



Ajuntament de Vic

Organisme Autònom de
Fires i Mercats (OFIM)



Codi de verificació

0B3S4O2N274H541203HH

Unitat tramitadora: Unitat Administració Fires

FIM/117/2025

Codi document: AFI19I01UT

Assumpte: Plec prescripcions tècniques

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

**Contracte de subministrament d'equipament de cuina per al Recinte Firal del Sucre de la
ciutat de Vic**



ÍNDEX

1.	Antecedents	3
2.	Objecte	3
3.	Característiques tècniques	3
4.	Descripció dels serveis o Subministrament, instal·lació i servei postvenda	3
ANNEX I		6
5.	FITXES TÈCNIQUES EQUIPAMENT CUINA	18
ANNEX II		36



1. Antecedents

L'Organisme Autònom de Fires i Mercats de Vic és l'encarregat de gestionar i mantenir el recinte firal, un espai destinat a acollir fires, esdeveniments i activitats diverses al llarg de l'any. Amb la voluntat de millorar els serveis disponibles dins el recinte, s'ha previst l'equipament de la cuina del bar.

En el marc d'aquestes funcions, es considera necessari adequar la cuina del bar del recinte firal, amb la finalitat de dotar-lo dels elements necessaris per a la posada en funcionament d'un servei de bar per part del futur adjudicatari de la concessió corresponent.

2. Objecte

El contractant ha de proveir l'equipament de cuina necessari per fer possible la posada en funcionament del servei de bar al recinte firal de Vic, gestionat per l'Organisme Autònom de Fires i Mercats. L'equipament haurà de ser proposat per l'adjudicatari i s'haurà d'ajustar a les necessitats del servei i al límit econòmic establert.

3. Característiques tècniques

Les característiques tècniques detallades de cada equip es troben descrites en l'Annex 1 d'aquest plec:

- Annex 1: Subministrament d'equipament de cuina per a la cuina del bar del Recinte Firal del Sucre de Vic.
- Annex 2: Plànol de la cuina del Recinte Firal.
- Fitxa tècnica de l'equipament de la cuina.

Els equips proposats per cada licitador hauran de complir les especificacions tècniques establertes, així com la normativa vigent en matèria de seguretat i qualitat, i hauran de correspondre amb les marques indicades en aquest plec o equivalents.

4. Descripció dels serveis o Subministrament, instal·lació i servei postvenda

En aquest apartat es descriuen els treballs que conformen l'objecte del present contracte i que el contractista haurà de realitzar durant l'execució d'aquest.



Consum energètic: Tots els electrodomèstics han de ser de baix consum, garantint una eficiència energètica òptima consumint la mínima quantitat d'energia possible (classe d'eficiència energètica A com a més eficient, i la D com a menys eficient).

Període de muntatge i instal·lació: El període màxim per a la instal·lació completa de l'equipament serà de quatre (4) mesos, des de l'endemà de la data de formalització del contracte.

Garantia tècnica dels equips subministrats: Els equips hauran d'estar coberts per una garantia mínima d'un any, que inclogui mà d'obra, peces i desplaçaments, que es comptarà des de l'endemà de la data de l'acta de recepció del subministrament. Aquesta garantia assegura la qualitat i el correcte funcionament de l'equipament instal·lat durant el període establert, i obliga al contractista a respondre per qualsevol defecte o incidència durant aquest termini.

L'empresa licitadora podrà augmentar la durada de la garantia per a determinats equips específics, i als criteris d'adjudicació es valorarà positivament cada any addicional de garantia ofert per equip.

Servei d'assistència tècnica i gestió d'incidències: L'adjudicatari haurà de garantir un servei d'assistència tècnica d'un any, vinculat a la garantia, que inclogui resposta i desplaçament per a reparacions o manteniment dels equips subministrats, que es comptarà des de l'endemà de la data de l'acta de recepció del subministrament. La reparació serà sense cost per a l'Organisme Autònom de Fires i Mercats de Vic, sempre que estigui coberta per la garantia.

Durant aquest període l'adjudicatari es compromet a resoldre satisfactòriament totes aquelles incidències o defectes detectats als serveis lliurats que li sigui imputable a ell per acció o per omissió, sense cost algun per l'Organisme Autònom de Fires i Mercats de Vic.

El termini màxim de resposta per part de l'adjudicatari davant d'una incidència serà de 24 hores des de la notificació per part de l'Organisme. Aquest termini podrà ser reduït com a criteri d'adjudicació, valorant-se punts addicionals per la reducció del termini de resposta fins a un mínim de 12 hores.



El servei postvenda haurà d'incloure:

- Un canal de suport tècnic telefònic i/o telemàtic per a la comunicació d'incidències, operatiu en dies laborables, amb un temps màxim de resposta de 12 hores des de la notificació de la incidència.
- Un temps d'intervenció in situ màxim de 24 hores hàbils des de la comunicació de la incidència, excepte en casos justificats degudament per disponibilitat de recanvis o causes de força. Es considera incidència qualsevol situació que impedeixi el correcte funcionament dels equips subministrats, incloent la impossibilitat d'utilitzar-los.

Totes les incidències es comunicaran des de l'Organisme Autònom de Fires i Mercats, i es gestionaran segons els procediments establerts. L'adjudicatari haurà de coordinar-se amb l'Organisme per tal d'accedir al recinte i utilitzar correctament el material.

Les incidències es classificaran segons la seva gravetat, amb la següent orientació (poden ser modificades per l'OFIM):

- Molt Crítica: quan un equip de cuina o electrodomèstic principal deixi de funcionar completament.
- Crítica: quan un equip de suport o part important d'una instal·lació no funcioni.
- Normal: qualsevol altra incidència que afecti el servei però no impedeixi completament el seu ús.

L'horari per a la resolució d'incidències serà de dilluns a divendres, de 08:00 a 18:00 hores.

Qualsevol incidència repetitiva o d'impacte significatiu serà classificada com a problema.

L'adjudicatari serà el responsable d'identificar i diagnosticar la causa arrel de les incidències associades als problemes que s'hagin identificat.

Un problema es podrà tancar només en el cas que es compleixi un dels següents supòsits:

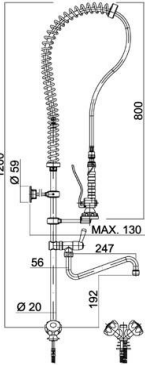
- Solució implementada: La causa arrel del problema ha estat resolta i les incidències no s'han tornat a reproduir.
- No s'ha reproduït: No es detecten més incidències relacionades amb el tema i el problema no es pot reproduir.

L'adjudicatari serà el responsable de tancar el problema i haurà d'informar el detall de l'operativa que s'ha seguit per a la implementació de la seva resolució.



ANNEX I

Subministrament d'equipament de cuina per al Recinte Firal del Sucre de Vic

DESCRIPCIÓ	UNITATS	IMPORT (IVA exclòs)
ESPAI FIRAL **ZONA CUINA** TAULA ENTRADA AMB PICA I ESTANT 1600X750  Taula de Pre-rentat amb Cubeta a la Dreta + Aro Desbrossador Dimensions: 1600x750x850	1,0	1.290,40 €
AIXETA DUTXA DUES AIGÜES AMB AIXETA 	1,0	263,20 €



ESTANT MURAL TUB 1000X400  Acer inoxidable AISI 304 18/10 Suports metàl·lics d'acer inoxidable setinat, per a fixació mural, amb forats de Ø8 mm Tubs de 20x25 mm d'acer inoxidable	1,0	184,80 €
RENTAIXELLES CÚPULA TopTech 38-23 D  Equip equipat amb dosificador de detergent, bomba de desguàs amb funció de descàrrega parcial, calderí atmosfèric i bomba d'esbandida.	1,0	5.505,60 €



TAULA SORTIDA RENTAPLATS 700X750 ESTANT  Encimera d'acer inoxidable AISI 304 Prestatge inferior d'acer inoxidable, fix o regulable segons el model. Potes quadrades d'acer inoxidable, d'alta resistència i durabilitat. Estructura reversible, adaptable a diferents configuracions d'espai. Alçada regulable mitjançant peus elevables o cargols d'anivellació, per garantir l'estabilitat i l'ergonomia en l'ús.	1,0	638,40 €
TAULA REFRIG. AMB AIGÜERA OSCAR ZARZOSA MG-1850-C  Dimensions: 1845 x 700 x 850 mm Temperatura de treball: de 0 °C a +5 °C Classe climàtica: 4 Gas refrigerant: R-290 (ecològic i d'alt rendiment) Consum energètic anual (AEC): 1185 kWh Classificació energètica (CEE): C	1,0	2.772,80 €

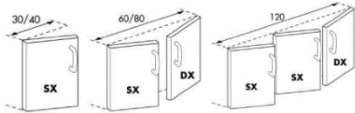


ARMARI PENJAT DISTFORM 1600X400X600  Armaris d'acer inoxidable per a restaurant Dimensions: 1600 x 400 x 600 Material: acer inoxidable Portes amb tancament segur	1,0	783,20 €
CUINA 4 FOCS GAS LOTUS PC-78GP  Dimensions: 70 x 70,5x 90 cm Número de focs: 4 Consum: 22kW / 18.920 kcal/h	1,0	2.386,40 €



BARBACOA GAS LOTUS 40X70 CW-74G  Barbacoa equipada amb pedra volcànica per a una distribució uniforme de la calor. Graella d'acer inoxidable regulable en altura, per adaptar la cocció. Moble inferior obert, que facilita l'accés i ventilació. Inclou una xapa de tancament per a protegir i cobrir la zona	1,0	2.068,80 €
FRYTOP LOTUS CROM PULIT FTL-74GSS  Superfície de planxa de 35 x 51 cm. Instal·lada sobre un moble obert Inclou una xapa de tancament per protegir la zona de cuina	1,0	2.294,40 €



PORTA ESQUERRA 400 LOTUS P-74/94-SX  Dimensions: 39,5 cm (ample) x 2,5 cm (fons) x 47,5 cm (alçada)	2,0	352,00 €
PORTA DRETA 400 LOTUS P-74/94-DX  Dimensions: 29,5 cm (ample) x 2,5 cm (fons) x 47,5 cm (alçada)	2,0	352,00 €



FREGIDORA GAS LOTUS F2/8-74G  Dues cubetes de 15 x 35 x 36 cm (alçada) cadascuna. Dues cistelles de 12 x 30 x 15 cm (alçada) cadascuna. Inclou filtres i tapes per a les cubetes. Disposa de 2 safates recollidores d'oli amb filtre. Capacitat de producció de patates fregides: 12 kg/h. Inclou una xapa de tancament per a model TOP MOD TPA-7. Dimensions totals de l'equip: 40 x 70,5 x 90 cm (alçada)	1,0	3.468,00 €
FORN MYCHEF COOK PRO 6 GN 1/1  Capacitat per a 6 safates GN 1/1. Dimensions: 76 x 71 x 75 cm (ample x fons x alçada). Potència: 9,3 kW. Equipament de sèrie amb preparació per a connexió trifàsica, amb opció de canvi a monofàsica. Porta lateral amb obertura a mà dreta, amb opció de canvi a obertura a mà esquerra	1,0	3.272,00 €



KIT INSTAL·LACIÓ HIDRÀULICA  Accessoris per a una connexió ràpida i fàcil d'entrada i sortida d'aigua. Inclou 5 pastilles CleanDuo per poder utilitzar el forn immediatament.	1,0	92,80 €
TAULA AMB GUIES DISTFORM PER 4i6 GN 1/1  Acer inoxidable. Per col·locar un forn. Distància entre guies	1,0	588,00 €
DETERGENT EN PASTILLA CLEANDUO  Pastilles detergents i abrillantadores d'acció doble concentrada.	1,0	92,00 €



KIT DESCALCIFICADOR PURITY 450 STEAM PER FORN  Redueix eficaçment les substàncies que alteren el sabor i l'aroma. Capacitat de reducció eficaç de la calç. Adaptable a l'electrodomèstic, amb ajustos de mescla amb bypass específics per a diferents models de forns convencionals i de vapor.	1,0	524,70 €
TAULA REFRIG. AMB AIGÜERA OSCAR ZARZOSA MG-1850-C  *SENSE PETO i MOTOR / AIGÜERA DRETA	1,0	2.884,80 €



MOBLE S/BASE S/ENCIMERA CUBELL DESPERDISIS 600X700  Moble fabricat íntegrament en acer inoxidable. Incorpora una encimera mural. Inclou un calaix de gran capacitat, ideal per a l'emmagatzematge d'estrís o productes de cuina.	1,0	579,20 €
MODUL S/ENCIMERA 3 CALAIXOS 400x700 Mòdul de cuina sense taulell de cuina amb tres calaixos 	1,0	616,00 €
MOBLE PASSANT+PORTES CORRED.S/ENCIMERA 1000x700  Moble de cuina sense taulell de cuina amb portes corredisses Pes: 198,14 kg Dimensions: 100 x 70 x 85 cm (ample x fons x alçada)	1,0	917,60 €
ENCIMERA CENTRAL DISTFORM 2000X700 Fabricada en acer inoxidable Equipada amb omegues de reforç	1,0	355,20 €



ESTANT SOBRETAULA DOBLE 1700x350x700  Estructura dissenyada per il·luminar i mantenir la temperatura dels plats recentment cuinats abans de servir.	1,0	478,40 €
--	-----	----------



EXTRACCIÓ DE LA CAMPANA	1,00	10.450,89 €
EXTRACCIÓ BERET P.3000x900x640 RG+PL		
EXTRACCIÓ UNIC-15/7 2CV T400 LG90 P2		
EXTRACCIÓ SOP.SOLD.L = 1000mm REFOR. 200KG		
EXTRACCIÓ 4 AG45+TORNILLERIA+BOLSA		
EXTRACCIÓ TOLVA 15/7 A 355 (285x420) CP25		
EXTRACCIÓ TOLVA – C.POS.500x500 DIAM 355 CP25		
EXTRACCIÓ BRIDA MANGUITO CORONA 355MC		
EXTRACCIÓ TUBO GALVA 355/0,6 mm PVP/M		
EXTRACCIÓ CODO 90º 355 BF		
EXTRACCIÓ CODO 45º 355		
EXTRACCIÓ CINTA AL. BUTIL-BAND 10Mx50MM		
EXTRACCIÓ MASILLA P/COND 300 GR MAXX		
EXTRACCIÓ AMORT. CAUCHO TECHO 5-50 KGS M8		
EXTRACCIÓ VARILLA ROSCADA 1M M-8 ZINCADA		
EXTRACCIÓ VARIADOR 1.5KW/2CV 380T-380T, IP66 PID INTEGRAT		
Important diferencial 300mAMp		
EXTRACCIÓ POTEN. VARIADOR FREC. ANALOGIC		
Extinció		
EXTRACCIÓ SISTEMA CONTRAINCENDIS NIOFOC		
Muntatge		
EXTRACCIÓ MUNTATGE I INSTAL·LACIÓ		
PARET INOX A MIDA 3000X1200	1,00	826,16€
IMPORT TOTAL (IVA EXCLÒS)		44.039,75 €



5. FITXA TÈCNICA EQUIPAMENT CUINA

ESPAI FIRAL

ZONA CUINA

TAULA ENTRADA AMB PICA I ESTANT 1600x750N (FPAEC16D)



Medidas totales (mm)	Medidas cubeta (mm)	Sin estante	Con estante
1100 x 750 x 850	400 x 400 x 250	* FPMAC11D	* FPAEC11D
1600 x 750 x 850	500 x 400 x 250	* FPMAC16D	* FPAEC16D
2100 x 750 x 850	500 x 400 x 250	* FPMAC21D	* FPAEC21D

Descripción

Estante de acero inoxidable.

☐ Cubeta embutida con válvula de desagüe y tubo rebosadero incluidos.

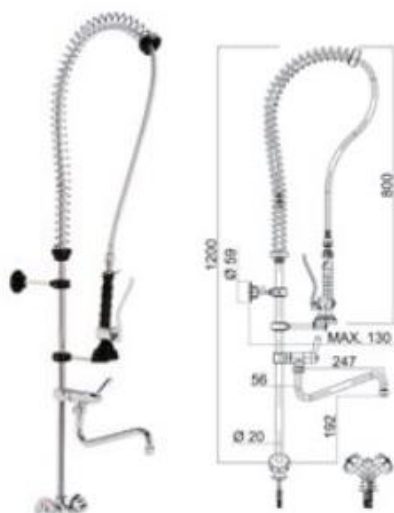
☐ Agujero de desbarace con aro de goma para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura situado bajo la encimera.

☐ Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 920 mm.

☐ Peto posterior de 158 mm de altura.

☐ Grifo y cubo de basura, no incluidos

AIXETA DUTXA DUES AIGÜES AMB AIXETA (R0020301)



Descripción

Información adicional

Descripción

☐ Grifos ducha de alta calidad, duraderos y ergonómicos. Diseñados para su uso intensivo en cocinas profesionales.

☐ Fabricados en latón cromado de alta densidad, con muelles de acero inoxidable y tubo flexible resistente a la alta temperatura y presión del agua.

☐ Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red.

☐ Accesorios necesarios para su fijación incluidos.



ESTANT MURAL TUB 1000x400 (F0100001)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estantería mural de tubos Acero inoxidable Distform Fondo 400 mm. (Varias medidas)
Estantería tubular para colocación mural ideal para hostelería y restauración.

Características principales

Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
Cartelas de acero satinado a pared con taladros de 8 mm de diámetro.
Tacos y tornillos para su instalación incluidos.
Se suministra totalmente soldada.
Largo: 600-2000 mm
Fondo: 400 mm
Alto: 234 mm
Número de tubos: 4

RENTAVEIXELLES CÚPULA TopTech 38-23 D (TT3823DD)



**COLGED Lavavajillas de cúpula
TopTech 38-23 D cesta 50x50
cod. TT3823DD**

Ancho	634 mm
Fondo	744 mm
Alto	1529 mm

- Productividad real máxima* cestas/hora 51
- Productividad teórica máxima cestas/hora 65
- Capacidad de la cuba lt 22
- Capacidad del calderín lt 12
- Resistencia de la cuba W 2.500
- Resistencia del calderín W 7.000
- Bomba de lavado – potencia W 700
- Bomba de aclarado – potencia W 200
- Bomba de desagüe – potencia W 40
- Consumo total W 10200
- Tensión de conexión – fases V 400/50/3N
- Corriente máx. A 16
- Presión del agua de alimentación mín.-máx. bar 1-4
- Temperatura del agua de alimentación mín.-máx. °C 15-60



TAULA SORTIDA RENTAPLATS 700x750 ESTANT (FESME077)



Descripción del producto

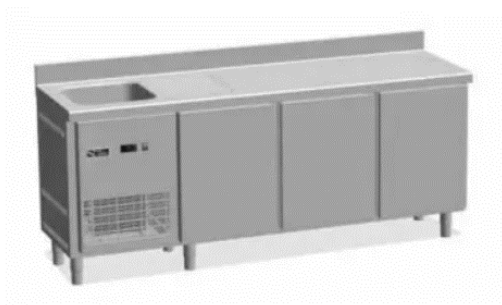
Mesa de salida/entrada mural construida en acero inox. AISI 304 18/10. Fácil conexión a cualquier lavavajillas mediante sistema de engatillado universal. Reversibles, se pueden engatillar por los dos lados. Sobre liso con pendiente para una fácil y ágil limpieza. Patas cuadradas de acero inox. de 40x40 mm para elevar la altura de los 850 hasta los 900 mm. Peto posterior de 158 mm de altura. SE SUMINISTRA MONTAD

Plazo de entrega: 5 días
Fondo: 750
Modelo: FESME077+MF001200

Alto: 850
Ancho: 700

TAULA REFRIG- AMB AIGÜERA (MG-1850-C)

¡OFERTA!



BAJO MOSTRADOR REFRIGERADO CON FREGADERA OSCAR ZARZOSA MG-1850-C

Referencia MG-1850-C
Condición: Nuevo producto
Fabricante: OSCAR ZARZOSA

Bajo mostrador inox de Oscar Zarzosa MG-1850-C, con fondo 700 y con guías para gn 1/1, 3 puertas opacas y con tirador integrado.

Ideal para hostelería. Oscar Zarzosa es un fabricante nacional especializado sólo en frío comercial para hostelería.

Ideal para cualquier tipo de negocio de hostelería ofrece una amplia gama de modelos y medidas para adaptarse a cualquier tipo de cocina profesional.



ARMARI PENJAT DISTFORM 1600x400x600 (F0240103)



ARMARIO COLGANTE 1600X400X600 ACERO INOX. REF. F0240103



ARMARIO COLGANTE 1600X400X600 ACERO INOX. REF. F0240103

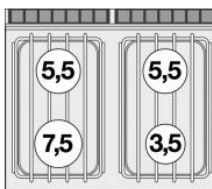
Armario de pared Los armarios de pared complementan cualquier zona de trabajo preservando su interior del ambiente de cocina. Las puertas correderas con sistema de guías, le garantizan facilidad de limpieza y un suave deslizamiento

CUINA 4 FOCS GAS LOTUS PC-78 GP (0821058)

Gas heated boiling unit on open cabinet - 4 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

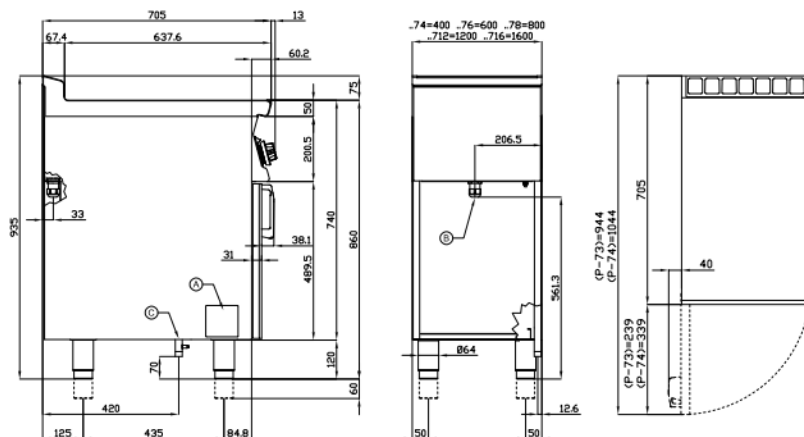


Construction -Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 2 mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back. Knobs with waterproof grades IPX5. Model - Professional Gas Boiling Hob on open cabinet. Burners with pilot light ignition and thermocouple safety valve. Modulating flame burners, grills in stainless steel rods or cast iron, removable liquid collectors. Maintenance - All serviceable parts are accessible by the easy removal of front control panel and liquid collectors. Fittings - Appliance is supplied with both LPG and Natural Gas conversion jets and adjustable feet. Doors not included.





CUINA 4 FOCS GAS LOTUS PC-78 GP (0821058)



A	Data plate	C	Gas connection	ISO 7-1 3/4" M
---	------------	---	----------------	----------------

MODEL: PC-78GP
DIMENSIONS: cm. 80x 70,5x 90h
GAS POWER: 22 kW / 18.920 kcal/h
GAS TYPE: Natural Gas / LPG



kg: 76
m³: 0.709
mm: 830x770x1110

BARBACOA GAS LOTUS 40x70 CW-

Lavastone grill gas on open cabinet Stainless steel grill cm. 38x52 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

74 G



Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 2 mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back. Knobs with waterproof grades IPX5. Model - Professional Gas Charcoal Grill, on open cabinet. Grill container for holding Lava Rock over burners. Burners with Piezoelectric ignition and pilot light, thermocouple safety valves, Removable liquid containers. Maintenance - All serviceable parts are accessible by the easy removal of front control panel. Fittings - Appliance is supplied with both LPG and Natural Gas conversion jets and adjustable feet. Doors not included.



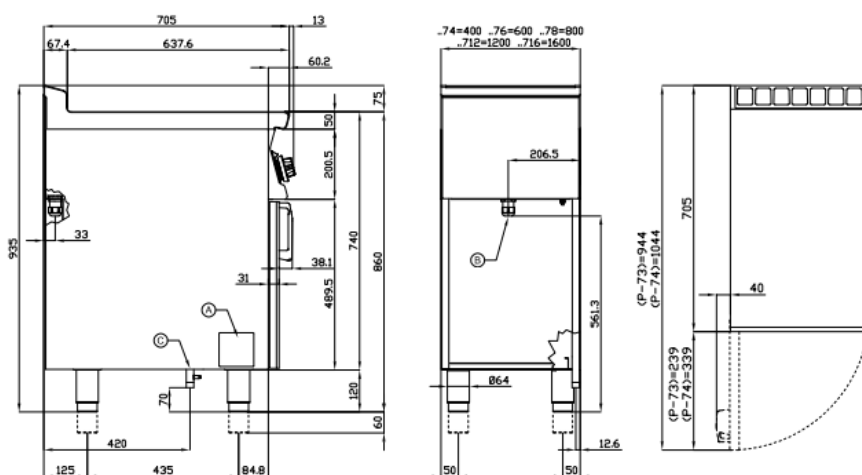
BARBACOA

GAS

LOTUS

40x70

CW-74



A	Data plate	C	Gas connection	ISO 7-1 1/2" M
---	------------	---	----------------	----------------

MODEL: CW-74G
DIMENSIONS: cm. 40x 70,5x 90h
GAS POWER: 9 kW / 7.740 kcal/h
GAS TYPE: Natural Gas / LPG



kg: 61
m³: 0.404
mm: 430x770x1220



FRYTOP LOTUS CROM PULIT FTL GSS (08230450)



Plancha a Gas 7 kW FTR 70/40 G de Ntgas

Ref: AAA0046272720 

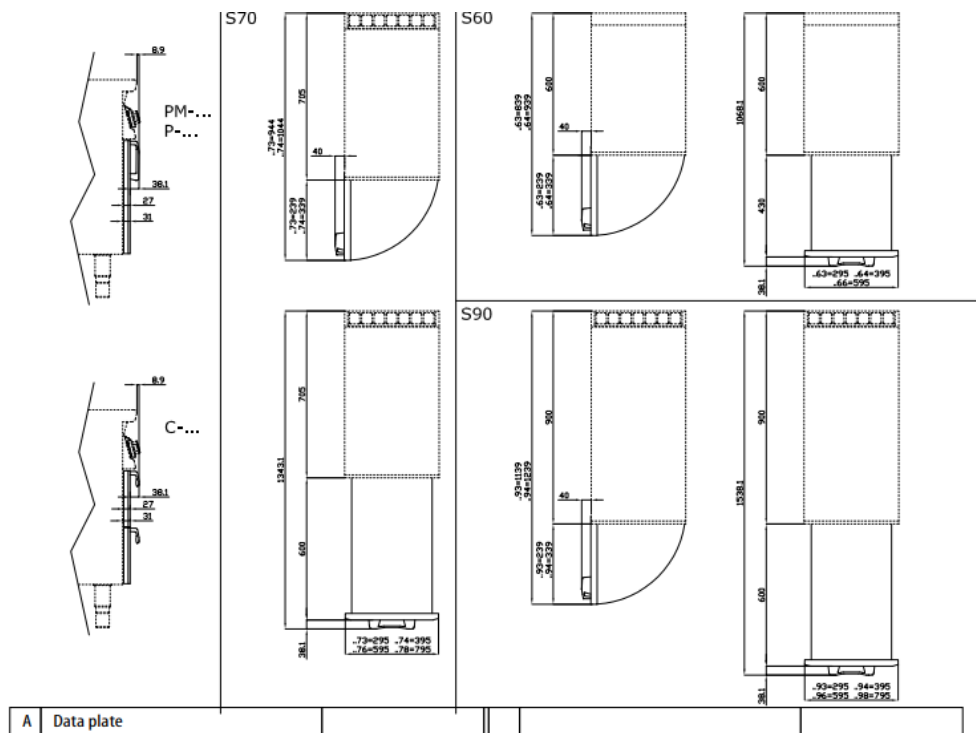
- Espesor placa : 12 mm
- Acabado ranurado
- Encendido : chispero
- Gas : Natural / GLP-LPG
- Material : hierro

[Más información sobre el producto](#)

PORTA ESQUERRA 400 LOTUS P-74/94-SX (08430401)



LEFT DOOR 400



MODEL: P-74/94-SX
DIMENSIONS: cm. 39,5x 2,5x 47,5h



kg: 3.5
m²: 0.017
mm: 430x70x580

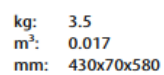
PORTA DRETA 400 LOTUS P-74/94-DX (08430400)

Right door 400





0B3S4O2N274H541203HH



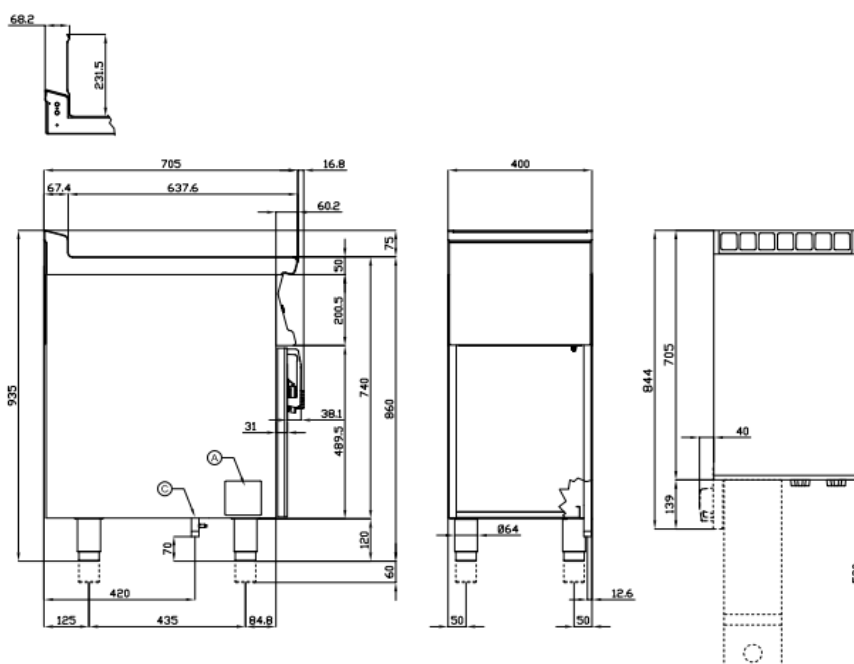


0B3S4O2N274H541203HH

Gas Fryer 8+8 lts - 2 pans cm. 15x35x36h 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 12 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)



Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 2 mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back. Knobs with waterproof grades IPX5. Model - Professional Gas Fryer on cabinet. With single or Double tank to include both basket and lids, tank filter with basket support. Burners with Piezoelectric ignition and pilot light, thermostatic and thermocouple safety valves. Maintenance - All serviceable parts are accessible by the easy removal of front control panel. Fittings - Appliance is supplied with both LPG and Natural Gas conversion jets and adjustable feet. Oil filter drain pan included.



A	Data plate		C	Gas connection	ISO 7-1 1/2" M
---	------------	--	---	----------------	----------------

MODEL:	F2/8-74G
DIMENSIONS:	cm. 40x 70,5x 90h
GAS POWER:	10 kW / 8.600 kcal/h
GAS TYPE:	Natural Gas / LPG



kg: 59
m³: 0.368
mm: 430x770x1110



FORN MYCHEF COOK PRO 6 GN 1/1 (CCE6100D)

COOK PRO 4 GN 1/1 | 6 GN 1/1 | 10 GN 1/1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

			
	COOK PRO 4 GN 1/1	COOK PRO 6 GN 1/1	COOK PRO 10 GN 1/1
Capacidad GN 65 mm	4 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Distancia entre guías GN (mm)	68	68	68
Recomendado para (n) raciones al día	35-90	40-110	80-160
Temperatura máxima (°C)	260	260	260
Dimensiones (ancho x fondo x alto) (mm)	760 x 710 x 615	760 x 710 x 750	760 x 710 x 1022
Peso (kg)	64	74	102
Dimensiones embalaje (ancho x fondo x alto) (mm)	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1380
Peso con embalaje (kg)	80	90	118
Potencia (kW)	6,3	9,3	18,6
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Agua	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 40
Presión de agua (kPa)	150 - 400	150 - 400	150 - 400

ESPECIFICACIONES GENERALES

Panel de control LED
Regulación de humedad, temperatura, tiempo y velocidad del ventilador
3 modos de cocción:
• Convección de 30°C a 260°C
• Mixto de 30°C a 260°C
• Vapor de 30°C a 130°C
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe integrado
Guías en C con sistema antivuelco de fácil limpieza
Señalización de fin de cocción visual y acústica
Paro del ventilador al abrir la puerta
Puerta de doble cristal bajo emisivo
Posicionador apertura de puerta
Recogeaguas con vaciado automático
Preheat. Precalentamiento automático de la cámara de cocción
SmartWind. Sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 2 velocidades de las turbinas
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción
Iluminación LED de la cámara
Sistema de lavado automático MyCare
Sifón integrado
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano
Grado de Protección IPX5
Regeneración manual

OPCIONES

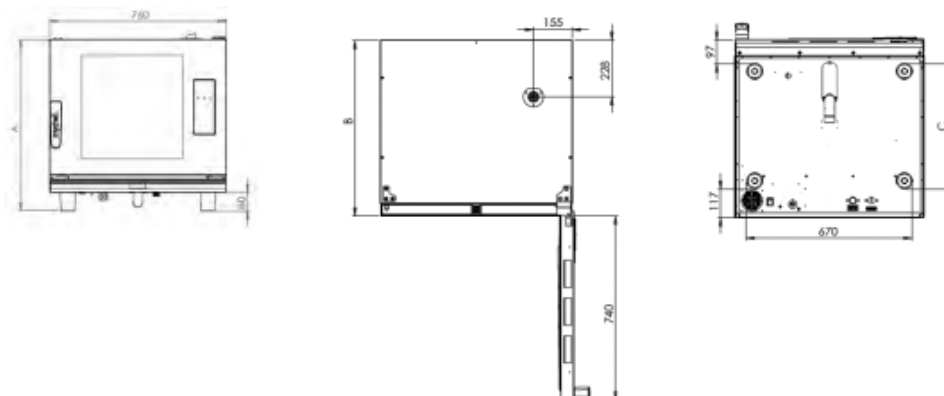
Apertura de puerta a mano izquierda
Voltaje 230V/L+N/50-60 (solo COOK PRO 4 GN 1/1)
Voltaje 230V/3L/50-60

ACCESORIOS

Conexión WiFi. Incluye:
• Cloud. Crea, guarda o modifica recetas y las envía al horno
• Control remoto del horno desde smartphone o tablet
• Control del horno por voz compatible con Google Home
UltraVioletSteam. Tecnología patentada de rayos ultravioleta: vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógeno
Bandejas especiales para cada cocción
Kit de 1ª instalación Cook Pro
Kit reductor de presión
Kit de apilado + 2 kits de primera instalación
Kit Descalcificador (Cartucho incluido)
Cartucho descalcificador (Recambio)
Kit de refrigeración del desagüe
Soporte con guías GN 1/1
Soporte con guías GN 1/1 para apilados
Base para apilados
Kit de patas regulables
Kit de aspiración frontal
Kit de ducha de lavado
Campana de condensación de vapor
Campana de condensación frontal de vapor y olores con filtro de carbono
Kit de desviación de vapores de la chimenea



DATOS PARA LA INSTALACIÓN



Modelo	A	B	C
4 GN 1/1	615 mm	710 mm	510 mm
6 GN 1/1	750 mm	710 mm	510 mm
10 GN 1/1	1020 mm	710 mm	510 mm

DISTANCIA DE SEGURIDAD

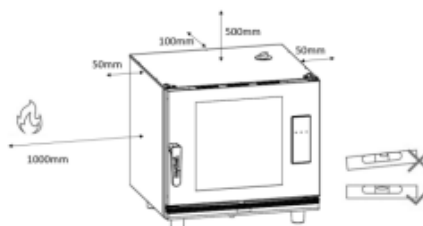
Laterales = 50 mm

Trasera = 100 mm

Superior = 500 mm

Fuentes de calor = 1000 mm

Debe situarse completamente a nivel



KIT INSTAL·LACIÓ HIDRÀULICA (MYCHA245)



Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

Tipo de energía: Eléctrico

Alto: 0

Ancho: 0

Plazo de entrega: 7 días

Fondo: 0

Modelo: MYCHA245



TAULA AMB GUIES DISTFORM PER 4 i 6 GN 1/1



Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 2 bandejas GN 1/1 por guía. 8 guías. Para horno eléctrico. Para hornos eléctricos COOK MASTER 6 GN 1/1 y iCOOK 6 GN 1/1

Tipo de energía:	Eléctrico	Plazo de entrega:	7 días
Alto:	900	Fondo:	655
Ancho:	760	Modelo:	MYCHA225

DETERGENT EN PASTILLA CLEANDUO (MYCHA063)



Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada. 1 unidad.

Plazo de entrega:	7 días	Alto:	0
Fondo:	0	Ancho:	0
Modelo:	MYCHA063		



KIT DESCALCIFICADOR PURITY 450 STEAM PER FORN (1002912)



Datos clave

- La fiable tecnología de filtración sistemática de BRITA reduce los carbonatos en tres pasos
- Reduce eficazmente las sustancias que alteran el sabor y el aroma
- Alto rendimiento: gran capacidad de reducción eficaz de la cal
- Adaptable a tu electrodoméstico, con ajustes de mezcla con bypass especiales para distintos hornos convencionales y de vapor
- Rendimiento de flujo mejorado: hasta 500 l/h con pérdida de presión de 1 bar

Datos técnicos

Tamaños: 450, 600, 1200

- Capacidad con una dureza de carbonatos de 10°dH (posición de mezcla con bypass 1): 3680-10 800 l
- Presión de funcionamiento máxima: 6,9 bar
- Posición de funcionamiento: horizontal o vertical

Para más información, consulta la ficha técnica.



TAULA REFRIG. AMB AIGÜERA OSCAR ZARZOSA (MG-1850-C)

*** Sense peto i motor, aigüera dreta**

¡OFERTA!



BAJO MOSTRADOR REFRIGERADO CON FREGADERA OSCAR ZARZOSA MG-1850-C

Referencia **MG-1850-C**

Condición: **Nuevo producto**

Fabricante: **OSCAR ZARZOSA**

Bajo mostrador inox de Oscar Zarzosa MG-1850-C, con fondo 700 y con guías para gn 1/1, 3 puertas opacas y con tirador integrado.

Ideal para hostelería. Oscar Zarzosa es un fabricante nacional especializado sólo en frío comercial para hostelería.

Ideal para cualquier tipo de negocio de hostelería ofrece una amplia gama de modelos y medidas para adaptarse a cualquier tipo de cocina profesional.

MOBLE S/BASE S/ENCIMERA CUBELL DESPERDISIS 600 x 700 (F0080502)



Mueble Sin Base Para Cubo De Desperdicios Gama 700 Sin Encimera F0080502 Distform

- ☐ Mueble con encimera mural de cocina con cajón de gran capacidad fabricado completamente en acero inoxidable con peto posterior de 10.5 cm y frontal de 6.5 cm
- ☐ Dimensiones: 50 x 60 x 85 cm
- ☐ Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10
- ☐ Peto posterior de 10.5 cm y frontal de 6.5 cm en puto redondo sanitario, totalmente soldado
- ☐ Patas de 15 cm para elevar la altura del mueble desde 85 a los 90 cm
- ☐ Guías de extracción total
- ☐ Se suministran montado



MODUL S/ENCIMERA 3 CALAIXOS 400 X 700 (F0080113)



Muebles de acero inoxidable para hostelería y cocinas industriales de Distform.

Especificaciones muebles con 3 cajones fondo 700

- Fondo: 700 mm.
- Atura: 850 mm.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con omegas de refuerzo.
- Peto posterior de 105 mm en encimera mural y frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 920 mm.
- Guías de extracción total.
- Los modelos de 400 mm de ancho, la medida útil del cajón es: 289 x 485 x 125 mm.
- Los modelos de 500 mm de ancho, la medida útil del cajón es: 389 x 485 x 125 mm.
- Se suministra montado.



MOBLE PASSANT + PORTES CORRED. S/ ENCIMERA 1000 x 700 (F0080027)



Descripción del producto - Mueble para cocina sin encimera con puertas correderas fabricado en acero inoxidable Gama 700 Distform

Descripción del producto:

- Este es un mueble para cocina sin encimera, modelo Gama 600.
- Posee puertas correderas pasantes.
 - Cuentan con deslizamiento suave.
 - Sin guías inferiores, facilitando su limpieza.
- El estante interior es regulable en altura.
 - Posee soportes de gran robustez.
- Cuenta con un frontal en punto redondo de 65 mm, completamente soldado.
- Está fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
 - Este acero se utiliza para elementos y muebles de cocina.
 - Los estantes poseen omegas de refuerzo.
- Mide 85 cm de alto y 70 cm de fondo.
 - Ancho opcional.
 - Sus patas miden 15 cm de alto, permitiendo elevar el mueble hasta los 92 cm de alto.
- Se entrega montado.

Opcional:

- Puede elegirse este mueble en distinto ancho.
 - De 100 cm de ancho.
 - De 120 cm de ancho.
 - De 140 cm de ancho.
 - De 160 cm de ancho.
 - De 180 cm de ancho.
 - De 200 cm de ancho.

Clasificación del producto:

Este producto se encuentra en la categoría Cocinas modulares (módulos de cocina, muebles modulares para cocina): con puertas, industriales (para hostelería).

SKU: F0080028, F0080027, F0080031, F0080032, F0080029, F0080030

Opciones a elegir:

- **Ancho :** 120 cm, 100 cm, 180 cm, 200 cm, 140 cm, 160 cm.

ENCIMERA CENTRAL DISTFROM 2000 x 700 (F0080340)



Descripción

- ☐ Encimera central ☐ Fabricada de acero inoxidable AISI 304 18/10, satinado.
- ☐ Con omegas de refuerzo.
- ☐ Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados

Los pesos netos de los productos están representados en peso volumétrico (Kg/m³), para conocer el peso neto del producto, por favor consultar la ficha técnica. Imágenes de Referencia



ESTANT SOBRETAULA DOBLE 1700 x 350 x 700 (F0030105)



Estante en acero inoxidable AISI 304 18/10. Soport es en tubo redondo de Ø 30 mm. Fácil instalación realizando pequeños orificios en la mesa con soporte de unión (se suministra plantilla). Para mesa de trabajo de 2000 mm de largo.

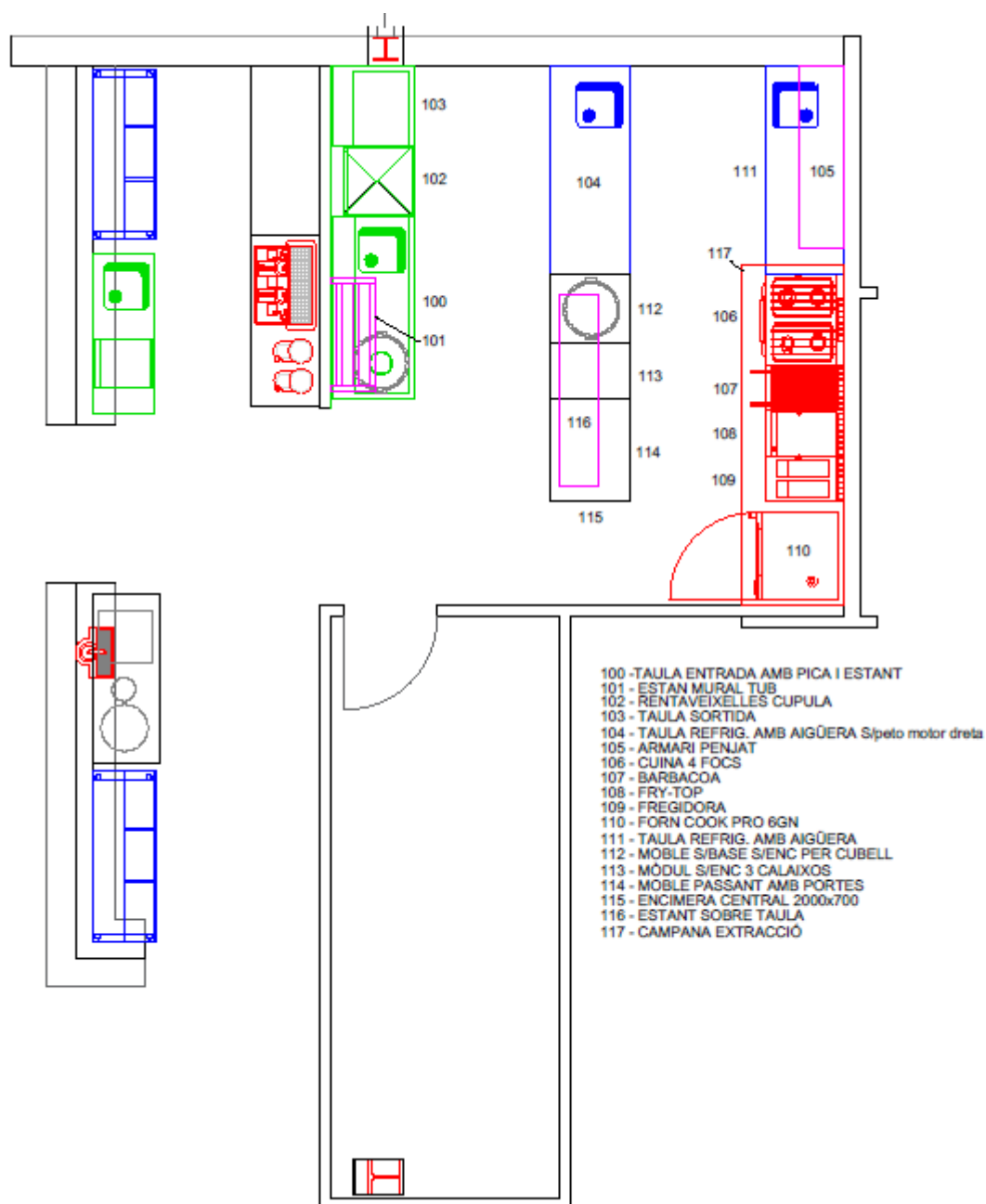
Plazo de entrega: 3 días
Fondo: 350
Ancho: 1700

Alto: 700
Sobremesa: 1
Modelo: F0030105



ANNEX II

Plànol de la cuina



F_FIRMA_752