



ENERO

PROYECTO DE EJECUCIÓN

ANEXO DE EQUIPAMIENTO

ADECUACIÓN DE LA COCINA DEL PARC SANITARI PERE VIRGILI A PRODUCCIÓN DE LÍNEA FRÍA
ESTEVE TERRADAS 30, BARCELONA

PARC SANITARI PERE VIRGILI
DICIEMBRE 2020

PROMOTOR



ARQUITECTO

FRANCISO ORTEGA MONTOLIU

INDICE

1. MEMORIA

1.1 MEMORIA CONSTRUCTIVA

2. DOCUMENTACIÓN GRÁFICA



ENERO

**PROYECTO DE EJECUCIÓN
ANEXO DE EQUIPAMIENTO**

ADECUACIÓN DE LA COCINA DEL PARC SANITARI PERE VIRGILI A PRODUCCIÓN DE LÍNEA FRÍA
ESTEVE TERRADAS 30, BARCELONA

PARC SANITARI PERE VIRGILI
DICIEMBRE 2020

1. MEMORIA

PROMOTOR



ARQUITECTO

FRANCISO ORTEGA MONTOLIU

PROYECTO DE EJECUCIÓN ANEXO DE EQUIPAMIENTO

ADECUACIÓN DE LA COCINA DEL PARC SANITARI PERE VIRGILI A PRODUCCIÓN DE LÍNEA FRÍA
ESTEVE TERRADAS 30, BARCELONA

PARC SANITARI PERE VIRGILI

DICIEMBRE 2020

1.1. MEMORIA CONSTRUCTIVA

PROMOTOR



ARQUITECTO

FRANCISO ORTEGA MONTOLIU

ÍNDICE

3.1 ARQUITECTURA

- 3.1.1 ALBAÑILERIA
- 3.1.2 AISLAMIENTOS
- 3.1.3 CARPINTERIA INTERIOR

3.2 EQUIPAMIENTO

3.1.1 ALBAÑILERIA

PARTICIONES INTERIORES PANEL FRIGOFIRIFICO (TIPO KIDE O SIMILAR)

paneles aislantes prefabricados tipo KIDE o similar, son paneles tipo SANDWICH de poliuretano, están acreditados con el certificado de producto AENOR y marcado conforme a la norma UNE-EN 14509. Constan de:

- AISLAMIENTO:
 - Espuma rígida de poliuretano sin CFC ni HCFC
 - Densidad 40 Kg/m³ (tolerancia +3 -0 Kg/m³)

COEFICIENTE DE TRANSMISIÓN TÉRMICA media "U"

Espesor panel en mm..	60	80	100	120	150	180	200
U (W/m ² °C)	0,38	0,29	0,23	0,19	0,15	0,13	0,12
Peso panel Kg./m ² Revestido 2 caras chapa 0,5 mm..	11	12	13	14	15	17	18

- REACCIÓN AL FUEGO
 - Panel BS2d0 (según Euroclases UNE-EN 13501-1)
 - Rango de trabajo: Entre -40°C y +75°C según espesor.
- STANDARD:
 - Chapa de acero ligeramente nervado, galvanizado y prelacado poliéster (25μ) con un film de protección pelable.
 - Color blanco. Calidad alimentaria.
- BAJO PEDIDO:
 - Chapa de acero inoxidable.
 - Chapa de acero plastificado PVC alimentario de 120μ.
- Chapa de acero de otros espesores y acabados.

SISTEMAS DE UNION:

Junta doble machihembrada y con cajetines insertados que realizan el ensamblaje de los paneles mediante un gancho excéntrico (de acero inoxidable AISI 430), el cual se hace girar con una llave cuadrada y engancha a un eje metálico. los ganchos van insertados únicamente en el lado largo del panel.

Máxima estanqueidad debido a su específico diseño.

- AL AIRE: Clasificación "O" a 50 Pa (EN 12114)

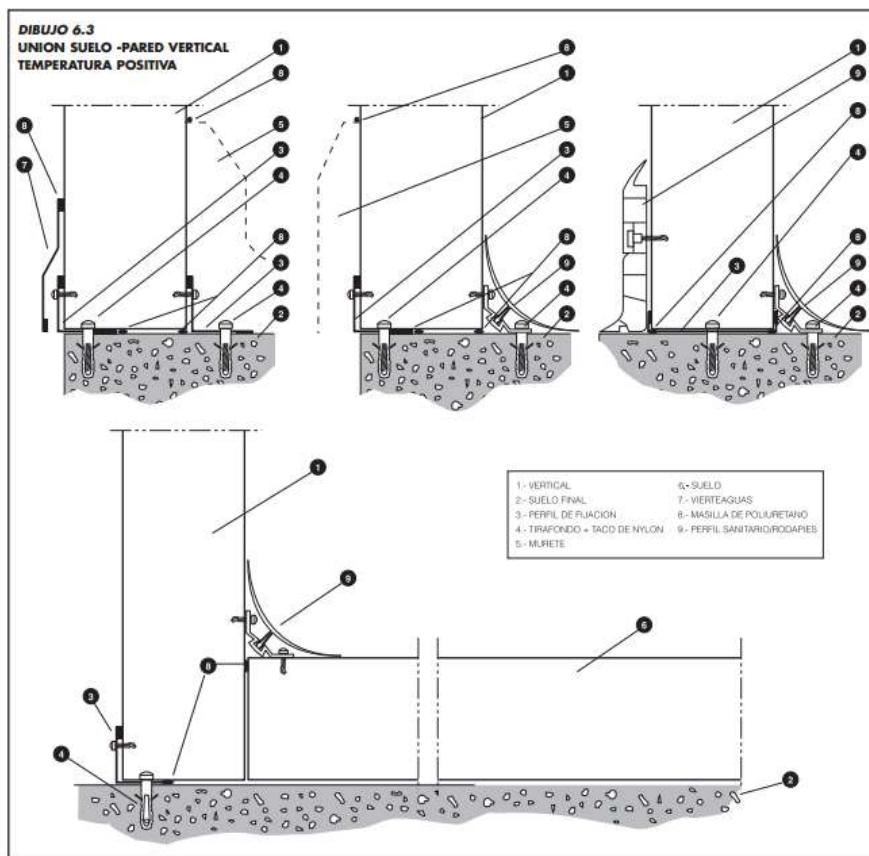
- AL AGUA: Clasificación "A" a 1.200 Pa (EN 12865)

PANELES DE SUELO Y TECHO:

- Largo: Longitud máxima de 12.000 mm.
- Ancho: 1.180 mm. útil. Ancho total 1.195 mm
- Espesor: 60, 80, 100, 120, 150, 180, 200 mm

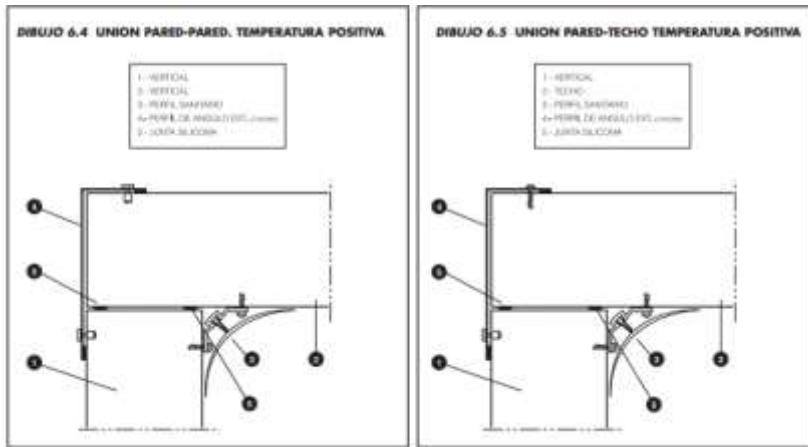
Tolerancias: Según norma UNE-EN 14509

Encuentros suelo – panel:



En el caso de cámaras que se encuentren en zonas en el que entre el suelo de la misma y la planta inferior haya un notable salto térmico o diferencias de humedad, se utilizará suelo de panel tal y como figura en la imagen anterior.

Union pared – pared y pared – techo:



6.4.2 Cámaras de congelación

La diferencia con las Cámaras de refrigeración es la necesidad de tomar precauciones para evitar que se congele el suelo de la Cámara.

Las formas más usuales de protección del suelo contra las congelaciones son:

- Canalización de aire (natural o forzado).
- Resistencia eléctrica.
- Tubos con agua glicolada.

6.4.2.1 Preparación del suelo contra congelación

A) Aireación natural (Dibujo 6.9)

Es el sistema más aconsejado por KIDE. En ella se hace que circule aire por debajo del aislamiento del suelo consiguiendo que esté a una temperatura superior a 0°C evitando la congelación del suelo.

Dicha aireación será de bovedilla o tubo. En ambos casos tanto la bovedilla como los tubos desembocarán en dos colectores que a su vez tendrán salida y entrada de aire por medio de chimeneas de 2,5 y 0,5 m. de altura respectivamente, que son las que hacen circular el aire.

Uno de los colectores tendrá conexión a la red general para el drenaje de agua que se pueda originar. Es conveniente que el conducto tenga una inclinación mínima del 2% hacia el drenaje.

Otra variante es evitar la chimenea e instalar ventiladores para forzar la circulación de aire y en zonas muy frías añadir resistencias eléctricas controladas por termostato, que aseguren que la temperatura del aire nunca desciende de 0°C.

B) Resistencia eléctrica

Se instala una resistencia eléctrica por debajo del aislamiento con una potencia de 10 a 20 W/m².

Es conveniente instalar 2 juegos de resistencias (1 de reserva), debido a que está instalada bajo tierra, en caso de avería podrá utilizar la de reserva.

C) Agua glicolada

Al igual que la resistencia, se instalan unos tubos donde circula agua glicolada. También está controlada por termostato la circulación del agua.

6.4.3 Cámaras instaladas en entrepisos

En dichos casos se considera como bovedilla el piso inferior (considerar que la estructura inferior pueda soportar el peso de la Cámara). Todas las Cámaras deben llevar aislamiento de suelo.

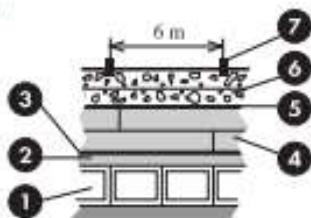
Indispensable la instalación de la barrera de vapor antes del aislamiento.

Si la humedad relativa supera el 75% se debe colocar bovedilla o aireación debajo del aislamiento de suelo.

6.4.4 Preparación de suelo. Aspectos generales (Dibujo 6.10)

- 1 -Bovedilla hueca o ladrillo, tubo, etc...
- 2 -Hormigón de relleno.
- 3 -Barrera de vapor que será una lámina bituminosa soldada en caliente con armadura de aluminio interior.
- 4 -Placas de aislamiento interpuestas.
- 5 -Impermeabilizante que puede ser polietileno de 0,2 mm; su objetivo es la de proteger el aislamiento del agua que puede tener el hormigón.

DIBUJO 6.10



6- Hormigón armado de resistencia característica 200 kg/cm², formando una capa de 120 mm de espesor como mínimo. La armadura será de malla electrosoldada formada por redondos de 5 mm. de diámetro cada 150 mm.

7- Junta de retroacción de espesor comprendido entre 5 y 10 mm y una profundidad de 1/3 del espesor del hormigón armado formando cuadrado de 6 m.

En este tipo de instalaciones el apartado más importante es la pantalla o barrera antivapor. Si dicha barrera no está debidamente instalada existirá un flujo de vapor de agua del exterior al interior.

La barrera de vapor ha de ser continua, con las juntas solapadas y soldadas un mínimo de 0,10 m. tanto en superficies lisas como en uniones debe estar colocada de tal forma que aunque haya movimientos no se rompa. La barrera de vapor una vez instalada no debe dejar ningún hueco, debe ser totalmente estanca.

6.5 Fijación del techo

La fijación o suspensión de los paneles de techo se realizará mediante varillas o cables tensores a la estructura de la nave. Siempre deberá autorizarlo la propiedad o dirección de la obra. Es necesario que las cerchas soporten 60 kg/m².

La separación entre correas se determina en función de los criterios siguientes:

- Flecha limitada a L/200
- Coeficiente de seguridad de 2 a la ruina y de 1,5 a la deformación permanente.
- Resistencia de los elementos de fijación.

Los dos primeros criterios se satisfacen por aplicación de los gráficos de la Tabla 1 y Tabla 2, que nos dan las distancias admisibles en función del espesor y de la carga. La resistencia de los elementos de fijación viene dada en la Tabla 3.

6.6 Sobrecargas usuales o de explotación

6.6.1 Paneles verticales

- Depresión o sobrepresión debido al funcionamiento del frío igual a 10 Kg/m² (válvulas de equilibrio)
- Carga climática (efecto del viento) según:
 - CTE-SE-AE (Seguridad Estructural - Acciones en la Edificación)
 - Sobrecarga accidental: 10 Kg/m²
 - Carga térmica

6.6.2 Paneles de techo

- Depresión o sobrepresión debido al funcionamiento del frío igual a 10 Kg/m² (válvulas de equilibrio)
- Peso propio del panel (Tabla 4)
- Carga térmica
- Carga de seguridad de mantenimiento:
 - 10 Kg/m² (uniformemente repartido) ó
 - 150 Kg (puntual)

IMPORTANTE

Los elementos de frío y otras instalaciones, no podrán sujetarse o colgarse del lecho de la cámara, debiendo tener su propia estructura o sujeción a la estructura del edificio.

Los techos no deben ser utilizados como zonas de almacenaje temporal o permanente.

Los techos no son circulables. Sin embargo permiten el paso ocasional de una persona con una caja de herramientas.

El paso repetido sobre una misma zona puede, por deformación elástica del paramento, provocar el despegado de la espuma y comprometer la solidez del panel.

Se aconseja instalar pasarelas para el paso repetitivo del personal de mantenimiento y del personal de montaje de las instalaciones.

6.7 Vanos máximos de las paredes verticales

6.7.1 Nave abierta. Verticales exteriores

De forma general, las paredes exteriores sometidas al viento, deben fijarse sobre una o más correas perimetrales exteriores. Son excepción las paredes con altura inferior a 4 mts [en cualquier espesor de panel].

La distancia máxima entre dos correas o entre el suelo y la primera correa no debe superar el valor indicado en la tabla.

La parte superior del panel vertical ha de ser fijada a la estructura SIEMPRE. La correa alta debe situarse mínimo a 150 mm del extremo superior del panel vertical, y preferentemente entre 0,5 y 1 m.

ESPESOR PANEL	60	75	100	120	150	180	200	CARGA TOTAL
DISTANCIA EN m	3,5	4	4,5	5	5	5	5	20 Kg/m ²

6.7.2 Nave exterior cerrada

ESPESOR PANEL	60	75	100	120	150	180	200	CARGA TOTAL
REFRIG. T° > 0°C	5,5	6,5	8	9	10	11	12	20 Kg/m ²
CONGEL. T° = -18°C		6	7	8	9	9,5	10	50 Kg/m ²
G.CONGEL. T° = -35°C			7	8	9	9,5	10	70 Kg/m ²

6.8 Vanos máximos de los techos autoportantes

6.8.1 Nave abierta. Verticales exteriores. Techos bajo cubierta.

ESPESOR PANEL	60	75	100	120	150	180	200	CARGA TOTAL
REFRIG. T° > 0°C	4	5	6	7	8	9	10	60 Kg/m ²
CONGEL. T° = -18°C		5,5	6,5	7,5	8	9	10	60 Kg/m ²
G.CONGEL. T° = -35°C			7	8	9	10	11	70 Kg/m ²

6.8.2 Nave exterior cerrada

ESPESOR PANEL	60	75	100	120	150	180	200	CARGA TOTAL
REFRIG. T° > 0°C	8	9	7	8	9	10	11	30 Kg/m ²
CONGEL. T° = -18°C		6	7	8	9	10	11	50 Kg/m ²
G.CONGEL. T° = -35°C			7,5	8	9	10	11	60 Kg/m ²

6.9 Número de tensores

Por razones de montaje, cuando se utilice la fijación por perfil de aluminio, la distancia máxima entre tensores deberá ser de 1.200 mm, admitiéndose un voladizo máximo de 500 mm*.

Cuando se utilice la fijación por casquillo o inserto se colocarán mínimo 2 tensores por panel.

* Válido para carga máxima de 60 dN/m² [en panel de largo máximo de 5 mts. para E = 60 mm., y de 6 mts. para el resto], con un factor de seguridad de 2 y una flecha admisible menor que L/200.

Para valores de carga o largos de panel mayores, se deberá consultar.

Embalaje. Manutención

7.1 Etiquetado de los paneles

Se coloca a cada panel una etiqueta que indica:

- La definición e identificación del panel.
- El número de pedido que asegura su trazabilidad.

7.2 Accesorios

• Embalaje standard

Los paneles se apilan para formar, junto con las puertas, un paquete compacto. El total se envuelve con una lámina protectora de plástico.

• Embalaje marítimo

Se apila de la misma forma que el anterior, pero se introducen en cajas de madera llena, construidas según las normas internacionales.

7.3 Consideraciones

- Almacenar los paneles de forma horizontal en la paleta de origen.
- Nunca almacenar sobre suelo desparejo o húmedo o con posibilidades de inundaciones.
- Almacenar los paneles preferentemente en un lugar seco, protegido de la humedad y el calor.
- Si el almacenaje sólo se puede realizar a la intemperie, proteger los paneles mediante lonas o plásticos manteniendo una aireación.
- Las condiciones de almacenaje pueden alterar la protección plástica de los paneles y dificultar su posterior eliminación. Se considera que los plazos para quitar esta protección plástica son de:
 - 15 días para un almacenaje al sol y a la intemperie sin protección.
 - 2 meses para un almacenaje a la intemperie pero cubierto con una lona opaca.
 - 6 meses para un almacenaje protegido contra el calor y humedad.

7.4 Mantenimiento

Se deberán revisar, por lo menos cada 6 meses, el estado y la tensión de los tensores de sujeción de los techos, así como la limpieza de los mismos.

Para las chapas del panel, lavado con una mezcla de agua corriente y agente neutro, seguido de un enjuague con agua corriente y seco.

Para no degradar el revestimiento con los productos de limpieza, se aconseja:

- Elegir su composición según la naturaleza del revestimiento.
- No utilizar ningún producto con cloro o productos clorados.
- Respetar las dosis [a menudo del orden de 1 a 3% y el PH comprendido entre 5 y 9].
- Diluir en agua templada (alrededor de 20°C, siempre por debajo de 40°C).
- Respetar la temperatura de aplicación (ideal 30°C, **máximo puntual 50°C** para eliminar las grasas).
- Respetar las presiones de aplicación (**máximo 50 bars**).
- No sobreasar el tiempo de aplicación (**máximo 30 min.**).
- Aclarar abundantemente con agua clara (presión máxima 50 bars a una temperatura inferior a 30°C).
- Los locales a temperatura inferior o igual a 0°C no deben ser lavados con chorro de agua.

Para las manchas persistentes, frotar con una esponja empapada del producto de limpieza adecuado, sin que llegue a modificar el aspecto del acabado, y aclarar rápidamente con abundante agua clara. Nunca limpiar con productos que contengan disolventes o agentes abrasivos o que rayen.

KIDE SE RESERVA LA POSIBILIDAD DE MODIFICAR ESTE DOCUMENTO SIN AVISO PREVIO

PARTICIONES CAMARAS DE CONGELACION Y REFRIGERACION PANEL FRIGOFIRIFICO (TIPO KIDE O SIMILAR).

Cámaras Frigoríficas

Especificaciones técnicas

Las CÁMARAS MODULARES KIDE, están compuestas por paneles modulares prefabricados tipo SANDWICH de poliuretano, acreditados con el certificado de producto AENOR.

Producto marcado CE según DITE 10/0376 establecido a partir de la guía ETAG 021.

PRIMERA EMPRESA DE
ESPAÑA EN OBTENER
EL CERTIFICADO



PARA CÁMARAS
MODULARES

/ AISLAMIENTO

Espuma rígida de poliuretano sin CFC ni HCFC

Densidad 40 Kg/m³ (tolerancia +3 -0 Kg/m³)

COEFICIENTE DE TRANSMISIÓN TÉRMICA media "U"

Espesor panel en mm.	60	75	100	120	150
U(W/m ² °C)	0,38	0,31	0,23	0,19	0,15

/ REACCIÓN AL FUEGO

- Panel Bs3d0 (según Euroclases UNE-EN 13501-1)

- Rango de trabajo: Entre - 40°C y + 75°C según espesor

/ REVESTIMIENTO

STANDARD:

Chapa de acero ligeramente nervado, galvanizado y prelacado poliéster (25μ) con un film de protección pelable.

Color blanco. Calidad alimentaria.

BAJO PEDIDO:

Chapa de acero inoxidable.

Chapa de acero plastificado PVC alimentario de 120μ.

/ SISTEMA DE UNIÓN

Junta machihembrada de poliuretano con cajetines insertados, que realizan el ensamblaje de los paneles mediante un gancho excéntrico (de acero inoxidable AISI 430), el cual se hace girar con una llave cuadrada y engancha a un eje metálico.

Dichos ganchos garantizan la unión y la estanqueidad con una fuerza de tracción superior a 200 Kg.

/ Paneles verticales

MÓDULO: 190 mm.

ESPESOR: 60, 75, 100, 120, 150 mm.

ANCHO: 380, 570, 950 y 1.140 mm.

LARGO: Longitud máxima de 4.000 mm.

La altura interior máxima de la cámara es de 3.700 mm.

/ SUELOS

Suelo peatonal-S8

Exclusivamente para el paso de personas. Acabado interior de chapa plastificada antideslizante de 1 mm de espesor total. Calidad alimentaria.

Suelo reforzado-M9

Suelo reforzado idóneo para el tránsito de personas y carretillas manuales. Acabado interior reforzado con un contrachapado de abedul y fenólico antideslizante.

Suelo reforzado superpuesto

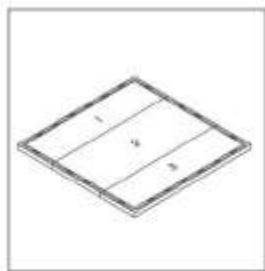
Aluminio antideslizante 2/4 (DAMERO)

Acero galvanizado antideslizante 3/5 (ESTRIADA)



/ ESQUEMA MONTAJE DE CÁMARA

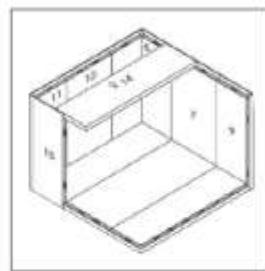
1.^a FASE:



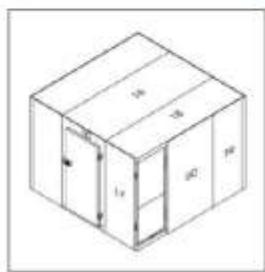
2.^a FASE:



3.^a FASE:



4.^a FASE:



1 Concepto

1.1 Definición

El sistema KIDE de Cámaras Modulares está compuesto de paneles tipo Sandwich con aislamiento de poliuretano inyectado, y marcado CE siguiendo la Norma UNE-EN-14509, prefabricados en su nave industrial.

Los paneles permiten la realización por unión entre ellos de paredes, suelos y techos aislados, constituyendo una Cámara Modular frigorífica.

Las Cámaras o recintos deben estar protegidos siempre por una cubierta.

Para evitar problemas debido a la condensación:

- Los huecos entre el techo y el tejado o entreplanta deben estar ventilados.
- Se recomienda aislar los suelos de Cámaras cuya temperatura esté próxima a 0 + 5°C, cuando vayan situados en entreplantas, sobre locales, etc.

1.2 Objeto

Este documento tiene por objeto el definir para este producto y sus accesorios las prescripciones mínimas de concepción, fabricación, embalaje, montaje y mantenimiento, teniendo en cuenta la experiencia profesional de KIDE, las Leyes y Normas en vigor actualmente y de las exigencias de seguridad, durabilidad y confort esperados por los usuarios.

1.3 Aplicación

El sistema KIDE de Cámaras Modulares tiene su aplicación en todos los casos de Cámaras frigoríficas a temperatura positiva y negativa.

2 Descripción del producto final

Las Cámaras Modulares KIDE están disponibles con los paneles aislantes modulares, la puerta y los accesorios correspondientes, para montar dicha Cámara.

El diseño exclusivo de dichas Cámaras, está basado en el sistema de sujeción de los paneles modulares y en las uniones entre los distintos paneles verticales, de techo y de suelo.

La modulación de las Cámaras es la misma que la de los paneles modulares, 190 mm.

La altura interior máxima de las Cámaras es de 3.700 mm.

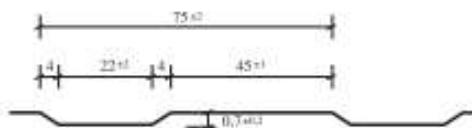
La gama de espesores para poder seleccionar el aislamiento adecuado a cada usuario es: 60, 75, 100, 120 y 150 mm.

3 Especificaciones técnicas de los materiales y componentes utilizados

3.1 Los materiales de cobertura:

- Actúan como miembros resistentes de un elemento compuesto ante esfuerzos de tracción o compresión.
- Sirven como cara impermeabilizante y estanca al agua y agentes externos.
- El acabado puede ser liso o ligeramente perlado (Dibujo 3.1).

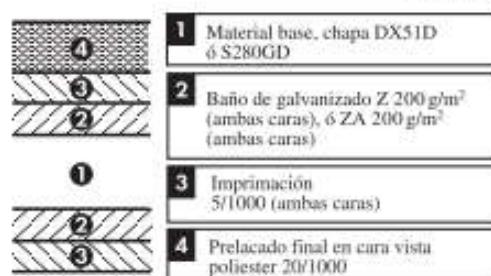
DIBUJO 3.1



3.1.1 Material standard

Chapa prelacada Normas UNE – EN 10169-1 compuesta de:

DIBUJO 3.2



- Pintura calidad alimentaria según directiva CEE 90/128.
- Color blanco.
- Enderezada bajo tensión.
- Bajo pedido se puede suministrar otro tipo de chapas como ACERO INOXIDABLE AISI 304 según EN 10088 y otro tipo de revestimiento como CHAPA PLASTIFICADA (film de PVC 120 micras pegado sobre la chapa).
- La chapa prelacada lleva incorporada en su cara exterior un revestimiento plástico que la protege de rayaduras y otros incidentes que pueden ocurrir durante el manipulado de las mismas.

3.1.2 Tolerancia de fabricación

- Sobre espesores de material de cobertura según Normas UNE-EN 10143.

- Sobre dimensiones de los paneles cumple lo exigido según Norma UNE-EN-14509. (Tabla 3-1)

TABLA 3.1

DIMENSIÓN	TOLERANCIA (máxima permisible)
Espesor del panel	D ≤ 100 mm ± 2 mm D > 100 mm ± 2 %
Desviación del plano (según la longitud de la medida L)	Para L = 200 mm – Desviación del plano 0,6 mm Para L = 400 mm – Desviación del plano 1,0 mm Para L = 700 mm – Desviación del plano 1,5 mm
Longitud del panel	L ≤ 3 m ± 5 mm L > 3 m ± 10 mm
Anchura del panel	W ± 2 mm
Desviación respecto a la perpendicularidad	0,006 x w (anchura de cubierta nominal)
Desviación de la recta (en longitud)	1 mm por metro, máximo 5 mm
Arqueado (curvatura en longitud)	2 mm por metro, máximo 10 mm

3.3 Accesorios diversos

- Perfiles extruidos en aluminio o en PVC.
- Gancho de acero inoxidable.
- Mastic silicona.
- Mastic poliuretano.
- Espuma de polietileno reticulado de células cerradas y densidad 33 kg/m³.
- Mastic butilo.

4 Elementos

4.1 Paneles verticales

- Los espesores de los paneles variarán de 60 mm hasta 150 mm.
- La longitud total de los paneles será de 4 m. máximo.
- Los cantos de los paneles son:

Lado Largo

La chapa tiene un conformado longitudinal, donde va encolada la espuma de polietileno de 3x7 mm. El poliuretano presenta un machi-hembrado, donde van insertos en la espuma los cajetines de unión.

Lado Corto

La chapa tiene un conformado transversal. El poliuretano presenta un escalonamiento para su encaje con los paneles de techo, donde van insertos en la espuma los cajetines de unión.

3.2 Aislante

3.2.1 Componentes básicos

Espuma rígida de poliuretano obtenida por reacción química entre:

- Poliol
- Isocianato
- Agente espumante
- Catalizadores

3.2.2 Características específicas

- Aislante de células cerradas.
- Densidad media 40 Kg/m³ (tolerancia + 3 – 0 Kg/m³)
- Conductividad térmica ($\lambda = 0,023 \text{ W/m}^2\text{C}$).
- Coeficiente de transmisión térmica media "U" en función del espesor de los paneles.

ESPESOR en mm	60	75	100	120	150
U (W/m ² °C)	0,38	0,31	0,23	0,19	0,15

3.2.3 Clasificación al fuego

El panel sandwich de poliuretano puede ser clasificado por su reacción al fuego.

- Panel Cs3dO (según eurocódigo UNE-EN 13501-1)

4.2 Paneles de techo-suelo

La constitución y conformado será idéntico al lado largo de los paneles verticales, salvo en el perímetro de unión de los paneles de techo-suelo con los paneles verticales. Esta unión podrá ser, en el panel de techo-suelo, en sus cuatro lados, tres lados, dos lados, un lado o ningún lado, dependiendo de las dimensiones del recinto o de la Cámara frigorífica.

4.3 Paneles esquina

Los paneles inyectados de espuma de poliuretano y chapa de la misma naturaleza que los paneles.

Tienen la longitud de los paneles verticales de la cámara (hasta 3 m. en una pieza).

Los elementos de unión, así como el perfilado de poliuretano se corresponde con los paneles verticales correspondientes.

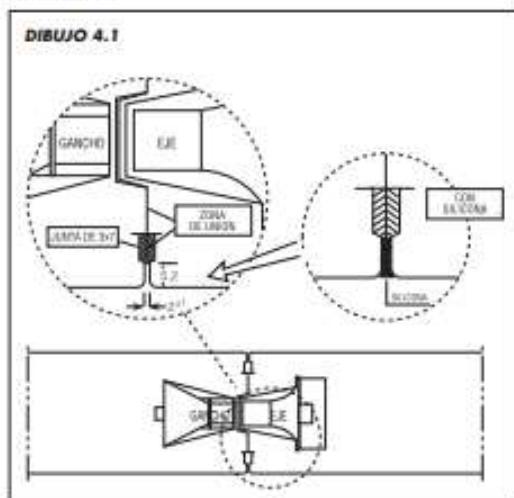
4.4 Unión entre paneles

Cuando los paneles están correctamente montados, la unión entre el poliuretano y los dos burletes de espuma de polielieno, asegura la estanqueidad de la junta. (Dibujo 4.1)

Permeabilidad al aire: Clasificación "0,11" a 50 Pa (EN 12114)
Estanqueidad al agua: Clasificación "A" 1.200 Pa (EN 12865)

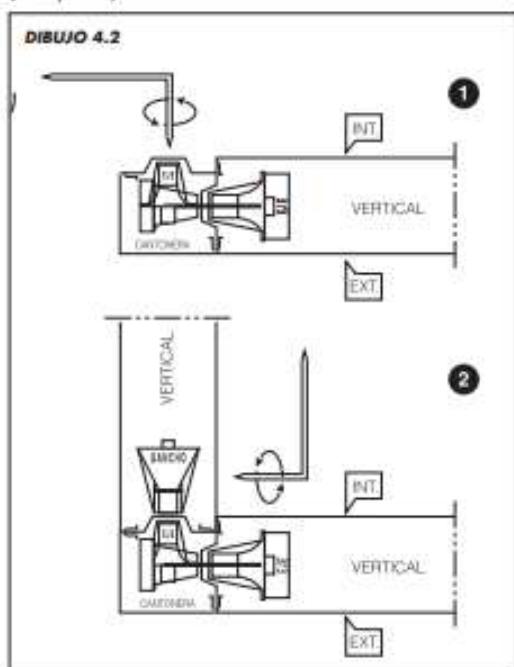
4.4.1 Entre verticales y entre techos

(Dibujo 4.1)



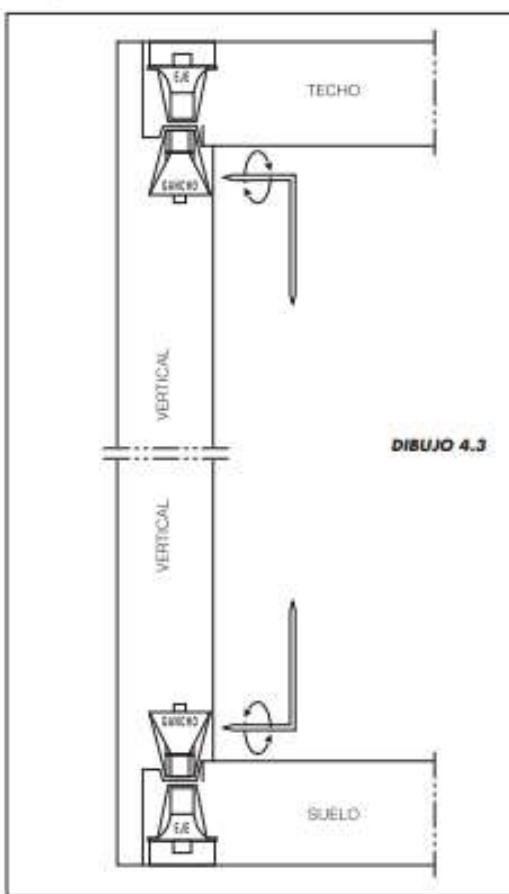
4.4.2 Entre verticales y esquinas

(Dibujo 4.2)



4.4.3 Entre techos-suelos y verticales

(Dibujo 4.3)



5 Fabricación y control

KIDE es una EMPRESA REGISTRADA Y CERTIFICADA por AENOR con el número ER-0110-1993, por tener un SISTEMA DE CALIDAD según UNE-EN-ISO-9001 y con el nº GA-1997/0017 por tener un SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL según UNE-EN-ISO-14001, cuyo alcance es el diseño, desarrollo y producción de equipos de frío comerciales y de paneles sandwich aislantes de poliuretano, poliestireno y lana mineral, y puertas para cámaras, locales y recintos frigoríficos y climatizados.

Su panel de poliuretano con cobertura metálica dispone del sello "N" de AENOR y el marcado CE según la Norma UNE-EN-14509.

Los paneles KIDE se fabrican en la nave industrial de KIDE, situada en BERRIATUA (Bizkaia) teniendo en cuenta las Normas y Sistemas:

UNE-EN-ISO-9001	SISTEMA DE CALIDAD
UNE-EN-ISO-14001	SISTEMA DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL
ERAIKIZ	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
UNE-EN-14509	Paneles sandwich aislantes autoportantes de doble cara metálica

5.1 Control del proceso y del producto

- Control del proceso productivo por el Departamento de Calidad siguiendo los procedimientos e instrucciones establecidas para la fabricación del panel.
- Control del producto por el Departamento de Calidad:
 - Dimensiones del panel
 - Acabado del panel
 - Espesor de la chapa
 - Resistencia a la tracción y compresión
 - Módulo de elasticidad a la tracción y compresión
 - Resistencia a la flexión
 - Estabilidad dimensional a -20°C

5.2 Control anual de las características del panel

Son realizados en laboratorios reconocidos donde se verifica si el panel cumple la Norma EN 14509.

- Densidad
- Resistencia a la tracción
- Resistencia a esfuerzo cortante
- Resistencia a la compresión
- Módulo de elasticidad a la tracción
- Módulo de elasticidad a la compresión
- Módulo de esfuerzo cortante
- Flexión
- Reacción al fuego
- Coeficiente de conductividad (λ)
- Identificación del panel

- Confiar el montaje a subcontratistas exclusivos.
- Realizar el estudio y planos de montaje y dar un servicio de asistencia técnica en obra a toda empresa designada por el cliente para el montaje.

6.2 Control de realizaciones

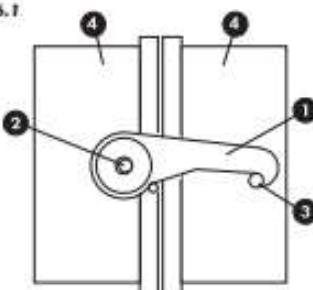
Coordinadores de obras controlan la calidad, la actuación medioambiental y el cumplimiento de los Planes de Seguridad en las realizaciones efectuadas por el servicio de montaje de KIDE o por los subcontratistas especializados.

6.3 Sistema de unión entre paneles

El sistema de unión se realiza mediante el enganche de un gancho excéntrico (1), que se hace girar mediante una llave cuadrada, unida a un eje metálico (3). El eje, como el gancho (de acero inoxidable) se alojan en unos cajetines de plástico (4), instalados dentro del panel. (Dibujo 6-1)

Una vez enganchados los paneles, el agujero de acceso al cuadrado de abertura-cierre se cubre a presión con un tapón de plástico. El apriete del gancho tiene dos posiciones: la primera hace de arrastre y posicionamiento, y la segunda de apriete.

DIBUJO 6.1



6.4 Preparación del suelo

En términos generales y para todos los casos en el montaje de Cámaras frigoríficas, el suelo debe estar totalmente nivelado y liso.

De la forma en que se vaya a construir la Cámara y el uso de la misma, nos condicionará las diferentes formas de preparar los suelos para el montaje de las Cámaras.

6.4.1 Cámaras de refrigeración

La Cámara podrá ser con suelo de paneles o sin suelo de paneles.

6.4.1.1 Cámara con suelo de paneles

No se recomienda cuando se requiera una limpieza con agua abundante (por ejemplo, en Pescadería).

- Cámara sobre suelo liso.** (Dibujo 6.2)
En este caso el suelo debe estar totalmente nivelado y liso.

- Cámara sobre suelo de obra.** (Dibujo 6.3)
En este caso el suelo sobre el que deberá ir el panel de suelo debe estar totalmente nivelado y liso.

Montaje de Cámaras Modulares

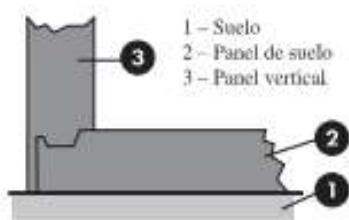
Se tendrán en cuenta las indicaciones de estas Especificaciones Técnicas, de las Normas UNE-EN-ISO-14001 (sistema de gestión medio-ambiental), y ERAIKIZ (sistema de gestión para la prevención de los riesgos laborales).

6.1 Organización del montaje

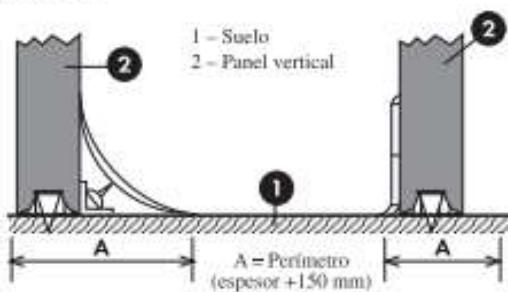
KIDE dispone de su propio servicio de montaje y ofrece las siguientes posibilidades:

- Efectuar el montaje él mismo.

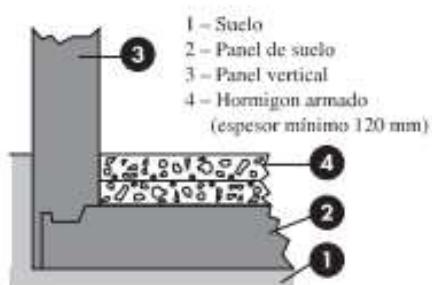
DIBUJO 6.2



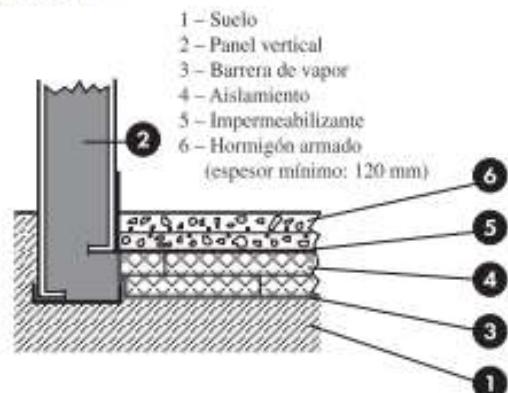
DIBUJO 6.4



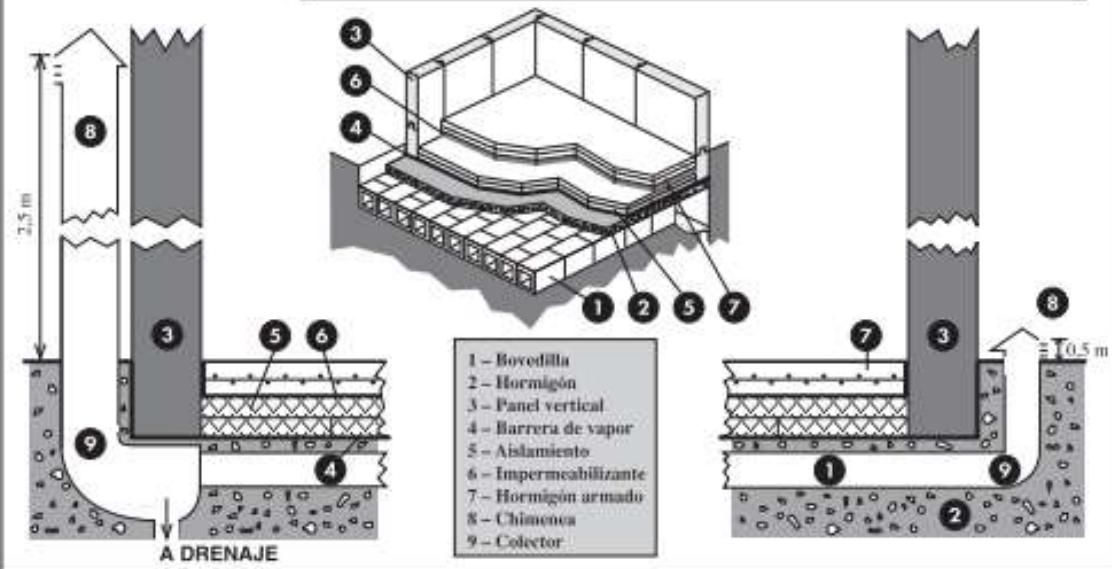
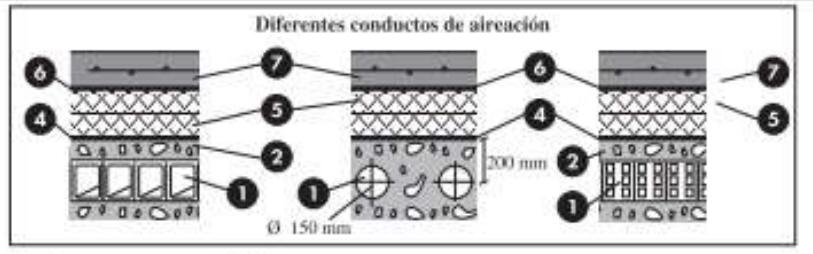
DIBUJO 6.3



DIBUJO 6.5



DIBUJO 6.6



6.4.1.2 Cámara sin suelo de panel

• Cámara sin aislamiento de suelo (uso más general)

En dicho caso, como mínimo el perímetro en donde se asentará los paneles verticales debe estar totalmente nivelado y liso. (Dibujo 6.4)

• Cámara con aislamiento de suelo

En dicho caso será el vaciado, donde irá el aislamiento de suelo, la parte que deberá estar nivelada y alisada. (Dibujo 6.5)

6.4.2 Cámaras de congelación

Al igual que en las Cámaras de refrigeración podrá ser con suelo de panel o sin suelo de panel (siempre con aislamiento).

La diferencia con las Cámaras de refrigeración es la necesidad de tomar precauciones para evitar que se congele el suelo de la Cámara.

Las formas más usuales de protección del suelo contra las congelaciones son:

- Canalización de aire (natural o forzado).
- Resistencia eléctrica.
- Tubos con agua glicolada.

6.4.2.1 Preparación del suelo contra la congelación

A) Aireación natural (Dibujo 6.6)

Es el sistema más aconsejado por KIDE. En ella se hace que circule aire por debajo del aislamiento del suelo consiguiendo que esté a una temperatura superior a 0°C evitando la congelación del suelo.

Dicha Aireación será de bovedilla o tubo. En ambos casos tanto la bovedilla como los tubos desembocarán en dos colectores que a su vez tendrán salida y entrada de aire por medio de chimeneas de 2,5 y 0,5 m. de altura respectivamente, que son las que hacen circular el aire.

Uno de los colectores tendrá conexión a la red general para el drenaje de agua que se pueda originar. Es conveniente que las bovedillas y el colector del drenaje tengan una inclinación mínima del 2% hacia el drenaje.

Otra variante es evitar la chimenea e instalar ventiladores para forzar la circulación de aire y en zonas muy frías añadir resistencias eléctricas controladas por termostato, que aseguren que la temperatura del aire nunca descienda de 0°C.

B) Resistencia eléctrica

Se instala una resistencia eléctrica por debajo del aislamiento con una potencia de 10 a 20 W/m².

Es conveniente instalar 2 juegos de resistencias (1 de reserva), debido a que está instalada bajo tierra, en caso de avería poder utilizar la de reserva.

C) Agua glicolada

Al igual que la resistencia, se instalan unos tubos donde circula agua glicolada. También está controlada por termostato la circulación del agua.

6.4.2.2 Cámara con suelo de panel

A) Cámara sobre suelo liso

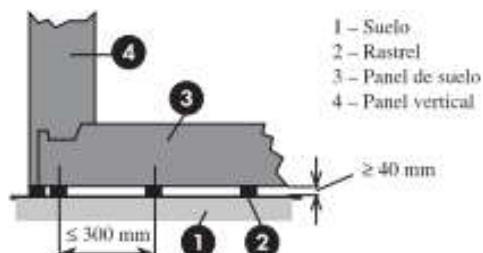
El suelo debe estar totalmente liso y nivelado. La aireación se realiza instalando unos rastrelles de al menos 40 mm. de altura y la distancia entre ellos es de 300 mm. (Dibujo 6.7). No se debe tapar nunca el sistema de aireación.

(Este sistema se debe aplicar en Cámaras de refrigeración que estén en climas o locales húmedos).

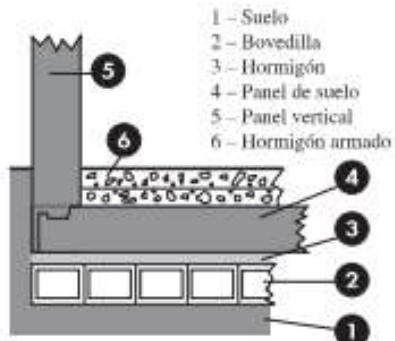
B) Cámara sobre suelo de obra

El vaciado donde irá la bovedilla y el hormigón base deben de estar nivelados y lisos. (Dibujo 6.8)

DIBUJO 6.7



DIBUJO 6.8



6.4.2.3 Cámara sin suelo de panel

El vaciado y el hormigón base deben de estar nivelados y totalmente lisos. (Dibujo 6.6). (Dibujo 6.9)

PIBUJO 6.9



6.4.3 Cámaras instaladas en entrepisos

Todas las Cámaras deben llevar panel de suelo (Dibujo 6.7) con un impermeabilizante por debajo del rastrel de aireación.

El sistema de aspiración debe estar siempre abierto.

Es indispensable asegurarse de que el entrepiso pueda sopor-
tar el peso de la Cámara con su instalación y a plena carga.

6.4.4 Preparación de suelo.

6.4.4 Preparación de setos. Aspectos generales (Dibujos 6-10)

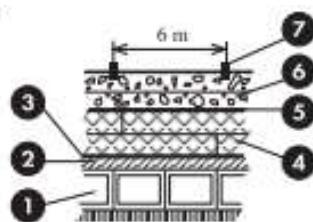
- 1-Bovedilla hueca o ladrillo, tubo, etc...
 - 2-Hormigón de relleno.
 - 3-Barrera de vapor que será una lámina bituminosa soldada en caliente con armadura de aluminio interior.
 - 4-Placas de aislamiento interpuestas.
 - 5-Impermeabilizante que puede ser polietileno de 0,2 mm; su objetivo es la de proteger el aislamiento del agua que puede tener el hormigón.
 - 6-Hormigón armado de resistencia característica 200 kg/cm², formando una capa de 120 mm de espesor como mínimo. La armadura será de malla electrosoldada formada por redondos de 5 mm. de diámetro cada 150 mm.
 - 7-Junta de retracción de espesor comprendido entre 5 y 10 mm y una profundidad de 1/3 del espesor del hormigón armado formando cuadrada de 6 m.

En este tipo de instalaciones el apartado más importante es la pantalla o barrera antivapor. Si dicha barrera no está debidamente instalada existirá un flujo de vapor de agua del exterior al interior.

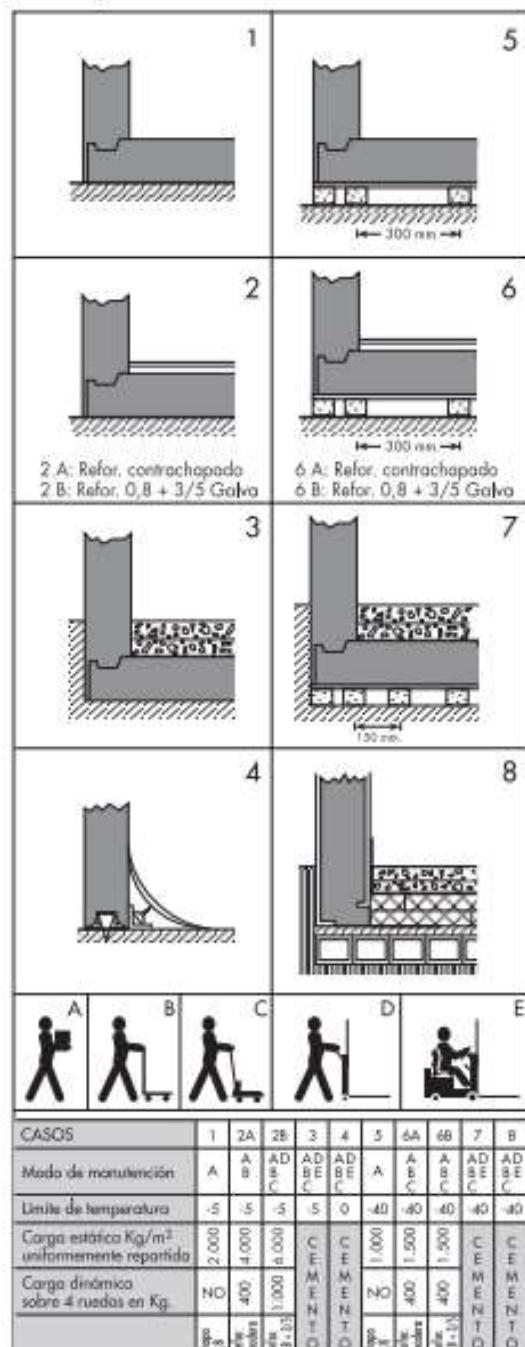
La barrera de vapor ha de ser continua, con las juntas solapadas y soldadas un mínimo de 0,10 m., tanto en superficies lisas como en uniones debe estar colocada de tal forma que aunque haya movimientos no se rompa. La barrera de vapor una vez instalada no debe dejar ningún hueco, debe ser totalmente estanco.

Recomendamos barrera de vapor con aluminio y material bituminoso para su soldado en caliente.

DIBUJO 6.10



6.5 Resistencia de Cámaras con suelo y sin suelo



6.6 Instrucciones de montaje

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

1^{er} FASE Montar un juego de paneles de suelo (1,2,3)

2^{da} FASE Con un panel vertical cualquiera, montar el vertical esquina uniendo primero la cantonera TPO 1 al vertical, accediendo el ojete/gancho con la linea de montaje o través del poluretano (paneles 4, 5).

3^{ra} FASE Seguir con la linea de paneles verticales (6,7) hasta la otra esquina. Para montar el vertical esquina de ese lado, unir primero el panel cantonera TPO 2 al vertical (paneles 8, 9) antes de unir los paneles 7 y 9. Continuar la prolongación de verticales del otro lado (paneles 10, 11). Montar el vertical esquina, uniendo el panel cantonera TPO 2 al vertical (paneles 12, 13) antes de unir los paneles 11 y 12. Cerrar el bucle con el techo (panel 14).

4^{ta} FASE Seguir el montaje por bucles vertical-techo (paneles 15, 16, 17, 18). Cerrar el perímetro con los verticales (paneles 19, 20), dejando para el final el vertical esquina, uniendo el panel cantonera TPO 1 al vertical (paneles 21, 22) y luego montarlo para acabar la cámara.

NOTA: Es muy importante que en cada esquina, se una primero el panel cantonera al vertical y NUNCA al revés.

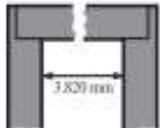
6.7 Sujeción del panel de techo

Para el tratamiento del tema de sujeción indicaremos tres casos:

A) Cámara de 1 módulo. Longitud máxima: 4 m

En dicho caso no hace falta ningún tipo de sujeción de panel de techo ya que ella queda sujetada por los extremos al panel vertical. (Dibujo 6.11).

DIBUJO 6.11



Nota: Los elementos de frío y otros no podrán ser colgados del techo; en cualquier caso, deberá ponerse una sujeción independiente para ellos.

B) Cámara de más de un módulo. Cámara de hasta 6 m

Los paneles de techo se sujetan a una omega que a su vez está sustentada en un perfil rectangular. (Dibujo 6.12) Una vez montado el módulo de la Cámara, se colocan los puntales desde el interior de la misma, que hacen de soporte de los paneles de techo (1). Se coloca el perfil rectangular (2) cuyo eje coincide con la unión de los paneles de techo (1) sobre dichos paneles. Se colocan las omegas (3) necesarias sobre el perfil rectangular (2) de tal forma que coja las esquinas del panel de techo (1), atornillando a dichos paneles con 8 tira fondos (4) -2 por cada panel de techo-.

C) Cámara superior a 6 m

Los paneles de techo, o bien tienen una sujeción al techo de la nave o deben de ser soportados por pórticos interiores o exteriores. (Dibujo 6.13). Este último caso, el de los pórticos, se utiliza cuando no existe la posibilidad de sujetarlo al techo de la nave. Utilícese preferentemente, la posibilidad de los pórticos exteriores. El sistema es idéntico al caso B, con el añadido que al perfil rectangular añadimos un tensor que va sujeto al techo. Se coloca el perfil rectangular (2) al panel de techo (1) mediante omegas (3) y tira fondos (4) tal como se indica en el apartado B.

Se pasa el cable de acero (5) a través del perfil rectangular (2) y uno de sus extremos se aprisiona con dos prisioneros (6). El otro extremo se sujeta al tensor (7) sujetándolo con dos prisioneros (6').

Se instala en el techo (9) -si éste es de hormigón- mediante un espiral de acero M-10, el tornillo cáncamo (8).

Se pasa el cable de acero (5') a través del cáncamo (8) o a través de la VIGA (10), si no tiene cáncamo (8) y se aprisiona a uno de los extremos con dos prisioneros (6"). El otro extremo se sujeta al tensor (7) sujetándolo con dos prisioneros (6'').

Finalmente se tensa con el tensor (7).

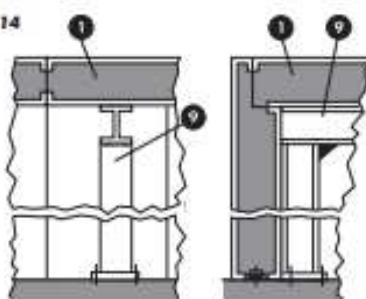
Nota: Un aspecto muy importante es que la distancia entre tensores sobre el mismo perfil debe ser como máximo de 2 m. Si no es posible sujetarlo al techo se preparan unos pórticos que podrán ser interiores o exteriores.

1 - Pórtico interior (Dibujo 6.14)

- Se instalan pórticos (9) con las vigas necesarias según peso a soportar y longitud necesaria. Se calculará de tal forma que la unión de los paneles de techo (1) NO COINCIDAN con el eje del pórtico para poder enganchar los paneles de techo.

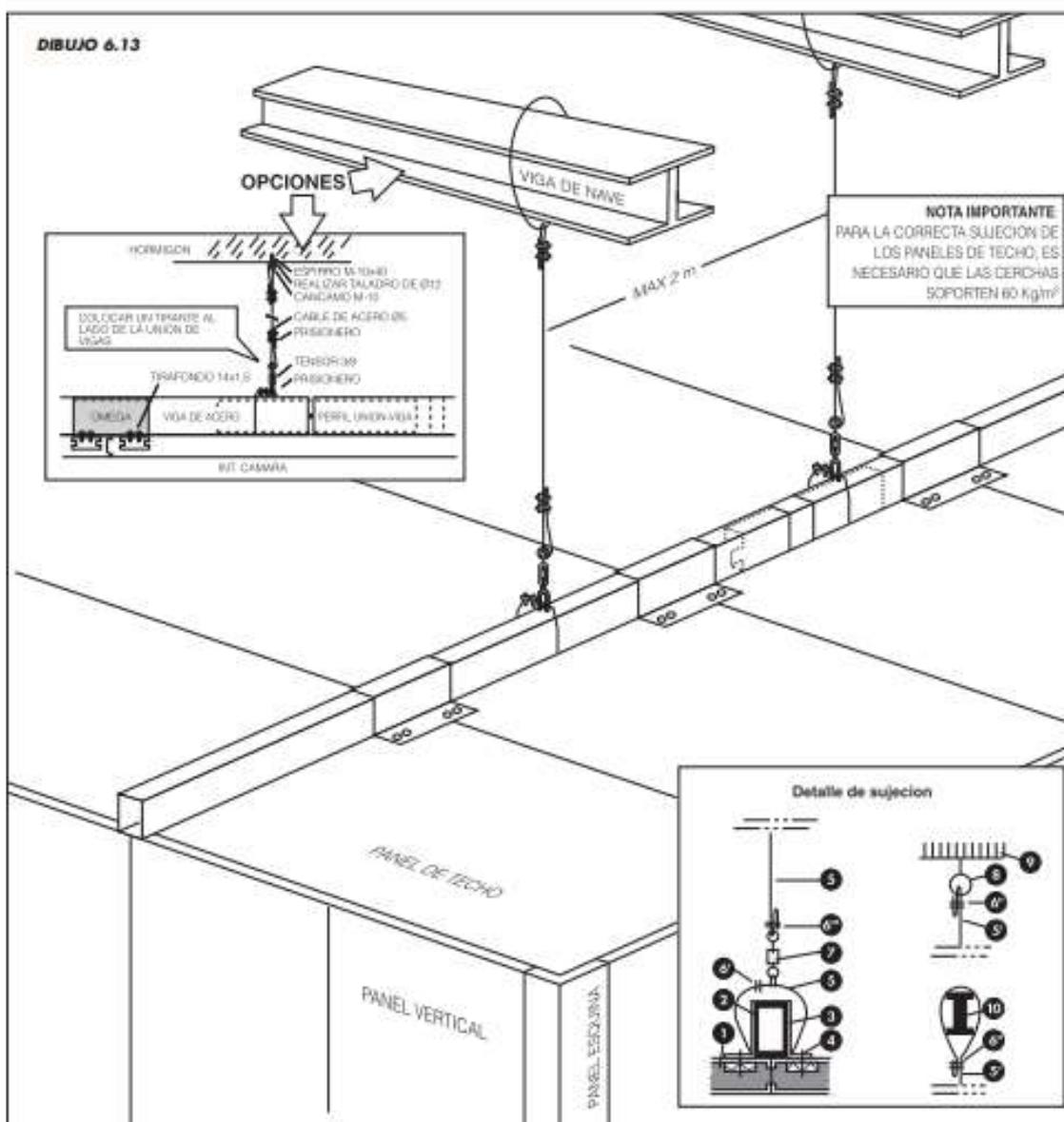
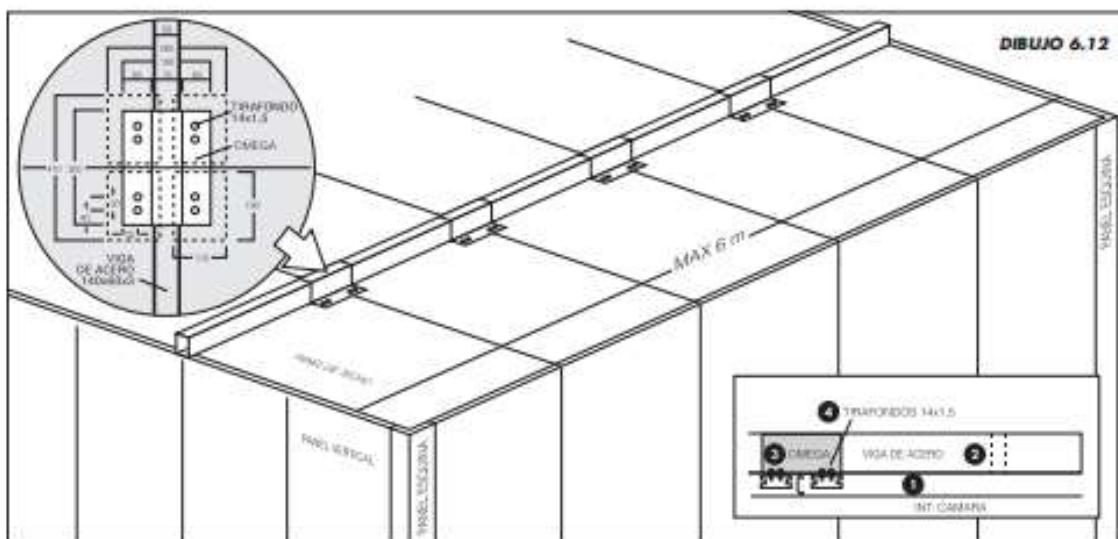
- Se va montando la Cámara de forma que los paneles de techo (1) queden soportados por el pórtico (9).

DIBUJO 6.14



2 - Pórtico exterior (Dibujo 6.15)

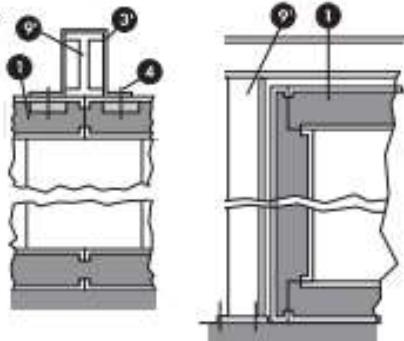
- Se instalan pórticos (9) con la estructura necesaria según peso a soportar y longitud necesaria. Se calcularán de tal forma que la unión de los paneles de techo (1) coincidan



con el eje del pórtico.

– Se va montando la Cámara, que se soportará desde el interior con los puentes. Cuando estén 2 módulos montados y unidos, se sujetarán los paneles de techo (1) al pórtico (9) mediante omegas (3') atornilladas con tirañados (4) al panel de techo (1).

DIBUJO 6.15



Consideraciones para la sujeción al techo de la nave o soporte de las Cámaras modulares:

1.- Peso propio de los paneles de techo (Tabla 6-1)

Tabla 6-1

ESPIRAL EN MM.	PESO EN KG/M ²
60	11
75	12
100	13
120	14
150	15

2.- Sobre cargas de explotación:

- a) Depresión/sobrepresión debido al funcionamiento de la instalación frigorífica. Dato a suministrar por el frigorista. [Estimación: 10 kg/m²].
- b) Cargas puntuales:
 - Seguridad: 10 Kg/m²
 - Personal de mantenimiento. Una persona con un maletín de trabajo, sobre 150 kg de carga puntual.
- c) • Cargas climáticas [Efectos de viento y nieve]:
 - Paneles al exterior, a tener en cuenta normas de construcción.
- d) • Cargas térmicas

IMPORTANTE:

Los elementos de frío y otras instalaciones, no podrán sujetarse o colgarse del techo de la cámara, debiendo tener su propia estructura o sujeción a la estructura del edificio.

Los techos no deben ser utilizados como zonas de almacenaje temporal o permanente.

Los techos no son circulables. Sin embargo permiten el paso ocasional de una persona con una caja de herramientas.

El paso repetido sobre una misma zona puede, por deformación elástica del paramento, provocar el despegado de la espuma y comprometer la solidez del panel.

Se aconseja instalar pasarelas para el paso repetitivo del personal de mantenimiento y del personal de montaje de las instalaciones.

7.2 Accesorios

• Embalaje standard

Los paneles se apilan para formar, junto con las puertas, un paquete compacto. El total se envuelve con una lámina protectora de plástico.

• Embalaje marítimo

Se apila de la misma forma que el anterior, pero se introducen en cajas de madera llena, construidas según las normas internacionales.

7.3 Consideraciones

- Almacenar los paneles de forma horizontal en la paleta de origen.
- Nunca almacenar sobre suelo desparejo o húmedo o con posibilidades de inundaciones.
- Almacenar los paneles preferentemente en un lugar seco, protegido de la humedad y el calor.
- Si el almacenaje sólo se puede realizar a la intemperie, proteger los paneles mediante lonas o plásticos manteniendo una aireación.
- Las condiciones de almacenaje pueden alterar la protección plástica de los paneles y dificultar su posterior eliminación. Se considera que los plazos para quitar esta protección plástica son de:
 - 15 días para un almacenaje al sol y a la intemperie sin protección.
 - 2 meses para un almacenaje a la intemperie pero cubierto con una lona opaca.
 - 6 meses para un almacenaje protegido contra el calor y humedad.

7.4 Mantenimiento

Se deberán revisar, por lo menos cada 6 meses, el estado y la tensión de los tensores de sujeción de los techos, así como la limpieza de los mismos.

Para las chapas del panel, lavado con una mezcla de agua corriente y agente neutro, seguido de un enjuague con agua corriente y seco.

Para no degradar el revestimiento con los productos de limpieza, se aconseja:

- Elegir su composición según la naturaleza del revestimiento.
- No utilizar ningún producto con cloro o productos clorados.
- Respetar las dosis (a menudo del orden de 1 a 3% y el PH comprendido entre 5 y 9).
- Diluir en agua templada (alrededor de 20°C, siempre por debajo de 40°C).
- Respetar la temperatura de aplicación (ideal 30°C, **máximo puntual 50°C** para eliminar las grasas).
- Respetar las presiones de aplicación (**máximo 50 bars**)
- No sobreasar el tiempo de aplicación (**máximo 30 min.**)
- Aclarar abundantemente con agua clara (presión máxima 50 bars a una temperatura inferior a 30°C)
- Los locales a temperatura inferior o igual a 0°C no deben ser lavados con un chorro de agua.

Para las manchas persistentes, frotar con una esponja empapada del producto de limpieza adecuado, sin que llegue a modificar el aspecto del acabado, y aclarar rápidamente con abundante agua clara. Nunca limpiar con productos que contengan disolventes o agentes abrasivos o que rayen.

KIDE SE RESERVA LA POSIBILIDAD DE MODIFICAR ESTE DOCUMENTO SIN AVISO PREVIO.

■ Embalaje. Manutención

7.1 Etiquetado de los paneles

Se coloca a cada panel una etiqueta que indica:

- La definición del panel.
- El número de pedido que asegura su trazabilidad.

AYUDAS DE ALBAÑILERIA

Se realizarán ayudas de albañilería a todas las instalaciones. Además, se contemplan ayudas específicas a la implantación de las distintas salas de cocina con implantación de equipos.

3.1.2 AISLAMIENTOS

AISLAMIENTO TÉRMICO

Las obras de reforma contempladas en el edificio existente no requieren la realización de actuaciones en el aislamiento térmico. En general se aísla por los distintos medios descritos a continuación la totalidad de la envolvente del edificio:

- Casi en su totalidad las zonas de fachada y suelo susceptibles de ser aisladas se ejecutarán trasdosando los paneles descritos con anterioridad con un espesor de 60 mm.
- En suelo sobre aljibes se dispondrá de suelo de en cámaras que aíslaran tanto por salto térmico como por diferencias de humedad que pudieran provocar condensaciones indeseadas.

Especificaciones técnicas

Los paneles aislantes prefabricados KIDE, tipo SANDWICH de poliuretano, están acreditados con el certificado de producto AENOR y marcado **CE** conforme a la norma UNE-EN 14509. Constan de:



/ AISLAMIENTO

Espuma rígida de poliuretano sin CFC ni HCFC

Densidad 40 Kg/m³ (tolerancia +3 -0 Kg/m³)

COEFICIENTE DE TRANSMISIÓN TÉRMICA media "U"

Espesor panel en mm.	60	80	100	120	150	180	200
U (W/m ² °C)	0,38	0,29	0,23	0,19	0,15	0,13	0,12
Peso panel Kg./m ² Revestido 2 caras chapa 0,5 mm.	11	12	13	14	15	17	18

Los materiales empleados serán compatibles químicamente con los soportes o posteriores capas de acabado, caso de no serlo, se interpondrá capa compatible. Las carpinterías de fachadas se sellarán con espuma de poliuretano para lograr estanqueidad al aire.

• CARPINTERIA INTERIOR Y MAMPARAS

Las puertas y demás elementos tendrán una resistencia adecuada al uso. La composición y construcción garantizará su buen aspecto durante el periodo de vida del edificio.

PUERTA CAMARA FRIGORIFICA REFRIGERACION

Puerta pivotante semiencastrada, con un punto de cierre y estética integrada. Para cámaras frigoríficas de refrigeración, congelación y gran congelación, enfocado a la gama comercial

BISAGRA PH01

Eje en acero inox, regulación en altura, y rampa elevación.

HOJA

Construido con perfil perimetral de aluminio anodizado

MARCO

Aluminio con rotura puente térmico, lacado RAL9006.

Espesor de la puerta en panel frigorífico en espesor de 80mm.

Prevista con cerradura.

Incluidas en el ítem 100



PUERTA CAMARA FRIGORIFICA CONGELACION

Puerta pivotante semiencastrada, con un punto de cierre y estética integrada. Para cámaras frigoríficas de refrigeración, congelación y gran congelación, enfocado a la gama comercial

BISAGRA PH01

Eje en acero inox, regulación en altura, y rampa elevación.

HOJA

Construido con perfil perimetral de aluminio anodizado

MARCO

Aluminio con rotura puente térmico, lacado RAL9006.

Espesor de la puerta en panel frigorífico en espesor de 100mm.

Prevista con cerradura, resistencia en marco y valvula elevar.

Incluida cortina de lamas interior.

Incluidas en el ítem 100



PUERTAS EI DE CAMARAS

Se instalará puerta especial en cuarto de basuras tipo Kide

3.2 EQUIPAMIENTO DE COCINA

Item ARTÍCULO : Código - Descripción - Imagen

Capítulo: RECEPCION DE MERCANCIAS

001 19001603 PLATAFORMA MONOCÉLULA INOX PM-6060



PLATAFORMA MONOCÉLULA INOX PM-6060

Plataforma completamente en acero inoxidable.
La captación del peso se efectúa mediante célula central extensiométrica, llevando incorporado un sistema de protección de sobrecargas.

Protección contra impactos.
Limitadores de sobrecarga.
Sistema completamente estático.
Mantenimiento inexistente.
preparado para conectar a visor electrónico para situar por separado.
Temperatura de funcionamiento: 0-40º c.
Capacidad: 300 kg.
Precisión: 50 g.
Dimensiones plataforma: 600 x 600 mm.
NECESARIO VISOR SOLO PESO INOX VD-310 (no incluido)

002 2248290400

VISOR ELECTRÓNICO DE ACERO INOX. VD-310



VISOR ELECTRÓNICO DE ACERO INOX. VD-310

Elemento a incorporar junto a las plataformas de pesaje (no incluida)
LED de 1" en rojo.
Entrada directa a 220V.
Comunicaciones con RS 232
Conexión a visor remoto.
Conexión a etiquetadora (opcional)
Conexión a impresora externa (opcional)
Reloj con fecha y hora.
Cuenta piezas.

003 19004802

LAVAMANOS DE PIE, LP-44



LAVAMANOS DE PIE, LP-44

Construcción en acero inoxidable.
Dimensiones: 400 x 400 x 850 mm.
Se suministran totalmente equipados:
- Pulsador temporizado "sistema push" de fácil accionamiento.
- Caño con soporte giratorio.
- Mezclador y llaves para la regulación de caudal de agua fría y caliente.
- Tubos flexibles de 1/2" para agua a alta presión.
- Válvula de desagüe.

004 GACS19010294

MESA MURAL ESPECIAL RECEPCION CON CAJON



MESA MURAL ESPECIAL RECEPCION CON CAJON

Construcción en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm. de espesor (SIN MADERA) con omega de refuerzo y montada sobre bastidor del mismo material.

Encimera de trabajo conformada por chapa plegada con frente totalmente curvo y canto redondo en el peto posterior.

Peto posterior en todas las zonas en contacto con la pared de 100 mm. y canto redondo en el encuentro con la pared.

Patas construidas en tubo cuadrado de 40x40 mm. con las traseras adelantadas para salvar la curva

sanitaria entre el suelo y la pared.

Previsto un cajón inferior con rodamientos.

Entrepiso inferior con refuerzo central.

Pies regulables en altura.

Dimensiones: 1.800 x 700 x 850 mm.

006 GI03PL19010296

SUMIDERO 300x300 Y REJILLA PALASTRO

SUMIDERO 300x300 Y REJILLA PALASTRO

Construida en acero inoxidable AISI-304. de 2 mm. de espesor.

Dotada de garras para anclaje a obra.

Canaleta con sifón y desagüe de 1 1/2" también en acero inox.

DIMENSIONES: 600 x 300 x 160 mm.

REJILLA PALASTRO

Fabricadas totalmente en acero inoxidable AISI-304.

Palastro de 4 mm. de espesor.

Pletinas cruzadas y soldadas al palastro.

Soportan grandes cargas

Dimensiones: 300 x 300 x 45 mm.

008 GFR583819010295

EXTERMINADOR DE INSECTOS DIEP-080C

EXTERMINADOR DE INSECTOS DIEP-080C

Área protegida 080 m2.

Con pegamento.

Consumo 2 x 50 W.

Monofásica 230 V

Dimensiones: 470x95x290 mm.



009 19076873

LAVAUTENSILIOS, LP-62 B DD HRS

LAVAUTENSILIOS, LP-62 B DD HRS

- Para lavado de utensilios y recipientes de cocina.

- Construidas con doble pared de acero inoxidable 18/10 (AISI-304) para reducir ruidos y dispersiones térmicas.

- Cuba embutida. Doble filtro de acero inoxidable.

- Panel de control electrónico.

- Temperatura de lavado 55 °C y aclarado 80 °C.

- Ciclos de lavado: 2' - 4' - 6'.

- Sistema Termostop para aclarar a la correcta temperatura seleccionada.



MEMORIA CONSTRUCTIVA

- Brazos giratorios de lavado de acero inoxidable con cambios continuos de dirección y varios ángulos de impacto, garantizando un lavado intenso.
 - Bombas de lavado autolimpiantes verticales.
 - DD: Dosificadores de detergente y abrillantador incluidos.
 - Gracias a la bomba de desagüe, el ciclo de autolimpieza es automático.
 - Bomba para el aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico y un control constante de la presión durante el aclarado.
 - Ciclo de lavado continuo hasta 12'.
 - B: Bomba de desagüe incluida.
 - HRS: Modelo con recuperador de energía.
- Dimensiones del cesto: 560x630 mm
 - Altura útil de 650 mm
 - Capacidad de tanque: 37L
 "- Consumo de agua por ciclo: 3L
 Potencia: 7,5 Kw III
 Dimensiones: 720x780x1.960
 "

010 GACS19010294

MESA MURAL ESPECIAL APOYO LAVAUTENSILIOS



MESA MURAL ESPECIAL APOYO LAVAUTENSILIOS CAJAS

Construcción en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm. de espesor (SIN MADERA) con omegas de refuerzo y montada sobre bastidor del mismo material.
 Encimera de trabajo conformada por chapa plegada con frente totalmente curvo y canto redondo en el peto posterior.
 Peto posterior en todas las zonas en contacto con la pared de 100 mm. y canto redondo en el encuentro con la pared.
 Patas construidas en tubo cuadrado de 40x40 mm. con las traseras adelantadas para salvar la curva sanitaria entre el suelo y la pared.
 Previsto un cajón inferior con rodamientos.
 Entrepaños inferiores con refuerzo central.
 Pies regulables en altura.
 Dimensiones: 1.822 x 780 x 850 mm.

011 GI09R19010296

CANALETAS Y REJILLAS DE 900x300



CANALETAS Y REJILLAS DE 900x300

Canaleta con sifón en el mismo material de 2 mm. de espesor con salida horizontal en tubo de 70 mm.
 Incluye filtro de pileta.
 Rejilla de lámas antideslizante fabricada en chapa de acero inox. de 1,5 mm de espesor.
 Dimensiones: 900 x 300 x 190 mm.

013 GACS19010294

MESA MURAL ESPECIAL CON SEÑO DESEMBALAJE



MESA MURAL ESPECIAL CON SEÑO DESEMBALAJE.

Construcción en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm. de espesor (SIN MADERA) con omegas de refuerzo y montada sobre bastidor del mismo material.
 Encimera de trabajo conformada por chapa plegada con frente totalmente curvo y canto redondo en el peto posterior, senos soldados sobre bandeja vierte aguas también soldada a la encimera.
 Peto posterior en todas las zonas en contacto con la pared de 100 mm. y canto redondo en el encuentro con la pared.
 Senos de 600 x 500 x 300 mm. con faldón cubre-seno.
 Patas construidas en tubo cuadrado de 40x40 mm. con las traseras adelantadas para salvar la curva

sanitaria entre el suelo y la pared.
Previsto con cajón sobre rodamientos.
Entrepao inferior con refuerzo central.
Pies regulables en altura.
Dimensiones: 4.473 x 700 x 850 mm.

014 19013872

GRIFO, GM-PL-30 E



GRIFO, GM-PL-30 E

- Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm longitud 320 mm.
- Grifería industrial de alta calidad con diseños especialmente indicados para utilizaciones intensivas y continuadas.
- Cromados de alta densidad y componentes duraderos y de alta calidad.
- El diseño ergonómico de las manetas facilita la apertura, regulación y cierre del caudal de agua.
- Incorporan latiguillos flexibles para la conexión a la red y los accesorios necesarios para su instalación.

015 19000417

CAÑO GRIFO, CL-20

CAÑO GRIFO, CL-20
Caño giratorio para lavamanos.



015A 19033614

GRIFO A PEDAL, G2P2S E

GRIFO A PEDAL, G2P2S E
Grifo 2 pedales 2 aguas de suelo

015B 19001117

FLEXIBLE, FXI-100

FLEXIBLE, FXI-100
Flexible de acero inoxidable con recubrimiento de plástico resistente a las altas presiones y temperaturas
Longitud: 1000 mm.



015C G0ANTR19010295

KIT ANTIRRETOÑO

KIT ANTIRRETOÑO.
2 unidades de válvula antirretorno de latón.
Paso de 1/2.

Capítulo: CAMARAS

300 VRPNIND

CONJUNTO DE CAMARAS FRIGORIFICAS.



CONJUNTO DE CAMARAS FRIGORIFICAS.
Construcción modular, a base de paneles tipo "sandwich" de chapa de acero galvanizado, lacado blanco, con film de protección pelable.
Color: blanco. Calidad alimentaria.
Lacado: pintura poliéster, 25 micras. Incluida imprimación, según norma EN 10169.
Aislamiento interno de espuma rígida de espuma rígida de poliuretano sin CFC ni HCFC. Densidad: 40 kg/m³ (+ 3 – 0 kg/m³)
Sistema de acoplamiento de paneles verticales mediante gancho excéntrico de acero inoxidable inyectado en el panel.
Espesor del panel: 100 mm. en congelados y 75 mm. en refrigeración.
Suelo reforzado en madera de abedul con revestimiento fenólico en los recintos de congelados. El resto sin suelo.
Perfil sanitario en los recintos.
5 Puertas de 1.900 x 800 mm semiencastrada, con manilla interior y cerradura, una para cámara de congelados con válvula Elebar.
Altura interior 2.300 mm.
El conjunto está dividido en 5 recintos:
4 En régimen de refrigeración.
1 En régimen de congelación.
Cámara de congelados hacha y todas con alarma según normativa.
Las dimensiones de cada recinto son según plano.
Dimensiones Totales: 8.362+3600+8699 x 2469+2.098+2249 x2.500 mm.

300a 19009911

SISTEMA REFRIGERACION COMPLETO COCINA CE



SISTEMA REFRIGERACION COMPLETO COCINA CENTRAL

El complejo de cocina central estará compuesto para los servicios del siguiente modo:
Cámaras de media temperatura con una central frigorífica por refrigeración indirecta con gas R290
Salas de manipulación de alta temperatura con una central frigorífica por refrigeración indirecta con gas R290
Central Frigorífica con Gas R449a para los 2 abatidores de temperatura positiva.

Instalación frigorífica tanto de Media Temperatura, por mediación de central frigorífica, para refrigeración indirecta por mediación de agua glicolada, con un circuito libre de fugas de refrigerante o gas fluorado en esta.
Distancia calculada para la colocación de los equipos a una distancia máxima de 60 metros.
Para equipo el equipo de baja temperatura se realizará por mediación de una instalación frigorífica tipo cascada de agua, Aero enfriadoras (dry cooler) en paralelo para la evacuación del calor de condensación, para el recinto de congelación.
El sistema de cascada de agua permite la descentralización de la producción frigorífica aporta una gran seguridad de funcionamiento de la instalación que garantiza una alta disponibilidad del sistema ante el fallo aislado de una unidad.

Instalacion con tubería de PPR, con el apropiado aislamiento entre la central frigorifica, hasta la llegada a cocina con reparto de árbol a los diferentes puntos y salas a tratar.
La instalación de la central está prevista en la cubierta técnica en el exterior puesto que está preparada para ello.
En el recinto de congelación se realizar una instalación en tubería de cobre entre Aero Enfriador de congelados y evaporador de aletas, colocando este en el almacén colindante.
El bucle de condensación contiene sólo agua en circuito cerrado trabajando a una baja presión
La instalación frigorífica de los abatidores se realizará con tubería de cobre soldada con la sección necesaria para el suministro de gas y recogida de líquido, de las 2 unidades de abatimiento con su correspondiente aislamiento, y controles de gas intermedios.
Estas centrales serán controladas tanto en el hospital como se podrá controlar el estado por mediación de un sistema de control remoto para conocer el estado de cada recinto en tiempo real.

CENTRAL FRIGORIFICA DE MEDIA TEMPERATURA Y AEROENFRIADOR PARA CONGELACIÓN.

Planta enfriadora de agua glicolada o salmuera condensada por aire, con parcialización de potencia, para enfriamiento a media temperatura, fabricada en carrocería y chasis de acero galvanizado con pintura poliéster. Tándem de compresores Copeland hermético scroll formado por 2 uds. modelo ZB49KCU de 2x8 CV montados sobre amortiguadores y aislados acústicamente, con válvulas de servicio rotolock y resistencia de cárter. Línea de equilibrado de aceite. Batería fabricada con aletas de aluminio y tubería de cobre de 7 mm. Intercambiador de placas de acero inoxidable soldadas con cobre puro. Válvula de expansión electrónica con driver de control. Intercambiador de calor para subenfriamiento de líquido y sobrecalentamiento en aspiración.
Circuito frigorífico fabricado en tubo de cobre recocido con conexiones soldadas, filtro deshidratador, presostatos de alta y baja presión ATEX, transductores de presión ATEX y sondas de temperatura. Circuito hidráulico integrado fabricado con tuberías de cobre con conexiones roscadas, bomba circuladora de caudal constante para agua glicolada con 15 mca de presión disponible, vaso de expansión, válvula de alivio, filtro, termómetros, manómetros y purgador de aire. Motoventiladores axiales electrónicos con velocidad variable. Control de secuencia y fallo de fases. Cuadro eléctrico externo IP55 con ventilador para extracción. Protección diferencial, térmica y magnetotérmica por compresor y motoventilador. Regulación electrónica con interfaz de control digital, control de presión de condensación con consigna flotante. Detector de fugas para R290, alarma acústico-luminosa, y ventilador de extracción ATEX para compartimento de compresor.
- Refrigerante R290.
- Alimentación 400V-III-50Hz.
- Pot. frigorífica (T entrada/salida agua: -2 °C / -8°C; 35% propilenglicol / T exterior: 35 °C): 21,0 kW.
- Pot. absorbida nominal: 9,5 kW.
- Caudal de condensación: 9000 m3/h.
- Caudal de agua: 3,3 m3/h.
- Conexión hidráulica: 1 1/2".
- Nivel presión sonora 10m: 36 dB(A).
- Dimensiones: 1194x850x1935 mm.
- Peso: 414 kg.

PUNTO DE FUNCIONAMIENTO:

- Pot. frigorífica (T entrada/salida agua: -5 °C / -10°C; 35% propilenglicol / T exterior: 35 °C): 19,7 kW.
- Pot. absorbida nominal: 9,1 kW.
- Caudal de agua: 3,6 m3/h.

OPCIONES:

Maniobra de emergencia con activación manual en caso de fallo del controlador electrónico de la

planta enfriadora.

Tratamiento anticorrosión a base de recubrimiento poliuretano para la batería de condensación

Bomba de reserva de caudal constante para alternar funcionamiento con bomba de circuito hidráulico

UNIDADES ENFRIADORES PARA CÁMARAS.

3 Unidades enfriadoras de aire tipo bajo perfil para refrigeración a media temperatura

Diseñada para trabajar con agua glicolada o salmuera. Construida en estructura y carrocería de acero galvanizado prelacado. Batería de alta eficiencia de tubos de cobre y aletas de aluminio. Bandeja de condensados abatible en acero inoxidable. Motoventiladores axiales.

Circuito hidráulico optimizado para agua glicolada. Válvula solenoide de regulación integrada.

- Alimentación 230V-I-50Hz.
- Desescarche por resistencias eléctricas en bandeja de condensados: 1x700 W.
- Potencia frigorífica (T cámara: 10 °C, 85% HR , T entrada/salida PG 25%: 0/5 °C): 1550 W.
- Potencia frigorífica (T cámara: 0 °C, 85% HR , T entrada/salida PG 35%: -10/-5 °C): 1450 W.
- Paso de aleta: 6 mm.
- Caudal de aire: 1050 m3/h.
- Caudal de agua: 0,2 m3/h.
- Potencia absorbida por los ventiladores: 124 W.
- Conexiones hidráulicas para roscar: 3/4".

- Dimensiones (largo x ancho x alto): 950x418x200 mm.
- Peso: 24 kg.
- Válvula de 3 vías para enfriadores de aire JB / JD / JC
- Centralita electrónica de control en caja de plástico blanco, con display digital y relés de mando de ventiladores, solenoide, desescarche y luz de cámara; y sondas de temperatura de cámara y desescarche. Suministrada con 5 m de interconexiones eléctricas y cable de acometida de 3 m.
- Ud. conector XJ485CX+CAB/RS02. Convierte la salida TTL en una señal RS485 para la conexión de cada equipo al sistema de control centralizado mediante el protocolo de comunicación Modbus-RTU.

PUNTO DE FUNCIONAMIENTO:

- Potencia frigorífica (T cámara: 0 °C, 85% HR , T entrada/salida PG 35%: -10/-5 °C): 1450 W. Para las cámaras de Basuras, Descongelación y Lotes

- 2 unidades enfriadoras de aire tipo bajo perfil para refrigeración a media temperatura. Diseñada para trabajar con agua glicolada o salmuera. Construida en estructura y carrocería de acero galvanizado prelacado. Batería de alta eficiencia de tubos de cobre y aletas de aluminio. Bandeja de condensados abatible en acero inoxidable. Motoventiladores axiales. Circuito hidráulico optimizado para agua glicolada. Válvula solenoide de regulación integrada.
- Alimentación 230V-I-50Hz.
 - Desescarche por resistencias eléctricas imbricadas en batería y en bandeja de condensados: 2x800 W.
 - Potencia frigorífica (T cámara: 10 °C, 85% HR , T entrada/salida PG 25%: 0/5 °C): 2430 W.
 - Potencia frigorífica (T cámara: 0 °C, 85% HR , T entrada/salida PG 35%: -10/-5 °C): 2270 W.
 - Paso de aleta: 6 mm.
 - Caudal de aire: 1725 m3/h.
 - Caudal de agua: 0,4 m3/h.
 - Potencia absorbida por los ventiladores: 210 W.
 - Conexiones hidráulicas para roscar: 1".
 - Dimensiones (largo x ancho x alto): 1650x510x200 mm.
 - Peso: 45 kg.
 - Válvula de 3 vías para enfriadores de aire JB / JD / JC
 - Centralita electrónica de control en caja de plástico blanco, con display digital y relés de mando de ventiladores, solenoide, desescarche y luz de cámara; y sondas de temperatura de cámara y desescarche. Suministrada con 5 m de interconexiones eléctricas y cable de acometida de 3 m.
 - Ud. conector XJ485CX+CAB/RS02. Convierte la salida TTL en una señal RS485 para la conexión de cada equipo al sistema de control centralizado mediante el protocolo de comunicación Modbus-RTU.

PUNTO DE FUNCIONAMIENTO:

- Potencia frigorífica (T cámara: 0 °C, 85% HR , T entrada/salida PG 35%: -10/-5 °C): 2270 W. Para la cámara de Carnes y Lácteos

- Unidad enfriadora de aire tipo bajo perfil para refrigeración a media temperatura. Diseñada para trabajar con agua glicolada o salmuera. Construida en estructura y carrocería de acero galvanizado prelacado. Batería de alta eficiencia de tubos de cobre y aletas de aluminio. Bandeja de condensados abatible en acero inoxidable. Motoventiladores axiales. Circuito hidráulico optimizado para agua glicolada. Válvula solenoide de regulación integrada.
- Alimentación 230V-I-50Hz.

- Desescarche por resistencias eléctricas imbricadas en batería y en bandeja de condensados: 3x1000 W.
- Potencia frigorífica (T cámara: 10 °C, 85% HR , T entrada/salida PG 25%: 0/5 °C): 4030 W.
- Potencia frigorífica (T cámara: 0 °C, 85% HR , T entrada/salida PG 35%: -10/-5 °C): 3780 W.
- Paso de aleta: 6 mm.
- Caudal de aire: 3100 m3/h.
- Caudal de agua: 0,8 m3/h.
- Potencia absorbida por los ventiladores: 472 W.
- Conexiones hidráulicas para roscar: 1".
- Dimensiones (largo x ancho x alto): 2020x550x260 mm.
- Peso: 55 kg.
- Válvula de 3 vías para enfriadores de aire JB / JD / JC
- Centralita electrónica de control en caja de plástico blanco, con display digital y relés de mando de ventiladores, solenoide, desescarche y luz de cámara; y sondas de temperatura de cámara y desescarche. Suministrada con 5 m de interconexiones eléctricas y cable de acometida de 3 m.
- Ud. conector XJ485CX+CAB/RS02. Convierte la salida TTL en una señal RS485 para la conexión de cada equipo al sistema de control centralizado mediante el protocolo de comunicación Modbus-RTU.

PUNTO DE FUNCIONAMIENTO:

- Potencia frigorífica (T cámara: 0 °C, 85% HR , T entrada/salida PG 35%: -10/-5 °C): 3780 W.
Para la cámara de Verduras y Frutas.

2 Unidades enfriadoras de aire tipo cúbico para refrigeración a media temperatura.
Diseñada para trabajar con agua glicolada o salmuera. Construida en estructura y carrocería de acero galvanizado prelacado. Batería de alta eficiencia de tubos de cobre y aletas de aluminio. Bandeja de condensados abatible en acero inoxidable. Motoventiladores axiales silenciosos de baja velocidad. Circuito hidráulico optimizado para agua glicolada. Válvula solenoide de regulación integrada.
- Alimentación 230V-I-50Hz.
- Desescarche por resistencias eléctricas imbricadas en batería y en bandeja de condensados: 2x800 W.
- Potencia frigorífica (T cámara: 10 °C, 85% HR , T entrada/salida PG 25%: 0/5 °C): 4370 W.
- Potencia frigorífica (T cámara: 0 °C, 85% HR , T entrada/salida PG 35%: -10/-5 °C): 3900 W.
- Paso de aleta: 6 mm.
- Caudal de aire: 1650 m3/h.
- Caudal de agua: 0,7 m3/h.
- Potencia absorbida por los ventiladores: 140 W.
- Conexiones hidráulicas para roscar: 1".
- Dimensiones (largo x ancho x alto): 1470x460x465 mm.
- Peso: 49 kg.
- Válvula de 3 vías para enfriadores de aire JB / JD / JC

PUNTO DE FUNCIONAMIENTO:

- Potencia frigorífica (T cámara: 0 °C, 85% HR , T entrada/salida PG 35%: -10/-5 °C): 3900 W.
Para la cámara de Food Bank

AEROENFRIADOR CONGELADOS

Unidad condensadora por agua para refrigeración a baja temperatura
Fabricada en carrocería y chasis de acero galvanizado prelacado, equipada con compresor hermético alternativo modelo FH2480Z de 1 3/4 CV montado sobre amortiguadores, con silenciador de descarga y con clixon interno. Condensador de placas de acero inoxidable sobredimensionado para agua de condensación hasta 50°C. Circuito frigorífico fabricado en tubo de cobre recocido equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, válvulas de servicio, recipiente y visor de líquido. Circuito hidráulico de condensación en tubo de cobre con conexiones roscadas. Cuadro eléctrico de potencia y maniobra, con protección de compresor. Características:
- Equipada con regulación electrónica con mando de control digital situable a distancia.
- Refrigerante R-449A.
- Alimentación 230V-I-50Hz.
- Potencia frigorífica (T evap.: -30°C / T entrada agua: 40°C): 924 W.
- Potencia absorbida nominal: 1312 W.
- Caudal de agua: 200 l/h.
- Pérdida de carga: 0,5 m.c.a.
- Conexiones frigoríficas (líquido-gas): 1/4"-1/2"
- Conexiones hidráulicas: 3/4"
- Nivel de presión sonora 1m: 37 dB(A).
- Dimensiones: 830x355x530 mm.
- Peso: 49 kg.

- Válvula solenoide de agua integrada en unidad motocondensadora.
- Carga de refrigerante para equipo intarloop, para una distancia frigorífica máxima entre unidades de 5 metros.
- Condensación con agua glicolada.
- Unidad preparada para controlar un evaporador con desescarche eléctrico monofásico de potencia máxima 1800W (8A).
NOTA: Cuadro preparado para gobernar 1 UD BJC-NG-2225 con desescarche eléctrico

PUNTO DE FUNCIONAMIENTO:

- Potencia frigorífica (T evap.: -27°C / T entrada agua: -10°C): 2061 W.
- Potencia absorbida nominal: 1435 W.
- Caudal de agua: 640 l/h.

Ud. conector XJ485CX+CAB/RS02. Convierte la salida TTL en una señal RS485 para la conexión de cada equipo al sistema de control centralizado mediante el protocolo de comunicación Modbus-RTU.

Unidad evaporadora tipo cúbico comercial para refrigeración a baja temperatura.
Diseñada para trabajar con R449A. Construida en estructura y carrocería de acero galvanizado prelacado y aluminio. Batería de alta eficiencia de tubos de cobre y aletas de aluminio. Bandeja de condensados abatible en acero inoxidable. Motoventiladores axiales de gran caudal. Válvula solenoide y válvula de expansión termostática regulable preajustada de fábrica. Conexiones frigoríficas a soldar, con sifón de línea de aspiración integrado.
- Alimentación 230V-I-50Hz.
- Desescarche por resistencias eléctricas imbricadas en batería y en bandeja de condensados:

2x800

W.

- Resistencia flexible de desagüe.
- Potencia frigorífica (T cámara: -18 °C, 95% HR / DT1=7 K): 2370 W.
- Potencia frigorífica (T cámara: -25 °C, 95% HR / DT1=6 K): 1880 W.
- Ventiladores: 2 x Ø254 mm.
- Potencia absorbida por los ventiladores: 140 W.
- Caudal de aire: 1750 m3/h.
- Alcance: 4 m.
- Conexiones frigoríficas: 5/8"-1/4".
- Paso de aleta: 6 mm.
- Superficie aleteada: 11,5 m2.
- Volumen interno: 3,7 litros.
- Dimensiones (largo x ancho x alto): 1470x460x465 mm.
- Peso: 48 kg.

PUNTO DE FUNCIONAMIENTO:

- Potencia frigorífica (T cámara: -20 °C, 95% HR / DT1=7 K): 2319 W.

CENTRAL FRIGORIFICA DE ALTA TEMPERATURA PARA SALAS PREPARACIONES

Planta enfriadora de agua glicolada o salmuera condensada por aire, con parcialización de potencia, para enfriamiento a media temperatura.

Fabricada en carrocería y chasis de acero galvanizado con pintura poliéster. Trío de compresores Copeland hermético scroll formado por 3 uds. modelo ZB37KCU de 3x6 CV montados sobre amortiguadores y aislados acústicamente, con válvulas de servicio rotolock y resistencia de cárter. Línea de equilibrado de aceite. Batería fabricada con aletas de aluminio y tubería de cobre de 7 mm. Intercambiador de placas de acero inoxidable soldadas con cobre puro. Válvula de expansión electrónica con driver de control. Intercambiador de calor para subenfriamiento de líquido y sobrecalentamiento en aspiración.

Círculo frigorífico fabricado en tubo de cobre recocido con conexiones soldadas, filtro deshidratador, presostatos de alta y baja presión ATEX, transductores de presión ATEX y sondas de temperatura. Circuito hidráulico integrado fabricado con tuberías de cobre con conexiones roscadas, bomba circuladora de caudal constante para agua glicolada con 15 mca de presión disponible, vaso de expansión, válvula de alivio, filtro, termómetros, manómetros y purgador de aire. Motoventiladores axiales electrónicos con velocidad variable. Control de secuencia y fallo de fases. Cuadro eléctrico externo IP55 con ventilador para extracción. Protección diferencial, térmica y magnetotérmica por compresor y motoventilador. Regulación electrónica con interfaz de control digital, control de presión

de condensación con consigna flotante. Detector de fugas para R290, alarma acústico-luminosa, y ventilador de extracción ATEX para compartimento de compresor.

- Refrigerante R290.
- Alimentación 400V-III-50Hz.
- Pot. frigorífica (T entrada/salida agua: -2 °C / -8°C; 35% propilenglicol / T exterior: 35 °C): 25,7 kW.
- Pot. absorbida nominal: 11,2 kW.
- Caudal de condensación: 14400 m3/h.
- Caudal de agua: 4,0 m3/h.
- Conexión hidráulica: 1 1/2".

- Nivel presión sonora 10m: 34 dB(A).

- Dimensiones: 1715x850x1935 mm.

- Peso: 571 kg.

PUNTO DE FUNCIONAMIENTO:

- Pot. frigorífica (T entrada/salida agua: 0 °C / 5°C; 35% propilenglicol / T exterior: 35 °C): 32,6 kW.

- Pot. absorbida nominal: 12,2 kW.

- Caudal de agua: 5,9 m3/h.

OPCIONES:

Maniobra de emergencia con activación manual en caso de fallo del controlador electrónico de la planta enfriadora.

Tratamiento anticorrosión a base de recubrimiento poliuretano para la batería de condensación

Bomba de reserva de caudal constante para alternar funcionamiento con bomba de circuito hidráulico

UNIDADES ENFRIADORES PARA SALAS DE PREPARACIONES

Unidad enfriadora de aire tipo plafón de doble flujo para refrigeración a alta temperatura.

Diseñada para trabajar con agua glicolada o salmuera. Construida en estructura y carrocería de acero galvanizado prelacado. Batería de alta eficiencia de tubos de cobre y aletas de aluminio. Bandeja de condensados abatible en acero inoxidable.

Motoventiladores

axiales silenciosos de baja velocidad. Circuito hidráulico optimizado para agua glicolada. Válvula solenoide de regulación integrada.

- Alimentación 230V-I-50Hz.

- Desescarche por aire.

- Potencia frigorífica (T cámara: 10 °C, 85% HR , T entrada/salida PG 25%: 0/5 °C): 5290 W.
- Potencia frigorífica (T cámara: 0 °C, 85% HR , T entrada/salida PG 35%: -10/-5 °C): 4950 W.
- Paso de aleta: 4 mm.
- Caudal de aire: 3150 m3/h.
- Caudal de agua: 1,4 m3/h.
- Potencia absorbida por los ventiladores: 255 W.
- Conexiones hidráulicas para roscar: 1".
- Dimensiones (largo x ancho x alto): 1756x785x250 mm.

- Peso: 65 kg.
- Válvula de 3 vías para enfriadores de aire JB / JD / JC
- Bomba de condensados integrada en unidad evaporadora tipo plafón de doble flujo.
- Cuadro de control y potencia en armario de chapa de acero galvanizado pintado en blanco con llave, equipado con microprocesador electrónico con display digital, con protección diferencial general y protección magnetotérmica de resistencias y ventiladores. Potencia de desescarche de hasta 6.0 Kw

PUNTO DE FUNCIONAMIENTO:

- Potencia frigorífica (T cámara: 10 °C, 85% HR , T entrada/salida PG 25%: 0/5 °C): 5290 W. - Bomba de condensados integrada en unidad evaporadora tipo plafón de doble flujo.
- Para Sala Fría Desembalaje

Unidad enfriadora de aire tipo plafón de doble flujo para refrigeración a alta temperatura
Diseñada para trabajar con agua glicolada o salmuera. Construida en estructura y carrocería de acero galvanizado prelacado. Batería de alta eficiencia de tubos de cobre y aletas de aluminio. Bandeja de condensados abatible en acero inoxidable.

Motoventiladores

axiales silenciosos de baja velocidad. Circuito hidráulico optimizado para agua glicolada. Válvula solenoide de regulación integrada.

- Alimentación 230V-I-50Hz.
- Desescarche por aire.
- Potencia frigorífica (T cámara: 10 °C, 85% HR , T entrada/salida PG 25%: 0/5 °C): 8580 W.
- Potencia frigorífica (T cámara: 0 °C, 85% HR , T entrada/salida PG 35%: -10/-5 °C): 8010 W.
- Paso de aleta: 4 mm.
- Caudal de aire: 5200 m3/h.
- Caudal de agua: 2,5 m3/h.
- Potencia absorbida por los ventiladores: 280 W.
- Conexiones hidráulicas para roscar: 1 1/4".
- Dimensiones (largo x ancho x alto): 2156x785x250 mm.
- Peso: 70 Kg.
- Válvula de 3 vías para enfriadores de aire JB / JD / JC
- Bomba de condensados integrada en unidad evaporadora tipo plafón de doble flujo.
- Cuadro de control y potencia en armario de chapa de acero galvanizado pintado en blanco con

llave, equipado con microprocesador electrónico con display digital, con protección diferencial general y protección magnetotérmica de resistencias y ventiladores. Potencia de desescarche de hasta 6.0 kW

PUNTO DE FUNCIONAMIENTO:

- Potencia frigorífica (T cámara: 10 °C, 85% HR , T entrada/salida PG 25%: 0/5 °C): 8580 W.
- Para Cuarto Frío Preparaciones.

2 Unidades enfriadoras de aire tipo plafón de doble flujo para refrigeración a alta temperatura
Diseñada para trabajar con agua glicolada o salmuera. Construida en estructura y carrocería de acero galvanizado prelacado. Batería de alta eficiencia de tubos de cobre y aletas de aluminio. Bandeja de condensados abatible en acero inoxidable.

Motoventiladores

axiales silenciosos de baja velocidad. Circuito hidráulico optimizado para agua glicolada. Válvula solenoide de regulación integrada.

- Alimentación 230V-I-50Hz.
- Desescarche por aire.
- Potencia frigorífica (T cámara: 10 °C, 85% HR , T entrada/salida PG 25%: 0/5 °C): 8820 W.
- Potencia frigorífica (T cámara: 0 °C, 85% HR , T entrada/salida PG 35%: -10/-5 °C): 8270 W.
- Paso de aleta: 4 mm.
- Caudal de aire: 5700 m3/h.
- Caudal de agua: 2,6 m3/h.
- Potencia absorbida por los ventiladores: 420 W.
- Conexiones hidráulicas para roscar: 1 1/2".
- Dimensiones (largo x ancho x alto): 2156x785x250 mm.
- Peso: 77 kg.
- Válvula de 3 vías para enfriadores de aire JB / JD / JC
- Bomba de condensados integrada en unidad evaporadora tipo plafón de doble flujo.

PUNTO DE FUNCIONAMIENTO:

- Potencia frigorífica (T cámara: 10 °C, 85% HR , T entrada/salida PG 25%: 0/5 °C): 8820 W.
- Para Cuarto Emplatado Línea Fría.

SISTEMA DE CONTROL Y SUPERVISIÓN DE LAS CENTRALES

Sistema de supervisión y control marca kiconex, modelo kiconex 32 PROFESIONAL, fabricado en caja

de chapa de acero galvanizado pintado en negro, equipada con módulo electrónico (kiboard) para monitorización y control de un conjunto de equipos conectados en una red RS485 (2 hilos). Almacenamiento de datos en la nube, por lo que se requiere de una conexión a Internet, bien mediante cable Ethernet o bien mediante Router 3G inalámbrico (no incluido) y tarjeta SIM con acceso a red de datos 3G ó 4G (no incluido). Características técnicas:

- Número de dispositivos: 9 a 32 (para ampliar el número de dispositivos consultar).
- Plug & Play.
- Instalación rápida y sencilla, sin IP fija.
- Compatible con todas las marcas y protocolos.
- Accesible desde cualquier lugar y cualquier dispositivo.
- Localización GPS (opcional).
- Alimentación eléctrica: 110-230 V / 1 ph / 50-60 Hz.
- Rango de funcionamiento: 0 a 70°C.
- Puertos configurables: 2.
- Protocolos simultáneos: 2.
- Protocolos soportados: Modbus. Otros (LonWorks, BACnet, KNX, ProfitNet,...) a consultar.
- Compatible con navegadores Google Chrome, Internet Explorer, Mozilla Firefox.
- Soporte a otros sistemas de supervisión (modo bridge): Sí.
- Comunicación externa (enlace con la nube): Ethernet (estándar). Opcionales: Wifi, 3G, 4G.
- Montaje/fijación: Dentro del equipo(s) de producción.

Paquete PROFESIONAL con los siguientes recursos:

- Histórico de datos: 1 año.
- Configuración de equipos: Sí.
- Actualización on-line: Sí.
- Visualización y notificación básicas de alarmas: Sí.
- Gestión de alarmas: Sí.
- Números de usuarios: 3.
- Desarrollo librerías: 1.
- Diseño de Diagramas (Layouts): 1 (en la puesta en marcha).
- Diseño de Gráficas: 5 (en la puesta en marcha).
- Informe de optimización instalación: No.
- Análisis Big Data: No.
- Programa Inteligente: No.
- Caja metálica para montaje en carril DIN, panel o sobremesa.
- Dimensiones:

- - Largo: 203mm
- - Ancho: 123mm
- - Alto: 70mm
- - Peso: 1.17kg

- Cable de 100 m de 2x1 mm² apantallado libre de halógenos Z1C4Z1-K. La adquisición y utilización de este tipo de cable apantallado libre de halógenos en la instalación ofrecerá un año adicional de garantía sobre el producto kiconex.

- Ud. Cuadro de control marca kiconex, modelo CE kiconex, en armario de chapa de acero galvanizado pintado en blanco con llave, equipado con protección magnetotérmica, base enchufe Schuko y bornas de conexión. Con dimensiones largo 350mm, ancho 300mm y fondo 130mm.

Previsión de preparación de la documentación necesaria ante industria de las plantas de refrigeración de esta instalación con la colaboración de la Ingeniería de la propiedad.

LA UBICACIÓN DE ESTAS UNIDADES ESTA PREVISTA EN UNA TERRAZA EXTERIOR TECNICA.

EN CASO DE QUE DICHOS EQUIPOS ESTEN EN UN CUARTO DE INSTALACIONES SE DEBE

COMUNICAR Y ESTUDIAR LAS CARACTERISTICAS DE ESTE PARA ALOJAR LAS CENTRALES FRIGORIFICAS PUESTO QUE TRABAJAN CON GAS R290, Y DEBERAN

DISPONER LA PROPIEDAD PARA PODER ALOJARLAS SEGÚN NORMATIVA.

EN CASO DE QUE EL RECORRIDO ESTUDIA PREVIAMENTE VARIE, O INCLUSO LAS TEMPERATURAS DE TRABAJO DE LAS CAMARAS, SALAS O ABATIDORES SE DEBERA ESTUDIAR DE NUEVO LAS CENTRALES PREVISTAS.

Capítulo: CUARTO FRÍO

400 ACERO 1,5F

MESA ESPECIAL CON 3 SENOS CON CAJONES EN

MESA ESPECIAL CON 3 SENOS CON CAJONES EN 3 BLOQUES

Construcción en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm. de espesor (SIN MADERA) con omegas de refuerzo y montada sobre bastidor del mismo material.

Encimera de trabajo conformada por chapa plegada con frente totalmente curvo y canto redondo en el peto posterior, con sobre de 60 mm.

Peto posterior en todas las zonas en contacto con la pared de 100 mm. y encuentro a pared en angulo recto.

Seno soldado a la encimera de 600x500x300 mm.

Patas construidas en tubo cuadrado de 40x40 mm. con las traseras adelantadas para salvar la curva sanitaria entre el suelo y la pared.

Entrapajo inferior con refuerzo central.

Provisto de 2 cajones sobre rodamientos.

Pies regulables en altura.

Dimensiones: 3.254+3.088+3.254 x 700 x 850 mm.



401 19013872

GRIFO, GM-PL-30 E



GRIFO, GM-PL-30 E

- Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm longitud 320 mm.
- Grifería industrial de alta calidad con diseños especialmente indicados para utilizaciones intensivas y continuadas.
- Cromados de alta densidad y componentes duraderos y de alta calidad.
- El diseño ergonómico de las manetas facilita la apertura, regulación y cierre del caudal de agua.
- Incorporan latiguillos flexibles para la conexión a la red y los accesorios necesarios para su instalación.

403 19004802

LAVAMANOS DE PIE, LP-44



LAVAMANOS DE PIE, LP-44

Construcción en acero inoxidable.

Dimensiones: 400 x 400 x 850 mm.

Se suministran totalmente equipados:

- Pulsador temporizado "sistema push" de fácil accionamiento.
- Caño con soporte giratorio.
- Mezclador y llaves para la regulación de caudal de agua fría y caliente.
- Tubos flexibles de 1/2" para agua a alta presión.
- Válvula de desagüe.

403a G0ANTR19010295

KIT ANTIRRETORNO.

KIT ANTIRRETORNO.

2 unidades de válvula antirretorno de latón.

Paso de 1/2.

405 VRPNIND

CAMARA PARA LOTES

CAMARA PARA LOTES

Construcción modular, a base de paneles tipo "sandwich" de chapa de acero galvanizado, lacado blanco, con film de protección pelable.

Color: blanco. Calidad alimentaria.

Lacado: pintura poliéster, 25 micras. Incluida imprimación, según norma EN 10169.

Aislamiento interno de espuma rígida de espuma rígida de poliuretano sin CFC ni HCFC. Densidad: 40 kg/m3 (+ 3 – 0 kg/m3)

Sistema de acoplamiento de paneles verticales mediante gancho excéntrico de acero inoxidable inyectado en el panel.

Espesor del panel: 75 mm. en refrigeración.

Perfil sanitario en los recintos.

2 Puertas de 1.900 x 800 mm semiencastrada, con manilla interior y cerradura.

Altura interior 2.400 mm.

Cámara con alarma según normativa.

Las dimensiones de cada recinto son según plano.

Dimensiones Totales: 2.459 x 3.168 x 2.475mm.



Capítulo: PREPARACIONES ESPECIALES

500 575 018

ESTACION BLANCO COOK I-flex 3

ESTACION BLANCO COOK I-flex 3

El puente extractor especialmente estrecho garantiza una vista amplia sobre lo que sucede en la cocina.

En la parte superior ofrece espacio para ingredientes y es adecuado como superficie para distribuir alimentos. La galería opcional hace que la colocación sobre el puente sea aún más segura.

La barra de luz LED de serie situada encima de la placa de cocción ilumina la placa de cocción por inducción de forma óptima.

El interruptor principal, la luz y el nivel de extracción se pueden controlar mediante las teclas.

La pantalla digital indica el cambio de filtro.

Los ajustes como el idioma, el inicio rápido y los intervalos de limpieza pueden configurarse aquí. Cada superficie de cocción por inducción consta de 2 zonas de cocción que pueden regularse de forma separada entre sí con botones giratorios.

A petición también se pueden interconectar las dos zonas de cocción. La pantalla indica el nivel de potencia correspondiente.

Las planchas y asadores rectangulares se sujetan en la posición correcta en la superficie de cocción con la ayuda de imanes situados debajo del mango.

A pesar de ello, pueden retirarse sin esfuerzo.

La pantalla protectora de serie de cristal de seguridad ESG puede plegarse hacia abajo para facilitar la limpieza.

La base está dividida en compartimentos y está equipada con ángulo de apoyo y estante inferior.

Aquí se puede almacenar perfectamente el equipamiento de cocción para el uso rápido.

En el bloque de cajones opcional con dos cajones pueden insertarse recipientes GN con ingredientes preparados.

Los cartuchos de filtro que constan del filtro de grasa y del filtro de metal desplegado se pueden retirar sin necesidad de usar herramientas y se pueden limpiar en el lavavajillas. La grasa se puede evacuar a través de un tapón de evacuación.

Puente extractor estrecho de acero inoxidable para una visibilidad y una superficie útil óptimas

Placa de cocción por inducción integrada de forma fija con 6 zonas de cocción

BLANCO Control: controlador electrónico del puente extractor y de las placas de cocción por inducción

Pantalla protectora de cristal de seguridad ESG, en el lado del cliente levantada hasta la cubierta, plegable

Iluminación por LED, situada encima del área para cocinar

Espacio de almacenamiento con riel de guía en la base, por ejemplo para el almacenamiento de los recipientes de cocción

Base pintada en polvo en gris tráfico B RAL 7043.

Con tres placas de cocción por inducción integradas (6 zonas de cocción)

Móvil, ruedas ø 75 mm, 4 ruedas directrices gemelas, 2 con freno

Altura base: 900 mm

Superficie útil del área para cocinar: máx. 3x GN 1/1

Incluye:

- Filtrado electrostático

- ION TEC

Dimensiones externas: 1255 x 678 x 1306 mm

501 575 027

PLANCHA 1/1 20 LISA PARA I-FLEX

PLANCHA 1/1 20 LISA PARA I-FLEX

De aluminio fundido con revestimiento cuádruple de la superficie, incl. revestimiento antiadherente cerámico,

Base gruesa para la distribución y la acumulación óptimas del calor,

Dimensiones externas: 530 x 325 x 20 mm

50

SARTEN PARA I-FLEX 28 cm

SARTEN PARA I-FLEX 28 cm

De aluminio fundido con revestimiento cuádruple de la superficie, base gruesa y antideformante para la distribución y la acumulación óptimas del calor y el cocinado con ahorro de energía, con mango de plástico ergonómico, revestimiento antiadherente cerámico, apta para inducción, resistente al calor hasta 250 °C, apta para lavavajillas,

Altura del borde de aprox. 50 mm

Diámetro: 28 cm.

503 19058720

ARMARIO POSITIVO GN-1/1, EAFP-401

ARMARIO POSITIVO GN-1/1, EAFP-401

CARACTERÍSTICAS



Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad excepto el respaldo en chapa galvanizada.
 60 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
 Capacidad de alojamiento para 18 niveles con distancia entre cada una de ellos de 70 mm.
 Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor hermético.
 Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
 Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
 Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
 Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
 Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
 Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación: 3 estantes GN-1/1.
 Patas de acero inoxidable regulables en altura.
 Temperatura de trabajo: de -2 °C a +8 °C.
 Clase climática 4.
 Iluminación interior LED e interruptor de encendido.

Nº puertas: 1
 Clase de eficiencia energética: D.
 Capacidad bruta: 305 L
 Potencia eléctrica: 240 W
 Consumo energético anual: 829 kWh/año
 Refrigerante: R-600a
 Dimensiones: 488 x 703 x 2.008 mm

504 ACERO 1,5F

MESA CON FREGADERO Y CAJON



MESA CON FREGADERO Y CAJON
 Construcción en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm. de espesor (SIN MADERA) con omegas de refuerzo y montada sobre bastidor del mismo material.
 Encimera de trabajo conformada por chapa plegada con frente totalmente curvo y canto redondo en el peto posterior, con sobre de 60 mm.
 Peto posterior en todas las zonas en contacto con la pared de 100 mm. y encuentro a pared en angulo recto.
 Seno soldado a la encimera de 600x500x300 mm.
 Patas construidas en tubo cuadrado de 40x40 mm. con las traseras adelantadas para salvar la curva sanitaria entre el suelo y la pared.
 Entrapaso inferior con refuerzo central.
 Provisto de cajón sobre rodamientos.
 Pies regulables en altura.
 Dimensiones: 1.627 x 700 x 850 mm.

505 19013872

GRIFO, GM-PL-30 E

GRIFO, GM-PL-30 E

- Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm longitud 320 mm.
- Grifería industrial de alta calidad con diseños especialmente indicados para utilizaciones intensivas y continuadas.
- Cromados de alta densidad y componentes duraderos y de alta calidad.
- El diseño ergonómico de las manetas facilita la apertura, regulación y cierre del caudal de agua.
- Incorporan latiguillos flexibles para la conexión a la red y los accesorios necesarios para su instalación.

506	19004802	LAVAMANOS DE PIE, LP-44	1,00
		 <p>LAVAMANOS DE PIE, LP-44 Construcción en acero inoxidable. Dimensiones: 400 x 400 x 850 mm. Se suministran totalmente equipados: - Pulsador temporizado "sistema push" de fácil accionamiento. - Caño con soporte giratorio. - Mezclador y llaves para la regulación de caudal de agua fría y caliente. - Tubos flexibles de 1/2" para agua a alta presión. - Válvula de desagüe.</p>	
506A	G0ANTR19010295	KIT ANTIRRETORNO.	1,00
		<p>KIT ANTIRRETORNO. 2 unidades de válvula antirretorno de latón. Paso de 1/2.</p>	
Capítulo: COCCION			
600	19010954	HORNO ADVANCE PLUS, APE-202	1,00
		<p>HORNO ADVANCE PLUS, APE-202</p> <p>La alta tecnología aplicada a la cocina: - Alta calidad profesional en la cocina - Precisión y exigencia en el trabajo - Excelentes resultados - Ahorro en tiempo y costes</p> <p>Capacidad para 40 bandejas GN-1/1 ó 20 bandejas GN-2/1. Control de funcionamiento mediante pantalla "touch control" 4 modos de cocción: Vapor, Vapor Regulable (Control de Humedad durante la cocción), Regeneración y Convección (hasta 300°C) Opción de precalentamiento de la cámara. Modo control de horno sencillo, "Fagor Easy". Gestión de programas de cocción "Fagor Cooking". Control de cocción por bandejas, "Fagor Multi-Tray System". Programación retardada de: Cocción, Cocción baja temperatura, y Lavado de la cámara. Historial: Grabación de diferentes modos de cocinado utilizados. 3 Velocidades - 2 potencias. Sistema Cold-Down de enfriamiento de cámara. Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador. 5 programas de lavado de la cámara. Sonda con dispositivo multisensor de temperaturas. Software para PC de gestión: Historial, recetas. HACCP, manuales... Sistema HACCP de registro de datos de cocción. Generador de vapor provisto de detector de cal. Sistema de descalcificación semi-automático. Vaciado automático del generador cada 24 horas de cocción. Sistema de detección de errores. Sistema modo SAT. Protección IPX-5. Ducha retráctil. Puerta con doble cristal. Cristal interior abatible. Dotado de carro con estructura portabandejas integrada. Potencia: 62,4 kW. Dimensiones: 1.162 x 1.074 x 1.841 mm.</p> <p>Accesorios opcionales: - Carro estructura portaplatos CEP-100 - Lona térmica LT-202 - Recipientes GN, parrillas, moldes"</p>	
601	19075830	MARMITA A GAS DE BAÑO MARÍA, M-G915 BM	2,00
		<p>MARMITA A GAS DE BAÑO MARÍA, M-G915 BM</p> <p>Las marmitas son máquinas ideales para cocer, rehogar y guisar diferentes tipos de alimentos en grandes cantidades y volúmenes. Las marmitas de calentamiento indirecto con cámara baño maría son</p> 	

especialmente aconsejables para salsas, cocidos suaves y otros productos que no requieren agitación continua ni temperaturas elevadas. Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza. Corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto. Cuba integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba en acero inoxidable AISI 316L y paredes satinadas, lo que facilita la limpieza. Modelo con cuba de 150 litros de capacidad. Calentamiento indirecto a gas mediante cámara de baño maría envolvente de la cuba. Grupo de quemadores tubulares de acero inoxidable de combustión optimizada y funcionamiento secuencial, controlado por regulador de energía. "El calentamiento efectuado en el fondo de la marmita actúa sobre el agua que se encuentra en la cámara envolvente, de forma que el vapor generado saturado a una temperatura de 107 °C calienta uniformemente el fondo y los laterales de la cuba. " Posibilidad de regular el calentamiento de los quemadores al disponer de diferentes grados de potencia. Encendido del grupo de quemadores por tren de chispas. Además disponen de tubo de acceso para encendido manual. Cámara de baño maría con sistema de llenado automático al conectar la máquina. Control del nivel de la cámara automático con cuádruple seguridad:

_ presostato para control de presión en la cámara
_ válvula de seguridad por sobrepresión
_ termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara
_ manómetro incorporado en la encimera
 Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único interruptor situado en el panel frontal. Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad de 2" con empuñadura en material atémico, de funcionamiento seguro y sin esfuerzos. Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción. Tapa de doble pared, equilibrada mediante bisagra con asa de toma frontal, con apertura en diagonal a 75°, que posibilita el mantenimiento de la tapa abierta en cualquier posición. El perfecto ajuste de la tapa reduce los tiempos de cocción, con el consiguiente ahorro energético. Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentada. Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua. Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura. Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203) Acceso a los componentes por la parte frontal. Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua. Potencia total: 24,0 kW - Gas. Requiere una conexión eléctrica 230 V -1+N. Dimensiones: 800 x 930 x 850 mm.

602

GINBM19010296

1,00

BAÑERA MARMITAS Y SARTENES DESCARGA RAPI

BAÑERA MARMITAS Y SARTENES DESCARGA RAPIDA
Canaleta con sifón en el mismo material de 2 mm. de espesor con salida horizontal en la parte delantera centrada, en tubo de 76 mm. Incluye filtro de piletas. Rejillas de descarga rápida de fácil desmontaje para su limpieza y acceso a la canaleta y sifón. Dimensiones: 900 x 610 x 210 mm.

60



2,00

SUMIDERO 600x300 Y REJILLA DESCARGA RAPI

SUMIDERO 600x300 Y REJILLA DESCARGA RAPIDA
Construida en acero inoxidable AISI-304. de 2 mm. de espesor. Dotada de garras para anclaje a obra. Canaleta con sifón y desagüe de 1 1/2" también en acero inox. DIMENSIONES: 600 x 300 x 160 mm.

REJILLA DESCARGA RAPIDA

Rejilla de lamas para descarga rápida fabricada en chapa de acero inox. de 1,5 mm de espesor. Dimensiones: 600 x 300 x 45 mm.

604

GM15TPK19010295

1,00

SARTEN POLIVALENTE FLEXICHEF 3

SARTEN POLIVALENTE FLEXICHEF 3
Flexible y rápido. Junto con estas dos características, el FlexiChef® se destaca por su manejo intuitivo, gracias al primer sistema de limpieza automática de



sartenes y, entre otros, por una gestión energética inteligente. Y todo ello con el resultado de una elevada productividad y una calidad óptima de los platos. Flexible y rápido. Junto con estas dos características, el FlexiChef® se destaca por su manejo intuitivo, gracias al primer sistema de limpieza automático de sartenes y, entre otros, por una gestión energética inteligente. La pantalla Touch & Slide de 8" a todo color, que se opera como una tablet o un smartphone, permite una representación brillante con un ángulo de visión total desde todos los lados. Se combina con una tecnología "tocar y deslizar" para el fácil manejo diario en la cocina. MagicPilot: pantalla táctil y a color que permite un funcionamiento sencillo y claro bajo el concepto Touch&Slide ReadyXpress *: alta velocidad de cocción lograda por medio de presión en el proceso de producción SpaceClean: el primer sistema de limpieza automática para sartenes basculantes, limpieza agil y efectiva. FlexiZone: flexibilidad en un solo sartén AutoChef: cocción automática Cocción manual: nueve tipos de cocción individuales Turbo PowerBlock: más potencia, menor consumo de energía OpenXpress: Liberación de presión en un minuto FlexiChef®: el modelo adecuado para cada tamaño de empresa Ecológico: tecnología amigable con el medio ambiente Capacidad: 150L unica cuba

604a GMAC15K19010295

ACCESORIOS SARTEN POLIVALENTE 150 LITROS

1,00

**ACCESORIOS SARTEN POLIVALENTE 150 LITROS**

Accesorios compuesto por los siguientes elementos para aprovechamiento:

- Espatula
- Escrificador
- Soporte elevador de cestas
- 3 cestas para pasta y arroz
- Carro móvil compatible para recogida cocción junto cubeta Gastronorm (No Incluido)

605 19075591

ELEMENTO NEUTRO, EN-905

6,00

**ELEMENTO NEUTRO, EN-905**

Los elementos neutros tienen como finalidad servir de apoyo en los bloques de cocción a los diferentes recipientes y utensilios, permitiendo asimismo realizar la preparación de los platos y emplatado de alimentos.

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.

Corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto.

Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura. Módulos preparados para acoplar un grifo de llenado o columna de agua en su parte posterior.

Dimensiones: 400 x 930 x 290 mm.

606 19075544

COCINA A GAS DE SOBREMESA, C-G960

1,00

**CO CINA A GAS DE SOBREMESA, C-G960**

Los fuegos en la encimera son indicados para la utilización con gran variedad de recipientes como sartenes, cazuelas, pucheros, etc.

De acuerdo con el recipiente empleado se pueden cocinar alimentos estofados, hervidos, guisados, sopas, cocidos, legumbres, revueltos, frituras...

La utilización de la placa de asado opcional (de fácil colocación sobre cualquiera de las parrillas) permite en un momento dado realizar el asado a la plancha de carnes, pescados, mariscos y verduras.

Encimera embutida con cubetas integradas para recogida de líquidos de 1 litro de capacidad por cada medio módulo (dos quemadores), fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.

Corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto.

Máquina con seis quemadores en la encimera, con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos: (3 x 5,25) + (2 x 8,0) + 10,2 kW.

Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones.

Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
 Cuerpo quemador y difusor fácilmente extraíbles y desmontables para su limpieza. Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
 Parrillas de dimensiones 397 x 350 mm que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones.
 La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 ÷ 9 cm). Además, esto evita el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
 Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas). Son fácilmente extraíbles y lavables.
 Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
 Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
 Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
 Máquinas preparadas para acoplar una columna de agua en la parte posterior.
 Acceso a los componentes por la parte frontal.
 Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203)
 Potencia total: 41,95 kW - Gas.
 Dimensiones: 1.200 x 930 x 290 mm.
PLANCHAS FRY-TOP A GAS, FT-G910 V L

607

19075706

2,00



PLANCHAS FRY-TOP A GAS, FT-G910 V L
 Los fry-tops o planchas de asado son máquinas diseñadas para asar grandes cantidades de productos, y destacan por su rapidez de cocinado y uniformidad en el reparto de calor, con una rápida puesta a régimen y elevada potencia.
 Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
 Corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto.
 Plancha de asado fabricadas en acero dulce, de 20 mm de espesor.
 Plancha de asado integrada en la encimera embutida. El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza. Radios mínimos en cantos y aristas nunca inferiores a 3,5 mm, lo que facilita la limpieza.
 Conjunto de plancha y embutición fabricado según los criterios de la norma EN-203-3, sobre materiales en contacto con alimentos.
 Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.
 Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento, extraíble.
 Plancha de superficie lisa.
 Superficie útil de asado: 47 dm2. Dimensiones: 735 x 640 mm.
 Calentamiento a gas mediante dos quemadores de dos ramas cada uno. Control independiente para cada quemador pudiendo trabajar con calentamiento en media plancha o en toda la superficie.
 Control del calentamiento mediante válvula de seguridad con termopar.
 Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico.
 Ademáis disponen de tubo de acceso para encendido manual.
 Petos laterales y posterior antislipicaduras en opción, fácilmente desmontables en tres piezas, lo que facilita la limpieza.
 Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
 Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203)
 Acceso a los componentes por la parte frontal.
 Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
 Potencia total: 18,50 kW - Gas.
 Requiere una conexión eléctrica 230 V -1+N.
 Dimensiones: 800 x 930 x 290 mm.

608

19075628

1,00



FREIDORA A GAS, F-G9221

FREIDORA A GAS, F-G9221
 - Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
 - Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos.
 Tornillos ocultos a la vista.
 - Cuba integrada en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
 - Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
 - Control termostático de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
 - Modelos a gas con tres tubos de intercambio de calor longitudinales, integrados en la cuba.
 - Quemadores a gas de alta eficiencia.

- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia – litro (hasta 1,00 kW / litro en modelos a gas).
- Encendido por tren de chispas.
- Termostato de seguridad.
- Descarga del aceite de la cuba mediante grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

CESTILLOS EN DOTACIÓN:

- Freidoras de 21 litros: 2 cestillos pequeños por cuba (130 x 330 x 130 mm).

ACCESORIOS OPCIONALES

- Freidoras de 21 litros: cestillo grande (260 x 330 x 130 mm).

Potencia total: 42,0 kW - Gas.

Requiere una conexión eléctrica 230 V -1+N.

Dimensiones: 800 x 930 x 850 mm

609	19020374	MUEBLE BAJO, MB-915	3,00
-----	----------	----------------------------	------



MUEBLE BAJO, MB-915

Los muebles bajos de Fagor son elementos diseñados para servir de soporte a la maquinaria de cocción de sobremesa: cocinas sin hornos, planchas fry-top, baños maría y elementos neutros. Su interior es el lugar adecuado para almacenar las ollas y menaje que se emplean en el bloque de cocción. Fabricado con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304. Base neutra higiénica de doble pared, de fácil limpieza. De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos de medio módulo, un módulo o módulo y medio tipo sobremesa de la gama 900 KORE. Puede usarse como elemento de almacenaje abierto. Preparado para acoplar puertas y convertirlo así en un armario cerrado. Dimensiones: 1.200 x 930 x 560 mm.

610	19018700	MUEBLE BAJO, MB-905	4,00
-----	----------	----------------------------	------



MUEBLE BAJO, MB-905

Los muebles bajos de Fagor son elementos diseñados para servir de soporte a la maquinaria de cocción de sobremesa: cocinas sin hornos, planchas fry-top, baños maría y elementos neutros. Su interior es el lugar adecuado para almacenar las ollas y menaje que se emplean en el bloque de cocción. Fabricado con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304. Base neutra higiénica de doble pared, de fácil limpieza. De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos de medio módulo tipo sobremesa de la gama 900 KORE. Puede usarse como elemento de almacenaje abierto. Preparado para acoplar puertas y convertirlo así en un armario cerrado. Dimensiones: 400 x 930 x 560 mm.

611	GI27R19010296	CANALETAS Y REJILLAS DE 2700x300	2,00
-----	---------------	---	------



CANALETAS Y REJILLAS DE 2700x300

Canaleta con sifón en el mismo material de 2 mm. de espesor con salida horizontal en tubo de 70 mm. Incluye filtro de piletas. Rejilla de lamas antideslizante fabricada en chapa de acero inox. de 1,5 mm de espesor. Dimensiones: 2.700 x 300 x 190 mm.

613	2700001	CAMPANA MURAL EXTRACCION COMPENSADA MARM	1,00
-----	---------	---	------



CAMPANA MURAL EXTRACCION COMPENSADA MARM

Campana mural construida en acero inoxidable AISI-304 con acabado pulido fino. Chapa dobrada y chafada o también posibilidad de versión en líneas rectas tipo cubo. Acabado en canto romo (máxima seguridad). Máxima robustez, con estructura indeformable a base de refuerzos internos y viguetas intermedias entre filtros. Sistema de ensamblaje a base de pernos electro soldados internamente. Colector superior en acero inoxidable con filtros anti-grasa de lamas en acero inoxidable y reguladores de tiro filtro a filtro. Plenum superior con rejillas de ventilación direccionadas para aporte de aire en la zona larga de la campana. Sin goteo, gracias a su diseño que evita de forma definitiva, cualquier superficie plana en la que se pudieran condensar grasas.

Sistema de drenaje de grasa con salida mediante tapón metálico roscado, con capacidad de 3 litros según CTE.
 Accesorios de enlace y fijación.
 Prevista con iluminación Led
 DIMENSIONES: 2.200 x 1.100 x 500 mm.

SISTEMA EXTINCIÓN CAMPANA MURAL

Sistema de detección que actúa automáticamente cuando el ambiente en contacto con la línea detectora alcanza una temperatura determinada, comenzando de esa forma la descarga del agente extintor. Múltiple detección a lo largo de todo el tubo, fabricado íntegramente con poliamida, un material que empieza a perder propiedades estructurales cuando se alcanza una temperatura de 150°C, lo que da lugar a la activación del sistema extintor de incendios, debido a la despresurización de la válvula de almacenamiento.

Difusores El sistema dispone de difusores con diferentes caudales y ángulos de cobertura. Cada uno de los difusores posee una salida específica de ángulo de descarga, y un caudal de descarga concreto. Todos los difusores se suministran con un tapón de protección que evita que la grasa contenida en el vapor los obstruya.

Válvula de disparo baja presión La válvula de disparo se instala directamente en el cilindro contenedor de agente extintor. Dicha válvula está compuesta de latón con recubrimiento de níquel, con un mecanismo de actuación interna y un puerto de descarga, además de una conexión para su llenado. Para operar la válvula de disparo se usa un diferencial de presión entre la misma y el tubo detector integrado, que se conecta en la parte superior de la válvula y se distribuye por los puntos críticos del riesgo. Agente extintor humectante basado en sales de potasio con bajo pH. Sus características de extinción lo hacen perfecto para los fuegos de grasas y aceites, fuegos tipo F, tanto en su fase sólida como líquida. Cumple con la normativa NFPA 17A.

Cilindros Fabricados en acero tienen la función de servir como contenedor del agente extintor. Existen 3 tamaños diferentes, para equipos de presión permanente, con capacidades de 9, 12 y 25 litros.

Este sistema incorpora: Estos elementos van ubicados en todo el largo de la campana:
 Tubería. Tubería de inox Ø 15mm (press-fitting), 15x0,6 U%E-E% 10312 14307/304L.

- Requisitos mínimos para protección de cocinas. Tecnifuego -AESPI Comité sectorial Sistemas Fijos.
- UL 300: Fire Testing of Fire Extinguishing Systems for Protection of Commercial Cooking Equipment
- Cumplimiento del CTE código técnico de edificación
- Cumplimiento de R.D. 1942/93 del Ministerio de Industria y Energía.
- Cumplimiento del Reglamento de Aparatos a Presión RD 1244/1979 y RD 1504/1990

614

2700001

1,00

CAMPANA MURAL INVERTIDA PARA HORNS



CAMPANA MURAL DE EXTRACCION COMPENSADA

Campana mural construida en acero inoxidable AISI-304 con acabado pulido fino. Chapa doblada y chafada o también posibilidad de versión en líneas rectas tipo cubo. Acabado en canto romo (máxima seguridad). Máxima robustez, con estructura indeformable a base de refuerzos internos y viguetas intermedias entre filtros.

Sistema de ensamblaje a base de pernos electro soldados internamente. Colector superior colocado en la parte frontal de campana, en acero inoxidable con filtros anti-grasa de lamas en acero inoxidable y reguladores de tiro filtro a filtro. Plenum superior con rejillas de ventilación direccionadas para aporte de aire en la zona larga de la campana

Sin goteo, gracias a su diseño que evita de forma definitiva, cualquier superficie plana en la que se pudieran condensar grasas.

Sistema de drenaje de grasa con salida mediante tapón metálico roscado, con capacidad de 3 litros según CTE.

Accesorios de enlace y fijación.

Prevista con iluminación Led

DIMENSIONES: 3660 x 1.550 x 500 mm.

SISTEMA EXTINCIÓN CAMPANA MURAL

Sistema de detección que actúa automáticamente cuando el ambiente en contacto con la línea detectora alcanza una temperatura determinada, comenzando de esa forma la descarga del agente extintor. Múltiple detección a lo largo de todo el tubo, fabricado íntegramente con poliamida, un material que empieza a perder propiedades estructurales cuando se alcanza una temperatura de 150°C, lo que da lugar a la activación del sistema extintor de incendios, debido a la despresurización de la válvula de almacenamiento.

Difusores El sistema dispone de difusores con diferentes caudales y ángulos de cobertura. Cada uno de los difusores posee una salida específica de ángulo de descarga, y un caudal de descarga concreto. Todos los difusores se suministran con un tapón de protección que evita que la grasa contenida en el vapor los obstruya.

Válvula de disparo baja presión La válvula de disparo se instala directamente en el cilindro contenedor de agente extintor. Dicha válvula está compuesta de latón con recubrimiento de níquel, con un mecanismo de actuación interna y un puerto de descarga, además de una conexión para su llenado. Para operar la válvula de disparo se usa un diferencial de presión entre la misma y el tubo detector integrado, que se conecta en la parte superior de la válvula y se distribuye por los puntos críticos del riesgo. Agente extintor humectante basado en sales de potasio con bajo pH. Sus características de extinción lo hacen perfecto para los fuegos de grasas y aceites, fuegos tipo F, tanto en su fase sólida como líquida. Cumple con la normativa NFPA 17A.

Cilindros Fabricados en acero tienen la función de servir como contenedor del agente extintor. Existen 3 tamaños diferentes, para equipos de presión permanente, con capacidades de 9, 12 y 25 litros.

Este sistema incorpora: Estos elementos van ubicados en todo el largo de la campana:
 Tubería. Tubería de inox Ø 15mm (press-fitting), 15x0,6 U%E-E% 10312 14307/304L.

- Requisitos mínimos para protección de cocinas. Tecnifuego -AESPI Comité sectorial Sistemas Fijos.
- UL 300: Fire Testing of Fire Extinguishing Systems for Protection of Commercial Cooking Equipment
- Cumplimiento del CTE código técnico de edificación
- Cumplimiento de R.D. 1942/93 del Ministerio de Industria y Energía.
- Cumplimiento del Reglamento de Aparatos a Presión RD 1244/1979 y RD 1504/1990 DE LA INSTALACION.

614a 19009926 **SISTEMA EXTRACCIÓN CAMPANAS MURALES** 1,00



SISTEMA EXTRACCIÓN CAMPANAS MURALES

TRAZADO EXTRACCION DE HUMOS.

Trazado de conducto interior en cocina realizado en acero galvanizado tipo "M0", en conducto rectangular de 1000x300 mm con garras de fijación a forjado hasta encuentro patinillo ubicado, entre acceso a zona emplatado y zona lavado de carros.

Una vez previo al patinillo se transforma en conducto EI-30 en acero inoxidable tanto interior como exterior con un trazado de Ø600 mm interior, hasta después de 10 metros encuentra la terraza técnica donde realiza un trazado en 10 metros hasta la turbina para posteriormente a la impulsión de esta terminar con un sombrero JET en vertical para impulsión de los humos. Los conductos EI-30 estarán soportados por agarraderas de carga para la vertical debido por su gran peso y estarán unidos por manguitos de unión además que previo a la vertical se interconexiónan las 2 campanas murales.

TURBINA EXTRACCION.

Motor extracción con ventilador especial 400°C/2h, según normativa DBSI, según el CTE

Realiza la transmisión de potencia directa al eje o mediante correas dobles del tipo SPZX, según el tamaño y potencia de la caja.

El motor es del tipo IP-55, con aislamiento térmico " clase F" 5,5CV III

Prevista con variador de frecuencia trifásico de 7,5 CV y potenciómetros con caja estanca e interconexinada con el sistema Efivex

TRAZADO APORTACION DE AIRE

Conducto de aportación realizado en acero galvanizado de tipo "M0" en conducto rectangular de 900x300 mm con garras de fijación a forjado Trazado horizontal desde la fachada final donde está la zona de lavado de vajilla, con trazado por falso techo con previa conexión a caja de extracción de aporte de aire forzado.

Una vez previo a las 2 campanas murales se practica pantalón de conductos para realizar el aporte a las diferentes campanas que, en caso de encender estas únicamente en cocciones lenta, tendrán su aporte independiente de la campana central.

MOTOR APORTACION CAMPANA CENTRAL

Turbina extractora mod. 18/18 de 4 CV III de simple oído de tracción directa.

Caja insonorizada.

Prevista con filtro previo al trazado de conductos para limpieza y cambio de la filtrina.

Soporte y fijación para colocación.

Prevista con variador de frecuencia trifásico de 5 CV y potenciómetros con caja estanca e interconexinada con el sistema Efivex

NOTA MUY IMPORTANTE: EN EL CASO DE QUE HUBIERA QUE REALIZAR ESTRUCTURAS AUXILIARES PARA LA SUJECCION DE CAMPANAS O CAJAS DE EXTRACCION O APORTACION, SE VALORA ESTE TRABAJO DE MANERA INDEPENDIENTE.

615 2700000100 **CAMPANA CENTRAL DE EXTRACCION COMPENSADA** 1,00



CAMPANA CENTRAL DE EXTRACCION COMPENSADA.

Campana central construida en acero inoxidable AISI-304 con acabado pulido fino.

Chapa doblada y chafada o también posibilidad de versión en líneas rectas tipo cubo. Acabado en canto romo (máxima seguridad).

Máxima robustez, con estructura indeformable a base de refuerzos internos y viguetas intermedias entre filtros.

Sistema de ensamblaje a base de pernos electro soldados internamente.

Colector superior en acero inoxidable con filtros anti-grasa de lamas en acero inoxidable y reguladores de tiro filtro a filtro.

Plenum superior con rejillas de ventilación direccionaladas para aporte de aire en la zona larga de la campana

Sin goteo, gracias a su diseño que evita de forma definitiva, cualquier superficie plana en la que se pudieran condensar grasas.

Sistema de drenaje de grasa con salida mediante tapón metálico roscado, con capacidad de 3 litros según CTE.

Accesorios de enlace y fijación.

Prevista con iluminación Led .

DIMENSIONES: 4.500 x 2.250 x 550 mm.

SISTEMA DE EXTINCIÓN CAMPANA CENTRAL

Sistema de detección que actúa automáticamente cuando el ambiente en contacto con la línea detectora alcanza una temperatura determinada, comenzando de esa forma la descarga del agente extintor. Múltiple detección a lo largo de todo el tubo, fabricado íntegramente con poliamida, un material que empieza a perder propiedades estructurales cuando se alcanza una temperatura de 150°C, lo que da lugar a la activación del sistema extintor de incendios, debido a la despresurización de la válvula de almacenamiento.

Difusores El sistema dispone de difusores con diferentes caudales y ángulos de cobertura. Cada

uno de los difusores posee una salida específica de ángulo de descarga, y un caudal de descarga concreto. Todos los difusores se suministran con un tapón de protección que evita que la grasa contenida en el vapor los obstruya.

Válvula de disparo baja presión La válvula de disparo se instala directamente en el cilindro contenido de agente extintor. Dicha válvula está compuesta de latón con recubrimiento de níquel, con un mecanismo de actuación interna y un puerto de descarga, además de una conexión para su llenado. Para operar la válvula de disparo se usa un diferencial de presión entre la misma y el tubo detector integrado, que se conecta en la parte superior de la válvula y se distribuye por los puntos críticos del riesgo. Agente extintor humectante basado en sales de potasio con bajo pH. Sus características de extinción lo hacen perfecto para los fuegos de grasas y aceites, fuegos tipo F, tanto en su fase sólida como líquida. Cumple con la normativa NFPA 17A.

Cilindros Fabricados en acero tienen la función de servir como contenido del agente extintor. Existen 3 tamaños diferentes, para equipos de presión permanente, con capacidades de 9, 12 y 25 litros.

Este sistema incorpora: Estos elementos van ubicados en todo el largo de la campana:
Tubería. Tubería de inox Ø 15mm (press-fitting), 15x0,6 U%E-E% 10312 14307/304L.

- Requisitos mínimos para protección de cocinas. Tecnifuego -AESPI Comité sectorial Sistemas Fijos.
- UL 300: Fire Testing of Fire Extinguishing Systems for Protection of Commercial Cooking Equipment
- Cumplimiento del CTE código técnico de edificación
- Cumplimiento de R.D. 1942/93 del Ministerio de Industria y Energía.
- Cumplimiento del Reglamento de Aparatos a Presión RD 1244/1979 y RD 1504/1990

615a 19009926 1,00

SISTEMA EXTRACCION CAMPANA CENTRAL



SISTEMA EXTRACCION CAMPANA CENTRAL

TRAZADO EXTRACCION DE HUMOS.

Trazado de conducto interior en cocina realizado en acero galvanizado tipo "M0", en conducto rectangular de 1000x300 mm con garras de fijación a forjado hasta encuentro patinillo ubicado, entre acceso a zona emplazado y zona lavado de carros.

Una vez previo al patinillo se transforma en conducto EI-30 en acero inoxidable tanto interior como exterior con un trazado de Ø600 mm interior, hasta después de 10 metros encuentra la terraza técnica donde realiza un trazado en 10 metros hasta la turbina para posteriormente a la impulsión de esta terminar con un sombrero JET en vertical para impulsión de los humos. Los conductos EI-30 estarán soportados por agarraderas de carga para la vertical debido por su gran peso y estarán unidos por manguitos de unión además que previo a la vertical se interconexiónan las 2 campanas murales.

TURBINA EXTRACCION.

Motor extracción con ventilador especial 400°C/2h, según normativa DBSI, según el CTE. Realiza la transmisión de potencia directa al eje o mediante correas dobles del tipo SPZX, según el tamaño y potencia de la caja.

El motor es del tipo IP-55, con aislamiento térmico " clase F" 5,5CV III

Prevista con variador de frecuencia trifásico de 7,5 CV y potenciómetros con caja estanca e interconexinada con el sistema Efivex

TRAZADO APORTACION DE AIRE

Conducto de aportación realizado en acero galvanizado de tipo "M0" en conducto rectangular de 900x300 mm con garras de fijación a forjado Trazado horizontal desde la fachada final donde esta la zona de lavado de vajilla, con trazado por falso techo con previa conexión a caja de extracción de aporte de aire forzado.

MOTOR APORTACION CAMPANA CENTRAL

Turbina extractora mod. 18/18 de 4 CV III de simple oído de tracción directa.

Caja insonorizada.

Prevista con filtro previo al trazado de conductos para limpieza y cambio de la filtrina.

Soporte y fijación para colocación.

Prevista con variador de frecuencia trifásico de 5 CV y potenciómetros con caja estanca e interconexinada con el sistema Efivex

NOTA MUY IMPORTANTE: EN EL CASO DE QUE HUBIERA QUE REALIZAR ESTRUCTURAS AUXILIARES PARA LA SUJECCION DE CAMPANAS O CAJAS DE EXTRACCION O APORTACION, SE VALORA ESTE TRABAJO DE MANERA INDEPENDIENTE.

615b 19009926 1,00

CONTROL EXTRACCION AHORRO ENERGETICO EFI

CONTROL EXTRACCION AHORRO ENERGETICO EFIVEX

EFIVEX es un sensor inteligente que mide la carga de cocción en función de la temperatura en la campana.

Los sensores son importantes para garantizar que la ventilación de la campana se inicia automáticamente cuando se enciende el equipo de cocción. También evitan que cualquier corriente de aire en el conducto de extracción retrase el inicio de la ventilación.

Un intervalo de temperatura programable permite ajustar la tasa de flujo de humos grasos deseada de acuerdo con la carga de cocción real. Se asigna una temperatura mínima a una tasa mínima de flujo y una temperatura máxima se asigna a la tasa máxima de flujo. El rango de modulación del flujo depende del

equipo de cocción debajo de la campana, la velocidad mínima permitida en los conductos de extracción y los sensores de la campana instalados.

Los sistemas de solo temperatura tienen un rango de modulación del flujo del 80-100%
Los sistemas de temperatura + óptica permiten un rango de modulación del del 30-100%.

Para mayor comodidad y ahorro de energía, se recomienda utilizar sensores ópticos junto con sensores de temperatura.

Pantalla táctil de control

La interfaz de usuario EFIVEX permite al personal de la cocina ver las tasas actuales de flujo de aire de ventilación de la campana, seleccionar modos de ventilación, alternar luces y programar el sistema. Es típicamente ubicado en el área de la cocina cerca de la campana que controla.

Si bien EFIVEX está diseñado para iniciar / detener automáticamente la ventilación y las luces de la campana, es posible que el usuario anule el modo de operación actual desde el teclado:

Tecla MAX: Flujo de aire 100%.
Tecla AUTO: Funcionamiento normal, salir de modo inactivo.
Tecla STOP: Apaga la ventilación si no detecta cocción.
Tecla LUces: Alterna el estado de las luces del capo.

Los parámetros de EFIVEX también se pueden configurar con el teclado (contraseña protegida).

VARIADOR DE FRECUENCIA

ES el elemento que ejecuta las alteraciones de régimen de trabajo de los motores según las señales que le envía el procesador, dependiendo de las lecturas que éste vaya tomando. Controlando la velocidad rotacional del motor a través de la frecuencia de alimentación suministrada al mismo, disminuimos el consumo energético.

TECLADO

En muchas ocasiones es el único elemento a la vista del sistema. Con él, ponemos en marcha el procesador y los ventiladores y podemos acceder a la programación y a la monitorización del sistema. En el mismo teclado se indican y tipifican las anomalías que se puedan detectar.

SENSOR DE TEMPERATURA

Mide el nivel de temperatura que se alcanza en la salida de los conductos de extracción de cada una de las campanas que controla el sistema. El procesador hará aumentar el régimen de los motores de extracción en función de la actividad de la cocina y del calor que desprendan sus aparatos de cocción.

SENSOR ÓPTICO

Mide el nivel de opacidad del caudal de aire de la extracción. Compuesto por un emisor y un receptor de infrarrojos, instalados al principio y final de la campana delante de cada línea de filtros, detectará los humos o vapores emitidos en los procesos de cocción, lo que hará que el procesador envíe las órdenes de aumentar o disminuir el régimen de los motores. Los sensores ópticos incorporan unas unidades de purga de aire que aportan una corriente positiva en las cajas de las lentes, para evitar, en la medida de lo posible, que se depositen partículas de grasa que alteren las lecturas de luz infrarroja recibida por las lentes.

NOTA MUY IMPORTANTE: EN EL CASO DE QUE HUBIERA QUE REALIZAR ESTRUCTURAS AUXILIARES PARA LA SUJECIÓN DE CAMPANAS O CAJAS DE EXTRACCION O APORTACION, SE VALORA ESTE TRABAJO DE MANERA INDEPENDIENTE.

MESA CON FREGADERO Y CAJON

MESA CON FREGADERO Y CAJON
Construcción en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm. de espesor (SIN MADERA) con omegas de refuerzo y montada sobre bastidor del mismo material.
Encimera de trabajo conformada por chapa plegada con frente totalmente curvo y canto redondo en el peto posterior, con sobre de 60 mm.
Peto posterior en todas las zonas en contacto con la pared de 100 mm. y encuentro a pared en



617	19013872	GRIFO, GM-PL-30 E	1,00
		 <p>angulo recto. Seno soldado a la encimera de 600x500x300 mm. Patas construidas en tubo cuadrado de 40x40 mm. con las traseras adelantadas para salvar la curva sanitaria entre el suelo y la pared. Entrapaño inferior con refuerzo central. Provisto de cajon sobre rodamientos. Pies regulables en altura. Dimensiones: 2.235 x 700 x 850 mm.</p>	
618	19004802	LAVAMANOS DE PIE, LP-44	2,00
		 <p>LAVAMANOS DE PIE, LP-44 Construcción en acero inoxidable. Dimensiones: 400 x 400 x 850 mm. Se suministran totalmente equipados: - Pulsador temporizado "sistema push" de fácil accionamiento. - Caño con soporte giratorio. - Mezclador y llaves para la regulación de caudal de agua fría y caliente. - Tubos flexibles de 1/2" para agua a alta presión. - Válvula de desagüe.</p>	
61		KIT ANTIRRETORNO.	2,00
		<p>KIT ANTIRRETORNO. 2 unidades de válvula antirretorno de latón. Paso de 1/2.</p>	
Capítulo: FOOD-BANK			
700	VRPNIND	CAMARA PRODUCTO TERMINADO	1,00
		 <p>CAMARA PRODUCTO TERMINADO Construcción modular, a base de paneles tipo "sandwich" de chapa de acero galvanizado, lacado blanco, con film de protección pelable. Color: blanco. Calidad alimentaria. Lacado: pintura poliéster, 25 micras. Incluida imprimación, según norma EN 10169. Aislamiento interno de espuma rígida de espuma rígida de poliuretano sin CFC ni HCFC. Densidad: 40 kg/m3 (+ 3 – 0 kg/m3) Sistema de acoplamiento de paneles verticales mediante gancho excéntrico de acero inoxidable inyectado en el panel. Espesor del panel: 75 mm. en refrigeración. Perfil sanitario en los recintos 1 Puerta de 1.900 x 1.000 mm semiencastrada, con manilla interior y cerradura. Altura interior 2.400 mm. Cámara con alarma hombre encerrado, según normativa. Las dimensiones de cada recinto son según plano. Dimensiones Totales: 4.400 x 6.919 x 2.475 mm.</p>	
701	19048100	CÉLULA ABATIDORA POSITIVA PASANTE, CSKP-	2,00
		 <p>CÉLULA ABATIDORA POSITIVA PASANTE, CSKP-202-D CARACTERÍSTICAS Célula de tipo pasante, con puertas de acceso y salida. Fabricada interior y exteriormente en acero inoxidable austenítico de alta calidad. Aislamiento de poliuretano inyectado de 70 mm, con 40 kg/m3 de densidad, superior en un 20 % a la media utilizada en el mercado, y proporcionando un mejor trabajo así como un ahorro notable en consumo. Refrigeración por tiro forzado con circulación de aire optimizada.</p>	

Control electrónico y digital de la temperatura de desescarche.
 Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada.
 Sistema de trazabilidad HACCP, con registro de alarmas e historial de temperaturas. Opcionalmente se puede instalar una impresora para extraer los datos.
 Modelo sin suelo: en el fondo tiene una chapa de acero inoxidable de 2 mm de espesor.

Célula potenciada, preparada para unidades condensadoras de alto poder frigorífico.
 Preparada para instalarse con grupo tropicalizado.
 Preparado para trabajar con temperatura ambiente de 43 °C y 65 %H (humedad).
 Preparada para instalarse con compresor hermético/scroll/semi hermético, con condensador ventilado. Refrigerante ecológico R-404A.
 Sistema pasante con 2 puertas.
 Tipo de carro: 20 GN-2/1
 Producción por ciclo de refrigeración: 210 Kg
 Tensión: 230V 1+N
 Dimensiones: 1.670x1.395x2.120 mm

705 GICANLAB19010296

1,00

CANALINAS Y REJILLA LINEAL DE ABATIDORES



CANALINAS Y REJILLA LINEAL DE ABATIDORES 3300

Compuesto por canalina de 3000 mm fabricada en acero inoxidable, con final con un sumidero de 250x250x220 mm con rejilla antideslizante y salida de Ø88,9 mm
 Dimensiones: 250+1400+250+1400 x 60/250 x 100/220 mm.

Capítulo: PLONGE

800 19076877

1,00

LAVADORA DE UTENSILIOS LP-130 B DD HRS



LAVADORA DE UTENSILIOS LP-130 B DD HRS

Para lavado de utensilios y recipientes de cocina.
 - Construidas con doble pared de acero inoxidable 18/10 (AISI-304) para reducir ruidos y dispersiones térmicas.
 - Caja embutida. Doble filtro de acero inoxidable.
 - Panel de control electrónico.
 - Temperatura de lavado 55 °C y aclarado 80 °C.
 - Ciclos de lavado: 2' - 4' - 6'.
 - Ciclo de lavado continuo hasta 12'.
 - Sistema Termostop para aclarar a la correcta temperatura seleccionada.
 - Gracias a la bomba de desagüe, el ciclo de autolimpieza es automático.
 - Brazos giratorios de lavado de acero inoxidable con cambios continuos de dirección y varios ángulos de impacto, garantizando un lavado intenso.
 - Bombas de lavado autolimpiantes verticales.
 - Bomba para el aclarado que garantiza un perfecto resultado higiénico y un control constante de la presión durante el aclarado.
 - DD: Dosificadores de detergente y abrillantador incluidos.
 - B: Bomba de desagüe incluida.
 Dispone de sistema de recuperación de energía y vahos HRS.
 400 V - 3+N+T -50 Hz.
 Cesta de 1320x700 mm.
 Altura útil: 850 mm.
 Conformidad con la Directiva CE.
 Potencia total instalada.- 15,9 Kw.
 Dimensiones.- 1.470 x 780 x 1960 mm.

801 ACERO 1,5F

1,00

MESA CON FREGADERO PARA OLLAS



MESA CON FREGADERO PARA OLLAS

Construcción en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm. de espesor (SIN MADERA) con omegas de refuerzo y montada sobre bastidor del mismo material.
 Encimera de trabajo conformada por chapa plegada con frente totalmente curvo y canto redondo en el peto posterior, con sobre de 60 mm.
 Peto posterior en todas las zonas en contacto con la pared de 100 mm. y encuentro a pared en angulo recto.

MEMORIA CONSTRUCTIVA

eneroarquitectura.com

802	19018375	GRIFO GDM2CB E	1,00
		 <p>2 Senos soldados a la encimera de 600x500x300 mm. Patas construidas en tubo cuadrado de 40x40 mm. con las traseras adelantadas para salvar la curva sanitaria entre el suelo y la pared. Entrapaño inferior con refuerzo central. Patas regulables en altura. Dimensiones: 2.225 x 850 x 850 mm.</p>	
803	19005624	ARMARIO ALTO, ANA-166	1,00
		 <p>ARMARIO ALTO, ANA-166 Construcción en acero inoxidable. Puertas correderas mediante sistema de rodamientos. Equipado con tres estantes intermedios de acero inoxidable. Dimensiones: 1.600 x 600 x 1.750 mm</p>	
804	GI27R19010296	CANALETAS Y REJILLAS DE 2700x300	1,00
		 <p>CANALETAS Y REJILLAS DE 2700x300 Canaleta con sifón en el mismo material de 2 mm. de espesor con salida horizontal en tubo de 70 mm. Incluye filtro de pileta. Rejilla de lamas antideslizante fabricada en chapa de acero inox. de 1,5 mm de espesor. Dimensiones: 2.700 x 300 x 190 mm.</p>	
806	VRPNIND	CAMARA PARA BASURAS	1,00
		 <p>CONJUNTO DE CAMARAS FRIGORIFICAS. Construcción modular, a base de paneles tipo "sandwich" de chapa de acero galvanizado, lacado blanco, con film de protección pelable. Color: blanco. Calidad alimentaria. Lacado: pintura poliéster, 25 micras. Incluida imprimación, según norma EN 10169. Aislamiento interno de espuma rígida de espuma rígida de poliuretano sin CFC ni HCFC. Densidad: 40 kg/m³ (+ 3 – 0 kg/m³) Sistema de acoplamiento de paneles verticales mediante gancho excéntrico de acero inoxidable inyectado en el panel. Espesor del panel: 75 mm. en refrigeración. Perfil sanitario en los recintos. 2 Puertas de 1.900 x 800 mm semiencastrada, con manilla interior y cerradura. Altura interior 2.400 mm. Cámara con alarma hombre encerrado según normativa. Las dimensiones de cada recinto son según plano. Dimensiones Totales: 2465 x 2504 x 2.475 mm.</p>	

Capítulo: EMPLATADO

901	RSPV40	CINTA DE DISTRIBUCIÓN, A CORDONES. RSPV-	1,00
		<p>CINTA DE DISTRIBUCIÓN, A CORDONES. RSPV-6.0 Material acero inoxidable 18/10 Interruptor CON/DES, Sensor de fin de carrera en el final de la cinta, pulsador de emergencia en el comienzo y el final de la cinta, interruptor principal en armario de distribucion Velocidad regulable de 2,5–12 m/min Rascador para suciedad con recipiente colector vaciable (solo GSPV) Motor de tambor sin mantenimientoDistancia entre correas: 180 mm. Protección del control: IP 65 Protección del motor: IP 55 Potencia: 0,12 Kw Prevista con protección contra-golpes de los carros en ambos lados. Alimentación: 400 V, 50 Hz, 3/N/T Dimensiones: 6000 x 500 x 900 mm</p>	
907	GSCEV4JN19010295	TERMINAL DOUBLE FLOW V4 JUNIOR	6,00
		<p>TERMINAL DOUBLE FLOW V4 JUNIOR. El nuevo terminal Double Flow V4 alberga los componentes vitales de la tecnología disociada Double Flow /Ergoserv. Una vez conectado al carro Ergoserv V4, asegura el mantenimiento en frío, luego la puesta a temperatura de las bandejas comida en cadena caliente, fría, mixta o congelada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estructura inoxidable. • Paneles frontal y laterales en ABS termoformado. • Pantalla de control digital con i-Serv Technology. • Sistema de enganche automático con el carro. • 4 Ruedas D125mm pivotantes. <p>Para carros con capacidad:</p> <p>19, 23 EURONORM 20, 24, 30, 36 GN-1/1.</p> <p>Dotada de turbina P/DF JUNIOR para carro ERGOSERV V4 Potencia: 6.350 w 230V/3/T/50hZ 400V/3/T/N/50hZ Dimensiones: 950 x 580 x 1.745 mm.</p>	
908	GSC024C19010295	CARRO ERGOSERVE 24 BANDEJAS GASTRONORM	3,00
		<p>CARRO ERGOSERVE 24 BANDEJAS GASTRONORM Concebido para el transporte y la distribución de comidas en bandeja, el carro Ergoserv V4 asegura el enlace entre la cocina y las diferentes unidades de distribución.</p> <p>En el oficio, se conecta al terminal Double Flow V4 que garantiza el mantenimiento y la puesta en temperatura en línea caliente, fría, mixta o congelada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estructura interna y externa inoxidable, montado en chasis. • Parachoques en polietileno rotomoldeados anti-marcas. • Galería anti caída inoxidable. • Puertas aislantes (x2) que se abren a 270° con bloqueo de seguridad en posición • Cierres (x2). • Juntas de puerta intercambiables. • Compartimento con pared Evercool® o Polysol®(según el modelo de carro) de alto poder aislante con obturador de ranura automática y racks extraíbles (x2). • Ruedas (x2) fijas D 200mm y (x2) pivotantes con freno D 160mm (modelos 2 y 3 compartimientos). <p>Capacidad: 24 Bandejas GN-1/1. Dimensiones: 795 x 920 x 1.325 mm</p> <p>NOTA: Las bandejas son vendidas por separado</p>	
908a	GSC036C19010295	CARRO ERGOSERVE 36 BANDEJAS GASTRONORM	3,00
		<p>CARRO ERGOSERVE 36 BANDEJAS GASTRONORM Concebido para el transporte y la distribución de comidas en bandeja, el carro Ergoserv V4 asegura el enlace entre la cocina y las diferentes unidades de distribución.</p> <p>En el oficio, se conecta al terminal Double Flow V4 que garantiza el mantenimiento y la puesta en temperatura en línea caliente, fría, mixta o congelada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estructura interna y externa inoxidable, montado en chasis. • Parachoques en polietileno rotomoldeados anti-marcas. • Galería anti caída inoxidable. • Puertas aislantes (x2) que se abren a 270° con bloqueo de seguridad en posición • Cierres (x2). • Juntas de puerta intercambiables. • Compartimento con pared Evercool® o Polysol®(según el 	

909	GSCV4RGT19010295	<p>modelo de carro) de alto poder aislante con obturador de ranura automática y racks extraíbles (x2). - Ruedas (x2) fijas D 200mm y (x2) pivotantes con freno D 160mm (modelo 3 compartimientos). NOTA: Las bandejas son vendidas por separado. Capacidad: 36 Bandejas GN-1/1 en 3 columnas. Dimensiones: 1.231 x 795 x 1.380 mm</p> <p>REGISTRO TEMPERATURAS TRANSPORTE</p> <p>REGISTRO TEMPERATURAS TRANSPORTE Sistema de registro de temperaturas interiores de los carros una vez desconectada de la terminal de regeneración. Mantiene un seguimiento de la temperatura del carro y comprobación de las variaciones de estas, conociendo así el momento de apertura, y tiempos de reparto.</p>	6,00
909a	GSCV46RD19010295	<p>KIT 6 RUEDAS PARA CARRO ERGOSERV CON FRE</p> <p>KIT 6 RUEDAS PARA CARRO ERGOSERV CON FRENO CENTRALIZADO Proporciona mayor maniobrabilidad al carro. Dispone de cierre centralizado a todas las ruedas con un único pedal.</p>	6,00
909b	GSCV4PAC19010295	<p>PARRILLA ANTI-CAIDA PARA CARRO ERGOSERV</p> <p>PARRILLA ANTI-CAIDA PARA CARRO ERGOSERV Sistema para evitar la caída de bandejas después del transporte del carro.</p>	6,00
909c	GSCV4CAT19010295	<p>CIERRE AUTOMATICO PUERTAS PARA TRANSPORT</p> <p>CIERRE AUTOMATICO PUERTAS PARA TRANSPORTE CARRO ERGOSERV Sistema para evitar aperturas inesperadas durante el transporte.</p>	6,00
909d	GSCV4IDE19010295	<p>SOPORTE PARA LA PLACA IDENTIFICADORA Y P</p> <p>SOPORTE PARA LA PLACA IDENTIFICADORA Y PLACA ADHESIVA Kit para identificación del carro para su trazabilidad</p>	6,00
909e	GSCISERV19010295	<p>SISTEMA I-SERV VISION PC PARA SERVICIO D</p> <p>SISTEMA I-SERV VISION PC PARA SERVICIO DOUBLEFLOW V4 i-Serv 2 dispone de 2 pantallas de control en la estación. La primera muestra la información esencial para el personal situado en las plantas. La segunda está destinada al personal autorizado a programar, encargarse de la trazabilidad (alertas y eventos) pero también a asegurar el mantenimiento preventivo del aparato. - Una programación simplificada y una herramienta de mantenimiento evolucionada con una PDA antibacteriana - Acceso a los datos de trazabilidad en tiempo real por Ethernet (de serie) o Wi-Fi (opcional) - Posibilidad de extraer los informes de trazabilidad directamente en la estación con un pen drive USB</p> 	1,00
910	19058720	<p>ARMARIO POSITIVO GN-1/1, EAFP-401</p> <p>ARMARIO POSITIVO GN-1/1, EAFP-401</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad excepto el respaldo en chapa galvanizada. 60 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad. Capacidad de alojamiento para 18 niveles con distancia entre cada una de ellos de 70 mm. Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor hermético. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital. Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta. Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea. Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.</p> 	1,00

Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
 Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación: 3 estantes GN-1/1.
 Patas de acero inoxidable regulables en altura.
 Temperatura de trabajo: de -2 °C a +8 °C.
 Clase climática 4.
 Iluminación interior LED e interruptor de encendido.

Nº puertas: 1
 Clase de eficiencia energética: D.
 Capacidad bruta: 305 L
 Potencia eléctrica: 240 W
 Consumo energético anual: 829 kWh/año
 Refrigerante: R-600a
 Dimensiones: 488 x 703 x 2.008 mm

911 GAMSC11GN1901029
5

BANDEJA AUTOSERVICIO GN 1/1 PARA CARROS

160



BANDEJA AUTOSERVICIO GN 1/1 PARA CARROS ERGOSERV
 Dotada de 2 compartimentos.

Para acoplar a carros Ergoserv.
 Fabricada en material alimentario y anti-vacteriano.
 Dimensiones:
 - GASTRO 530 x 325 mm.

912 GAMSCDES19010295

BANDEJA DESAYUNOS 3 HUECOS PARA GN 1/2

160



BANDEJA DESAYUNOS 3 HUECOS PARA GN 1/2 PARA CARROS ERGOSERV
 Dotada de 3 huecos para fuente, taza y cubierto
 Para acoplar a carros Ergoserv.

Fabricada en material alimentario y anti-vacteriano.
 Dimensiones: 325 x 265 x 25 mm

913 19004802

LAVAMANOS DE PIE, LP-44

1,00



LAVAMANOS DE PIE, LP-44
 Construcción en acero inoxidable.
 Dimensiones: 400 x 400 x 850 mm.
 Se suministran totalmente equipados:
 - Pulsador temporizado "sistema push" de fácil accionamiento.
 - Caño con soporte giratorio.
 - Mezclador y llaves para la regulación de caudal de agua fría y caliente.
 - Tubos flexibles de 1/2" para agua a alta presión.
 - Válvula de desagüe.

Capítulo: LAVADO DE VAJILLA

1000 ACERO 1,5EL

MESA DE DESBARASADO CON RUEDAS

1,00



MESA DE DESBARASADO CON RUEDAS

Construcción en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm. de espesor (SIN MADERA) con omegas de refuerzo y montada sobre bastidor del mismo material.
Encimera de trabajo conformada por chapa plegada con frente totalmente curvo y canto redondo en el peto posterior.
Goma de desbarasado en la encimera con hueco inferior diáfano para cubos de basura, prevista con perfil vierte-aguas alrededor del hueco basuras
Patas construidas en tubo cuadrado de 40x40 mm. con las traseras adelantadas para salvar la curva sanitaria entre el suelo y la pared.
Prevista con 6 ruedas 3 con freno para posicionar
Dimensiones: 3.388 x 776 x 850 mm.

1001 FTN 2-L-A-R-DL4

LAVAJILLAS DE CINTA ELECTRÓNICO, FTNi

1,00



LAVAJILLAS DE CINTA ELECTRÓNICO, Profi FTNi 2-L-A-DS4,FHP+

Modelo Tunel de cinta multitanque con proteccion contra salpicaduras
Tipo Profi FTNi 2-L-A-DS4,FHP+
Cajas Acorde a DIN10510 seccion 7
Direccion de rotacion izquierda/derecha
Calentamiento Electrico
Capacidad platos DIN 2360 P/h
Capacidad platos MAX 2770 P/h
Paso, anchura/altura 612 mm/440 mm

Entrada Entrada 2 (L=1100 mm)
Prelavado Zona de lavado L (L=900 mm)
Lavado Zona de lavado A (L=900 mm)
Aclarado Zona de aclarado R (L=500 mm)
Seccion de secado Seccion de secado DS (L=1400 mm)
Zona de salida Zona de salida 4 (L=800 mm)

Llenado del tanque separado
Con segmento de aislamiento
Puerta Panorama Panorama con aislamiento
Infotronic
Autotemporizador
Switch-off en la entrada
Cinta con interruptor ON/OFF a la entrada
Conveyor start-stop-switch + emergency off at exit
USB interface
Voltaje 400/50/3 N
T3 entre prelavado y lavado
T7 entre aclarado y secado

ALTA RENTABILIDAD
Sistema de ahorro de detergente LOW-CHEM Reducción del consumo de detergente, ahorro de dinero: La cantidad total de agua limpia se distribuye y el sistema de ahorro de detergente LOW-CHEM patentado lleva 75 l de agua limpia a la regeneración del agua de lavado en el tanque de lavado. Al lavado principal solo se lleva ese agua que se mezcla con detergente. La dosificación de detergente depende de la cantidad de agua limpia, lo cual permite ahorrar químicos. El agua restante pasa directamente al tanque de prelavado por una línea de derivación. Su resultado: Comparado con los sistemas tradicionales, su consumo de detergente será hasta un 50 % menor. Sistema de ahorro de energía CLIMATE Para un uso eficiente de la energía: Reducir los costes - Aumentar la rentabilidad - Proteger el medio ambiente. Con el sistema de ahorro de energía CLIMATE no solo evita las pérdidas de energía, sino que también reduce los costes operativos de su máquina. ¿Cómo funciona? La energía del aire residual caliente es alimentada continuamente en la máquina mediante un sistema de recuperación del calor, así puede ahorrar hasta 10 kW/h. Sus ventajas: - Se minimizan las pérdidas de energía por vapor. - La energía utilizada se emplea con eficacia. - Los costes operativos de la máquina se reducen notablemente.

Sistema de ahorro de energía CLIMATE-PLUS Uso más inteligente del agua residual y el vapor: Nunca antes había sido tan fácil ahorrar energía: con el nuevo y exclusivo sistema de ahorro de energía CLIMATE-PLUS, compuesto por la combinación de un sistema de recuperación de calor del agua residual y la tecnología más moderna de bomba de calor, se reducen significativamente las pérdidas de energía durante el lavado. Se vuelve a suministrar un total de hasta un 70 % de la energía del agua residual y de hasta el 100 % de la energía del vapor al proceso de aclarado - una valiosa energía que se pierde en los sistemas convencionales. Ahorro de energía con sistema: Así funciona: el agua residual caliente pasa por un intercambiador de calor, donde el agua de entrada se calienta según el principio de contracorriente del agua residual. En paralelo, se vuelve a introducir la energía procedente del vapor caliente al proceso de aclarado. Así obtendrá las siguientes ventajas: - Reducción significativa del consumo de energía. - Notable reducción de los costes operativos. - Descarga constante de aire de 17°C.

EL MEJOR RESULTADO DE LAVADO

Sistema de aclarado TRI-RINSE Triple efecto de aclarado: Preclarado, aclarado por bomba y aclarado con agua limpia: estos son los componentes del sistema de aclarado TRI-RINSE patentado de tres niveles. El nuevo sistema de preclarado se sitúa antes del aclarado por bomba y retira el agua de lavado del menaje. Despues, entra en acción la bomba de aclarado y, por último, se aclara con agua limpia. Para usted eso significa: Un resultado perfecto, porque el menaje pasa por tres niveles de aclarado.

Sistema de lavado CONTACT-PLUS Brazos de lavado innovadores permiten una: mayor duración del contacto con el agua de lavado sobre los productos a lavar y consiguen un mejor resultado de lavado: En el lavado, la distribución homogénea del agua es esencial para conseguir un resultado perfecto. Para que las toberas surtan el efecto más eficaz HOBART las ha dotado de una estructura especial, por lo que, comparadas con los sistemas tradicionales, pulverizan con precisión y en toda la superficie.

SU VENTAJA: La distribución homogénea y compacta del agua de lavado sobre los productos garantiza una mejora notable del resultado de lavado.

PERMANENT-CLEAN extracción de sólidos Evita que se extienda la suciedad por la máquina: La entrada de restos de comida en la zona de prelavado de la máquina durante la carga no se puede evitar en la rutina diaria. Eso puede ocasionar que haya que cambiar varias veces el agua y que el agua de lavado esté muy contaminada. Nosotros tenemos la solución: El sistema de extracción automática de residuos PERMANENT-CLEAN lo evita utilizando un sofisticado sistema de filtración para extraer automáticamente del módulo de prelavado la suciedad gruesa mediante una bomba para llevarla a una cesta. Desde ahí, los residuos de comida pueden ser eliminados fácilmente al terminar el servicio de lavado. Así se reduce no solo el consumo de agua, energía y productos químicos, sino también los costes operativos. Además protege su dispositivo de lavado y cuida el medio ambiente. Sus beneficios resumidos: Un largo día de lavado sin cambiar el agua, pero con un resultado de lavado absolutamente higiénico, incluso con suciedad extrema. - Así se garantiza un prelavado continuamente limpio. - Se garantiza una calidad constante del agua de lavado. - Los tanques de lavado tienen que ser vaciados con menos frecuencia y no hace falta rellenar con tanta agua limpia.

SENSOTRONIC inteligencia de lavado

Gestión del consumo de agua AQUA-ADAPT ¡Administre su consumo de agua de forma inteligente y eficiente! EL AQUA-ADAPT gestiona el consumo del agua adaptándolo automáticamente a la velocidad seleccionada. La cantidad de agua que usa la máquina, siempre es la óptima. **SU BENEFICIO:** Los consumos altos de agua a velocidades bajas son innecesarios. Los productos se lavan con la cantidad de agua necesaria en todo momento en función de la velocidad y así se consigue un resultado de lavado homogéneo.

RESULTADO DE SECADO

Secado 3DRY Especial para lavar el menaje con cuerpos huecos: El secado 3DRY consigue un resultado de secado perfecto también en cuerpos huecos, por ejemplo, tazas, boles o vasos.

Comparación: Un secado convencional sopla aire caliente desde arriba sobre el menaje por lavar. Como consecuencia, el aire se distribuye de forma no controlada. Con el secado 3DRY, el aire se introduce no solo desde arriba, sino desde los laterales o desde abajo, en el menaje.

FÁCIL MANEJO

CONTROL INFOTRONIC Más confort y claridad de un vistazo: Compacto y confortable: La pantalla del control INFOTRONIC ofrece una interfaz de usuario clara. Toda la información importante sobre el modo operativo, los estados operativos y las temperaturas se pueden ver con claridad y estructurados. **FUNCIONES ADICIONALES EN EL MENÚ DE CLIENTE CON MANEJO INTUITIVO** Entre ellas está, por ejemplo: • la documentación del libro operativo según DIN • la visualización del consumo de agua y de corriente, • la programación flexible del programa de autoinicio • la posibilidad de descargar ficheros en el portal USB.

Sistema de lavado DROP-IN Le facilita la limpieza: Haga que su limpieza sea lo más fácil posible: Con la fácil extracción y la colocación segura de los brazos de lavado mediante guías le resultará muy fácil hacer la limpieza.

Corredora del brazo de lavado Listo para limpieza con rapidez: Gracias a la corredora del brazo de lavado patentado se puede limpiar el interior de los brazos de lavado con comodidad y sencillez. En los sistemas tradicionales en primer lugar tiene que desenroscar las tapas de los brazos, aquí solo tiene que hacer un movimiento para abrir los brazos.

AMPLIOS DISPOSITIVOS DE LIMPIEZA AUXILIARES Orientación garantizada para la limpieza: Ayuda a la limpieza codificada con color: Facilita la limpieza de la máquina: con la limpieza diaria mejora el rendimiento y prolonga la vida útil del lavavajillas de cinta. Para que pueda reconocer mejor qué elementos se deben retirar para la limpieza están marcados en color azul. Codificación de las cortinas: Las cortinas, que separan las diferentes zonas de lavado están claramente marcadas; de este modo, se evita que se confundan al volver a colocarlas. Brazos de lavado y aclarado codificados: La marca clara de los brazos de lavado y aclarado evita que se confundan al ser colocados.

Apoyo

Compuerta abatible Con la compuerta cerrada, la suciedad no entra: La mayor parte de los residuos de comida se generan en la zona de entrada de su máquina. La cubierta de alimentación abatible hacia arriba proporciona un fácil acceso para realizar la limpieza sin problemas.

DRENAJE CENTRAL La suciedad es guiada a un punto central del desagüe por molduras. Así evita que la suciedad se deposite en el tanque.

TANQUE COMPLETAMENTE EMBUTIDO Contra la sedimentación de la suciedad: No le de oportunidad a la suciedad para depositarse: El sumidero y el fondo del tanque han sido construidos de forma que la suciedad no tiene oportunidad de depositarse. **PARA USTED ESO SIGNIFICA:**

Requisitos óptimos para una limpieza sencilla y condiciones de higiene perfectas.
 Bandeja filtro en la entrada Rápida limpieza sin interrumpir el lavado: La bandeja de filtro en la entrada se puede retirar sin problemas y permite vaciar la suciedad acumulada de forma rápida y sencilla, incluso durante el modo de lavado de la máquina. A propósito: El gran volumen de recogida y el alto borde evitan que rebose. Si lo desea, la bandeja de filtro se puede integrar en el frente o en el lateral de la entrada de la máquina.
 Puerta Panorama Panorama con aislamiento La puerta de los tanques esta fabricada con aislamiento de toda en toda la longitud del modulo. Adicionalmente esta fabricada con aislamiento de 40 mm libre de espuma de poliuretano CFC.
 Cinta Cinta para platos normales, bandejas, 18 posiciones/m 55 mm FA

WASHSMART

App WASHSMART de HOBART Lo más importante de un vistazo: Con la nueva app WASHSMART puede obtener una vista general exhaustiva del estado actual de su máquina de forma gratuita y durante 5 años. Entre otras cosas, la indicación de los intervalos de mantenimiento, los costes operativos actuales o el consumo de productos químicos. Conexión, información, beneficios: De acuerdo a estos datos, podrá evitar tiempos de inactividad, encargar consumibles directamente desde la aplicación y ponerse en contacto con el propio servicio al cliente del taller o con un taller autorizado con la formación necesaria. Además, WASHSMART ofrece instrucciones ilustradas para pequeñas averías para que las pueda solucionar usted mismo. Resumen de todas las funciones: - Estado de máquinas (no pierda de vista el estado de todas sus máquinas) - Mensajes de error (se le informará de errores del sistema mediante notificaciones push) - Cálculo de costes operativos (visión general de los costes del consumo eléctrico, agua y productos químicos según el equipamiento) - Información sobre la higiene (indicación y descarga sencilla de un informe sobre higiene) - Solicitud de consumibles (pedido sencillo de materiales consumibles) - Uso (datos sobre el uso efectivo de la máquina) Para saber en qué países e idiomas está disponible WASHSMART y obtener más información, diríjase a www.washsmart.info

Datos técnico

Direccion de rotacion izquierda/derecha
 Calentamiento Electrico
 Capacidad platos DIN/MAX 2360/2770 P/h
 Llenado Llenado del tanque separado

dimensiones en [mm]
 Longitud de la maquina 5600
 Anchura util de paso 612
 Altura util de paso 440
 Anchura de cuerpo 865
 Altura de cuerpo con cuadro de mandos 980
 Altura de cuerpo 1960
 Altura incluida piezas estructura 2150
 Longitud de entrada (utilizable) 1040
 Longitud de zona salida 800

Valores de conexion
 Carga conectada 22.5 kW

Extraccion valor approx.
 Cantidad de aire emitido 350 m3/h
 Temperatura del aire extraido 16-20 °C
 Humedad del aire extraido 90 - 98 %

Tanque
 Llenado del tanque la primera vez 264 L
 Consumo agua limpia 160 L/h
 Regeneración 75 L/h

1003 GI27R19010296

4,00



CANALETAS Y REJILLAS DE 2700x300

CANALETAS Y REJILLAS DE 2700x300
 Canaleta con sifón en el mismo material de 2 mm. de espesor con salida horizontal en tubo de 70 mm.
 Incluye filtro de pileta.
 Rejilla de lamas antideslizante fabricada en chapa de acero inox. de 1,5 mm de espesor.
 Dimensiones: 2.700 x 300 x 190 mm.

1005 19004918

1,00

FREGADERO, FI-147/20

FREGADERO, FI-147/20
 Construcción en acero inoxidable.



MEMORIA CONSTRUCTIVA

eneroarquitectura.com

2 cubas embutidas con protección insonorizante.
 Dimensiones de la cuba: 600 x 500 x 320 mm.
 Peto posterior de 100 x 15 mm.
 Cantos redondeados con radio de 10 mm.
 Dotado de válvulas desagüe y tubos rebosadero.
 Bastidor no incluido en el precio.
 Dimensiones: 1.400 x 700 x 320 mm
 (Imagen con Bastidor incorporado)

1006 19004838

BASTIDOR, BF-147

1,00



1007 19018375

GRIFO GDM2CB E

2,00



1008 19005624

ARMARIO ALTO, ANA-166

1,00



1009 ACERO 1,5EL

MESA DE ENTRADA A LAVAJILLAS

1,00



MESA DE ENTRADA A LAVAJILLAS

Construcción en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm. de espesor (SIN MADERA) con omegas de refuerzo y montada sobre bastidor del mismo material.
 Encimera de trabajo conformada por chapa plegada con frente totalmente curvo y canto redondo en el peto posterior.
 Baquetón para guía de cestos formado por la misma chapa de la encimera.
 Peto posterior de 150 mm en todas las zonas en contacto con la pared.
 Seno soldado a la encimera de 450x450x300 mm. con perfil vierte-aguas y baquetón para guía de cestas.
 Patas construidas en tubo cuadrado de 40x40 mm. con las traseras adelantadas para salvar la curva sanitaria entre el suelo y la pared.
 Entrapaño inferior con refuerzo central.
 Pies regulables en altura.
 Dimensiones: 1.343 x 745 x 850 mm.

1010 19048233

LAVAJILLAS DE ARRASTRE CCO-160 I HW

1,00

LAVAJILLAS DE ARRASTRE CCO-160 I HW

Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión:



tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
 Puertas de doble pared con apertura ascendente.
 Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
 Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
 Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
 Fácil accesibilidad para la instalación.
 Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
 Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
 Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.
 Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
 Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
 Control electrónico de temperaturas configurable:
 - Lavado (50 ÷ 65 °C.)
 - Aclarado (70 ÷ 85 °C.)
 Aseguramiento del aclarado a 85 °C.
 Regulador de presión para control de caudal.
 Seta de emergencia incorporada.
 Sistema de bloqueo de puerta abierta.
 Sistema de protección IPX4.
 Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
 Sistema de lavado de gran potencia con 4 ramas de lavado superiores y 4 inferiores.
 3 programas de lavado: profundo (100 cestas /h), medio (130 cestas/h) y alta capacidad (160 cestas/h).
 Aclarado de doble efecto.
 Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo "stand-by" (70 °C).
 Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
 Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
 Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
 Modelo preparado para entrada de cestas por la izquierda.
 Modelo preparado para conexión con agua caliente de la red (T^a de entrada > 50 °C.).
 Potencia eléctrica total: 22,45 kW.
 Consumo de agua: 240 litros/hora.
 Dimensiones: 1.180 x 790 x 1.550 mm.

Dotación:
 2 cestas base, CT-10
 2 cestas para platos CP-16/18
 1 cesta para vasos CV-16/105
 1 cesta para cubiertos CT-10 R
 Se incluye micro de final de carrera

1011 19046516 TÚNEL DE SECADO CDT-600 1,00


TÚNEL DE SECADO CDT-600
 Elemento suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina.
 Dotado de cortinas separadoras.
 Estante inferior.
 Potencia eléctrica total: 9,55 kW.
 Dimensiones: 600x790x1.930 mm.

1012 19048639 RECUPERADOR DE ENERGÍA, CRS-600 1,00


RECUPERADOR DE ENERGÍA, CRS-600
 Recomendado para modelos con entrada de agua fría (CW)
 Aspira el vapor generado en el interior del túnel y envía el agua condensada a la cuba de la máquina, aumentando la temperatura del agua de 15/18 °C a 35/40 °C.
 Permite ahorrar hasta 3 kW-h.

Recomendado para lavavajillas con entrada de agua fría (CW) con temperaturas no superiores a 25 °C. Su instalación no procede en máquinas con entrada de agua caliente, y tampoco en modelos ECO con calentamiento del agua del aclarado en el generador GWB-40. Módulo con sistema de arrastre incluido. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior.

1013 19004901 MESA A RODILLOS, MR2C 1,00



MESA A RODILLOS, MR2C

MESA A RODILLOS, MR2C
Construcción en acero inoxidable.
Orificio para desagüe con tapón incorporado.
Rodillos de ABS Ø 40 mm desmontables para la limpieza.
Patas de tubo cuadrado de acero inoxidable.
Capacidad para 2 cestas de 500 x 500 mm,
Dimensiones: 1.150 x 630 x 870 mm.

1014 27030000043 CAMPANA VAHOS LAVAVAJILLAS DE CONDENSACI 1,00



CAMPANA VAHOS LAVAVAJILLAS DE CONDENSACION

Construido íntegramente en acero inoxidable y montado sobre bastidor del mismo material.
Soldada en una sola pieza (SIN TORNILLOS, NI REMACHES, EXCEPTO EL TECHO)
Colector superior en acero inoxidable.
Accesorios de enlace y fijación.
Sistema de refrigeración remoto con gas refrigerante R290, y condensador recuperador en campana.
Unidad remota de 900x500x500 con necesidad de alimentación, y desagüe para condensados.
DIMENSIONES: 1.000 x 1.000 x 600 mm.

NOTA: En el caso de que hubiera que realizar estructuras Auxiliares para la sujeción de campanas o cajas de Extracción o Aportación, se valora este trabajo de manera independiente.
Instalación Eléctrica, que deberán ser aportados por la propiedad

Los sistema de condensados de vapores no exime en ningún momento el cumplimiento del RITE.

1015 GSCSANIVP19010295 SISTEMA LIMPIEZA CARROS ERGOSERV 1,00



SISTEMA LIMPIEZA CARROS ERGOSERV

Este sistema aporta las siguientes ventajas :

- Garantiza eficacia de desinfección en particular sobre las esporas y las bacterias multirresistentes (SARM, Enterococcus, Bacillus, Clostridium difícil)
- Reducción de los costes asociados (tiempo pasado en limpiar y productos químicos empleados)
- Preservación de la integridad de las superficies y de los equipos desinfectados
- Ecológico: el 100% inmediatamente biodegradable y ningún rastro contaminante
- Ningún riesgo para el usuario debido a la floja concentración del producto utilizado

Calidad producto

Materiales de calidad

- El chasis y sus componentes son de acero inoxidable, aluminio y ABS
- Depósitos inalterables
- Calderas de acero inoxidable 18/10 - calidad AISI 316L

Seguridad

- Detector de presencia de la mano en el mango de vapor
- Dispositivo completamente protegido, norma IP 44
- Caja eléctrica / electrónica estanca IP 56
- Cable de alimentación eléctrica de 10m en neopreno (3x2.5)
- Sistema electrónico de ausencia de agua
- Sistema de seguridad con detección por falta de agua en la caldera de agua y en el deposito de peróxido de hidrogeno
- Posibilidad de condensar la activación del peróxido
- Facilidad en el desagüe del deposito y desinfección vapor

Ergonomía

- Detectores de presencia de la mano en el mango de vapor
- Empuñadura muy ergonómica
- Gran facilidad de conexión de los accesorios
- Gama de accesorios muy ergonómicos
- Carro de biolimpieza muy ergonómico
- Pantalla de información para el usuario (flujo de vapor - nivel de los depósitos - códigos de errores ...)

Calidad vapor

Concepción de la caldera

- El calentador a inmersión es desmontable y anticorrosivo
- Calidad de los materiales en acero inoxidable 316L austenítico
- Sonda con flotador electromagnético para controlar el nivel de agua
- Aislamiento reforzado de la caldera
- Rendimiento optimizado de la caldera con potencia de presión/ flujo de vapor

Concepción de los circuitos de fluidos

- Sistema electrónico de control de temperatura y de presión del vapor para garantizar la eficacia de la desinfección
- Ajuste de 6 posiciones de los flujos de vapor para los protocolos de desinfección
- Protección de la electroválvula con un filtro en acero inoxidable
- Sistema de auto relleno por interruptor magnético
- La cámara y el cernícalo de inyección del peróxido permite una mezcla perfectamente homogénea para garantizar su eficacia
- Vaciado sencillo de la caldera por válvula de cuarto cierre

Líder europeo de los dispositivos de biolimpieza por el vapor para los Establecimientos de salud y las colectividades.

Efectividad

Los dispositivos MT-SP y MT-SV produce un vapor a alta temperatura que garantiza su eficacia en término de detergencia (eliminación de las manchas, biofilm...) y en término de acción biocide (eliminación de las bacterias y de gérmenes) para asegurar así una higiene perfecta: bactéricidie, fongicidie, myco-bactéricidie, virucidie (H1N1), levuricidie. El método vapor de los equipos MT-SP y MT-SV fueron objeto de numerosas recomendaciones, autorizaciones (CCLIN.) y publicaciones.

Simplicidad y economía

La acción del vapor asegura la detergencia y la desinfección de las superficies con una sola pasada. El vapor permite eliminar el uso de los productos detergentes y los desinfectantes generando así economías importantes y mejorando las condiciones de trabajo.

Rapidez

Una de las ventajas mayores del método vapor de los equipos MT-SP y MT-SV proviene de la combinación de la acción de limpieza y de desinfección en una sola operación.

Desarrollo durable y ecológico

La no utilización de productos químicos, el consumo muy débil de agua, la ausencia de desestimación contaminante, son ventajas mayores del método vapor de los productos MT-SP y MT-SV que aseguran el respeto de medio ambiente y hace de nosotros contribuyentes y responsables del buen estado del planeta.

La pantalla de control del dispositivos MT-SP permiten realizar los ajustes adecuados de manera muy simple gracias a sus pictogramas. Este permite realizar los ajustes de flujos de vapor en función del accesorio utilizado al fin de optimizar energía y consumos de agua.

Caldera

- Volumen total 3,5 L
- Material / calidad Acero inoxidable 316L
- Presión 5 bares
- Temperatura 150°C
- Dispositivo auto-relleno Si
- Flujo vapor 0 à 150 g/mn

Capacidad de los depósitos

- Agua para producción de vapor: 6 L
- Peróxido de hidrogeno: 2 L
- Filtro de salida de vapor: Si

Índice de protección eléctrico
 • Maquina: IP44
 • Caja eléctrica y electrónica estanca: IP56

Potencia eléctrica
 • Suministro eléctrico 230v - 50 Hz
 • Caldera 2750w
 • Calentador a inmersión: desmontable y anticorrosivo
 • Potencia total absorbida: 2850w

Pesos y dimensiones
 • Flexible vapor 4,5 m
 • Cable eléctrico en neopreno 10 m
 • Maquina sola 23 Kg
 • Dimensiones L 42 x I 30 x h 48 cm

Homologación / certificaciones
 • Conforme a la norma NF T 72-281 : 2009
 • CE Dispositivo Medical - ISO 13485 - ISO 9001

1016 GI09R19010296

1,00

CANALETAS Y REJILLAS DE 900x300



CANALETAS Y REJILLAS DE 900x300
 Canaleta con sifón en el mismo material de 2 mm. de espesor con salida horizontal en tubo de 70 mm.
 Incluye filtro de piletas.
 Rejilla de lamas antideslizante fabricada en chapa de acero inox. de 1,5 mm de espesor.
 Dimensiones: 900 x 300 x 190 mm.

1017 19002817

2,00

GRIFO EXTENSIBLE, GX-60 (6 mts)



GRIFO EXTENSIBLE, GX-60 (6 mts)
 • Gama de grifos extensibles, especialmente diseñados para ser instalados en industrias de tratamiento de alimentos (carnes, pescados, verduras, ...), industrias cárnica, pescaderías, cocinas profesionales, caterings, colectividades, ...
 • Estructura y soportes construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
 • Equipado con manguera de goma negra especial, certificada para el uso alimentario, de larga duración y resistencia al calor.
 • Sistema de manguera retráctil, enrollable en el interior, con sistema de bloqueo que permite mantener sin esfuerzo la longitud de manguera deseada en cada uso.
 • Conexión a la red mediante racor a 90° con rosca macho de 1/2" y válvula anti-retorno.
 • Muelle interno de tensión ajustable.
 • Estructura giratoria en el soporte, que permite un amplio radio de trabajo de hasta 180° (en el modelo GX-60, y de hasta 330° para los modelos GX-100 y GX-150) para una total accesibilidad desde el punto de instalación y reducir esfuerzos y tensiones de la manguera.
 • Pistola con chorro ajustable, regulación del caudal y función de uso continuo. Fabricada en plástico de alta resistencia y con diseño ergonómico para un cómodo uso.
 • Los modelos GX-100 y GX-150 incluyen como dotación lanza-extensión de 45 cm. acopiable a la pistola para acceder a puntos difíciles y reducir los esfuerzos físicos del usuario.
 • La temperatura de trabajo a 4 bar es de: 60° C y a 6 bar es de 40° C.

Dimensiones: 350 x 80 x 355 mm.

1017a 19003004

2,00

EXTENSION LANZA, GX-L



EXTENSION LANZA, GX-L
 Lanza de alta presión para acoplar a pistola de grifos extensibles.
 Modelo GX.

- **POTENCIAS EQUIPOS**

Ite m	Referenci a	Artículo	Potencias unitarias (kW)			Potencias acumuladas (kW)		
			E L E C	GAS	VAPO R	ELEC	GAS	VAP OR
RECEPCION DE MERCANCIAS								
001	19001603	PLATAFORMA MONOCELULA INOX PM-6060	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
002	224829040 0	VISOR ELECTRÓNICO DE ACERO INOX. VD-310	0,05	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00
003	19004802	LAVAMANOS DE PIE, LP-44	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
004	GACS190 10294	MESA MURAL ESPECIAL RECEPCION CON CAJON	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
005	19004939	CARRO DE TRANSPORTE, CR-1060	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
006	GI03PL19 010296	SUMIDERO 300x300 Y REJILLA PALASTRO	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
008	GFR58381 9010295	EXTERMINADOR DE INSECTOS DIEP-080C	0,05	0,00	0,00	0,15	0,00	0,00
009	19076873	LAVAUTENSILIOS, LP-62 B DD HRS	7,50	0,00	0,00	7,50	0,00	0,00
010	GACS190 10294	MESA MURAL ESPECIAL APOYO LAVAUTENSILIOS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
011	GI09R190 10296	CANALETAS Y REJILLAS DE 900x300	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
012	29010546	CONJUNTO ESTANTERIA 4 NIVELES, ALMACEN C	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
013	GACS190 10294	MESA MURAL ESPECIAL CON SENO DESEMBALAJE	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
014	19013872	GRIFO, GM-PL-30 E	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

PROYECTO DE EJECUCIÓN DE ADECUACIÓN DE LA COCINA DEL PARC SANITARI PERE VIRGILI A PRODUCCIÓN DE LÍNEA FRÍA

015	19000417	CAÑO GRIFO, CL-20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
015A	19033614	GRIFO A PEDAL, G2P2S E	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
015B	19001117	FLEXIBLE, FXI-100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
015C	G0ANTR1 9010295	KIT ANTIRRETORNO	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Total Capítulo : RECEPCION DE MERCANCIAS 7,70 0,00 0,00

ALMACEN SOLO USO

100	29010546	CONJUNTO ESTANERIA 4 NIVELES, ALMACEN U	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
-----	----------	--	------	------	------	------	------	------

Total Capítulo : ALMACEN SOLO USO 0,00 0,00 0,00

ALMACEN NO PEREcedEROS

200	29010546	CONJUNTO ESTANERIA 4 NIVELES, ALMACEN N	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
-----	----------	--	------	------	------	------	------	------

Total Capítulo : ALMACEN NO PEREcedEROS 0,00 0,00 0,00

CAMARAS

300	VRPNIND	CONJUNTO DE CAMARAS FRIGORIFICAS.	10,0 0	0,00	0,00	10,00	0,00	0,00
300a	19009911	SISTEMA REFRIGERACION COMPLETO COCINA CE	39,0 0	0,00	0,00	39,00	0,00	0,00
301	29010546	CONJUNTO ESTANERIA 4 NIVELES, CAMARA VE	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
302	29010546	CONJUNTO ESTANERIA 4 NIVELES, CAMARA DE	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
303	29010546	CONJUNTO ESTANERIA 4 NIVELES, CAMARA DE	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
304	29010546	CONJUNTO ESTANERIA 4 NIVELES, CAMARA CA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
305	29010546	CONJUNTO ESTANERIA 4 NIVELES, CAMARA LA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Total Capítulo : CAMARAS 49,00 0,00 0,00

CUARTO FRÍO

400	ACERO 1,5F	MESA ESPECIAL CON 3 SENOS CON CAJONES EN	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
401	19013872	GRIFO, GM-PL-30 E	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
402	19004961	CARRO CON GUIAS, CGA-11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

403	19004802	LAVAMANOS DE PIE, LP-44	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
403a	G0ANTR1 9010295	KIT ANTIRRETORNO.	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
404	GTTR1901 0295	TABLA DE TROCEO, 500x300, POSSIBILIDAD 6	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
405	VRPNIND	CAMARA PARA LOTES	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total Capítulo : CUARTO FRÍO						0,00	0,00	0,00

PREPARACIONES ESPECIALES

500	575 018	ESTACION BLANCO COOK I- flex 3	9,40	0,00	0,00	9,40	0,00	0,00
501	575 027	PLANCHA 1/1 20 LISA PARA I- FLEX	4,80	0,00	0,00	4,80	0,00	0,00
502	575 038	SARTEN PARA I-FLEX 28 cm	4,80	0,00	0,00	4,80	0,00	0,00
503	19058720	ARMARIO POSITIVO GN-1/1, EAFP-401	0,21	0,00	0,00	0,21	0,00	0,00
504	ACERO 1,5F	MESA CON FREGADERO Y CAJON						
505	19013872	GRIFO, GM-PL-30 E	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
506	19004802	LAVAMANOS DE PIE, LP-44	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
506A	G0ANTR1 9010295	KIT ANTIRRETORNO.	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
507	ACERO 1,5	MESA DE APOYO ESPECIAL						

Total Capítulo : PREPARACIONES
ESPECIALES 19,21 0,00 0,00

COCCION

600	19010954	HORNO ADVANCE PLUS, APE-202	62,4 0	0,00	0,00	124,80	0,00	0,00
601	19075830	MARMITA A GAS DE BAÑO MARÍA, M-G915 BM	0,10	24,0 0	0,00	0,20	48,00	0,00
602	GINBM190 10296	BAÑERA MARMITAS Y SARTENES DESCARGA RAPI	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
603	GI06DR19 010296	SUMIDERO 600x300 Y REJILLA DESCARGA RAPI	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
604	GM15TPK 19010295	SARTEN POLIVALENTE FLEXICHEF 3	34,0 0	0,00	0,00	34,00	0,00	0,00
604a	GMAC15K 19010295	ACCESORIOS SARTEN POLIVALENTE 150 LITROS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
605	19075591	ELEMENTO NEUTRO, EN-905	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
606	19075544	COCINA A GAS DE SOBREMESA, C-G960	0,00	41,9 5	0,00	0,00	41,95	0,00

PROYECTO DE EJECUCIÓN DE ADECUACIÓN DE LA COCINA DEL PARC SANITARI PERE VIRGILI A PRODUCCIÓN DE LÍNEA FRÍA

607	19075706	PLANCHAS FRY-TOP A GAS, FT-G910 V L	0,10	18,50	0,00	0,20	37,00	0,00
608	19075628	FREIDORA A GAS, F-G9221	0,10	42,00	0,00	0,10	42,00	0,00
609	19020374	MUEBLE BAJO, MB-915	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
610	19018700	MUEBLE BAJO, MB-905	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
611	GI27R190 10296	CANALETAS Y REJILLAS DE 2700x300	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
613	2700001	CAMPANA MURAL EXTRACCION COMPENSADA MARM	1,50	0,00	0,00	1,50	0,00	0,00
614	2700001	CAMPANA MURAL INVERTIDA PARA HORNOS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
614a	19009926	SISTEMA EXTRACCIÓN CAMPANAS MURALES	12,00	0,00	0,00	12,00	0,00	0,00
615	270000010 0	CAMPANA CENTRAL DE EXTRACCION COMPENSADA	1,50	0,00	0,00	1,50	0,00	0,00
615a	19009926	SISTEMA EXTRACCION CAMPANA CENTRAL	12,00	0,00	0,00	12,00	0,00	0,00
615b	19009926	CONTROL EXTRACCION AHORRO ENERGETICO EFI	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
616	ACERO 1,5F	MESA CON FREGADERO Y CAJON						
617	19013872	GRIFO, GM-PL-30 E	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
618	19004802	LAVAMANOS DE PIE, LP-44	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
618a	G0ANTR1 9010295	KIT ANTIRRETORNO.	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
619	19011550	CARRO CON ESTRUCTURA PORTABANDEJAS, CEB-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
620	ACERO 1,5	MESA DE APOYO ESPECIAL CON RUEDAS						

Total Capítulo : COCCION 186,30 168,95 0,00

FOOD-BANK

700	VRPNIND	CAMARA PRODUCTO TERMINADO	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
701	19048100	CÉLULA ABATIDORA POSITIVA PASANTE, CSKP-	0,85	0,00	0,00	1,70	0,00	0,00
704	19005058	CARRO CON GUIAS, CGA-21	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
705	GICANLA B19010296	CANALINAS Y REJILLA LINEAL DE ABATIDORES	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Total Capítulo : FOOD-BANK 1,70 0,00 0,00

PLONGE

800	19076877	LAVADORA DE UTENSILIOS LP-130 B DD HRS	15,90	0,00	0,00	15,90	0,00	0,00
801	ACERO 1,5F	MESA CON FREGADERO PARA OLLAS						
802	19018375	GRIFO GDM2CB E	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
803	19005624	ARMARIO ALTO, ANA-166	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
804	GI27R190 10296	CANALETAS Y REJILLAS DE 2700x300	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
806	VRPNIND	CAMARA PARA BASURAS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total Capítulo : PLONGE						15,90	0,00	0,00

EMPLATADO

900	ACERO 1,5	MUEBLE PARA DESAYUNOS						
901	RSPV40	CINTA DE DISTRIBUCIÓN, A CORDONES. RSPV-	1,00	0,00	0,00	1,00	0,00	0,00
902	CCE	CARRO DISPENSADOR DE BANDEJAS, CCE-V 54/	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
903	RWR3	CARRO DISPENSADOR DE ALIMENTOS, RWR 3 -	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
904	TSH21833	CARRO DISPENSADOR PLATOS, TS-K2 18-33	1,80	0,00	0,00	10,80	0,00	0,00
905	CEK5858	CARRO DISPENSADOR LISO, CEK 58/58	1,80	0,00	0,00	7,20	0,00	0,00
906	SW853	CARRO CAMARERA SW8 5-3	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
907	GSCEV4J N1901029 5	TERMINAL DOUBLE FLOW V4 JUNIOR	6,40	0,00	0,00	102,40	0,00	0,00
908	GSC024C 19010295	CARRO ERGOSERVE 24 BANDEJAS GASTRONORM	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
908a	GSC036C 19010295	CARRO ERGOSERVE 36 BANDEJAS GASTRONORM	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
909	GSCV4RG T1901029 5	REGISTRO TEMPERATURAS TRANSPORTE	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
909a	GSCV46R D1901029 5	KIT 6 RUEDAS PARA CARRO ERGOSERV CON FRE	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
909b	GSCV4PA C1901029 5	PARRILLA ANTI-CAIDA PARA CARRO ERGOSERV	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
909c	GSCV4CA T1901029 5	CIERRE AUTOMATICO PUERTAS PARA TRANSPORT	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
909d	GSCV4ID E1901029 5	SOPORTE PARA LA PLACA IDENTIFICADORA Y P	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
909e	GSCISER V1901029 5	SISTEMA I-SERV VISION PC PARA SERVICIO D	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

910	19058720	ARMARIO POSITIVO GN-1/1, EAfp-401	0,21	0,00	0,00	0,21	0,00	0,00
911	GAMSC11 GN190102 95	BANDEJA AUTOSERVICIO GN 1/1 PARA CARROS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
912	GAMSCD ES190102 95	BANDEJA DESAYUNOS 3 HUECOS PARA GN 1/2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
913	19004802	LAVAMANOS DE PIE, LP-44	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total Capítulo : EMPLATADO						121,61	0,00	0,00

LAVADO DE VAJILLA

1000	ACERO 1,5EL	MESA DE DESBARASADO CON RUEDAS						
1001	FTN 2-L-A- R-DL4	LAVAJILLAS DE CINTA ELECTRÓNICO, FTNí	22,5 0	0,00	13,60	22,50	0,00	13,60
1003	GI27R190 10296	CANALETAS Y REJILLAS DE 2700x300	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
1005	19004918	FREGADERO, FI-147/20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
1006	19004838	BASTIDOR, BF-147	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
1007	19018375	GRIFO GDM2CB E	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
1008	19005624	ARMARIO ALTO, ANA-166	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
1009	ACERO 1,5EL	MESA DE ENTRADA A LAVAJILLAS						
1010	19048233	LAVAJILLAS DE ARRASTRE CCO-160 I HW	22,6 0	0,00	0,00	22,60	0,00	0,00
1011	19046516	TÚNEL DE SECADO CDT-600	9,55	0,00	0,00	9,55	0,00	0,00
1012	19048639	RECUPERADOR DE ENERGÍA, CRS-600	0,75	0,00	0,00	0,75	0,00	0,00
1013	19004901	MESA A RODILLOS, MR2C	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
1014	270300000 43	CAMPANA VAHOS LAVAJILLAS DE CONDENSACI	1,00	0,00	0,00	1,00	0,00	0,00
1015	GSCSANI VP190102 95	SISTEMA LIMPIEZA CARROS ERGOSERV	3,00	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00
1016	GI09R190 10296	CANALETAS Y REJILLAS DE 900x300	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
1017	19002817	GRIFO EXTENSIBLE, GX-60 (6 mts)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
1017a	19003004	EXTENSION LANZA, GX-L	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
1100	15000053	DIRECCIÓN TÉCNICA, PUESTA EN MARCHA Y MO	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Total Capítulo : LAVADO DE VAJILLA	59,40	0,00	13,6 0
---	--------------	-------------	---------------

POTENCIAS TOTALES

Potencia eléctrica
total :

Potencia de gas
total :

Potencia de vapor
total :

Barcelona, Diciembre de 2020

FIRMADO

ARQUITECTO

PROPIEDAD:

ENERO



FRANCISCO ORTEGA MONTOLIU



PARC SANITARI PERE VIRGILI



ENERO

**PROYECTO DE EJECUCIÓN
ANEXO DE EQUIPAMIENTO**

ADECUACIÓN DE LA COCINA DEL PARC SANITARI PERE VIRGILI A PRODUCCIÓN DE LÍNEA FRÍA
ESTEVE TERRADAS 30, BARCELONA

PARC SANITARI PERE VIRGILI
DICIEMBRE 2020

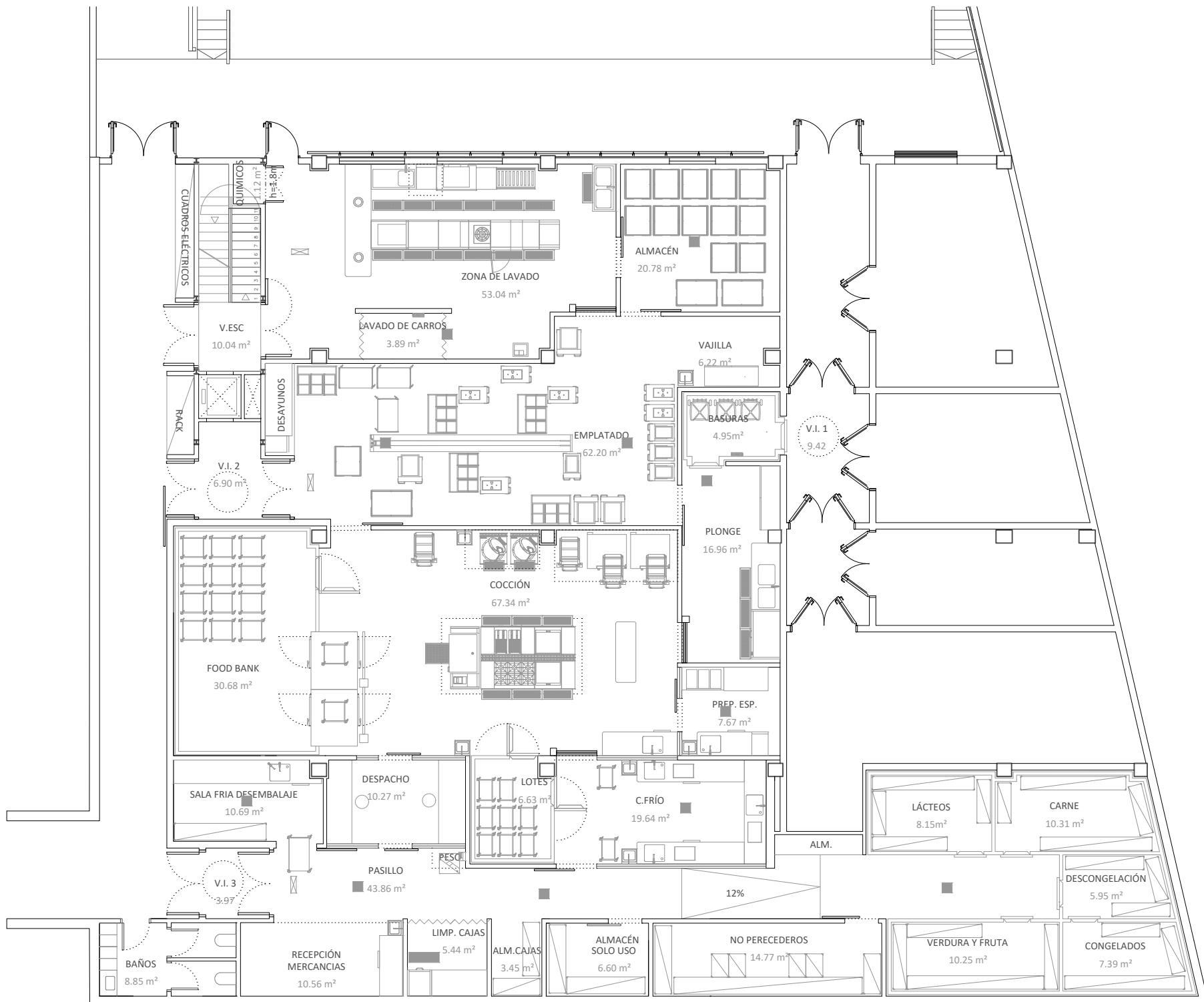
2. DOCUMENTACIÓN GRAFICA

PROMOTOR



ARQUITECTO

FRANCISO ORTEGA MONTOLIU



PROYECTO DE EJECUCIÓN

ADEQUACIÓ DE CUINA DEL PARC SANITARI PERE VIRGILI A LÍNIA FREDA

SITUACIÓ CARRER ESTÈVE TERRADAS 30, 08023, BARCELONA

PROPIETAT PARC SANITARI PERE VIRGILI

ARQUITECTES FRANCISCO ORTEGA MONTOLIU

PROPIETAT

ARQUITECTES

VERSIÓ

01

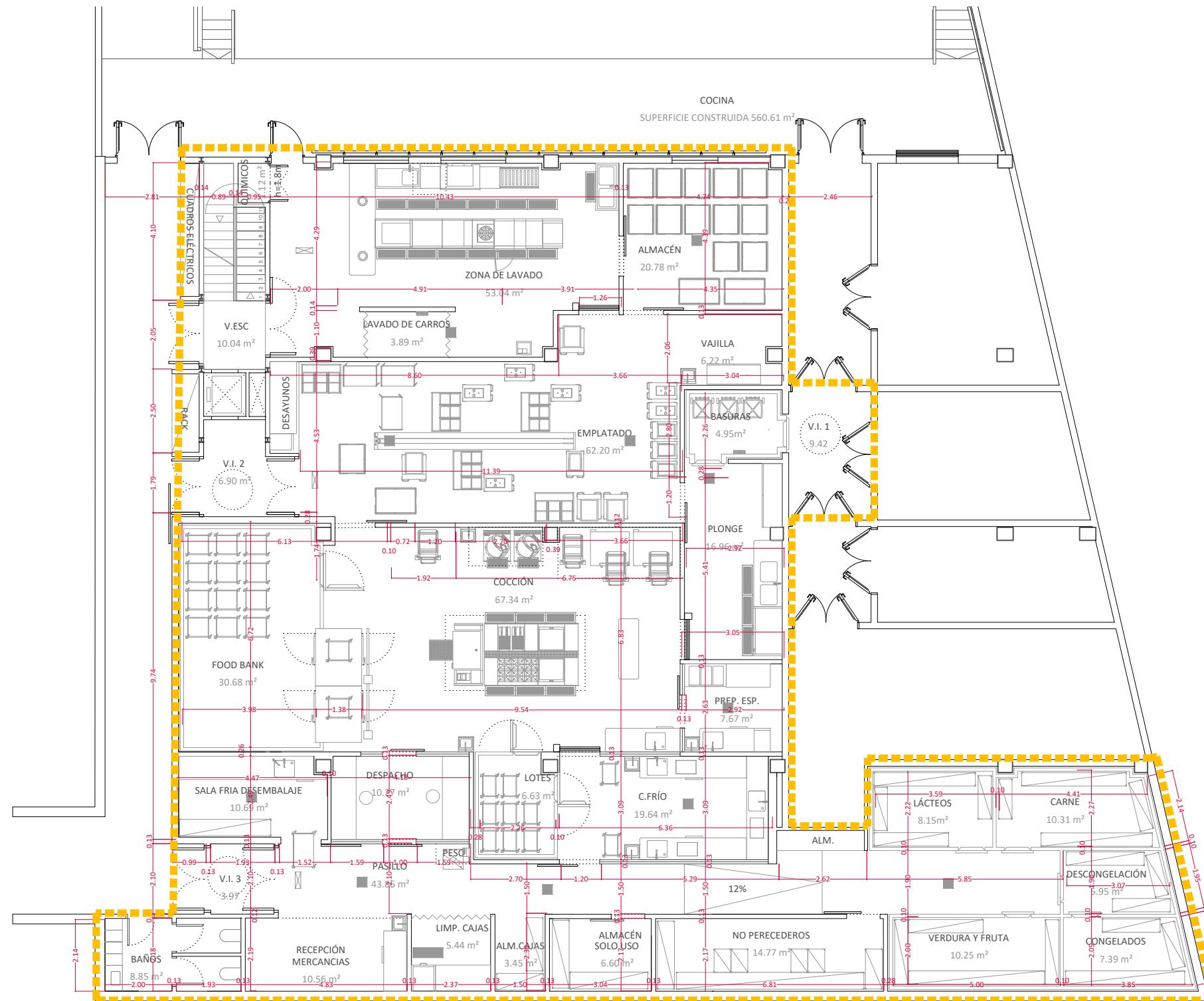


A-PLS1. ARQUITECTURA . PLANTA SÓTANO 1

OCTUBRE 2020

e: 1/150

0 0.5 1 3 5m



PROYECTO DE EJECUCIÓN

ADEQUACIÓ DE CUINA DEL PARC SANITARI PERE VIRGILI A LÍNIA FREDA

SITUACIÓ CARRER ESTEVE TERRADAS 30, 08023, BARCELONA

PROPIETAT PARC SANITARI PERE VIRGILI

ARQUITECTES FRANCISCO ORTEGA MONTOLIU

PROPIETAT

ARQUITECTES

VERSIÓ

ENERO 

01



LEYENDA DE APARATOS

ITEM	ARTICULO	CANT.
	RECEPCION DE MERCANCIAS	
001	PLATAFORMA MONOCELULA INOX PM-6060	1
002	VISOR ELECTRÓNICO DE ACERO INOX VD-310	1
003	LAVAMANOS DE PIE, LP-44	1
004	MESA MURAL ESPECIAL RECEPCION CON CAJON	1
006	SUMIDERO 300x300 Y REJILLA PALASTRO	11
008	EXTERMINADOR DE INSECTOS DIEP-080C	3
009	LAVAUTENSILIOS, LP-62 B DD HRS	1
010	MESA MURAL ESPECIAL APOYO LAVAUTENSILIOS CAJAS	1
011	CANALETAS Y REJILLAS DE 900x300	1
013	MESA MURAL ESPECIAL CON SENO DESEMBALEAJE	1
014	GRIFO, GM-PL-30 E	1
015	CAÑO GRIFO, CL-20	1
15A	GRIFO A PEDAL, G2P2S E	1

LEYENDA DE APARATOS

ITEM	ARTICULO	CANT.
015B	FLEXIBLE, FXI-100	2
015C	KIT ANTIRRETORNO	1
	CAMARAS	
300	CONJUNTO DE CAMARAS FRIGORIFICAS.	1
300a	SISTEMA REFRIGERACION COMPLETO COCINA CENTRAL	1
	CUARTO FRÍO	
400	MESA ESPECIAL CON 3 SENOS CON CAJONES EN 3 BLOQUES	1
401	GRIFO, GM-PL-30 E	3
403	LAVAMANOS DE PIE, LP-44	2
403a	KIT ANTIRRETORNO.	2
405	CAMARA PARA LOTES	1
	PREPARACIONES ESPECIALES	
500	ESTACION BLANCO COOK I-flex 3	1
501	PLANCHA 1/1 20 LISA PARA I-FLEX	1
502	SARTEN PARA I-FLEX 28 cm	1
503	ARMARIO POSITIVO GN-1/1, EAEP-401	1
504	MESA CON FREGADERO Y CAJON	1
505	GRIFO, GM-PL-30 E	1
506	LAVAMANOS DE PIE, LP-44	1
506a	KIT ANTIRRETORNO.	1
	COCCION	
600	HORNOS ADVANCE PLUS, APE-202	1
601	MARMITA A GAS DE BAÑO MARÍA, M-G915 BM	2
602	BANERA MARMITAS Y SARTENES DESCARGA RAPIDA	1
603	SUMIDERO 600x300 Y REJILLA DESCARGA RAPIDA	2
604	SARTEN POLIVALENTE FLEXICHEF 3	1
604a	ACCESORIOS SARTEN POLIVALENTE 150 LITROS	1
605	ELEMENTO NEUTRO, EN-905	6
606	COCINA A GAS DE SOBREMESA, C-G960	1
607	PLANCHA FRY-TOP A GAS, FT-G910 V L	2
608	FREIDORA A GAS, F-G9221	1
609	MUEBLE BAJO, MB-915	3
610	MUEBLE BAJO, MB-905	4
611	CANALETAS Y REJILLAS DE 2700x300	2
613	CAMPANA MURAL EXTRACCION COMPENSADA MARMITAS	1
614	CAMPANA MURAL INVERTIDA PARA HORNS	1
614a	SISTEMA EXTRACCION CAMPANAS MURALES	1
615	CAMPANA CENTRAL DE EXTRACCION COMPENSADA.	1
615a	SISTEMA EXTRACCION CAMPANA CENTRAL	1
615b	CONTROL EXTRACCION AHORRO ENERGETICO EFIVEX	1
616	MESA CON FREGADERO Y CAJON	1
617	GRIFO, GM-PL-30 E	1
618	LAVAMANOS DE PIE, LP-44	2
618a	KIT ANTIRRETORNO.	2
619	CARRITO CON ESTRUCTURA PORTABANDEJAS, CEB-202	2

LEYENDA DE APARATOS

ITEM	ARTICULO	CANT.
	FOOD-BANK	
700	CAMARA PRODUCTO TERMINADO	1
701	CÉLULA ABATIDORA POSITIVA PASANTE, CSKP-202-D	2
705	CANALINAS Y REJILLA LINEAL DE ABATIDORES 3300	1
	PLONGE	
800	LAVADORA DE UTENSILIOS LP-130 B DD HRS	1
801	MESA CON FREGADERO PARA OLLAS	1
802	GRIFO GDM2CB E	1
803	ARMARIO ALTO, ANA-166	1
804	CANALETAS Y REJILLAS DE 2700x300	1
806	CAMARA PARA BASURAS	1
	EMPLATADO	
901	CINTA DE DISTRIBUCIÓN, A CORDONES, RSPV-6.0	1
907	TERMINAL DOUBLE FLOW V4 JUNIOR	6
908	CARRO ERGOSERVE 24 BANDEJAS GASTRONORM	3
909	REGISTRO TEMPERATURAS TRANSPORTE	6
909a	KIT 6 RUEDAS PARA CARRO ERGOSERV FRENO CENTRAL	6
909b	PARRILLA ANTI-CAIDA PARA CARRO ERGOSERV	6
909c	CIERRE AUT. PUERTAS PARA TRANSPORTE CARRO ERGOSERV	6
909d	SOPORTE PARA LA PLACA IDENTIFICADORA Y PL. ADHESIVA	6
909e	SISTEMA I-SERV VISION PC PARA SERVICIO DOUBLEFLOW V4	1
910	ARMARIO POSITIVO GN-1/1, EAEP-401	1
911	BANDEJA AUTOSERVICIO GN 1/1 PARA CARROS ERGOSERV	160
912	BANDEJA DESAYUNOS GN 1/2 PARA CARROS ERGOSERV	160
	LAVADO DE VAJILLA	
1000	MESA DE DESBARASADO CON RUEDAS	1
1001	LAVAVAJILLAS DE CINTA ELEC., FTNI 2-L-A-DS4.FHP+	1
1003	CANALETAS Y REJILLAS DE 2700x300	4
1005	FREGADERO, FI-147/20	1
1006	BASTIDOR, BF-147	1
1007	GRIFO GDM2CB E	2
1008	ARMARIO ALTO, ANA-166	1
1009	MESA DE ENTRADA A LAVAVAJILLAS	1
1010	LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE CCO-160 I HW	1
1011	TÚNEL DE SECADO CDT-600	1
1012	RECUPERADOR DE ENERGÍA, CRS-600	1
1013	MESA A RODILLOS, MR2C	1
1014	CAMPANA VAHOS LAVAVAJILLAS DE CONDENSACION	1
1015	SISTEMA LIMPIEZA CARROS ERGOSERV	1
1016	CANALETAS Y REJILLAS DE 900x300	1
1017	GRIFO EXTENSIBLE, GX-60 (6 mts)	2
1017a	EXTENSION LANZA, GX-1	2

PROYECTO DE EJECUCIÓN

ADEQUACIÓ DE CUINA DEL PARC SANITARI PERE VIRGILI A LÍNIA FREDA

SITUACIÓ CARRER ESTEVE TERRADAS 30, 08023, BARCELONA

PROPIETAT PARC SANITARI PERE VIRGILI

PROPIETAT

ARQUITECTES FRANCISCO ORTEGA MONTOLIU

ARQUITECTES

ENERO

VERSIO

01