils. Bloc del motor adient per ús intensiu, motor asincrònic industrial per ús intensiu. Motor muntat sobre rodaments de boles que permet funcionament sense soroll i vibracions. Eix de motor d'acer inoxidable. Amb els discos llescadors següents: 1, 3, 6, 14, 14x14x14 i 20x20x20mm.	2.800,00 €	8.400,00 €	10.164,00 €
CP Joves	Cuina	1	Carro camarera en acer inoxidable. Carro de servei en acer inoxidable, robust i resistent, amb estants arrodonits en tot el seu perímetre de la part inferior. Fabricat en acer inoxidable AISI 304, amb estructura totalment soldada en tub de ø 25 x 1,5 mm. Amb 3 estants. Permeten fins a 70kg de càrrega a cada estant i una càrrega màxima total de fins a 190 kg/carro. Amb 4 rodes orientables, inclouen protector de cantonades i dues de les rodes porten fre incorporat. Mides del carro 890x590x950mm.	425,00 €	425,00 €	514,25 €
CP Mas Enric (1) CP Joves (2)	Botiga	3	Arcó congelador amb tapa abatible 1596X660X860mm. Refrigeració estàtica. Descongelació manual. Condensació ventilada. Exterior en xapa galvanitzada plastificada en blanc, cuba interior en alumini. Voltatge 220-240V /1/50 Hz.	1.000,00 €	3.000,00 €	3.630,00 €
					150.492,60 €	182.096,05 €

Lot 2 "Equipaments i maquinària per a bugaderies"						
Centre	Destinació	Un.	Descripció	Preu unitari	Total	Amb IVA
Puig de les Basses	Bugaderia	1	CALANDRA. DIÀMETRE DEL RODET 502mm, LONGITUD ÚTIL DEL RODET 2700mm, CALEFACCIÓ GAS 56 KW. MOTORS: Potència motor corró 0,37 kw, Potència Ventilador 0,55 kw, CAPACITAT DE PLANXA mínim 95 kg/h. VELOCITAT DE PLANXA 1,5-10 m/min, CONNEXIÓ ELÈCTRICA 380-415V 3AC+N 50/60 Hz. Altura*Amplada*Fons 1410x3430x1100mm. Protecció per als dits i botó d'emergència per major seguretat. Bandes de planxat de Meta aramida duradores per una major resistència a temperatures. Refredament automàtic. 20 programes de planxat (6 preestablerts). Indicador de velocitat i temperatura de planxat. Motor controlat per variador de freqüència. Filtres de borrisol fàcils de treure. Barra antiestàtica estàndard. Sistema de control de sobreescalfament (OCS) amb 3 sensors de temperatura. Disseny ergonòmic. Cilindre cromat per a una millor conducció tèrmica i menys manteniment. Pedal amb parada i reculada. Sortida del darrere amb taula de sortida. Sistema EasyFold- Requereix menys manteniment , sense cintes ni rotllos. Retorn davanter/darrere seleccionable. XControl FLEX PLUS: pantalla tàctil de 7" totalment programable i personalitzable. Pantalla fàcil d'utilitzar amb instruccions de funcionament integrades com part del control. Contingut de control complet disponible en 34 idiomes. Gran superfície de contacte amb el teixit . En un angle de 300° per una alta capacitat de planxat. Tecnologia Sensospeed. Velocitat de planxat ajustable automàticament en funció humitat residual. Acer altament polit, cilindre prim. Resposta ràpida a la temperatura, excel·lent conductivitat tèrmica. Entrada per davant, sortida per darrera. Temperatura de treball 180°C.	55.000,00 €	55.000,00 €	66.550,00 €
				55.000,00 €	55.000,00 €	66.550,00 €
				205.492,60 €	205.492,60 €	248.646,05 €