
Proyecto de reconversión del mercado municipal del Grao de Valencia en mercado gastronómico. Actuación en la zona de restauración hostelera.

29 jul. 15

AUTOR:

MARÍA BAO CABEZOS

TUTOR ACADÉMICO:

Rafael Juan Ligorit Tomas

[Departamento de Expresión Gráfica Arquitectónica]



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



ESCOLA TÈCNICA SUPERIOR
ENGINYERIA
D'EDIFICACIÓ

Resumen

El objetivo del presente documento es realizar un proyecto para la reconversión de la zona terciaria del Mercado Municipal del Grao en la zona de restauración hostelera de un mercado gastronómico. Procediendo a realizar una distribución funcional con las dimensiones de todos los espacios, definiendo la solución adoptada mediante detalles y definiendo los equipamientos que lo componen, incluyendo el trazado de las instalaciones necesarias para el desarrollo de la actividad y esquemas que justifican el cumplimiento de las exigencias básicas de funcionalidad, seguridad y habitabilidad. Formando parte del mismo, la realización del presupuesto de la actuación, mediante la medición y valoración económica de cada partida a ejecutar. Para el desarrollo del proyecto no ha sido necesario la modificación de la volumetría y morfología del edificio, ni intervenir en su estructura resistente, por lo que la actuación se incluye en las atribuciones proyectuales del arquitecto técnico.

Palabras clave: distribución funcional, edificio protegido, mercado gastronómico, proyecto de ejecución, restaurante.

Keywords: execution project, food market, functional distribution, protected building, restaurant.

Agradecimientos

Al finalizar este Trabajo Fin de Grado lleno de dificultades es inevitable valorar que la magnitud del mismo habría sido imposible sin las aportaciones de las personas que han facilitado la ejecución de este. Por ello es para mí un verdadero placer utilizar este espacio para ser justa y consecuente con ellos, expresándoles mis agradecimientos.

Agradezco de manera especial al Profesor Rafael Juan Ligorit Tomas por aceptarme para realizar este Trabajo Fin de Grado bajo su dirección. Su apoyo y confianza en mi trabajo y su capacidad para guiar mis ideas ha sido un aporte invaluable. Las ideas propias, siempre enmarcadas en su orientación y rigurosidad, han sido la clave del buen trabajo entregado.

Debo agradecer de manera especial y sincera a Don Maximiliano Bao Cabezos por su apoyo y capacidad para explicarme y enseñarme el correcto funcionamiento de un restaurante, las normas de circulación en hostelería y las diversas zonas que deben existir junto con su correcta ubicación para poder llegar a cabo un buen servicio (siendo este uno de los principales objetivos del proyecto).

Además, quiero expresar también mi más sincero agradecimiento a Doña Felisa Cabezos Fernández por su incesante apoyo a lo largo de todos los meses de trabajo para poder llegar a cabo este Trabajo Fin de Grado.

Finalmente, agradezco sumamente todo el apoyo mostrado y la ayuda prestada a Don Aitor Alejandro Herrero, ya que gracias a él este Trabajo Fin de Grado dispone de toda la calidad y contenido existente.

Acrónimos utilizados

CdT: Centro de Turismo

CTE: Código Técnico de la Edificación

DB – SI: Documento Básico – Seguridad en caso de Incendio

DB – SUA: Documento Básico - Seguridad de Utilización y Accesibilidad

EN – 2A: Ensache protegido

SP: Local de servicios públicos

SU: Suelo urbano

SP5: Servicio Público - Mercado

Índice

Capítulo 1.....	10
Introducción	10
Capítulo 2.....	12
Antecedentes Mercado Municipal del Grao.....	12
1 El Mercado Municipal del Grao de Valencia.....	12
1.1 Sinopsis histórica	13
1.2 Reseña Arquitectónica.....	16
1.3 Estado actual	18
2 El proyecto de modernización integral del Mercado Municipal del Grao	20
2.1 Descripción del Proyecto Básico y de Ejecución de Modernización Integral del Mercado Municipal del Grao	21
2.2 Datos estadísticos.....	22
2.3 Perspectivas y planos del Proyecto de Modernización Integral.....	25
Capítulo 3.....	31
Mercado Gastronómico.....	31
1 Ejemplos de mercados gastronómicos funcionales	31
1.1 Mercado de San Antón	31
1.2 Mercado Moncloa	32

1.3	Mercado la Ribera Bilbao	32
Capítulo 4.....		33
Memoria Descriptiva		33
1	Objeto del proyecto.....	33
2	Estado actual del edificio.....	34
2.1	Descripción general	34
2.2	Uso y distribución actual	35
2.3	Superficies	35
2.4	Materiales y sistemas constructivos.....	36
2.5	Estado de conservación.....	37
2.6	Situación urbanística	39
3	Programa de necesidades del presente proyecto	40
3.1	Cocina	40
3.2	Office	42
3.3	Cuarto frío.....	43
3.4	Zona de la barra o recepción	44
3.5	Almacén refrigerado	45
3.6	Almacén seco.....	45
3.7	Almacén	45
3.8	Salón	45
3.9	Servicios.....	46
3.10	Vestuarios	46

4	Distribución del restaurante.....	47
4.1	Salón	47
4.2	Cuarto frío.....	50
4.3	Cocina	51
4.4	Office	53
4.5	Cuarto de basuras.....	54
4.6	Almacén refrigerado	54
4.7	Almacén seco.....	55
4.8	Almacén	55
4.9	Vestuarios femeninos, masculinos y de acceso para minusválidos.....	56
4.10	Servicios mujeres, hombres y minusválidos.....	57
4.11	Bodegas	58
Capítulo 5.....		59
Memoria Constructiva		59
5	Rehabilitación proyectada.....	59
5.1	Intervención arquitectónica	59
5.2	AMBIENTACIÓN URBANÍSTICA.	62
5.3	ESTUDIO FUNCIONAL.....	62
5.4	MATERIALES Y SISTEMAS CONSTRUCTIVOS.	63
Capítulo 6.....		66
Conclusiones.....		66

Capítulo 7.....	68
Glosario.....	68
1 Abatidor:.....	68
2 Emplatar:	68
3 Género:.....	68
4 Menaje:.....	69
5 Mesa caliente:	69
6 Mesa fría:.....	69
7 Mueble pasante:.....	69
8 Office:	70
9 Pase:.....	70
10 Recepción:	70
11 Repasar:.....	70
12 Ronner:	71
13 Thermomix:.....	71
Capítulo 8.....	72
Referencias Bibliográficas.....	72
1 Temario asignaturas curso de hostelería CdT:	72
2 Normativa	74
3 Páginas Web	76
Capítulo 9.....	94
Bibliografía consultada y no empleada	94

Capítulo 10.....	152
Índice de Figuras.....	152
Capítulo 11.....	154
Índice de Tablas	154
Anexo I.....	155
Estudio de Seguridad y Salud	155
1 MEMORIA	155
1.1 OBJETO DE ESTE ESTUDIO BASICO	155
1.2 CARACTERISTICAS DE LA OBRA.....	156
1.3 TRABAJOS PREVIOS A LA REALIZACION DE LA OBRA.....	158
1.4 SERVICIOS HIGIENICOS, VESTUARIOS, COMEDOR Y OFICINA DE OBRA.....	159
1.5 INSTALACION ELECTRICA PROVISIONAL DE OBRA	160
1.6 FASES DE LA EJECUCION DE LA OBRA.....	170
1.7 MEDIOS AUXILIARES	203
1.8 MAQUINARIA DE OBRA	221
1.9 CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN LOS PREVISIBLES TRABAJOS POSTERIORES	241
Anexo II	242
Resumen de presupuesto.....	242
Anexo III.....	243
Presupuesto y mediciones.....	243

Anexo IV.....	244
Cuadro de precios descompuestos	244
Anexo V.....	245
Precios auxiliares	245
Anexo VI.....	246
Planos	246
Anexo VII.....	247
Fichas técnicas de los elementos empleados en la distribución del restaurante	247

Capítulo 1.

Introducción

Partiendo del proyecto de modernización integral del Mercado Municipal del Grao redactado por la Universidad Politécnica de Valencia en el año 2003, cuyo objetivo era reorganizar el espacio, respetando su morfología y sus elementos constructivos protegidos, distribuyéndolo en un espacio central exterior semi – cubierto y en dos zonas cubiertas y cerradas con las siguientes superficies:

- Espacio exterior semi- cubierto: 1.295,72 m².
- Zona destinada a mercado tradicional: 771,92 m².
- Zona destinada a actividades terciarias: 771,92 m².

Se ha procedido a realizar un restaurante en la zona destinada a actividades terciarias, pudiendo convertir de este modo el Mercado Municipal del Grao en un mercado gastronómico, dando lugar a una modernización de este. Donde en dicho restaurante se cumplirían dos de las grandes características de este tipo de mercado siendo estas las siguientes:

- Posibilidad de consumir los productos adquiridos en espacios adecuados para ello.
- Instalación de puestos y espacios destinados a restauración hostelera en el mismo mercado.

Los mercados gastronómicos representan un nuevo concepto comercial de mercado que ha surgido recientemente como una alternativa, de indiscutible éxito, al mercado tradicional, estando en auge en estos momentos. Para intensificar más en el tema y poder detallar sus características y ejemplos léase el Capítulo 3 Mercados Gastronómicos este documento.

Para llegar a cabo esta labor lo primero que se procedió a realizar es la búsqueda de toda la información del proyecto anteriormente citado y los antecedentes del Mercado Municipal del Grao, es por ello, que siguiendo este orden lógico, se procede a detallar en el siguiente capítulo un resumen de toda la documentación existe del mismo.

Capítulo 2.

Antecedentes Mercado Municipal del Grao

1 El Mercado Municipal del Grao de Valencia

El Mercado Municipal del Grao está configurado como un edificio exento de uso único, ofreciendo un servicio público. Puede definirse como una obra singular debido a su composición volumétrica y el diseño de los elementos estructurales que lo componen.

Se encuentra situado en el distrito Poblados Marítimos de Valencia, en el barrio del Grao, ocupando una parcela prácticamente rectangular, delimitada por las calles Abastos, José Aguirre, Cristo del Grao y plaza del Mercado Nuevo.

Dicha parcela del Mercado está clasificada como suelo urbano (SU), calificada como Ensanche Protegido (EN – 2A) y tiene asignado el uso específico de Sistema (Local de Servicios Públicos (SP – 5 Mercado)) en el vigente Plan General de Ordenación Urbana de Valencia, aprobado definitivamente el 28 de diciembre de 1988.

El Mercado Municipal del Grao está incluido en el Catálogo de patrimonio arquitectónico y monumental protegido del Plan General, con nivel de protección 2 (básica estructural), lo que exige que deben preservarse los elementos definitorios de su estructura arquitectónica y

los elementos constructivos singulares de valor intrínseco existentes en el mercado.

1.1 Sinopsis histórica

El Mercado Municipal del Grao se construyó a principios del siglo XX, para acoger a los vendedores del mercado ambulante que se establecían en la actual avenida del Puerto, sobre un espacio urbano que se denominó plaza del Mercado Nuevo y con un proyecto redactado por el arquitecto José Ramón Pons Ibáñez, procediéndose a su apertura el 17 de septiembre de 1910.



Figura 1. Estado del Mercado Municipal Siglo XX. Año: 1910. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia

En el año 1957 existieron graves inundaciones que ocasionaron importantes daños en el Mercado Municipal del Grao, sobre todo en los puestos de venta. Lo que dio lugar a una importante restauración del mercado en el año 1959, la cual tipo por objeto la construcción de los nuevos puestos en los espacios que ocupan en la actualidad.



Figura 2. Restauración del mercado. Año: 1959. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia

En el año 1990 se realizó la última intervención importante en el Mercado Municipal del Grao y se centró, principalmente, en cubrir de forma parcial los huecos existentes entre las naves centrales, con el objetivo de ofrecer la tan necesaria protección solar a los puestos de venta, mediante la instalación de un conjunto de perfiles estructurales de acero laminado, encargados de soportar la cubierta formada por elementos metálicos ligeros con recogida de aguas pluviales en un canalón centralizado.



Figura 3. Solución cubierta de los huecos de las naves centrales. Año: 1990. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia

1.2 Reseña Arquitectónica

El planteamiento del proyecto del Mercado Municipal del Grao tuvo como objetivo proporcionar a los vendedores un espacio protegido de las inclemencias meteorológicas, pero dejándolo completamente abierto y con comunicación al exterior, donde se pudiera llevar a cabo su actividad comercial más cómodamente.

Para acometer ese objetivo, se adoptó la tipología constructiva de las naves industriales con estructura de acero y cubierta a dos aguas, muy utilizada en aquella época, pero sin ningún tipo de cerramiento exterior.

Derivado de esta tipología constructiva se realizó un esquema morfológico con el trazado de dos naves longitudinales, prácticamente paralelas a las alineaciones de la calle Abastos, y cinco naves perpendiculares a ellas entre las que se proyectaron huecos abiertos para favorecer la ventilación e iluminación natural de los espacios interiores, creando un singular conjunto de cubiertas inclinadas que constituye el testimonio arquitectónico más relevante del Mercado Municipal del Grao.

Los puestos de venta no sedentarios se situaron bajo las naves cubiertas, ampliando su protección con importantes marquesinas cubiertas, dispuestas a lo largo de todo el perímetro exterior y en los patios interiores.

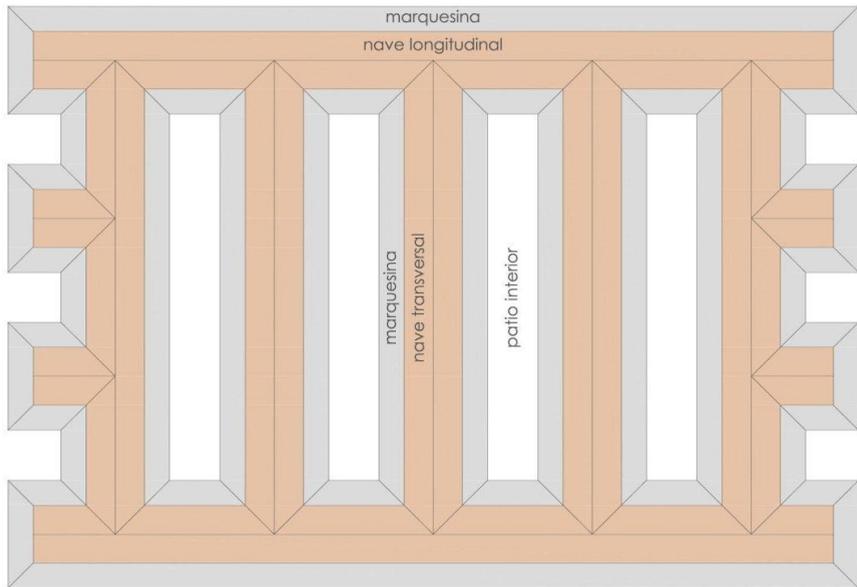


Figura 4. Esquema cubierta Mercado Municipal del Grao. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia

La estructura portante del Mercado Municipal del Grao está compuesta por soportes de acero, con zócalos y capiteles decorativos, ordenados según una retícula ortogonal de cuatro metro por cuatro metros, que se manifiesta exteriormente para definir la composición del mercado. Los soportes están arriostrados en su extremo superior con jácenas perimetrales metálicas sobre las que se sitúan cerchas triangulares fabricadas en taller mediante perfiles de acero con uniones roblonados. La cubierta de las naves está formado por tejas cerámicas planas simplemente apoyadas sobre correas metálicas que cubren los espacios entre cerchas. Las marquesinas están construidas con ménsulas

empotradas en los soportes, fabricadas en taller mediante perfiles de acero con uniones roblonadas, sobre las que se crea una cubierta ligera con placas prefabricadas apoyadas en correas metálicas.

1.3 Estado actual

Se han realizado algunas intervenciones constructivas desde que terminó la construcción del Mercado Municipal del Grao que han desvirtuado parcialmente el propósito inicial de su proyecto, que concebía un espacio totalmente abierto al exterior fácilmente accesible para los compradores, dado que, actualmente todo el perímetro exterior del Mercado Municipal del Grao está delimitado por un cerramiento de fábrica de ladrillo, con números huecos de grandes dimensiones protegidos con rejas metálicas. El exterior queda comunicado por seis accesos peatonales situados en las cuatro calles a las que da el propio mercado.



Figura 5. Edificio del mercado del Grao, pendiente de rehabilitación. Año: 2012. Levante – EMV

Las puertas de venta tienen unas dimensiones muy pequeñas en proporción a las actuales necesidades de los vendedores, se encuentran situadas únicamente bajo las tres naves centrales, lo que da lugar a que exista mucho espacio cubierto sin ocupar. Los servicios generales del Mercado Municipal del Grao se limitan a dos ases diferenciados, situados junto al acceso de la calle José Aguirre, y a un despacho para el conserje próximo al acceso de la plaza del Mercado Nuevo.

Tanto los elementos estructurales de acero, especialmente las ménsulas, como la cubierta de teja presentan algunas patologías, derivadas de un deficiente mal estado de conservación, que no tienen apariencia de ser especialmente graves por lo que se pueden resolver con facilidad.

La organización comercial del Mercado Municipal del Grao, como ocurre en la gran mayoría de los Mercados Municipales, el Mercado Municipal del Grao ha sufrido una permanente disminución de su actividad especialmente en los últimos años. En la actualidad, la gran parte de los puestos de venta se encuentran cerrados debido a que únicamente continúan ejerciendo su actividad comercial ocho vendedores.

2 El proyecto de modernización integral del Mercado Municipal del Grao

La Delegación de Comercio y Abastecimiento del Ayuntamiento de Valencia a principio del año 2001 tomó la decisión de acometer la modernización integral del Mercado Municipal del Grao con la finalidad de conseguir una coherente reorganización de su espacio comercial, reparar los elementos arquitectónicos que presentan patologías constructivas, dotar al edificio de las instalaciones y servicios necesarios para el ejercicio de la actividad mercantil, y renovar su estructura comercial de forma que se garantizará su óptimo funcionamiento y desarrollo a medio plazo.

En mayo de 2001, con el propósito descrito se suscribió un Convenio con la Universidad Politécnica de Valencia encargándole la redacción de los proyectos técnicos y la dirección de las obras para la modernización integral del Mercado Municipal del Grao.

En noviembre de 2003, después de estudiar diversas propuestas, se finalizó la redacción definitiva del Proyecto Básico y de Ejecución de Modernización Integral del Mercado Municipal del Grao, disponiendo la alternativa 2 la construcción de un sótano para aparcamiento de vehículos, lo cual se aprobó por la Comisión Municipal de Patrimonio el 4 de marzo de 2004 y por la Junta de Gobierno Local el 29 de julio de 2005.

2.1 Descripción del Proyecto Básico y de Ejecución de Modernización Integral del Mercado Municipal del Grao

La idea que da lugar al proyecto se basa en la construcción de dos recintos de usos comerciales independientes, cubiertos y cerrados para permitir su climatización, conservando el esquema morfológico y la estructura arquitectónica inicial del Mercado Municipal del Grao. El primer recinto, enfocado a mercado tradicional, tiene lugar en las dos naves transversales próximas a la calle José Aguirre y en el patio interior que existe entre ellas. El segundo recinto, sin uso comercial específico, se encuentra en las dos naves próximas a la calle plaza del Mercado Nuevo y en el patio interior entre esas naves. Entre los dos recintos cerrados, se mantiene un espacio exterior, parcialmente cubierto, abierto y accesible desde las calles Abastos y Cristo del Grao.

Con el fin de respetar la protección básica estructural del Mercado Municipal del Grao y considerando las indicaciones de la Comisión Municipal de Patrimonio, las cubiertas a realizar en los dos patios interiores se resuelven mediante lucernarios con vidrio transparente y elementos que permiten su oscurecimiento para garantizar protección solar a los puestos de venta. Al igual que se realiza la cubierta sobre las marquesinas exteriores, del mismo modo se resuelven con elementos de vidrio traslucido.

La alternativa 2 del proyecto, anteriormente citada, alberga la construcción de un sótano para aparcamiento bajo del mercado actual. La ejecución de dicha obra exige que se desmonten y trasladen los soportes, jácenas, cerchas, ménsulas y correas que integran la estructura resistente del Mercado Municipal del Grao y las tejas planas de la cubierta, para posteriormente proceder a su montaje, cuando se

construya el sótano, correctamente restauradas y conservando íntegramente su morfología y sus propiedades resistentes.

En el proyecto se contempla la construcción de los cerramientos exteriores mediante la realización de fábrica de ladrillo cerámico “cara vista”, aplicando las técnicas de ejecución tradicionales.

2.2 Datos estadísticos

Superficies

Superficies actuales:

Tabla 1. Superficies actuales. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia

Superficie cubierta		
	Naves	1.297,12 m ²
	Marquesinas	1.026,76 m ²
Total superficie cubierta		2.323,88 m²
Superficie no cubierta		
	Patios interiores	422,56 m ²
	Patios calle	91,20 m ²
Total superficie no cubierta		513,76 m²
Total superficie ocupada en planta baja		2.837,64 m²

Superficies según proyecto en planta baja:

Tabla 2. Superficies según proyecto en planta baja. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia

Superficie construida interior	
Recinto mercado	770,96 m ²
Recinto sin uso	770,96 m ²
Total superficie construida interior	1.541,92 m²
Superficies exteriores	
Espacio entre recintos	800,00 m ²
Marquesinas calle	404,52 m ²
Pacios calle	91,20 m ²
Total superficie exterior	1.295,72 m²
Total superficie ocupada en planta baja	2.837,64 m²

Superficies según proyecto en sótano:

Tabla 3. Superficies según proyecto en sótano. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia

Superficie construida interior	
Aparcamiento	3.805,19 m ²
Total superficie construida interior	3.805,19 m²
Total superficie ocupada en sótano	3.805,19 m²

Según la alternativa 2 del Proyecto de Modernización Integral, el Mercado Municipal del Grao tiene una superficie total construida de 5.347,11 m².

Presupuesto alternativa 2 del Proyecto de Modernización Integral

Presupuesto de ejecución material:

Tabla 4. Presupuesto de ejecución material. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia

Recinto mercado	1.345.506,00 €
Recinto sin uso	563.972,00 €
Sótano	1.311.568,00 €
Espacio entre recintos y urbanización	142.522,00 €
Total presupuesto de ejecución material	3.363.568,00 €

Según la alternativa 2 del Proyecto de Modernización Integral, el presupuesto de ejecución material del Mercado Municipal del Grao asciende a la cantidad de tres millones, trescientos sesenta y tres mil quinientos sesenta y ocho euros, de los cuales quinientos sesenta y tres mil novecientos setenta y dos euros corresponden a la zona de actuación del presente Proyecto, una vez finalizado todo el proyecto, podremos comprobar si dicha cifra va acorde con nuestro presupuesto para la realización de un restaurante, o dicha propuesta no disponía de un presupuesto suficiente para colmatar un mercado gastronómico como es nuestra intención. En cualquier caso, este factor no condiciona el presente proyecto, ya que son proyectos independientes, pero al ser el último proyecto disponible de actuación en el Mercado Municipal del Grao, es el más idóneo para realizar una comparativa con nuestro presupuesto final.

2.3 Perspectivas y planos del Proyecto de Modernización Integral

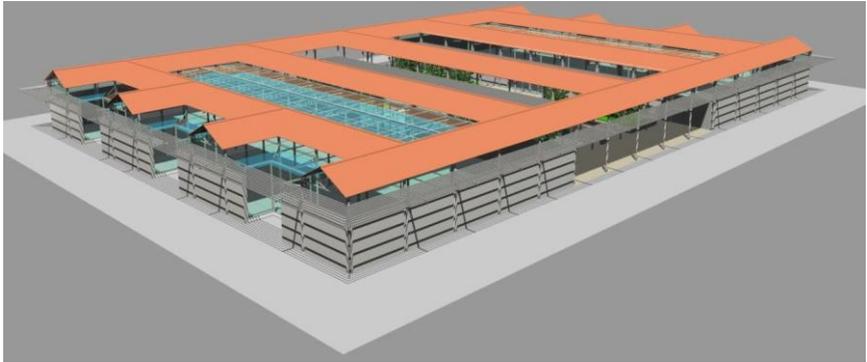


Figura 6. Perspectiva exterior. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia



Figura 7. Perspectiva central. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia



Figura 8. Perspectiva superior. Año: 203. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia



Figura 9. Plano situación. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia

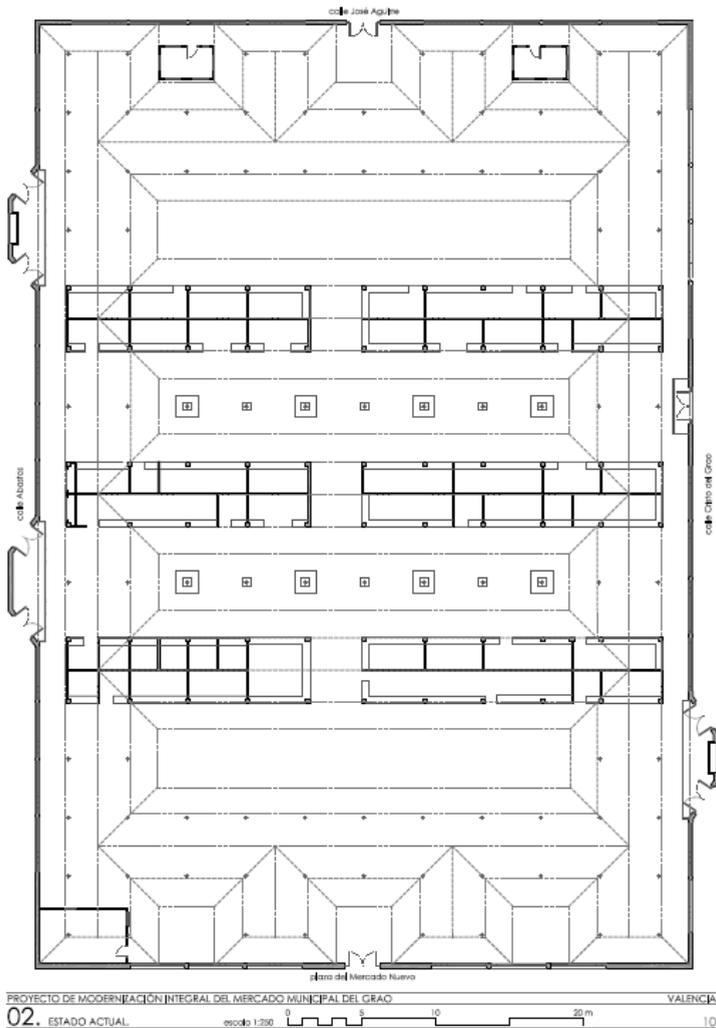


Figura 10. Estado Actual. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia

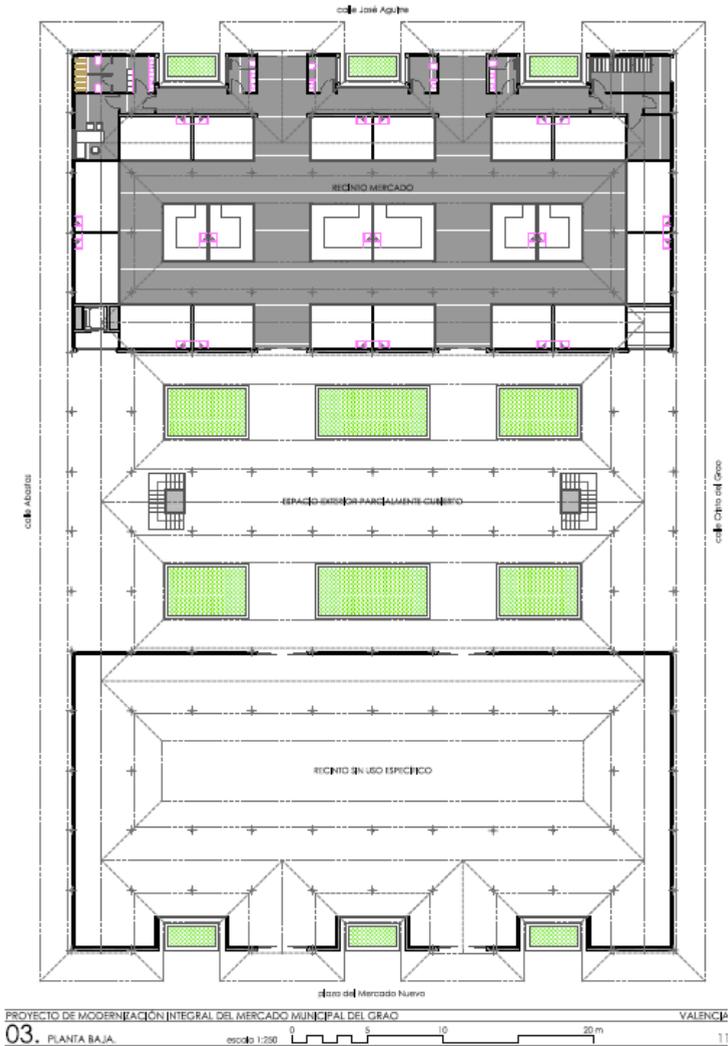


Figura 11. Planta baja. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia

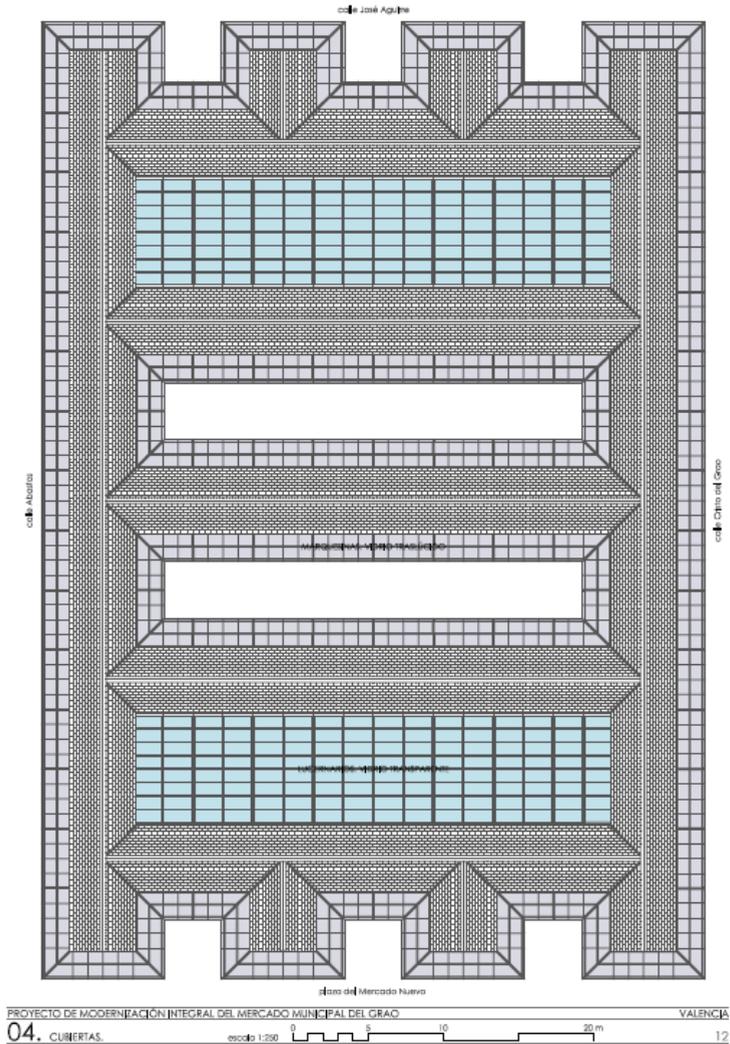


Figura 12. Cubiertas. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia

Capítulo 3.

Mercado Gastronómico

Esta tipología de mercado es una alternativa relativamente nueva, con un gran éxito en todos los mercados que se ha llevado a cabo.

Un mercado gastronómico dispone de una zona comercial de productos de alimentación de gran calidad, permite consumir los productos que se han comprado dentro del propio mercado con dicha finalidad, y además, se ubican dentro del mismo mercado gastronómico puestos y espacios destinados a restaurante o restaurante.

1 Ejemplos de mercados gastronómicos funcionales

1.1 Mercado de San Antón

Localizado en la planta número tres del Mercado, se encuentra un restaurante - terraza de 400 metros cuadrados en el que se ofrece lo que llaman “cocina de mercado”, que consiste en trabajar con productos frescos de temporada.

En este restaurante introdujeron un novedoso concepto en el que los clientes compran su pieza de carne o pescado que se cocina en los fogones de “La cocina de San Antón” al gusto del comprador con diferentes salsas y guarniciones.

1.2 Mercado Moncloa

La planta baja del mercado está ocupada casi totalmente por el restaurante en la que disponen de servicios de camareros y camareras donde se puede degustar las elaboraciones del chef.

Magníficas carnes, mariscos y platos tradicionales crean la carta que dispone de comida sencilla con toques tradicionales

1.3 Mercado la Ribera Bilbao

Localizado en el edificio del Mercado de la Ribera se encuentra el restaurante “La Ribera”. Con productos frescos de “La Mayor despensa de Bilbao” se crean platos tradicionales a la par que arriesgados que disfrutarán los comensales más exquisitos.

En este restaurante también ofrecen el servicio de cocinar la compra del cliente a lo que añaden la posibilidad de cocinar marisco además de carne o pescado.

Capítulo 4.

Memoria Descriptiva

1 Objeto del proyecto

El presente proyecto tiene por objeto definir todas las actuaciones concretas que deben realizarse en el Mercado Municipal del Grao de Valencia, con la finalidad de conseguir una coherente reorganización, convirtiéndolo en un mercado gastronómico. Para ello, se procede a dotar el edificio de las instalaciones y servicios actualmente necesarios para el ejercicio de la actividad hostelera colmatando así funcionalidad de la nueva tipología de mercado descrita anteriormente.

Dicha intervención propuesta, está justificada por la necesidad urgente de modernizar y ampliar las instalaciones y servicios del Mercado Municipal del Grao, ya que, es necesario hacer frente a la demanda en aumento de los consumidores de este tipo de comercios, partiendo de que las instalaciones actuales no pueden abarcar.

Para alcanzar ese objetivo, se ha procedido a llevar a cabo un gran trabajo de investigación, el cual ha partido de la búsqueda de información del funcionamiento de un restaurante y su equipamiento, sabiendo que se pretende dar servicio hasta cuatrocientos comensales. Además, de visitar la escuela de hostelería del Centro de Turismo y diversos restaurante de alto standing dentro de la propia ciudad.

2 Estado actual del edificio

2.1 Descripción general

La construcción del Mercado Municipal del Grao tuvo lugar en el mismo emplazamiento que el antiguo, después de las inundaciones del año 1957, se aprovechó parte de la estructura que no resultó dañada.

Dicho mercado está ubicado en el Barrio del Grao de Valencia, siendo un edificio exento de uso único, con vocación de servicio público, que muestra en sus fachadas y en la composición de los volúmenes que abarca, que se trata de una construcción singular. El proyecto lo realizó el arquitecto Don J. Ramón Pons Ibáñez, con una idea inicial basada en un estructura de soportes con capiteles decorativos y cerchas metálicas, cubierta por un tejado de teja cerámica plana, con cerramientos laterales y con una morfología en planta prácticamente rectangular. La finalidad de esta tipología constructiva es la de otorgar a los vendedores del Mercado Municipal del Grao un espacio abierto, sin dejar de protegerlo de las inclemencias meteorológicas, facilitando la posibilidad de ejercer su actividad.

La nada común disposición de los soportes de la estructura y de sus cubiertas, disponen espacios abiertos, creando un interesante conjunto de cubiertas inclinadas que dan lugar a un aspecto arquitectónico más relevante del Mercado Municipal del Grao.

Antes de la década de los noventa, se realizaron intervenciones en el edificio, pero fueron poco significativas, lo que dio lugar a su progresivo deterioro manifestando importantes patologías en los soportes y cerchas metálicas, así como graves desperfectos en el material de cobertura.

En el año 1990 tuvo lugar la última intervención importante en el Mercado Municipal del Grao, teniendo por objetivo principal la cubrición de las naves centrales. Dicho objetivo se consiguió mediante la instalación una serie de conjuntos estructurales metálicos, que recogían las aguas en un canalón situado en su parte central.

2.2 Uso y distribución actual

El Mercado Municipal del Grao dispone en estos momentos de un esquema funcional con una trama ortogonal de espacios de circulación que delimita las seis áreas comerciales donde se ubican los cincuenta y un puestos de venta que integran su actual estructura comercial. El mercado dispone de seis accesos peatonales que se encuentran en diversos puntos de sus cuatro fachadas, comunicados directamente con los espacios de circulación. Los servicios generales, de escasa utilización, ocupan parcialmente las zonas norte y sur, cercano a los accesos allí situados.

Los puestos de venta tienen unas dimensiones muy escasas para las actuales necesidades de los vendedores. Al igual que los espacios interiores de circulación tienen una dimensión insuficiente para permitir el tráfico fluido de compradores y en algunos puntos aparecen los soportes estructurales del edificio, lo que supone una dificultad añadida.

2.3 Superficies

El Mercado Municipal del Grao tiene una superficie construida de 2.912,51 m².

2.4 Materiales y sistemas constructivos

La estructura portante está formada por soportes y cerchas de acero, distribuidos según una retícula que se muestra exteriormente para definir la composición del mercado. Sobre los soportes se apoyan jácenas perimetrales de acero laminado que arriostran la estructura. La cubierta está formada mediante las cerchas y ménsulas metálicas ancladas a los soportes. La cubierta está simplemente resuelta con tejas cerámicas planas apoyadas sobre correas metálicas que cubren los espacios entre cerchas.

El cerramiento exterior está formado por una fábrica de ladrillo hueco de un pie de espesor, en el cual se sitúan múltiples carpinterías acristaladas cerradas exteriormente mediante verjas metálicas, a pesar de ello, como las zonas centrales están abiertas a la intemperie, el edificio no dispone de aislamiento térmico o acústico.

La tabiquería interior y las separaciones entre puestos están realizadas con ladrillo cerámico hueco doble revestido con alicatado de azulejo blanco. El pavimento de los espacios de circulación está formado por baldosas hidráulicas.

El Mercado Municipal del Grao dispone de instalación de saneamiento, de abastecimiento de agua fría y de electricidad. La iluminación artificial del recinto se ha realizado con potentes proyectores, colocados en la estructura.

2.5 Estado de conservación

Estructura

Aunque no se ha efectuado para la realización de este proyecto ni se efectuó en su momento en el Proyecto Básico de Modernización integral del Mercado Municipal del Grao en su alternativa 2 un peritaje para comprobar las características resistentes de los soportes estructurales de acero y para determinar las solicitaciones que actúan sobre ellos, en una pequeña inspección visual realizada para el Proyecto Básico de Modernización integral del Mercado Municipal del Grao en su alternativa 2 no se percibieron ningún indicio de patologías constructivas ni se apreciaron deformaciones que pudieran afectar a su resistencia o durabilidad. Lo cual no quita, que cuando este realizado el derribo de los puestos, de los cierres perimetrales, y el desmontaje de los elementos de cubierta actuales, se procederá al desmontaje, limpieza, reparación en taller y posteriormente al montaje de la totalidad de los elementos que conforman la estructura, tanto soportes, vigas, cerchas y ménsulas. Cuando te colocada la estructura de nuevo se realizará un estudio minucioso de las propiedades resistentes de todos sus elementos estructurales, siguiendo las instrucciones de la Dirección Facultativa y comprobando que no haya elementos que no dispongan de las garantías necesarias.

Cubiertas

La cubierta del Mercado Municipal del Grao se compone únicamente de tejas cerámicas planas apoyadas sobre correas, lo que da lugar, en las zonas donde se encuentran éstas deterioradas a múltiples humedades o goteras. Además se aprecian deformaciones en los canalones y bajantes exteriores que componen la red de evacuación de aguas pluviales.

Instalaciones

No se observan síntomas que muestren que la instalación de saneamiento pueda tener deficiencias funcionales. Al igual ocurre con la instalación de fontanería que parece estar en correctas condiciones de funcionamiento, dado que no ha aparecido ninguna fuga ni se han encontrado problemas de suministro a los locales abastecidos. No se ha observado ninguna anomalía significativa en la instalación eléctrica.

La iluminación natural de las zonas comerciales no es suficiente por la colocación de los elementos de cubrición de las naves centrales. Al igual que la iluminación artificial de los espacios de circulación y de los puestos de venta no es, en general, la exigible para el desarrollo de la actividad comercial. La iluminación artificial de los puestos se ha reforzado, en algunos casos, con la instalación adicional de luminarias.

La situación y dimensiones de los accesos y circulaciones interiores, cumplen con la vigente normativa sobre condiciones de protección contra incendios y sobre eliminación de barreras arquitectónicas, pero el edificio no dispone de las obligatorias instalaciones de protección.

2.6 Situación urbanística

El Mercado Municipal del Grao se encuentra ubicado en un solar clasificado como suelo urbano (SU) y calificado como Ensanche Protegido en el vigente Plan General de Ordenación Urbana de Valencia, aprobado el 28 de diciembre de 1988.

El edificio está protegido dotacional, con nivel de protección 2 (estructural) y con uso específico asignado de Sistema Local de Servicio Público – Mercado (SP5).

3 Programa de necesidades del presente proyecto

A la hora de proyectar cualquier idea, concepto, espacio, etc., es necesario conocer el programa de necesidades de lo que se desea proyectar, dado que en función de este se irán sus características, dimensiones, calidades, etc.

Para poder plasmar el programa de necesidades del presente proyecto, correctamente, dividiremos el mismo según las zonas del restaurante:

3.1 Cocina

- Encuentro entre paramento vertical y horizontal mediante media caña, para evitar la acumulación de residuos en dichos encuentros, facilitando así su limpieza y cumpliendo con las medidas de higiene establecidas para hostelería.
- Revestimiento de paramento vertical y horizontal de fácil limpieza (preferiblemente el mismo para ambas superficies), resistente a todo tipo de productos químicos y agresivos de limpieza de cocinas de restaurantes como el amoniaco. Además de ser preferiblemente blanco, para facilitar la visualización de la correcta limpieza de la cocina. Dicho revestimiento debe de ser preferiblemente continuo, para evitar juntas en las cuales acumular suciedad. Por último, este revestimiento en el paramento horizontal debe de ser rugoso o con algún tipo de relieve para evitar que se resbalen los cocineros durante el servicio.
- Superficie suficiente de pase de camareros en función del número de comensales a dar servicio. Estimando 400 comensales, la superficie mínima sería de 6 metros cuadrados aproximadamente.

- Disponer de un espacio donde emplatar.
- Disponer de una mesa de apoyo donde realizar las elaboraciones.
- Puesto que el restaurante se encuentra en la ciudad de Valencia, deberá de disponer como mínimo de un paellero de 65 centímetros, mediante el cual servir a la mitad de los comensales que se pueden servir en la ocupación máxima del salón.
- Debido al tipo de cocina actual se necesitará una barbacoa.
- Indispensable, disponer de tres freidoras, ya que se desea albergar a más de 200 comensales, procediendo de este modo a separar por tipos de alimentos, siendo una para verduras, la siguiente para carnes y la última para pescados.
- Disponer de fogones que estén dispuesto de forma longitudinal (mejor forma de trabajo en las cocinas de los restaurantes).
- Otorgando calidad al restaurante, sería conveniente disponer de un microondas.
- Cuando se desea servir a más de 100 comensales es conveniente tener un cocedor de pasta, que favorece la rapidez de servicio desde cocina.
- En todas las cocinas de los restaurantes, independientemente de su dimensión y el número de comensales a servir, deberá haber como mínimo un lavabo accionado con el pie y uno con la mano.
- Con la nueva cocina en auge, es necesario un baño de maría dentro de la cocina para realizar elaboraciones específicas de la cocina creativa.

- Por la misma razón del punto anterior es necesario disponer de una gran maquina al vacío, además de que se puede cocinar grandes cantidades de comida (como una pieza entera de cordero) con un punto de cocción muy tierno de diversas formas (cocción rápida o lenta). Dado que su utilidad es muy diversas, y se emplea tanto para elaboraciones en frio como en caliente, es conveniente que disponga de ruedas para desplazar por la cocina en función de donde vaya a ser necesaria.
- Horno con dimensión suficiente como para poder introducir dentro del mismo el carro con todas las bandejas donde se ubican los platos de los consumidores.
- Abatidor, indispensable para las cocinas profesionales debido a su congelación rápida de alimentos cocinados. Su necesidad viene definida por el concepto de: pasar de caliente a frío; se realiza de forma rápida, pasar de frío a caliente; se realiza por un proceso lento. Impidiendo así contaminación de los alimentos y proliferación de bacterias.
- Muebles pasantes, donde se almacena la vajilla para emplatar.
- Colocar un dispensador de celulosa por cada lavamanos y fregadero.
- Botiquín de primeros auxilios.

3.2 Office

- Lavavajillas para la cristalería y la cubertería.
- Lavavajillas para la vajilla, esta separación se debe al gran número de comensales que puede albergar el salón en caso de realizar banquetes, bodas, comuniones, etc.
- Mesa de recepción de género sucio.

- Mesa de recepción de género limpio, para revisar su correcta limpieza y proceder a su repaso.
- Fregadero con basura y soporte inferior de banderas para el lavavajillas, para la zona sucia del lavadero, primer espacio que deben tener los camareros al entrar a la cocina.
- Fregadero con bancada para proceder a revisar y reparar género limpio.
- Gratinador.
- Colocar un dispensador de celulosa por cada lavamanos y fregadero.
- Desinfectante de cuchillos.
- Botiquín de primeros auxilios

3.3 Cuarto frío

- Aire acondicionado para mantener la sala a la temperatura adecuada para las elaboraciones, impidiendo el rápido deterioro de las elaboraciones y los alimentos que conforman las mismas.
- Mesas de trabajo, preferiblemente largas y estrechas.
- Gran cantidad de estantes de sobremesa para almacenar los alimentos necesarios para las preparaciones.
- Thermomix, aparato de cocina indispensable para la nueva cocina, en el cual se puede cocinar en caliente y en frío, porque se trasladará a lo largo de la cocina según donde se requiera el mismo.
- Mesa de ensaladas.

- Al igual que en la cocina, independientemente de la dimensión del cuarto frío y el número de comensales a servir, deberá haber como mínimo un lavabo accionado con el pie y uno con la mano.
- Tablas de diversos colores para diferenciar corte de carnes, pescado, verduras, etc. Siendo conveniente disponer de un soporte donde almacenarlas de forma ordenada.
- Cortadora de fiambre.
- Cortadora de verdura.
- Mesa fría.
- Heladera.
- Ronner.
- Picadora de carne.
- Colocar un dispensador de celulosa por cada lavamanos y fregadero.
- Botiquín de primeros auxilios.

3.4 Zona de la barra o recepción

- Caja registradora.
- Dos botelleros refrigerados.
- Cafetera.
- Máquina de hielo.
- Encimera.

3.5 Almacén refrigerado

- Creación de cuatro zonas de almacenaje para separar los diversos tipos de alimentos que se manipulan en un restaurante y pudiendo mantener cada uno de los espacios a una temperatura diferente.
- Puertas herméticas para acceder a las diversas cámaras.
- Estanterías para organizar el espacio.

3.6 Almacén seco

Espacio suficiente para albergar toda la alimentación a temperatura ambiente, mediante estanterías para favorecer el orden y la inspección óptica.

3.7 Almacén

Recinto polivalente donde almacenar vajilla, cubertería, cristalería y mobiliario de salón de reserva o de uso poco frecuente.

3.8 Salón

- Mesas con una dimensión superior a 60 centímetros por 60 centímetros, ya que esta es la mínima por comensal, y contemplando un número suficiente para el número de comensales que se desea servir según la superficie disponible de salón.
- Elementos de separación de las diversas zonas que se desean crear en el salón según el uso del mismo.
- Sillas suficientes para albergar a todos los comensales que se desea servir.

- Puestas de acceso al restaurante por el interior del Mercado Municipal del Grao, más las necesarias para evacuación en caso de emergencia.

3.9 Servicios

- Servicios de mujeres suficientes para los comensales máximos que se desea servir.
- Servicios de mujeres suficientes para los comensales máximos que se desea servir.
- Un servicio de minusválidos por cada seis inodoros colocados en los servicios de mujeres y en los de hombres.

3.10 Vestuarios

De dimensión suficiente para dar servicio a los trabajadores del restaurante sin contar con los camareros que en la gran mayoría de los restaurantes vienen uniformados desde sus domicilios.

4 Distribución del restaurante

4.1 Salón

Para poder cumplir con el objetivo de este proyecto, se ha procedido a gustar una solución lo más funcional posible buscando ejemplos en restaurantes valencianos que funcionan especialmente bien.

Para la distribución del salón, se ha tomado de ejemplo la distribución y funcionamiento del salón del restaurante Kailuce, el cual a pesar dar servicio a un número de comensales más reducido del que se pretende colocar en el presente restaurante, sí que nos aporta una espectacular distribución de mesas que no necesitan un almacén propio para poder pasar de servir de 200 a 500 comensales, lo cual en restaurante tan polivalente como se pretende que sea este, es una gran ventaja.

El sistema del funcionamiento del mobiliario del salón, en concreto, las mesas funciona del siguiente modo: se parte de unas mesas cuadradas de 90 por 90 centímetros las cuales por si mismas sirven para alojar dos comensales. El resto de mesas para mayor número de comensales se realiza mediante la colocación de unos apliques de la misma madera que la mesa, de tal modo, que hacen juego con la misma y tienen como gran ventaja el evitar que a la mayoría de los comensales les toque pata como es el caso de la mayoría de los restaurante cuando se dedican a juntar mesas consecutivas.

Dichos apliques de madera se encargan a un carpintero para su realización, no se encuentran industrializados en estos momentos, dado que son una innovación.

Se encargarán dos tipos de apliques.

El primer tipo, consiste en apliques rectangulares con una dimensión de 90 centímetros por 60 centímetros, permitiendo así sumar un comensal a cada lado del mismo cada vez que se coloca uno en la mesa. Debido a su configuración, solo se pueden colocar dos apliques seguidos, y a continuación, una mesa.

El segundo tipo, consiste en un semi - esfera de 90 centímetros, que permite convertir una mesa cuadrada en una redonda.

Terminado de definir el mobiliario del salón, se procede a detallar el funcionamiento del mismo, mediante cuatro zonas diferencias. La primera zona, será la de uso diario, la cual se encuentra iluminada con luz natural procedente del exterior, esto es posible, gracias a la fachada de muro cortina, que tiene como segunda misión el permitir la visión desde el interior hacia el exterior y viceversa. Seguidamente encontramos la zona central del salón, la cual está prevista para su uso cuando se realicen banquetes, bodas, comuniones, comidas de empresa, etc. La tercera zona del salón, se encuentra en la parte central derecha, destinada a aumentar el aforo en días de gran cantidad de servicio. Y por último, encontramos la zona izquierda central, marcada por el ancho de la barra, esta zona está claramente destinada a los compradores de la zona de los puestos del mercado que desean que se les cocine la comida adquirida al momento en el restaurante.

Dando una mayor funcionalidad e identidad a la barra, se ha procedido a colocar en la misma, la máquina de hielo, los botelleros refrigerados y la caja registradora.

Las mesas del salón en todas las zonas descritas están colocadas de tal modo, que se permite desde el salón la visión de la preparación de la comida en la cocina, viéndose la parte superior de la cubierta de la nave en la que se encuentra. Este tipo de concepto, se está realizando en muchos restaurantes de Valencia, y los consumidores le dan muy buena valoración, por lo que se ha considerado que era la mejor solución a adoptar, dando como resultado un gran reclamo.

El salón dispone de dos entradas principales accesibles desde el patio interior del Mercado Municipal Grao, las cuales para evitar corrientes de aire incómodas para los comensales que se encuentran disfrutando de su comida, se ha procedido a realizar un corta vientos en cada uno de estos accesos. Para poder cumplir la normativa de protección de incendios, se han dispuesto salidas de emergencia en los laterales del restaurante, dando una de ellas a la calle Cristo del Grao y la otra a la calle Abastos, las cuales solo se usaran el caso citado.

Por último, cabe hacer hincapié que el pavimento colocado en el salón es una baldosa cerámica antideslizante, facilitando así ser un restaurante familiar donde los niños no corren peligro de resbalarse en caso de accidentes causantes de derrame de líquido al pavimento. De este mismo modo, permite que el pavimento sea idóneo para colocarlo en los servicios del restaurante, lo cual da una visión continua al comensal del restaurante y otorga un detalle de elegancia.

4.2 Cuarto frío

Los restaurantes profesionales y más eficientes, disponen de un cuarto frío refrigerado, en el cual se realizan todas las preparaciones frías, tales como postres, ensaladas, helados, etc.

Para el correcto funcionamiento del mismo se ha adoptado la solución de colocar una isla central a la cual se le puede dar la vuelta entera, alojando en la misma todas las mesas de trabajo, dejando una separación de un metro desde la cristalera hasta la mesa de trabajo.

En la pared del fondo se ha procedido a continuar con mesas de trabajo, completando el espacio con una heladera, una mesa de ensaladas, un fregadero de dos cubetas para poder limpiar los alimentos necesarios, y finalmente, un lavamanos accionado con el pie, colocando en cada uno de estos un dispensador de celulosa. Toda esta superficie es posible debido a que se ha dejado un paso de 1,30 metros entre la isla de trabajo y las mesas de trabajo empotradas a la pared.

La comunicación del cuarto frío con la cocina se produce mediante una puerta corredera de cristal con un ancho de paso de 90 centímetros. Este acceso permite la entrada al cuarto frío para trabajar y la salida del mismo para dejar los platos terminados en el pase para que los camareros puedan recogerlos y entregárselos al comensal correspondiente.

El diseño del cuarto frío descrito permite dejar exenta la cristalera divisoria entre el cuarto frío y el salón, permitiendo de tal modo que los comensales desde sus mesas puedan observar cómo les preparan la comida. Y puesto que dicho cerramiento no llega hasta el techo, se permite al mismo tiempo observar la cubierta de la nave en la que se encuentra dicho cuarto frío.

4.3 Cocina

Con el fin de realizar la cocina del restaurante lo más funcional posible se ha procedido a tomar como ejemplo la distribución de la cocina del Centro de Turismo de Valencia.

La cocina dispone de un pase de 12 metros de longitud y 60 centímetros de ancho, conformado por muebles pasantes de dos metros cada uno de ellos, dando lugar a seis muebles pasantes, disponiendo sobre tres de ellos una estantería mural en cada uno de ellos, con dos alturas, en la cual se colocarán las preparaciones frías que salen del cuarto frío.

El paso para los camareros entre el cerramiento acristalado y el pase es de 1,00 metro, dado que los camareros circularan siempre en un único sentido por dicha zona, siempre siguiendo la norma de hostelería “marcha adelante”, la cual indica que el camarero se desplazará por todo el restaurante siempre por su derecha.

En el extremo izquierdo de la cocina, está ubicado el fregadero de una cubeta para poder limpiar los productos a preparar y quitar las escamas al pecado cuando sea necesario entre multitud de actividad, al lado de este el lavamanos accionado con el pie, disponiendo en cada uno de ellos un dispensador de celulosa, y la envasadora al vacío con ruedas

para poder trasladarla en caso de ser necesario en otro punto de la cocina en casos excepcionales.

A continuación del pase, se encuentra el equipamiento de la cocina, estando este formado por dos paellers de 65 centímetros mediante los cuales se pueden realizar paellas para 150 comensales en cada uno de ellos. Seguidos de estos se coloca el cocedor de pasta, ubicado a continuación de estos para la correcta funcionalidad de la cocina en los días de gran necesidad de realización de pasta por estar está en el menú o dar servicio de público infantil predominante.

Seguidamente, se ubican los fogones y la mesa caliente, para crear un conjunto de trabajo con las freidoras. Dichas freidoras ascienden a una cantidad de tres, siendo una para verduras, una para carnes y la otra para pescados.

El siguiente conjunto de trabajo está formado por las planchas, siendo estas dos, dado que están divididas en una parte planta y otra ondulada, que permiten crear nuevamente zonas separadas de cocinado según el tipo de alimento que se manipula, formando parte del mismo conjunto de trabajo dos barbacoas muy usadas en la cocina actual, y terminando el conjunto, con el aparato del baño maría, estando este compartimentado en tres zonas, permitiendo diversas elaboraciones a la vez, convirtiéndolo en un equipamiento más práctico y adecuado para este tipo de restaurante.

El paso entre dichos conjuntos de aparatos y el pase de los camareros es de 1,20 metros permitiendo una gran movilidad en su espacio de trabajo.

La zona de la cocina termina en su extremo derecho con el abatidor y el horno, dos elementos de grandes dimensiones, que permiten una gran efectividad en las cocinas para restaurantes de más de 200 comensales. Estos aparatos se sitúan juntos y en perpendicular al resto de la cocina para emplearlos como elementos de separación entre la zona de trabajo de la cocina caliente y el office. Para permitir manipularlos correctamente, sobretodo, en el caso del horno que se pueden introducir carros de bandejas dentro del mismo, se ha dejado una separación de 1,20 metros.

4.4 Office

Se ha creado una zona de lavado que viene definida por la necesidad de disponer de dos lavavajillas, uno de ellos para cristalería y cubertería, y el otro lavavajillas de mayor dimensión para vajilla.

Debido a la regla de hostelería de la “marcha adelante”, lo primero que encuentra el camarero al dirigirse al office es el fregadero con basura y bastidor, en el cual limpia los platos y los deposita en la bancada para que su compañero del office proceda a su limpieza.

Después del lavavajillas de la cristalería y la cubertería se ubica la bancada de vajilla, cubertería y cristalería limpia, para en el fregadero siguiente poder proceder a su revisión y arreglo de imperfecciones.

El espacio de paso de trabajo dentro del office es de 1,30 metros, siendo más que suficiente para trabajar en ambas direcciones de bancada.

4.5 Cuarto de basuras

El cuarto de basuras después de consultar y contactar mediante vía telefónica y telemática con el Ayuntamiento de Valencia, el técnico competente manifestó que no es obligatorio colocar un cuarto de basuras dentro del restaurante, los cuartos de basuras son obligatorios en el caso de edificios residenciales, hostales y hoteles.

Con la finalidad de mejorar la funcionalidad del restaurante, es por lo que ha decidido instalar un cuarto de basuras, al cual se accede a su recogida mediante el aparcamiento de camiones que se ha realizado en la presente actuación del proyecto.

Para poder realizar una separación de residuos, se ha procedido a colocar tres contenedores diferenciados.

El acceso al cuarto de basuras se realiza tanto de forma interior como de forma exterior. La puerta que da al exterior tiene un ancho de 1,50 metros, ubicada en la fachada de la plaza del Mercado Nuevo, y la puerta de acceso desde el interior del restaurante tiene un ancho de 90 centímetros, que comunica directamente con el office, de tal modo, que impide contaminaciones dentro de la cocina.

4.6 Almacén refrigerado

Se ha creado un almacén refrigerado, diferenciando cuatro zonas, una para el almacenamiento de las verduras, la segunda para el almacenamiento de lácteos, una tercera para el almacenamiento de carnes y pescados, y finalmente, un espacio de congelador.

Dentro de este almacén refrigerado se procede a colocar una báscula para poder pesar toda la mercancía antes de proceder a pagarla.

El acceso a este almacén refrigerado viene definido por un pasillo de 1,90 metros, al cual se accede por la puerta exterior de dos hojas con un ancho total de 1,50 metros, ubicada en la fachada de la plaza del Mercado Nuevo, y tiene comunicación con la cocina mediante una puerta corredera de 90 centímetros de ancho.

4.7 Almacén seco

Se ha creado un espacio para el almacenaje de todos los alimentos que deben de estar a temperatura ambiente.

Para la organización de dicho espacio se ha procedido a colocar diversas estanterías.

El acceso a este almacén se realiza por el mismo pasillo del almacén refrigerado facilitando así los suministros del restaurante, dicho pasillo es 1,90 metros, al cual se accede por la puerta exterior de dos hojas con un ancho total de 1,50 metros, ubicada en la fachada de la plaza del Mercado Nuevo, y tiene comunicación con la cocina mediante una puerta corredera de 90 centímetros de ancho.

4.8 Almacén

Pensando la gran cantidad de almacenaje que se puede llegar a requerir en un restaurante, se ha creado un almacén polivalente en el cual almacenar el mobiliario del salón que no se esté utilizando en un determinado momento y toda la cubertería, cristalería y vajilla que se quiera disponer de repuesto.

El acceso al mismo se produce por el mismo pasillo descrito para el almacén seco y el refrigerado, siendo este de 1,90 metros, al cual se accede por la puerta exterior de dos hojas con un ancho total de 1,50

metros, ubicada en la fachada de la plaza del Mercado Nuevo, y tiene comunicación con la cocina mediante una puerta corredera de 90 centímetros de ancho.

4.9 Vestuarios femeninos, masculinos y de acceso para minusválidos

Se han creado unos vestuarios para los trabajadores del restaurante, a los cuales se accede desde la plaza del Mercado Nuevo por una puerta de 90 centímetros, que da a un pasillo de 1,50 metros.

El primer vestuario que se ha dispuesto es el de minusválidos, permitiendo inscribirse un diámetro de 1,50 metros exento de cualquier pieza del propio vestuario, además de colocar barandillas en los aparatos para posibilitar el uso de los mismos.

En frente de dicho vestuario se han colocado dos aseos, con dos piezas, un lavabo y un inodoro, para que los trabajadores puedan ir al servicio sin tener que pasar por todo el vestuario.

Continuando por el pasillo, se ha dispuesto el vestuario de caballeros a la izquierda, el cual tiene dos puertas de acceso hasta la parte central del mismo, para que cuando se abra la puerta se eviten vistas del personal cambiándose fuera del mismo, el primer elemento al que se accede es al lavabo, ya que, se ha considerado que es muy posible que se acuda a menudo a lavarse las manos, dentro del mismo espacio se han dispuesto ocho taquillas y un banco donde cambiarse. El acceso al inodoro y la ducha se produce mediante unas puertas, favoreciendo así la intimidad de los trabajadores.

Justo en frente de la puerta del vestuario de los caballeros se ha dispuesto el vestuario de las mujeres, el cual tiene nuevamente dos puertas de acceso hasta la parte central del mismo, para que cuando se abra la puerta se eviten vistas del personal cambiándose fuera del mismo, el primer elemento al que se accede es al lavabo, ya que, se ha considerado que es muy posible que se acuda a menudo a lavarse las manos, dentro del mismo espacio se han dispuesto ocho taquillas y un banco donde cambiarse. El acceso al inodoro y la ducha se produce mediante unas puertas, favoreciendo así la intimidad de los trabajadores.

Tal y como se ha indicado en el grafismo del plano, estos vestuarios están dimensionados cumpliendo toda la normativa de aplicación.

4.10 Servicios mujeres, hombres y minusválidos

En los dos extremos del restaurante que dan a la plaza del Mercado Nuevo se han ubicado los servicios de minusválidos, accediendo a los mismos desde el servicio de las mujeres en el caso de esquina de la plaza del Mercado Nuevo con calle Cristo del Grao, y desde el servicio de los hombres en el caso de la esquina de la plaza del Mercado Nuevo con la calle Abastos.

Tal y como se muestra en el grafismo de los planos, los servicios cumplen con la normativa vigente de aplicación, pudiendo en el caso de los servicios de minusválidos inscribirse un diámetro de 1,50 metros sin estar invadido el mismo por ningún obstáculo a ambos lados de la puerta, y colocando barandillas en los aparatos para posibilitar su uso.

El servicio de las mujeres dispone de seis inodoros y tres lavabos, más una gran encimera donde poder acicalarse.

Por otro lado, el servicio de hombres, consta de tres inodoros, tres urinarios, tres lavabos y una pequeña bancada para poder depositar lo necesario.

4.11 Bodegas

Se han realizado cuatro bodegas, estando dos de ellas situadas en la zona del Mercado Municipal del Grao que da a la calle Abastos, y la otras dos restantes, situadas en la zona que da a la calle Cristo del Grao.

Para realizar dichas bodegas se ha tenido en cuenta elegir estanterías con nichos que permitan colocar las botellas de vino tanto en vertical como en horizontal.

Se han creado dos bodegas a cada lado, para poder tener cada bodega a una temperatura diferente, apropiando la misma en función del tipo de vino (vino tinto, vino rosado, vino blanco, etc.), ya que cada uno tiene su temperatura idónea.

Capítulo 5.

Memoria Constructiva

5 Rehabilitación proyectada

5.1 Intervención arquitectónica

Partiendo de la singular configuración del Mercado Municipal del Grao y a su condición de edificio protegido, la intervención arquitectónica que se propone consiste en su rehabilitación integral, manteniendo su morfología y su uso como mercado permanente, dotándolo de las instalaciones, equipamiento y servicios actualmente necesarios para el ejercicio de esa actividad comercial de una forma más innovadora y actual. Esta intervención tal y como se ha ido detallando a lo largo del documento, se centrará única y exclusivamente en la parte hostelera del mercado gastronómico que se propone realizar, sin actuar en ningún momento en el sótano propuesto en el Proyecto Básico de modernización integral del Mercado Municipal del Grao en la alternativa 2, por lo que se formalizará la misma, mediante las siguientes actuaciones constructivas:

- Construcción de un forjado ligero, formado una chapa colaborante de acero y hormigón armado, para soporte de instalaciones en la parte superior de los vestuarios, aseos, almacén refrigerado y almacén seco.

- Sustitución del cerramiento perimetral existentes por un cerramiento de muro cortina, a excepción del cerramiento ubicado en la fachada que da a la plaza del Mercado Nuevo, que se realizará mediante fachada ventilada con unos tableros de resinas termoendurecidas del fabricante Trespa, sujetos mediante anclajes metálicos al tabique del cerramiento de edificio de ladrillo cerámico perforado de 12 centímetros.
- En la parte superior del cerramiento perimetral se colocarán una hilera de ventanas conformadas por carpinterías de aluminio, mediante las cuales se creará la ventilación natural de los aseos y los vestuarios. Dichas ventanas irán ocultas por unas contraventanas del mismo fabricante Trespa, las cuales irán rasuradas para que las ventanas desarrollen sus funciones de ventilación e iluminar. Creando así una fachada uniforme toda modulada.
- Realización de particiones interiores mediante tabiques de un espesor total de 15 centímetros realizados con ladrillo cerámico perforado de 12 centímetros, disponiendo estos de unos acabados diferentes en función de la estancia en la que estén ubicados. En el caso de cuartos húmedos como son los aseos y los vestuarios, el acabado será con un mortero de cemento sobre el cual se colocará un alicatado cerámico. En las zonas que dan al salón se realizará el acabado mediante un enlucido y posteriormente la colocación de un vinilo de la marca Vescom. En las zonas de cocina, cuarto de basuras, cuarto frío y bodegas el acabado será con enlucido, y posteriormente, una pintura Epoxi.
- Realización de particiones de vidriera acristalada permitiendo la vista de todas las elaboraciones culinarias desde el salón.

- Colocación del suelo adecuado a cada uno de las zonas del restaurante. Siendo en el caso de la cocina, cuarto frío, bodegas, cuarto de basuras de pintura Epoxi. Y en el caso de los aseos, los vestuarios y el salón baldosas cerámicas.
- Instalación de puertas de vidrio templado para todos los accesos exteriores, con mecanismo automáticos de apertura y cierre, siendo estas acristalas continuando con la armonía de la fachada de muro cortina y con perfiles de aluminio.
- Colocación de toda la carpintería interior de madera para adecuar los diferentes espacios del restaurante.
- Instalación de todo el equipamiento necesario para el correcto y óptimo funcionamiento de la cocina y del restaurante. Dentro del mismo se incluye el necesario para los aseos, vestuarios, cuarto frío, cuarto de basuras, almacén refrigerado y almacén seco.
- Renovación y ampliación de las instalaciones del Mercado Municipal del Grao, especialmente de saneamiento, gas y de iluminación.
- Instalación de abastecimiento de agua fría y caliente sanitaria para todos los lavamanos accionados con pie y fregaderos industriales.
- Instalación de climatización, de telefonía y de protección contra incendios.
- Realización de la distribución de mesas de los comensales, colocando todo el mobiliario necesario para realizar la actividad principal del mismo.

5.2 AMBIENTACIÓN URBANÍSTICA.

En el presente proyecto no se realizan modificaciones de la morfología del edificio, ni de ninguno de sus parámetros urbanísticos.

5.3 ESTUDIO FUNCIONAL.

En el presente proyecto se realizan cuatro accesos al restaurante, tratándose dos de ellos, exclusivamente, a salida de emergencia, dado que comunican directamente con las calles Abastos y Cristo del Grao, y no se pretende el acceso al restaurante desde el exterior, sino desde el propio Mercado Municipal del Grao. Es por ello, que la puertas que permanecerán abiertas serán las que dan al patio central del mercado, evitando así la necesidad de duplicar el libro de reservas y el número de personal, ya que, al estar toda la fachada de dicha zona realizada con muro cortina permite la visión de la entrada o intento de entrada de los comensales al restaurante desde la propia barra. Creando en dichas esquinas del restaurante un espacio recogido y acogedor, que unifica el espacio exterior (la calle), el patio central del mercado y el salón del restaurante. Dichos accesos se realizan igualmente mediante puertas de cristal que al disponer de sus propios montantes no vienen condicionadas por la protección del edificio.

La distribución y disposición del mobiliario del restaurante está diseñado para favorecer la iluminación natural, procedente de dos direcciones, una desde la fachada de muro cortina y la otra desde el lucernario.

A continuación, del salón podemos ver la primera zona de la cocina, toda ella acristalada, permitiendo ver el servicio y la belleza de la cubierta de la nave (dado que existe un cerramiento oculto hasta arriba).

Seguidamente, a esta zona, tenemos la zona oculta del restaurante, que mantiene la funcionalidad, en todos los espacios de la misma, disponiendo incluso de un cuarto de basuras, no obligatorio por normativa, que dispone de su propio acceso desde el exterior, aumentando la calidad del espacio creado para el aparcamiento de los camiones de recogida de basura.

5.4 MATERIALES Y SISTEMAS CONSTRUCTIVOS.

Estructuras.

- Se colocarán soportes formados por 2 UPN colocados cada cuatro metros, haciéndolos coincidir con la estructura del Mercado del Grao existente.
- A partir de dichos soportes y jácenas de acero laminado de calidad A – 42 b, se realizarán uniones soldadas, sirviendo estas de apoyo del forjado de chapa colaborante y hormigón armado colocado en la nave más cercana a la plaza del Mercado del Grao. Este forjado facilitará el paso de todas las instalaciones que existentes en dicha nave, para abastecer los servicios, vestuarios, cuarto de basuras, almacén, almacén refrigerado y almacén seco.
- La solución descrita se encuentra definida en los planos del presente proyecto.

- Se verificará la resistencia y las deformaciones dichos elementos estructurales del edificio mediante la realización de los controles, pruebas de carga y ensayos no destructivos.

Fachadas y particiones.

- El cerramiento de las fachadas de las calles Abastos, Cristo del Grao e interior del Mercado Municipal del Grao se realizan mediante muro cortina.
- El cerramiento de la fachada orientada a la plaza del Mercado Nuevo será el correspondiente a una fachada ventilada, estando formada por una fábrica de ladrillo perforado de 12 centímetros de espesor, colocando los montantes y travesaños metálicos necesarios para soportar el aplacado de resinas del fabricante Trespa.
- El acabo interior de la fachada ventilada será de una capa de un centímetro de enlucido y acabado en pintura Epoxi en el caso de las zonas que dan al almacén refrigerado, al almacén seco y en el cuarto de basuras.
- El acabo interior de la fachada ventilada será de una capa de mortero y alicatado cerámico en el caso de las zonas que dan a los servicios y vestuarios.
- Tanto las puertas evacuación como las puertas de acceso al restaurante desde dentro del Mercado Municipal del Grao serán acristaladas, manteniendo la uniformidad con la fachada, siendo estas de dos hojas, con carpintería de aluminio y dejando un paso de 1,50 metros.

- Las particiones interiores están formadas por fábrica de ladrillo perforado de 12 centímetros de espesor, siendo sus acabados; una capa de un centímetro de enlucido y acabado en linóleo Viscom, en mortero de agarre rematado con alicatado cerámico o/y una capa de un centímetro de espesor de enlucido acabado en pintura Epoxi.
- Las particiones entre el salón y la cocina, continuando con el estilo de las tres fachadas, se realizará mediante una cristalera, permitiendo así la visión de las elaboraciones de la cocina y la cubierta de la nave.
- El acceso al cuarto de basuras se realizará mediante una puerta de dos hojas metálica, dejando un paso de 1,50 metros, siendo este suficiente para la entrada y salida de los contenedores.
- Las puertas interiores de los aseos, vestuarios, cuarto de basuras, almacén, almacén seco y pasillos de acceso a la cocina serán de una hoja ciega, lisa, de madera de roble, siendo de 80 o 90 centímetros, dependiendo del caso (Ver plano adjunto).
- Las separaciones dentro de los vestuarios y aseos se realizarán mediante mamparas de resinas endurecidas.

Revestimientos.

- Los paramentos horizontales de la cocina, almacén, almacén seco, almacén refrigerado, cuarto frío y bodegas.
- Los paramentos horizontales de los servicios, vestuarios y salón, constarán de un alicatado cerámico.

Capítulo 6.

Conclusiones

Obtenida la distribución final que se procede a entregar en este proyecto, es gratificante ver, como después de tanto trabajo de investigación y llegar a realizar hasta diez opciones antes de la entrega, todo esfuerzo tiene su recompensa.

Se ha llegado finalmente a una solución óptima tanto para un restaurante que puede llegar a albergar hasta 300 comensales, como para un restaurante que forma parte de un mercado gastronómico, dado que está completamente integrado en el Mercado Municipal del Grao y diseñado para el tránsito fluido desde los puestos comerciales hasta la zona de restauración hotelera, pasando por el patio interior.

Gracias a este Trabajo Fin de Grado he aprendido principalmente a proyectar, y sobre todo, a conocer de primera mano lo difícil que es adecuar una idea a un edificio protegido cumpliendo con el programa de necesidades y las diversas normativas que afectan al edificio en cuestión.

Si antes de pasar por toda la experiencia de mi TFG, me dicen que voy a finalizar el mismo con tan buen resultado y después de pasar meses con distribuciones tras distribuciones erróneas, no me lo creería, puesto que para realizar este proyecto, he tenido que contar con opiniones en diversas ocasiones opuestas, en lo que un consumidor espera encontrar

unas características en el restaurante y el trabajador espera encontrar otras, que le faciliten el servicio o al menos no se lo dificulten. La verdad que compaginar estos dos puntos de vista durante estos meses ha sido duro en ocasiones, pero reconozco que siento que me ha preparado y fortalecido para mi futura vida profesional.

Considero que el resultado final, es vistoso y agradable para la mayoría de la población, dado que se ha adoptado una solución mixta entre las opciones anteriormente descritas, favoreciendo la posibilidad de que cualquier técnico pueda llevarlo a cabo con nuevos resultados.

Capítulo 7.

Glosario

1 Abatidor:

También denominado abatidor de temperatura o sistema de enfriamiento rápido de alimentos. Reduce la posibilidad de multiplicación de bacterias en los alimentos cocinados debido a que reduce el tiempo que permanecen a temperaturas de zona de peligro por contaminación, al congelarlos rápidamente.

2 Emplatar:

Disponer los alimentos para cada comensal que conforman el plato solicitado de la carta del restaurante antes de servirlo en la mesa.

3 Género:

Conjunto de la cubertería, vajillas y cristalería disponible para el servicio del restaurante.

4 Menaje:

Utensilios y muebles necesarios para dar servicio a los comensales del salón del restaurante.

5 Mesa caliente:

Mesa apta como superficie de apoyo donde realizar las elaboraciones calientes, en su parte inferior alberga la vajilla caliente a la cual se accede mediante puertas pasantes en los laterales.

6 Mesa fría:

Mesa apta como superficie de apoyo donde realizar las elaboraciones frías, en su parte inferior dispone de espacio de almacenaje a baja temperatura al cual se accede mediante puertas en los laterales.

7 Mueble pasante:

Mesa apta como superficie de apoyo donde realizar el pase de los camareros, en su parte inferior alberga la vajilla de uso en cocina para realizar el emplatado, se accede a la vajilla mediante puertas pasantes en los laterales.

8 Office:

En un restaurante consiste en un cuarto o área del restaurante ubicada entre el salón y la cocina, en la cual los camareros albergaran almacenados la maquinaria, utensilios y productos de limpieza requeridos para los trabajos de limpieza de la cristalería, vajilla, cubertería y menaje del salón.

9 Pase:

Principalmente mesas de gran longitud y estrechas, donde los camareros recogen los platos emplatados por los cocineros. Suelen disponer de estantes, para colocar las preparaciones calientes sobre la mesa y las preparaciones frías sobre los estantes.

10 Recepción:

Espacio situado a la entrada del restaurante encargado de recibir a los futuros comensales, anotar las reservas, etc.

11 Repasar:

Frotar vajilla, cristalería y cubertería con un paño suave para quitar marcas de agua y sacar brillo.

12 Ronner:

Termostato que permite cocinar al baño maría durante el tiempo previamente programado a una temperatura constante.

13 Thermomix:

Robot de cocina, permite todo tipo de preparaciones de la cocina moderna tanto en frío como en caliente.

Capítulo 8.

Referencias Bibliográficas

1 Temario asignaturas curso de hostelería CdT:

MAXIMILIANO, B.C. (2014) Ambientación de restaurante y organización del espacio en zonas de clientes.

MAXIMILIANO, B.C. (2014) Aprovechamiento, almacenaje y control de existencias.

MAXIMILIANO, B.C. (2014) Brigada, cocina y cometido.

MAXIMILIANO, B.C. (2014) Cristalería.

MAXIMILIANO, B.C. (2014) Criterios de autocontrol para establecimientos de comidas preparadas (prestación de servicios). generalitat valenciana. consellería de sanitat. Direcció general de salut pública. Subdirecció general de seguretat alimentaria. pla de seguretat alimentària. Dc la comunitat valenciana.

MAXIMILIANO, B.C. (2014) Cubertería.

MAXIMILIANO, B.C. (2014) Director de restauración director de alimentos y bebidas food and beverage manager.

MAXIMILIANO, B.C. (2014) Introducción al turismo y la hostelería.

MAXIMILIANO, B.C. (2014) Juego de rol. Toma de comanda.

MAXIMILIANO, B.C. (2014) La organización de la cocina en un hotel.

MAXIMILIANO, B.C. (2014) Las funciones de la sala.

MAXIMILIANO, B.C. (2014) Manual de higiene alimentaria. Centro de calidad y seguridad alimentaria.

MAXIMILIANO, B.C. (2014) Marcha adelante.

MAXIMILIANO, B.C. (2014) Mise en place de las mesas. Cronología del montaje.

MAXIMILIANO, B.C. (2014) Oferta gastronómica, fuera del hotel.

MAXIMILIANO, B.C. (2014) Organización en el área de restaurante. Instalaciones y servicios.

MAXIMILIANO, B.C. (2014) Organización en el área de restaurante. U.D.2. maquinaria y su función.

MAXIMILIANO, B.C. (2014) Organización en el área de restaurante. U.D.3. herramientas e instrumentos de la sala de restaurante.

MAXIMILIANO, B.C. (2014) Otros departamentos relacionados con el servicio de alimentos y bebidas.

MAXIMILIANO, B.C. (2014) U.D. 9 – toma de comanda. Módulo de técnicas de restaurante. 2º parte: servicio de mesas y servicio espaciales.

MAXIMILIANO, B.C. (2014) Vajilla.

MAXIMILIANO, B.C. y DANIEL GALY (2014) Técnicas de restaurante. Parte 1. Organización de la brigada, funciones, atención al cliente y calidad en el servicio. Camarero de restaurante – bar.

2 Normativa

CÓDIGO TÉCNICO DE LA EDIFICACIÓN, 2006.

CÓDIGO TÉCNICO DE LA EDIFICACIÓN. Anejo a del documento básico DB – SI: Seguridad en caso de incendio, aprobado por el real decreto 314/2006, de 17 de marzo.

CÓDIGO TÉCNICO DE LA EDIFICACIÓN. Anejo a del documento básico DB – SI: Seguridad en caso de incendio, aprobado por el real decreto 314/2006, de 17 de marzo. Relación de edificios, establecimientos y zonas, clasificación por usos a efectos del cumplimiento de la DB – SI.

CÓDIGO TÉCNICO DE LA EDIFICACIÓN. Anejo a del documento básico DB – SI: Seguridad en caso de incendio, aprobado por el real decreto 314/2006, de 17 de marzo. Superficie construida máxima de los sectores de incendios.

CÓDIGO TÉCNICO DE LA EDIFICACIÓN. Anejo a del documento básico DB – SI: Seguridad en caso de incendio, aprobado por el real decreto 314/2006, de 17 de marzo. Resistencia al fuego de paredes y techos. Que delimitan sectores de incendios.

CÓDIGO TÉCNICO DE LA EDIFICACIÓN. Anejo a del documento básico DB – SI: Seguridad en caso de incendio, aprobado por el real decreto 314/2006, de 17 de marzo. Resistencia al fuego de puertas de paso que delimitan sectores de incendios.

CÓDIGO TÉCNICO DE LA EDIFICACIÓN. Anejo a del documento básico DB – SI: Seguridad en caso de incendio, aprobado por el real decreto 314/2006, de 17 de marzo. Clasificación de los locales y zonas de riesgo especial integrados en edificios o establecimientos.

CÓDIGO TÉCNICO DE LA EDIFICACIÓN. Anejo a del documento básico DB – SI: Seguridad en caso de incendio, aprobado por el real decreto 314/2006, de 17 de marzo. Longitud máxima de los recorridos de evacuación.

CÓDIGO TÉCNICO DE LA EDIFICACIÓN. Anejo a del documento básico DB – SI: Seguridad en caso de incendio, aprobado por el real decreto 314/2006, de 17 de marzo. Densidades de ocupación en función de la superficie útil de cada espacio.

CÓDIGO TÉCNICO DE LA EDIFICACIÓN. Documento básico DB – SI: Seguridad en caso de incendio, aprobado por el real decreto 314/2006, de 17 de marzo.

CÓDIGO TÉCNICO DE LA EDIFICACIÓN. DOCUMENTO BÁSICO DB – SUA, 2010.

LEY DE ORDENACIÓN DE LA EDIFICACIÓN, 2000.

REGLAMENTO DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES, APROBADO POR EL REAL DECRETO 2267/2004, DE 3 DE DICIEMBRE.

3 Páginas Web

AliExpress (2015). Ry-qb26 24-28L / H máquina de helados recuperado de <http://es.aliexpress.com/item/RY-QB26-24-28L-H-Vertical-Hard-Ice-Cream-Machine-stainless-steel-ice-cream-maker/32341398888.html>

Ascaso (2015). Armarios Desinfección Cuchillos recuperado de <http://www.ascaso.com/maquinaria-hosteleria-horeca/catalogo-pdf/290.pdf>

Ayuntamiento de Valencia (2009). Ordenanza municipal de limpieza urbana recuperada de [http://www.valencia.es/ayuntamiento/playas.nsf/0/695BB01B4ED2031CC1257B36002BD6E0/\\$FILE/OrdenanzadeLimpieza.pdf?OpenElement&lang=1](http://www.valencia.es/ayuntamiento/playas.nsf/0/695BB01B4ED2031CC1257B36002BD6E0/$FILE/OrdenanzadeLimpieza.pdf?OpenElement&lang=1)

Ayuntamiento de Valencia (2015). INFOCIUDAD DEVESA GARDENS RESTAURANTE recuperado de http://www.valencia.es/ayuntamiento/Infociedad_accesible.nsf/vDocumentosWebListado/04D9F97C4DA50DC2C125786A003CC3D3?OpenDocument&lang=1

Ayuntamiento de Valencia (2015). Resultado de la búsqueda de Restaurante recuperado de http://www.valencia.es/ayuntamiento/Infociedad_accesible.nsf/frResultadoBusqueda?ReadForm=&lang=1&nivel=1&categoria=TOTES&descripcion=&contenido=&Count=10&SearchMax=1000&titulo=RESTAURANTE*

Ayuntamiento de Valencia (2015). Sanidad recuperado de http://www.valencia.es/ayuntamiento/infocidad_accesible.nsf/vLstadoCategoriasWeb/sanidad?opendocument&lang=1&nivel=9

Botiquín Sans (2015). Armario de pared BSE recuperado de <http://www.botiquinsans.com/es/comprar/botiquin-mutuas/sectores/botiquines/armario-de-pared-bse>

Botiquín Sans (2015). Botiquines recuperado de <http://www.botiquinsans.com/es/comprar/botiquines>

CBB Hostelería (2015). Fry-top a gas recuperado de <http://www.cbbhosteleria.com/gama-900-cocinas/fry-top-a-gas-control-por-valvula-max-min-ftg9-10-v-lr-glp-850x900x290-7107.html>

Cooking Concepts (2015). Manual Roner recuperado de http://www.cookingconcepts.com/productos/53/manual_es.pdf

Cooking Concepts (2015). Información Roner recuperado de http://www.cookingconcepts.com/productos/53/info_es.pdf

Cooking Concepts (2015). Roner Digital recuperado de <http://www.cookingconcepts.com/es/maquinaria/Roner-Digital/53/>

Deldivel (2015). Lavavajillas de arrastre EDENOX recuperado de <https://www.deldivel.es/edenox/lavavajillas-de-arrastre-tunel-de-lavado-hosteleria-edenox>

Deldivel (2015). Microondas para restaurantes recuperado de <https://www.deldivel.es/hornos-microondas-profesionales/microondas-para-restaurantes>

Distrimar (2015). Registradora Olivetti ECR-S recuperado de <http://www.distrimar.es/M%C3%A1quinas-de-oficina/Cajas-registradoras/Registradora-Olivetti-ecr-s-cajon-grande-caja-profesional-teclado-plano-conectable-pc-72843.html>

Edenox (2015). Edenox recuperado de <http://www.edenox.es/>

Edenox (2015). Fregaderos industriales, bastidores y estantes recuperado de <http://www.edenox.es/Archivos/Documentos/2546.pdf>

Edesa (2012). Catálogo lista de precios recuperado de <http://issuu.com/sammic/docs/edes>

Enlace Pymes (2015). Cámaras frigoríficas para carnes recuperado de <http://www.enlacepymes.com/camaras-frigorificas-para-carne-p-143798-1>

Equipalo (2015). Botellero frigorífico BEG-70 recuperado de <http://equipalo.com/producto/botellero-frigorifico-beg-70/213>

Equipamientos Tapia (2015). Mesa central para vajilla EDESA MCPP-107 recuperado de <http://www.equipamientostapia.es/producto.php/es/Mesa-central-para-vajilla-EDESA-MCPP-107/4734>

Equipamientos Tapia (2015). Mueble bajo MB7-15 FAGOR recuperado de <http://www.equipamientostapia.es/producto.php/es/Mueble-bajo-MB7-15-FAGOR/3189>

Equipamientos Tapia (2015). Mueble bajo, MB9-10 FAGOR recuperado de

<http://www.equipamientostapia.es/producto.php/es/Mueble-bajo-MB9-10-FAGOR/3217>

Fagor Industrial (2014). ¿Cómo equipar la cocina de un restaurante para 40 comensales? Recuperado de <http://blog.fagorindustrial.com/?p=2349>

Fagor Industrial (2014). Diseño de cocinas para restaurantes de dimensiones reducidas recuperado de <http://www.fagorindustrial.com/uploads/documentacion/archivos/eu/cocinas-restaurantes-dimensiones-reducidas-es.pdf>

Fagor Industrial (2015). Abatidor de temperatura recuperado de http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modulos/ficha_tecnica/es/Ficha_ATA-102_Esp.pdf

Fagor Industrial (2015). Abatidores compactos recuperado de <http://www.fagorindustrial.com/es/frio-comercial/abatidores-de-temperatura/abatidores-compactos>

Fagor Industrial (2015). Baño maría eléctrico recuperado de http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modulos/ficha_tecnica/es/bme9-10.pdf

Fagor Industrial (2015). Baños maría recuperado de <http://www.fagorindustrial.com/es/cocinas-industriales/gama-900/banos-maria>

Fagor Industrial (2015). Barbacoa a gas, BG9-10 I recuperado de http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modulos/ficha_tecnica/es/bg9-10-i.pdf

Fagor Industrial (2015). Barbacoas recuperado de <http://www.fagorindustrial.com/es/cocinas-industriales/gama-900/barbacoas>

Fagor Industrial (2015). Cocedor de pastas a gas recuperado de http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modulos/ficha_tecnica/es/cpg7-05.pdf

Fagor Industrial (2015). Cocina a gas recuperado de <http://www.fagorindustrial.com/es/cocinas-industriales/gama-700/cocinas-a-gas>

Fagor Industrial (2015). Cocina a gas, CG7-60 H recuperado de http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modulos/ficha_tecnica/es/cg7-60-h.pdf

Fagor Industrial (2015). Cooking - 900 Series recuperado de <http://www.fagor.com.au/commercial-kitchen-equipment/cooking-equipment/cooking-900series>

Fagor Industrial (2015). Fagor Industrial – Productos (hornos advance) recuperado de <http://www.fagorindustrial.com/hornosadvance/es/productos/>

Fagor Industrial (2015). Freidoras recuperado de <http://www.fagorindustrial.com/es/cocinas-industriales/gama-700/freidoras>

Fagor Industrial (2015). Fry-top a gas, FTG9-10 V L+R recuperado de http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modulos/ficha_tecnica/es/ftg9-10-v-l-r.pdf

Fagor Industrial (2015). Fry-Tops recuperado de <http://www.fagorindustrial.com/es/cocinas-industriales/gama-900/fry-tops>

Fagor Industrial (2015). MESA FRÍA GASTRONORM, ADMFP-225 recuperado de http://www.fagorlatinoamerica.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/ADMFP-225_esp.pdf

Fagor Industrial (2015). MESA LAVAVAJILLAS, MFDH-1800 LM-I recuperado de http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/mfdh-1800-lm-i.pdf

Fagor Industrial (2015). Mesas de prelavado recuperado de <http://www.fagorindustrial.com/es/lavavajillas-industriales/lavavajillas-de-arrastre/mesas-de-prelavado>

Fagor Industrial (2015). Modulo bajo, MB7-10 recuperado de http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/mb7-10.pdf

Fagor Industrial (2015). Modulo bajo, MB7-15 recuperado de http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/mb7-15.pdf

Fagor Industrial (2015). Freidora a gas, FG7-10 - 2C recuperado de http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/fg7-10-2c.pdf

Fidesvita (2015). Lavado de vajilla recuperado de http://www.fidesvita.com/documentos/archivos/productos/2014115172041_es_EDESA%20Lavado%20de%20vajilla.pdf

García de pou (2015). SET TABLAS PARA CORTAR EN 6 COLORES recuperado de <http://www.garciadepou.com/es/6-e-schneidebretter-set-in-6-farben.html>

Gastronomía y Cía. (2015). Colores de las tablas de corte recuperado de <http://www.gastronomiaycia.com/2010/07/05/colores-de-las-tablas-de-corte/>

Gatoo (2015). Picadora de carne recuperado de <http://www.gatoo.es/picadora-de-carne-sammic-ps-12.html>

Hosteleriex (2015). Cortadora de fiambre EDESA CGSP195E recuperado de <http://www.hosteleriex.es/cortadora-de-fiambre/2060-cortadora-de-fiambre-edesa-cgsp195e.html>

Hosteletienda (2015). Envasadora al vacío recuperado de http://www.hosteletienda.com/?mod=ver_nivel&id_familia=101104&p_ant=1&tp_ant=12

Hosteletienda (2015). Freidora a gas, fg7-10 - 2c recuperado de http://www.hosteletienda.com/?mod=ver_nivel&id_familia=101220&p_ant=1&id_producto=19006586

Inco (2015). Cortadoras de verduras recuperado de <http://inco.nu/datos/manuales/97472.pdf>

Inco (2015). Fregaderos industriales recuperado de <http://inco.nu/datos/catalogos/5646.pdf>

InterClima (2012). Catálogo. Lista de precios EDESA recuperado de http://www.interclima.es/adjuntos/documentos_app/edesa_catalogo_2012-1358953508.pdf

Jaime, E. (2010). Diseño de una cocina recuperado de <http://es.slideshare.net/jaimecuador/diseo-de-una-cocina>

Lanzakoyen (2015). Catálogo. Lista de precios EDESA recuperado de <http://www.lanzakoyen.es/ficheros/maquinarias/EdesaAcero12011.pdf>

Leandro Miranda (2009). Ficha técnica thermomix recuperado de <http://bimbytm31.blogspot.com.es/2009/10/bimby-thermomix-tm31-ficha-tecnica.html>

Leroy Merlin (2015). Imprimación titan epoxi yate recuperado de <http://www.leroymerlin.es/fp/521402/imprimacion-titan-epoxi-yate#ficha-tecnica>

Mabares (2015). Baño maria electrico, bme9-10 recuperado de http://www.mabares.com/?mod=ver_nivel&id_familia=101207&p_ant=1&id_producto=19005575

Mabares (2015). Barbacoa a gas recuperado de http://www.mabares.com/?mod=ver_nivel&id_familia=101205&pagina=1

Mabares (2015). Mesa lavavajillas, mfdh-1800 lm-i recuperado de http://www.mabares.com/?mod=ver_nivel&id_familia=101514&p_ant=3&id_producto=19006507

Magick-cluster (2015). Armario de pared BSE recuperado de http://magick-cluster01.s3.amazonaws.com/BotiquinSans/var/pool/pdf/products_files-file-2-ficha-de-producto.pdf

Manitowoc (2012). Tarifa hielo recuperado de <http://www.manitowocfs.es/docs/uploaded/en/es/Manitowoc%20Ice/Tarifa%20hielo2012web.pdf>

Manitowoc (2015). Maquinas de Hielo Manitowoc recuperado de <http://www.manitowocfs.es/general/pmanitowocice>

Maquinaria de hostelería (2015) Bajo Mostradores Frigoríficos GN Fagor ADMFP recuperado de [https://www.maquinariadehosteleria.net/fagor-industrial/4899-bajo-mostrador-frigorifico-gn-fagor-mfp-135-ad.html#/bajo mostradores frigorificos gn fagor admfp admfp 225 pc](https://www.maquinariadehosteleria.net/fagor-industrial/4899-bajo-mostrador-frigorifico-gn-fagor-mfp-135-ad.html#/bajo%20mostradores%20frigorificos%20gn%20fagor%20admfp%20admfp%20225%20pc)

Maquinaria de hostelería (2015). Abatidor de temperatura FAGOR atm-031 recuperado de <https://www.maquinariadehosteleria.net/abatidores-de-temperatura/3219-abatidor-de-temperatura-fagor-atm-031-s.html>

Maquinaria-hostelería (2015). Costaverduras EDESA recuperado de <http://www.maquinaria-hosteleria.net/productos/cortaverduras-edesa.pdf>

Maquinaria-hostelería (2015). Estanterías EDESA recuperado de <http://www.maquinaria-hosteleria.net/productos/estanterias-edesa.pdf>

Maquinaria-hostelería (2015). Fregaderos EDESA recuperado de <http://www.maquinaria-hosteleria.net/productos/fregaderos-edesa.pdf>

Maquinaria-hostelería (2015). Mesa de trabajo EDESA recuperado de <http://www.maquinaria-hosteleria.net/productos/mesastrabajo-edesa.pdf>

Maquinaria-hostelería (2015). Mesa de trabajo EDESA recuperado de <http://www.maquinaria-hosteleria.net/productos/mesastrabajo-edesa.pdf>

Maquinaria-hostelería (2015). Mesas refrigeradas EDESA recuperado de <http://www.maquinaria-hosteleria.net/productos/mesas-refrigeradas-edesa.pdf>

Mil Anuncios (2015). Horno Rational 202 recuperado de <http://www.milanuncios.com/mobiliario/horno-rational-202.htm>

Mobiliario restaurante RO (2015). Cafeteras automáticas recuperado de <http://mobiliariorestaurantero.com/pages/cafeteras/cafeteras-automaticas.php>

Mucso (2015). RONER D DIGITAL recuperado de <https://www.mucso.es/es/tienda-online/maquinaria/roner-d-digital>

Mundo Hvacr, (2013). Sistemas de extracción y ventilación en restaurantes recuperado de <http://www.mundohvacr.com.mx/mundo/2013/05/sistemas-de-extraccion-y-ventilacion-en-restaurantes/>

Nisbets (2015). Soporte para tablas de corte Hygiplas recuperado de <http://www.nisbets.es/Soporte-para-tablas-de-corte-Hygiplas/DP037/ProductDetail.raction>

Nyogastronomia (2015). Roner Digital recuperado de <http://nyogastronomia.es/index.php/tecnicas-de-cocina/elaboraciones/974-cocina-al-vacio-bajas-temperaturas-roner-un-arma-indispensable-en-la-cocina>

Rational (2013). Lista de precios de equipos y accesorios recuperado de http://www.rational-online.com/media/webseite_ag/es/RATIONAL_Lista_precio_equipos_accesorios_V-03.pdf

Servinox (2015) Rational horno modelo 20202 recuperado de http://www.servinox.com.mx/catalogo/imgs_catalog2/Rational%20Horno%20Modelo%20202.pdf

Solesgraells (2015). Roner recuperado de <http://solegraells.com/tienda/filib/Roner.pdf>

Solo Stocks (2015). Dispensador de papel secamanos recuperado de http://www.solostocks.com/venta-productos/dispensador-papel-secamanos_b

Solo Stocks (2015). Edesa cocina 4f edesa roman 54 nat ref roman54nat recuperado de http://www.solostocks.com/venta-productos/edesa-cocina-4f-edesa-roman-54-nat-ref-roman54nat_b?rows=100

Solo Stocks (2015). Paellero Fogón recuperado de <http://www.solostocks.com/venta-productos/electrodomesticos-cocina/otros-electrodomesticos-cocina/paellero-fogon-7539220>

Solo Stocks (2015). Salamandra modelo SEA0600 recuperado de <http://www.solostocks.com/venta-productos/equipamientos-hoteles-restaurantes/otros-articulos-hoteles-restaurantes/salamandra-modelo-sea0600-6411347>

Super Frio (2015). Cocina a gas recuperado de <http://superfrio.com/producto/cocina-gas-6-fuegos-encimera-de-1050-x-775-x-290-mm/>

Super Kitchen Machine (2015). Thermomix TM5 recuperado de <http://www.superkitchenmachine.com/new-thermomix-tm5/price-value>

Tervama (2015). Dispensadores de papel recuperado de <http://www.tervama.com/productos/modules/news/article.php?storyid=283>

Todocontenedores (2015). Bidón cierre de ballesta recuperado de <http://www.todocontenedores.com/producto/bidon-cierre-de-ballesta.html>

Vialgo (2011). Catálogo. Lista de precios EDESA recuperado de <http://vialgo.com/cat202edesa.pdf>

Vorwerk (2015). Bimby Thermomix TM31 recuperado de http://www.vorwerk.com/thermomix/pdf/manuals/instruction_manual_tm31_es.pdf

Realización del despacho del restaurante

Amazon (2015). Silla escritorio silla infantil recuperado de http://www.amazon.es/Silla-escritorio-silla-infantil-malla/dp/B00H8NM6G8/ref=sr_1_7?s=kitchen&ie=UTF8&qid=1437150967&sr=1-7

Muebles Boom (2015). Mesa estudio tapa cristal recuperado de <http://www.mueblesboom.com/mobiliario-oficina/mesas/3566/mesa-estudio-tapa-cristal/>

TuOficina (2015). Módulo recto 160 cm recuperado de <http://www.tuoficina.net/p/muebles-oficina-1/recepcin-17/modulo-recto-160-cm-391.php>

TuOficina (2015). Mostrador T4-131 recuperado de <http://www.tuoficina.net/p/muebles-oficina-1/recepcin-17/mostrador-t4-131.php>

Realización cuarto de basuras:

Congost (2015). Basurero con tapa abatible y ruedas de 200 mm recuperado de <http://www.congost.com/ES/pr/Ka770-basurero-con-tapa-abatible-y-ruedas-d-200-mm.html#v>

Congost (2015). Basureros recuperado de <http://www.congost.com/pdf/ES/Pag116.pdf>

Leroy Merlin (2015). Aire acondicionado 1X1 DAITSU ASD recuperado de http://www.leroymerlin.es/fp/0805_aire1z1acondicionado1z11x11z1daitsu1z1asd/0805_aire-acondicionado-1x1-daitsu-asd-aire-

[acondicionado-1x1-daitsu-
asd?pathFamiliaFicha=0805&uniSelect=undefined](#)

Leroy Merlin (2015). Aire acondicionado fijo recuperado de http://www.leroymerlin.es/productos/climatizacion/aire_acondicionado_fijo.html?ascendente=ObPrice&tagId=-1&uniSelect=

Multiplastic (2015). Basurero con tapa abatible y ruedas recuperado de <http://www.multiplastic.net/es/productos/contenedores-de-basura/basureras-basureros/basurero-con-tapa-abatible-y-ruedas-2/>

Multiplastic (2015). Basureros recuperado de <http://www.multiplastic.net/es/productos/contenedores-de-basura/basureras-basureros/>

SolarFilm (2015). Contenedor de Basura recuperado de <http://solarfilm.cl/contenedores-de-basura/19-contenedor-de-basura-gran-contenedor-de-basuras-de-770-litros-capacidad-nominal-770-lcarga-util-nominal-310-kgpeso-propio-47-kg-.html>

Realización de los servicios y vestuarios:

Bricor (2015). Cortina baño bollato azul recuperado de <http://www.bricor.es/bricor/detalle.action?idProducto=00000000001086645&idCategoria=05001003009>

Bricor (2015). Cortinas de baño recuperado de <http://www.bricor.es/bricor/producto.action?idCategoria=05001003009>

Comercialipar (2015). Baño y cocina sanitarios Roca recuperado de <http://www.comercialipar.com/catalogo/bano-y-cocina-sanitarios-roca-meridian>

Comercialipar (2015). ROCA Tanque bajo MERIDIAN COMPACTO blanco recuperado de <http://www.comercialipar.com/catalogo/bano-y-cocina-sanitarios-roca-meridian/2634030-roca-roca-tanque-bajo-meridian-compacto-blanco>

Leroy Merlin (2015). Lavabos de encimera recuperado de <http://www.leroymerlin.es/productos/cocinas/encimeras.html?tagId=107706,107708>

Leroy Merlin (2015). Marmol azul recuperado de http://www.leroymerlin.es/fp/3107_marmol1z1azul/3107_marmol-azul-marmol-azul?pathFamiliaFicha=3107&uniSelect=undefined

Roca (2015). Columna de ducha termostática recuperado de <http://www.roca.es/catalogo/productos/griferia/griferia-ducha/columnas-ducha/columna-ducha-termostatica-5A9718C00>

Roca (2015). Columnas de ducha recuperado de <http://www.roca.es/catalogo/colecciones/#!/soluciones-ducha/duchas-columnas>

Roca (2015). Inodoro porcelana compacto con salida dual recuperado de <http://www.roca.es/catalogo/colecciones/colecciones-bano/meridian-066-14.0210/inodoro-porcelana-compacto-salida-dual-adosado-pared-342248..0>

Roca (2015). Lavabo porcelana encimera 327872..0 recuperado de <http://www.roca.es/catalogo/productos/lavabos/lavabos-encimera-0103/foro/lavabo-porcelana-encimera-327872..0>

Roca (2015). Lavabos de encimera recuperado de <http://www.roca.es/catalogo/productos/#!/lavabos/lavabos-encimera-0103>

Roca (2015). Mezclador lavabo desagüe automático recuperado de <http://www.roca.es/catalogo/colecciones/colecciones-griferia/thesis/mezclador-lavabo-desague-automatico-5A3050C00>

Roca (2015). Plato de ducha extraplano fondo antideslizante 276166..0 recuperado de <http://www.roca.es/catalogo/colecciones/soluciones-ducha/platos-ducha/neo-daiquiri/plato-ducha-acrilico-extraplano-fondo-antideslizante-juego-desague-276166..0>

Roca (2015). Plato de ducha extraplano fondo antideslizante 276180..0 recuperado de <http://www.roca.es/catalogo/colecciones/soluciones-ducha/platos-ducha/neo-daiquiri/plato-ducha-acrilico-extraplano-fondo-antideslizante-juego-desague-276180..0>

Roca (2015). Platos de ducha Neo Daiquiri recuperado de <http://www.roca.es/catalogo/colecciones/#!/soluciones-ducha/platos-ducha/neo-daiquiri>

Roca (2015). Platos de ducha recuperado de <http://www.roca.es/catalogo/colecciones/#!/soluciones-ducha/platos-ducha>

Roca (2015). Resultado búsqueda Columnas de ducha recuperado de <http://www.roca.es/catalogo/buscar/categoria-busqueda/columnas-ducha/?filter>

Roca (2015). Resultado búsqueda grifería recuperado de <http://www.roca.es/catalogo/buscar/categoria-busqueda/griferia/?filter>

Roca (2015). Resultado búsqueda Inodoros recuperado de <http://www.roca.es/catalogo/buscar/categoria-busqueda/inodoros/?filter>

Roca (2015). Urinario porcelana recuperado de <http://www.roca.es/catalogo/productos/urinarios/urinarios/urinario-porcelana-entrada-agua-superior-353330..1>

Taquillas-Sim (2015). Bancos de madera recuperado de <http://taquillas-sim.com/vestuarios/item/149-bancos-de-madera.html>

Taquillas-Sim (2015). Taquillas de vestuario y bancos de plástico recuperado de <http://taquillas-sim.com/vestuarios.html?start=40>

Taquillas-Sim (2015). Taquillas metálicas recuperado de <http://taquillas-sim.com/vestuarios/item/133-taquillas-metalicas.html>

Taquillas-Sim (2015). Taquillas-Sim recuperado de <http://taquillas-sim.com/>

Taquillas-Sim (2015). Vestuarios recuperado de <http://taquillas-sim.com/vestuarios.html>

Realización del salón del restaurante:

Expomaquinaria (2015). Silla madera Bruselas tapizadas recuperado de <http://www.expomaquinaria.es/sillas-bar/2824-silla-madera-ta-bruselas-tapizada.html>

Expomaquinaria (2015). Sillas madera recuperado de <http://www.expomaquinaria.es/105-sillas-madera>

Forja económica (2015). Biombo de forja jerez recuperado de <http://www.forjaeconomica.com/biombos-de-forja/323-biombo-de-forja-jerez.html>

Forja económica (2015). Biombos de forja recuperado de <http://www.forjaeconomica.com/38-biombos-de-forja>

Leroy Merlin (2015). Pavimento 45x45cm ocre serie flash recuperado de <http://www.leroymerlin.es/fp/17044034/pavimento-45x45-cm-ocre-serie-flash?pathFamiliaFicha=4004&uniSelect=400>

Leroy Merlin (2015). Rodapie 8x45cm ocre serie flash recuperado de <http://www.leroymerlin.es/fp/15751190/rodapie-8x45-cm-ocre-serie-flash?pathFamiliaFicha=4004&uniSelect=400>

Solo Stocks (2015). Mesa 90x90 recuperado de http://www.solostocks.com/venta-productos/mesa-90x90_b

Realización bodegas del restaurante:

Climatización 10 (2015). Acondicionador evaporativo <http://climatizacion10.com/recursos/pdfs/euritecsa-acondicionador-evaporativo-fijo.pdf>

Climatización 10 (2015). Acondicionador evaporativo modelo xz-10-18-c-1 recuperado de <http://climatizacion10.com/climatizadores-evaporativos/euritecsa-acondicionadores-evaporativos-fijo-mod-xz-10-18-c-1.html>

Leroy Merlin (2015). Estanterías decotativas recuperado de http://www.leroymerlin.es/productos/estanterias_y_mobiliario_para_almacenar/estanterias_y_baldas/estanterias_decorativas.html

Leroy Merlin (2015). Serie ONIX PVC recuperado de http://www.leroymerlin.es/fp/210106_serie1z1onix1z1pvc/210106_serie-onix-pvc-serie-onix-pvc?pathFamiliaFicha=210106&uniSelect=undefined

Capítulo 9.

Bibliografía consultada y no empleada

- <http://diccionario.reverso.net/frances-espanol/plonge>
- <http://www.poraqui.net/glosario/plonge>
- <https://www.maquinariadehosteleria.net/fagor-industrial/5036-cocedor-de-pasta-electrico-fagor-cp6-05.html>
- http://www.menajeyhosteleria.com/cocedor-pasta-cocedor-pasta-electrico-c-111_87_139.html
- <http://www.fagorindustrial.com/es/cocinas-industriales/gama-900-plus/cocedores-de-pasta>
- <http://www.fagorindustrial.com/es/cocinas-industriales/gama-600/cocedores-de-pasta>
- <http://tienda.friodel.com/es/banos-maria/518-bano-maria-electrico-bme7-05-fagor.html>
- <http://tiendahostelera.com/17-ba%C3%B1o-mar%C3%ADa-el%C3%A9ctrico-s-700-bme7-05-fagor.html>
- <http://tiendahostelera.com/19-ba%C3%B1o-mar%C3%ADa-gas-s-700-bmg7-10-fagor.html>
- http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/bme7-05.pdf
- <http://www.fagorindustrial.com/es/cocinas-industriales/gama-700/banos-maria>

- <http://www.fagorindustrial.com/es/cocinas-industriales/gama-600/banos-maria>
- http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/cg7-40-h.pdf
- <http://www.fagorindustrial.com/es/cocinas-industriales/coccion-independiente/cocinas-a-gas-con-hornos>
- <http://www.fagorindustrial.com/es/cocinas-industriales/gama-900-plus/cocinas-a-gas>
- http://www.fagor.com/catalogos_PDF/CATALOGO_FAGOR_2013_COCINAS.pdf
- <http://www.fagor.com/web/es/catalogo-de-productos/catalogo-pi-fagor/coccion/cocinas/gas/3cf-540si-but/detail/920010005>
- <http://www.fagor.com/web/es/catalogo-de-productos/catalogo-pi-fagor/coccion/cocinas/Gas/13173/detail/13173>
- <http://www.cbbhosteleria.com/gama-700-cocinas/modulo-bajo-mb7-10-gama-700-2146.html>
- <http://www.cbbhosteleria.com/gama-700-cocinas/modulo-bajo-mb7-05-gama-700-2144.html>
- http://www.hosteletienda.com/?mod=ver_nivel&id_familia=100&p_ant=4&id_producto=19004879
- <http://www.fagorgrupomueble.com/muebles-cocina/prestaciones>
- http://www.fagorelectronica.es/trata/tdt_producto.htm
- <http://www.fagor.com/web/es/catalogo-de-productos/catalogo-pi-fagor/confort/calderas/Murales-a-gas-estancas-mixtas-instantaneas-CONFORT/1FE-24NOX-N-B-/detailConjunto/13835>

- http://www.venespa.es/catalogos_pdf/Fagor_muebles_cocina_10_11.pdf
- <http://cafesferrando.com/2012/07/fagor-gama-900/>
- http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/mb7-05.pdf
- http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/mb9-10.pdf
- <http://www.fagor.com/web/es/catalogo-de-productos/catalogo-pi-fagor/caracteristicas-tecnicas-articulo/902015634>
- http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/ftg7-05-l.pdf
- http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/it/ftg-c9-10-l.pdf
- http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/ftg7-10-l-r.pdf
- <http://www.fagorindustrial.com/es/cocinas-industriales/gama-700/fry-tops>
- <http://www.fagorindustrial.com/en/commercial-kitchen/700-range/fry-tops>
- <http://www.fagor.com/web/international/catalogo-de-productos/catalogo-pi-fagor/Kitchenware/cookware/Frying-Pans/SIENA18-22-26/detail/960010334>
- http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/ru/ftg7-10-l.pdf
- <http://www.fagor.com/web/es/catalogo-de-productos/catalogo-pi-fagor/minidomesticos/para-la-cocina/freidoras/f-110/detail/965010137>

- <http://www.fagor.com/web/es/catalogo-de-productos/catalogo-pi-fagor/minidomesticos/para-la-cocina/Freidoras/13228/detail/13228>
- <http://www.fagor.com/web/es/catalogo-de-productos/catalogo-pi-fagor/minidomesticos/para-la-cocina/Freidoras/F-350/detail/965010002>
- http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/fg7-05-1c.pdf
- <http://www.fagorindustrial.com/es/cocinas-industriales/coccion-independiente/freidoras-electricas-de-sobremesa>
- <http://www.fagorindustrial.com/es/cocinas-industriales/gama-900-plus/freidoras>
- http://www.fagorindustrial.com/hornosadvance/pdf/es/APE-061_electrico.pdf
- <http://www.fagorindustrial.com/es/hornos-industriales/advance-plus/hornos-advance-plus-electricos>
- http://www.fagorindustrial.com/hornosadvance/pdf/es/APE-101_electrico.pdf
- http://www.fagorindustrial.com/hornosadvance/pdf/es/APG-101_gas.pdf
- <http://www.fagorindustrial.com/es/hornos-industriales/advance-plus/hornos-advance-plus-a-gas>
- http://www.fagor.com/catalogos_PDF/CATALOGO_FAGOR_2013_HORNOS.pdf
- <http://www.disnan.com/documents/5-HORNOS-ESP-2008.pdf>
- http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/sh-11.pdf

- http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/sh-11-b.pdf
- <http://www.fagor.com/web/es/servicio-tecnico>
- <http://www.fagor.com/web/es/servicio-tecnico/servicios>
- <http://www.fagor.com/web/es/catalogo-de-productos/catalogo-pi-fagor/minidomesticos/para-la-cocina/tablas-de-asar/bbc-842n/detail/962010006>
- http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/bg7-05-i.pdf
- <http://www.fagorindustrial.com/es/cocinas-industriales/gama-900-plus/barbacoas>
- http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/en/Technical_report_ATA-061_English.pdf
- http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/Ficha_ATA-061_Esp.pdf
- <http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/familias/es/Cook-and-Chill-es.pdf>
- <http://www.fagorlatinoamerica.com/es/comparador-de-productos#frio-comercial-europa/abatidores-de-temperatura,ata-061>
- <http://www.solostocks.com/venta-productos/equipamientos-hoteles-restaurantes/otros-articulos-hoteles-restaurantes/fregaderos-industriales-gama-700-6410587>
- <http://issuu.com/sammic/docs/edes/13>
- <http://www.maquinaria-hosteleria.net/productos/fregaderos-edesa.pdf>
- <http://www.equipamientostapia.es/producto.php/es/Fregadera-FI-77-10-EDESA/2854>

- <http://www.hostalimak.es/lavado/fregaderos/fi-77-10.html>
- <http://www.equipamientostapia.es/producto.php/es/Mesa-mural-Gama-700-MM-187-EDESA/2958>
- <http://www.hosteleraclick.com/tienda2/mobiliario-de-inoxidable-y-de-almacenaje/mesa/mesa-mural-edesa-mm-187-detalle>
- http://www.maquinaria-de-hosteleria.es/index.php?option=com_virtuemart&view=productdetails&virtuemart_product_id=508&virtuemart_category_id=96
- http://www.avhesstres.com/modules/sendtoafriend/sendtoafriend-form.php?id_product=15643
- <http://www.hostalimak.es/preparacion-estatica/mesas-de-trabajo/mesas-de-trabajo-estaticas/mm-187.html>
- <http://www.tecnochufa.com/MESA%20DE%20TRABAJO%20MURAL%20INOX%20MTEB187%20%201800%20X%20700%20X%20850%20MM>
- <http://canfred.eurowintuecommerce.com/articulo/MMD-187-mesamural1800x700x850mm.html>
- <http://mshosteleria.com/tienda/preparacion-estatica/mesas-murales-serie-600-700/mesas-murales-serie-620.html>
- <https://www.maquinariadehosteleria.net/mesas-murales-constante-inferior/288-mesas-murales-edesa-700-mm.html>
- <http://www.nisbets.es/3/Cocina-Utensilios-de-cocina-Tablas-de-corte/c01c03c03.r10.1>
- <http://diariodegastronomia.com/como-evitar-la-contaminacion-en-las-tablas-de-cortar/>
- <http://www.nisbets.es/3/Cocina-Utensilios-de-cocina-Tablas-de-corte/c01c03c03.r10.1>

- <http://www.directoalpaladar.com/utensilios/tablas-de-corte-madera-o-silicona>
- <http://store.arcos.com/>
- <http://www.cocinas.es/exposicion/accesorios-de-cocina/guia-de-accesorios-de-cocina/la-tabla-de-cortar-adecuada-para-la-propia-cocina/>
- <http://www.mercadocalabajo.com/2012/02/que-tabla-de-cocina-elegir.html>
- <http://www.garciadepou.com/es/utensilios-de-cocina-restaurante/tablas-para-cortar.html>
- <http://www.nisbets.es/4/Cocina-Utensilios-de-cocina-Tablas-de-corte-Tablas-de-corte/c01c03c03c03.r10.1>
- <http://www.nisbets.es/Soporte-para-tablas-de-corte-Hygiplas/J251/ProductDetail.raction>
- <http://www.gastronomiaycia.com/2010/07/05/colores-de-las-tablas-de-corte/>
- <http://www.calidaria.com/informacion/53-tablas-de-cocina-y-corte-pueden-ser-de-madera>
- <http://www.ikea.com/es/es/catalog/categories/departments/cooking/15934/>
- <https://www.cleanipedia.com/ar/materiales-y-superficies/limpieza-de-la-cocina-como-limpiar-las-tablas-de-cortar>
- <https://www.cleanipedia.com/ar/materiales-y-superficies/limpieza-de-la-cocina-como-limpiar-las-tablas-de-cortar>
- <http://www.ikea.com/es/es/catalog/categories/departments/cooking/15947/>

- <http://www.amazon.es/tablas-cortar/b?ie=UTF8&node=2165598031>
- https://es.wikipedia.org/wiki/Tabla_de_cortar
- <http://www.pikengo.es/brands/5050200/edesa>
- <http://www.experimenta.es/noticias/breves/edesa-world-fab-condenser-margen-lab?page=1>
- <http://www.cope.es/detalle/Inventan-una-tabla-de-cortar-interactiva-para-la-cocina.html>
- http://www.edesa.com/doc/catalogos/catalogo_edesa2013.pdf
- [https://www.gasnaturaldistribucion.com/servlet/ficheros/1297116577888/281%5C164%5CSCTDef114v.6\(TABLAS_MAESTRAS_COM\)_ESP_ReguladoGas_ES,7.pdf](https://www.gasnaturaldistribucion.com/servlet/ficheros/1297116577888/281%5C164%5CSCTDef114v.6(TABLAS_MAESTRAS_COM)_ESP_ReguladoGas_ES,7.pdf)
- <http://www.sobreviveconpoco.com/tarifa-con-discriminacion-horaria-o-tarifa-2-0dha/>
- <http://maquinariahosteleriadirecta.com/cocina-gas-4-fuegos-con-horno-edesa-scghg-60-e>
- <http://www.directoalpaladar.com/utensilios/tablas-de-corte-madera-o-silicona>
- <http://store.arcos.com/productos/complementos/tablas-de-corte/>
- <http://www.amazon.es/Ecobra-Tabla-corte-color-negro/dp/B000KJOIYU>
- <http://listado.mercadolibre.com.ar/tabla-de-corte>
- <http://hogar.shopalike.es/accesorios-cocina-utensilios-tabla-de-cortar/>
- <http://www.sodimac.cl/sodimac-cl//product/250393X/Estante-Mural-Home-Delta-181X165X39>
- <http://www.josebernad.com/productos/estante-mural-compacto-656/>

- <http://www.cosasdebar.com/ESTANTE-MURAL-1-M>
- <http://www.milanuncios.com/mobiliario-en-barcelona/estanteria-mural.htm>
- <http://www.tiendeo.com/ofertas/estante-mural>
- http://www.distform.com/sites/default/files/zona_de_lavado-es-distform.pdf
- <http://eurhostel.es/estantes-de-pared/141-estante-mural-porta-barquetas.html>
- <http://decoracion.facilisimo.com/estante-mural>
- <http://www.castilladiez.es/300-estantes-murales>
- <http://eurhostel.es/inicio/134-estante-especial-microondas.html>
- <http://www.milanuncios.com/mobiliario-en-barcelona/estanteria-mural.htm>
- <https://www.eseficiencia.es/noticias/nuevos-murales-refrigerados-de-carrier>
- <http://www.tablondeanuncios.com/traspasos-venta-negocios-en-barcelona/traspaso-supermercado.htm>
- <http://www.araela.org/dmdocuments/2009boletin-araela-julio2009.pdf>
- http://www.enlanubetic.com.es/2014_02_01_archive.html#.VZlkgPntmkp
- http://perfilcontratante.lagomera.es/licitaciones2014/18-2013/ProyectoInstalaciones.pdf?uri=deeplink%3Adetalle_licitacion&idEvl=lyf7g2HnrKo=
- <http://www.diariodemallorca.es/elementosWeb/gestionCajas/DMA/File/casas-26-feb-2013.pdf>
- http://www.vilagrasa.com/archivos/fotos/VILAGRASA_2015_BOOK.pdf

- <http://www.todoparahosteleria.com/45-estanterias-de-acero-inoxidable>
- <http://www.cianco.com/catalogo/hosteleria/cocina/estante>
- <http://www.bricor.es/bricor/producto.action?idCategoria=03001004001>
- <http://www.edenox.es/>
- <http://www.magnetos.es/mueble-800>
- <http://es.calameo.com/books/000001775a94892055301>
- <http://www.buscandoanuncios.es/search/?q=PATAS%20REGULABLES%20ACERO%20INOX&page=2>
- <http://www.epeldano.com/files/news/1755.pdf>
- <http://www.multiserviciosvalles.com/tag/product/list/tagId/1/?mode=list>
- <http://www.multiserviciosvalles.com/muebles-de-acero/estanterias.html?mode=list>
- <http://sourceforge.net/p/emgucv/tesseract-ocr/ci/d8e0496983a88e36702ae3ce62a42e5e8aec17a9/tree/tesdata/spa.cube.word-freq>
- http://www.zaragozaciudad.com/contenidos/contratos/milla/1_MEMORIAS.pdf
- http://www.catedu.es/competenciasbasicas/archivos/libro_competencias_basicas.pdf
- <https://www.endesaclientes.com/catalogo/luz.html>
- <http://www.cahors.es/index.php?ap=descargas&idi=esp>
- <http://www.hostalimak.es/preparacion-estatica/mesas-de-trabajo/mesas-de-trabajo-estaticas/gama-fondo-700mm.html?limit=15&mode=grid&p=2>
- http://maquinaria-de-hosteleria.es/index.php?option=com_virtuemart&view=produc

[tdetails&virtuemart_product_id=508&virtuemart_category_id=96&Itemid=101](http://www.virtuemart.com/details&virtuemart_product_id=508&virtuemart_category_id=96&Itemid=101)

- <https://www.maquinariadehosteleria.net/mesas-de-trabajo/288-mesas-murales-edesa-700-mm.html>
- http://www.avhesstres.com/modules/sendtoafriend/sendtoafriend-form.php?id_product=15643
- http://www.avhesstres.com/category.php?id_category=71&n=50&p=2&orderby=name&orderway=desc
- <http://www.hosteleriex.es/mesas-calientes/3487-mesa-caliente-mural-edesa-whm187.html>
- <http://maquinariahosteleria directa.com/mesas-de-trabajo-murales-con-estante-inferior-montadas-edesa-mm-7>
- <https://www.deldivel.es/edenox/mesa-caliente-mural-edesa>
- <https://www.deldivel.es/>
- <https://www.maquinariadehosteleria.net/bajo-mostradores-refrigeracion/3793-mesa-fria-coreco-tgr-180-s.html>
- <https://www.maquinariadehosteleria.net/bajo-mostradores-refrigeracion/3782-mesa-fria-snack.html>
- <http://es.scribd.com/doc/266432592/Cocinas-Restaurantes-Dimensiones-Reducidas-Es#scribd>
- http://www.rhostelev.com/wp-content/uploads/CORECO_TARIFA_VIGENTE2012.pdf
- <http://www.todoparahosteleria.com/89-mesas-frias?orderby=quantity&orderway=desc>
- http://oportunidades.chilnet.cl/rc/ie/details.asp?meco_code=300371308&ie=1&entrie=2&lang=esp
- http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/mfp-180-ad.pdf
- http://www.lopezpardo.com/fotos/productof_121.pdf

- <http://www.manelhosteleria.com/pdf/frio.pdf>
- <http://es.scribd.com/doc/266432592/Cocinas-Restaurantes-Dimensiones-Reducidas-Es#scribd>
- <https://www.tienda-online-informatica.com/tienda2/listado.jsp?tipo=&terminos=nor+int+sec+2012+1I&orden=relevancia&sinPaginar=S>
- <http://worldwidescience.org/topicpages/p/por+hipersensibilidad+retardada.html>
- <http://www.infrico.es/en/l%C3%ADnea-americana/ mesa-baja-refrigeraci%C3%B3n-serie-chef-bases.html>
- <http://www.friomoron.com/sitemap.html>
- http://coreco.es/2012/CORECO_2012_005_CD.pdf
- http://www.grupocrisol.com/catalogo/cristal/copas_de_mesa/10009.html
- <http://www.fagorlatinoamerica.com/es/frio-comercial/neo-advance/mesas-gn-murales-de-refrigeracion>
- http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/mfp-180-ad.pdf
- <http://www.nacfri.com/downloads/catalogo-mesas-frias.pdf>
- http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/ADMFP-225-HHHH_esp.pdf
- http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/ADMFP-180-PC_esp.pdf
- <http://www.disnan.com/documents/7-FRIO-ESP.pdf>
- <http://www.milanuncios.com/anuncios/gratinador.htm>
- <http://es.thefreedictionary.com/gratinador>
- <http://www.enriqueruizyco.com/2010/11/el-gratinador.html>
- <http://www.segundamano.es/anuncios/gratinador.htm>
- <http://www.gastronomiaycia.com/tag/gratinador/>

- <http://www.expomaquinaria.es/79-salamandra-gratinador>
- <http://listado.mercadolibre.com.ve/horno-gratinador>
- <http://www.exitocom/products/0000534044816602/Estufa-gas-con-gratinador-plat>
- <https://www.deldivel.es/gratinadores/soportes-para-gratinadores-edesa>
- <http://www.solostocks.com/venta-productos/electrodomesticos-cocina/hornos/salamandra-regulable-sef-70-6392634>
- http://www.solostocks.com/venta-productos/gratinadora_b
- <http://www.solostocks.com/venta-productos/maquinaria-procesar-alimentos-bebidas/otra-maquinaria-alimentos/salamandra-gratinadora-a-gas-6730367>
- <http://www.solostocks.com/venta-productos/equipamientos-hoteles-restaurantes/hornos-equipamiento-cocina-industrial/salamandra-gratinador-6072487>
- http://www.solostocks.com/venta-productos/gratinadora_b:la-coruna
- <https://www.maquinariadehosteleria.net/lomasvendido?p=18>
- http://www.fidesvita.com/documentos/archivos/productos/2014115171921_es_EDESA%20Cocci%C3%B3n.pdf
- <http://www.centrosurcomponentes.com/hosteleria2013/centrosurh2013D.pdf>
- http://www.edesa.com/doc/catalogos/catalogo_edesa2012.pdf
- http://www.edesa.com/doc/manuales/pop_h150x_ing.pdf
- http://sklep.technica.pl/kuchnia/obrobka-termiczna/salamandry/salamandry_2/salamander-elektryczny-625x380-mm-4-kw.html

- http://www.skapiec.pl/site/cat/3524/comp/7097628?utm_referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.es%2F
- <http://www.edesaprofessional.pl/detalle-producto.aspx?IG=4&IF=25&ISF=93&ISSF=157&IM=1461>
- http://www.edesa.com/Microondas/Integracion/Urban-MB17EX/es_ES/
- http://www.edesa.com/Microondas/Integracion/URBAN-MB23GEX/es_ES/
- http://www.edesa.com/collection_ficha.php?referencia=170&producto=2
- <http://www.euronic.es/edesa-urban-mb17ex-microondas.html>
- <http://www.segundamano.es/hornos-microondas-de-segunda-mano/edesa.htm>
- http://www.shoppydoo.es/precios-hornos_electricos_y_microondas-edesa.html
- <http://www.clickelectrodomesticos.com/microondas-edesa-urban-mb17ex.html>
- http://www.ciao.es/Microondas_273412_3-edesa
- <http://www.recambiosyaccesoriosonline.es/e-shop.php?marca=Edesa&cerca=microondas>
- <http://www.milanuncios.com/anuncios/microondas-edesa.htm?pagina=4>
- <http://equipalo.com/marca/edesa/83/0>
- <http://www.imagenia.eu/tag/reparacion-microondas-edesa-tenerife/>
- <http://servicioeficiente.org.es/servicio-Edesa-Madrid-sat-Guadarrama>

- http://www.titananuncios.com/48/posts/8_Servicios/83_Otros_Servicios_/39006_Servicio_Tecnico_Edesa_Pamplona_948_251_857.html
- http://www.fidesvita.com/es_productos.asp?idp=16&id=14
- http://www.fidesvita.com/documentos/archivos/productos/2014115172126_es_EDESA%20Preparaci%C3%B3n%20est%C3%A1tica.pdf
- <http://www.simahtel.com/Catalogo/verprod.php?id=162>
- <http://www.maquinaria-hosteleria.net/productos.html>
- <http://www.a-more.es/b2c/productos/9/1/profesional-microondas/edesamicroonda-profesional/edesahostelera/1>
- http://issuu.com/peldano/docs/mabhostelero_167/12?e=1189233/5554437
- <http://es.kompass.com/c/edesahostelera-s-a/es1043462/>
- http://www.doserres.net/18_edesahostelera
- http://www.lahostelera.com/55_edenox
- http://www.edesa.com/servicio-tecnico/es_ES/
- <http://www.equipamientostapia.es/producto.php/es/Soporte-mural-para-microondas-y-otros-aparatos-EMM-64-EDESA/3268>
- https://www.maquinariadehosteleria.net/3_edenox
- http://www.abkequipamientos.com/marcas.asp?id_marca=3
- http://www.fidesvita.com/documentos/archivos/productos/2014115172116_es_EDESA%20Preparaci%C3%B3n%20din%C3%A1mica.pdf
- <http://www.milanuncios.com/traspasos/lavamanos-marca-edesa.htm>
- <http://www.milanuncios.com/traspasos/lavamanos-seminuevo-edesa.htm>

- <http://www.solostocks.com/venta-productos/equipamientos-hoteles-restaurantes/hornos-equipamiento-cocina-industrial/lavamanos-mural-edesa-lm-33-10746125>
- <http://www.solostocks.com/venta-productos/equipamientos-hoteles-restaurantes/hornos-equipamiento-cocina-industrial/lavamanos-mural-edesa-grifo-electronico-10746160>
- <http://www.foodalimentacion.com/empresa/edesa-hostelera-sa/producto/edesa-lavamanos.aspx>
- <http://www.equipamientostapia.es/producto.php/es/Lavamanos-LM-43-EDESA/3230>
- <https://www.deldivel.es/edenox/lavamanos-mural-lm-44-edesa>
- <http://www.friogaf.com/>
- <http://www.hosteleraclick.com/tienda2/mobiliario-de-inoxidable-y-de-almacenaje/lavamanos/lavamanos-edesa-lm-44-detalle>
- http://www.bathandhomecenter.com.ec/39_bimando.html
- <http://www.inoxamedida.com/maquinaria-de-hosteleria/284-cocinas-a-gas-con-horno-edesa.html>
- <http://www.edesa.com.ec/index.php?idSeccion=75&idProducto=206>
- <http://equipalo.com/marca/edesa/83/3>
- <http://www.segundamano.es/venta-de-mobiliario-negocios-de-segunda-mano-madrid/cortadora-de-fiambre.htm>
- <http://www.milanuncios.com/electrodomesticos/cortadora-fiambre.htm>
- <http://tiendas.mediamarkt.es/cortafiambres>
- <http://www.expomaquinaria.es/56-cortadora-fiambre-infrico>
- <http://www.amazon.es/Bosch-MAS9501N-Cortadora-electr%C3%B3nica-ondulado/dp/B006RFO094>

- http://www.solostocks.com/venta-productos/cortadora-fiambre_b
- <http://www.kelkoo.es/v-6813-cortadoras-de-fiambre>
- <http://www.braher.com/cas/empresa/>
- <http://www.castilladiez.es/cortadoras-de-fiambre/157-cortadora-fiambre-cgsp-300-edenox.html>
- <http://www.castilladiez.es/cortadoras-de-fiambre/93-cortadora-fiambre-cgp-300-edenox.html>
- <https://www.deldivel.es/corta-fiambres/cortadoras-de-fiambre-profesional-edesa>
- <https://www.deldivel.es/corta-fiambres/cortadoras-de-fiambre-automaticas>
- <http://www.solostocks.com/venta-productos/electrodomesticos-cocina/cortadoras-fiambre/cortadora-de-fiambres-automatica-edesa-4173200>
- <http://www.solostocks.com/venta-productos/electrodomesticos-cocina/cortadoras-fiambre/cortadoras-de-fiambres-edesa-3391603>
- <http://www.twenga.es/cortafiambres-gravedad.html>
- <http://maquinariahosteleriadirecta.com/cortadora-de-fiambres-de-250-gama-standar-edesa-cgsp-250-e>
- <http://www.equipamientostapia.es/producto.php/es/Cortadora-de-verduras-y-hortalizas-CV-600-T-EDESA/3758>
- <http://www.milanuncios.com/mobiliario/cortadora-verduras.htm>
- <http://www.simahtel.com/Catalogo/verprod.php?id=453>
- <http://maquinariahosteleriadirecta.com/discos-de-corte-para-corta-hortalizas-edesa>

- <http://www.a-more.es/b2c/producto/cortadora-edesa-cv400m/1/cortadora-de-verduras-y-hortalizas-electrica-edesa-cv-400-m>
- <http://www.bueni.es/hosteleria/cortadora-verduras-hortalizas>
- <http://www.friomoron.com/catalogo/categor%C3%ADa/77/gama-fr%C3%8Do/mesas-fr%C3%ADas/-bajo-mostradores/para-pizzas/-ensaladas/-sandwiches.html>
- <http://www.doc4net.es/doc/3965958762230>
- <http://www.equipamientostapia.es/producto.php/es/Mesas-de-Pizzas-Compactas-FAGOR-MPZ1-135/3644>
- <http://85.238.8.128/mesa-pizza/mesa-para-pizzas-y-ensaladas-mpz1-135-linea-concept-2169.html>
- <https://www.maquinariadehosteleria.net/222-mesas-refrigeradas-para-pizzas-ensaladas?p=2%3Fp%3D2>
- <https://www.maquinariadehosteleria.net/mesas-refrigeradas-para-pizzas/3811-mesa-refrigerada-preparacion-ensaladas-pizzas-sandwich.html>
- <http://www.twenga.es/mesa-fria-para-ensaladas.html>
- <http://www.bueni.es/hosteleria/mueble-pizza>
- <http://www.equipamientostapia.es/producto.php/es/Mesas-de-Pizzas-Compactas-FAGOR-MPZ1-180/3645>
- http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/mpz1-135.pdf
- <http://www.flashdiseno.es/wp-content/catalogos/varios/Marckeric.pdf>
- <http://somosenviaseo.com/wp-content/uploads/2014/10/RAS-2000.pdf>
- <http://es.slideshare.net/cethy/37866619-costosypresupuestosenedificacioncapeco>

- <http://www.edenox.es/Archivos/Documentos/2543.pdf>
- http://issuu.com/gsmarkethoreca/docs/100_edesa_preparacion_estatica
- http://www.distform.com/sites/default/files/mesas_trabajo-es-distform.pdf
- <http://equipalo.com/marca/fm-industrial/114/0>
- <http://www.twistermedical.com/images/productos.htm>
- https://www.interempresas.net/FeriaVirtual/Catalogos_y_documentos/5403/Catalogo-BITO-2013-Cajas-y-Contenedores.pdf
- http://www.bito.com/is-bin/intershop.static/WFS/Bito-INT-Site/Bito-INT/es_ES/Unternehmen/Downloads/pdf/Catalogo_General_BITO_2013-1.pdf
- <http://www.solostocks.com/venta-productos/neveras-congeladores/neveras/frigorificos-2-puertas-good-cool-140x55-5195015>
- <http://www.servimaxx.es/public/tarifasgama.pdf>
- <https://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=5&ved=0CDkQFjAE&url=http%3A%2F%2Fwww.juntadeandalucia.es%2Fcontratacion%2Fdocument%2Fdownload%3FrefCode%3D2010-0000005291%26refDoc%3D2010-0000005291-1&ei=q-acVeCEAcywUf2uiLAL&usq=AFQjCNGvbIDEyFuUpBfbIPRkmz5fmCPa3w&sig2=FxAFZDVq7fAAL0SKb23RqA&bvm=bv.96952980,d.d24&cad=rja>
- http://www.feribex.com/content/787790/Cataleg/Cataleg_a_Mida_Web.pdf
- <http://www.tiendainicia.com/47-Lavabos-Murales>
- <http://www.gala.es/lavabos>

- <http://www.mediclinics.es/lavamanos-mural-snlm44cs>
- <http://preciosfactory.com/tienda/lavamanos-acero-inox/61061202-lavamanos-mural-de-rodilla.html>
- <http://www.lavamanos.net/lavamanos-murales.html>
- <http://www.todoparahosteleria.com/lavamanos/151-lavamanos-murales.html>
- <http://www.roca.es/catalogo/productos/lavabos/lavabos-murales/lavabo-porcelana-suspendido-327783..0>
- <http://www.edenox.es/Archivos/Documentos/2547.pdf>
- <http://www.jimten.com/es/producto/796/lavamanos-mural>
- <https://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=4&ved=0CDAQFjAD&url=http%3A%2F%2Fwww.juntadeandalucia.es%2Fcontratacion%2Fdocument%2Fdownload%3FrefCode%3D2009-0000005226%26refDoc%3D2009-0000005226-1&ei=ifWcVYzbHojiUa7nrKAL&usg=AFQjCNHuTXGvs3qkBbhB1t6AlyR0dT5rWQ&sig2=DmgZkaUEuDnAT-7CQQRIAg&bvm=bv.96952980,d.d24&cad=rja>
- <https://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=5&ved=0CDYQFjAE&url=http%3A%2F%2Fwww.senasica.gob.mx%2Fincludes%2Fasp%2Fdownload.asp%3FIdDocumento%3D25778%26IdUrl%3D62446%26down%3Dtrue&ei=ifWcVYzbHojiUa7nrKAL&usg=AFQjCNHtvtkA7A0s1M3DvOr1zbZzQuSg&sig2=UbS3PNhU6kEcUl4RpVgatQ&bvm=bv.96952980,d.d24&cad=rja>
- http://www.docstoc.com/docs/105260623/MyQuery_1
- https://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=9&ved=0CEgQFjAI&url=http%3A%2F%2Fformularios.dane.gov.co%2FAnda_4_1%2Findex.php%2Fcatalog%2F220%2Fdownload%2F3529&ei=ifWcVYzbHojiUa7nrKAL&usg=AFQjCNGVnS

- [w42VgPCkvHcX03Cra7uM9Ulg&sig2=EiIOLuW0weyYkCNQjR9O4A&bvm=bv.96952980,d.d24&cad=rja](http://www.cibervitrina.com/productos)
- <http://www.cibervitrina.com/productos>
 - <https://www.deldivel.es/edenox/mesa-de-entrada-con-fregadero-y-desbarazadao-para-lavavajillas--de-arratre-de-edenox>
 - <http://www.higienizar.net/website/images/PDFS/cocinas/Lava-dodeVajilla.pdf>
 - <http://www.bueni.es/hosteleria/lavavajillas-mesa>
 - <http://www.lanzazkoyen.es/ficheros/maquinarias/EdesaMaquinaria22011.pdf>
 - <http://www.fagorlatinoamerica.com/es/lavavajillas-industriales/linea-advance/mesas-de-prelavado>
 - <http://www.castilladiez.es/cupula-capota/41-lavavajillas-cupula-gas-fagor-ad-120-eco.html>
 - <http://www.medicalexpo.es/prod/fagor/product-98561-640060.html>
 - <http://www.medicalexpo.es/prod/fagor/product-98561-640064.html>
 - http://www.eserviceinfo.com/downloadsm/56655/Fagor_AD-120.html
 - http://www.eunasa.com/es/articulo/despiece_eunasa/lavavajillas/fagor/3030_aclarado_414672
 - http://www.eunasa.com/es/articulo/despiece_eunasa/lavavajillas/fagor/3038_desaguee_344659
 - http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/ad-120-eco.pdf
 - <http://www.edenox.es/productos.aspx?IG=3&IF=19&ISF=63&ISF=130>

- <http://www.segundamano.es/anuncios/rational.htm>
- <http://www.milanuncios.com/mobiliario-de-hosteleria/horno-rational.htm>
- <http://www.milanuncios.com/anuncios/rational-scc.htm>
- <http://www.milanuncios.com/anuncios/rational-gas.htm>
- <http://www.rational-online.com/es/home/index.php>
- http://www.servinox.com.mx/catalogo/imgs_catalog2/Rational%20Horno%20Modelo%20201.pdf
- <http://equipogastronomico.refricomereloso.com.mx/hornos-gastronomicos/185.html>
- <http://inco.nu/datos/ficha.php?codigo=97492&C=0>
- <http://cometkitchens.com/-versi%C3%B3n-el%C3%A9ctrico/20-modelo-scc-we-201-electrico.html>
- <http://www.milanuncios.com/mobiliario/horno-rational-202.htm>
- <http://www.lahostelera.com/rational-selfcookingcenter/139-modelo-202-registrate-para-conocer-tu-descuento.html>
- <http://inco.nu/datos/ficha.php?codigo=11956&C=0>
- <http://inco.nu/datos/ficha.php?codigo=96360&C=0>
- <http://inco.nu/datos/ficha.php?codigo=100708&C=0>
- <http://inco.nu/datos/index.php?Sesion=0&L1=RATIONAL&T=ART>
- <http://www.anunciosdehosteleria.com/anuncios/?tg=rational>
- <http://www.tumejorenergia.com/es/hornos-industriales/748-horno-industrial-rational-selfcooking-center-scc-202.html>
- <http://cometkitchens.com/selfcookingcenter-whiteefficiency-versi%C3%B3n-a-gas/27-modelo-scc-we-202-a-gas.html>
- <http://cometkitchens.com/-versi%C3%B3n-el%C3%A9ctrico/21-modelo-scc-we-202-electrico.html>

- http://www.fagorindustrial.com/hornosadvance/pdf/es/APE-102_electrico.pdf
- <http://suministrohostelero.jimdo.com/cocina-industrial/horno-rational/>
- <http://www.servinox.com.mx/catalogo/marca/rational/>
- <http://suministrohostelero.jimdo.com/cocina-industrial/horno-rational/>
- <http://www.hostelsur-sc.com/hornos-rational.html>
- <http://www.hostelsur-sc.com/cocinas-industriales.html>
- <http://www.lahostelera.com/rational-combimaster-plus/146-horno-rational-combimaster-20-bandejas-con-carro-.html>
- <http://www.lahostelera.com/rational-combimaster-plus/142-horno-rational-combimaster-6-bandejas-.html>
- <http://www.lahostelera.com/rational-selfcookingcenter/16-nuevo-modelo-101-5senses-registrate-para-conocer-tu-descuento.html>
- <http://www.rational-online.com/es/products/index.html>
- <http://www.rational-online.com/es/home/index.php>
- <http://preciosfactory.com/tienda/hornos/11956-horno-rational-scc-61-380-v-iii.html>
- <http://www.chefuri.com/v4/tecnologia.php?id=234>
- <http://criticassgastronomicas.cl/v2/roner/>
- <http://www.gastronomiaycia.com/2008/02/07/que-es-el-roner/>
- <http://foros.chefuri.net/recetas-4325-para-mirar-sobre-ronner.html>
- <http://www.cookingconcepts.com/en/appliances/Roner-Compact/52/>

- <https://www.mucso.es/es/tienda-online/maquinaria/roner-compact>
- <http://www.milanuncios.com/anuncios/icc-roner.htm>
- <http://www.puntogastronomia.com/icc-15-anos-revolucionando-la-gastronomia/roner-icc/>
- <http://www.sousvidecooking.org/tag/roner-compact/>
- <http://profesionalhoreca.com/conoces-el-roner-compact/>
- <http://www.doserres.net/es/home/762-paellero-profesional-industrial-p31.html>
- <http://www.doserres.net/7-maquinaria-hosteleria>
- <http://www.milanuncios.com/anuncios/paellero-butano.htm>
- <http://www.milanuncios.com/tienda/www-originalpaella-es-25968.htm>
- <http://www.argemiprefabricats.com/es/productes/paterna>
- <http://www.paellaclick.com/garcima-paellero-butanopropano-p-127.html>
- <http://www.paellaclick.com/conjuntos-paella-paellero-c-3.html>
- <http://www.garcima.com/portfolio/paellero-gas-gas-natural/>
- <http://www.leroymerlin.es/fp/16530234/-fogon-paellero-70-cm>
- <http://paellerosypaelleras.com/>
- <http://paellerosypaellerasroger.com/es/82-paelleros-industriales>
- <http://paellerosypaellerasroger.com/es/85-paelleros-de-gas-tubo-plano>
- <http://paellerosypaellerasroger.com/es/83-paelleros-de-gas-tubo-redondo>
- <http://paellerosypaellerasroger.com/es/90-paelleros>

- <http://www.solostocks.com/venta-productos/equipamientos-hoteles-restaurantes/hornos-equipamiento-cocina-industrial/paellero-quemador-profesional-industrial-hosteleria-ntgas-p31-10146936>
- <http://www.solostocks.com/venta-productos/equipamientos-hoteles-restaurantes/hornos-equipamiento-cocina-industrial/fogones-paelleros-de-gran-potencia-3456382>
- <http://www.solostocks.com/venta-productos/equipamientos-hoteles-restaurantes/hornos-equipamiento-cocina-industrial/fogon-hornillo-de-gran-potencia-5993247>
- <http://conutensiliosdecocina.es/paelleros/362-paellero-plano-gas-butano-y-propano.html>
- <http://www.thermorecetas.com/>
- <http://www.segundamano.es/anuncios/thermomix.htm>
- <http://thermomix.vorwerk.es/thermomix/robot-de-cocina/>
- <http://thermomix.vorwerk.es/como-conseguir-tu-thermomix/proceso-de-compra/>
- <http://thermomix.vorwerk.es/como-conseguir-tu-thermomix/general/>
- <https://es.mithermomix.es/vorwerkWebapp/#/home>
- <http://thermomix.vorwerk.es/home/>
- <http://www.todotmx.com/index.php/caracteristicas-tecnicas-vorwerk-thermomix-tm5.html>
- http://robotdecocinainprescindible.over-blog.es/pages/Ficha_tecnica-5180161.html
- <http://w3bin.com/websites/ficha-tecnica-thermomix>
- http://www.cookingconcepts.com/productos/46/info_es.pdf
- <http://www.cookingconcepts.com/es/maquinaria/MyCook-1.8-ICC-Pro/46/>

- <http://shop.vorwerk.es/nuevo-thermomix.html/>
- <https://thermomixrfv.wordpress.com/about/>
- <http://listado.mercadolibre.com.ar/heladera-tipo-camara-para-restaurante>
- <http://listado.mercadolibre.com.ar/heladera-industrial-para-restaurante>
- <http://www.segundamano.es/bares-restaurantes-murcia-y-cerca/heladera.htm>
- <http://www.segundamano.es/bares-restaurantes-toda-espana-particulares/heladera.htm>
- <http://lacocina.ws/heladeras/heladeras-bajo-mesada.html>
- <http://www.elproducto.co/Argentina/heladera-barra-ideal-bar-en-buenos-aires-MLA538797951.html>
- <http://es.aliexpress.com/w/wholesale-ice-cream-maker.html>
- <http://www.milanuncios.com/mobiliario-de-hosteleria/maquina-helados.htm>
- <http://www.milanuncios.com/negocios/maquinas-helados.htm>
- <http://www.cervinia.es/>
- <http://alimentacion-maquinaria-equipamiento.europages.es/empresas/Helados:%20m%C3%A1quinas%20para%20profesionales.html>
- https://www.masterdirect.com/store/products.php?category_id=74
- <http://www.solostocks.com/venta-productos/equipamientos-hoteles-restaurantes/otros-articulos-hoteles-restaurantes/lotas-de-maquinas-de-hacer-helados-2320199>
- <http://hostelialdia.blogspot.com.es/2013/07/como-es-una-maquina-de-hacer-helados.html>

- <http://www.solostocks.com/venta-productos/electrodomesticos-cocina/maquinas-helados/heladera-domestica-de-1-5-litros-nemox-harlequin-maquina-de-hacer-helados-6800157>
- <http://es.aliexpress.com/w/wholesale-ice-cream-makers.html>
- <http://mobiariorestaurantero.com/pages/equipos-para-snack/maquinas-de-helado.php>
- http://www.mobiliarioeninox.com/mesa-de-entradasalida-lisa-sin-peto-edesa-mls-76_p163973.htm
- <https://www.deldivel.es/edenox/mesa-de-salida-para-lavavajillas-industrial-de-cupula-edenox>
- <https://www.deldivel.es/edenox/mesa-de-salida-para-lavavajillas-de-cupula-edenox>
- <http://www.hosteleriex.es/mesas-de-prelavado-y-entrada-y-salida/1857-mesa-de-entrada-salida-lisa-sin-peto-edesa-mls-76.html>
- <http://www.simahtel.com/Catalogo/verprod.php?id=225>
- <http://www.castilladiez.es/mesas-calientes/134-mesa-mural-caliente-edesa-mc-120.html>
- <http://www.equipamientostapia.es/producto.php/es/Mesa--de-preparaciones---MPV-147-EDESA/3635>
- <http://www.milanuncios.com/mobiliario-de-hosteleria-en-madrid/edesa.htm>
- http://www.roser.es/es/fitxa_producte/ca2d1aabef0ff336994162a1c6d247ef/Armario_para_desinfeccion_de_cuchillos.html
- http://www.roser.es/es/fitxa_producte/7e6b7650557fb38803944e5b496a6a18/Deposito_desinfeccion_cuchillos.html
- http://www.anmat.gov.ar/Cuida_Tus_Alimentos/manipuladore-scarniceriaslimp.htm

- <http://www.milanuncios.com/anuncios/esterilizador-cuchillos.htm>
- <https://books.google.es/books?id=CzS9YnHWxz8C&pg=PA465&lpg=PA465&dq=maquina+de+desinfectar+cuchillos&source=bl&ots=rL4o285Ff8&sig=SRsBrvPpGxki1200Oytzmz taG8&hl=es&sa=X&ved=0CF4Q6AEwDGoVChMIksajwpLaxglVRI4UCh0j8Q7Q#v=onepage&q=maquina%20de%20desinfectar%20cuchillos&f=false>
- <http://www.directindustry.es/prod/colussi-ermes/product-94991-965199.html>
- <http://www.afiladosdelnorte.com/index.php/es/catalogo/higiene/183-armarios-desinfectantes-luz-ultravioleta-ozono-agua>
- http://www.roser.es/es/lIlistat_productes/23fb887887e0c7c14b9627ee8c3f8ddf/Desinfeccion_cuchillos.html
- <http://www.cookingconcepts.com/es/maquinaria/>
- <http://www.denia.com/la-gestion-del-aceite-de-cocina-usado-fundamental-para-cuidar-el-medio-ambiente/>
- <http://www.todocontenedores.com/productos/-recipientes-aceites.html>
- http://cjs-canecas.blogspot.com.es/2012_10_01_archive.html
- <https://maquinariaindustrialcmg.wordpress.com/category/bidon/>
- <http://www.oxygenez-vous.com/shop/lang-es/hogar-y-jardin/39143-polytrans-recipiente-de-almacenamiento-de-alimentos-para-perros-se-pro.html>
- http://www.alquienvas.com/productos/18-bidones_tapa_ballesta-269-59.html
- <http://epiquestuariolaboral.com/prevencion-lesiones-complementos/74077-safetop-botiquin-de-pared.html>

- <http://www.amazon.es/Botiqu%C3%ADn-Sans-de-pared-BSE/dp/B00T38WM1K>
- <http://www.quirumed.com/es/emergencia/botiquines-maletines-emergencia/botiquin-de-pared>
- <http://www.milanuncios.com/anuncios/botiquin-pared.htm>
- <http://www.milanuncios.com/anuncios/botiquin-de-pared.htm>
- <http://www.leroymerlin.es/fp/13394521/botiquin-btv-1>
- http://www.solostocks.com/venta-productos/botiquin-pared_b
- <http://www.ikea.com/es/es/catalog/products/80262088/>
- <http://www.milanuncios.com/anuncios/trituradora-carne.htm>
- <http://www.amazon.es/picadoras-carne/b?ie=UTF8&node=2165412031>
- http://www.solostocks.com/venta-productos/picadora-carne_b
- <http://www.pixmania.es/pequeno-electrodomestico/preparacion-culinaria-robot-batidora/picadoras-de-carne-1721-s.html>
- <http://www.picadorasdecarne.com/>
- <http://www.segundamano.es/anuncios-madrid/picadora.htm>
- https://es.wikipedia.org/wiki/M%C3%A1quina_de_picar_carne
- http://www.picadorasdecarne.com/epages/61826649.sf/es_ES/?ObjectPath=/Shops/61826649/Products/1050110
- <http://www.milanuncios.com/anuncios/picadora-carne-sammic.htm>
- <http://www.picadorasdecarne.com/Picadora-profesional-PS-12-Sammic>
- <http://www.hostelmat.com/picadoras-de-carne/1488-picadora-carne-sammic-ps-12.html>
- <http://www.archiexpo.es/prod/sammic/product-10433-199299.html>

- <http://www.maquinariadecocina.com/PREPARACION-DE-ALIMENTOS/Picadoras-de-carne>
- <http://www.hostelmat.com/picadoras-de-carne/1488-picadora-carne-sammic-ps-12.html>
- http://www.solostocks.com/venta-productos/picadora-carne-ps-12-sammic_b
- <http://www.solostocks.com/venta-productos/equipamientos-hoteles-restaurantes/hornos-equipamiento-cocina-industrial/picadora-de-carne-ps-12-10082470>
- [http://www.grupocrisol.com/catalogo/maquinaria/preparacion/picadoras de carne/1427.html](http://www.grupocrisol.com/catalogo/maquinaria/preparacion/picadoras_de_carne/1427.html)
- <http://www.sammic.es/catalog/preparacion-dinamica/picadora-carne/ps-12>
- <http://www.sammic.es/catalog/preparacion-dinamica/picadora-carne/ps-32r>
- <http://www.sammic.es/catalog/preparacion-dinamica/picadora-carne>
- <http://mobiariorestanterero.com/pages/cafeteras.php>
- <http://mobiariorestanterero.com/pages/cafeteras/cafeteras-semiautomaticas.php>
- [http://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g294299-d3148940-Reviews-La Cafetera Gourmet-Puerto Varas Los Lagos Region.html](http://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g294299-d3148940-Reviews-La_Cafetera_Gourmet-Puerto_Varas_Los_Lagos_Region.html)
- <http://www.milanuncios.com/mobiliario-de-hosteleria/cafetera.htm>
- <http://www.milanuncios.com/negocios/cafeteras-bar.htm>
- <http://www.segundamano.es/mobiliario-hosteleria-de-segunda-mano/cafetera.htm>
- <http://www.proveedores.com/cafeteras/>

- <http://eladerezo.hola.com/utensilios/nespresso-aguila.html>
- <http://www.linguee.es/espanol-ingles/traduccion/cafetera+restaurante.html>
- <http://context.reverso.net/traduccion/portugues-espanol/refrigerante>
- <http://pucallpa.olx.com.pe/combo-exhibidora-refrigerante-y-surtidora-de-refrescos-iid-732869886>
- <http://www.isaude.net/es/noticia/25125/general/el-alto-consumo-de-liquido-refrigerante-se-ha-asociado-con-el-asma>
- <http://www.freepik.es/fotos-vectores-gratis/refrigerante>
- <http://listado.mercadolibre.com.mx/refrigerante-para-refrescos-y-cerveza>
- http://www.refrescosdelatlantico.com/super_guss.pdf
- <http://afrebras.org.br/es/historia-de-la-industria/refrescos-devito-ltda/>
- <http://afrebras.org.br/es/historia-de-la-industria/refrescos-gold-scrin/>
- <http://listado.mercadolibre.com.mx/gastronomia-refrigeradores-mostradores-otras-marcas/vitrinas-refrigerante>
- <http://www.climprofesional.com/papel-secamanos/218-rollo-de-celulosa-secamanos-mecha-2-capas-8421949000470.html>
- <http://www.tervama.com/productos/modules/news/article.php?storyid=282>
- <http://www.solostocks.com/venta-productos/dispensadores-papel/dispensador-de-papel-portabobinas-de-celulosa-mecha-en-abs-varios-modelos-10833430>
- <http://www.milanuncios.com/mobiliario/botellero-refrigerador.htm>

- <http://www.segundamano.es/anuncios/refrigerador-botellero.htm>
- <http://expositorrefrigerado.com/armarios-expositores-refrigerados/834-botellero-polar-tres-puertas-armario-acero-inox-y-puertas-aluminio.html>
- <http://equipalo.com/producto/botellero-refrigerado-erc-17/1136>
- <https://www.maquinariadehosteleria.net/enfriador-de-botellas-/4630-botellero-refrigerado-feb-100.html>
- <http://www.nisbets.es/botellero-refrigerado-polar-2-puertas-pivotantes/CB930/ProductDetail.raction>
- <http://www.expomaquinaria.es/450-armarios-refrigerados>
- <http://conutensiliosdecocina.es/bodega-y-bar/641-vinoteca-botellero-refrigerado-lacor.html>
- http://www.hosteletienda.com/?mod=ver_nivel&id_familia=101416&p_ant=1&id_producto=84001114717
- <http://www.milanuncios.com/mobiliario/maquina-hielo.htm>
- <http://www.climaventia.es/webs/aire-acondicionado-bilbao/pageOp31.asp>
- <http://www.archiexpo.es/prod/ice-o-matic/product-10857-27330.html>
- <http://www.restaurantelafabricadehielo.net/>
- <http://fabricasdehielotorrey.com/productos/fabricas-de-hielo-en-cubo/fabrica-de-hielo-restaurantes/>
- <http://www.baarty.com/maquinas-de-hielo/>
- <http://www.archiexpo.es/prod/itv-ice-makers-sa/product-57908-494390.html>
- <https://www.maquinariadehosteleria.net/16-maquinas-de-hielo-para-hosteleria>

- <http://www.milanuncios.com/mobiliario-en-valencia/caja-registradora.htm>
- <http://www.segundamano.es/anuncios-particulares/caja-registradora.htm>
- <http://www.milanuncios.com/mobiliario/caja-registradora.htm>
- https://es.wikipedia.org/wiki/Caja_registradora
- <http://www.registradoras.es/>
- <http://www.amazon.es/Casio-SE-S400SB-SR-GDPdU-registradora-pantalla/dp/B00ELUW986>
- <http://www.amazon.es/Casio-SE-S400MB-SR-GDPdU-registradora-pantalla/dp/B00CQ45FNU>
- http://www.registradoras.es/product.php?id_product=191
- <http://cajasolivetti.com/blog/cajasregistradoras-com-caja-registradora-casio-se-s400sb-sr/>
- <http://www.pikengo.es/product/Casio-4971850509271>
- <http://www.pikengo.es/s/w/Registradoras+casio>
- <http://www.deuif.es/producto/117804.html>
- <https://www.pinterest.com/cajasregistrado/cajasregistradoras-com-cajas-registradoras-casio/>
- <https://www.pinterest.com/source/cajasregistradoras.com/>
- <https://www.pinterest.com/cajasregistrado/cajasregistradoras-com-cajas-registradoras/>
- <http://www.laptop.es/precio.php?q=caja+registradora&page=8>
- <http://www.cajasregistradoras.com/es/>
- <http://www.cajasregistradoras.com/es/cajas-registradoras-alfanumericas/245-olivetti-ecr-8200s-8020334325459.html>
- <http://www.cajasregistradoras.com/es/cajas-registradoras-alfanumericas/1902-caja-registradora-casio-se-s400sb-sr-4971850509196.html>

- http://www.olivetti.es/ES/Page/t02/view_html?idp=464
- http://www.olivetti.es/Tool/Product/Panoramica/view_html?iditem=880&idp=464
- http://www.solocamarasfrigorificas.com/v1/index.php?option=com_virtuemart&page=shop.browse&category_id=22&Itemid=1&vmcchk=1&Itemid=1
- http://www.solocamarasfrigorificas.com/v1/index.php?page=shop.browse&category_id=28&option=com_virtuemart&Itemid=1&vmcchk=1&Itemid=1
- <http://www.twenga.es/camara-frigorifica.html>
- <http://www.solostocks.com/venta-productos/equipamientos-hoteles-restaurantes/otros-articulos-hoteles-restaurantes/camara-frigorifica-edesa-7698051>
- <http://www.hosteleriex.es/camaras-refrigeracion/1875-camara-frigorifica-refrigeracion-edesa-1320-x-1720-x-2120.html>
- <https://www.maquinariadehosteleria.net/437-edesa-hostelera>
- <https://www.deldivel.es/conservacion/product4959>
- <http://www.milanuncios.com/congeladores-en-sevilla/edesa-camara-frigorifica.htm>
- http://www.solostocks.com/venta-productos/compresor-camara-frigorifica_b
- http://www.solocamarasfrigorificas.com/v1/index.php?page=shop.browse&category_id=240&option=com_virtuemart&Itemid=1
- <http://www.milanuncios.com/mobiliario-en-sevilla/camara-panelable.htm>
- <http://www.osram.es/media/resource/HIRES/343537/lista-general-de-precios-Imparas-marzo-2013.pdf>

- <http://www.comercialhostelera.com/listado-de-maquinaria-obsoleta/table/2/0>
- <http://www.docstoc.com/docs/82608020/LISTADO-ELECTRODOMESTICOS-NOV2009.xls---Ordenadores-de-Canarias>
- <http://www.pro-kitchenstore.com/data/files/productsPdf/Infrico-Cold-Chambers-reduced.pdf>
- http://www.fidesvita.com/documentos/archivos/productos/2014115172024_es_EDESA%20Fr%C3%ADO.pdf
- <http://r.twenga.es/g3.php?pg=VDs1NDE4NzM3MTI4MTAyMDgYNDg4OzY1ODE5MDc7aHR0cCUzQSUYRiUyRmxhZmFicmljYWRIbGZyaW8uY29tJTGChJVZHVjdHMlMkZjYW1hcmEtZnJpZ29yaWZpY2EtdGF2ZXItYWx0dXJhLTE5NzAtbS01MzUzLmFzcHglM0Z1dG1fc291cmNIJTNEdHdlbmdhJTI2dXRtX2NhbXBhaWduJTNEdHdlbmdhJTI2dXRtX21lZGI1bSUzRGNwYztlZDgyZjZlOGM0ZjY2YzVhNkTcyOGJjZjExZTYzNDM0OQ%3D%3D&dac=1>
- <http://r.twenga.es/g3.php?pg=VDs4MDA0MTA2Mzg4NzE3NTMyMDYyOzUyODlwNTc7aHR0cCUzQSUYRiUyRnd3dy5zdW1pbmlz dHJvc2hvc3RlbnBvbmVyb3NvbmxpbmUuY29tJTGdGllbmRhJTGChJVZHVjdF9pbmZvLnBocCUzRnV0bV9zb3VvY2UIM0R0d2VuZ2EIMjZ1dG1fy2FtcGFpZ24lM0R0d2VuZ2EIMjZ1dG1fbWVkaXVtJTNEY3BjJTI2Y1BhdGglM0Q5OCUYnNByb2R1Y3RzX2lkJTNEb2R1b2I2b3NDc2lkJTNEb2FzaGRIMHJscHAXamZzcTdpN2lwZDczbTEIMjZyZWRpcmVjdENhbmNlbnBvZlZCUzRHRydWU7ZWQ4MmY2ZThjNGY2NmM1ZDU3MjhiY2YxMWU2NzQzNDk%3D%3D&dac=1>
- <http://r.twenga.es/g3.php?pg=VDsXNTc0NjJwODAxMDk4ODMzODQ1OzUyNTAzNjc7aHR0cCUzQSUYRiUyRnd3dy5tYWRyYWROb3JlY2EuY29tJTGbWglMkZjYW1hcmEtZnJpZ29yaWZpY2EtbW9kdWxhci1mb25kby0xODAwLTQ3My4xMDAxJTNGdXRtX3NvdXJj>

- [ZSUzRHR3ZW5nYSUyNnV0bV9jYW1wYWlnbiUzRHR3ZW5nYSUy NnV0bV9tZWRpdW0lM0RjcGM7ZWQ4MmY2ZThjNGY2NmM1Z DU3MjhiY2YxMWU2NzQzNDk%3D&dac=1](http://www.twenga.es/g3.php?pg=VDs4NTI2MDE5MTA1MDI3OTQ0MjY7NTI1MDM2NztodHRwJTlBNBJTJGJTJGd3d3Lm1hZHJpZGhvc mVjYS5jb20lMkZtaCUyRmNhbWFyYS1mcmlnb3JpZmljYS1tb2R1bGFyLWZvb mRvL TE0MDAtNDY2LjEwMDElM0Z1dG1fc291cmNlJ TNEdHdlbmdhJTI2dXRtX2NhbXBhaWduJTNEdHdlbmdhJTI2dXRt X21lZGl1bSUzRGNwYztlZDgyZjZlOGM0ZjY2YzVkNTcyOGJzjExZT Y3NDM0OQ%3D%3D&dac=1)
- <http://r.twenga.es/g3.php?pg=VDs4NTI2MDE5MTA1MDI3OTQ0MjY7NTI1MDM2NztodHRwJTlBNBJTJGJTJGd3d3Lm1hZHJpZGhvc mVjYS5jb20lMkZtaCUyRmNhbWFyYS1mcmlnb3JpZmljYS1tb2R1bGFyLWZvb mRvL TE0MDAtNDY2LjEwMDElM0Z1dG1fc291cmNlJ TNEdHdlbmdhJTI2dXRtX2NhbXBhaWduJTNEdHdlbmdhJTI2dXRt X21lZGl1bSUzRGNwYztlZDgyZjZlOGM0ZjY2YzVkNTcyOGJzjExZT Y3NDM0OQ%3D%3D&dac=1>
- <https://www.deldivel.es/conservacion?page=4>
- <http://www.fagorindustrial.com/es-LAT/comparador-de-productos#frio-comercial-europa/abatidores-de-temperatura,ata-102>
- <http://www.fagorlatinoamerica.com/uploads/productos/archivos/familias/es/Cook-and-Chill-es.pdf>
- <http://cbbhosteleria.com/pdf/catalogos/3.-COOK&CHILL-Espa%C3%B1a%202015.pdf>
- http://issuu.com/casamayor/docs/ascaso_catalogo_horeca_lw
- <http://climahosteleria.es/upload/pdf/ASCASO.pdf>
- http://www.eunasa.com/es/articulo/recambios/abatidor_de_temperatura/burlete/98021_burlete_puerta_abatidor_ab102t_1ainox
- <http://www.hosteleris.com/lavavajillas-de-cupula-ata-serie-at1050.html>
- <http://www.hosteleris.com/index.php/catalogsearch/result/index/?cat=6&p=4&q=abatidor+de+temperatura>
- <http://blog.fagorindustrial.com/?p=101>

- <https://www.maquinariadehosteleria.net/abatidores-de-temperatura/3219-abatidor-de-temperatura-fagor-atm-031-s.html>
- <http://www.interempresas.net/Hosteleria/FeriaVirtual/Product-o-Abatidores-de-temperatura-Fagor-Visual-Chill-60754.html>
- <http://www.segundamano.es/anuncios/abatidor.htm>
- http://www.fidesvita.com/tienda/productos.php?id_categoria=55
- <http://www.milanuncios.com/anuncios/abatidor-fagor.htm>
- <http://www.equipamientostapia.es/producto.php/es/Abatidor-es-de-Temperatura-FAGOR-ATM-102/3591>
- <http://chefcreativo-info.myshopify.com/products/bano-maria-electrico-bme9-10-gama-900>
- <http://chefcreativo-info.myshopify.com/collections/fagor-industrial-gama-900>
- http://www.hosteletienda.com/?mod=ver_nivel&id_familia=101207&p_ant=1&tp_ant=12
- <http://www.milanuncios.com/anuncios/cubetas-ba%F1o-maria.htm?pagina=3>
- <http://www.milanuncios.com/anuncios/maquina-ba%C3%B1o-maria.htm>
- http://www.milanuncios.com/mobiliario-en-castilla_y_leon/ba%F1o-maria.htm
- <http://www.muranga.es/productos/coccion/bano-maria/bano-maria-electrico/fondo-900/repagas-modular-bme9>
- http://b2b.lfspareparts724.com/public/minicataloghi/Coccion-FAGOR_201401211058_lf.pdf?do=download
- http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/bg9-10.pdf

- http://www.hosteletienda.com/?mod=ver_nivel&id_familia=101205&p_ant=1&id_producto=19006439
- http://www.hosteletienda.com/?mod=ver_nivel&id_familia=101205&p_ant=1&id_producto=19006574
- <http://chefcreativo-info.myshopify.com/products/barbacoas-a-gas-bg9-10-plus-i-gama-900-plus>
- <http://www.solostocks.com/venta-productos/equipamientos-hoteles-restaurantes/hornos-equipamiento-cocina-industrial/barbacoa-fagor-a-gas-bg9-05-i-9914205>
- <http://www.grupolahosteleria.com/product.aspx?p=760&t=14&c=898>
- http://www.disnan.com/documents/2-GAMA_900-ESP.pdf
- <http://www.manelhosteleria.com/pdf/900.pdf>
- http://www.hosteletienda.com/?mod=ver_nivel&id_familia=101212&pagina=4
- http://www.mabares.com/?mod=ver_nivel&id_familia=101212&pagina=4
- <http://chefcreativo-info.myshopify.com/products/cocina-a-gas-de-sobre-mesa-4-quemadores-cg7-60-h-gama-700>
- <http://www.cbbhosteleria.com/gama-700-cocinas/cocina-de-sobremesa-cg7-60-h-glp-1050x775x290-7132.html>
- http://www.hosteletienda.com/?mod=ver_nivel&id_familia=101212&p_ant=4&id_producto=19007415
- <http://www.kmills-es.com/es/1/cocinas-industriales-de----de-ancho.html>
- <http://www.ventaproductoslimpieza.es/produit-dispensador-ambientador-con-celula-fotoelectronica-unidad-422.html>
- <http://www.juliocriado.com/catalogo/contenedores-de-basura/contenedor-basura-240-l/>

- https://es.wikipedia.org/wiki/Cubo_de_basura
- <http://www.milanuncios.com/anuncios/contenedor-basura.htm>
- <http://www.reste.es/Preguntasfrecuentes/contenedor.aspx>
- http://www.sotkon.com/es/18/contenedores_soterrados_com_pactos
- <http://www.distoc.es/b2c/producto/KA120/1/contenedores-de-basura-120-l>
- <http://www.mmm-sanimobel.com/e-catalogo/index.html#p=24>
- <http://www.mmm-sanimobel.com/>
- <http://www.todocontenedores.com/producto/contenedor-residuos-100-litros-c-ruedas-ref4200.html>
- <http://www.todocontenedores.com/producto/lote-3-contenedores-basura-95-litros-c-cierres-ref4100.html>
- <http://www.todocontenedores.com/productos/-contenedores-basura.html>
- <http://www.juliciariado.com/catalogo/contenedores-de-basura/contenedor-basura-770-l/>
- <http://www.solostocks.com/venta-productos/mobiliario-urbano/contenedores-recogida/contenedor-de-basura-ka770-5887729>
- <http://www.contenedoresdebasura.com.mx/>
- <http://www.contenedoresnewsteel.com/espan/ficha.asp?tipo=Pedido&codigo=417>
- <http://www.logismarket.es/contenedores-residuos-solidos/1124850-cp.html>
- <http://www.zetatrades.com/contenedores-basura-4-ruedas/18-contenedor-basura-770-l-tapa-plana-color-verde.html>

- <http://www.ikea.com/es/es/catalog/categories/departments/workspaces/20649/>
- <http://www.ikea.com/es/es/catalog/products/80213074/>
- <http://www.amazon.es/escritorios-mesas-ordenador/b?ie=UTF8&node=2822871031>
- <http://www.ebay.es/sch/Escritorios-mesas-para-PC-/88057/i.html>
- <http://www.milanuncios.com/anuncios/mesa-escritorio.htm>
- <http://www.milanuncios.com/muebles/mesa-escritorio.htm>
- <http://www.milanuncios.com/mobiliario-de-oficina/mesa-escritorio.htm>
- <http://www.portobellostreet.es/muebles/despachos/Mesas-de-Despacho-y-escritorios/>
- <http://www.mueblesboom.com/mobiliario-oficina/mesas/>
- <http://www.mueblesboom.com/mobiliario-oficina/mesas/1530/mesa-estudio-bandeja/>
- <http://www.ikea.com/es/es/catalog/categories/departments/workspaces/>
- <http://www.portobellostreet.es/muebles/despachos/Mesas-de-Despacho-y-escritorios/>
- <http://www.portobellostreet.es/mueble/42636/Mesa-de-escritorio-con-revistero-Colonial-Spartan>
- <http://www.segundamano.es/mobiliario-negocios-de-segunda-mano/mesas-de-oficina.htm>
- <http://www.milanuncios.com/mobiliario-de-oficina/mesa-despacho.htm>
- <http://www.actiu.com/es/muebles/mesas>
- <http://www.actiu.com/es/muebles/mesas/arco>
- <http://www.actiu.com/es/muebles/mesas/dynamic>

- <http://www.actiu.com/uploads/files/productos/catalogos/dynamic-catalogo.pdf>
- <http://www.ofiprix.com/muebles-de-oficina/mesas-de-despacho/>
- <http://www.ofiprix.com/>
- <http://www.topkit.es/36-mesas-de-despacho>
- <http://www.topkit.es/mesas-de-despacho/109-mesa-despacho-1-metro-9011.html#/color-wengue>
- <http://www.topkit.es/mesas-de-despacho/113-carrito-cpu-9000.html#/color-wengue>
- <http://www.ikea.com/es/es/catalog/categories/departments/workspaces/20652/>
- <http://www.amazon.es/sillas-escritorio-infantiles/b?ie=UTF8&node=2822749031>
- <http://www.amazon.es/sillas-escritorio-infantiles/b?ie=UTF8&node=2822749031>
- http://www.amazon.es/Silla-oficina-juvenil-color-naranja/dp/B00IMIHO5A/ref=sr_1_3?s=kitchen&ie=UTF8&qid=1437150967&sr=1-3
- http://www.amazon.es/Silla-oficina-juvenil-color-lila/dp/B00GC3WR7I/ref=sr_1_5?s=kitchen&ie=UTF8&qid=1437150967&sr=1-5
- http://www.amazon.es/Silla-juvenil-silla-escritorio-naranja/dp/B00GXIQGNS/ref=sr_1_15?s=kitchen&ie=UTF8&qid=1437150967&sr=1-15
- <http://carrefour.es/muebles/N-hw4kq1Zg2b639/c>
- <http://www.elcorteingles.es/hogar/A11593837-silla-de-escritorio-albany/>

- <http://www.elcorteingles.es/hogar/secciones/muebles/sillas-52984013/>
- <http://www.bricor.es/bricor/producto.action?idCategoria=03002003>
- <http://www.pccomponentes.com/sillas.html>
- <http://www.ofisillas.es/sillas-de-oficina.html>
- <http://www.ofisillas.es/silla-para-ninos-ergonomica-kiddy-top-adaptada-uso-4h-al-dia-diseno-coches-azules.html>
- <http://www.ofisillas.es/silla-para-ninos-ergonomica-kiddy-top-adaptada-uso-4h-al-dia-diseno-caras-sonrientes.html>
- <http://www.ofisillas.es/silla-para-ninos-ergonomica-billy-apropiada-desde-los-8-anos-en-adelante-diseno-azul.html>
- <http://www.ofisillas.es/sillas-escritorio-infantil.html>
- <http://www.ofi-mas.com/#>
- <http://www.ofi-mas.com/muebles-recepcion.html>
- <http://www.ofiraso.es/es/mostrador-recepcion.html>
- <http://www.archiproducts.com/es/productos/188887/diamond-line-mostrador-para-recepcion-crazy-diamond-gammabross.html>
- <http://www.archiproducts.com/es/productos/165820/funny-mostrador-para-recepcion-de-madera-funny-mostrador-para-recepcion-castellani-it-srl.html>
- <http://www.archiproducts.com/es/1539/mobiliario-de-oficina-mostradores-para-recepcion.html>
- <http://www.segundamano.es/mobiliarios-oficinas-de-segunda-mano/mostrador.htm>
- <http://www.milanuncios.com/mobiliario/recepcion.htm>
- <http://www.architonic.com/es/pmsht/multimix-glimakra-of-sweden-ab/1089583>

- <http://www.architonic.com/es/pmsht/limbus-glimakra-of-sweden-ab/1313112>
- <http://www.milanuncios.com/mobiliario/mueble-recepcion.htm>
- <http://www.architonic.com/es/pmpro/mostradores-de-recepcion-entrada-recepcion-mobiliario-oficina-contract/3230934/2/2/1>
- <http://www.architonic.com/es/pmsht/receptin-bk-contract/1302176>
- <http://www.mobiclick.es/mobiclick/eshop/3-1-RECEPCION-MOSTRADOR/0/5/502-ZIG-ZAG>
- <http://www.mobiclick.es/mobiclick/eshop/3-1-RECEPCION-MOSTRADOR>
- <http://www.mobiclick.es/mobiclick/eshop/3-1-RECEPCION-MOSTRADOR/0/5/495-LINEA>
- <http://www.aquastanding.com/marca~x~roca-sanitarios~idmarca~37.html>
- <http://www.milanuncios.com/anuncios/inodoro-roca.htm>
- <http://www.roca.es/catalogo/colecciones/colecciones-bano/hall/inodoro-porcelana-compacto-salida-dual-adosado-pared-cisterna-doble-descarga-63l-342628..0>
- <http://www.roca.es/catalogo/productos/#!/inodoros>
- <http://www.roca.es/catalogo/productos>
- <http://www.roca.es/catalogo/productos/#!/inodoros/inodoros-tanque-bajo>
- <http://www.roca.es/catalogo/productos/#!/lavabos/lavabos-bajo-encimera>
- <http://www.roca.es/catalogo/productos/lavabos/lavabos-bajo-encimera/foro/lavabo-porcelana-bajo-encimera-327884..0>

- <http://www.leroymerlin.es/productos/banos/sanitarios/inodoros.html?tagId=107963>
- <http://www.leroymerlin.es/fp/16763180/pack-de-wc-con-salida-a-la-pared-sensea-new-rodas?idCatPadre=592894&pathFamiliaFicha=300109>
- <http://www.frandoz.com/sanitarios-roca.asp>
- <http://www.tuandco.com/bano/inodoros>
- <http://www.roca.es/catalogo/colecciones/#!/colecciones-bano/meridian-066-14.0210>
- <http://www.leroymerlin.es/fp/14741041/inodoro-con-salida-a-suelo-o-pared-roca-meridian-compacto>
- <http://www.leroymerlin.es/productos/banos/sanitarios/accesorios de wc.html>
- <http://www.leroymerlin.es/fp/14741174/bide-de-bano-roca-meridian-compacto>
- <http://www.bricosanitarios.com/inodoros-ofertas-inodoro/1470-inodoro-roca-modelo-meridian-completo-8414329791488.html>
- <http://www.banoidea.com/inodoros-de-pie/63-meridian-compact-inodoro-adosado-pared.html>
- <http://www.tuandco.com/inodoro-roca-meridian-compacto-600mm>
- <http://www.solostocks.com/venta-productos/equipamiento-bano/inodoros/inodoro-roca-meridian-compacto-600mm-10698389>
- http://www.solostocks.com/venta-productos/inodoro-roca_b
- <http://www.silestone.es/>
- <http://catalogo.aki.es/madera/encimeras-y-cantos/encimeras>
- <http://www.gala.es/lavabos>

- <http://www.leroymerlin.es/productos/banos/sanitarios/lavabos.html>
- <http://www.thebathpoint.com/lavabos-sobre-encimera.html>
- <http://www.jacobdelafon.com/es/productos/lavabos-encimera/index.jde>
- http://www.duravit.es/website/homepage_es/productos/productos/series/lavabo_sobre_encimera.es-es.html
- <http://www.roca.es/catalogo/productos/lavabos/lavabos-encimera-0102/lavabo-porcelana-encimera-32711G..0>
- <http://www.banoidea.com/39-lavabos-de-encimera-sobremesa>
- <http://www.porcelanosa.com/lavabos.php>
- http://www.porcelanosa.com/recursos/catalogos/PG_HOME_E_S.pdf
- <http://www.silestone.es/productos/bath-collection/lavabos-encimeras-de-bano/>
- <http://www.roca.es/catalogo/productos/urinarios/urinarios/urinario-porcelana-frontal-entrada-agua-posterior-359605..0>
- <http://www.roca.es/catalogo/productos/urinarios/urinarios/urinario-porcelana-entrada-agua-superior-35945L..0>
- <http://www.roca.es/catalogo/productos/urinarios/urinarios/urinario-porcelana-entrada-agua-superior-353145..0>
- <http://www.roca.es/catalogo/productos/urinarios/urinarios/urinario-flushfree-353621..0>
- <http://www.megablok.com/>
- <http://www.milanuncios.com/mobiliario-en-valencia/taquillas.htm>
- <http://www.segundamano.es/anuncios-valencia/taquillas.htm>
- <http://taquillas-sim.com/vestuarios/item/694-taquillas-dobles.html>

- <http://taquillas-sim.com/vestuarios/item/134-taquillas-con-altillos.html>
- <http://taquillas-sim.com/vestuarios/item/152-bancos-simples.html>
- <http://www.taquillas-mv.com/>
- <http://www.roca.es/catalogo/colecciones/#!/soluciones-ducha/platos-ducha/blues-xl>
- <http://www.roca.es/catalogo/colecciones/#!/soluciones-ducha/platos-ducha/opening>
- <http://www.roca.es/catalogo/colecciones/#!/soluciones-ducha/platos-ducha/italia>
- <http://www.roca.es/catalogo/buscar/categoria-busqueda/platos-ducha/?filter>
- <http://www.roca.es/catalogo/productos/#!/platos-ducha>
- <http://www.roca.es/catalogo/colecciones/soluciones-ducha/duchas-columnas/essential>
- <http://www.roca.es/>
- <http://www.roca.es/catalogo/productos/#!/griferia/griferia-ducha>
- <http://www.milanuncios.com/anuncios/estanterias-vino.htm>
- <http://www.vinotecas.com/productos/estanterias-para-vino.html>
- <http://www.architonic.com/es/pmpro/botelleros-estanterias-de-vino-accesorios-de-hogar-oficina-accesorios-de-hogar-oficina/3231803/2/2/1>
- <http://www.architonic.com/es/pmsht/esigo-5-wine-rack-esigo/1201928>
- <http://www.amazon.es/botelleros/b?ie=UTF8&node=21652510>

- <http://www.archiexpo.es/fabricante-arquitectura-design/estanteria-botellas-1845.html>
- <http://www.mueblesparaelvino.com/>
- http://www.mueblesparaelvino.com/index.php?page=shop.product_details&category_id=73&flypage=flypage.tpl&product_id=104&option=com_virtuemart&Itemid=1&lang=es&vmcchk=1&Itemid=1
- http://www.mueblesparaelvino.com/index.php?page=shop.product_details&category_id=27&flypage=flypage.tpl&product_id=86&option=com_virtuemart&Itemid=1&lang=es
- http://www.mueblesparaelvino.com/index.php?page=shop.browse&category_id=6&option=com_virtuemart&Itemid=1&lang=es
- http://www.mueblesparaelvino.com/index.php?option=com_virtuemart&page=shop.browse&category_id=73&Itemid=1&lang=es
- http://www.mueblesparaelvino.com/index.php?option=com_virtuemart&page=shop.browse&category_id=29&Itemid=1&lang=es
- <http://www.vinopack.es/15-ejemplos-diy-para-el-vino-con-palets>
- <http://www.vinotecas.com/>
- http://bodegasclimatizadas.com/catalogo/EuroCave_Cavas_ES_P.pdf
- <http://www.bodega-vino.es/>
- <http://www.bodega-vino.es/Soluciones/Sistema%20Standard%20Vincasa.php>
- <http://www.bodega-vino.es/Soluciones/Bodega%20de%20vino%20Ferrum.php>

- <http://www.bodega-vino.es/Soluciones/Bodega-de-vino-Perfect-Fit.php>
- <http://www.milanuncios.com/muebles/bodega.htm>
- <http://www.adolfoesteban.com/>
- <http://www.ikea.com/es/es/catalog/products/60279607/>
- <http://www.ikea.com/es/es/catalog/products/S99030588/>
- <http://www.ikea.com/es/es/catalog/products/50301543/#/70301537>
- <http://www.ikea.com/es/es/catalog/products/20275885/>
- http://www.ikea.com/es/es/catalog/categories/departments/li_ving_room/11465/
- <http://www.ikea.com/es/es/catalog/allproducts/>
- <http://decoplack.com/cmsupload/widgets/1%20SISTEMAS%20TECHOS%20ESCAJOLA%20Y%20DECORACION.pdf>
- <http://www.schueller.de/data/File/Typenuebersicht/System-71-5-ES.pdf>
- <http://www.schueller.de/data/File/Typenuebersicht/System-78-ES.pdf>
- <http://www.kelkoo.es/v-136901-estanterias/keyword/montaje>
- http://www.leroymerlin.es/fp/210106_serie1z1onix1z1haya/210106_serie-onix-haya-serie-onix-haya?pathFamiliaFicha=210106&uniSelect=undefined
- http://www.ikea.com/es/es/catalog/categories/departments/li_ving_room/11465/
- <http://www.amazon.es/SoBuy-Estanteria-Armario-Carrito-carrito/dp/B00JWNJKWA>
- <http://www.amazon.es/SoBuy-Estanterias-pl%C3%A1stico-Estanteria-estantes/dp/B00SGS8W8G>

- http://www.amazon.es/SoBuy-Estanteria-Armario-Carrito-carrito/dp/B00JWNJKWA/ref=pd_sxp_redirect
- <http://www.point1920.com/producto/weekend-mesa-comedor-0/>
- <http://www.jysk.es/shop/mesa-comedor-white-grande.html>
- <http://www.jysk.es/shop/mesa-comedor-cuba-pequeno.html>
- <http://www.miroytengo.es/es/49-mesa-de-comedor-90x90.html>
- <http://www.amazon.es/Confortshop-MESA-DE-COMEDOR-90x90/dp/B00GEZFNS4>
- <http://www.solostocks.com/venta-productos/mobiliario-comedor/mesas-comedor/mesa-de-comedor-cuadrada-de-90x90-blanca-modelo-eco-11108650>
- <http://www.milanuncios.com/casa-y-jardin/mesa-comedor-90x90.htm>
- <http://mueblesseyez.com/mesas-/24-mesa-cuadrada-90x90-ramis.html>
- <https://www.tuco.net/pedido?ipa=188>
- <https://www.tuco.net/t39sc-mesa-comedor-fija.html>
- <http://www.enterabla.net/enterabla/c239433/sillas-madera-haya-hosteleria.html>
- http://spanish.alibaba.com/promotion/promotion_beech-wood-chairs-promotion-list.html
- <http://www.sg-mobiliario.com/sillas-de-madera.html>
- <http://sillas-madera.es/sillas-madera/sillas-madera-haya-rom-36>
- <http://www.todoensillasymesas.com/es/sillas/136-silla-elisa-madera-de-haya.html>
- <https://www.dolmendis.com/articulos/silla-madera-haya>

- <http://tmsilleries.com/tipo/sillas-y-taburetes/sillas/sillas-de-madera/>
- <http://tmsilleries.com/tipo/sillas-y-taburetes/sillas/sillas-de-comedor/>
- <http://tmsilleries.com/produit/2030/>
- https://www.superestudio.com/muebles_diseño/apliques_156
- <http://www.laoca.es/es/f/iluminacion/apliques>
- <http://www.segundamano.es/mesas-comedor-de-segunda-mano-madrid/apliques.htm>
- <http://www.segundamano.es/mesas-comedor-de-segunda-mano-malaga/apliques.htm>
- <http://www.portobellostreet.es/muebles/iluminacion/apliques-y-Plafones/>
- <http://www.milanuncios.com/antiguedades-de-coleccion/apliques-pared.htm>
- http://www.becara.com/catalog/index.php?route=product/category&path=67_72
- <http://www.roca.es/catalogo/colecciones/#!/colecciones-griferia/l20>
- <http://www.roca.es/catalogo/colecciones/#!/colecciones-griferia/victoria-066-14.8005>
- <http://www.roca.es/catalogo/colecciones/#!/colecciones-griferia>
- <http://www.segundamano.es/hogar-valencia/paraban.htm>
- <http://www.milanuncios.com/anuncios-en-valencia/paraban-biombo.htm>
- <http://www.reiter.es/es/producto-tabiquemovil.php>
- <http://www.reiter.es/es/producto-reiterhome.php>

- <http://www.reiter.es/es/descargas/REITER-GLASSWALL/Memoria%20Descriptiva%20REITER%20Glasswall.pdf>
- <http://www.reiter.es/es/descargas/REITER-GLASSWALL/Instrucciones%20Manipulacion%20REITER%20GLASSWALL.pdf>
- <http://www.reiter.es/es/producto-reiterglasswall.php>
- <http://www.reiter.es/es/producto.php>
- <http://www.reiter.es/es/>
- <http://www.milanuncios.com/negocios/separadores-terrazas.htm>
- <http://www.segundamano.es/mobiliario-hosteleria-de-segunda-mano/separadores.htm>
- <http://www.vega-es.com/mobiliario/separadores.html>
- <http://spanish.alibaba.com/goods/decorative-room-divider-for-restaurant.html>
- <http://depuraciondelagua.com/separador-grasas-cocina-restaurante>
- <http://biotanks.es/separadores-de-grasas/>
- <https://sites.google.com/site/separadorgrasasparafregaderos/>
- <http://www.architonic.com/es/pmsht/sticks-extremis/1016185>
- <http://dissenycv.es/interiorismo/proyecto-q-tomas-de-julio-guixeres/>
- <http://www.archiproducts.com/es/productos/5730/sticks-separador-de-ambientes-sticks-extremis.html>
- <http://andaluciart.com/esp%C3%B1ol/celosias-standard/celosias-g%C3%B3tica/>
- <http://andaluciart.es/>
- <http://andaluciart.com/>

- <http://andaluciart.com/espa%C3%B1ol/contacto/>
- <http://decorarunacasa.es/separadores-skyline/>
- <http://spanish.alibaba.com/Favorite/separadores-de-ambiente-modernos.html>
- <http://decoracion.facilísimo.com/separadores-de-ambientes>
- <http://www.srtajara.com/page/152/>
- <http://www.archiproducts.com/es/productos/77052/decor-separador-de-ambientes-de-hierro-de-estilo-moderno-bamboo-separe-euro-fer.html>
- <http://es.aliexpress.com/w/wholesale-modern-dividers-room.html>
- <http://es.aliexpress.com/item/Modern-hanging-cutout-reredos-fashion-entranceway-door-partition-tv-wall-stickers-decoration-curtain/32371104257.html>
- <http://www.archiproducts.com/es/productos/64097/separador-de-ambientes-de-vidrio-efecto-espejo-pixel-91-e-pixel-29-t-d-tonelli-design.html>
- <http://www.archiproducts.com/es/productos/5730/sticks-separador-de-ambientes-sticks-extremis.html>
- <http://www.archiproducts.com/es/productos/127748/black-separador-de-ambientes-en-bambu-black-199-gervasoni.html>
- http://www.ikobay.com/objetos_ecologicos/documents_detail_e.asp?DocumentId=94&acceso_producto=resultados#.Vatp4fntmko
- <http://www.architonic.com/es/pmpro/separadores-de-ambientes-complementos-mobiliario-hogar/3231542/2/2/1>
- <http://www.architonic.com/es/pmsht/enam-shelf-inchfurniture/1048792>

- <http://www.architonic.com/es/pmsht/spaghetti-wall-howe/1078875>
- <http://www.architonic.com/es/pmsht/buzziblinds-buzzispace/1146956>
- <http://www.architonic.com/es/pmsht/cubic-i-orbit-i-fun-bonaldo/1041235>
- <http://www.queguapotio.com/2014/04/25-separadores-o-divisores-de-ambientes-mejores-ideas.html>
- <http://www.milanuncios.com/anuncios/biombo-separador.htm>
- <http://www.habitissimo.es/presupuestos/navarra/pamplona-iruna/colocar-separador-de-ambiente-para-un-restaurante>
- <http://www.serastone.com/textil-2/>
- <http://www.serastone.com/actualidad/tabique-separador-de-ambientes-serastone/>
- <http://www.serastone.com/galeria/tabiques-separadores-ambientes-serastone/>
- <https://es.pinterest.com/serastone/tabiques-separadores-de-ambientes/>
- <http://serastone.tumblr.com/post/44136795523/tabiques-separadores-ambientes-serastone>
- http://www.valenciarattan.net/producto.php?id_producto=135
- <http://www.infomuebles.net/2013/10/biombos-y-parabanes-para-separa-ambientes/biombo-madera-3-hojas-blanco-aleas/>
- <http://www.infomuebles.net/2013/10/biombos-y-parabanes-para-separa-ambientes/>
- <https://www.pinterest.com/pin/46584177368444441/>
- <http://www.archiproducts.com/es/1475/contenedores-y-organizacion-del-espacio-separadores-de-ambientes.html>

- <http://www.archiproducts.com/es/productos/24798/sticks-biombo-para-exterior-es-sticks-enlightened-extremis.html>
- http://www.jocafri.es/pdf/productos_hosteleria/almacenaje/es_tanterias/Estanterias%20INOX%20Edesa.pdf
- <http://www.edenox.es/productos.aspx?IG=3&IF=19&ISF=63&ISF=130>
- <https://www.deldivel.es/lavavajillas-de-arrastre/ mesa-de-entrada-con-fregadero-tunel-de-lavado-edenox>
- <http://www.tiendasfersay.com/productos/43fa0005/parrilla-para-horno-fagor-aspes-edesa-4450-cm>
- <https://www.todorepuestoselectro.com/resistencia-superior-horno-fagor-aspes-edesa-2100w>
- <http://www.ciao.es/sr/q-horno+edesa+hc>
- http://www.edesa.com/collection_ficha.php?referencia=351&producto=1&lengua=es_ES
- <http://www.milanuncios.com/hornos/edesa.htm>
- http://www.interclima.es/adjuntos/documentos_app/edesa_catalogo_2012-1358953508.pdf
- http://www.fagorindustrial.com/uploads/productos/archivos/modelos/ficha_tecnica/es/mfdh-1800-lm-i.pdf
- <http://www.edenox.es/Archivos/Documents/2543.pdf>
- <http://www.edenox.es/productos.aspx?IG=1&IF=4&ISF=11&ISSF=354>
- <http://es.gizmodo.com/este-aire-acondicionado-ecologico-funciona-por-evaporac-1516537541>
- <http://www.elaireacondicionado.com/foro/aire-acondicionado-por-agua-t5343.html>
- <http://headpower.es/2-water-air-conditioner-2.html>

- <http://nergiza.com/climatizador- evaporativo- portatil- que- no- te- lo- vendan- como- aire- acondicionado/>
- <http://spanish.alibaba.com/goods/water-cooled-air-conditioner.html>
- <http://spanish.refrigerationcompressorunit.com/sale-4767544-bitzer-water-cooled-screw-chiller-hanbell-with-competitive-price.html>
- <file:///C:/Users/Maria/Downloads/FICHAS%20MEDIDAS%20CELOSIAS%20GOTICAS.pdf>
- <http://spanish.alibaba.com/product-gs/home-decor-cheap-price-restaurant-decorative-modern-room-dividers-interior-room-divider-60208722369.html>
- https://www.mueblesluesma.com/index.php?controller=attachment&id_attachment=770
- <http://www.mueblesluesma.com/complementos/2084-paraban-groove-luzifer.html>
- <http://www.catalogate.es/portobellostreet-es-463/hogar/muebles-auxiliares/biombos/323/>
- <http://tiendas.mediamarkt.es/aire-acondicionado>
- <http://headpower.es/2-ackaged-water-conditioner-2a.html>
- <http://headpower.es/pdf/water%20cooled%20packaged%20conditioner.pdf>
- <http://www.ikea.com/es/es/catalog/categories/departments/bathroom/18908/>
- http://www.metmann.com/fotos/1434124380_knU2.pdf
- http://www.metmann.com/es/catalogo_detalle.php?nar1=525932&var1=Enfriadores%20evaporativo%205.500-15.000%20m3/h%20-%20SERIE%20AD%20SMALL%20PREMIUM

- <http://www.clima-industrial.es/Acondicionadores-evaporativos/Enfriadores-evaporativos-fijos>
- <http://climatizacion10.com/climatizadores-evaporativos/euritecsa-acondicionadores-evaporativos-fijo.html>
- <http://www.altroscandess.com/Altro-Stronghold#technicaldata>
- <http://www.pavimentos-revestimientos.com/kfc-elige-altro-para-su-restaurant-de-malaga-173/>
- <http://www.pavimentosonline.com/suelos-antideslizantes-fabricantes/>
- <http://www.ston-ker.com/silk>
- <http://www.altroscandess.com/Casos-practicos/Restaurante-Pret-a-Manger,-Paris>
- http://www.porcelanite.es/71517_es/Revestimiento-y-pavimento-combinados-de-colores-naturales-simulando-la-piedra-y-el-m%C3%A1rmol/
- http://www.leroymerlin.es/fp/17145114/revestimiento-316x608-cm-perla-serie_spazio?pathFamiliaFicha=4008&uniSelect=1
- http://www.leroymerlin.es/fp/4008_serie1z1spazio/4008_serie-spazio-artens-serie-spazio?pathFamiliaFicha=4008&uniSelect=0
- http://www.leroymerlin.es/fp/4008_serie1z1tender/4008_serie-tender-serie-tender?pathFamiliaFicha=4008&uniSelect=0
- http://www.leroymerlin.es/fp/17036866/pavimento-49x49-cm-titanio-serie_metalic?pathFamiliaFicha=4004&uniSelect=1
- http://www.leroymerlin.es/fp/4004_serie1z1metalic/4004_serie-metalic-serie-metalic?pathFamiliaFicha=4004&uniSelect=0
- <https://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0CCIQFjAAahUKewjXg8TCzunG>

[AhUMcRQKHTVnCak&url=http%3A%2F%2Favila.generadordeprecios.info%2FRTC%2FRTC015_0_2_1_0_0_0_0.html&ei=jNysVdeNJ4ziUbXOpcgK&usg=AFQjCNFUMEMD-eYyzOkXWVyspslg9CKDBQ&sig2=u8W1qCKIOySHlwt8C2tmQ&bvm=bv.98197061,d.d24](http://www.generadordeprecios.info%2FRTC%2FRTC015_0_2_1_0_0_0_0.html&ei=jNysVdeNJ4ziUbXOpcgK&usg=AFQjCNFUMEMD-eYyzOkXWVyspslg9CKDBQ&sig2=u8W1qCKIOySHlwt8C2tmQ&bvm=bv.98197061,d.d24)

- http://www.generadordeprecios.info/rehabilitacion/RTC/RTC017_0_0_2_0_1_0_2_0.html
- <https://arelux.wordpress.com/page/2/>
- <http://pinturas-dami.com/322-pintura-epoxi-suelos-semibrillo-catalizador.html>
- http://www.generadordeprecios.info/obra-nueva/ROO/ROO010_0_0_0_1_0_0_1.html
- <https://www.titanlux.es/es/lineas/ver/5/industrial>
- [http://www.hardfloor.es/pavimento_continuo/46/0/Pintura-epoxi-antideslizante/#!prettyPhoto\[cuerpo\]/1/](http://www.hardfloor.es/pavimento_continuo/46/0/Pintura-epoxi-antideslizante/#!prettyPhoto[cuerpo]/1/)
- <http://www.pinturas-eurocolor.com/ss82/catalogo-epoxi-base-agua>
- <http://pyma.com/pinturas/pintura/industrial/suelos-industriales/pintura-epoxi-2-componentes-suelos>
- <http://www.barpimo.com/productos/barnices-y-pinturas/hogar-habitat/F6716/pintura-epoxi-suelos/es>
- <http://allstudies.com/pinturas-epoxi.html>
- https://es.wikipedia.org/wiki/Mercado_de_la_Ribera
- http://www.tripadvisor.es/Attraction_Review-g187484-d4002020-Reviews-Mercado_del_Este-Santander_Cantabria.html
- <http://www.mercatsantacaterina.com/Index.php>
- <http://www.boqueria.info/mercat-parades.php?tipoparada=2>
- <http://www.mercadodesanmiguel.es/puestos/pizzeria-tonda/>

- <http://www.mercadodesanmiguel.es/el-mercado/>
- <http://www.guiarepsol.com/es/gastronomia/cultura-gastronomica/la-reinencion-de-los-mercados/>
- <http://www.mercadodesanildefonso.com/#!los-puestos/cfvg>
- <http://www.mercadodesanfernando.es/category/los-puestos/bares-y-cafeterias/>
- <http://www.plateamadrid.com/>
- <http://mercadobarcelo.es/directorio/>
- <http://elhuertodelucas.com/mercado-organico/>
- http://issuu.com/innovation-usa/docs/fagornews_mayo_2015_web_4
- <http://www.edenox.es/>
- http://www.fidesvita.com/documentos/archivos/productos/2014115172116_es_EDESA%20Preparaci%C3%B3n%20din%C3%A1mica.pdf
- http://www.garcia-mh.com/imatges/pdfs/fagor_700.pdf
- <http://www.manelhosteleria.com/pdf/700.pdf>
- http://www.disnan.com/documents/2-GAMA_900-ESP.pdf
- <http://www.manelhosteleria.com/pdf/900.pdf>

Capítulo 10.

Índice de Figuras

Figura 1. Estado del Mercado Municipal Siglo XX. Año: 1910. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia13

Figura 2. Restauración del mercado. Año: 1959. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia14

Figura 3. Solución cubierta de los huecos de las naves centrales. Año: 1990. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia15

Figura 4. Esquema cubierta Mercado Municipal del Grao. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia17

Figura 5. Edificio del mercado del Grao, pendiente de rehabilitación. Año: 2012. Levante – EMV18

Figura 6. Perspectiva exterior. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia25

Figura 7. Perspectiva central. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia ..25

Figura 8. Perspectiva superior. Año: 203. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia26

Figura 9. Plano situación. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia	27
Figura 10. Estado Actual. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia	28
Figura 11. Planta baja. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia	29
Figura 12. Cubiertas. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia	30

Capítulo 11.

Índice de Tablas

Tabla 1. Superficies actuales. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia ..22

Tabla 2. Superficies según proyecto en planta baja. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia23

Tabla 3. Superficies según proyecto en sótano. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia23

Tabla 4. Presupuesto de ejecución material. Año: 2003. Informe para la transformación del Mercado Municipal del Grao en mercado gastronómico Valencia24

Anexo I

Estudio de Seguridad y Salud

1 MEMORIA

1.1 OBJETO DE ESTE ESTUDIO BASICO

Este Estudio Básico de Seguridad y Salud establece, durante la construcción de la obra, las previsiones respecto a prevención de riesgos y accidentes profesionales, así como los servicios sanitarios comunes a los trabajadores.

Servirá para dar unas directrices básicas a la/s empresa/s contratista/s para llevar a cabo sus obligaciones en el campo de la prevención de riesgos profesionales facilitando su desarrollo bajo el control del Coordinador en materia de Seguridad y Salud durante la ejecución de la obra, de acuerdo con el Real Decreto 1627 de 24 de Octubre de 1997 que establece las Disposiciones Mínimas en materia de seguridad y Salud y Normativa complementaria.

1.2 CARACTERISTICAS DE LA OBRA

1.2.1. DESCRIPCION DE LA OBRA Y SITUACION

La obra consiste en la ejecución de un restaurante dentro de la zona de restauración hostelera del mercado municipal del Grao de Valencia, para proceder a la reconversión del mismo en un mercado gastronómico.

Tal como puede apreciarse en la planimetría adjunta.

Se adjunta informe constructivo y planimetría con detalle de las obras a ejecutar.

1.2.2. PROBLEMATICA DEL MERCADO

Superficie.

La zona donde se va a ejecutar la instalación del mercado municipal del Grao de Valencia, el cual ocupa una parcela rectangular con una superficie de 2.837,64 m² y con una superficie cubierta de 2.323,88 m².

En la memoria valorada se encuentra descrita la actuación de forma más completa, así como las partidas a ejecutar.

Características y situación del mercado.

El mercado municipal del Grao se construyó a principio del siglo XX, como un simple espacio cubierto para ejercer la actividad comercial. Está situado en Valencia en la plaza del Mercado Nuevo y en las calles Abastos, José Aguirre y Cristo del Grao. En el año 2003, la Universidad Politécnica de Valencia redactó el proyecto de modernización integral del mercado Grao, para reorganizar el espacio, respetando su morfología y sus elementos constructivos protegidos, distribuyéndolo en un espacio central exterior semi – cubierto y en dos zonas cubiertas y cerradas con las siguientes superficies:

- Espacio exterior semi – cubierto: 1.295,72 m².
- Zona destinada a mercado tradicional: 771,92 m².
- Zona destinada a actividades terciarias: 771,92 m².

1.2.3. PRESUPUESTO, PLAZO DE EJECUCION Y MANO DE OBRA

Presupuesto: el establecido en el Informe Técnico adjunto.

Plazo de Ejecución: los estimados son doce meses.

Personal previsto:

Dadas las características de la obra, se prevé un número máximo en la misma de 16 operarios simultáneamente.

1.2.4. IDENTIFICACION DEL AUTOR DEL ESTUDIO BASICO DE SEGURIDAD Y SALUD

El autor del Estudio Básico de Seguridad y Salud es María Bao Cabezos, estudiante de Grado de Arquitectura Técnica de la asignatura del Trabajo Fin de Grado, autora del proyecto en cuestión.

1.3 TRABAJOS PREVIOS A LA REALIZACION DE LA OBRA

Previo a la iniciación de los trabajos se realizaran los siguientes trabajos:

Deberá realizarse el vallado del perímetro de la parcela y antes del inicio de la obra.

Se solicitará informe a las compañías suministradoras de servicios y en especial a Iberbrola sin cuya actuación se podrá empezar la obra.

Las condiciones del vallado deberán ser:

- Tendrá 1,50 metros de altura.
- Puerta independiente para acceso de personal de 1 metro de ancho.

Deberá presentar como mínimo la señalización de:

- Obligatoriedad del uso del casco en el recinto de la obra.
- Prohibición de entrada a toda persona ajena a la obra.
- Cartel de obra.

Realización de una caseta para acometida general en la que se tendrá en cuenta el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión.

1.4 SERVICIOS HIGIENICOS, VESTUARIOS, COMEDOR Y OFICINA DE OBRA

Considerando que la obra es de escasa cuantía y de plazo de 6 semanas se podrá utilizar en el interior de unas dependencias municipales del Centro Cívico el servicio y el resto en obra. Si no se autorizara por la corporación la utilización del Centro Cívico se instalaran por el adjudicatario en obra.

En función del número máximo de operarios que se pueden encontrar en fase de obra, determinaremos la superficie y elementos necesarios para estas instalaciones. En nuestro caso la mayor presencia de personal simultáneo se consigue con 16 trabajadores, determinando los siguientes elementos sanitarios:

- 2 Duchas.
- 2 Inodoros.
- 2 Lavabos.
- 2 Urinarios.
- 2 Espejos.

Complementados por los elementos auxiliares necesarios: Toalleros, jaboneras, etc.

Los vestuarios estarán provistos de asientos y taquillas individuales, con llave, para guardar la ropa y el calzado.

La superficie de estos servicios es de 20 m², con lo que se cumplen las Vigentes Ordenanzas.

Deberá disponerse de agua caliente y fría en duchas y lavabos.

Asimismo, se instalarán comedores dotados de mesas y sillas en número suficiente.

Se dispondrá de un calienta - comidas, pileta con agua corriente y menaje suficiente para el número de operarios existente en obra.

Habrà un recipiente para recogida de basuras.

Se mantendrán en perfecto estado de limpieza y conservación.

En la oficina de obra se instalará un botiquín de primeros auxilios con el contenido mínimo indicado por la legislación vigente, y un extintor de polvo seco polivalente de eficacia 13 A.

1.5 INSTALACION ELECTRICA PROVISIONAL DE OBRA

1.5.1. RIESGOS DETECTABLES MÁS COMUNES

- Heridas punzantes en manos.
- Caídas al mismo nivel.
- Electrocutión; contactos eléctricos directos e indirectos derivados esencialmente de:
 - Trabajos con tensión.
 - Intentar trabajar sin tensión pero sin cerciorarse de que está efectivamente interrumpida o que no puede conectarse inopinadamente.
 - Mal funcionamiento de los mecanismos y sistemas de protección.
 - Usar equipos inadecuados o deteriorados.
 - Mal comportamiento o incorrecta instalación del sistema de protección contra contactos eléctricos indirectos en general, y de la toma de tierra en particular.

1.5.2. NORMAS O MEDIDAS PREVENTIVAS TIPO

A) Sistema de protección contra contactos indirectos.

Para la prevención de posibles contactos eléctricos indirectos, el sistema de protección elegido es el de puesta a tierra de las masas y dispositivos de corte por intensidad de defecto (interruptores diferenciales).

B) Normas de prevención tipo para los cables.

El calibre o sección del cableado será el especificado en planos y de acuerdo a la carga eléctrica que ha de soportar en función de la maquinaria e iluminación prevista.

- Todos los conductores utilizados serán aislados de tensión nominal de 1000 voltios como mínimo y sin defectos apreciables (rasgones, repelones y asimilables). No se admitirán tramos defectuosos en este sentido.
- La distribución desde el cuadro general de obra a los cuadros secundarios (o de planta), se efectuará mediante canalizaciones enterradas.
- En caso de efectuarse tendido de cables y mangueras, éste se realizará a una altura mínima de 2 m. en los lugares peatonales y de 5 m. en los de vehículos, medidos sobre el nivel del pavimento.

- El tendido de los cables para cruzar viales de obra, como ya se ha indicado anteriormente, se efectuará enterrado. Se señalará el "paso del cable" mediante una cubrición permanente de tablonos que tendrán por objeto el proteger mediante reparto de cargas, y señalar la existencia del "paso eléctrico" a los vehículos. La profundidad de la zanja mínima, será entre 40 y 50 cm.; el cable irá además protegido en el interior de un tubo rígido, bien de fibrocemento, bien de plástico rígido curvable en caliente.
- Caso de tener que efectuar empalmes entre mangueras se tendrá en cuenta:
 - a) Siempre estarán elevados. Se prohíbe mantenerlos en el suelo.
 - b) Los empalmes provisionales entre mangueras, se ejecutarán mediante conexiones normalizadas estancos antihumedad.
 - c) Los empalmes definitivos se ejecutarán utilizando cajas de empalmes normalizados estancos de seguridad
 - d) La interconexión de los cuadros secundarios en planta baja, se efectuará mediante canalizaciones enterradas, o bien mediante mangueras, en cuyo caso serán colgadas a una altura sobre el pavimento en torno a los 2 metros, para evitar accidentes por agresión a las mangueras por uso a ras del suelo.
 - e) El trazado de las mangueras de suministro eléctrico no coincidirá con el de suministro provisional de agua a las plantas.

- Las mangueras de "alargadera".
 - f) Si son para cortos periodos de tiempo, podrán llevarse tendidas por el suelo, pero arrimadas a los parámetros verticales.
 - g) Se empalmarán mediante conexiones normalizadas estancos antihumedad o fundas aislantes termorretráctiles, con protección mínima contra chorros de agua (protección recomendable IP. 447).

C) Normas de prevención tipo para los interruptores.

- Se ajustarán expresamente, a los especificados en el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión.
- Los interruptores se instalarán en el interior de cajas normalizadas, provistas de puerta de entrada con cerradura de seguridad.
- Las cajas de interruptores poseerán adherida sobre su puerta una señal normalizada de "peligro, electricidad".
- Las cajas de interruptores serán colgadas, bien de los paramentos verticales, bien de "pies derechos" estables.

D) Normas de prevención tipo para los cuadros eléctricos.

- Serán metálicos de tipo para la intemperie, con puerta y cerraja de seguridad (con llave), según norma UNE-20324.
- Pese a ser de tipo para la intemperie, se protegerán del agua de lluvia mediante viseras eficaces como protección adicional.
- Los cuadros eléctricos metálicos tendrán la carcasa conectada a tierra.

- Poseerán adherida sobre la puerta una señal normalizada de "peligro, electricidad".
- Se colgarán pendientes de tableros de madera recibidos a los parámetros verticales o bien, a "pies derechos" firmes.
- Poseerán tomas de corriente para conexiones normalizadas blindadas para intemperie, en número determinado según el cálculo realizado. (Grado de protección recomendable IP. 447).
- Los cuadros eléctricos de esta obra, estarán dotados de enclavamiento eléctrico de apertura.

E) Normas de prevención tipo para las tomas de energía.

- Las tomas de corriente irán provistas de interruptores de corte omnipolar que permita dejarlas sin tensión cuando no hayan de ser utilizadas.
- Las tomas de corriente de los cuadros se efectuarán de los cuadros de distribución, mediante clavijas normalizadas blindadas (protegidas contra contactos directos) y siempre que sea posible, con enclavamiento.
- Cada toma de corriente suministrará energía eléctrica a un solo aparato, máquina o máquina-herramienta.
- La tensión siempre estará en la clavija "hembra", nunca en la "macho", para evitar los contactos eléctricos directos.
- Las tomas de corriente no serán accesibles sin el empleo de útiles especiales o estarán incluidas bajo cubierta o armarios que proporcionen un grado similar de inaccesibilidad.

F) Normas de prevención tipo para la protección de los circuitos.

- La instalación poseerá todos los interruptores automáticos definidos en los planos como necesarios: Su cálculo se ha efectuado siempre minorando con el fin de que actúen dentro del margen de seguridad; es decir, antes de que el conductor al que protegen, llegue a la carga máxima admisible.
- Los interruptores automáticos se hallarán instalados en todas las líneas de toma de corriente de los cuadros de distribución, así como en las de alimentación a las máquinas, aparatos y máquinas-herramienta de funcionamiento eléctrico, tal y como queda reflejado en el esquema unifilar.
- Los circuitos generales estarán igualmente protegidos con interruptores automáticos o magnetotérmicos.
- Todos los circuitos eléctricos se protegerán asimismo mediante disyuntores diferenciales.
- Los disyuntores diferenciales se instalarán de acuerdo con las siguientes sensibilidades:

300 mA.- (según R.E.B.T.) - Alimentación a la maquinaria.

30 mA.- (según R.E.B.T.) - Alimentación a la maquinaria como mejora del nivel de seguridad.

30 mA.- Para las instalaciones eléctricas de alumbrado no portátil.

- El alumbrado portátil se alimentará a 24 v. mediante transformadores de seguridad, preferentemente con separación de circuitos.

G) Normas de prevención tipo para las tomas de tierra.

- La red general de tierra deberá ajustarse a las especificaciones detalladas en la Instrucción MIBT.039 del vigente Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión, así como todos aquellos aspectos especificados en la Instrucción MI.BT.023 mediante los cuales pueda mejorarse la instalación.
- Caso de tener que disponer de un transformador en la obra, será dotado de una toma de tierra ajustada a los Reglamentos vigentes y a las normas propias de la compañía eléctrica suministradora en la zona.
- Las partes metálicas de todo equipo eléctrico dispondrán de toma de tierra.
- El neutro de la instalación estará puesto a tierra.
- La toma de tierra en una primera fase se efectuará a través de una pica o placa a ubicar junto al cuadro general, desde el que se distribuirá a la totalidad de los receptores de la instalación. Cuando la toma general de tierra definitiva del edificio se halle realizada, será ésta la que se utilice para la protección de la instalación eléctrica provisional de obra.
- El hilo de toma de tierra, siempre estará protegido con macarrón en colores amarillo y verde. Se prohíbe expresamente utilizarlo para otros usos. Únicamente podrá utilizarse conductor o cable de cobre desnudo de 95 mm² de sección como mínimo en los tramos enterrados horizontalmente y que serán considerados como electrodo artificial de la instalación.
- La red general de tierra será única para la totalidad de las instalaciones incluidas las uniones a tierra de los carriles para estancia o desplazamiento de las grúas.

- Caso de que las grúas pudiesen aproximarse a una línea eléctrica de media o alta tensión carente de apantallamiento aislante adecuado, la toma de tierra, tanto de la grúa como de sus carriles, deberá ser eléctricamente independiente de la red general de tierra de la instalación eléctrica provisional de obra.
- Los receptores eléctricos dotados de sistema de protección por doble aislamiento y los alimentados mediante transformador de separación de circuitos, carecerán de conductor de protección, a fin de evitar su referenciación a tierra. El resto de carcassas de motores o máquinas se conectarán debidamente a la red general de tierra.
- Las tomas de tierra estarán situadas en el terreno de tal forma, que su funcionamiento y eficacia sea el requerido por la instalación.
- La conductividad del terreno se aumentará vertiendo en el lugar de hincado de la pica (placa o conductor) agua de forma periódica.
- El punto de conexión de la pica (placa o conductor), estará protegido en el interior de una arqueta practicable.

H) Normas de prevención tipo para la instalación de alumbrado.

- Las masas de los receptores fijos de alumbrado, se conectarán a la red general de tierra mediante el correspondiente conductor de protección. Los aparatos de alumbrado portátiles, excepto los utilizados con pequeñas tensiones, serán de tipo protegido contra los chorros de agua (Grado de protección recomendable IP.447).

- El alumbrado de la obra, cumplirá las especificaciones establecidas en las Ordenanzas de Trabajo de la Construcción, Vidrio y Cerámica y General de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
 - La iluminación de los tajos será mediante proyectores ubicados sobre "pies derechos" firmes.
 - La energía eléctrica que deba suministrarse a las lámparas portátiles para la iluminación de tajos encharcados, (o húmedos), se servirá a través de un transformador de corriente con separación de circuitos que la reduzca a 24 voltios.
 - La iluminación de los tajos se situará a una altura en torno a los 2 m., medidos desde la superficie de apoyo de los operarios en el puesto de trabajo.
 - La iluminación de los tajos, siempre que sea posible, se efectuará cruzada con el fin de disminuir sombras.
 - Las zonas de paso de la obra estarán permanentemente iluminadas evitando rincones oscuros.
- l) Normas de seguridad tipo, de aplicación durante el mantenimiento y reparaciones de la instalación eléctrica provisional de obra.
- El personal de mantenimiento de la instalación será electricista, y preferentemente en posesión de carnet profesional correspondiente.
 - Toda la maquinaria eléctrica se revisará periódicamente, y en especial, en el momento en el que se detecte un fallo, momento en el que se la declarará "fuera de servicio" mediante desconexión eléctrica y el cuelgue del rótulo correspondiente en el cuadro de gobierno.

- La maquinaria eléctrica, será revisada por personal especialista en cada tipo de máquina.
- Se prohíben las revisiones o reparaciones bajo corriente. Antes de iniciar una reparación se desconectará la máquina de la red eléctrica, instalando en el lugar de conexión un letrero visible, en el que se lea: " NO CONECTAR, HOMBRES TRABAJANDO EN LA RED".
- La ampliación o modificación de líneas, cuadros y asimilables sólo la efectuarán los electricistas.

1.5.3. NORMAS O MEDIDAS DE PROTECCION TIPO.

- Los cuadros eléctricos de distribución, se ubicarán siempre en lugares de fácil acceso.
- Los cuadros eléctricos no se instalarán en el desarrollo de las rampas de acceso al fondo de la excavación (pueden ser arrancados por la maquinaria o camiones y provocar accidentes).
- Los cuadros eléctricos de intemperie, por protección adicional se cubrirán con viseras contra la lluvia.
- Los postes provisionales de los que colgar las mangueras eléctricas no se ubicarán a menos de 2 m. (como norma general), del borde de la excavación, carretera y asimilables.
- El suministro eléctrico al fondo de una excavación se ejecutará por un lugar que no sea la rampa de acceso, para vehículos o para el personal, (nunca junto a escaleras de mano).
- Los cuadros eléctricos, en servicio, permanecerán cerrados con las cerraduras de seguridad de triángulo, (o de llave) en servicio.

- No se permite la utilización de fusibles rudimentarios (trozos de cableado, hilos, etc.). Hay que utilizar "cartuchos fusibles normalizados" adecuados a cada caso, según se especifica en planos.

1.6 FASES DE LA EJECUCION DE LA OBRA

1.6.1. ESTRUCTURAS

La estructura LA DESCRITA EN LA MEMORIA CONSTRUCTIVA ADJUNTA.

Trabajos con ferralla. Manipulación y puesta en obra.

A) Riesgos detectables más comunes.

- Cortes y heridas en manos y pies por manejo de redondos de acero.
- Aplastamientos durante las operaciones de cargas y descarga de paquetes de ferralla.
- Tropiezos y torceduras al caminar sobre las armaduras.
- Los derivados de las eventuales roturas de redondos de acero durante el estirado o doblado.
- Sobreesfuerzos.
- Caídas al mismo nivel (entre plantas, escaleras, etc.).
- Caídas a distinto nivel.*Golpes por caída o giro descontrolado de la carga suspendida.
- Otros.

B) Normas o medidas preventivas tipo.

- Se habilitará en obra un espacio dedicado al acopio clasificado de los redondos de ferralla próximo al lugar de montaje de armaduras, tal como se describe en los planos.
- Los paquetes de redondos se almacenarán en posición horizontal sobre durmientes de madera.
- El transporte aéreo de parquetes de armaduras mediante grúa se ejecutará suspendiendo la carga de dos puntos separados mediante eslingas.
- La ferralla montada (pilares, parrillas, etc.) se almacenará en los lugares designados a tal efecto separado del lugar de montaje, señalados en los planos.
- Los desperdicios o recortes de hierro y acero, se recogerán acopiándose en el lugar determinado en los planos para su posterior carga y transporte al vertedero.
- Se efectuará un barrido periódico de puntas, alambres y recortes de ferralla en torno al banco (o bancos, borriquetas, etc.) de trabajo.
- Queda prohibido el transporte aéreo de armaduras de pilares en posición vertical. Se transportarán suspendidos de dos puntos mediante eslingas hasta llegar próximos al lugar de ubicación, depositándose en el suelo. Sólo se permitirá el transporte vertical para la ubicación exacta "in situ".
- Se prohíbe el montaje de zunchos perimetrales sin antes estar correctamente instaladas las redes o barandillas de protección.
- Se evitará en lo posible caminar por los fondillos de los encofrados de jácenas, (o vigas).

- Se instalarán "caminos de tres tablones de anchura" (60 cm. como mínimo) que permitan la circulación sobre forjados en fase de armado de negativos (o tendido de mallazos de reparto).
- Las maniobras de ubicación "in situ" de ferralla montada se guiarán mediante un equipo de tres hombres; dos, guiarán mediante sogas en dos direcciones la pieza a situar, siguiendo las instrucciones del tercero que procederá manualmente a efectuar las correcciones de aplomado.

C) Prendas de protección personal recomendadas.

- Casco de polietileno (preferiblemente con barbuquejo).
- Guantes de cuero.
- Botas de seguridad.
- Botas de goma o de P.V.C. de seguridad.
- Ropa de trabajo.
- Cinturón porta-herramientas.
- Cinturón de seguridad (Clase A ó C).
- Trajes para tiempo lluvioso.

Trabajos de manipulación del hormigón.

A) Riesgos detectables más comunes.

- Caída de personas al mismo nivel.
- Caída de personas y/u objetos a distinto nivel.
- Caída de personas y/u objetos al vacío.
- Hundimiento de encofrados.
- Rotura o reventón de encofrados.
- Pisadas sobre objetos punzantes.
- Pisadas sobre superficies de tránsito.
- Las derivadas de trabajos sobre suelos húmedos o mojados.
- Contactos con el hormigón (dermatitis por cementos).
- Atrapamientos.
- Electrocutión. Contactos eléctricos.
- Otros.

B) Normas o medidas preventivas tipo de aplicación durante el vertido del hormigón.

Vertido mediante cubo o cangilón.

- Se prohíbe cargar el cubo por encima de la carga máxima admisible de la grúa que lo sustenta.
- *La apertura del cubo para vertido se ejecutará exclusivamente accionando la palanca para ello, con las manos protegidas con guantes impermeables.
- *Se procurará no golpear con cubo los encofrados ni las entibaciones.

- Del cubo (o cubilete) penderán cabos de guía para ayuda a su correcta posición de vertido. Se prohíbe guiarlo o recibirlo directamente, en prevención de caídas por movimiento pendular del cubo.

Normas o medidas preventivas de aplicación durante el hormigonado de pilares y forjados.

- Antes del inicio del vertido de hormigón, el Capataz (o Encargado), revisará el buen estado de la seguridad de los encofrados, en prevención de accidentes por reventones o derrames.
- Antes del inicio del hormigonado, se revisará la correcta disposición y estado de las redes de protección de los trabajos de estructura.
- Se prohíbe terminantemente, trepar por los encofrados de los pilares o permanecer en equilibrio sobre los mismos.
- Se vigilará el buen comportamiento de los encofrados durante el vertido del hormigón, paralizándolos en el momento que se detecten fallos. No se reanudará el vertido hasta restablecer la estabilidad mermada.
- El hormigonado y vibrado del hormigón de pilares, se realizará desde "castilletes de hormigonado", según plano.
- La cadena de cierre del acceso de la "torreta o castillete de hormigonado" permanecerá amarrada, cerrando el conjunto siempre que sobre la plataforma exista algún operario.
- Se revisará el buen estado de los huecos en el forjado, reinstalando las "tapas" que falten y clavando las sueltas, diariamente.

- Se revisará el buen estado de las viseras de protección contra caída de objetos, solucionándose los deterioros diariamente.
- Se dispondrán accesos fáciles y seguros para llegar a los lugares de trabajo.
- Se prohíbe concentrar cargas de hormigón en un solo punto. El vertido se realizará extendiendo el hormigón con suavidad sin descargas bruscas, y en superficies amplias.
- Se establecerán plataformas móviles de un mínimo de 60 cm de ancho (3 tablones trabados entre sí), desde los que ejecutan los trabajos de vibrado del hormigón.
- Se establecerán caminos de circulación sobre las superficies a hormigonar formados por líneas de 3 tablones de anchura total mínima de 60 cm.
- Se prohíbe transitar pisando directamente sobre las bovedillas (cerámicas o de hormigón), en prevención de caídas a distinto nivel.

C) Prendas de protección personal recomendables para el tema de trabajos de manipulación de hormigones en cimentación.

Si existiese homologación expresa del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, las prendas de protección personal a utilizar en esta obra, estarán homologadas.

- Casco de polietileno (preferiblemente con barbuquejo).
- Guantes impermeabilizados y de cuero.
- Botas de seguridad.
- Botas de goma o P.V.C. de seguridad.
- Gafas de seguridad antiproyecciones.
- Ropa de trabajo.
- Trajes impermeables para tiempo lluvioso.

1.6.2. CUBIERTAS

Cubiertas planas

A) Riesgos detectables más comunes.

- Caída de personas a distinto nivel.
- Caída de personas al mismo nivel.
- Caída de objetos a niveles inferiores.
- Sobreesfuerzos.
- Quemaduras (Sellados, impermeabilizaciones en caliente).
- Golpes o cortes por manejo de herramientas manuales.
- Otros.

B) Normas o medidas preventivas tipo.

- Todos los huecos de la cubierta permanecerán tapados con madera clavada al forjado, hasta el inicio de su cerramiento definitivos descubrirán conforme vayan a cerrarse.
- Se establecerán "camino de circulación" sobre las zonas en proceso de fraguado, o de endurecimiento, formados por una anchura de 60 cm.
- Los recipientes para transportar materiales de sellado se llenarán al 50% para evitar derrames innecesarios.
- Los acopios de material bituminoso se repartirán en cubierta, evitando las sobrecargas puntuales.

- El pavimento de la cubierta se izará sobre plataformas emplantadas empaquetados según son servidos por el fabricante, perfectamente apilados y nivelados los paquetes y atado el conjunto a la plataforma de izado para evitar derrames durante el transporte.
- En todo momento se mantendrá limpia y libre de obstáculos que dificulten la circulación o los trabajos, la cubierta que se ejecuta.
- Los plásticos, cartón, papel y flejes, procedentes de los diversos empaquetados, se recogerán inmediatamente que se hayan abierto los paquetes, para su eliminación posterior.

C) Prendas de protección personal recomendables.

- Casco de polietileno (preferiblemente con barbuquejo).
- Botas de seguridad.
- Botas de goma.
- Guantes de cuero impermeabilizados.
- Guantes de goma o P.V.C.
- Cinturón de seguridad.
- Ropa de trabajo.
- Trajes para tiempo lluvioso.

Además para la manipulación de betunes y asfaltos en caliente se utilizarán:

- Botas de cuero.
- Polainas de cuero.
- Mandiles de cuero.
- Guantes de cuero impermeabilizados.

1.6.3. ACABADOS.

Se incluyen en este capítulo los siguientes acabados: REMATES DE PAVIMENTO.

Alicatados y Solados

A) Riesgos detectables más comunes.

- Golpes por manejo de objetos o herramientas manuales.
- Cortes por manejo de objetos con aristas cortantes o herramientas manuales.
- Caídas a distinto nivel.
- Caídas al mismo nivel.
- Cortes en los pies por pisadas sobre cascotes y materiales con aristas cortantes.
- Cuerpos extraños en los ojos.
- Dermatitis por contacto con el cemento.
- Sobreesfuerzos.
- Otros.

B) Normas o medidas preventivas tipo.

- Los tajos se limpiarán de "recortes" y "desperdicios de pasta".
- Los andamios sobre borriquetas a utilizar, tendrán siempre plataformas de trabajo de anchura no inferior a los 60 cm. (3 tablones trabados entre sí) y barandilla de protección de 90 cm.
- Se prohíbe utilizar a modo de borriquetas para formar andamios, bidones, cajas de materiales, bañeras, etc.
- Las zonas de trabajo tendrán una iluminación mínima de 100 lux a una altura sobre el suelo en torno a los 2 m.

- La iluminación mediante portátiles se harán con "portalámparas estancos con mango aislante" y rejilla de protección de la bombilla y alimentados a 24 V.
- Se prohíbe el conexionado de cables eléctricos a los cuadros de alimentación sin la utilización de las clavijas macho-hembra, en prevención del riesgo eléctrico.
- Las cajas de plaqueta en acopio, nunca se dispondrán de forma que obstaculicen los lugares de paso, para evitar accidentes por tropiezo.

C) Prendas de protección personal recomendables.

- Casco de polietileno (obligatorio para los desplazamientos por la obra y en aquellos lugares donde exista riesgo de caídas de objetos).
- Guantes de P.V.C. o goma.
- Guantes de cuero.
- Botas de seguridad.
- Botas de goma con puntera reforzada.
- Gafas antipolvo, (tajo de corte).
- Mascarillas antipolvo con filtro mecánico recambiable específico para el material a cortar, (tajo de corte).
- Ropa de trabajo.

Enfoscados y enlucidos.

A) Riesgos detectables más comunes.

- Cortes por uso de herramientas, (paletas, paletines, terrajas, miras, etc.).
- Golpes por uso de herramientas, (miras, regles, terrajas, maestras).
- Caídas al vacío.
- Caídas al mismo nivel.
- Cuerpos extraños en los ojos.
- Dermatitis de contacto con el cemento y otros aglomerantes.
- Sobreesfuerzos.
- Otros.

B) Normas o medidas de protección tipo.

- En todo momento se mantendrán limpias y ordenadas las superficies de tránsito y de apoyo para realizar los trabajos de enfoscado para evitar los accidentes por resbalón.
- Las plataformas sobre borriquetas para ejecutar enyesados (y asimilables) de techos, tendrán la superficie horizontal y cuajada de tablones, evitando escalones y huecos que puedan originar tropiezos y caídas.
- Los andamios para enfoscados de interiores se formarán sobre borriquetas. Se prohíbe el uso de escaleras, bidones, pilas de material, etc., para estos fines, para evitar los accidentes por trabajar sobre superficies inseguras.
- Se prohíbe el uso de borriquetas en balcones sin protección contra las caídas desde altura.

- Para la utilización de borriquetas en balcones (terrazas o tribunas), se instalará un cerramiento provisional, formado por "pies derechos" acuñados a suelo y techo, a los que se amarrarán tablones formando una barandilla sólida de 90 cm. de altura, medidas desde la superficie de trabajo sobre las borriquetas. La barandilla constará de pasamanos, listón intermedio y rodapié.
- Las zonas de trabajo tendrán una iluminación mínima de 100 lux, medidos a una altura sobre el suelo en torno a los 2 m.
- La iluminación mediante portátiles, se hará con "portalámparas estancos con mango aislante" y "rejilla" de protección de la bombilla. La energía eléctrica los alimentará a 24 V.
- Se prohíbe el conexionado de cables eléctricos a los cuadros de alimentación sin la utilización de las clavijas macho-hembra.
- El transporte de sacos de aglomerantes o de áridos se realizará preferentemente sobre carretilla de mano, para evitar sobreesfuerzos.

C) Prendas de protección personal recomendables.

- Casco de polietileno (obligatorio para los desplazamientos por la obra y en aquellos lugares donde exista riesgo de caída de objetos).
- Guantes de P.V.C. o goma.
- Guantes de cuero.
- Botas de seguridad.
- Botas de goma con puntera reforzada.
- Gafas de protección contra gotas de morteros y asimilables.
- Cinturón de seguridad clases A y C.

Falsos techos de escayola.

A) Riesgos detectables más comunes.

- Cortes por el uso de herramientas manuales (llanas, paletines, etc.).
- Golpes durante la manipulación de regles y planchas o placas de escayola.
- Caídas al mismo nivel.
- Caídas a distinto nivel.
- Dermatitis por contacto con la escayola.
- Cuerpos extraños en los ojos.
- Otros.

B) Normas o medidas preventivas tipo.

- Las plataformas sobre borriquetas para la instalación de falsos techos de escayola, tendrán la superficie horizontal y cuajada de tablones, evitando escalones y huecos que puedan originar tropiezos y caídas.
- Los andamios para la instalación de falsos techos de escayola se ejecutarán sobre borriquetas de madera o metálicas. Se prohíbe expresamente la utilización de bidones, pilas de materiales, escaleras apoyadas contra los paramentos, para evitar los accidentes por trabajar sobre superficies inseguras.
- Los andamios para la instalación de falsos techos sobre rampas tendrán la superficie de trabajos horizontales y bordeados de barandillas reglamentarias. Se permite el apoyo en peldaños definitivo y borriquetas siempre que esta se inmovilice y los tablones se anclen, acuñaen, etc.

- Se prohíbe el uso de andamios de borriquetas próximos a huecos, sin la utilización de medios de protección contra el riesgo de caída desde altura.
- Las zonas de trabajo tendrán una iluminación mínima de 100 lux medidos a una altura sobre el suelo, en torno a los 2 m.
- La iluminación mediante portátiles, se hará con "portalámparas estancos con mango aislante" y "rejilla" de protección de bombilla. La energía eléctrica los alimentará a 24 V.
- Se prohíbe el conexionado de cables eléctricos a los cuadros de alimentación sin la utilización de las clavijas macho-hembra.
- El transporte de sacos y planchas de escayola, se realizará interiormente, preferiblemente sobre carretilla de mano, en evitación de sobreesfuerzos.
- Los sacos y planchas de escayola se acopiarán ordenadamente repartidos junto a los tajos en los que se vaya a utilizar, lo más separado posible de los vanos en evitación de sobrecargas innecesarias.
- Los acopios de sacos o planchas de escayola, se dispondrán de forma que no obstaculicen los lugares de paso, para evitar los accidentes por tropiezo.

C) Prendas de protección personal recomendables.

- Casco de polietileno, (obligatorio para los desplazamientos por la obra).
- Guantes de P.V.C. o goma.
- Guantes de cuero.
- Botas de goma con puntera reforzada.
- Gafas de protección, (contra gotas de escayola).
- Ropa de trabajo.
- Cinturón de seguridad clase A y C.

Carpintería de Madera y Metálica.

A) Riesgos detectables más comunes.

- Caída al mismo nivel.
- Caída a distinto nivel.
- Cortes por manejo de máquinas-herramientas manuales.
- Golpes por objetos o herramientas.
- Atrapamiento de dedos entre objetos.
- Pisadas sobre objetos punzantes.
- Contactos con la energía eléctrica.
- Caída de elementos de carpintería sobre las personas.
- Sobreesfuerzos.
- Otros.

B) Normas o medidas preventivas tipo.

- Los precercos, (cercos, puertas de paso, tapajuntas), se descargarán en bloques perfectamente flejados (o atados) pendientes mediante eslingas del gancho de la grúa torre.
- Los acopios de carpintería de madera se ubicarán en los lugares definidos en los planos, para evitar accidentes por interferencias.
- Los cercos, hojas de puerta, etc. se izarán a las plantas en bloques flejados, (o atados), suspendidos del gancho de la grúa mediante eslingas. Una vez en la planta de ubicación, se soltarán los flejes y se descargarán a mano.
- En todo momento los tajos se mantendrán libres de cascotes, recortes, metálicos, y demás objetos punzantes, para evitar los accidentes por pisadas sobre objetos.
- Se prohíbe acopiar barandillas definitivas en los bordes de forjados para evitar los riesgos por posibles desplomes.
- Antes de la utilización de cualquier máquina-herramienta, se comprobará que se encuentra en óptimas condiciones y con todos los mecanismos y protectores de seguridad, instalados en buen estado, para evitar accidentes.
- Los cercos serán recibidos por un mínimo de una cuadrilla, en evitación de golpes, caídas y vuelcos.
- Los listones horizontales inferiores, contra deformaciones, se instalarán a una altura en torno a los 60 cm. Se ejecutarán en madera blanca preferentemente, para hacerlos más visibles y evitar los accidentes por tropiezos.

- Los listones inferiores antideformaciones se desmontarán inmediatamente, tras haber concluido el proceso de endurecimiento de la parte de recibido del precerco, (o del cerco directo), para que cese el riesgo de tropiezo y caídas.
- El "cuelgue" de hojas de puertas, (o de ventanas), se efectuará por un mínimo de dos operarios, para evitar accidentes por desequilibrio, vuelco, golpes y caídas.
- Las zonas de trabajo tendrán una iluminación mínima de 100 lux a una altura entorno a los 2 m.
- La iluminación mediante portátiles se hará mediante "portalámparas estancos con mango aislante" y rejilla de protección de la bombilla, alimentados a 24 V.
- Se prohíbe el conexionado de cables eléctricos a los cuadros de alimentación sin la utilización de las clavijas macho-hembra.
- Las escaleras a utilizar serán de tipo de tijera, dotadas de zapatas antideslizantes y de cadenilla limitadora de apertura.
- Las operaciones de lijado mediante lijadora eléctrica manual, se ejecutarán siempre bajo ventilación por "corriente de aire", para evitar los accidentes por trabajar en el interior de atmósferas nocivas.
- El almacén de colas y barnices poseerá ventilación directa y constante, un extintor de polvo químico seco junto a la puerta de acceso y sobre ésta una señal de "peligro de incendio" y otra de "prohibido fumar" para evitar posibles incendios.
- Se prohíbe expresamente la anulación de toma de tierra de las máquinas herramienta. Se instalará en cada una de ellas una "pegatina" en tal sentido, si no están dotadas de doble aislamiento.

C) Prendas de protección personal recomendables.

- Casco de polietileno (obligatorio para desplazamientos por la obra y en aquellos lugares donde exista riesgo de caída de objetos).
- Guantes de P.V.C. o de goma.
- Guantes de cuero.
- Gafas antiproyecciones.
- Mascarilla de seguridad con filtro específico recambiable para polvo de madera, (de disolventes o de colas).
- Botas de seguridad.
- Ropa de trabajo.

Montaje de vidrio.

A) Riesgos detectables más comunes.

- Caída de personas al mismo nivel.
- Caídas de personas a distinto nivel.
- Cortes en manos, brazos o pies durante las operaciones de transporte y ubicación manual del vidrio.
- Los derivados de la rotura fortuita de las planchas de vidrio.
- Los derivados de los medios auxiliares a utilizar.
- Otros.

B) Normas o medidas preventivas tipo.

- Se prohíbe permanecer o trabajar en la vertical de un tajo de instalación de vidrio, delimitando la zona de trabajo.
- Se mantendrán libres de fragmentos de vidrio los tajos, para evitar el riesgo de cortes.
- En las operaciones de almacenamiento, transporte y colocación, los vidrios se mantendrán siempre en posición vertical.
- La manipulación de las planchas de vidrio se ejecutará con la ayuda de ventosas de seguridad.
- El vidrio presentado en la carpintería correspondiente, se recibirá y terminará de instalar inmediatamente, para evitar el riesgo de accidentes por roturas.
- Los vidrios ya instalados, se pintarán de inmediato a base de pintura a la cal, para significar su existencia.
- La colocación de los vidrios se realizará desde dentro del edificio.
- Los andamios que deben utilizarse para la instalación de los vidrios en las ventanas, estarán protegidos en su parte delantera, (la que da hacia la ventana), por una barandilla sólida de 90 cm. de altura, medidas desde la plataforma de trabajo, formada por pasamanos, listón intermedio y rodapié, para evitar el riesgo de caídas al vacío durante los trabajos.
- Se prohíbe utilizar a modo de borriquetas, los bidones, cajas o pilas de material y asimilables, para evitar los trabajos realizados sobre superficies inestables.
- Se prohíben los trabajos con vidrio bajo régimen de vientos fuertes.

C) Prendas de protección personal recomendables.

- Casco de polietileno (obligatorio para desplazamientos por la obra).
- Guantes de goma.
- Manoplas de goma.
- Muñequeras de cuero que cubran el brazo.
- Botas de seguridad.
- Polainas de cuero.
- Mandil.
- Ropa de trabajo.
- Cinturón de seguridad clase A y C.

Pintura y barnizado.

A) Riesgos detectables más comunes.

- Caída de personas al mismo nivel.
- Caída de personas a distinto nivel.
- Caída de personas al vacío (pintura de fachadas y asimilables).
- Cuerpos extraños en los ojos (gotas de pintura, motas de pigmentos).
- Los derivados de los trabajos realizados en atmósferas nocivas (intoxicaciones).
- Contacto con sustancias corrosivas.
- Los derivados de la rotura de las mangueras de los compresores.
- Contactos con la energía eléctrica.
- Sobreesfuerzos.
- Otros.

B) Normas o medidas preventivas tipo.

- Las pinturas, (los barnices, disolventes, etc.), se almacenarán en lugares bien ventilados.
- Se instalará un extintor de polvo químico seco al lado de la puerta de acceso al almacén de pinturas.
- Se prohíbe almacenar pinturas susceptibles de emanar vapores inflamables con los recipientes mal o incompletamente cerrados, para evitar accidentes por generación de atmósferas tóxicas o explosivas.
- Se evitará la formación de atmósferas nocivas manteniéndose siempre ventilado el local que se está pintando (ventanas y puertas abiertas).
- Se tenderán cables de seguridad amarrados a los puntos fuertes de la obra, de los que amarrar el fiador del cinturón de seguridad en las situaciones de riesgo de caída desde altura.
- Los andamios para pintar tendrán una superficie de trabajo de una anchura mínima de 60 cm. (tres tabloneros trabados), para evitar los accidentes por trabajos realizados sobre superficies angostas.
- Se prohíbe la formación de andamios a base de un tablón apoyado en los peldaños de dos escaleras de mano, tanto de los de apoyo libre como de las de tijera, para evitar el riesgo de caída a distinto nivel.
- Se prohíbe la formación de andamios a base de bidones, pilas de materiales y asimilables, para evitar la realización de trabajos sobre superficies inseguras.

- Se prohíbe la utilización en esta obra, de las escaleras de mano en los balcones, sin haber puesto previamente los medios de protección colectiva (barandillas superiores, redes, etc.), para evitar los riesgos de caídas al vacío.
- La iluminación mínima en las zonas de trabajo será de 100 lux, medidos a una altura sobre el pavimento en torno a los 2 metros.
- La iluminación mediante portátiles se efectuará utilizando "portalámparas estancos con mango aislante" y rejilla de protección de la bombilla, alimentados a 24 V.
- Se prohíbe el conexionado de cables eléctricos a los cuadros de suministro de energía sin la utilización de las clavijas macho-hembra.
- Las escaleras de mano a utilizar, serán de tipo "tijera", dotadas con zapatas antideslizantes y cadenilla limitadora de apertura, para evitar el riesgo de caídas por inestabilidad.
- Se prohíbe fumar o comer en las estancias en las que se pinte con pinturas que contengan disolventes orgánicos o pigmentos tóxicos.
- Se advertirá al personal encargado de manejar disolventes orgánicos (o pigmentos tóxicos) de la necesidad de una profunda higiene personal (manos y cara) antes de realizar cualquier tipo de ingesta.
- Se prohíbe realizar trabajos de soldadura y oxiacorte en lugares próximos a los tajos en los que se empleen pinturas inflamables, para evitar el riesgo de explosión (o de incendio).

C) Prendas de protección personal recomendables.

- Casco de polietileno (para desplazamientos por la obra).
- Guantes de P.V.C. largos (para remover pinturas a brazo).
- Mascarilla con filtro mecánico específico recambiable (para ambientes pulverulentos).
- Mascarilla con filtro químico específico recambiable (para atmósferas tóxicas por disolventes orgánicos).
- Gafas de seguridad (antipartículas y gotas).
- Calzado antideslizante.
- Ropa de trabajo.
- Gorro protector contra pintura para el pelo.

1.6.4. INSTALACIONES

En las instalaciones se contemplan los trabajos de fontanería, electricidad, calefacción, aire acondicionado, antenas de TV y FM y pararrayos.

Para los trabajos de esta fase que sean de rápida ejecución, usaremos escaleras de tijera, mientras que en aquellos que exijan dilatar sus operaciones emplearemos andamios de borriquetas o tubulares adecuados.

Montaje de la instalación eléctrica.

A) Riesgos detectables durante la instalación.

- Caída de personas al mismo nivel.
- Caída de personas a distinto nivel.
- Cortes por manejo de herramientas manuales.
- Cortes por manejo de las guías y conductores.
- Golpes por herramientas manuales.
- Otros.

Riesgos detectables durante las pruebas de conexionado y puesta en servicio de la instalación más comunes.

- Electrocutión o quemaduras por la mala protección de cuadros eléctricos.
- Electrocutión o quemaduras por maniobras incorrectas en las líneas.
- Electrocutión o quemaduras por uso de herramientas sin aislamiento.
- Electrocutión o quemaduras por puenteo de los mecanismos de protección (disyuntores diferenciales, etc.).
- Electrocutión o quemaduras por conexionados directos sin clavijas macho - hembra.
- Otros.

B) Normas o medidas preventivas tipo.

- En la fase de obra de apertura y cierre de rozas se esmerará el orden y la limpieza de la obra, para evitar los riesgos de pisadas o tropezones.
- La iluminación en los tajos no será inferior a los 100 lux, medidos a 2 m. del suelo.
- La iluminación mediante portátiles se efectuará utilizando "portalamparas estancos con mango aislante", y rejilla de protección de la bombilla, alimentados a 24 voltios.
- Se prohíbe el conexionado de cables a los cuadros de suministro eléctrico de obra, sin la utilización de las clavijas macho-hembra.
- Las escaleras de mano a utilizar, serán del tipo "tijera", dotadas con zapatas antideslizantes y cadenilla limitadora de apertura, para evitar los riesgos por trabajos realizados sobre superficies inseguras y estrechas.
- Se prohíbe la formación de andamios utilizando escaleras de mano a modo de borriquetas, para evitar los riesgos por trabajos sobre superficies inseguras y estrechas.
- Se prohíbe en general en esta obra, la utilización de escaleras de mano o de andamios sobre borriquetas, en lugares con riesgo de caída desde altura durante los trabajos de electricidad, si antes no se han instalado las protecciones de seguridad adecuadas.
- Las herramientas a utilizar por los electricistas instaladores, estarán protegidas con material aislante normalizado contra los contactos con la energía eléctrica.

- Las pruebas de funcionamiento de la instalación eléctrica serán anunciadas a todo el personal de la obra antes de ser iniciadas, para evitar accidentes.
- Antes de hacer entrar en carga a la instalación eléctrica se hará una revisión en profundidad de las conexiones de mecanismos, protecciones y empalmes de los cuadros generales eléctricos directos o indirectos, de acuerdo con el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión.
- Antes de hacer entrar en servicio las celdas de transformación se procederá a comprobar la existencia real en la sala, de la banqueta de maniobras, partidas de maniobra, extintores de polvo químico seco y botiquín, y que los operarios se encuentran vestidos con las prendas de protección personal. Una vez comprobados estos puntos, se procederá a dar la orden de entrada en servicio.

C) Prendas de protección personal recomendables.

- Casco de polietileno, para utilizar durante los desplazamientos por la obra y en lugares con riesgo de caída de objetos o de golpes.
- Botas aislantes de electricidad (conexiones).
- Botas de seguridad.
- Guantes aislantes.
- Ropa de trabajo.
- Cinturón de seguridad.
- Banqueta de maniobra.
- Alfombra aislante.
- Comprobadores de tensión.
- Herramientas aislantes.

Instalaciones de fontanería y de aparatos sanitarios.

A) Riesgos detectables más comunes.

- Caídas al mismo nivel.
- Caídas a distinto nivel.
- Cortes en las manos por objetos y herramientas.
- Atrapamientos entre piezas pesadas.
- Los inherentes al uso de la soldadura autógena.
- Pisadas sobre objetos punzantes o materiales.
- Quemaduras.
- Sobreesfuerzos.
- Otros.

B) Normas o medidas preventivas tipo.

- Se mantendrán limpios de cascotes y recortes los lugares de trabajo. Se limpiarán conforme se avance, apilando el escombro para su vertido por las trompas, para evitar el riesgo de pisadas sobre objetos.
- La iluminación de los tajos de fontanería será de un mínimo de 100 lux medidos a una altura sobre el nivel del pavimento, en torno a los 2 m.
- La iluminación eléctrica mediante portátiles se efectuará mediante "mecanismos estancos de seguridad" con mango aislante y rejilla de protección de la bombilla.
- Se prohíbe el uso de mecheros y sopletes junto a materiales inflamables.
- Se prohíbe abandonar los mecheros y sopletes encendidos.

- Se controlará la dirección de la llama durante las operaciones de soldadura en evitación de incendios.

C) Prendas de protección personal recomendables.

- Casco de polietileno para los desplazamientos por la obra.
- Guantes de cuero.
- Botas de seguridad.
- Ropa de trabajo.

Instalaciones de calefacción.

A) Riesgos detectables más comunes.

- Caída al mismo nivel.
- Caída a distinto nivel.
- Corte en las manos por objetos y herramientas.
- Atrapamiento entre piezas pesadas.
- Explosión del soplete (o de la bombona de gas licuado).
- Los inherentes a la utilización de soldadura eléctrica, oxiacetilénica y oxicorte.
- Pisada sobre materiales.
- Sobreesfuerzo.
- Otros.

B) Normas o medidas preventivas tipo.

- Junto a la puerta del almacén de gases licuados, se instalará un extintor de polvo químico seco.
- La iluminación eléctrica de los tajos, será de un mínimo de 100 lux medidos a una altura sobre el nivel del pavimento, en torno a los 2 metros.
- La iluminación eléctrica mediante portátiles, estará protegida mediante "mecanismos estancos de seguridad" con mango aislante y rejilla de protección de la bombilla.
- Se prohíbe el uso de mecheros y sopletes encendidos junto a materiales inflamables.
- Se controlará la dirección de la llama durante las operaciones de soldadura en evitación de incendios.
- Las botellas (o bombonas) de gases licuados, se transportarán y permanecerán en los carros portabotellas.
- Se evitará soldar o utilizar el oxicorte, con las botellas o bombonas de gases licuados expuestos al sol.

C) Prendas de protección personal recomendables.

- Casco de polietileno para el tránsito por obra.
- Guantes de cuero.
- Botas de seguridad.
- Mandil de cuero.
- Ropa de trabajo.
- Guantes de goma o de P.V.C.

Además, en el tajo de soldadura se usará:

- Gafas de soldador (siempre el ayudante).
- Yelmo de soldador.
- Pantalla de soldadura de mano.
- Mandil de cuero.
- Muñequeras de cuero que cubran los brazos.
- Manoplas de cuero.
- Polainas de cuero.

Instalaciones de aire acondicionado.

A) Riesgos detectables más comunes.

- Caída al mismo nivel.
- Caída a distinto nivel.
- Atrapamiento (entre engranajes, transmisiones, etc., durante las operaciones de puesta a punto o montaje).
- Pisada sobre materiales.
- Quemaduras.
- Cortes por manejo de chapas.
- Cortes por manejo de herramientas cortantes.
- Cortes por uso de la fibra de vidrio.
- Sobreesfuerzos.
- Los inherentes a los trabajos de soldadura eléctrica, oxiacetilénica y oxicorte.
- Los inherentes al tipo de andamios o medio auxiliar a utilizar.
- Dermatitis por contactos con fibras.
- Otros.

B) Normas preventivas tipo.

- Los recortes sobrantes, se irán retirando conforme se produzcan a un lugar determinado, para su posterior recogida y vertido por las trompas y evitar el riesgo de pisadas sobre objetos.
- La iluminación en los tajos de montaje de tuberías será de un mínimo de 100 lux, medidos a una altura sobre el nivel de pavimento en torno a los 2 metros.

- Las botellas, (o bombonas), de gases licuados, se transportarán y permanecerán en los carros portabotellas.
- Durante el corte con cizalla las chapas permanecerán apoyadas sobre los bancos y sujetas, para evitar accidentes por movimientos indeseables, en especial de las hojas recortadas.
- Los tramos de conducto, se evacuarán del taller de montaje lo antes posible para su conformación en su ubicación definitiva, y evitar accidentes en el taller, por saturación de objetos.
- Las planchas de fibra de vidrio, serán cortadas sobre el banco mediante cuchilla. En todo momento se asistirá al cortador para evitar riesgos por desviaciones y errores.
- Se prohíbe abandonar en el suelo, cuchillas, cortantes, grapadoras y remachadoras para evitar los accidentes por pisadas sobre objetos.
- Las rejillas se montarán desde escaleras de tijera dotadas de zapatas antideslizantes y cadenilla limitadora de apertura, para eliminar el riesgo de caída.
- Los conductos a ubicar en alturas considerables, se instalarán desde andamios tubulares con plataformas de trabajo de un mínimo de 60 centímetros de anchura, rodeadas de barandillas sólidas de 90 centímetros de altura, formadas por pasamanos, listón intermedio y rodapié.
- Antes del inicio de la puesta en marcha, se instalarán las protecciones de las partes móviles, para evitar el riesgo de atrapamientos.
- No se conectarán ni pondrán en funcionamiento las partes móviles de una máquina, sin antes haber apartado de ellas herramientas que se estén utilizando, para evitar el riesgo de proyección de objetos o fragmentos.

- Durante las pruebas, cuando deba cortarse momentáneamente la energía eléctrica de alimentación, se instalará en el cuadro un letrero de precaución con la leyenda: "NO CONECTAR, HOMBRES TRABAJANDO EN LA RED".
- Se prohíbe expresamente la manipulación de partes móviles de cualquier motor o asimilables sin antes haber procedido a la desconexión total de la red eléctrica de alimentación, para evitar los accidentes por atrapamiento.

C) Prendas de protección personal recomendables.

- Casco de polietileno para el tránsito por obra.
- Guantes de cuero.
- Guantes de P.V.C. o goma
- Ropa de trabajo.
- Botas de seguridad.
- Cinturón de seguridad clases A y C.

Además, en el tajo de soldadura se utilizarán:

- Gafas de soldador (siempre el ayudante).
- Yelmo de soldador.
- Pantalla de soldadura de mano.
- Mandil de cuero.
- Muñequeras de cuero que cubran los brazos.
- Manoplas de cuero.
- Polainas de cuero.

1.7 MEDIOS AUXILIARES

1.7.1. ANDAMIOS. NORMAS EN GENERAL

A) Riesgos detectables más comunes.

- Caídas a distinto nivel (al entrar o salir).
- Caídas al mismo nivel.
- Desplome del andamio.
- Desplome o caída de objetos (tablones, herramienta, materiales)
- Golpes por objetos o herramientas.
- Atrapamientos.
- Otros.

B) Normas o medidas preventivas tipo.

- Los andamios siempre se arriostrarán para evitar los movimientos indeseables que pueden hacer perder el equilibrio a los trabajadores.
- Antes de subirse a una plataforma andamiada deberá revisarse toda su estructura para evitar las situaciones inestables.
- Los tramos verticales (módulos o pies derechos) de los andamios, se apoyarán sobre tablones de reparto de cargas.
- Los pies derechos de los andamios en las zonas de terreno inclinado, se suplementarán mediante tacos o porciones de tablón, trabadas entre sí y recibidas al durmiente de reparto.

- Las plataformas de trabajo tendrán un mínimo de 60 centímetros de anchura y estarán firmemente ancladas a los apoyos de tal forma que se eviten los movimientos por deslizamiento o vuelco.
- Las plataformas de trabajo, independientemente de la altura, poseerán barandillas perimetrales completas de 90 centímetros de altura, formadas por pasamanos, barra o listón intermedio y rodapiés.
- Las plataformas de trabajo permitirán la circulación e intercomunicación necesaria para la realización de los trabajos.
- Los tabloneros que formen las plataformas de trabajo estarán sin defectos visibles, con buen aspecto y sin nudos que mermen su resistencia. Estarán limpios, de tal forma, que puedan apreciarse los defectos por uso y su canto será de 7 centímetros como mínimo.
- Se prohíbe abandonar en las plataformas sobre los andamios, materiales o herramientas. Pueden caer sobre las personas o hacerles tropezar y caer al caminar sobre ellas.
- Se prohíbe arrojar escombros directamente desde los andamios. El escombro se recogerá y se descargará de planta en planta, o bien se verterá a través de trompas.
- Se prohíbe fabricar morteros (o asimilables) directamente sobre las plataformas de los andamios.
- La distancia de separación de un andamio y el paramento vertical de trabajo no será superior a 30 centímetros en prevención de caídas.
- Se prohíbe expresamente correr por las plataformas sobre andamios, para evitar los accidentes por caída.

- Se prohíbe "saltar" de la plataforma andamiada al interior del edificio; el paso se realizará mediante una pasarela instalada para tal efecto.
- Los andamios se inspeccionarán diariamente por el Capataz, Encargado o Servicio de Prevención, antes del inicio de los trabajos, para prevenir fallos o faltas de medidas de seguridad.
- Los elementos que denoten algún fallo técnico o mal comportamiento se desmontarán de inmediato para su reparación (o sustitución).
- Los reconocimientos médicos previos para la admisión del personal que deba trabajar sobre los andamios de esta obra, intentarán detectar aquellos trastornos orgánicos (vértigo, epilepsia, trastornos cardíacos, etc.), que puedan padecer y provocar accidentes al operario. Los resultados de los reconocimientos se presentarán al Coordinador de Seguridad y Salud en ejecución de obra.

C) Prendas de protección personal recomendables.

- Casco de polietileno (Preferible con barboquejo).
- Botas de seguridad (según casos).
- Calzado antideslizante (según caso).
- Cinturón de seguridad clases A y C.
- Ropa de trabajo.
- Trajes para ambientes lluviosos.

1.7.2. ANDAMIOS SOBRE BORRIQUETAS

Están formados por un tablero horizontal de 60 centímetros de anchura mínima, colocados sobre dos apoyos en forma de "V" invertida.

A) Riesgos detectables más comunes.

- Caídas a distinto nivel.
- Caídas al mismo nivel.
- Golpes o aprisionamientos durante las operaciones de montaje y desmontaje.
- Los derivados del uso de tabloneros y madera de pequeña sección o en mal estado (roturas, fallos, cimbreos).

B) Normas o medidas preventivas tipo.

- Las borriquetas siempre se montarán perfectamente niveladas, para evitar los riesgos por trabajar sobre superficies inclinadas.
- Las borriquetas de madera, estarán sanas, perfectamente encoladas y sin oscilaciones, deformaciones y roturas, para eliminar los riesgos por fallo, rotura espontánea y cimbreo.
- Las plataformas de trabajo se anclarán perfectamente a las borriquetas, en evitación de balanceos y otros movimientos indeseables.
- Las plataformas de trabajo no sobresaldrán por los laterales de las borriquetas más de 40 centímetros para evitar el riesgo de vuelcos por basculamiento.
- Las borriquetas no estarán separadas "a ejes" entre sí más de 2,50 metros para evitar las grandes flechas, indeseables para las plataformas de trabajo, ya que aumentan los riesgos al cimbrar.

- Los andamios se formarán sobre un mínimo de dos borriquetas. Se prohíbe expresamente, la sustitución de éstas, (o alguna de ellas), por "bidones", "pilas de materiales" y asimilables, para evitar situaciones inestables.
- Sobre los andamios sobre borriquetas, sólo se mantendrá el material estrictamente necesario y repartido uniformemente por la plataforma de trabajo para evitar las sobrecargas que mermen la resistencia de los tablones.
- Las borriquetas metálicas de sistema de apertura de cierre o tijera, estarán dotadas de cadenillas limitadoras de la apertura máxima, tales, que garanticen su perfecta estabilidad.
- Las plataformas de trabajo sobre borriquetas, tendrán una anchura mínima de 60 centímetros (3 tablones trabados entre sí), y el grosor del tablón será como mínimo de 7 centímetros.
- Los andamios sobre borriquetas, independientemente de la altura a que se encuentre la plataforma, estarán recercados de barandillas sólidas de 90 centímetros de altura, formadas por pasamanos, listón intermedio y rodapié.
- Las borriquetas metálicas para sustentar plataformas de trabajo ubicadas a 2 ó más metros de altura, se arriostrarán entre sí, mediante "cruces de San Andrés", para evitar los movimientos oscilatorios, que hagan el conjunto inseguro.
- Los trabajos en andamios sobre borriquetas en los balcones, tendrán que ser protegidos del riesgo de caída desde altura.
- Se prohíbe formar andamios sobre borriquetas metálicas simples cuyas plataformas de trabajo deban ubicarse a 6 ó más metros de altura.

- Se prohíbe trabajar sobre escaleras o plataformas sustentadas en borriquetas, apoyadas a su vez sobre otro andamio de borriquetas.
- La madera a emplear será sana, sin defectos ni nudos a la vista, para evitar los riesgos por rotura de los tablones que forman una superficie de trabajo.

C) Prendas de protección personal recomendables.

Serán preceptivas las prendas en función de las tareas específicas a desempeñar. No obstante durante las tareas de montaje y desmontaje se recomienda el uso de:

- Cascos.
- Guantes de cuero.
- Calzado antideslizante.
- Ropa de trabajo.
- Cinturón de seguridad clase C.

1.7.3. ANDAMIOS METALICOS TUBULARES.

Se debe considerar para decidir sobre la utilización de este medio auxiliar, que el andamio metálico tubular está comercializado con todos los sistemas de seguridad que lo hacen seguro (escaleras, barandillas, pasamanos, rodapiés, superficies de trabajo, bridas y pasadores de anclaje de los tablones, etc.).

A) Riesgos detectables más comunes.

- Caídas a distinto nivel.
- Caídas al mismo nivel.
- Atrapamientos durante el montaje.
- Caída de objetos.
- Golpes por objetos.
- Sobreesfuerzos.
- Otros.

B) Normas o medidas preventivas tipo.

- Durante el montaje de los andamios metálicos tubulares se tendrán presentes las siguientes especificaciones preventivas:
 - No se iniciará un nuevo nivel sin antes haber concluido el nivel de partida con todos los elementos de estabilidad (cruces de San Andrés, y arriostramientos).
 - La seguridad alcanzada en el nivel de partida ya consolidada será tal, que ofrecerá las garantías necesarias como para poder amarrar a él el fiador del cinturón de seguridad.
 - Las barras, módulos tubulares y tablonos, se izarán mediante sogas de cáñamo de Manila atadas con "nudos de marinero" (o mediante eslingas normalizadas).
 - Las plataformas de trabajo se consolidarán inmediatamente tras su formación, mediante las abrazaderas de sujeción contra basculamientos o los arriostramientos correspondientes.

- Las uniones entre tubos se efectuarán mediante los "nudos" o "bases" metálicas, o bien mediante las mordazas y pasadores previstos, según los modelos comercializados.
- Las plataformas de trabajo tendrán un mínimo de 60 centímetros de anchura.
- Las plataformas de trabajo se limitarán delantera, lateral y posteriormente, por un rodapié de 15 centímetros.
- Las plataformas de trabajo tendrán montada sobre la vertical del rodapié posterior una barandilla sólida de 90 centímetros de altura, formada por pasamanos, listón intermedio y rodapié.
- Las plataformas de trabajo, se inmovilizarán mediante las abrazaderas y pasadores clavados a los tablones.
- Los módulos de fundamento de los andamios tubulares, estarán dotados de las bases nivelables sobre tornillos sin fin (husillos de nivelación), con el fin de garantizar una mayor estabilidad del conjunto.
- Los módulos de base de los andamios tubulares, se apoyarán sobre tablones de reparto de cargas en las zonas de apoyo directo sobre el terreno.
- Los módulos de base de diseño especial para el paso de peatones, se complementarán con entablados y viseras seguras a "nivel de techo" en prevención de golpes a terceros.
- La comunicación vertical del andamio tubular quedará resuelta mediante la utilización de escaleras prefabricadas (elemento auxiliar del propio andamio).

- Se prohíbe expresamente en esta obra el apoyo de los andamios tubulares sobre suplementos formados por bidones, pilas de materiales diversos, "torretas de maderas diversas" y asimilables.
- Las plataformas de apoyo de los tornillos sin fin (husillos de nivelación), de base de los andamios tubulares dispuestos sobre tabloneros de reparto, se clavarán a éstos con clavos de acero, hincados a fondo y sin doblar.
- Se prohíbe trabajar sobre plataformas dispuestas sobre la coronación de andamios tubulares, si antes no se han cercado con barandillas sólidas de 90 centímetros de altura formadas por pasamanos, barra intermedia y rodapié.
- Todos los componentes de los andamios deberán mantenerse en buen estado de conservación desechándose aquellos que presenten defectos, golpes o acusada oxidación.
- Los andamios tubulares sobre módulos con escalerilla lateral, se montarán con ésta hacia la cara exterior, es decir, hacia la cara en la que no se trabaja. Es práctica corriente el "montaje de revés" de los módulos en función de la operatividad que representa, la posibilidad de montar la plataforma de trabajo sobre determinados peldaños de la escalerilla. Evite estas prácticas por inseguras.
- Se prohíbe en esta obra el uso de andamios sobre borriquetas (pequeñas borriquetas), apoyadas sobre las plataformas de trabajo de los andamios tubulares.
- Los andamios tubulares se montarán a una distancia igual o inferior a 30 centímetros del paramento vertical en el que se trabaja.

- Los andamios tubulares se arriostrarán a los paramentos verticales, anclándolos sólidamente a los "puntos fuertes de seguridad" previstos en fachadas o paramentos.
- Las cargas se izarán hasta las plataformas de trabajo mediante garruchas montadas sobre horcas tubulares sujetas mediante un mínimo de dos bridas al andamio tubular.
- Se prohíbe hacer "pastas" directamente sobre las plataformas de trabajo en prevención de superficies resbaladizas que pueden hacer caer a los trabajadores.
- Los materiales se repartirán uniformemente sobre las plataformas de trabajo en prevención de accidentes por sobrecargas innecesarias.
- Los materiales se repartirán uniformemente sobre un tablón ubicado a media altura en la parte posterior de la plataforma de trabajo, sin que su existencia merme la superficie útil de la plataforma.

C) Prendas de protección personal recomendables.

- Casco de polietileno (preferible con barbuquejo).
- Ropa de trabajo.
- Calzado antideslizante.
- Cinturón de seguridad clase C.

1.7.4. ESCALERAS DE MANO (DE MADERA O METAL)

Este medio auxiliar suele estar presente en todas las obras sea cual sea su entidad.

Suele ser objeto de "prefabricación rudimentaria" en especial al comienzo de la obra o durante la fase de estructura. Estas prácticas son contrarias a la Seguridad. Debe impedir las en la obra.

A) Riesgos detectables más comunes.

- Caídas al mismo nivel.
- Caídas a distinto nivel.
- Deslizamiento por incorrecto apoyo (falta de zapatas, etc.).
- Vuelco lateral por apoyo irregular.
- Rotura por defectos ocultos.
- Los derivados de los usos inadecuados o de los montajes peligrosos (empalme de escaleras, formación de plataformas de trabajo, escaleras "cortas" para la altura a salvar, etc.).
- Otros.

B) Normas o medidas preventivas tipo.

a. De aplicación al uso de escaleras de madera.

- Las escaleras de madera a utilizar en esta obra, tendrán los largueros de una sola pieza, sin defectos ni nudos que puedan mermar su seguridad.
- Los peldaños (travesaños) de madera estarán ensamblados.
- Las escaleras de madera estarán protegidas de la intemperie mediante barnices transparentes, para que no oculten los posibles defectos.

b. De aplicación al uso de escaleras metálicas.

- Los largueros serán de una sola pieza y estarán sin deformaciones o abolladuras que puedan mermar su seguridad.
- Las escaleras metálicas estarán pintadas con pintura antioxidación que las preserven de las agresiones de la intemperie.
- Las escaleras metálicas a utilizar en esta obra, no estarán suplementadas con uniones soldadas.

c. De aplicación al uso de escaleras de tijera.

Son de aplicación las condiciones enunciadas en los apartados a y b para las calidades de "madera o metal".

- Las escaleras de tijera a utilizar en esta obra, estarán dotadas en su articulación superior, de topes de seguridad de apertura.
 - Las escaleras de tijera estarán dotadas hacia la mitad de su altura, de cadenilla (o cable de acero) de limitación de apertura máxima.
 - Las escaleras de tijera se utilizarán siempre como tales abriendo ambos largueros para no mermar su seguridad.
 - Las escaleras de tijera en posición de uso, estarán montadas con los largueros en posición de máxima apertura par no mermar su seguridad.
 - Las escaleras de tijera nunca se utilizarán a modo de borriquetas para sustentar las plataformas de trabajo.
 - Las escaleras de tijera no se utilizarán, si la posición necesaria sobre ellas para realizar un determinado trabajo, obliga a ubicar los pies en los 3 últimos peldaños.
 - Las escaleras de tijera se utilizarán montadas siempre sobre pavimentos horizontales.
- d. Para el uso de escaleras de mano, independientemente de los materiales que las constituyen.
- Se prohíbe la utilización de escaleras de mano en esta obra para salvar alturas superiores a 5 m.
 - Las escaleras de mano a utilizar en esta obra, estarán dotadas en su extremo inferior de zapatas antideslizantes de seguridad.

- Las escaleras de mano a utilizar en esta obra, estarán firmemente amarradas en su extremo superior al objeto o estructura al que dan acceso.
- Las escaleras de mano a utilizar en esta obra, sobrepasarán en 1 m. la altura a salvar.
- Las escaleras de mano a utilizar en esta obra, se instalarán de tal forma, que su apoyo inferior diste de la proyección vertical del superior, $1/4$ de la longitud del larguero entre apoyos.
- Se prohíbe en esta obra transportar pesos a mano (o a hombro), iguales o superiores a 25 Kgs. sobre las escaleras de mano.
- Se prohíbe apoyar la base de las escaleras de mano de esta obra, sobre lugares u objetos poco firmes que pueden mermar la estabilidad de este medio auxiliar.
- El acceso de operarios en esta obra, a través de las escaleras de mano, se realizará de uno en uno. Se prohíbe la utilización al unísono de la escalera a dos o más operarios.
- El ascenso y descenso y trabajo a través de las escaleras de mano de esta obra, se efectuará frontalmente, es decir, mirando directamente hacia los peldaños que se están utilizando.

C) Prendas de protección personal recomendables.

- Casco de polietileno.
- Botas de seguridad.
- Calzado antideslizante.
- Cinturón de seguridad clase A o C.

1.7.5. PUNTALES

Este elemento auxiliar es manejado corrientemente bien por el carpintero encofrador, bien por el peonaje.

El conocimiento del uso correcto de este útil auxiliar está en proporción directa con el nivel de la seguridad.

A) Riesgos detectables más comunes.

- Caída desde altura de las personas durante la instalación de puntales.
- Caída desde altura de los puntales por incorrecta instalación.
- Caída desde altura de los puntales durante las maniobras de transporte elevado.
- Golpes en diversas partes del cuerpo durante la manipulación.
- Atrapamiento de dedos (extensión y retracción).
- Caída de elementos conformadores del puntal sobre los pies.
- Vuelco de la carga durante operaciones de carga y descarga.
- Rotura del puntal por fatiga del material.
- Rotura del puntal por mal estado (corrosión interna y/o externa).
- Deslizamiento del puntal por falta de acuñaamiento o de clavazón.
- Desplome de encofrados por causa de la disposición de puntales.
- Otros.

B) Normas o medidas preventivas tipo.

- Los puntales se acopiarán ordenadamente por capas horizontales de un único puntal en altura y fondo el que desee, con la única salvedad de que cada capa se disponga de forma perpendicular a la inmediata inferior.
- La estabilidad de las torretas de acopio de puntales, se asegurará mediante la hincas de "pies derechos" de limitación lateral.
- Se prohíbe expresamente tras el desencofrado el amontonamiento irregular de los puntales.
- Los puntales se izarán (o descenderán) a las plantas en paquetes uniformes sobre bateas, flejados para evitar derrames innecesarios.
- Los puntales se izarán (o descenderán) a las plantas en paquetes flejados por los dos extremos; el conjunto, se suspenderá mediante aparejo de eslingas del gancho de la grúa torre.
- Se prohíbe expresamente en esta obra, la carga a hombro de más de dos puntales por un solo hombre en prevención de sobreesfuerzos.
- Los puntales de tipo telescópico se transportarán a brazo u hombro con los pasadores y mordazas instaladas en posición de inmovilidad de la capacidad de extensión o retracción de los puntales.

- Los tablones durmientes de apoyo de los puntales que deben trabajar inclinados con respecto a la vertical serán los que se acuñarán. Los puntales, siempre apoyarán de forma perpendicular a la cara del tablón.
- Los puntales se clavarán al durmiente y a la sopanda, para conseguir una mayor estabilidad.
- El reparto de la carga sobre las superficies apuntaladas se realizará uniformemente repartido. Se prohíbe expresamente en esta obra las sobrecargas puntuales.

Normas o medidas preventivas tipo para el uso de puntales de madera.

- Serán de una sola pieza, en madera sana, preferiblemente sin nudos y seca.
- Estarán descortezados con el fin de poder ver el estado real del rollizo.
- Tendrán la longitud exacta para el apeo en el que se les instale.
- Se acuñarán, con doble cuña de madera superpuesta en la base calvándose entre sí.
- Preferiblemente no se emplearán dispuestos para recibir solicitaciones a flexión.
- Se prohíbe expresamente en esta obra el empalme o suplementarían con tacos (o fragmentos de puntal, materiales diversos y asimilables), los puntales de madera.
- Todo puntal agrietado se rechazará para el uso de transmisión de cargas.

Normas o medidas preventivas tipo para el uso de puntales metálicos.

- Tendrán la longitud adecuada para la misión a realizar.
- Estarán en perfectas condiciones de mantenimiento (ausencia de óxido, pintados, con todos sus componentes, etc.).
- Los tornillos sin fin los tendrán engrasados en prevención de esfuerzos innecesarios.
- Carecerán de deformaciones en el fuste (abolladuras o torcimientos).
- Estarán dotados en sus extremos de las placas para apoyo y clavazón.

C) Prendas de protección personal recomendables.

- Casco de polietileno (preferible con barbuquejo).
- Ropa de trabajo.
- Guantes de cuero.
- Cinturón de seguridad.
- Botas de seguridad.
- Las propias del trabajo específico en el que se empleen puntales.

1.8 MAQUINARIA DE OBRA

1.8.1. MAQUINARIA EN GENERAL

A) Riesgos detectables más comunes.

- Vuelcos.
- Hundimientos.
- Choques.
- Formación de atmósferas agresivas o molestas.
- Ruido.
- Explosión e incendios.
- Atropellos.
- Caídas a cualquier nivel.
- Atrapamientos.
- Cortes.
- Golpes y proyecciones.
- Contactos con la energía eléctrica.
- Los inherentes al propio lugar de utilización.
- Los inherentes al propio trabajo a ejecutar.
- Otros.

B) Normas o medidas preventivas tipo.

- Los motores con transmisión a través de ejes y poleas, estarán dotados de carcasas protectoras antiatrapamientos (cortadoras, sierras, compresores, etc.).
- Los motores eléctricos estarán cubiertos de carcasas protectoras eliminadoras del contacto directo con la energía eléctrica. Se prohíbe su funcionamiento sin carcasa o con deterioros importantes de éstas.
- Se prohíbe la manipulación de cualquier elemento componente de una máquina accionada mediante energía eléctrica, estando conectada a la red de suministro.
- Los engranajes de cualquier tipo, de accionamiento mecánico, eléctrico o manual, estarán cubiertos por carcasas protectoras antiatrapamientos.
- Las máquinas de funcionamientos irregulares o averiados serán retiradas inmediatamente para su reparación.
- Las máquinas averiadas que no se puedan retirar se señalarán con carteles de aviso con la leyenda: "MAQUINA AVERIADA, NO CONECTAR".
- Se prohíbe la manipulación y operaciones de ajuste y arreglo de máquinas al personal no especializado específicamente en la máquina objeto de reparación.
- Como precaución adicional para evitar la puesta en servicio de máquinas averiadas o de funcionamiento irregular, se bloquearán los arrancadores, o en su caso, se extraerán los fusibles eléctricos.

- La misma persona que instale el letrero de aviso de "MAQUINA AVERIADA", será la encargada de retirarlo, en prevención de conexiones o puestas en servicio fuera de control.
- Solo el personal autorizado será el encargado de la utilización de una determinada máquina o máquina-herramienta.
- Las máquinas que no sean de sustentación manual se apoyarán siempre sobre elementos nivelados y firmes.
- La elevación o descenso a máquina de objetos, se efectuará lentamente, izándolos en directriz vertical. Se prohíben los tirones inclinados.
- Los ganchos de cuelgue de los aparatos de izar quedarán libres de cargas durante las fases de descenso.
- Las cargas en transporte suspendido estarán siempre a la vista, con el fin de evitar los accidentes por falta de visibilidad de la trayectoria de la carga.
- Los ángulos sin visión de la trayectoria de carga, se suplirán mediante operarios que utilizando señales preacordadas suplan la visión del citado trabajador.
- Se prohíbe la permanencia o el trabajo de operarios en zonas bajo la trayectoria de cargas suspendidas.
- Los aparatos de izar a emplear en esta obra, estarán equipados con limitador de recorrido del carro y de los ganchos, carga punta giro por interferencia.
- Los motores eléctricos de grúas y de los montacargas estarán provistos de limitadores de altura y del peso a desplazar, que automáticamente corten el suministro eléctrico al motor cuando se llegue al punto en el que se debe detener el giro o desplazamiento de la carga.

- Los cables de izado y sustentación a emplear en los aparatos de elevación y transportes de cargas en esta obra, estarán calculados expresamente en función de los solicitados para los que se los instala.
- La sustitución de cables deteriorados se efectuará mediante mano de obra especializada, siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Los lazos de los cables estarán siempre protegidos interiormente mediante forrillos guardacabos metálicos, para evitar deformaciones y cizalladuras.
- Los cables empleados directa o auxiliariamente para el transporte de cargas suspendidas se inspeccionarán como mínimo una vez a la semana por el Servicio de Prevención, que previa comunicación al Jefe de Obra, ordenará la sustitución de aquellos que tengan más del 10% de hilos rotos.
- Los ganchos de sujeción o sustentación, serán de acero o de hierro forjado, provistos de "pestillo de seguridad".
- Se prohíbe en esta obra, la utilización de enganches artesanales contruidos a base de redondos doblados.
- Todos los aparatos de izado de cargas llevarán impresa la carga máxima que pueden soportar.
- Todos los aparatos de izar estarán sólidamente fundamentados, apoyados según las normas del fabricante.
- Se prohíbe en esta obra, el izado o transporte de personas en el interior de jaulones, bateas, cubilotes y asimilables.
- Todas las máquinas con alimentación a base de energía eléctrica, estarán dotadas de toma de tierra.

- Los carriles para desplazamiento de grúas estarán limitados, a una distancia de 1 metro de su término, mediante topes de seguridad de final de carrera.
- Se mantendrá en buen estado la grasa de los cables de las grúas (montacargas, etc.).
- Semanalmente, el Servicio de Prevención, revisará el buen estado del lastre y contrapeso de la grúa torre, dando cuenta de ello al Coordinador de Seguridad y Salud durante la ejecución de obra.
- Semanalmente, por el Servicio de Prevención, se revisarán el buen estado de los cables contravientos existentes en la obra, dando cuenta de ello al Coordinador de Seguridad y Salud durante la ejecución de obra.
- Los trabajos de izado, transporte y descenso de cargas suspendidas, quedarán interrumpidos bajo régimen de vientos superiores a los señalados para ello, por el fabricante de la máquina.

C) Prendas de protección personal recomendables.

- Casco de polietileno.
- Ropa de trabajo.
- Botas de seguridad.
- Guantes de cuero.
- Gafas de seguridad antiproyecciones.
- Otros.

1.8.2. *HORMIGONERA ELECTRICA.*

A) Riesgos detectables más frecuentes.

- Atrapamientos (paletas, engranajes, etc.)
- Contactos con la energía eléctrica.
- Sobreesfuerzos.
- Golpes por elementos móviles.
- Polvo ambiental.
- Ruido ambiental.
- Otros.

B) Normas o medidas preventivas tipo.

- Las hormigoneras se ubicarán en los lugares reseñados para tal efecto en los "planos de organización de obra".
- Las hormigoneras a utilizar en esta obra, tendrán protegidos mediante una carcasa metálica los órganos de transmisión - correas, corona y engranajes-, para evitar los riesgos de atrapamiento.
- Las carcasas y demás partes metálicas de las hormigoneras estarán conectadas a tierra.
- La botonera de mandos eléctricos de la hormigonera lo será de accionamiento estanco, en prevención del riesgo eléctrico.
- Las operaciones de limpieza directa-manual, se efectuarán previa desconexión de la red eléctrica de la hormigonera, para previsión del riesgo eléctrico y de atrapamientos.
- Las operaciones de mantenimiento estarán realizadas por personal especializado para tal fin.

C) Prendas de protección personal recomendables.

- Casco de polietileno.
- Gafas de seguridad antipolvo (antisalpicaduras de pastas).
- Ropa de trabajo.
- Guantes de goma o P.V.C.
- Botas de seguridad de goma o de P.V.C.
- Trajes impermeables.
- Mascarilla con filtro mecánico recambiable.

1.8.3. MESA DE SIERRA CIRCULAR.

Se trata de una máquina versátil y de gran utilidad en obra, con alto riesgo de accidente, que suele utilizar cualquiera que la necesite.

A) Riesgos detectables más comunes.

- Cortes.
- Golpes por objetos.
- Atrapamientos.
- Proyección de partículas.
- Emisión de polvo.
- Contacto con la energía eléctrica.
- Otros.

B) Normas o medidas preventivas tipo.

- Las sierras circulares en esta obra, no se ubicarán a distancias inferiores a tres metros, (como norma general) del borde de los forjados con la excepción de los que estén efectivamente protegidos (redeso barandillas, petos de remate, etc.).
- Las máquinas de sierra circular a utilizar en esta obra, estarán dotadas de los siguientes elementos de protección:
 - Carcasa de cubrición del disco.
 - Cuchillo divisor del corte.
 - Empujador de la pieza a cortar y guía.
 - Carcasa de protección de las transmisiones por poleas.
 - Interruptor de estanco.
 - Toma de tierra.
- Se prohíbe expresamente en esta obra, dejar en suspensión del gancho de la grúa las mesas de sierra durante los periodos de inactividad.
- El mantenimiento de las mesas de sierra de esta obra, será realizado por personal especializado para tal menester, en prevención de los riesgos por impericia.
- La alimentación eléctrica de las sierras de disco a utilizar en esta obra, se realizará mediante mangueras antihumedad, dotadas de clavijas estancas a través del cuadro eléctrico de distribución, para evitar los riesgos eléctricos.
- Se prohíbe ubicar la sierra circular sobre los lugares encharcados, para evitar los riesgos de caídas y los eléctricos.

- Se limpiará de productos procedentes de los cortes, los alrededores de las mesas de sierra circular, mediante barrido y apilado para su carga sobre bateas emplintadas (o para su vertido mediante las trompas de vertido).
- En esta obra, al personal autorizado para el manejo de la sierra de disco (bien sea para corte de madera o para corte cerámico), se le entregará la siguiente normativa de actuación. El justificante del recibí, se entregará al Coordinador de Seguridad y Salud durante la ejecución de obra.

Normas de seguridad para el manejo de la sierra de disco.

- Antes de poner la máquina en servicio compruebe que no está anulada la conexión a tierra, en caso afirmativo, avise al Servicio de Prevención.
- Compruebe que el interruptor eléctrico es estanco, en caso de no serlo, avise al Servicio de Prevención.
- Utilice el empujador para manejar la madera; considere que de no hacerlo puede perder los dedos de sus manos. Desconfíe de su destreza. Esta máquina es peligrosa.
- No retire la protección del disco de corte. Estudie la forma de cortar sin necesidad de observar la "trisca". El empujador llevará la pieza donde usted desee y a la velocidad que usted necesita. Si la madera "no pasa", el cuchillo divisor está mal montado. Pida que se lo ajusten.

- Si la máquina, inopinadamente se detiene, retírese de ella y avise al Servicio de Prevención para que sea reparada. No intente realizar ni ajustes ni reparaciones.
- Compruebe el estado del disco, sustituyendo los que estén fisurados o carezcan de algún diente.
- Para evitar daños en los ojos, solicite se le provea de unas gafas de seguridad antiproyección de partículas y úselas siempre, cuando tenga que cortar.
- Extraiga previamente todos los clavos o partes metálicas hincadas en la madera que desee cortar. Puede fracturarse el disco o salir despedida la madera de forma descontrolada, provocando accidentes serios.

En el corte de piezas cerámicas:

- Observe que el disco para corte cerámico no está fisurado. De ser así, solicite al Servicio de Prevención que se cambie por otro nuevo.
- Efectué el corte a ser posible a la intemperie (o en un local muy ventilado), y siempre protegido con una mascarilla de filtro mecánico recambiable.
- Efectúe el corte a sotavento. El viento alejará de usted las partículas perniciosas.
- Moje el material cerámico, antes de cortar, evitará gran cantidad de polvo.

C) Prendas de protección personal recomendables.

- Casco de polietileno.
- Gafas de seguridad antiproyecciones.
- Mascarilla antipolvo con filtro mecánico recambiable.
- Ropa de trabajo.
- Botas de seguridad.
- Guantes de cuero (preferible muy ajustados).

Para cortes en vía húmeda se utilizará:

- Guantes de goma o de P.V.C. (preferible muy ajustados).
- Traje impermeable.
- Polainas impermeables.
- Mandil impermeable.
- Botas de seguridad de goma o de P.V.C.

1.8.4. VIBRADOR

A) Riesgos detectables más comunes.

- Descargas eléctricas.
- Caídas desde altura durante su manejo.
- Caídas a distinto nivel del vibrador.
- Salpicaduras de lechada en ojos y piel.
- Vibraciones.

B) Normas preventivas tipo.

- Las operaciones de vibrado se realizarán siempre sobre posiciones estables.
- Se procederá a la limpieza diaria del vibrador luego de su utilización.
- El cable de alimentación del vibrador deberá estar protegido, sobre todo si discurre por zonas de paso de los operarios.
- Los vibradores deberán estar protegidos eléctricamente mediante doble aislamiento.

C) Protecciones personales recomendables.

- Ropa de trabajo.
- Casco de polietileno.
- Botas de goma.
- Guantes de seguridad.
- Gafas de protección contra salpicaduras.

1.8.5. SOLDADURA POR ARCO ELECTRICO (SOLDADURA ELECTRICA)

A) Riesgos detectables más comunes.

- Caída desde altura.
- Caídas al mismo nivel.
- Atrapamientos entre objetos.
- Aplastamiento de manos por objetos pesados.
- Los derivados de las radiaciones del arco voltaico.
- Los derivados de la inhalación de vapores metálicos.
- Quemaduras.
- Contacto con la energía eléctrica.
- Proyección de partículas.
- Otros.

B) Normas o medidas preventivas tipo.

- En todo momento los tajos estarán limpios y ordenados en prevención de tropiezos y pisadas sobre objetos punzantes.
- Se suspenderán los trabajos de soldadura a la intemperie bajo el régimen de lluvias, en prevención del riesgo eléctrico.
- Los portaelectrodos a utilizar en esta obra, tendrán el soporte de mantenimiento en material aislante de la electricidad.
- Se prohíbe expresamente la utilización en esta obra de portaelectrodos deteriorados, en prevención del riesgo eléctrico.
- El personal encargado de soldar será especialista en estas tareas.

- A cada soldador y ayudante a intervenir en esta obra, se le entregará la siguiente lista de medidas preventivas; del recibí se dará cuenta a la Dirección Facultativa o Jefatura de Obra:

Normas de prevención de accidentes para los soldadores:

- Las radiaciones del arco voltaico con perniciosas para su salud. Protéjase con el yelmo de soldar o la pantalla de mano siempre que suelde.
- No mire directamente al arco voltaico. La intensidad luminosa puede producirle lesiones graves en los ojos.
- No pique el cordón de soldadura sin protección ocular. Las esquirlas de cascarilla desprendida, pueden producirle graves lesiones en los ojos.
- No toque las piezas recientemente soldadas; aunque le parezca lo contrario, pueden estar a temperaturas que podrían producirle quemaduras serias.
- Suelde siempre en lugar bien ventilado, evitará intoxicaciones y asfixia.
- Antes de comenzar a soldar, compruebe que no hay personas en el entorno de la vertical de su puesto de trabajo. Les evitará quemaduras fortuitas.
- No deje la pinza directamente en el suelo o sobre la perfilería. Deposítela sobre un portapinzas evitará accidentes.
- Pida que le indiquen cual es el lugar más adecuado para tender el cableado del grupo, evitará tropiezos y caídas.
- No utilice el grupo sin que lleve instalado el protector de clemas. Evitará el riesgo de electrocución.

- Compruebe que su grupo está correctamente conectado a tierra antes de iniciar la soldadura.
- No anule la toma de tierra de la carcasa de su grupo de soldar porque "salte" el disyuntor diferencial. Avise al Servicio de Prevención para que se revise la avería. Espere a que le reparen el grupo o bien utilice otro.
- Desconecte totalmente el grupo de soldadura cada vez que haga una pausa de consideración (almuerzo o comida, o desplazamiento a otro lugar).
- Compruebe antes de conectarlas a su grupo, que las mangueras eléctricas están empalmadas mediante conexiones estancas de intemperie. Evite las conexiones directas protegidas a base de cinta aislante.
- No utilice mangueras eléctricas con la protección externa rota o deteriorada seriamente. Solicite se las cambien, evitará accidentes. Si debe empalmar las mangueras, proteja el empalme mediante "fornillos termorretráctiles".
- Escoja el electrodo adecuado para el cordón a ejecutar.
- Cerciórese de que estén bien aisladas las pinzas portaelectrodos y los bornes de conexión.
- Utilice aquellas prendas de protección personal que se le recomienden, aunque le parezcan incómodas o poco prácticas. Considere que sólo se pretende que usted no sufra accidentes.

C) Prendas de protección personal recomendables.

- Casco de polietileno para desplazamientos por la obra.
- Yelmodesoldador (Casco + careta de protección).
- Pantalla de soldadura de sustentación manual.
- Gafas de seguridad para protección de radiaciones por arco voltaico (especialmente el ayudante).
- Guantes de cuero.
- Botas de seguridad.
- Ropa de trabajo.
- Manguitos de cuero.
- Polainas de cuero.
- Mandil de cuero.
- Cinturón de seguridad clase A y C.

1.8.6. MAQUINAS - HERRAMIENTA EN GENERAL.

En este apartado se consideran globalmente los riesgos de prevención apropiados para la utilización de pequeñas herramientas accionadas por energía eléctrica: Taladros, rozadoras, cepilladoras metálicas, sierras, etc., de una forma muy genérica.

A) Riesgos detectables más comunes.

- Cortes.
- Quemaduras.
- Golpes.
- Proyección de fragmentos.
- Caída de objetos.
- Contacto con la energía eléctrica.
- Vibraciones.
- Ruido.
- Otros.

B) Normas o medidas preventivas colectivas tipo.

- Las máquinas-herramientas eléctricas a utilizar en esta obra, estarán protegidas eléctricamente mediante doble aislamiento.
- Los motores eléctricos de la máquina - herramienta estarán protegidos por la carcasa y resguardos propios de cada aparato, para evitar los riesgos de atrapamientos, o de contacto con la energía eléctrica.

- Las transmisiones motrices por correas, estarán siempre protegidas mediante bastidor que soporte una malla metálica, dispuesta de tal forma, que permitiendo la observación de la correcta transmisión motriz, impida el atrapamiento de los operarios o de los objetos.
 - Las máquinas en situación de avería o de semiavería se entregarán al Servicio de Prevención para su reparación.
 - Las máquinas-herramienta con capacidad de corte, tendrán el disco protegido mediante una carcasa antiproyecciones.
 - Las máquinas-herramienta no protegidas eléctricamente mediante el sistema de doble aislamiento, tendrán sus carcasas de protección de motores eléctricos, etc., conectadas a la red de tierras en combinación con los disyuntores diferenciales del cuadro eléctrico general de la obra.
 - En ambientes húmedos la alimentación para las máquinas-herramienta no protegidas con doble aislamiento, se realizará mediante conexión a transformadores a 24 V.
 - Se prohíbe el uso de máquinas-herramientas al personal no autorizado para evitar accidentes por impericia.
 - Se prohíbe dejar las herramientas eléctricas de corte o taladro, abandonadas en el suelo, o en marcha aunque sea con movimiento residual en evitación de accidentes.

C) Prendas de protección personal recomendables.

- Casco de polietileno.
- Ropa de trabajo.
- Guantes de seguridad.
- Guantes de goma o de P.V.C.
- Botas de goma o P.V.C.
- Botas de seguridad.
- Gafas de seguridad antiproyecciones.
- Protectores auditivos.
- Mascarilla filtrante.
- Máscara antipolvo con filtro mecánico o específico recambiable.

1.8.7. HERRAMIENTAS MANUALES.

A) Riesgos detectables más comunes.

- Golpes en las manos y los pies.
- Cortes en las manos.
- Proyección de partículas.
- Caídas al mismo nivel.
- Caídas a distinto nivel.

B) Normas o medidas preventiva tipo.

- Las herramientas manuales se utilizarán en aquellas tareas para las que han sido concebidas.
- Antes de su uso se revisarán, desechándose las que no se encuentren en buen estado de conservación.
- Se mantendrán limpias de aceites, grasas y otras sustancias deslizantes.
- Para evitar caídas, cortes o riesgos análogos, se colocarán en portaherramientas o estantes adecuados.
- Durante su uso se evitará su depósito arbitrario por los suelos.
- Los trabajadores recibirán instrucciones concretas sobre el uso correcto de las herramientas que hayan de utilizar.

C) Prendas de protección personal recomendables.

- Cascos.
- Botas de seguridad.
- Guantes de cuero o P.V.C.
- Ropa de trabajo.
- Gafas contra proyección de partículas.
- Cinturones de seguridad.

1.9 CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN LOS PREVISIBLES TRABAJOS POSTERIORES

En este apartado se contemplaran las, previsiones e informaciones útiles para efectuar en su día en las debidas condiciones de seguridad y salud, los previsibles trabajos de conservación y mantenimiento del edificio.

Se realizaran los trabajos de mantenimiento y limpieza de LA ZONA EN SU CONJUNTO, según las indicaciones de la NTE y con las medidas de seguridad y salud establecidas.

Se nombraran los RECURSOS PREVENTIVOS, de forma que cada subcontratista tenga el suyo propio.

Previamente al inicio se realizara la apertura del puesto de trabajo y la redacción del Plan de Seguridad por la empresa adjudicataria que acoplara sus medios propios y auxiliares al presente Estudio Básico de Seguridad.

Paterna JULIO de 2015

Fdo.: María Bao Cabezos

Estudiante del Grado en Arquitectura Técnica

Anexo II

Resumen de presupuesto

RESUMEN DE PRESUPUESTO

CAPITULO	RESUMEN	EUROS	%
MBC8	GESTIÓN DE RESIDUOS	54.018,00	11,56
MBC2	PARTICIONES	23.783,13	5,09
MBC3	ESTRUCTURA	8.493,31	1,82
MBC4	REVESTIMIENTO DE PARAMENTOS VERTICALES	27.912,80	5,97
MBC5	REVESTIMIENTO DE SUELOS	22.124,51	4,73
MBC6	REVESTIMIENTO DE TECHOS	6.108,04	1,31
MBC7	EQUIPAMIENTOS	217.291,52	46,49
MBC8	GESTIÓN DE RESIDUOS	54.018,00	11,56
MBC9	SEGURIDAD Y SALUD Y CONTROL	54.018,00	11,56
TOTAL EJECUCIÓN MATERIAL		467.767,31	
13,00 % Gastos generales		60.809,75	
6,00 % Beneficio industrial		28.066,04	
SUMA DE G.G. y B.I.		88.875,79	
21,00 % I.V.A.		116.895,05	
TOTAL PRESUPUESTO CONTRATA		673.538,15	
TOTAL PRESUPUESTO GENERAL		673.538,15	

Asciende el presupuesto general a la expresada cantidad de SEISCIENTOS SETENTA Y TRES MIL QUINIENTOS TREINTA Y OCHO EUROS con QUINCE CÉNTIMOS

, a 29 de julio de 2015.

El promotor

La dirección facultativa

Anexo III

Presupuesto y mediciones

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
CAPÍTULO MBC1 FACHADA									
MBC1.1	m2 Muro cortina Tipo Mal.01.								
	M2. Muro cortina, tipo Mal.01., según diseño indicado en planos, de 71,00 m. de longitud y 9,65 m. de altura, formado con perfiles de aluminio estructural CORTIZO, serie TPH 52, con rotura de puente térmico, acabado lacado texturado "bleu sablé", con montantes reforzados de 200,00 x 52,00 mm., anclados al forjado, y travesaños de 200,00 x 52,00 mm., unidos a los montantes mediante corte recto y con una modulación de 2,60 m. de longitud y 1,20 m. de altura. El acristalamiento de las zonas transparentes, de 34,00 mm. de espesor, estará compuesto por hoja exterior de vidrio templado, de 8,00 mm. de espesor, GUARDIAN SUN, con lámina de control solar, color "royal blue 20"; cámara de aire, de 20,00 mm. de espesor, deshidratada y rellena con gas argón; hoja interior de vidrio laminar de seguridad, de 6,00 mm. de espesor, compuesto por dos lunas transparentes de 3 mm. de espesor, unidas mediante una lámina de butiral acústico de polivinilo transparente incoloro. En las zonas de forjados y cámara sobre falsos techos, la lámina de butiral acústico de la hoja interior será de polivinilo opaco color azul. El acristalamiento se realizará mediante perfiles que fijen el vidrio a la estructura portante, colocando una tapeta embellecedora elíptica, de 85,00 mm., de aluminio lacado texturado "bleu sablé", en sentido horizontal y quedando la estructura oculta en sentido vertical.								
	FACHADA ABASTOS	1	17,60		3,40	59,84			
	FACHADA INTERIOR MERCADO	1	41,60		3,40	141,44			
	FACHADA CRISTO DEL GRAO	1	17,60		3,40	59,84			
							261,12	78,90	20.602,37
MBC1.2	m2 CER..FACH.VENT.RES. TERMOEND. ANC. OCULTO								
	Ejecución de cerramiento de fachada ventilada de dos hojas, la interior apoyada en el forjado, de 1/2 pies de espesor de fábrica de ladrillo cerámico perforado acústico, para revestir, 24x11x10 cm., recubierta con mortero de cemento M-5, proyectada en su cara exterior con mortero adhesivo hidrófugo, sobre el que se fija el aislamiento exterior formado por panel semirígido de lana de roca volcánica de 40 mm de espesor; y la hoja exterior de 8 mm de espesor de placa de resinas termoendurecibles para fachada ventilada, de 600x1000x8 mm, acabado color, textura satinada, colocada con modulación horizontal, con juntas verticales de 4 mm y horizontales de 8 mm, mediante el sistema de fijación oculta con subestructura de aluminio fijada a cantos de forjados. l/p.p. de elementos de sujeción a forjado, ménsulas y conectores de las hojas, remate lateral, inferior, jambas, vierteaguas y dinteles en chapa de aluminio lacado. Eliminación de restos y limpieza final, p.p. de andamiajes y m. aux. Medido deduciendo huecos mayores 4 m2.								
	PLAZA DEL NUEVO MERCADO	1	39,60		3,40	134,64			
							134,64	245,66	33.075,66
	TOTAL CAPÍTULO MBC1 FACHADA								53.678,03

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
CAPÍTULO MBC2 PARTICIONES									
MBC2.01	u PUERTA EXTERIOR DE PASO DE DOS HOJAS ABATIBLES DE ALUMINIO 90								
	Puerta de paso de dos hojas abatibles, de 0,90 m. de longitud y 2,10 m. de altura cada hoja, formadas por dos chapas de aluminio con cámara intermedia rellena de poliuretano, sobre cerco de aluminio, con rejillas de ventilación troqueladas en la parte superior e inferior, acabado lacado en color negro y manivelas de nylon del mismo color.								
	ACCESO DESDE EL MERCADO	4					4,00		
	EVACUACIÓN DE INCENDIOS	2					2,00		
							6,00	602,28	3.613,68
MBC2.02	u MAMPARAS SERVICIOS								
	Mampara sanitarias de la marca Sanilock modelo 4200. Mamparas diseñadas con resina de alta calidad con un acabado en color beige. Incluyen pies metálicos y puertas								
	Dimensiones: 220 x 1350 mm 20 mm de espesor								
	SERVICIO MUJERES	4					4,00		
	SERVICIO HOMBRES	4					4,00		
	VESTUARIO MUJERES	1					1,00		
	VESTUARIO HOMBRES	1					1,00		
							10,00	254,21	2.542,10
MBC2.03	m3 FÁB.LADR.PERFORADO 5cm. >2P.MORT.M-5								
	Fábrica de ladrillo perforado tosco de 24x11,5x5 cm., recibido con mortero de cemento CEM II/B-P 32,5 N y arena de río tipo M-5, preparado en central y suministrado a pie de obra, para revestir, i/replanteo, nivelación y aplomado, p.p. de enjarjes, mermas, roturas, humedecido de las piezas, rejuntado, cargaderos, mochetas, plaquetas, esquinas, limpieza y medios auxiliares. Según UNE-EN-998-1:2004, RC-03, NTE-FFL, CTE-SE-F y RL-88, medida deduciendo huecos superiores a 1 m2.								
							11,89	125,18	1.488,39
MBC2.04	m3 FÁB.LADR.PERFORADO 12cm. >2P.MORT.M-5								
	Fábrica de ladrillo perforado tosco de 24x11,5x12 cm., recibido con mortero de cemento CEM II/B-P 32,5 N y arena de río tipo M-5, preparado en central y suministrado a pie de obra, para revestir, i/replanteo, nivelación y aplomado, p.p. de enjarjes, mermas, roturas, humedecido de las piezas, rejuntado, cargaderos, mochetas, plaquetas, esquinas, limpieza y medios auxiliares. Según UNE-EN-998-1:2004, RC-03, NTE-FFL, CTE-SE-F y RL-88, medida deduciendo huecos superiores a 1 m2.								
							32,12	138,28	4.441,55
MBC2.05	ud PUERTA INTERIOR AL.NA.COR.S.A. 2H.190x210								
	Puerta corredera serie alta de 2 hojas para acristalar, de aluminio anodizado en color natural de 15 micras, de 190x210 cm. de medidas totales, compuesta por cerco, hojas con zócalo inferior ciego de 30 cm., y herrajes de deslizamiento y de seguridad, instalada sobre precerco de aluminio, sellado de juntas y limpieza, incluso con p.p. de medios auxiliares. s/NTE-FCL-17.								
	ACCESO COCINA	2					2,00		
							2,00	490,74	981,48
MBC2.06	ud PUERTA INTERIOR AL.NA.CORRED.1H.100x210cm								
	Puerta corredera de 1 hoja para acristalar, de aluminio anodizado en color natural de 15 micras, de 100x210 cm. de medidas totales, compuesta por cerco, hoja con zócalo inferior ciego de 30 cm., y herrajes de deslizamiento y de seguridad, instalada sobre precerco de aluminio, incluso con p.p. de medios auxiliares, sellado de juntas y limpieza. s/NTE-FCL-17.								
	ACCESO ALMACÉN	1					1,00		
	ACCESO VESTUARIOS	1					1,00		
	ACCESO CUARTO BASURAS	1					1,00		
							3,00	254,77	764,31

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
MBC2.07	ud PUERTA INTERIOR P.P.CORR. 1H. L.MACIZA ROBLE								
	Puerta de paso ciega corredera, de una hoja normalizada, lisa maciza (CLM) de roble barnizada, incluso doble precerco de pino 90x35 mm., doble galce o cerco visto de roble macizo 90x30 mm., tapajuntas lisos macizos de roble 90x10 mm. en ambas caras, juego de poleas y carril galvanizados y manetas de cierre doradas, montada y con p.p. de medios auxiliares.								
	SERVICIO MINUSVÁLIDOS	2					2,00		
	CUARTO DE BASURAS	1					1,00		
	VESTUARIO MINUSVÁLIDOS	1					1,00		
							<hr/>		
							4,00	335,98	1.343,92
MBC2.08	ud PUERTA INTERIOR P.P. LISA MACIZA ROBLE								
	Puerta de paso ciega normalizada, lisa maciza (CLM) de roble barnizada, incluso precerco de roble de 90x35 mm., galce o cerco visto de DM rechapado de roble de 90x30 mm., tapajuntas moldeados de DM rechapados de sapelly 90x10 mm. en ambas caras, y herrajes de colgar y de cierre latonados, montada, incluso p.p. de medios auxiliares.								
	SERVICIO MUJERES	1					1,00		
	SERVICIO HOMBRES	1					1,00		
	ALMACÉN SECO	1					1,00		
	ALMACÉN	1					1,00		
							<hr/>		
							4,00	215,99	863,96
MBC2.09	ud PUERTA INTERIOR P.P. LISA MACIZA ROBLE								
	Puerta de paso ciega normalizada, lisa maciza (CLM) de roble barnizada, incluso precerco de roble de 72.5x35 mm., galce o cerco visto de DM rechapado de roble de 72.5x30 mm., tapajuntas moldeados de DM rechapados de sapelly 72.5x10 mm. en ambas caras, y herrajes de colgar y de cierre latonados, montada, incluso p.p. de medios auxiliares.								
	VESTUARIO MUJERES	4					4,00		
	VESTUARIO HOMBRES	2					2,00		
							<hr/>		
							6,00	199,23	1.195,38
MBC2.10	ud VENT.AL.NA. M-B 100x40cm.								
	Ventana de aluminio anodizado en color natural de 15 micras, de 100x40 cm. de medidas totales, compuesta por cerco, hojas, guías de persiana, capialzado monobloc y persiana de PVC de lama de 50 mm., herrajes de colgar y de seguridad, instalada sobre precerco de aluminio, sellado de juntas y limpieza, incluso con p.p. de medios auxiliares. s/NTE-FCL-3.								
	SERVICIO MUJERES	1					1,00		
	SERVICIO HOMBRES	1					1,00		
							<hr/>		
							2,00	367,41	734,82
MBC2.11	ud VENT.AL.NA. M-B 150x40cm.								
	Ventana de aluminio anodizado en color natural de 15 micras, de 150x40 cm. de medidas totales, compuesta por cerco, hojas, guías de persiana, capialzado monobloc y persiana de PVC de lama de 50 mm., herrajes de colgar y de seguridad, instalada sobre precerco de aluminio, sellado de juntas y limpieza, incluso con p.p. de medios auxiliares. s/NTE-FCL-3.								
	SERVICIO MINUSVÁLIDOS	2					2,00		
							<hr/>		
							2,00	400,16	800,32
MBC2.12	ud VENT.AL.NA. M-B 190x40cm.								
	Ventana de aluminio anodizado en color natural de 15 micras, de 190x120 cm. de medidas totales, compuesta por cerco, hojas, guías de persiana, capialzado monobloc y persiana de PVC de lama de 50 mm., herrajes de colgar y de seguridad, instalada sobre precerco de aluminio, sellado de juntas y limpieza, incluso con p.p. de medios auxiliares. s/NTE-FCL-3.								
	SERVICIO MUJERES	1					1,00		
	SERVICIO HOMBRES	1					1,00		
							<hr/>		
							2,00	459,57	919,14
MBC2.13	ud VENT.AL.NA. M-B 135x40cm.								
	Ventana de aluminio anodizado en color natural de 15 micras, de 135x40 cm. de medidas totales, compuesta por cerco, hojas, guías de persiana, capialzado monobloc y persiana de PVC de lama de 50 mm., herrajes de colgar y de seguridad, instalada sobre precerco de aluminio, sellado de juntas y limpieza, incluso con p.p. de medios auxiliares. s/NTE-FCL-3.								

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
	VESTUARIO MUJERES	1				1,00			
	VESTUARIO HOMBRES	1				1,00			
	VESTUARIO MINUSVÁLIDOS	1				1,00			
							3,00	343,12	1.029,36
MBC2.14	ud VENT.AL.NA. M-B 260x40cm.								
	Ventana de aluminio anodizado en color natural de 15 micras, de 260x120 cm. de medidas totales, compuesta por cerco, hojas, guías de persiana, capialzado monobloc y persiana de PVC de lama de 50 mm., herrajes de colgar y de seguridad, instalada sobre precerco de aluminio, sellado de juntas y limpieza, incluso con p.p. de medios auxiliares. s/NTE-FCL-3.								
	SERVICIO MUJERES	1				1,00			
	SERVICIO HOMBRES	1				1,00			
							2,00	553,82	1.107,64
MBC2.15	ud VENT.AL.NA. M-B 225x40cm.								
	Ventana de aluminio anodizado en color natural de 15 micras, de 225x120 cm. de medidas totales, compuesta por cerco, hojas, guías de persiana, capialzado monobloc y persiana de PVC de lama de 50 mm., herrajes de colgar y de seguridad, instalada sobre precerco de aluminio, sellado de juntas y limpieza, incluso con p.p. de medios auxiliares. s/NTE-FCL-3.								
	VESTUARIO MUJERES	1				1,00			
							1,00	484,51	484,51
MBC2.16	u PUERTA EXTERIOR DOS HOJAS ABATIBLES DE ALUMINIO 75								
	Puerta de paso de dos hojas abatibles, de 0,75 m. de longitud y 2,10 m. de altura cada hoja, formadas por dos chapas de aluminio con cámara intermedia rellena de poliuretano, sobre cerco de aluminio, con rejillas de ventilación troqueladas en la parte superior e inferior, acabado lacado en color negro y manivelas de nylon del mismo color.								
	CUARTO DE BASURAS	1				1,00			
	ACCESO ALMACENES	1				1,00			
							2,00	548,36	1.096,72
MBC2.17	u PUERTA EXTERIOR DE PASO DE UNA HOJA ABATIBLE DE ALUMINIO 90								
	ACCESO VESTUARIOS	1				1,00			
							1,00	375,85	375,85
	TOTAL CAPÍTULO MBC2 PARTICIONES								23.783,13

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
CAPÍTULO MBC3 ESTRUCTURA									
MBC3.1	m2 CHAPA COLABORANTE DE ACERO Forjado realizado a base de plancha metálica nervada galvanizada de 0,5 mm. de espesor y longitud mayor de 4 m., con capa de compresión de 5 cm. de hormigón HA-25 N/mm ² , Tmáx.20 mm., consistencia plástica, elaborado en central, i/armadura (1,70 kg/m ²) y apeos, terminado. Según normas NTE y EHE.						156,50	25,22	3.946,93
MBC3.2	m3 HORM.P/A.HA-35/P/20/I CENT.ESTRU. Hormigón para armar HA-35/P/20/I, colocado en estructura formada por zunchos, jácenas, forjado de viguetas y bovedillas, y p.p. de pilares; elaborado en central, incluso vertido con pluma-grúa, vibrado y colocado. Según normas NTE, EHE, EFHE y CTE-SE-AE.						47,30	90,08	4.260,78
MBC3.3	u SOPORTES 2 UPN Encofrado y desencofrado de pilares, para quedar visto, hasta 3 m. de altura y 30 cm. de diámetro, con encofrado metálico circular, considerando 50 posturas.						14,00	20,40	285,60
TOTAL CAPÍTULO MBC3 ESTRUCTURA.....									8.493,31

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
CAPÍTULO MBC4 REVESTIMIENTO DE PARAMENTOS VERTICALES									
MBC4.1	I REVESTIMIENTO EPOXI								
	Imprimación Titan EPOXI YATE								
	Garantiza la adherencia sobre superficies difíciles como la porcelana, azulejos, maderas, metales. Lo que implica que se podrá aplicar sobre el suelo existente.								
	Contenido: 0.75 L								
	Rendimiento m ² /L: 8/10								
	COCINA	167,45					167,45		
	ALMACÉN SECO	28,6					28,60		
	CUARTO DE BASURAS	61,8					61,80		
	BODEGAS	10,1					10,10		
	ALMACÉN	12,2					12,20		
							280,15	38,74	10.853,01
MBC4.2	m2 ALICATADO SERVICIOS Y VESTUARIOS								
	Revestimiento beige SERIE DENICE. Referencia 17388644								
	Dimensiones: 225 x 600 x 10 mm								
	Revestimiento fabricado en pasta roja porosa con acabado en color beige. Indicado para pared y suelo de interior y exterior.								
	Estilo: Piedra								
	Resistencia al rayado: No								
	Resistencia a productos de limpieza: Sí. Resistencia alta, sin efectos visibles (GA).								
	Resistencia a productos de piscina: Sí. Resistencia alta, sin efectos visibles (GA).								
	Resistencia a ácidos: Sí. Sin efectos visibles en baja concentración (GLA).								
	Resistencia a bases: Sí. Sin efectos visibles en alta concentración (GHA).								
	Dificultad de corte: Media								
	Producto de fijación: Cemento cola								
	Antihielo: No								
	SERVICIO MUJERES	1	39,20		3,40		133,28		
	SERVICIO HOMBRES	1	38,90		3,40		132,26		
	SERVICIO MINUSVÁLIDOS	1	10,20		3,40		34,68		
	VESTUARIOS	1	41,40		3,40		140,76		
							440,98	30,70	13.538,09
MBC4.3	m2 REVESTIMIENTO MURAL VINÍLICO 1.5 mm								
	Revestimiento mural vinílico homogéneo con poliuretano en masa, en rollos de 2,00 m. de ancho y 1,5 mm. de espesor, resistente a rasguras y golpes, recibido con pegamento sobre enfoscado (sin incluir), i/alisado y limpieza, s/UNE 23727 y resistencia al fuego M2, s/NTE-RSF, medida la superficie ejecutada.								
	SALÓN	1	2,80		3,40		9,52		
							9,52	38,57	367,19
MBC4.4	m2 GUARNECIDO MAESTREADO Y ENLUCIDO								
	Guarnecido maestreado con yeso negro y enlucido con yeso blanco en paramentos verticales y horizontales de 15 mm. de espesor, con maestras cada 1,50 m., incluso formación de rincones, guarniciones de huecos, remates con pavimento, p.p. de guardavivos de plástico y metal y colocación de andamios, s/NTE-RPG, medido deduciendo huecos superiores a 2 m ² .								
	SALÓN	1	2,80		3,40		9,52		
	COCINA	167,45					167,45		
	ALMACÉN SECO	28,6					28,60		
	CUARTO DE BASURAS	61,8					61,80		
	BODEGAS	10,1					10,10		
	ALMACÉN	12,2					12,20		
							289,67	10,89	3.154,51
TOTAL CAPÍTULO MBC4 REVESTIMIENTO DE PARAMENTOS VERTICALES.....									27.912,80

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
CAPÍTULO MBC5 REVESTIMIENTO DE SUELOS									
MBC5.1	m2 BALDOSAS PETREAS								
	Pavimento ocre Artens SERIE FLASH. ARTENS								
	Dimensiones: 450 x 450 mm								
	Pavimento fabricado en material porcelánico antideslizante y antihielo con acabado en color ocre. Indicado para suelo de interior y exterior, con los siguientes niveles de resistencia: 3/5 de desgaste y 5/9 de dureza.								
	SALÓN	488,34					488,34		
	VESTUARIOS	30,66					30,66		
	SERVICIOS MUJERES	21,8					21,80		
	SERVICIOS HOMBRES	21,7					21,70		
	SERVICIOS MINUSVÁLIDOS	10,8					10,80		
							573,30	13,75	7.882,88
MBC5.2	I REVESTIMIENTO EPOXI								
	Imprimación Titan EPOXI YATE								
	Garantiza la adherencia sobre superficies difíciles como la porcelana, azulejos, maderas, metales. Lo que implica que se podrá aplicar sobre el suelo existente.								
	Contenido: 0.75 L Rendimiento m2/L: 8/10								
	COCINA	147,7					147,70		
	ALMACÉN SECO	5,4					5,40		
	CÁMARA FRIGORÍFICA	28					28,00		
	CUARTO DE BASURAS	17,15					17,15		
	BODEGAS	8					8,00		
	PASILLOS	16					16,00		
	ALMACÉN	2,7					2,70		
							224,95	33,87	7.619,06
MBC5.3	u RODAPIÉ								
	Rodapié ocre Artens SERIE FLASH. ARTENS								
	Dimensiones: 80 x 450 mm								
	Rodapié fabricado en pasta blanca con acabado en color ocre. Indicado para suelo de interior y exterior.								
	SALÓN	5					5,00		
	VESTUARIOS	40					40,00		
	SERVICIOS	60					60,00		
							105,00	1,95	204,75
MBC5.4	m2 SOL.T. RELIEVE U/INTENSO 40x40 BLANCO								
	Solado de terrazo relieve de 40x40 cm., color blanco, para uso intenso s/UNE 127020, pulido en fábrica, recibido con mortero de cemento CEM II/B-P 32,5 N y arena mezcla de miga y río (M-5), cama de arena de 2 cm. de espesor, i/rejuntado con lechada de cemento blanco BL 22,5 X y limpieza, s/NTE-RSR-6, medido en superficie realmente ejecutada.								
	COCINA	147,7					147,70		
	ALMACÉN SECO	5,4					5,40		
	CÁMARA FRIGORÍFICA	28					28,00		
	CUARTO DE BASURAS	17,15					17,15		
	BODEGAS	8					8,00		
	PASILLOS	16					16,00		
	ALMACÉN	2,7					2,70		
							224,95	28,53	6.417,82
TOTAL CAPÍTULO MBC5 REVESTIMIENTO DE SUELOS									22.124,51

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
CAPÍTULO MBC6 REVESTIMIENTO DE TECHOS									
MBC6.1	m2 FALSO TECHO HISPALAM TIPO TC SERRETA CONTINUO								
	Techo continuo Hispalam tipo TC, formado por una estructura a base de perfiles continuos de "U" de 47 mm. de ancho y separadas 400 mm. entre ellas, suspendidas del forjado por medio de unas horquillas especiales y varilla roscada donde se atornilla la placa de yeso laminado de 13 mm. de espesor, con parte proporcional de cinta y tornillería. Incluido replanteo, ayudas a instalaciones, tratamiento y sellado de juntas. Totalmente terminado, listo para pintar o decorar. s/NTE-RTC, medido deduciendo huecos superiores a 2 m2.								
	SERVICIO HOMBRES	5,4					5,40		
	SERVICIO MUJERES	5,4					5,40		
	SERVICIO MINUSVÁLIDOS	1,3					1,30		
	VESTUARIOS	3,8					3,80		
	CUARTO DE BASURAS	2					2,00		
							17,90	22,12	395,95
MBC6.2	m2 FALSO TECHO ESCAY.DESMONTABLE 120x60 P.V.								
	Falso techo desmontable de placas de escayola KNAUF modelo Mekano aligeradas con panel fisurado de 120x60 cm. suspendido de perfilera vista lacada en blanco, comprendiendo perfiles primarios, secundarios y angulares de borde fijados al techo, i/p.p. de accesorios de fijación, montaje y desmontaje de andamios, instalado s/NTE-RTP-17, medido deduciendo huecos.								
	SERVICIOS HOMBRES	43,5					43,50		
	SERVICIOS MUJERES	43,5					43,50		
	SERVICIOS MINUSVÁLIDOS	10,8					10,80		
	VESTUARIOS	30					30,00		
	CUARTO DE BASURAS	14					14,00		
							141,80	21,64	3.068,55
MBC6.3	m2 MORTEROS								
	Guarnecido maestreado con yeso y enlucido con yeso blanco en paramentos verticales y horizontales de 15 mm. de espesor, con maestras cada 1,50 m., incluso formación de rincones, guarniciones de huecos, remates con pavimento, p.p. de guardavivos de plástico y metal y colocación de andamios, s/NTE-RPG, medido deduciendo huecos superiores a 2 m2.								
	ALMACÉN REFRIGERADO	22,32					22,32		
	PASILLO ACCESO 1	7					7,00		
	PASILLO ACCESO 2	5,4					5,40		
							34,72	10,89	378,10
MBC6.4	m2 ESMALTE MULTIADHERENTE SIN OLOR, BRILLO								
	Capa de esmalte acrílico multiadherente brillante, sin olor, para metal, sobre superficies horizontales de acero laminado de estructuras metálicas. Aplicación de dos manos de imprimación anticorrosiva como fijador de superficie y protector antioxidante y dos manos de acabado con esmalte acrílico.								
	SERVICIO HOMBRES	12,3					12,30		
	SERVICIO MUJERES	12,3					12,30		
	SERVICIO MINUSVÁLIDOS	3,1					3,10		
	VESTUARIOS	8,5					8,50		
	CUARTO DE BASURAS	4					4,00		
							40,20	16,24	652,85
MBC6.5	m2 P. PLAST. ACRIL. MATE LAVABLE B/COLOR								
	Capa de acabado de revestimientos continuos de paramentos horizontales interiores, pintura plástica acrílica lisa mate lavable profesional, en blanco o pigmentada, sobre paramentos horizontales y verticales, mediante la aplicación de una mano de fondo de imprimación no orgánica a base de soluciones de silicato potásico como fijador, aplicación de dos manos de pintura, color blanco, acabado mate.								
	SERVICIO HOMBRES	48,9					48,90		
	SERVICIO MUJERES	48,9					48,90		
	SERVICIO MINUSVÁLIDOS	12,1					12,10		
	VESTUARIOS	33,8					33,80		
	CUARTO DE BASURAS	16					16,00		

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
--------	---------	-----	----------	---------	--------	-----------	----------	--------	---------

CAPÍTULO MBC7 EQUIPAMIENTOS

SUBCAPÍTULO MBC7.1 CUARTO DE BASURAS

MBC7.1.1 u CONTENEDOR
 Basurero con tapa abatible y ruedas. MULTIPLASTIC. Modelo KA770

Dimensiones:
 1370 x 800 x 1350 mm

Contenedores de basura para residuos y reciclaje.
 Tapa abatible.
 Colores de los contenedores de basura: gris, verde, azul, rojo, amarillo y marrón.
 Contenedores de basura resistentes a temperaturas desde -40°C hasta +40°C
 Fabricados bajo conformidad con la Norma Europea EN 840 - 1 y 2

							5,00	280,50	1.402,50
--	--	--	--	--	--	--	------	--------	----------

MBC7.1.2 u AIRE ACONDICIONADO
 Aire acondicionado 1X1 DAITSU ASD. Referencia 16391312

Dimensiones:
 845 x 275 x 180 mm

Aire acondicionado ideal para climatizar estancias de 20 a 25 m2 , tanto en verano como en invierno.
 Con una potencia de 2322 frigorías (2700 W) y 2408 calorías (2800 W), tiene un consumo de tan solo 870 W para climatizar y 736 W en modo calefacción (5,6 de SEER y 3,8 de SCOP). Se trata de un aparato silencioso cuya unidad interior emite sólo 28 dB

							1,00	399,00	399,00
--	--	--	--	--	--	--	------	--------	--------

TOTAL SUBCAPÍTULO MBC7.1 CUARTO DE BASURAS 1.801,50

SUBCAPÍTULO MBC7.2 COCINA

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
MBC7.2.01	<p>u CÁMARA FRIGORÍFICA</p> <p>Cámara frigorífica con espesor de panel de 100 mm. con altura interior de 2400 mm. y un volumen de 43 metros cúbicos.</p> <p>Las dimensiones exteriores son de 5600 mm. de largo y 3200 mm. de ancho.</p> <p>Panel:</p> <p>Los espesores de los paneles son de 100 mm.</p> <p>Los paneles disponen de un cajetín interior en el que encaja el gancho que asegura la unión entre los paneles.</p> <p>Panel de suelo:</p> <p>Especialmente diseñado para el paso de personas, en espesores de 60 mm o de 100 mm según el régimen de temperatura.</p> <p>Opcionalmente puede suministrarse panel de suelo reforzado con una resistencia estática de 4000 Kg/m2 que permite el paso de carretillas manuales.</p> <p>También puede elegir cámaras sin suelo.</p> <p>Puertas Pivotantes:</p> <p>Con paso de luz de 800 x 1900 mm, son sólidas y muy resistentes al uso continuado, incorporan un sistema de bisagras en material de alta resistencia al desgaste.</p> <p>Opcionalmente puede solicitarse la cámara frigorífica con una puerta de mayor paso de luz (940 x 1940 mm).</p> <p>Cierre:</p> <p>Todas las puertas están provistas de un cierre ergonómico que incorpora de serie cerradura con llave en el exterior.</p> <p>Cuenta con un sistema de apertura de emergencia, que permite abrir la puerta desde el interior de la cámara.</p> <p>Con el objetivo de facilitar su selección y obtener una óptima solución de almacenaje en el interior del recinto, cada cámara frigorífica de la gama Edesa Modular, cuenta con una propuesta de conjuntos de estanterías de aluminio y polietileno.</p> <p>Las estanterías propuestas han sido seleccionadas con una altura de 1750 mm, 400 mm de fondo y 4 niveles.</p>								
							1,00	11.480,00	11.480,00

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
							1,00	1.855,55	1.855,55
MBC7.2.04	<p>u BARBACOA</p> <p>BARBACOA A GAS, BG9-10 I. GAMA 900. FAGOR.</p> <p>Construcción en acero inoxidable. Calentamiento de las piedras volcánicas mediante quemadores tubulares de acero inoxidable. Recipiente recoge grasas extraíble. Parrillas de asado con tres posiciones de regulación de altura. Parrillas en acero inoxidable. Dimensiones de la parrilla: 410 x 580 mm. Potencia: 18.000 kcal/h (21 kW).</p> <p>Dimensiones: 850 x 900 x 290 mm.</p>								
							2,00	2.408,90	4.817,80
MBC7.2.05	<p>u BIDÓN DE ACEITE USADO</p> <p>Bidón Cierre de Ballesta.</p> <p>Fabricados en polietileno de alta densidad y alto peso molecular (PEAD - APM). Tapa de polietileno de alta densidad (PEAD) Aro de fleje y cierre de acero galvanizado. El aro del cuerpo prensado (patente Nausser) junto con la tapa estándar ofrece unas ventajas básicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mayor posibilidad de carga en apilamientos. - Mejora de la resistencia a las caídas, incrementando su estanqueidad. - Fabricados con PWDS (reparto radial) logrando unos espesores mucho más homogéneos que permiten una mejor resistencia a la compresión. - Fácil apertura y cierre - Manejo más sencillo - Vaciado óptimo - Seguridad en el transporte - Fácil manipulación con los mecanismos tradicionales - Para los grandes volúmenes la relación coste por litro de material envasado es muy rentable 								
							2,00	21,01	42,02
MBC7.2.06	<p>u BOTIQUÍN</p> <p>MATERIAL: PLÁSTICO INYECTADO. BOTIQUÍN SANS.</p> <p>Botiquín de plástico inyectado para colgar en pared, con un acabado fino y brillante.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dispone de hasta 7 compartimentos en su interior. Uno de ellos móvil, que permite adaptar a sus necesidades las dimensiones de los compartimentos. • Dotado de cierre por presión que a su vez incorpora cerradura de seguridad mediante llave de plástico. • Incorpora los elementos necesarios para colgar el botiquín en pared. Posibilidad de anclaje para que la apertura de la puerta pueda abrirse en ambos sentidos. • Se entrega con pegatina de Cruz Verde homologada. • Embalado individualmente en caja de cartón. <p>DIMENSIONES: 39x31x17 CM</p>								
							3,00	150,00	450,00

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
MBC7.2.07	<p>u CAFETERA</p> <p>Cafetera automática para Capuchino de dos grupos marca Bezzera modelo 06B2009 DE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dos grupos. - Capacidad de caldera 8 lts. - Eléctrica 220 V. - Conexión hidráulica a red o garrafón. - Motobomba interna. - Partes construidas en acero inoxidable AISI 304. - Peso neto 60 kg. - Peso Bruto 73 kg. - Producción: 180 tazas/hr. <p>Dimensiones: 0,60x0,50x0,54 m</p>						1,00	3.060,00	3.060,00
MBC7.2.08	<p>u COCINA A GAS</p> <p>COCINA A GAS, CG7 - 60 H FAGOR. GAMA 700. COCINAS 700.</p> <p>Construcción en acero inoxidable.</p> <p>Fuegos abiertos con válvulas de seguridad y termopares.</p> <p>Pilotos para el encendido.</p> <p>Bandejas recoge grasas extraíbles.</p> <p>Parrillas y quemadores de fundición.</p> <p>Dimensiones de la parrilla: 347 x 310 mm.</p> <p>Quemadores: 6 x 6,9 kW.</p> <p>Potencia: 41,4 kW.</p> <p>Dimensiones: 1.050 x 775 x 290 mm.</p>						1,00	1.670,00	1.670,00
MBC7.2.09	<p>u CORTADORA DE FIAMBRE</p> <p>Cortadora de Fiambre Edesa CGSP195E</p> <p>Cortadora de fiambre por gravedad, fabricada con aleación de aluminio anodizado.</p> <p>Base lacada apta para contacto con alimentos.</p> <p>Diseño de fácil limpieza.</p> <p>Regulador de espesor del corte que permite realizar un ajuste preciso.</p> <p>Estructura y componentes en aluminio anodizado, protegidos contra la oxidación.</p> <p>La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso, ventilado profesional.</p> <p>Cuchilla cóncava.</p> <p>Incorpora un anillo protector fijo en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.</p> <p>Dispone de un protector de plástico transparente para evitar la proyección de elementos durante el uso.</p> <p>Protección inferior.</p> <p>El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc., con suma facilidad.</p> <p>Espesor máximo de corte: 14 mm.</p> <p>Afilador fijo.</p> <p>Diámetro de la cuchilla: 195 mm.</p> <p>Capacidad de corte: 200 x 130.</p> <p>Tensión/Frecuencia: 230/1/N/50Hz.</p> <p>Potencia: 110 W.</p> <p>Alto 292 mm x ancho 430 mm x fondo 300 mm</p>						1,00	221,00	221,00

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
MBC7.2.10	<p>u CORTADORA DE VERDURAS</p> <p>Cortadora de verduras CV - 600 - T. Referencia: 5416103. EDESA.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cortadoras de verduras y hortalizas eléctricas, especialmente indicadas para restaurantes, colecti-vidades, caterings, etc. • Diseñadas y fabricadas según las directivas europeas CE. • Construidas totalmente en acero inoxidable, con tratamiento antiadherente. • Microinterruptores de seguridad en la tapa y en la boca de entrada del producto, que ofrecen una seguridad total respecto a aberturas o manipulaciones imprevistas durante el funcionamiento de la máquina. • Telerruptor para las caídas de tensión, que requiere la intervención del usuario para re-encendido del aparato en caso de corte imprevisto del suministro eléctrico. • La abertura ovalada permite el corte de productos enteros (patatas, champiñones, tomates, ...) y la boca redonda permite cortar en rodajas verduras y hortalizas más pequeñas. • Cubierta completamente desmontable para facilitar su limpieza y mantenimiento. • Incluye un juego de discos expulsores (alto y bajo), imprescindible para la expulsión del producto durante el proceso de cortado. • Los cortadores de verduras no incluyen discos, que deben solicitarse por separado (ver la amplia gama de discos en páginas 260 y 261). • Cambiando los discos accesorios y sus combinaciones se pueden obtener hasta 50 posibilidades de corte diferentes en forma y tamaño. • Velocidad disco (r.p.m.): 310. • Producción (Kg/h): 100 - 400. • Potencia (W): 600. • Tensión (V): 400 / 3N / 50 Hz. <p>Medidas: 270 x 560 x 600 mm</p>						1,00	1.231,00	1.231,00
MBC7.2.11	<p>u DESINFECTANTE DE CUCHILLOS</p> <p>Armario Desinfección Cuchillos. Ozono. ascaso. Modelo: AC.514 / AC.515.</p> <p>Incorpora un generador de Ozono de última generación, con temporizador digital START & GO, solo tendrá que preocuparse de pulsar el botón de inicio.</p> <p>El ozono, al ser un desinfectante natural, no deja residuos, los cuchillos pueden ser utilizados directa-mente desde el armario sin necesidad de ser limpiados de nuevo.</p> <p>Libre de recargas de productos químicos es el sistema más económico del mercado.</p> <p>Características técnicas:</p> <p>Tensión / Hz: 220 - 230v / 50 - 60Hz.</p> <p>Consumo: 5W.</p> <p>Temporización: 30 minutos.</p> <p>MG Ozono / Hora: 15.</p> <p>Tipo de mueble: Acero inoxidable 304.</p> <p>Capacidad media: 22 cuchillos.</p> <p>Medida máx. cuchillo: 50 x 12 cm ancho.</p> <p>tiempo de desinfección: 30 minutos.</p> <p>Ancho / Alto / Fondo: 50 x 60 x 12 cm.</p>						1,00	1.500,00	1.500,00
MBC7.2.12	<p>u DISPENSADOR CELULOSA</p> <p>Dispensador de papel: Portabobinas mecha fume Prestige.</p> <p>Portabobinas dispensador de bobinas de celulosa mecha. Fabricado en ABS de color blanco y fumé transparente.</p> <p>La capacidad es para un rollo de diámetro máximo de 240 x 240mm.</p> <p>Medidas en cm: 33,5 largo x 27,5 ancho x 25,6 fondo</p>						7,00	24,29	170,03

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
MBC7.2.13	<p>u ENVASADORA AL VACÍO</p> <p>Envasadora de pie con mandos digitales controlada por sensor. Modelo: VAC - 100 S. Referencia: 4625106. EDESA.</p> <p>El envasado al vacío es un sistema de conservación de los alimentos crudos, semipreparados o cocinados – basado en la extracción del aire de un recipiente en el que se encuentra el producto a envasar.</p> <p>La ausencia de oxígeno impide o retarda el deterioro de los alimentos causado por bacterias aerobias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las ventajas del envasado al vacío son: <ul style="list-style-type: none"> - Conservar los productos durante más tiempo. - Proteger los alimentos. - Aprovechar oportunidades de compras. - Rentabilizar al máximo las horas de trabajo del personal. - Rentabilizar al máximo las materias primas. - Cocinar al vacío. • Bombas de alta calidad BUSCH que alcanzan hasta un 99,99% de vacío. Fiables y referencia mundial en su sector. • Barra de doble soldadura en todos los modelos para asegurar el perfecto sellado de la bolsa. Enfriamiento de la soldadura en todos los programas. • Tapa de metacrilato transparente, robusta y resistente. • Incorporan el sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente. Entrada y control de gas. Función de atmósfera progresiva que permite que la entrada de aire en la cámara sea de manera gradual. <p>Capacidad bomba (m3 / h): 100 m3 / h Busch. Nº barras soldadura: 2. Medidas cámara: 950 x 600 x 210 mm. Longitud soldadura: 580 + 850. Potencia: 2200 W. Tensión: 230 - 400 / 3 - 50 Hz.</p> <p>Medidas exteriores: 1070 x 720 x 1060 mm.</p>								
							1,00	6.676,43	6.676,43
MBC7.2.14	<p>u BOTELLERO REFRIGERADO</p> <p>Botellero Frigorífico BEG - 70 CORECO</p> <p>Enfriador de botellas, fondo plano. Acabados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - EA: exterior en acero plastificado e interior en acero galvanizado. - EI: exterior en acero inoxidable e interior acero galvanizado. - I: Exterior e interior en acero inoxidable. - Estantes interiores de alambre en acero plastificado. - Unidad condensadora ventilada y extraíble. - Aislamiento de poliuretano inyectado libre CFC's- - Evaporador estático. - Control de temperatura. - Interruptor general ON - OFF luminoso. - Temperatura de trabajo a 32 °C ambiente: + 2/+ 8°C. - Potencia: 98 W. - Capacidad: 105 litros. <p>Dimensiones: 700 x 550 x 840 mm.</p>								
							1,00	364,00	364,00

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
MBC7.2.15	<p>u ESTANTE MURAL SOBREMESA</p> <p>ESTANTERÍAS SOBREMESA. Modelo ESM-192. Referencia 1892111. EDESA.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para facilitar la preparación de comidas y su distribución. - Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10. - 4 largos de 1300 mm a 1900 mm. - Su instalación se efectúa fácilmente realizando pequeños orificios en la mesa donde van colocados los soportes de unión. - Se pueden acoplar a todo tipo de mesas. <p>Medidas: 1900x375x700 mm</p>						2,00	566,00	1.132,00
MBC7.2.16	<p>u ESTANTE SOBREMESA</p> <p>ESTANTERÍAS SOBREMESA CON LUZ Y CALOR. Modelo ESMC-172. Referencia 1892118. EDESA.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Con lámparas halógenas para iluminar y mantener la temperatura de los alimentos recién cocinados antes de servirlos. - Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10. - Incorporan 1 interruptor por estante en los modelos de 1100 mm de largo, 2 interruptores por estante en los modelos de 1700, para poder encender sólo la mitad de las lámparas. - Su instalación se efectúa fácilmente realizando pequeños orificios en la mesa donde van colocados los soportes de unión. - Se pueden acoplar a todo tipo de mesas. <p>Medidas: 1700x325x700 mm</p>						3,00	1.284,00	3.852,00
MBC7.2.17	<p>u ESTANTERÍAS</p> <p>ESTANTERÍAS DESMONTABLES DE PIE. Modelo EP-1450. Referencia 2232106. EDESA. Medidas: 1400x500 mm</p> <p>MONTANTES Modelo SE-1700. Referencia 2232107. EDESA. Medidas: 1700x40x40 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, acabado satinado. - El conjunto se compone de montantes y estantes. - La altura de los estantes puede regularse cada 150 mm. - Los montantes se suministran con pies de plástico. - Junto con los estantes se entrega la tornillería de acero inoxidable para la fijación en los montantes. - El canto de los estantes está doblado hacia el interior en forma curva, lo que les da una excelente rigidez y facilidad de limpieza. - Si se precisa montar un lineal de estanterías de 2 o más estantes a lo largo, los montantes intermedios son suficientes para atomillar dos estantes. - Existen 2 anchos de estantes: 400 y 500 mm. 						1,00	170,20	170,20
MBC7.2.18	<p>u ESTANTE MURAL CUARTO FRÍO</p> <p>ESTANTERÍAS SOBREMESA. Modelo ESM-132. Referencia 1892108.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para facilitar la preparación de comidas y su distribución. - Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10. - 4 largos de 1300 mm a 1900 mm. - Su instalación se efectúa fácilmente realizando pequeños orificios en la mesa donde van colocados los soportes de unión. - Se pueden acoplar a todo tipo de mesas. <p>Medidas: 1300x375x700 mm</p>						2,00	454,00	908,00

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
MBC7.2.19	<p>u FREGADERO</p> <p>Gama 700. Modelo FI-267/22. Referencia 1123114. EDESA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Encimeras de profundidad 700 mm con fregadero y peto posterior de 100 mm de altura totalmente soldado. - Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. - Cubas embutidas con protección insonorizante. - Cada cuba incorpora la válvula de desagüe y el tubo rebosadero. - Las encimeras están embutidas en chapa de 1 mm de <p>Medidas: 800x700 mm</p>						1,00	865,00	865,00
MBC7.2.20	<p>u FREGADERO CON BASTIDOR Y MESA SALIDA</p> <p>MESAS PARA LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE. Modelo MAPCG-158-I. Referencia 9235104. EDESA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesas para túneles de arrastre fabricadas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, preparadas para la fácil y rápida unión on el lavavajillas. - Encimera provista de guía para las cestas y peto trasero de 200 mm e altura, fabricados en una sola pieza. - Importante: Debido a la gran variedad de grifos de duchas existentes, según cada necesidad, ningún modelo de mesa incorpora el grifo ducha. - Modelos de entrada de cestas al túnel por la izquierda (-). - Para conseguir una máxima productividad y automatización del lavado, Edesa puede suministrar diferentes elementos dinámicos de entrada y salida como curvas automatizadas, mesas de rodillo, cargadores de cestas, etc. (se ruega consultar). <p>Medidas: 1500 x 800 x 900 mm</p>						1,00	2.017,00	2.017,00
MBC7.2.21	<p>u FREIDORA</p> <p>FREIDORA A GAS, FG7-10 - 2C. FAGOR</p> <p>Construcción en Acero inoxidable.</p> <p>Capacidad: 2 cubas de 15 litros de aceite.</p> <p>Dotación por cuba: 1 cestillo de 250x280 mm.</p> <p>Regulación termostática de la temperatura de 60 °C a 195 °C. Encendido automático de los quemadores mediante válvula electromagnética con piloto y termopar.</p> <p>Termostato de seguridad. Grifo de vaciado.</p> <p>Conexión eléctrica: 220 V - 1+N</p> <p>Potencia : 30 kW.</p> <p>Dimensiones: 700 x 775 x 850 mm.</p>						3,00	2.347,73	7.043,19
MBC7.2.22	<p>u FRY - TOP</p> <p>FRY-TOP A GAS, FTG9-10 V L+R. FAGOR</p> <p>Construcción en acero inoxidable.</p> <p>Superficie: 50 dm2. Placa de asado 2/3 lisa, 1/3 ranurada.</p> <p>Quemador de acero inoxidable con piloto y piezoeléctrico.</p> <p>Control por válvula de seguridad.</p> <p>Bandejas recoge grasas extraíbles.</p> <p>Potencia: 2 x 9,34 kW = 10,68 kW.</p> <p>Dimensiones: 850 x 900 x 290 mm.</p>						2,00	1.842,40	3.684,80

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
							1,00	10.995,00	10.995,00
MBC7.2.27	<p>u LAVAMANOS</p> <p>LAVAMANOS DE PIE. Modelo LMP-54. Referencia 1416106. EDESA</p> <p>Dimensiones: 500 x 400 x 680 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. - Embutición de los sobres en acero inoxidable de 1 mm de espesor con amplios radios, que les confieren una máxima robustez, a la vez que facilita la limpieza e higiene. - Se suministran totalmente equipados, listos para instalar. - Incorporan como dotación estándar: <ul style="list-style-type: none"> - Pulsador temporizado de fácil accionamiento mediante el pie. - Caño con soporte giratorio (excepto modelo electrónico). - 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. 						3,00	360,00	1.080,00
MBC7.2.28	<p>u LAVAVAJILLAS</p> <p>LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS "COMPACTOS". Modelo LA-2000-I. Referencia 8971109. EDESA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricación en estructura compacta totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. - Dimensiones de las cestas: 500 x 500 mm. - Producción de lavado : <ul style="list-style-type: none"> - Modelo LA-1600: 1600 platos / hora (90 cestas/h). - Modelo LA-2000 (2 velocidades): 1500-2000 platos / hora (85-110 cestas / hora). - Termostatos regulables, ajustados a 65° C para el lavado y 90° C para el aclarado, con indicadores analógicos para el control de la temperatura. - Incorpora un termostato de seguridad. - Potencia de la resistencia de la cuba de lavado: 9 kW. - Potencia del calderín de aclarado: 27 kW. - Potencia de las bombas de lavado: 2 x 0,6 kW. - Potencia del motor reductor de 2 velocidades en modelo LA-2000: 120 W. - Capacidad de la cuba de lavado: 50 litros. - Presión necesaria de la red: 2-4 Kg/cm² - Dotación: 2 cestas CTE-11, 2 cestas CPE-18, 1 CVE-16/100 y 10 cubiletes para cubiertos CUE-13 (Ver página 224-225). - Tensión (V): 400 V 3+N+T 						1,00	9.710,00	9.710,00
MBC7.2.29	<p>u MÁQUINA DE HIELO</p> <p>Mesa de cubitos de hielo. Modelo EC-40. Referencia 1038010026. MANITOWOC</p> <p>Dimensiones: 550 x 550 x 800 mm</p> <p>Chasis: Acero inoxidable.</p> <p>Componentes evaporador: Construido en un solo tubo sin soldaduras, con un nuevo diseño que permite una mayor transmisión sobre los moldes del evaporador.</p> <p>Componentes condensador: Condensador tropicalizado (43°C) ventilador blindado.</p> <p>Compresor: De alto rendimiento, silencioso, gases ecológicos.</p> <p>Sistema hidráulico: Bomba de agua externa, cierre mecánico doble en acero inoxidable, difusores diseñados anti-obstrucción.</p> <p>Protecciones: Protecciones electromecánicas de última generación.</p>						1,00	745,30	745,30

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
MBC7.2.30	<p>u MESA CALIENTE</p> <p>MESA CALIENTE. Modelo MCP-180. Referencia 3312104. EDESA</p> <p>Dimensiones: 1800 x 700 x 850 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesas-mueble calientes para el mantenimiento de los platos preparados antes de su distribución o servicio. - Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10. - Calefacción interior por aire forzado. - Para una mejor distribución del calor, las mesas de 1800 mm incorporan resistencias y ventiladores en cada extremo. - 2 puertas correderas en los muebles murales y 2 puertas correderas a cada lado en los muebles pasantes. - Puertas de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico, con una densidad de 40 Kg/m3 - Sobre reforzado y aislado de gran robustez con cantos redondeados. - Mesas murales con peto trasero de 100 mm totalmente soldado. - Equipadas con estante intermedio. - Regulación de la temperatura mediante termostato. - Equipado con termómetro analógico. - Piloto indicador de funcionamiento. - Patas robustas de acero inoxidable con pies de altura regulable. - Bajo pedido pueden suministrarse las mesas murales sin peto trasero. 						1,00	2.694,00	2.694,00
MBC7.2.31	<p>u MESA ENSALADA</p> <p>MESAS REFRIGERADAS PARA PREPARACIÓN DE ENSALADAS Y PIZZAS SERIE GN 1/1. Modelo MPGE-180-I. Referencia 8113104. EDESA</p> <p>Dimensiones: 1800 x 700 x 1050 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado, con canto delantero curvo. - Contenedor neutro incorporado en la encimera para colocar los ingredientes mediante cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación). Cuenta con una tapa abatible en acero inoxidable, con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°. La refrigeración de las cubetas se realiza mediante la comunicación con el mueble inferior. - Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10. - Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10. - Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10. - Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza. - Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas. - Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno. - Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza. - Soportes de sujeción de estantes regulables en altura. - Pies de acero inoxidable regulables en altura. - Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante. - Unidad condensadora hermética con condensador ventilado. - Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC. - Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión. - Evaporación automática del agua del desescarche. - Desagüe en el interior de la cámara. - Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3 - Interruptor luminoso de marcha-paro. - Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático. - Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente. - Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta. - Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz. 						1,00	2.688,00	2.688,00

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
							1,00	2.274,31	2.274,31
MBC7.2.35	<p>u MESA MURAL</p> <p>Mesa mural. Modelo MM-247. Referencia 1832114. EDESA</p> <p>Dimensiones: 2400 x 700 x 850 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado. - Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chásis que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados. - Incorporan peto trasero de 100 x 15 mm, totalmente soldado y cantos redondeados. - Estructura sólida y robusta. - Mesas desmontadas: <ul style="list-style-type: none"> - En tan sólo 280 mm de altura se puede almacenar una mesa, consiguiendo un ahorro de precio, de coste de transporte y de almacenamiento. - Su sistema de estructura montable permite su montaje con gran facilidad y rapidez. - Una vez montada se obtiene una estructura sólida y robusta. - Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura. - Estante inferior con refuerzo central totalmente soldado. - Las mesas de 2400 mm de largo incorporan 6 patas. 								
							2,00	884,00	1.768,00
MBC7.2.36	<p>u MICROONDAS</p> <p>HORNO MICROONDAS. Modelo MWP-1000 I. DELDIVEL</p> <p>Dimensiones: 520 x 460 x 315 mm</p> <p>Construido interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 Espacial para establecimientos de restauración con media producción. Base cerámica fija. Puerta que permite visión interior. Luz de cámara interior. Mandos panel electrónico con 10 programas.</p>								
							1,00	375,00	375,00
MBC7.2.37	<p>u MÓDULO BAJO PARA BAÑO MARÍA</p> <p>MUEBLE BAJO, MB9-10. FAGOR</p> <p>Construcción en acero inoxidable. Elemento a añadir a los aparatos multifunción de la gama 900 para conseguir un aparato compacto de 1 módulo. Dimensiones: 850 x 900 x 560 mm. * Puertas como opción</p>								
							1,00	320,00	320,00
MBC7.2.38	<p>u MÓDULO BAJO PARA COCINA A GAS</p> <p>MODULO BAJO, MB7-15. FAGOR</p> <p>Construcción en acero inoxidable. Elemento a añadir a los aparatos de sobremesa de la gama 700 para conseguir un aparato compacto de 1-1/2 módulos. Dimensiones: 1.050x 750 x 560 mm. * Puertas como opción</p>								
							1,00	373,00	373,00

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
MBC7.2.39	<p>u MUEBLE PASANTE</p> <p>MESAS CENTRALES CON PUERTAS PASANTES. Modelo MCPP-207. Referencia 1812513. EDESA</p> <p>Dimensiones: 2000 x 600 x 850 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estructura cerrada, completamente soldada, con puertas correderas. - Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chásis que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados. - Deslizamiento superior de las puertas mediante rodamientos y en la parte inferior mediante pletina que corre bajo el estante, facilitando la limpieza y evitando la acumulación de residuos y suciedades. El sistema de puertas incorpora un cierre al final del recorrido. - Incorporan estante intermedio liso con pliegue frontal, regulable en altura y con una omega de refuerzo longitudinal. - Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 en acabado pulido satinado. - Patas construidas en tubo de 40 x 40 mm regulables en altura. - Cuentan con dos puertas por cada lado de acero inoxidable AISI 304 con tirador incorporado en toda la altura de la puerta. - Tanto en la Gama 600 y 700 incorporan sistema de puertas correderas. 								
							6,00	1.301,00	7.806,00
MBC7.2.40	<p>u PAELLERO</p> <p>Fogones paellers construidos en fundición. Modelo Pd-28kw</p> <p>Diámetro de 65 cm</p> <p>Dimensiones: 800 x 500 x 230 mm</p> <p>Equipados con válvula de seguridad</p>								
							2,00	365,00	730,00
MBC7.2.41	<p>u PICADORA DE CARNE</p> <p>Picadora de carne profesional. Modelo PS-12. SAMMIC</p> <p>Dimensiones: 227 x 470 x 410</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuerpo de acero inoxidable - Motor de gran potencia - Sistema Enterprise, grupo picador de aluminio - Grupo picador fácilmente desmontable para su limpieza - Bandeja desmontable de acero inoxidable - Interruptor de arranque y parada 								
							1,00	570,24	570,24
MBC7.2.42	<p>u RONER ICC</p> <p>Termostato Roner. ICC</p> <p>Dimensiones: 280 x 180 x 190 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocciones de productos previamente envasados al vacío (carnes, pescados, aves, verduras, terrinas, pates, mermeladas, conservas, aceites aromáticos,...) • Pasteurización (85°C) de elaboraciones cocinadas con técnicas tradicionales • Regeneración térmica de elaboraciones acabadas y envasadas al vacío • La cocción con este sistema evita la pérdida de líquidos y la deshidratación y resecamiento de los productos, que en métodos tradicionales llega hasta un 25%. • Esta técnica respeta al máximo la estructura natural de los alimentos (gelatinas, colágenos, proteínas, etc) • La cocción al vacío potencia y fija los aromas y sabores de los alimentos propiamente dichos y de los condimentos que utilizemos. 								
							1,00	1.228,25	1.228,25

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
MBC7.2.43	<p>u SOPORTE TABLAS DE CORTE</p> <p>Soporte para tablas de corte. Modelo DP037. HYGIPLAS</p> <p>Acero inoxidable con 10 ranuras Anchura de la ranura: 30 mm</p> <p>Dimensiones: 270 x 300 x 420 mm</p>						1,00	32,30	32,30
MBC7.2.44	<p>u TABLA DE CORTE</p> <p>Set tablas para cortar en 6 colores. GARCIA DE POU</p> <p>Dimensiones: 400 x 300 x 10 mm</p> <p>Material: PEHD Color: surtido</p>						2,00	63,00	126,00
MBC7.2.45	<p>u THERMOMIX</p> <p>Thermomix. Modelo TM31. BIMBY</p> <p>Dimensiones: 300 x 285 x 285 mm</p> <p>Motor: Motor de la marca "Vowerk" de 500W sin necesidad de mantenimiento Velocidades ajustables entre 100 y 10200 rpm Velocidad extra de precisión de 40 rpm Regulación de velocidad especial para preparación de masa. Protección electrónica del motor para evitar sobrecargas.</p> <p>Balanza digital: Medición calibrada con intervalos de 5g desde 5g hasta 100g Intervalos de 10g desde 100g hasta 2000g Peso máximo 6kg</p>						1,00	1.109,00	1.109,00
MBC7.2.46	<p>u ESTANTES CÁMARA FRIGORÍFICA S-65</p> <p>Estanterías de aluminio y polietileno. Modelo S-65. Referencia 2253121. EDESA</p> <p>- Estanterías con estructura en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario. - Especialmente adecuadas para su uso en cámaras frigoríficas y bajo los más exigentes requerimientos sanitarios. - Con las estanterías Edesa y sus múltiples combinaciones, conseguirá la mayor eficacia en la organización y almacenaje necesarios en cualquier cocina profesional e industrial. - Fácil montaje sin útiles ni herramientas - Máxima higiene y facilidad para la limpieza. Las parrillas de polietileno se retiran con facilidad y se pueden lavar en un lavavajillas convencional - Los soportes incorporan orificios cada 150 mm, para poder modificar la medida de los modelos estándar o incrementar, con suma facilidad, el número de estantes mediante pasadores</p> <p>LÁCTEOS</p>	6				6,00	6,00	32,60	195,60

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
MBC7.2.47	<p>u ESTANTES CÁMARA FRIGORÍFICA S-95</p> <p>Estanterías de aluminio y polietileno. Modelo S-95. Referencia 2253124. EDESA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estanterías con estructura en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario. - Especialmente adecuadas para su uso en cámaras frigoríficas y bajo los más exigentes requerimientos sanitarios. - Con las estanterías Edesa y sus múltiples combinaciones, conseguirá la mayor eficacia en la organización y almacenaje necesarios en cualquier cocina profesional e industrial. - Fácil montaje sin útiles ni herramientas - Máxima higiene y facilidad para la limpieza. Las parrillas de polietileno se retiran con facilidad y se pueden lavar en un lavavajillas convencional - Los soportes incorporan orificios cada 150 mm, para poder modificar la medida de los modelos estándar o incrementar, con suma facilidad, el numero de estantes mediante pasadores 								
	CONGELADOR	6					6,00		
	CARNE Y PESCADO	6					6,00		
	LÁCTEOS	6					6,00		
							18,00	44,60	802,80
MBC7.2.48	<p>u ESTANTES CÁMARA FRIGORÍFICA S-105</p> <p>Estanterías de aluminio y polietileno. Modelo S-105. Referencia 2253125. EDESA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estanterías con estructura en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario. - Especialmente adecuadas para su uso en cámaras frigoríficas y bajo los más exigentes requerimientos sanitarios. - Con las estanterías Edesa y sus múltiples combinaciones, conseguirá la mayor eficacia en la organización y almacenaje necesarios en cualquier cocina profesional e industrial. - Fácil montaje sin útiles ni herramientas - Máxima higiene y facilidad para la limpieza. Las parrillas de polietileno se retiran con facilidad y se pueden lavar en un lavavajillas convencional - Los soportes incorporan orificios cada 150 mm, para poder modificar la medida de los modelos estándar o incrementar, con suma facilidad, el numero de estantes mediante pasadores 								
	FRUTAS Y VERDURAS	12					12,00		
	CONGELADOR	6					6,00		
	CARNE Y PESCADO	12					12,00		
	LÁCTEOS	6			6,00		36,00		
							66,00	46,80	3.088,80
MBC7.2.49	<p>u AIRE ACONDICIONADO CUERTO FRÍO</p> <p>Aire acondicionado 1X1 DAITSU ASD. Referencia 16391312</p> <p>Dimensiones: 845 x 275 x 180 mm</p> <p>Aire acondicionado ideal para climatizar estancias de 20 a 25 m², tanto en verano como en invierno. Con una potencia de 2322 frigorías (2700 W) y 2408 calorías (2800 W), tiene un consumo de tan solo 870 W para climatizar y 736 W en modo calefacción (5,6 de SEER y 3,8 de SCOP). Se trata de un aparato silencioso cuya unidad interior emite sólo 28 dB</p>								
							1,00	399,00	399,00
MBC7.2.50	<p>u COCEDOR DE PASTA</p> <p>COCEDOR DE PASTAS A GAS, CPG7-05</p> <p>Construcción en acero inoxidable.</p> <p>Quemador tubular doble en acero inox.</p> <p>Piloto de encendido y termopar de seguridad.</p> <p>Grifo para llenado de agua de la cuba, y grifo de desagüe.</p> <p>Capacidad de la cuba: 20 litros.</p> <p>Potencia: 10 kW.</p> <p>Dimensiones: 350 x 775 x 850 mm.</p> <p>Dotación: 2 cestillos 1/2.</p>								
							1,00	1.030,00	1.030,00

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
MBC7.2.51	u BANCADA LAVADERO SUCIO Bancada Dimensiones: 800 x 700 x 850 mm - Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado. - Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chásis que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados. - Incorporan peto trasero de 100 x 15 mm, totalmente soldado y cantos redondeados. - Estructura sólida y robusta. - Mesas desmontadas: - En tan sólo 280 mm de altura se puede almacenar una mesa, consiguiendo un ahorro de precio, de coste de transporte y de almacenamiento. - Su sistema de estructura montable permite su montaje con gran facilidad y rapidez. - Una vez montada se obtiene una estructura sólida y robusta. - Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura. - Estante inferior con refuerzo central totalmente soldado. - Las mesas de 2400 mm de largo incorporan 6 patas.								
							1,00	295,00	295,00
MBC7.2.52	u BANCADA LAVADERO LIMPIO Bancada Dimensiones: 500 x 700 x 850 mm - Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado. - Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chásis que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados. - Incorporan peto trasero de 100 x 15 mm, totalmente soldado y cantos redondeados. - Estructura sólida y robusta. - Mesas desmontadas: - En tan sólo 280 mm de altura se puede almacenar una mesa, consiguiendo un ahorro de precio, de coste de transporte y de almacenamiento. - Su sistema de estructura montable permite su montaje con gran facilidad y rapidez. - Una vez montada se obtiene una estructura sólida y robusta. - Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura. - Estante inferior con refuerzo central totalmente soldado. - Las mesas de 2400 mm de largo incorporan 6 patas.								
							1,00	185,00	185,00

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
MBC7.2.53	<p>u LAVAVAJILLAS CUBERTERÍA</p> <p>LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS "COMPACTOS". Modelo LA-2000-I-TS. Referencia 8971111. EDESA</p> <p>Dimensiones: 2030 x 800 x 1750 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricación en estructura compacta totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. - Dimensiones de las cestas: 500 x 500 mm. - Producción de lavado : <ul style="list-style-type: none"> - Modelo LA-1600: 1600 platos / hora (90 cestas/h). - Modelo LA-2000 (2 velocidades): 1500-2000 platos / hora (85-110 cestas / hora). - Termostatos regulables, ajustados a 65° C para el lavado y 90° C para el aclarado, con indicadores analógicos para el control de la temperatura. - Incorpora un termostato de seguridad. - Potencia de la resistencia de la cuba de lavado: 9 kW. - Potencia del calderín de aclarado: 27 kW. - Potencia de las bombas de lavado: 2 x 0,6 kW. - Potencia del motor reductor de 2 velocidades en modelo LA-2000: 120 W. - Capacidad de la cuba de lavado: 50 litros. - Presión necesaria de la red: 2-4 Kg/cm2 - Dotación: 2 cestas CTE-11, 2 cestas CPE-18, 1 CVE-16/100 y 10 cubiletes para cubiertos CUE-13 (Ver página 224-225). - Tensión (V): 400 V 3+N+T 						1,00	7.575,00	7.575,00
MBC7.2.54	<p>u MESA MURAL 1500</p> <p>Mesa mural. Modelo MM-247. Referencia 1832114. EDESA</p> <p>Dimensiones: 1500 x 700 x 850 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado. - Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chásis que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados. - Incorporan peto trasero de 100 x 15 mm, totalmente soldado y cantos redondeados. - Estructura sólida y robusta. - Mesas desmontadas: <ul style="list-style-type: none"> - En tan sólo 280 mm de altura se puede almacenar una mesa, consiguiendo un ahorro de precio, de coste de transporte y de almacenamiento. - Su sistema de estructura montable permite su montaje con gran facilidad y rapidez. - Una vez montada se obtiene una estructura sólida y robusta. - Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura. - Estante inferior con refuerzo central totalmente soldado. - Las mesas de 2400 mm de largo incorporan 6 patas. 						1,00	510,00	510,00
MBC7.2.55	<p>u FREGADERO CUARTO FRÍO</p> <p>Gama 700. EDESA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Encimeras de profundidad 700 mm con fregadero y peto posterior de 100 mm de altura totalmente soldado. - Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. - Cubas embutidas con protección insonorizante. - Cada cuba incorpora la válvula de desagüe y el tubo rebosadero. - Las encimeras están embutidas en chapa de 1 mm de <p>Medidas: 1200x700 mm</p>						1,00	985,00	985,00

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
TOTAL SUBCAPÍTULO MBC7.2 COCINA.....									129.890,54
SUBCAPÍTULO MBC7.3 MOBILIARIO PARA SALÓN									
MBC7.3.1	u APLIQUES RECTANGULARES OFITURIA CB. Dimensiones: 900 X 600 mm - Mesa con armazón de madera de haya maciza - Tapa chapada y macizada en madera de haya - Acabado barnizado en Serie a.						50,00	60,00	3.000,00
MBC7.3.2	u APLIQUES SEMICIRCULARES OFITURIA CB. Dimensiones: 200 x 900 mm - Mesa con armazón de madera de haya maciza - Tapa chapada y macizada en madera de haya - Acabado barnizado en Serie a.						35,00	60,00	2.100,00
MBC7.3.3	u BIOMBO BIOMBO DE FORJA. Modelo Jerez. FORJA ECONÓMICA Dimensiones: 1830 x 2000 x 10 mm Original Biombo de Forja o Paraban de la Colección Jerez, el complemento perfecto para crear varios ambientes dentro de una misma habitación						50,00	660,17	33.008,50
MBC7.3.4	u MESA COMENSALES MESA HOTEL. OFITURIA CB. Dimensiones: 900 x 900 x 740 mm - Mesa con armazón de madera de haya maciza - Tapa chapada y macizada en madera de haya - Acabado barnizado en Serie a.						80,00	177,85	14.228,00
MBC7.3.5	u SILLA COMENSALES SILLA MADERA. Modelo 1T256. EXPO MAQUINARIA Dimensiones: 930 x 420 x 410 mm Silla tapizada de madera de haya Color Nogal Asiento tapizado						300,00	57,20	17.160,00

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
MBC7.3.6	<p>u BARRA</p> <p>Barra. Modelo T4. SIDEOFFICE</p> <p>Dimensiones: 4000 x 1200 x 800</p> <p>Barra recta de la Serie T4, con frentes y encimera</p>						1,00	414,00	414,00
MBC7.3.7	<p>u QUITALODOS</p> <p>QUITALODOS, METALICO 100x50 Ref: F14106</p>						4,00	76,69	306,76
MBC7.3.8	<p>u AIRE ACONDICIONADO</p> <p>Aire acondicionado 1X1 DAITSU ASD. Referencia 16391312</p> <p>Dimensiones: 845 x 275 x 180 mm</p> <p>Aire acondicionado ideal para climatizar estancias de 200 a 250 m2 , tanto en verano como en invierno. Con una potencia de 5035 frigorías (4000 W) y 5720 calorías (4500 W), tiene un consumo de tan solo 1200 W para climatizar y 1000 W en modo calefacción (5,6 de SEER y 3,8 de SCOP). Se trata de un aparato silencioso cuya unidad interior emite sólo 28 dB</p>						2,00	599,00	1.198,00
MBC7.3.9	<p>u CAJA REGISTRADORA</p> <p>Registradora Olivetti ecr s cajón grande caja profesional teclado plano conectable pc</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Código: 72843. - Impresión: Térmica. - Marca: Fixo. <p>Descripción:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Display gráfico 8 líneas para operador. - Teclado plano de 90 teclas resistentes a líquidos. - Realiza factura simplificada nominativa (datos comprador). - Impresora térmica alfanumérica profesional de 10 lin/seg. - Diario electrónico de 12.000 líneas ampliable con sd. - Capacidad para logo gráfico programable. - 99 departamentos / 10 grupos de departamentos. - Hasta 3000 plus. - 4 tipos de iva + sin impuestos. - 15 empleados / 5tipos de pago. - Cajón separable: 8 comp. - Mon/4 + 1 billetes. - Lector de tarjetas sd. - Funciones de restauración usb para configuración desde pc. - Interface lector de códigos barras. - Peso: 9,9 kg. <p>Medidas 410 x 430 x 297 mm</p>						1,00	314,50	314,50
TOTAL SUBCAPÍTULO MBC7.3 MOBILIARIO PARA SALÓN									71.729,76

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
MBC7.4.04	u COLUMNA DE DUCHA Columna de ducha termostática. Modelo Victoria. Referencia 5A9718C00. ROCA Dimensiones: 562 x 985 mm Acabado: Cromado Adecuada para: Ducha Flexible incluido Forma del rociador: Circular Funciones del rociador: Rain Grifería: Incluida Número de salidas de agua: 2 Presión mínima requerida (bar): 2 Teléfono de ducha: Incluido Tipo de grifería: Termostática Tipo de instalación: Mural VESTUARIO MUJERES 1 1,00 VESTUARIO HOMBRES 1 1,00 VESTUARIO MINUSVÁLIDOS 1 1,00								
							3,00	409,00	1.227,00
MBC7.4.05	u ENCIMERA LAVABO Marmol azul. Referencia 16684822. LEROY MERLIN Encimera fabricada en tablero de virutas de madera encoladas a presión con resina y cubierto con una lámina decorativa, con acabado en mármol azul								
							2,00	71,70	143,40
MBC7.4.06	u GRIFO LAVABO Mezclador para lavabo con desagüe automático. Modelo Thesis. Referencia 5A3050C00 Acabado: Cromado Caudal (l/min a 3 bares): 6 Desagüe automático Enlaces de alimentación flexibles incluidos Limitador de caudal Lugar de instalación: Lavabo Tipo de instalación: De repisa SERVICIO MUJERES 6 6,00 SERVICIO HOMBRES 6 6,00 SERVICIO MINUSVÁLIDOS 2 2,00 VESTUARIO MUJERES 1 1,00 VESTUARIO HOMBRES 1 1,00 VESTUARIO MINUSVÁLIDOS 1 1,00								
							17,00	225,00	3.825,00
MBC7.4.07	u PLATO DE DUCHA Plato de ducha acrílico extraplano con fondo antideslizante y juego de desagüe. Modelo Neo Daiquiri. Referencia 276180000 Dimensiones: 1200 x 1200 x 40 mm Desagüe incluido Diámetro del desagüe (mm): 90 Forma: Rectangular Material: Acrílico Profundidad: Extraplano (menos de 45 mm) Tipo de fondo antideslizante: Aportado VESTUARIO MUJERES 1 1,00 VESTUARIO HOMBRES 1 1,00								
							2,00	324,00	648,00

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
MBC7.4.08	<p>u PLATO DE DUCHA MINUSVÁLIDOS</p> <p>Plato de ducha realizado con el propio pavimento del vestuario siendo este antideslizante incluso instalación de desagüe.</p> <p>Diámetro del desagüe (mm): 90 Tipo de pavimento antideslizante: Aportado</p>						1,00	455,00	455,00
MBC7.4.09	<p>u TAQUILLAS DOBLES</p> <p>Taquillas metáicas. Modelo ITQ1119906PP. TAQUILLAS-SIM</p> <p>Dimensiones: 1900 x 900 x 500 mm</p> <p>Taquillas de vestuario construidas como un único bloque soldado de chapa de 0,8 mm de espesor acabado en pintura epoxi anticorrosiva. Disponen de puertas reforzadas con ventilación delantera y barra de perchas o ganchos para colgar la ropa. En la puerta también llevan un colgador para toallas. Se suministran con cerradura estándar de llave o para candado. Estas taquillas están especialmente indicadas para vestuarios de empleados en las que el personal necesita cambiarse de ropa para trabajar.</p> <p>VESTUARIO MUJERES 1 1,00 VESTUARIO HOMBRES 1 1,00</p>						2,00	280,00	560,00
MBC7.4.10	<p>u URINARIOS</p> <p>Urinario de porcelana con entrada de agua superior. Modelo Mural. Referencia 353330001</p> <p>Dimensiones: 460 x 330 x 720 mm</p>						3,00	317,00	951,00
MBC7.4.11	<p>u DISPENSADOR DE CELULOSA</p> <p>Dispensador de papel: Portabobinas mecha fume Prestige.</p> <p>Portabobinas dispensador de bobinas de celulosa mecha. Fabricado en ABS de color blanco y fumé transparente. La capacidad es para un rollo de diámetro máximo de 240 x 240mm.</p> <p>Medidas en cm: 33,5 largo x 27,5 ancho x 25,6 fondo</p>						8,00	24,29	194,32
MBC7.4.12	<p>u CORTINA DUCHA</p> <p>CORTINA BAÑO BOLLATO AZUL. Referencia 0007060001724. BRICOR</p> <p>Polietileno 100%</p> <p>Dimensiones: 1800 x 2000 mm</p> <p>VESTUARIO MUJERES 1 1,00 VESTUARIO HOMBRES 1 1,00 VESTUARIO MINUSVÁLIDOS 2 2,00</p>						4,00	21,95	87,80

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE	
MBC7.4.13	<p>u TAQUILLAS</p> <p>Taquillas metáicas. TAQUILLAS-SIM</p> <p>Dimensiones: 1900 x 300 x 500 mm</p> <p>Taquillas de vestuario construidas como un único bloque soldado de chapa de 0,8 mm de espesor acabado en pintura epoxi anticorrosiva.</p> <p>Disponen de puertas reforzadas con ventilación delantera y barra de perchas o ganchos para colgar la ropa.</p> <p>En la puerta también llevan un colgador para toallas. Se suministran con cerradura estándar de llave o para candado.</p> <p>Estas taquillas están especialmente indicadas para vestuarios de empleados en las que el personal necesita cambiarse de ropa para trabajar.</p>									
	VESTUARIOS MUJERES	1					1,00			
	VESTUARIOS HOMBRES	1					1,00			
							2,00	94,00	188,00	
MBC7.4.14	<p>u ASIDEROS MINUSVÁLIDOS</p> <p>Soporte Apoyabrazos Abatible de Pared - ABLE2</p> <p>Barras de apoyo para el baño, que facilitan el agarre de la persona en el wc.</p> <p>Aporta mayor seguridad, y al plegarse ocupa mínimo espacio.</p>									
							6,00	44,00	264,00	
TOTAL SUBCAPÍTULO MBC7.4 SERVICIOS Y VESTUARIOS									12.493,92	
SUBCAPÍTULO MBC7.5 BODEGA										
MBC7.5.1	<p>u AIRE ACONDICIONADO DE AGUA</p> <p>Acondicionador evaporativo. Modelo BC-35</p> <p>Dimensiones: 420 x 570 x 1680 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carcasa envolvente de alta resistencia, fabricada con el nuevo material plástico industrial PP, con protección UV. • Sistema de ventilador patentado, con un alto caudal de aire y muy bajo nivel sonoro. Regulable en 20 velocidades escalonadas. • Panel de celulosa 5090 de alta eficiencia , con una vida útil de hasta 5 años. Espesor 100 mm. • Motor con sistema de protección (contra sobre intensidad, sobre voltaje y bajo voltaje) • Caja eléctrica interior completamente sellada para evitar humedades y alargar su vida útil. • Panel de control mural LCD, con un cable de 15 m. de longitud y display de visualización de funcionamiento. • Control Remoto por Infrarrojos. • Autolimpieza , drenaje y autosecado automáticos del Acondicionador, cuando el equipo está en parada, permaneciendo el depósito seco y limpio , evitando así cualquier posibilidad de aparición de bacterias, hongos, algas, etc. 									
							2,00	478,00	956,00	
MBC7.5.2	<p>u ESTANTERÍAS FRONTALES</p> <p>Estanterías Serie ONIX PVC. Referencia 16004366. LEROY MERLIN</p> <p>Dimensiones: 1640 x 1700 x 290 mm</p> <p>Serie de estanterías de diferentes tamaños y opciones de almacenaje, fabricadas en aglomerado con acabado en PVC blanco.</p>									
							2,00	124,95	249,90	

Anexo IV

Cuadro de precios descompuestos

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
CAPÍTULO MBC8 GESTIÓN DE RESIDUOS					
MBC1.1	m2	Muro cortina Tipo Mal.01.			
		M2. Muro cortina, tipo Mal.01., según diseño indicado en planos, de 71,00 m. de longitud y 9,65 m. de altura, formado con perfiles de aluminio estructural CORTIZO, serie TPH 52, con rotura de puente térmico, acabado lacado texturado "bleu sablé", con montantes reforzados de 200,00 x 52,00 mm., anclados al forjado, y travesaños de 200,00 x 52,00 mm., unidos a los montantes mediante corte recto y con una modulación de 2,60 m. de longitud y 1,20 m. de altura. El acristalamiento de las zonas transparentes, de 34,00 mm. de espesor, estará compuesto por hoja exterior de vidrio templado, de 8,00 mm. de espesor, GUARDIAN SUN, con lámina de control solar, color "royal blue 20"; cámara de aire, de 20,00 mm. de espesor, deshidratada y rellena con gas argón; hoja interior de vidrio laminar de seguridad, de 6,00 mm. de espesor, compuesto por dos lunas transparentes de 3 mm. de espesor, unidas mediante una lámina de butiral acústico de polivinilo transparente incoloro. En las zonas de forjados y cámara sobre falsos techos, la lámina de butiral acústico de la hoja interior será de polivinilo opaco color azul. El acristalamiento se realizará mediante perfiles que fijen el vidrio a la estructura portante, colocando una tapeta embelecadora elíptica, de 85,00 mm., de aluminio lacado texturado "bleu sablé", en sentido horizontal y quedando la estructura oculta en sentido vertical.			
			Sin descomposición		
		TOTAL PARTIDA			78,90
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de SETENTA Y OCHO EUROS con NOVENTA CÉNTIMOS					
MBC1.2	m2	CER..FACH.VENT.RES. TERMOEND. ANC. OCULTO			
		Ejecución de cerramiento de fachada ventilada de dos hojas, la interior apoyada en el forjado, de 1/2 pies de espesor de fábrica de ladrillo cerámico perforado acústico, para revestir, 24x11x10 cm., recibida con mortero de cemento M-5, proyectada en su cara exterior con mortero adhesivo hidrófugo, sobre el que se fija el aislamiento exterior formado por panel semirígido de lana de roca volcánica de 40 mm de espesor; y la hoja exterior de 8 mm de espesor de placa de resinas termoendurecibles para fachada ventilada, de 600x1000x8 mm, acabado color, textura satinada, colocada con modulación horizontal, con juntas verticales de 4 mm y horizontales de 8 mm, mediante el sistema de fijación oculta con subestructura de aluminio fijada a cantos de forjados. l/p.p. de elementos de sujeción a forjado, ménsulas y conectores de las hojas, remate lateral, inferior, jambas, vierteaguas y dinteles en chapa de aluminio lacado. Eliminación de restos y limpieza final, p.p. de andamiajes y m. aux. Medido deduciendo huecos mayores 4 m2.			
O01OB505	0,500 h.	Montador especializado	21,05	10,53	
O01OB510	0,500 h.	Ayudante montador especializado	17,39	8,70	
O01OA030	0,770 h.	Oficial primera	19,18	14,77	
O01OA070	0,770 h.	Peón ordinario	16,30	12,55	
P01LT033	0,038 mud	Ladrillo acústico 24x11,5x10 cm.	174,14	6,62	
P04D020	1,500 kg	Hidrofugante fachadas	4,60	6,90	
P07TR090	1,050 m2	Panel rígido lana de roca 40 mm.	13,09	13,74	
P07W130	0,400 m	Banda selladora	0,95	0,38	
P04FR010	1,050 m2	Placa resinas term. 600x1000x8 mm c/estr Al	131,26	137,82	
A02A080	0,025 m3	MORTERO CEMENTO M-5	73,42	1,84	
E07NR030	1,000 m.	REMATE LATERAL FACHADA VENT. ALUMINIO	16,97	16,97	
E07NR040	1,000 m.	REMATE JAMBAS FACHADA VENT. ALUMINIO	14,84	14,84	
		TOTAL PARTIDA			245,66
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DOSCIENTOS CUARENTA Y CINCO EUROS con SESENTA Y SEIS CÉNTIMOS					

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
--------	-------------	---------	--------	----------	---------

CAPÍTULO MBC2 PARTICIONES

MBC2.01	u	PUERTA EXTERIOR DE PASO DE DOS HOJAS ABATIBLES DE ALUMINIO 90			
		Puerta de paso de dos hojas abatibles, de 0,90 m. de longitud y 2,10 m. de altura cada hoja, formadas por dos chapas de aluminio con cámara intermedia rellena de poliuretano, sobre cerco de aluminio, con rejillas de ventilación troqueladas en la parte superior e inferior, acabado lacado en color negro y manivelas de nylon del mismo color.			
O01OB130	0,600 h.	Oficial 1ª cerrajero	18,31	10,99	
O01OB140	0,300 h.	Ayudante cerrajero	17,22	5,17	
P12PW010	7,000 m	Premarco aluminio	6,26	43,82	
P12AAÑM51	1,000 ud	P.balcon.pract.2 hojas 90x210 p.e.	542,30	542,30	
TOTAL PARTIDA					602,28

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de SEISCIENTOS DOS EUROS con VEINTIOCHO CÉNTIMOS

MBC2.02	u	MAMPARAS SERVICIOS			
		Mampara sanitarias de la marca Sanilock modelo 4200. Mamparas diseñadas con resina de alta calidad con un acabado en color beige. Incluyen pies metálicos y puertas			
		Dimensiones: 220 x 1350 mm 20 mm de espesor			
Sin descomposición					
TOTAL PARTIDA					254,21

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DOSCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO EUROS con VEINTIUN CÉNTIMOS

MBC2.03	m3	FÁB.LADR.PERFORADO 5cm. >2P.MORT.M-5			
		Fábrica de ladrillo perforado tosco de 24x11,5x5 cm., recibido con mortero de cemento CEM II/B-P 32,5 N y arena de río tipo M-5, preparado en central y suministrado a pie de obra, para revestir, i/replanteo, nivelación y aplomado, p.p. de enjarjes, mermas, roturas, humedecido de las piezas, rejuntado, cargaderos, mochetas, plaquetas, esquinas, limpieza y medios auxiliares. Según UNE-EN-998-1:2004, RC-03, NTE-FFL, CTE-SE-F y RL-88, medida deduciendo huecos superiores a 1 m2.			
O01OA030	2,440 h.	Oficial primera	19,18	46,80	
O01OA070	2,440 h.	Peón ordinario	16,30	39,77	
P01LT010	0,288 mud	Ladrillo perforado tosco 24x11,5x5 cm.	92,13	26,53	
P01MC040	0,200 m3	Mortero cem. gris II/B-M 32,5 M-5/CEM	60,40	12,08	
TOTAL PARTIDA					125,18

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CIENTO VEINTICINCO EUROS con DIECIOCHO CÉNTIMOS

MBC2.04	m3	FÁB.LADR.PERFORADO 12cm. >2P.MORT.M-5			
		Fábrica de ladrillo perforado tosco de 24x11,5x12 cm., recibido con mortero de cemento CEM II/B-P 32,5 N y arena de río tipo M-5, preparado en central y suministrado a pie de obra, para revestir, i/replanteo, nivelación y aplomado, p.p. de enjarjes, mermas, roturas, humedecido de las piezas, rejuntado, cargaderos, mochetas, plaquetas, esquinas, limpieza y medios auxiliares. Según UNE-EN-998-1:2004, RC-03, NTE-FFL, CTE-SE-F y RL-88, medida deduciendo huecos superiores a 1 m2.			
O01OA030	2,600 h.	Oficial primera	19,18	49,87	
O01OA070	2,600 h.	Peón ordinario	16,30	42,38	
P01LT020	0,416 mud	Ladrillo perforado tosco 24x11,5x12 cm.	69,99	29,12	
P01MC040	0,280 m3	Mortero cem. gris II/B-M 32,5 M-5/CEM	60,40	16,91	
TOTAL PARTIDA					138,28

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CIENTO TREINTA Y OCHO EUROS con VEINTIOCHO CÉNTIMOS

MBC2.05	ud	PUERTA INTERIOR AL.NA.COR.S.A. 2H.190x210			
		Puerta corredera serie alta de 2 hojas para acristalar, de aluminio anodizado en color natural de 15 micras, de 190x210 cm. de medidas totales, compuesta por cerco, hojas con zócalo inferior ciego de 30 cm., y herrajes de deslizamiento y de seguridad, instalada sobre precerco de aluminio, sellado de juntas y limpieza, incluso con p.p. de medios auxiliares. s/NTE-FCL-17.			
O01OB130	0,700 h.	Oficial 1ª cerrajero	18,31	12,82	
O01OB140	0,350 h.	Ayudante cerrajero	17,22	6,03	
P12PW010	8,200 m	Premarco aluminio	6,26	51,33	
P12AAS050	1,000 ud	corred.2 hojas 190x210	420,56	420,56	
TOTAL PARTIDA					490,74

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CUATROCIENTOS NOVENTA EUROS con SETENTA Y CUATRO CÉNTIMOS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC2.06		ud	PUERTA INTERIOR AL.NA.CORRED.1H.100x210cm Puerta corredera de 1 hoja para acristalar, de aluminio anodizado en color natural de 15 micras, de 100x210 cm. de medidas totales, compuesta por cerco, hoja con zócalo inferior ciego de 30 cm., y herrajes de deslizamiento y de seguridad, instalada sobre precerco de aluminio, incluso con p.p. de medios auxiliares, sellado de juntas y limpieza. s/NTE-FCL-17.			
O01OB130	0,500	h.	Oficial 1ª cerrajero	18,31	9,16	
O01OB140	0,250	h.	Ayudante cerrajero	17,22	4,31	
P12PW010	7,400	m	Premarco aluminio	6,26	46,32	
P12PW0101	1,000		corred.1 hoja 100x210	194,98	194,98	

TOTAL PARTIDA 254,77

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DOSCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO EUROS con SETENTA Y SIETE CÉNTIMOS

MBC2.07		ud	PUERTA INTERIOR P.P.CORR. 1H. L.MACIZA ROBLE Puerta de paso ciega corredera, de una hoja normalizada, lisa maciza (CLM) de roble barnizada, incluso doble precerco de pino 90x35 mm., doble galce o cerco visto de roble macizo 90x30 mm., tapajuntas lisos macizos de roble 90x10 mm. en ambas caras, juego de poleas y carril galvanizados y manetas de cierre doradas, montada y con p.p. de medios auxiliares.			
O01OB150	2,500	h.	Oficial 1ª carpintero	19,23	48,08	
O01OB160	2,500	h.	Ayudante carpintero	17,39	43,48	
E13CS010	2,000	ud	PRECERCO PINO 90x35 mm.P/1 HOJA	13,67	27,34	
P11PM070	10,000	m.	Galce roble macizo 90x30 mm.	4,65	46,50	
P11TM070	10,200	m	Tapajunt. LM roble 90x12	2,55	26,01	
P11CA030	1,000	ud	P.paso CLM roble	119,00	119,00	
P11RW040	1,000	ud	Juego accesorios puerta corredera	14,36	14,36	
P11RW050	1,700	m	Perfil susp. p.corred. galv.	2,69	4,57	
P11WH080	2,000	ud	Maneta cierre dorada p.corredera	3,22	6,44	
P11WP080	4,000	ud	Tornillo ensamble zinc/pavón	0,05	0,20	

TOTAL PARTIDA 335,98

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO EUROS con NOVENTA Y OCHO CÉNTIMOS

MBC2.08		ud	PUERTA INTERIOR P.P. LISA MACIZA ROBLE Puerta de paso ciega normalizada, lisa maciza (CLM) de roble barnizada, incluso precerco de roble de 90x35 mm., galce o cerco visto de DM rechapado de roble de 90x30 mm., tapajuntas moldeados de DM rechapados de sapelly 90x10 mm. en ambas caras, y herrajes de colgar y de cierre latonados, montada, incluso p.p. de medios auxiliares.			
O01OB150	1,000	h.	Oficial 1ª carpintero	19,23	19,23	
O01OB160	1,000	h.	Ayudante carpintero	17,39	17,39	
E13CS010	1,000	ud	PRECERCO PINO 90x35 mm.P/1 HOJA	13,67	13,67	
P11PR070	5,500	m.	Galce DM R.roble 90x30 mm.	3,69	20,30	
P11TL070	11,000	m.	Tapajunt. DM LR roble 70x10	1,25	13,75	
P11CA030	1,000	ud	P.paso CLM roble	119,00	119,00	
P11RB040	3,000	ud	Pernio latón 80/95 mm. codillo	0,61	1,83	
P11WP080	18,000	ud	Tornillo ensamble zinc/pavón	0,05	0,90	
P11RP020	1,000	ud	Pomo latón pul.brillo c/resbalón	9,92	9,92	

TOTAL PARTIDA 215,99

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DOSCIENTOS QUINCE EUROS con NOVENTA Y NUEVE CÉNTIMOS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC2.09		ud	PUERTA INTERIOR P.P. LISA MACIZA ROBLE Puerta de paso ciega normalizada, lisa maciza (CLM) de roble barnizada, incluso precerco de roble de 72.5x35 mm., galce o cerco visto de DM rechapado de roble de 72.5x30 mm., tapajuntas moldeados de DM rechapados de sapelly 72.5x10 mm. en ambas caras, y herrajes de colgar y de cierre latonados, montada, incluso p.p. de medios auxiliares.			
O01OB150	1,000	h.	Oficial 1ª carpintero	19,23	19,23	
O01OB160	1,000	h.	Ayudante carpintero	17,39	17,39	
E13CS010	1,000	ud	PRECERCO PINO 90x35 mm.P/1 HOJA	13,67	13,67	
P11PR070	5,500	m.	Galce DM R.roble 90x30 mm.	3,69	20,30	
P11TL070	11,000	m.	Tapajunt. DM LR roble 70x10	1,25	13,75	
P11RB040	3,000	ud	Pernio latón 80/95 mm. codillo	0,61	1,83	
P11WP080	18,000	ud	Tornillo ensamble zinc/pavón	0,05	0,90	
P11RP020	1,000	ud	Pomo latón pul.brillo c/resbalón	9,92	9,92	
P11AKOE31	1,000		P.paso CLM roble	102,24	102,24	
TOTAL PARTIDA						199,23

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CIENTO NOVENTA Y NUEVE EUROS con VEINTITRES CÉNTIMOS

MBC2.10		ud	VENT.AL.NA. M-B 100x40cm. Ventana de aluminio anodizado en color natural de 15 micras, de 100x40 cm. de medidas totales, compuesta por cerco, hojas, guías de persiana, capialzado monobloc y persiana de PVC de lama de 50 mm., herrajes de colgar y de seguridad, instalada sobre precerco de aluminio, sellado de juntas y limpieza, incluso con p.p. de medios auxiliares. s/NTE-FCL-3.			
O01OB130	0,350	h.	Oficial 1ª cerrajero	18,31	6,41	
O01OB140	0,175	h.	Ayudante cerrajero	17,22	3,01	
P12PW010	4,800	m	Premarco aluminio	6,26	30,05	
P12AAG040	1,000	ud	Vent. pract. monobloc 2h.120x120	327,94	327,94	
TOTAL PARTIDA						367,41

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TRESCIENTOS SESENTA Y SIETE EUROS con CUARENTA Y UN CÉNTIMOS

MBC2.11		ud	VENT.AL.NA. M-B 150x40cm. Ventana de aluminio anodizado en color natural de 15 micras, de 150x40 cm. de medidas totales, compuesta por cerco, hojas, guías de persiana, capialzado monobloc y persiana de PVC de lama de 50 mm., herrajes de colgar y de seguridad, instalada sobre precerco de aluminio, sellado de juntas y limpieza, incluso con p.p. de medios auxiliares. s/NTE-FCL-3.			
AAH1	0,400	h.	Oficial 1ª cerrajero	18,31	7,32	
AAH2	0,200	h.	Ayudante cerrajero	17,22	3,44	
AAH3	5,400	m	Premarco aluminio	6,26	33,80	
AAH41	1,000	ud	Vent. pract. monobloc 150x40	355,60	355,60	
TOTAL PARTIDA						400,16

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CUATROCIENTOS EUROS con DIECISEIS CÉNTIMOS

MBC2.12		ud	VENT.AL.NA. M-B 190x40cm. Ventana de aluminio anodizado en color natural de 15 micras, de 190x120 cm. de medidas totales, compuesta por cerco, hojas, guías de persiana, capialzado monobloc y persiana de PVC de lama de 50 mm., herrajes de colgar y de seguridad, instalada sobre precerco de aluminio, sellado de juntas y limpieza, incluso con p.p. de medios auxiliares. s/NTE-FCL-3.			
O01OB130	0,450	h.	Oficial 1ª cerrajero	18,31	8,24	
O01OB140	0,225	h.	Ayudante cerrajero	17,22	3,87	
P12PW010	6,400	m	Premarco aluminio	6,26	40,06	
P12AAG060	1,000	ud	Vent. pract. monobloc 190x40	407,40	407,40	
TOTAL PARTIDA						459,57

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE EUROS con CINCUENTA Y SIETE CÉNTIMOS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC2.13		ud	VENT.AL.NA. M-B 135x40cm. Ventana de aluminio anodizado en color natural de 15 micras, de 135x40 cm. de medidas totales, compuesta por cerco, hojas, guías de persiana, capialzado monobloc y persiana de PVC de lama de 50 mm., herrajes de colgar y de seguridad, instalada sobre precerco de aluminio, sellado de juntas y limpieza, incluso con p.p. de medios auxiliares. s/NTE-FCL-3.			
O01OB130	0,400	h.	Oficial 1ª cerrajero	18,31	7,32	
O01OB140	0,200	h.	Ayudante cerrajero	17,22	3,44	
P12PW010	5,400	m	Premarco aluminio	6,26	33,80	
P12PW011	1,000	ud	Vent. pract. monobloc 135x40	298,56	298,56	
TOTAL PARTIDA						343,12

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TRESCIENTOS CUARENTA Y TRES EUROS con DOCE CÉNTIMOS

MBC2.14		ud	VENT.AL.NA. M-B 260x40cm. Ventana de aluminio anodizado en color natural de 15 micras, de 260x120 cm. de medidas totales, compuesta por cerco, hojas, guías de persiana, capialzado monobloc y persiana de PVC de lama de 50 mm., herrajes de colgar y de seguridad, instalada sobre precerco de aluminio, sellado de juntas y limpieza, incluso con p.p. de medios auxiliares. s/NTE-FCL-3.			
O01OB130	0,450	h.	Oficial 1ª cerrajero	18,31	8,24	
O01OB140	0,225	h.	Ayudante cerrajero	17,22	3,87	
P12PW010	6,400	m	Premarco aluminio	6,26	40,06	
P12PW012	1,000	ud	Vent. pract. monobloc 260x40	501,65	501,65	
TOTAL PARTIDA						553,82

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de QUINIENTOS CINCUENTA Y TRES EUROS con OCHENTA Y DOS CÉNTIMOS

MBC2.15		ud	VENT.AL.NA. M-B 225x40cm. Ventana de aluminio anodizado en color natural de 15 micras, de 225x120 cm. de medidas totales, compuesta por cerco, hojas, guías de persiana, capialzado monobloc y persiana de PVC de lama de 50 mm., herrajes de colgar y de seguridad, instalada sobre precerco de aluminio, sellado de juntas y limpieza, incluso con p.p. de medios auxiliares. s/NTE-FCL-3.			
P12PW010	6,400	m	Premarco aluminio	6,26	40,06	
O01OB130	0,450	h.	Oficial 1ª cerrajero	18,31	8,24	
O01OB140	0,225	h.	Ayudante cerrajero	17,22	3,87	
P12PW013	1,000	ud	Vent. pract. monobloc 225x40	432,34	432,34	
TOTAL PARTIDA						484,51

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CUATROCIENTOS OCHENTA Y CUATRO EUROS con CINCUENTA Y UN CÉNTIMOS

MBC2.16		u	PUERTA EXTERIOR DOS HOJAS ABATIBLES DE ALUMINIO 75 Puerta de paso de dos hojas abatibles, de 0,75 m. de longitud y 2,10 m. de altura cada hoja, formadas por dos chapas de aluminio con cámara intermedia rellena de poliuretano, sobre cerco de aluminio, con rejillas de ventilación troqueladas en la parte superior e inferior, acabado lacado en color negro y manivelas de nylon del mismo color.			
O01OB130	0,350	h.	Oficial 1ª cerrajero	18,31	6,41	
O01OB140	0,175	h.	Ayudante cerrajero	17,22	3,01	
P12PW010	5,800	m	Premarco aluminio	6,26	36,31	
P12AAÑ021	1,000	ud	P.balcon.pract.2 hojas 75x210 p.e.	502,63	502,63	
TOTAL PARTIDA						548,36

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO EUROS con TREINTA Y SEIS CÉNTIMOS

MBC2.17		u	PUERTA EXTERIOR DE PASO DE UNA HOJA ABATIBLE DE ALUMINIO 90			
O01OB130	0,350	h.	Oficial 1ª cerrajero	18,31	6,41	
O01OB140	0,175	h.	Ayudante cerrajero	17,22	3,01	
P12PW010	5,800	m	Premarco aluminio	6,26	36,31	
P12AAÑ020	1,000	ud	P.balcon.pract.1 hoja 90x210 p.e.	330,12	330,12	
TOTAL PARTIDA						375,85

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO EUROS con OCHENTA Y CINCO CÉNTIMOS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
CAPÍTULO MBC3 ESTRUCTURA						
MBC3.1	m2		CHAPA COLABORANTE DE ACERO			
			Forjado realizado a base de plancha metálica nervada galvanizada de 0,5 mm. de espesor y longitud mayor de 4 m., con capa de compresión de 5 cm. de hormigón HA-25 N/mm ² , Tmáx.20 mm., consistencia plástica, elaborado en central, i/armadura (1,70 kg/m ²) y apeos, terminado. Según normas NTE y EHE.			
O01OB010	0,350	h.	Oficial 1ª encofrador	18,79	6,58	
O01OB020	0,350	h.	Ayudante encofrador	17,63	6,17	
E04AB020	1,700	kg	ACERO CORRUGADO B 500 S	1,30	2,21	
P01HA010	0,053	m3	Hormigón HA-25/P/20/I central	69,77	3,70	
P03ALN040	1,100	m2	Plancha nervometal 0,5 mm.	5,57	6,13	
M07CG010	0,010	h.	Camión con grúa 6 t.	43,39	0,43	
TOTAL PARTIDA						25,22

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de VEINTICINCO EUROS con VEINTIDOS CÉNTIMOS

MBC3.2	m3		HORM.P/A.HA-35/P/20/I CENT.ESTRU.			
			Hormigón para armar HA-35/P/20/I, colocado en estructura formada por zunchos, jácenas, forjado de viguetas y bovedillas, y p.p. de pilares; elaborado en central, incluso vertido con pluma-grúa, vibrado y colocado. Según normas NTE, EHE, EFHE y CTE-SE-AE.			
O01OB010	0,200	h.	Oficial 1ª encofrador	18,79	3,76	
O01OB020	0,200	h.	Ayudante encofrador	17,63	3,53	
O01OB025	0,150	h.	Oficial 1ª gruista	18,31	2,75	
M02GT002	0,150	h.	Grúa pluma 30 m./0,75 t.	18,84	2,83	
P01HA050	1,000	m3	Hormigón HA-35/P/20/I central	77,21	77,21	
TOTAL PARTIDA						90,08

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de NOVENTA EUROS con OCHO CÉNTIMOS

MBC3.3	u		SOPORTES 2 UPN			
			Encofrado y desencofrado de pilares, para quedar visto, hasta 3 m. de altura y 30 cm. de diámetro, con encofrado metálico circular, considerando 50 posturas.			
				Sin descomposición		
TOTAL PARTIDA						20,40

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de VEINTE EUROS con CUARENTA CÉNTIMOS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
--------	-------------	---------	--------	----------	---------

CAPÍTULO MBC4 REVESTIMIENTO DE PARAMENTOS VERTICALES

CÓDIGO	CANTIDAD UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC4.1	I	REVESTIMIENTO EPOXI			
		Imprimación Titan EPOXI YATE			
		Garantiza la adherencia sobre superficies difíciles como la porcelana, azulejos, maderas, metales. Lo que implica que se podrá aplicar sobre el suelo existente.			
		Contenido: 0.75 L			
		Rendimiento m2/L: 8/10			
O01OB230	0,140 h.	Oficial 1ª pintura	18,16	2,54	
O01OB240	0,140 h.	Ayudante pintura	16,63	2,33	
O01OB340	1,000	Pintura epoxu	33,87	33,87	
TOTAL PARTIDA					38,74

Asciede el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TREINTA Y OCHO EUROS con SETENTA Y CUATRO CÉNTIMOS

CÓDIGO	CANTIDAD UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC4.2	m2	ALICATADO SERVICIOS Y VESTUARIOS			
		Revestimiento beige SERIE DENICE. Referencia 17388644			
		Dimensiones: 225 x 600 x 10 mm			
		Revestimiento fabricado en pasta roja porosa con acabado en color beige. Indicado para pared y suelo de interior y exterior.			
		Estilo: Piedra			
		Resistencia al rayado: No			
		Resistencia a productos de limpieza: Sí. Resistencia alta, sin efectos visibles (GA).			
		Resistencia a productos de piscina: Sí. Resistencia alta, sin efectos visibles (GA).			
		Resistencia a ácidos: Sí. Sin efectos visibles en baja concentración (GLA).			
		Resistencia a bases: Sí. Sin efectos visibles en alta concentración (GHA).			
		Dificultad de corte: Media			
		Producto de fijación: Cemento cola			
		Antihielo: No			
O01OB090	0,250 h.	Oficial solador, alicatador	18,31	4,58	
O01OB100	0,250 h.	Ayudante solador, alicatador	17,22	4,31	
O01OA070	0,250 h.	Peón ordinario	16,30	4,08	
P09ABV170	1,100 m2	Azulejo porcelanico tec. 30x30 cm. natural	13,90	15,29	
P01FA405	4,000 kg	Adh. cementoso porcelánico s/variros C1TE	0,56	2,24	
P01FJ006	0,200 kg	Junta cementosa mej. color 2-15 mm CG2	1,00	0,20	
TOTAL PARTIDA					30,70

Asciede el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TREINTA EUROS con SETENTA CÉNTIMOS

CÓDIGO	CANTIDAD UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC4.3	m2	REVESTIMIENTO MURAL VINÍLICO 1.5 mm			
		Revestimiento mural vinílico homogéneo con poliuretano en masa, en rollos de 2,00 m. de ancho y 1,5 mm. de espesor, resistente a rasguras y golpes, recibido con pegamento sobre enfoscado (sin incluir), i/alisado y limpieza, s/UNE 23727 y resistencia al fuego M2, s/NTE-RSF, medida la superficie ejecutada.			
O01OB230	0,170 h.	Oficial 1ª pintura	18,16	3,09	
O01OB240	0,170 h.	Ayudante pintura	16,63	2,83	
P25VP020	1,100 m2	Papel vinílico	29,38	32,32	
P25WW120	0,050 kg	Adhesivo para papel	5,58	0,28	
P25WW220	0,050 ud	Pequeño material	1,07	0,05	
TOTAL PARTIDA					38,57

Asciede el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TREINTA Y OCHO EUROS con CINCUENTA Y SIETE CÉNTIMOS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC4.4		m2	GUARNECIDO MAESTREADO Y ENLUCIDO			
			Guarnecido maestreado con yeso negro y enlucido con yeso blanco en paramentos verticales y horizontales de 15 mm. de espesor, con maestras cada 1,50 m., incluso formación de rincones, guarniciones de huecos, remates con pavimento, p.p. de guardavivos de plástico y metal y colocación de andamios, s/NTE-RPG, medido deduciendo huecos superiores a 2 m2.			
O01OB110	0,270	h.	Oficial yesero o escayolista	18,31	4,94	
O01OA070	0,270	h.	Peón ordinario	16,30	4,40	
A01A030	0,012	m3	PASTA DE YESO NEGRO	90,81	1,09	
A01A040	0,003	m3	PASTA DE YESO BLANCO	95,73	0,29	
P04RW060	0,215	m	Guardavivos plástico y metal	0,80	0,17	
			TOTAL PARTIDA			10,89

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DIEZ EUROS con OCHENTA Y NUEVE CÉNTIMOS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
--------	-------------	---------	--------	----------	---------

CAPÍTULO MBC5 REVESTIMIENTO DE SUELOS

MBC5.1	m2	BALDOSAS PETREAS Pavimento ocre Artens SERIE FLASH. ARTENS Dimensiones: 450 x 450 mm Pavimento fabricado en material porcelánico antideslizante y antihielo con acabado en color ocre. Indicado para suelo de interior y exterior, con los siguientes niveles de resistencia: 3/5 de desgaste y 5/9 de dureza. Sin descomposición			
TOTAL PARTIDA					13,75

Asciede el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TRECE EUROS con SETENTA Y CINCO CÉNTIMOS

MBC5.2	I	REVESTIMIENTO EPOXI Imprimación Titan EPOXI YATE Garantiza la adherencia sobre superficies difíciles como la porcelana, azulejos, maderas, metales. Lo que implica que se podrá aplicar sobre el suelo existente. Contenido: 0.75 L Rendimiento m2/L: 8/10 Sin descomposición			
TOTAL PARTIDA					33,87

Asciede el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TREINTA Y TRES EUROS con OCHENTA Y SIETE CÉNTIMOS

MBC5.3	u	RODAPIÉ Rodapié ocre Artens SERIE FLASH. ARTENS Dimensiones: 80 x 450 mm Rodapié fabricado en pasta blanca con acabado en color ocre. Indicado para suelo de interior y exterior. Sin descomposición			
TOTAL PARTIDA					1,95

Asciede el precio total de la partida a la mencionada cantidad de UN EUROS con NOVENTA Y CINCO CÉNTIMOS

MBC5.4	m2	SOL.T. RELIEVE U/INTENSO 40x40 BLANCO Solado de terrazo relieve de 40x40 cm., color blanco, para uso intenso s/UNE 127020, pulido en fábrica, recibido con mortero de cemento CEM II/B-P 32,5 N y arena mezcla de miga y río (M-5), cama de arena de 2 cm. de espesor, i/rejuntado con lechada de cemento blanco BL 22,5 X y limpieza, s/NTE-RSR-6, medido en superficie realmente ejecutada.			
O01OB090	0,300 h.	Oficial soldador, alicatador	18,31	5,49	
O01OA070	0,300 h.	Peón ordinario	16,30	4,89	
P08TB130	1,050 m2	Bald. relieve 40x40 cm.	8,32	8,74	
A02A160	0,030 m3	MORTERO CEM. M-5 C/MEZCLA RIO-MIGA	63,83	1,91	
P01AA020	0,020 m3	Arena de río 0/6 mm.	17,08	0,34	
P01FJ150	1,000 m2	Pasta para juntas de terrazo	0,44	0,44	
P08TW010	1,000 m2	Pulido y abri. in situ terrazo	6,72	6,72	
TOTAL PARTIDA					28,53

Asciede el precio total de la partida a la mencionada cantidad de VEINTIOCHO EUROS con CINCUENTA Y TRES CÉNTIMOS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
--------	-------------	---------	--------	----------	---------

CAPÍTULO MBC6 REVESTIMIENTO DE TECHOS

CÓDIGO	CANTIDAD UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC6.1	m2	FALSO TECHO HISPALAM TIPO TC SERRETA CONTINUO			
		Techo continuo Hispalam tipo TC, formado por una estructura a base de perfiles continuos de "U" de 47 mm. de ancho y separadas 400 mm. entre ellas, suspendidas del forjado por medio de unas horquillas especiales y varilla roscada donde se atornilla la placa de yeso laminado de 13 mm. de espesor, con parte proporcional de cinta y tornillería. Incluido replanteo, ayudas a instalaciones, tratamiento y sellado de juntas. Totalmente terminado, listo para pintar o decorar. s/NTE-RTC, medido deduciendo huecos superiores a 2 m2.			
O01OB110	0,500 h.	Oficial yesero o escayolista	18,31	9,16	
O01OB120	0,250 h.	Ayudante yesero o escayolista	17,39	4,35	
P04PY025	1,200 m2	Placa de yeso laminado T. Hispalam	2,50	3,00	
P04PW005	1,300 m	Cinta de juntas rollo 150 m.	0,05	0,07	
P04PW036	0,400 kg	Pasta de de juntasC78 lenta saco 25 kg.	1,24	0,50	
P04TW125	0,700 m	Ángulo 30x30mm. perfil ang.espesor 0,4	1,25	0,88	
P04TW065	2,600 m	Perfil techo continuo / 400	0,71	1,85	
P04TW235	1,500 m	Sujección TC 400 (serreta)	1,46	2,19	
P04PW132	12,000 ud	Tornillo	0,01	0,12	
TOTAL PARTIDA					22,12

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de VEINTIDOS EUROS con DOCE CÉNTIMOS

CÓDIGO	CANTIDAD UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC6.2	m2	FALSO TECHO ESCAY.DESMONTABLE 120x60 P.V.			
		Falso techo desmontable de placas de escayola KNAUF modelo Mekano aligeradas con panel fisurado de 120x60 cm. suspendido de perfilera vista lacada en blanco, comprendiendo perfiles primarios, secundarios y angulares de borde fijados al techo, i/p.p. de accesorios de fijación, montaje y desmontaje de andamios, instalado s/NTE-RTP-17, medido deduciendo huecos.			
O01OB110	0,150 h.	Oficial yesero o escayolista	18,31	2,75	
O01OB120	0,150 h.	Ayudante yesero o escayolista	17,39	2,61	
P04TE030	1,050 m2	P.escayola fisurada vista 120x60 cm	7,32	7,69	
P04TW050	3,300 m	Perfilería vista blanca	2,05	6,77	
P04TW030	0,600 m	Perfil angular remates	1,00	0,60	
P04TW040	1,050 ud	Pieza cuelgue	1,16	1,22	
TOTAL PARTIDA					21,64

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de VEINTIUN EUROS con SESENTA Y CUATRO CÉNTIMOS

CÓDIGO	CANTIDAD UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC6.3	m2	MORTEROS			
		Guarnecido maestreado con yeso y enlucido con yeso blanco en paramentos verticales y horizontales de 15 mm. de espesor, con maestras cada 1,50 m., incluso formación de rincones, guarniciones de huecos, remates con pavimento, p.p. de guardavivos de plástico y metal y colocación de andamios, s/NTE-RPG, medido deduciendo huecos superiores a 2 m2.			
O01OB110	0,270 h.	Oficial yesero o escayolista	18,31	4,94	
O01OA070	0,270 h.	Peón ordinario	16,30	4,40	
A01A030	0,012 m3	PASTA DE YESO NEGRO	90,81	1,09	
A01A040	0,003 m3	PASTA DE YESO BLANCO	95,73	0,29	
P04RW060	0,215 m	Guardavivos plástico y metal	0,80	0,17	
TOTAL PARTIDA					10,89

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DIEZ EUROS con OCHENTA Y NUEVE CÉNTIMOS

CÓDIGO	CANTIDAD UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC6.4	m2	ESMALTE MULTIADHERENTE SIN OLOR, BRILLO			
		Capa de esmalte acrílico multiadherente brillante, sin olor, para metal, sobre superficies horizontales de acero laminado de estructuras metálicas. Aplicación de dos manos de imprimación anticorrosiva como fijador de superficie y protector antioxidante y dos manos de acabado con esmalte acrílico.			
O01OB230	0,300 h.	Oficial 1ª pintura	18,16	5,45	
O01OB240	0,300 h.	Ayudante pintura	16,63	4,99	
P25OS030	0,200 l	Imprimac. sintética bla. satin.	9,38	1,88	
P25JC030	0,300 l	E. multiadherente sin olor brill	12,70	3,81	
P25WW220	0,100 ud	Pequeño material	1,07	0,11	
TOTAL PARTIDA					16,24

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DIECISEIS EUROS con VEINTICUATRO CÉNTIMOS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC6.5	m2		P. PLAST. ACRIL. MATE LAVABLE B/COLOR Capa de acabado de revestimientos continuos de paramentos horizontales interiores, pintura plástica acrílica lisa mate lavable profesional, en blanco o pigmentada, sobre paramentos horizontales y verticales, mediante la aplicación de una mano de fondo de imprimación no orgánica a base de soluciones de silicato potásico como fijador, aplicación de dos manos de pintura, color blanco, acabado mate.			
O01OB230	0,148	h.	Oficial 1ª pintura	18,16	2,69	
O01OB240	0,148	h.	Ayudante pintura	16,63	2,46	
P25OZ040	0,070	l	E. fijadora muy penetrante obra/mad e/int	8,08	0,57	
P25OG040	0,060	kg	Masilla ultrafina acabados	1,69	0,10	
P25EI030	0,300	l	P. pl. acríl. esponjable mate	3,00	0,90	
P25WW220	0,200	ud	Pequeño material	1,07	0,21	
TOTAL PARTIDA						6,93

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de SEIS EUROS con NOVENTA Y TRES CÉNTIMOS

MBC6.6	m2		PINTURA ESMALTE AL AGUA S/YESO Pintura esmalte al agua mate tipo Massima para acabados lisos de máxima calidad, sobre yeso o cemento, en paramentos verticales y horizontales, mano de imprimación plastecido, afinado y acabado a tres manos.			
O01OB230	0,321	h.	Oficial 1ª pintura	18,16	5,83	
O01OB240	0,321	h.	Ayudante pintura	16,63	5,34	
P25OZ040	0,090	l	E. fijadora muy penetrante obra/mad e/int	8,08	0,73	
P25ES040	0,250	l	Esmalte al agua ext/int	10,22	2,56	
P25WW220	0,100	ud	Pequeño material	1,07	0,11	
TOTAL PARTIDA						14,57

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CATORCE EUROS con CINCUENTA Y SIETE CÉNTIMOS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
--------	----------	----	---------	--------	----------	---------

CAPÍTULO MBC7 EQUIPAMIENTOS

SUBCAPÍTULO MBC7.1 CUARTO DE BASURAS

MBC7.1.1	u	CONTENEDOR Basurero con tapa abatible y ruedas. MULTIPLASTIC. Modelo KA770 Dimensiones: 1370 x 800 x 1350 mm Contenedores de basura para residuos y reciclaje. Tapa abatible. Colores de los contenedores de basura: gris, verde, azul, rojo, amarillo y marrón. Contenedores de basura resistentes a temperaturas desde -40°C hasta +40°C Fabricados bajo conformidad con la Norma Europea EN 840 - 1 y 2 Sin descomposición				
TOTAL PARTIDA						280,50

Asciede el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DOSCIENTOS OCHENTA EUROS con CINCUENTA CÉNTIMOS

MBC7.1.2	u	AIRE ACONDICIONADO Aire acondicionado 1X1 DAITSU ASD. Referencia 16391312 Dimensiones: 845 x 275 x 180 mm Aire acondicionado ideal para climatizar estancias de 20 a 25 m2 , tanto en verano como en invierno. Con una potencia de 2322 frigorías (2700 W) y 2408 calorías (2800 W), tiene un consumo de tan solo 870 W para climatizar y 736 W en modo calefacción (5,6 de SEER y 3,8 de SCOP). Se trata de un aparato silencioso cuya unidad interior emite sólo 28 dB Sin descomposición				
TOTAL PARTIDA						399,00

Asciede el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TRESCIENTOS NOVENTA Y NUEVE EUROS

SUBCAPÍTULO MBC7.2 COCINA

MBC7.2.01	u	CÁMARA FRIGORÍFICA Cámara frigorífica con espesor de panel de 100 mm. con altura interior de 2400 mm. y un volumen de 43 metros cúbicos. Las dimensiones exteriores son de 5600 mm. de largo y 3200 mm. de ancho. Panel: Los espesores de los paneles son de 100 mm. Los paneles disponen de un cajetín interior en el que encaja el gancho que asegura la unión entre los paneles. Panel de suelo: Especialmente diseñado para el paso de personas, en espesores de 60 mm o de 100 mm según el régimen de temperatura. Opcionalmente puede suministrarse panel de suelo reforzado con una resistencia estática de 4000 Kg/m2 que permite el paso de carretillas manuales. También puede elegir cámaras sin suelo. Puertas Pivotantes: Con paso de luz de 800 x 1900 mm, son sólidas y muy resistentes al uso continuado, incorporan un sistema de bisagras en material de alta resistencia al desgaste. Opcionalmente puede solicitarse la cámara frigorífica con una puerta de mayor paso de luz (940 x 1940 mm). Cierre: Todas las puertas están provistas de un cierre ergonómico que incorpora de serie cerradura con llave en el exterior. Cuenta con un sistema de apertura de emergencia, que permite abrir la puerta desde el interior de la cámara. Con el objetivo de facilitar su selección y obtener una óptima solución de almacenaje en el interior del recinto, cada cámara frigorífica de la gama Edesa Modular, cuenta con una propuesta de conjuntos de estanterías de aluminio y polietileno. Las estanterías propuestas han sido seleccionadas con una altura de 1750 mm, 400 mm de fondo y 4 niveles. Sin descomposición				
TOTAL PARTIDA						11.480,00

Asciede el precio total de la partida a la mencionada cantidad de ONCE MIL CUATROCIENTOS OCHENTA EUROS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC7.2.02	u	ABATIDOR ABATIDOR DE TEMPERATURA, ATA - 102 Serie ADVANCE. FAGOR Exterior e interior en acero inoxidable. Patas regulables en inoxidable. Dotado de guías para alojar bandejas GN y pasteleras. Su construcción permite alojar estructuras portabandejas EB - 102 y portaplatos EP-102 de los hornos ADVANCE transportadas con el carro portaestructura CP - 102. Puerta con dispositivo automático de cierre. Modelo mixto, que permite realizar ciclos de abatimiento hasta la temperatura de refrigeración (+3 °C) o de congelación (-18 °C). Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento: - Ciclo fuerte: indicado para productos de espesor superior a 2 cm compactos - Ciclo suave: para productos de espesor inferior a 2 cm, de poca densidad. Este ciclo se realiza en dos pasos programados. El ciclo suave evita formación de escarcha en el producto. Duración de los ciclos: - Ciclos de Refrigeración: 90 minutos. - Ciclos de Congelación: 240 minutos. Temporizador electrónico y sonda de temperatura . El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento (si no se usa la sonda el control pasa automáticamente a ser por tiempo). Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C. Compresor hermético con condensador ventilado. Refrigerante ecológico R-404A libre de CFC. Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor. Densidad de 40 kg. Sin CFC. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigeración por tiro forzado. Evaporación automática del agua de desescarche. Producción por ciclo de refrigeración: 70 Kg Producción por ciclo de congelación: 50 Kg Nº de guías: 10 niveles GN-2/1 ó 20 GN-1/1 ó 20 (600x400). Distancia entre niveles: 65 mm. Tensión de trabajo: 400 V III+N - 50 Hz. Consumo: 2.300 W. Potencia frigorífica: 2.850 W Tensión 230V -1+N Tensión 230V - III Tensión 400V - III+N 4x1,5 +T - 16 A Refrigeración: R - 404A - 4.000 gramos Dimensiones: 1.200 x 1.065 x 1.765 mm.			
				Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA		11.150,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de ONCE MIL CIENTO CINCUENTA EUROS

MBC7.2.03	u	BAÑO MARÍA BAÑO MARIA ELECTRICO, Modelo BME9-10 FAGOR de la GAMA 900 Construcción en acero inoxidable. Capacidad de la cuba: 45 litros. Cuba prevista para alojar cubetas GN. Travesaños separadores en dotación. Resistencias de acero inoxidable. Control termostático de la temperatura de 30 °C a 90 °C. Grifo de alimentación de agua. Desagüe con rebosadero. Potencia eléctrica: 6.000 W. Tensión 230V -1+N 2x4+T - 32 A. Tensión 230V - III 3x2,5+T - 20 A. Tensión 400V - III+N 4x2,5+T - 16 A. Peso: 54 kg. Volumen: 0,24 m3 Dimensiones: 850 x 900 x 290 mm			
				Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA		1.855,55

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y CINCO EUROS con CINCUENTA Y CINCO CÉNTIMOS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC7.2.04		u	BARBACOA BARBACOA A GAS, BG9-10 I. GAMA 900. FAGOR.			
			<p>Construcción en acero inoxidable.</p> <p>Calentamiento de las piedras volcánicas mediante quemadores tubulares de acero inoxidable.</p> <p>Recipiente recoge grasas extraíble.</p> <p>Parrillas de asado con tres posiciones de regulación de altura.</p> <p>Parrillas en acero inoxidable.</p> <p>Dimensiones de la parrilla: 410 x 580 mm.</p> <p>Potencia: 18.000 kcal/h (21 kW).</p> <p>Dimensiones: 850 x 900 x 290 mm.</p>			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			2.408,90

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DOS MIL CUATROCIENTOS OCHO EUROS con NOVENTA CÉNTIMOS

MBC7.2.05		u	BIDÓN DE ACEITE USADO Bidón Cierre de Ballesta.			
			<p>Fabricados en polietileno de alta densidad y alto peso molecular (PEAD - APM).</p> <p>Tapa de polietileno de alta densidad (PEAD)</p> <p>Aro de fleje y cierre de acero galvanizado.</p> <p>El aro del cuerpo prensado (patente Nauser) junto con la tapa estándar ofrece unas ventajas básicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mayor posibilidad de carga en apilamientos. - Mejora de la resistencia a las caídas, incrementando su estanqueidad. - Fabricados con PWDS (reparto radial) logrando unos espesores mucho más homogéneos que permiten una mejor resistencia a la compresión. - Fácil apertura y cierre - Manejo más sencillo - Vaciado óptimo - Seguridad en el transporte - Fácil manipulación con los mecanismos tradicionales - Para los grandes volúmenes la relación coste por litro de material envasado es muy rentable 			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			21,01

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de VEINTIUN EUROS con UN CÉNTIMOS

MBC7.2.06		u	BOTIQUÍN MATERIAL: PLÁSTICO INYECTADO. BOTIQUÍN SANS.			
			<p>Botiquín de plástico inyectado para colgar en pared, con un acabado fino y brillante.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dispone de hasta 7 compartimentos en su interior. Uno de ellos móvil, que permite adaptar a sus necesidades las dimensiones de los compartimentos. • Dotado de cierre por presión que a su vez incorpora cerradura de seguridad mediante llave de plástico. • Incorpora los elementos necesarios para colgar el botiquín en pared. Posibilidad de anclaje para que la apertura de la puerta pueda abrirse en ambos sentidos. • Se entrega con pegatina de Cruz Verde homologada. • Embalado individualmente en caja de cartón. <p>DIMENSIONES: 39x31x17 CM</p>			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			150,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CIENTO CINCUENTA EUROS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC7.2.07	u		CAFETERA Cafetera automática para Capuchino de dos grupos marca Bezzera modelo 06B2009 DE - Dos grupos. - Capacidad de caldera 8 lts. - Eléctrica 220 V. - Conexión hidráulica a red o garrafón. - Motobomba interna. - Partes construidas en acero inoxidable AISI 304. - Peso neto 60 kg. - Peso Bruto 73 kg. - Producción: 180 tazas/hr. Dimensiones: 0,60x0,50x0,54 m			
					Sin descomposición	
				TOTAL PARTIDA		3.060,00
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TRES MIL SESENTA EUROS						
MBC7.2.08	u		COCINA A GAS COCINA A GAS, CG7 - 60 H FAGOR. GAMA 700. COCINAS 700. Construcción en acero inoxidable. Fuegos abiertos con válvulas de seguridad y termopares. Pilotos para el encendido. Bandejas recoge grasas extraíbles. Parrillas y quemadores de fundición. Dimensiones de la parrilla: 347 x 310 mm. Quemadores: 6 x 6,9 kW. Potencia: 41,4 kW. Dimensiones: 1.050 x 775 x 290 mm.			
					Sin descomposición	
				TOTAL PARTIDA		1.670,00
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de MIL SEISCIENTOS SETENTA EUROS						
MBC7.2.09	u		CORTADORA DE FIAMBRE Cortadora de Fiambre Edesa CGSP195E Cortadora de fiambre por gravedad, fabricada con aleación de aluminio anodizado. Base lacada apta para contacto con alimentos. Diseño de fácil limpieza. Regulador de espesor del corte que permite realizar un ajuste preciso. Estructura y componentes en aluminio anodizado, protegidos contra la oxidación. La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso, ventilado profesional. Cuchilla cóncava. Incorpora un anillo protector fijo en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora. Dispone de un protector de plástico transparente para evitar la proyección de elementos durante el uso. Protección inferior. El carro está montando sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc., con suma facilidad. Espesor máximo de corte: 14 mm. Afilador fijo. Diámetro de la cuchilla: 195 mm. Capacidad de corte: 200 x 130. Tensión/Frecuencia: 230/1/N/50Hz. Potencia: 110 W. Alto 292 mm x ancho 430 mm x fondo 300 mm			
					Sin descomposición	
				TOTAL PARTIDA		221,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DOSCIENTOS VEINTIUN EUROS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC7.2.10	u		CORTADORA DE VERDURAS Cortadora de verduras CV - 600 - T. Referencia: 5416103. EDESA.			
			<ul style="list-style-type: none"> • Cortadoras de verduras y hortalizas eléctricas, especialmente indicadas para restaurantes, colectividades, caterings, etc. • Diseñadas y fabricadas según las directivas europeas CE. • Construidas totalmente en acero inoxidable, con tratamiento antiadherente. • Microinterruptores de seguridad en la tapa y en la boca de entrada del producto, que ofrecen una seguridad total respecto a aberturas o manipulaciones imprevistas durante el funcionamiento de la máquina. • Telerruptor para las caídas de tensión, que requiere la intervención del usuario para re-encendido del aparato en caso de corte imprevisto del suministro eléctrico. • La abertura ovalada permite el corte de productos enteros (patatas, champiñones, tomates, ...) y la boca redonda permite cortar en rodajas verduras y hortalizas más pequeñas. • Cubierta completamente desmontable para facilitar su limpieza y mantenimiento. • Incluye un juego de discos expulsores (alto y bajo), imprescindible para la expulsión del producto durante el proceso de cortado. • Los cortadores de verduras no incluyen discos, que deben solicitarse por separado (ver la amplia gama de discos en páginas 260 y 261). • Cambiando los discos accesorios y sus combinaciones se pueden obtener hasta 50 posibilidades de corte diferentes en forma y tamaño. • Velocidad disco (r.p.m.): 310. • Producción (Kg/h): 100 - 400. • Potencia (W): 600. • Tensión (V): 400 / 3N / 50 Hz. 			
			Medidas: 270 x 560 x 600 mm			
				Sin descomposición		
				TOTAL PARTIDA		1.231,00
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de MIL DOSCIENTOS TREINTA Y UN EUROS						
MBC7.2.11	u		DESINFECTANTE DE CUCHILLOS Armario Desinfección Cuchillos. Ozono. ascaso. Modelo: AC.514 / AC.515.			
			Incorpora un generador de Ozono de última generación, con temporizador digital START & GO, solo tendrá que preocuparse de pulsar el botón de inicio. El ozono, al ser un desinfectante natural, no deja residuos, los cuchillos pueden ser utilizados directamente desde el armario sin necesidad de ser limpiados de nuevo. Libre de recargas de productos químicos es el sistema más económico del mercado.			
			Características técnicas:			
			Tensión / Hz: 220 - 230v / 50 - 60Hz.			
			Consumo: 5W.			
			Temporización: 30 minutos.			
			MG Ozono / Hora: 15.			
			Tipo de mueble: Acero inoxidable 304.			
			Capacidad media: 22 cuchillos.			
			Medida máx. cuchillo: 50 x 12 cm ancho.			
			tiempo de desinfección: 30 minutos.			
			Ancho / Alto / Fondo: 50 x 60 x 12 cm.			
				Sin descomposición		
				TOTAL PARTIDA		1.500,00
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de MIL QUINIENTOS EUROS						
MBC7.2.12	u		DISPENSADOR CELULOSA Dispensador de papel: Portabobinas mecha fume Prestige.			
			Portabobinas dispensador de bobinas de celulosa mecha. Fabricado en ABS de color blanco y fumé transparente. La capacidad es para un rollo de diámetro máximo de 240 x 240mm.			
			Medidas en cm: 33,5 largo x 27,5 ancho x 25,6 fondo			
				Sin descomposición		
				TOTAL PARTIDA		24,29
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de VEINTICUATRO EUROS con VEINTINUEVE CÉNTIMOS						

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC7.2.13	u		ENVASADORA AL VACÍO Envasadora de pie con mandos digitales controlada por sensor. Modelo: VAC - 100 S. Referencia: 4625106. EDE-SA. El envasado al vacío es un sistema de conservación de los alimentos crudos, semipreparados o cocinados – basado en la extracción del aire de un recipiente en el que se encuentra el producto a envasar. La ausencia de oxígeno impide o retarda el deterioro de los alimentos causado por bacterias aerobias. • Las ventajas del envasado al vacío son: - Conservar los productos durante más tiempo. - Proteger los alimentos. - Aprovechar oportunidades de compras. - Rentabilizar al máximo las horas de trabajo del personal. - Rentabilizar al máximo las materias primas. - Cocinar al vacío. • Bombas de alta calidad BUSCH que alcanzan hasta un 99,99% de vacío. Fiables y referencia mundial en su sector. • Barra de doble soldadura en todos los modelos para asegurar el perfecto sellado de la bolsa. Enfriamiento de la soldadura en todos los programas. • Tapa de metacrilato transparente, robusta y resistente. • Incorporan el sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente. Entrada y control de gas. Función de atmósfera progresiva que permite que la entrada de aire en la cámara sea de manera gradual. Capacidad bomba (m3 / h): 100 m3 / h Busch. Nº barras soldadura: 2. Medidas cámara: 950 x 600 x 210 mm. Longitud soldadura: 580 + 850. Potencia: 2200 W. Tensión: 230 - 400 / 3 - 50 Hz. Medidas exteriores: 1070 x 720 x 1060 mm.			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			6.676,43

Asciede el precio total de la partida a la mencionada cantidad de SEIS MIL SEISCIENTOS SETENTA Y SEIS EUROS con CUARENTA Y TRES CÉNTIMOS

MBC7.2.14	u		BOTELLERO REFRIGERADO Botellero Frigorífico BEG - 70 CORECO Enfriador de botellas, fondo plano. Acabados: - EA: exterior en acero plastificado e interior en acero galvanizado. - EI: exterior en acero inoxidable e interior acero galvanizado. - I: Exterior e interior en acero inoxidable. - Estantes interiores de alambre en acero plastificado. - Unidad condensadora ventilada y extraíble. - Aislamiento de poliuretano inyectado libre CFC's- - Evaporador estático. - Control de temperatura. - Interruptor general ON - OFF luminoso. - Temperatura de trabajo a 32 °C ambiente: + 2/+ 8°C. - Potencia: 98 W. - Capacidad: 105 litros. Dimensiones: 700 x 550 x 840 mm.			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			364,00

Asciede el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TRESCIENTOS SESENTA Y CUATRO EUROS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC7.2.15	u		ESTANTE MURAL SOBREMESA ESTANTERÍAS SOBREMESA. Modelo ESM-192. Referencia 1892111. EDESA.			
			- Para facilitar la preparación de comidas y su distribución. - Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10. - 4 largos de 1300 mm a 1900 mm. - Su instalación se efectúa fácilmente realizando pequeños orificios en la mesa donde van colocados los soportes de unión. - Se pueden acoplar a todo tipo de mesas.			
			Medidas: 1900x375x700 mm			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			566,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de QUINIENTOS SESENTA Y SEIS EUROS

MBC7.2.16	u		ESTANTE SOBREMESA ESTANTERÍAS SOBREMESA CON LUZ Y CALOR. Modelo ESMC-172. Referencia 1892118. EDESA.			
			- Con lámparas halógenas para iluminar y mantener la temperatura de los alimentos recién cocinados antes de servirlos. - Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10. - Incorporan 1 interruptor por estante en los modelos de 1100 mm de largo, 2 interruptores por estante en los modelos de 1700, para poder encender sólo la mitad de las lámparas. - Su instalación se efectúa fácilmente realizando pequeños orificios en la mesa donde van colocados los soportes de unión. - Se pueden acoplar a todo tipo de mesas.			
			Medidas: 1700x325x700 mm			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			1.284,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y CUATRO EUROS

MBC7.2.17	u		ESTANTERÍAS ESTANTERÍAS DESMONTABLES DE PIE. Modelo EP-1450. Referencia 2232106. EDESA. Medidas: 1400x500 mm MONTANTES Modelo SE-1700. Referencia 2232107. EDESA. Medidas: 1700x40x40 mm			
			- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, acabado satinado. - El conjunto se compone de montantes y estantes. - La altura de los estantes puede regularse cada 150 mm. - Los montantes se suministran con pies de plástico. - Junto con los estantes se entrega la tornillería de acero inoxidable para la fijación en los montantes. - El canto de los estantes está doblado hacia el interior en forma curva, lo que les da una excelente rigidez y facilidad de limpieza. - Si se precisa montar un lineal de estanterías de 2 o más estantes a lo largo, los montantes intermedios son suficientes para atornillar dos estantes. - Existen 2 anchos de estantes: 400 y 500 mm.			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			170,20

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CIENTO SETENTA EUROS con VEINTE CÉNTIMOS

MBC7.2.18	u		ESTANTE MURAL CUARTO FRÍO ESTANTERÍAS SOBREMESA. Modelo ESM-132. Referencia 1892108.			
			- Para facilitar la preparación de comidas y su distribución. - Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10. - 4 largos de 1300 mm a 1900 mm. - Su instalación se efectúa fácilmente realizando pequeños orificios en la mesa donde van colocados los soportes de unión. - Se pueden acoplar a todo tipo de mesas.			
			Medidas: 1300x375x700 mm			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			454,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO EUROS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC7.2.19		u	FREGADERO Gama 700. Modelo FI-267/22. Referencia 1123114. EDESA			
			- Encimeras de profundidad 700 mm con fregadero y peto posterior de 100 mm de altura totalmente soldado. - Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. - Cubas embutidas con protección insonorizante. - Cada cuba incorpora la válvula de desagüe y el tubo rebosadero. - Las encimeras están embutidas en chapa de 1 mm de			
			Medidas: 800x700 mm			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			865,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de OCHOCIENTOS SESENTA Y CINCO EUROS

MBC7.2.20		u	FREGADERO CON BASTIDOR Y MESA SALIDA MESAS PARA LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE. Modelo MAPCG-158-I. Referencia 9235104. EDESA			
			- Mesas para túneles de arrastre fabricadas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, preparadas para la fácil y rápida unión on el lavavajillas. - Encimera provista de guía para las cestas y peto trasero de 200 mm e altura, fabricados en una sola pieza. - Importante: Debido a la gran variedad de grifos de duchas existentes, según cada necesidad, ningún modelo de mesa incorpora el grifo ducha. - Modelos de entrada de cestas al túnel por la izquierda (-I). - Para conseguir una máxima productividad y automatización del lavado, Edesa puede suministrar diferentes elementos dinámicos de entrada y salida como curvas automatizadas, mesas de rodillo, cargadores de cestas, etc. (se ruega consultar).			
			Medidas: 1500 x 800 x 900 mm			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			2.017,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DOS MIL DIECISIETE EUROS

MBC7.2.21		u	FREIDORA FREIDORA A GAS, FG7-10 - 2C. FAGOR Construcción en Acero inoxidable. Capacidad: 2 cubas de 15 litros de aceite. Dotación por cuba: 1 cestillo de 250x280 mm. Regulación termostática de la temperatura de 60 °C a 195 °C. Encendido automático de los quemadores mediante válvula electromagnética con piloto y termopar. Termostato de seguridad. Grifo de vaciado. Conexión eléctrica: 220 V - 1+N Potencia : 30 kW. Dimensiones: 700 x 775 x 850 mm.			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			2.347,73

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DOS MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y SIETE EUROS con SETENTA Y TRES CÉNTIMOS

MBC7.2.22		u	FRY - TOP FRY-TOP A GAS, FTG9-10 V L+R. FAGOR Construcción en acero inoxidable. Superficie: 50 dm2. Placa de asado 2/3 lisa, 1/3 ranurada. Quemador de acero inoxidable con piloto y piezoeléctrico. Control por válvula de seguridad. Bandejas recoge grasas extraíbles. Potencia: 2 x 9,34 kW = 10,68 kW. Dimensiones: 850 x 900 x 290 mm.			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			1.842,40

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y DOS EUROS con CUARENTA CÉNTIMOS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC7.2.23	u		GRATINADOR SALAMANDRA ELÉCTRICA, REGULABLE. Modelo SEF-70. Referencia 4216103. EDESA			
			<ul style="list-style-type: none">- Construida en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.- La base-rejilla incorpora empuñaduras de plástico anticalórico.- La rejilla puede posicionarse en varias alturas para regular la distancia entre el alimento y la fuente de calor.- Cubeta recoge-grasas extraíble.- Resistencias eléctricas en incoloy de Ø 9 mm (2 x 2 kW).- Control de temperatura (2 zonas) mediante regulador de energía.			
			Medidas: 790 x 400 x 400 mm			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			595,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO EUROS

MBC7.2.24	u		HELADERA MAQUINA DE HELADOS. Modelo Ry-qb26 24-28L/H. RONGYAO			
			<ul style="list-style-type: none">- Patente de lujo con apariencia de acero inoxidable- Estructura de una sola pieza- Sistema de evaporación de cilindro mecanizado de precisión- Con estructura telescópica automática en la cuchilla giratoria- Nuevo diseño en el panel de control más simple			
			Dimensiones: 500 x 770 x 1350 mm			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			2.149,92

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DOS MIL CIENTO CUARENTA Y NUEVE EUROS con NOVENTA Y DOS CÉNTIMOS

MBC7.2.25	u		HORNO INFERIOR HORNO A CONVECCIÓN. Modelo HC-60. Referencia 4316101. EDESA.			
			<ul style="list-style-type: none">- Horno a convección de dimensiones reducidas y grandes prestaciones.- Cocción rápida y uniforme.- Facilidad de uso y limpieza.- Los paneles interiores son extraíbles para su limpieza.- El doble vidrio panorámico se desmonta fácilmente para su limpieza.- Incorpora sistema de ventilación para evitar cocciones demasiado húmedas.- Iluminación interna.- Regulación termostática hasta 275° C.- Temporizador contador desde 0 a 120 minutos.- Dotación de 2 rejillas cromadas y 2 bandejas de aluminio (440 x 330 x 20 mm).			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			200,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DOSCIENTOS EUROS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC7.2.26	u		HORNO RATIONAL SelfCookingCenter. Modelo 202. RATIONAL Dimensiones: 1084 x 996 x 1782 mm Funciones - SelfCookingControl con los 7 modos de cocción - Modo "Vaporizador Combinado" con los 3 modos de cocción: Margen de temperatura de 30°C - 300°C - KlimaPlus Control - medición, ajuste y regulación de la humedad con exactitud porcentual - HiDensityControl: sistema patentado de distribución de energía en la cámara de cocción - Ducha de mano con dispositivo recogedor Características del equipamiento - Sonda térmica con 6 puntos de medición - 350 programas de hasta 12 pasos - 3 niveles de humidificación - 5 velocidades programables de circulación del aire - Interface USB			
Sin descomposición						
TOTAL PARTIDA						10.995,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DIEZ MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO EUROS

MBC7.2.27	u		LAVAMANOS LAVAMANOS DE PIE. Modelo LMP-54. Referencia 1416106. EDESA Dimensiones: 500 x 400 x 680 mm - Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. - Embutición de los sobros en acero inoxidable de 1 mm de espesor con amplios radios, que les confieren una máxima robustez, a la vez que facilita la limpieza e higiene. - Se suministran totalmente equipados, listos para instalar. - Incorporan como dotación estándar: - Pulsador temporizado de fácil accionamiento mediante el pie. - Caño con soporte giratorio (excepto modelo electrónico). - 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.			
Sin descomposición						
TOTAL PARTIDA						360,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TRESCIENTOS SESENTA EUROS

MBC7.2.28	u		LAVAVAJILLAS LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS "COMPACTOS". Modelo LA-2000-I. Referencia 8971109. EDESA - Fabricación en estructura compacta totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. - Dimensiones de las cestas: 500 x 500 mm. - Producción de lavado : - Modelo LA-1600: 1600 platos / hora (90 cestas/h). - Modelo LA-2000 (2 velocidades): 1500-2000 platos / hora (85-110 cestas / hora). - Termostatos regulables, ajustados a 65° C para el lavado y 90° C para el aclarado, con indicadores analógicos para el control de la temperatura. - Incorpora un termostato de seguridad. - Potencia de la resistencia de la cuba de lavado: 9 kW. - Potencia del calderín de aclarado: 27 kW. - Potencia de las bombas de lavado: 2 x 0,6 kW. - Potencia del motor reductor de 2 velocidades en modelo LA-2000: 120 W. - Capacidad de la cuba de lavado: 50 litros. - Presión necesaria de la red: 2-4 Kg/cm2 - Dotación: 2 cestas CTE-11, 2 cestas CPE-18, 1 CVE-16/100 y 10 cubiletes para cubiertos CUE-13 (Ver página 224-225). - Tensión (V): 400 V 3+N+T			
Sin descomposición						
TOTAL PARTIDA						9.710,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de NUEVE MIL SETECIENTOS DIEZ EUROS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
--------	----------	----	---------	--------	----------	---------

MBC7.2.29	u	MÁQUINA DE HIELO	Mesa de cubitos de hielo. Modelo EC-40. Referencia 1038010026. MANITOWOC Dimensiones: 550 x 550 x 800 mm Chasis: Acero inoxidable. Componentes evaporador: Construido en un solo tubo sin soldaduras, con un nuevo diseño que permite una mayor transmisión sobre los moldes del evaporador. Componentes condensador: Condensador tropicalizado (43°C) ventilador blindado. Compresor: De alto rendimiento, silencioso, gases ecológicos. Sistema hidráulico: Bomba de agua externa, cierre mecánico doble en acero inoxidable, difusores diseñados anti-obstrucción. Protecciones: Protecciones electromecánicas de última generación. <p style="text-align: right;">Sin descomposición</p>			
TOTAL PARTIDA						745,30

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de SETECIENTOS CUARENTA Y CINCO EUROS con TREINTA CÉNTIMOS

MBC7.2.30	u	MESA CALIENTE	MESA CALIENTE. Modelo MCP-180. Referencia 3312104. EDESA Dimensiones: 1800 x 700 x 850 mm <ul style="list-style-type: none">- Mesas-mueble calientes para el mantenimiento de los platos preparados antes de su distribución o servicio.- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.- Calefacción interior por aire forzado.- Para una mejor distribución del calor, las mesas de 1800 mm incorporan resistencias y ventiladores en cada extremo.- 2 puertas correderas en los muebles murales y 2 puertas correderas a cada lado en los muebles pasantes.- Puertas de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico, con una densidad de 40 Kg/m3- Sobre reforzado y aislado de gran robustez con cantos redondeados.- Mesas murales con peto trasero de 100 mm totalmente soldado.- Equipadas con estante intermedio.- Regulación de la temperatura mediante termostato.- Equipado con termómetro analógico.- Piloto indicador de funcionamiento.- Patas robustas de acero inoxidable con pies de altura regulable.- Bajo pedido pueden suministrarse las mesas murales sin peto trasero. <p style="text-align: right;">Sin descomposición</p>			
TOTAL PARTIDA						2.694,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DOS MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y CUATRO EUROS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC7.2.31	u		MESA ENSALADA MESAS REFRIGERADAS PARA PREPARACIÓN DE ENSALADAS Y PIZZAS SERIE GN 1/1. Modelo MPGE-180-I. Referencia 8113104. EDESA Dimensiones: 1800 x 700 x 1050 mm - Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado, con canto delantero curvo. - Contenedor neutro incorporado en la encimera para colocar los ingredientes mediante cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación). Cuenta con una tapa abatible en acero inoxidable, con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°. La refrigeración de las cubetas se realiza mediante la comunicación con el mueble inferior. - Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10. - Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10. - Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10. - Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza. - Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas. - Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno. - Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza. - Soportes de sujeción de estantes regulables en altura. - Pies de acero inoxidable regulables en altura. - Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante. - Unidad condensadora hermética con condensador ventilado. - Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC. - Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión. - Evaporación automática del agua del desescarche. - Desagüe en el interior de la cámara. - Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3 - Interruptor luminoso de marcha-paro. - Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático. - Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente. - Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta. - Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.			
					Sin descomposición	
				TOTAL PARTIDA		2.688,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DOS MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y OCHO EUROS

MBC7.2.32	u		MESA DE PRELAVADO MESA LAVAVAJILLAS, MFDH-1800 LM-I. FAGOR Construcción en acero inoxidable. Provista de fregadero y grifo ducha flexible. Orificio para desbarasado y alojamiento para cubo de basura. Baquetón y peto posterior de 200 mm Estante inferior y guías para cestas Dimensiones: 1.800 x 800 x 900 mm.			
					Sin descomposición	
				TOTAL PARTIDA		2.295,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DOS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO EUROS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC7.2.33	u		MESA DE RECEPCIÓN MESAS DE ALTURA 600 mm. Modelo MCB-166. Referencia 1812119. EDESA Dimensiones: 1600 x 600 x 600 mm - Ideal como mesa soporte para aparatos de cocción y de preparación de comidas. - La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos de cocción esté entre 850 y 900 mm. - Con los 5 largos de mesas (800, 1000, 1200, 1400 y 1600 mm) pueden hacerse todo tipo de combinaciones, consiguiendo el largo total necesario. - Construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado. - Encimera conforme a las más exigentes normativas sanitarias, fabricadas con chapa de 1,2 mm de espesor y frontal de 50 mm, reforzada con omegas longitudinales. - Se suministran montadas. - Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura. - Estante inferior incluido. Sin descomposición			
TOTAL PARTIDA						600,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de SEISCIENTOS EUROS

MBC7.2.34	u		MESA FRÍA MESA FRÍA GASTRONORM, SERIE ADVANCE, ADMFP-225. FAGOR Dimensiones exteriores: 2.250 x 700 x 850 mm. Construcción en acero inoxidable. Fondo interior con aristas curvas. Encimera inyectada de 50 mm e independiente de la cámara. Peto posterior de 10 cm. Puerta rejilla pivotante, para el mantenimiento. Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura. Luz de las puertas: 330 mm (ancho) x 550 mm (alto) Temperatura de trabajo: -2, +8 °c (exterior a 43 °c). Clase climática 5. Grupo compacto de frío, de alta efectividad y eficiencia, externo a la cámara. Refrigerante: R-134 A. Refrigeración por tiro forzado con circulación de aire optimizada. Aislamiento de poliuretano inyectado, de 60 mm de espesor, sin CFC. Densidad: 40 kg/m3. Evaporador de tiro forzado, de tubo de cobre y aletas de aluminio. Evaporación automática del agua de desescarche por gas caliente. Termostato electrónico: - Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador. - Alarmas e historial (para un período de 7 días). Sistema APPCC (HACCP). - Panel de control con protección IPX5 - Función ECO, que permite un funcionamiento más eficiente y económico, con ahorros energéticos de hasta un 12 % sobre el funcionamiento estándar. Ideal para períodos de tiempo en donde apenas se abren la puertas (por ejemplo, durante la noche). Tensión de trabajo: 220 V II - 50 Hz. Número de puertas: 4 Dotación: 1 parrilla GN-1/1 y 2 juegos de guías por puerta. Capacidad: 557 litros. Potencia frigorífica: 561 W Sin descomposición			
TOTAL PARTIDA						2.274,31

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DOS MIL DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO EUROS con TREINTA Y UN CÉNTIMOS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC7.2.35	u		MESA MURAL Mesa mural. Modelo MM-247. Referencia 1832114. EDESA Dimensiones: 2400 x 700 x 850 mm - Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado. - Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chásis que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados. - Incorporan peto trasero de 100 x 15 mm, totalmente soldado y cantos redondeados. - Estructura sólida y robusta. - Mesas desmontadas: - En tan sólo 280 mm de altura se puede almacenar una mesa, consiguiendo un ahorro de precio, de coste de transporte y de almacenamiento. - Su sistema de estructura montable permite su montaje con gran facilidad y rapidez. - Una vez montada se obtiene una estructura sólida y robusta. - Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura. - Estante inferior con refuerzo central totalmente soldado. - Las mesas de 2400 mm de largo incorporan 6 patas.			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			884,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de OCHOCIENTOS OCHENTA Y CUATRO EUROS

MBC7.2.36	u		MICROONDAS HORNO MICROONDAS. Modelo MWP-1000 I. DELDIVEL Dimensiones: 520 x 460 x 315 mm Construido interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 Espacial para establecimientos de restauración con media producción. Base cerámica fija. Puerta que permite visión interior. Luz de cámara interior. Mandos panel electrónico con 10 programas.			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			375,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO EUROS

MBC7.2.37	u		MÓDULO BAJO PARA BAÑO MARÍA MUEBLE BAJO, MB9-10. FAGOR Construcción en acero inoxidable. Elemento a añadir a los aparatos multifunción de la gama 900 para conseguir un aparato compacto de 1 módulo. Dimensiones: 850 x 900 x 560 mm. * Puertas como opción			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			320,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TRESCIENTOS VEINTE EUROS

MBC7.2.38	u		MÓDULO BAJO PARA COCINA A GAS MODULO BAJO, MB7-15. FAGOR Construcción en acero inoxidable. Elemento a añadir a los aparatos de sobremesa de la gama 700 para conseguir un aparato compacto de 1-1/2 módulos. Dimensiones: 1.050x 750 x 560 mm. * Puertas como opción			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			373,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TRESCIENTOS SETENTA Y TRES EUROS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC7.2.39	u		MUEBLE PASANTE MESAS CENTRALES CON PUERTAS PASANTES. Modelo MCP-207. Referencia 1812513. EDESA Dimensiones: 2000 x 600 x 850 mm - Estructura cerrada, completamente soldada, con puertas correderas. - Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chásis que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados. - Deslizamiento superior de las puertas mediante rodamientos y en la parte inferior mediante pletina que corre bajo el estante, facilitando la limpieza y evitando la acumulación de residuos y suciedades. El sistema de puertas incorpora un cierre al final del recorrido. - Incorporan estante intermedio liso con pliegue frontal, regulable en altura y con una omega de refuerzo longitudinal. - Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 en acabado pulido satinado. - Patas construidas en tubo de 40 x 40 mm regulables en altura. - Cuentan con dos puertas por cada lado de acero inoxidable AISI 304 con tirador incorporado en toda la altura de la puerta. - Tanto en la Gama 600 y 700 incorporan sistema de puertas correderas.			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			1.301,00
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de MIL TRESCIENTOS UN EUROS						
MBC7.2.40	u		PAELLERO Fogones paelleros construidos en fundición. Modelo Pd-28kw Diámetro de 65 cm Dimensiones: 800 x 500 x 230 mm Equipados con válvula de seguridad			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			365,00
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO EUROS						
MBC7.2.41	u		PICADORA DE CARNE Picadora de carne profesional. Modelo PS-12. SAMMIC Dimensiones: 227 x 470 x 410 - Cuerpo de acero inoxidable - Motor de gran potencia - Sistema Enterprise, grupo picador de aluminio - Grupo picador fácilmente desmontable para su limpieza - Bandeja desmontable de acero inoxidable - Interruptor de arranque y parada			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			570,24
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de QUINIENTOS SETENTA EUROS con VEINTICUATRO CÉNTIMOS						

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC7.2.42	u		RONER ICC Termostato Roner. ICC Dimensiones: 280 x 180 x 190 mm <ul style="list-style-type: none"> • Cocciones de productos previamente envasados al vacío (carnes, pescados, aves, verduras, terrinas, pates, mermeladas, conservas, aceites aromáticos,...) • Pasteurización (85°C) de elaboraciones cocinadas con técnicas tradicionales • Regeneración térmica de elaboraciones acabadas y envasadas al vacío • La cocción con este sistema evita la pérdida de líquidos y la deshidratación y resecamiento de los productos, que en métodos tradicionales llega hasta un 25%. • Esta técnica respeta al máximo la estructura natural de los alimentos (gelatinas, colágenos, proteínas, etc) • La cocción al vacío potencia y fija los aromas y sabores de los alimentos propiamente dichos y de los condimentos que utilizemos. 			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			1.228,25
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de MIL DOSCIENTOS VEINTIOCHO EUROS con VEINTICINCO CÉNTIMOS						
MBC7.2.43	u		SOPORTE TABLAS DE CORTE Soporte para tablas de corte. Modelo DP037. HYGIPLAS Acero inoxidable con 10 ranuras Anchura de la ranura: 30 mm Dimensiones: 270 x 300 x 420 mm			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			32,30
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TREINTA Y DOS EUROS con TREINTA CÉNTIMOS						
MBC7.2.44	u		TABLA DE CORTE Set tablas para cortar en 6 colores. GARCIA DE POU Dimensiones: 400 x 300 x 10 mm Material: PEHD Color: surtido			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			63,00
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de SESENTA Y TRES EUROS						
MBC7.2.45	u		THERMOMIX Thermomix. Modelo TM31. BIMBY Dimensiones: 300 x 285 x 285 mm Motor: Motor de la marca "Vowerk" de 500W sin necesidad de mantenimiento Velocidades ajustables entre 100 y 10200 rpm Velocidad extra de precisión de 40 rpm Regulación de velocidad especial para preparación de masa. Protección electrónica del motor para evitar sobrecargas. Balanza digital: Medición calibrada con intervalos de 5g desde 5g hasta 100g Intervalos de 10g desde 100g hasta 2000g Peso máximo 6kg			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			1.109,00
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de MIL CIENTO NUEVE EUROS						

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC7.2.46	u		ESTANTES CÁMARA FRIGORÍFICA S-65 Estanterías de aluminio y polietileno. Modelo S-65. Referencia 2253121. EDESA - Estanterías con estructura en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario. - Especialmente adecuadas para su uso en cámaras frigoríficas y bajo los más exigentes requerimientos sanitarios. - Con las estanterías Edesa y sus múltiples combinaciones, conseguirá la mayor eficacia en la organización y almacenaje necesarios en cualquier cocina profesional e industrial. - Fácil montaje sin útiles ni herramientas - Máxima higiene y facilidad para la limpieza. Las parrillas de polietileno se retiran con facilidad y se pueden lavar en un lavavajillas convencional - Los soportes incorporan orificios cada 150 mm, para poder modificar la medida de los modelos estándar o incrementar, con suma facilidad, el numero de estantes mediante pasadores Sin descomposición			
TOTAL PARTIDA						32,60
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TREINTA Y DOS EUROS con SESENTA CÉNTIMOS						
MBC7.2.47	u		ESTANTES CÁMARA FRIGORÍFICA S-95 Estanterías de aluminio y polietileno. Modelo S-95. Referencia 2253124. EDESA - Estanterías con estructura en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario. - Especialmente adecuadas para su uso en cámaras frigoríficas y bajo los más exigentes requerimientos sanitarios. - Con las estanterías Edesa y sus múltiples combinaciones, conseguirá la mayor eficacia en la organización y almacenaje necesarios en cualquier cocina profesional e industrial. - Fácil montaje sin útiles ni herramientas - Máxima higiene y facilidad para la limpieza. Las parrillas de polietileno se retiran con facilidad y se pueden lavar en un lavavajillas convencional - Los soportes incorporan orificios cada 150 mm, para poder modificar la medida de los modelos estándar o incrementar, con suma facilidad, el numero de estantes mediante pasadores Sin descomposición			
TOTAL PARTIDA						44,60
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CUARENTA Y CUATRO EUROS con SESENTA CÉNTIMOS						
MBC7.2.48	u		ESTANTES CÁMARA FRIGORÍFICA S-105 Estanterías de aluminio y polietileno. Modelo S-105. Referencia 2253125. EDESA - Estanterías con estructura en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario. - Especialmente adecuadas para su uso en cámaras frigoríficas y bajo los más exigentes requerimientos sanitarios. - Con las estanterías Edesa y sus múltiples combinaciones, conseguirá la mayor eficacia en la organización y almacenaje necesarios en cualquier cocina profesional e industrial. - Fácil montaje sin útiles ni herramientas - Máxima higiene y facilidad para la limpieza. Las parrillas de polietileno se retiran con facilidad y se pueden lavar en un lavavajillas convencional - Los soportes incorporan orificios cada 150 mm, para poder modificar la medida de los modelos estándar o incrementar, con suma facilidad, el numero de estantes mediante pasadores Sin descomposición			
TOTAL PARTIDA						46,80
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CUARENTA Y SEIS EUROS con OCHENTA CÉNTIMOS						
MBC7.2.49	u		AIRE ACONDICIONADO CUERTO FRÍO Aire acondicionado 1X1 DAITSU ASD. Referencia 16391312 Dimensiones: 845 x 275 x 180 mm Aire acondicionado ideal para climatizar estancias de 20 a 25 m ² , tanto en verano como en invierno. Con una potencia de 2322 frigorías (2700 W) y 2408 calorías (2800 W), tiene un consumo de tan solo 870 W para climatizar y 736 W en modo calefacción (5,6 de SEER y 3,8 de SCOP). Se trata de un aparato silencioso cuya unidad interior emite sólo 28 dB Sin descomposición			
TOTAL PARTIDA						399,00
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TRESCIENTOS NOVENTA Y NUEVE EUROS						

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC7.2.50	u		COCEDOR DE PASTA COCEDOR DE PASTAS A GAS, CPG7-05 Construcción en acero inoxidable. Quemador tubular doble en acero inox. Piloto de encendido y termpoar de seguridad. Grifo para llenado de agua de la cuba, y grifo de desagüe. Capacidad de la cuba: 20 litros. Potencia: 10 kW. Dimensiones: 350 x 775 x 850 mm. Dotación: 2 cestillos 1/2.			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			1.030,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de MIL TREINTA EUROS

MBC7.2.51	u		BANCADA LAVADERO SUCIO Bancada Dimensiones: 800 x 700 x 850 mm - Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado. - Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chásis que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados. - Incorporan peto trasero de 100 x 15 mm, totalmente soldado y cantos redondeados. - Estructura sólida y robusta. - Mesas desmontadas: - En tan sólo 280 mm de altura se puede almacenar una mesa, consiguiendo un ahorro de precio, de coste de transporte y de almacenamiento. - Su sistema de estructura montable permite su montaje con gran facilidad y rapidez. - Una vez montada se obtiene una estructura sólida y robusta. - Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura. - Estante inferior con refuerzo central totalmente soldado. - Las mesas de 2400 mm de largo incorporan 6 patas.			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			295,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO EUROS

MBC7.2.52	u		BANCADA LAVADERO LIMPIO Bancada Dimensiones: 500 x 700 x 850 mm - Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado. - Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chásis que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados. - Incorporan peto trasero de 100 x 15 mm, totalmente soldado y cantos redondeados. - Estructura sólida y robusta. - Mesas desmontadas: - En tan sólo 280 mm de altura se puede almacenar una mesa, consiguiendo un ahorro de precio, de coste de transporte y de almacenamiento. - Su sistema de estructura montable permite su montaje con gran facilidad y rapidez. - Una vez montada se obtiene una estructura sólida y robusta. - Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura. - Estante inferior con refuerzo central totalmente soldado. - Las mesas de 2400 mm de largo incorporan 6 patas.			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			185,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CIENTO OCHENTA Y CINCO EUROS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC7.2.53	u		LAVAVAJILLAS CUBERTERÍA LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS "COMPACTOS". Modelo LA-2000-I-TS. Referencia 8971111. EDESA Dimensiones: 2030 x 800 x 1750 mm - Fabricación en estructura compacta totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. - Dimensiones de las cestas: 500 x 500 mm. - Producción de lavado : - Modelo LA-1600: 1600 platos / hora (90 cestas/h). - Modelo LA-2000 (2 velocidades): 1500-2000 platos / hora (85-110 cestas / hora). - Termostatos regulables, ajustados a 65° C para el lavado y 90° C para el aclarado, con indicadores analógicos para el control de la temperatura. - Incorpora un termostato de seguridad. - Potencia de la resistencia de la cuba de lavado: 9 kW. - Potencia del calderín de aclarado: 27 kW. - Potencia de las bombas de lavado: 2 x 0,6 kW. - Potencia del motor reductor de 2 velocidades en modelo LA-2000: 120 W. - Capacidad de la cuba de lavado: 50 litros. - Presión necesaria de la red: 2-4 Kg/cm2 - Dotación: 2 cestas CTE-11, 2 cestas CPE-18, 1 CVE-16/100 y 10 cubiletes para cubiertos CUE-13 (Ver página 224-225). - Tensión (V): 400 V 3+N+T <p style="text-align: right;">Sin descomposición</p>			
TOTAL PARTIDA						7.575,00
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de SIETE MIL QUINIENTOS SETENTA Y CINCO EUROS						
MBC7.2.54	u		MESA MURAL 1500 Mesa mural. Modelo MM-247. Referencia 1832114. EDESA Dimensiones: 1500 x 700 x 850 mm - Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado. - Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chásis que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados. - Incorporan peto trasero de 100 x 15 mm, totalmente soldado y cantos redondeados. - Estructura sólida y robusta. - Mesas desmontadas: - En tan sólo 280 mm de altura se puede almacenar una mesa, consiguiendo un ahorro de precio, de coste de transporte y de almacenamiento. - Su sistema de estructura montable permite su montaje con gran facilidad y rapidez. - Una vez montada se obtiene una estructura sólida y robusta. - Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura. - Estante inferior con refuerzo central totalmente soldado. - Las mesas de 2400 mm de largo incorporan 6 patas. <p style="text-align: right;">Sin descomposición</p>			
TOTAL PARTIDA						510,00
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de QUINIENTOS DIEZ EUROS						
MBC7.2.55	u		FREGADERO CUARTO FRÍO Gama 700. EDESA - Encimeras de profundidad 700 mm con fregadero y peto posterior de 100 mm de altura totalmente soldado. - Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. - Cubas embutidas con protección insonorizante. - Cada cuba incorpora la válvula de desagüe y el tubo rebosadero. - Las encimeras están embutidas en chapa de 1 mm de Medidas: 1200x700 mm <p style="text-align: right;">Sin descomposición</p>			
TOTAL PARTIDA						985,00
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO EUROS						

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
--------	----------	----	---------	--------	----------	---------

SUBCAPÍTULO MBC7.3 MOBILIARIO PARA SALÓN

MBC7.3.1	u		APLIQUES RECTANGULARES OFITURIA CB.			
			Dimensiones: 900 X 600 mm			
			- Mesa con armazón de madera de haya maciza - Tapa chapada y macizada en madera de haya - Acabado barnizado en Serie a.			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			60,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de SESENTA EUROS

MBC7.3.2	u		APLIQUES SEMICIRCULARES OFITURIA CB			
			Dimensiones: 200 x 900 mm			
			- Mesa con armazón de madera de haya maciza - Tapa chapada y macizada en madera de haya - Acabado barnizado en Serie a.			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			60,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de SESENTA EUROS

MBC7.3.3	u		BIOMBO BIOMBO DE FORJA. Modelo Jerez. FORJA ECONÓMICA			
			Dimensiones: 1830 x 2000 x 10 mm			
			Original Biombo de Forja o Paraban de la Colección Jerez, el complemento perfecto para crear varios ambientes dentro de una misma habitación			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			660,17

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de SEISCIENTOS SESENTA EUROS con DIECISIETE CÉNTIMOS

MBC7.3.4	u		MESA COMENSALES MESA HOTEL. OFITURIA CB			
			Dimensiones: 900 x 900 x 740 mm			
			- Mesa con armazón de madera de haya maciza - Tapa chapada y macizada en madera de haya - Acabado barnizado en Serie a.			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			177,85

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CIENTO SETENTA Y SIETE EUROS con OCHENTA Y CINCO CÉNTIMOS

MBC7.3.5	u		SILLA COMENSALES SILLA MADERA. Modelo 1T256. EXPO MAQUINARIA			
			Dimensiones: 930 x 420 x 410 mm			
			Silla tapizada de madera de haya Color Nogal Asiento tapizado			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			57,20

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CINCUENTA Y SIETE EUROS con VEINTE CÉNTIMOS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC7.3.6	u		BARRA Barra. Modelo T4. SIDEOFFICE Dimensiones: 4000 x 1200 x 800 Barra recta de la Serie T4, con frentes y encimera			
					Sin descomposición	
				TOTAL PARTIDA		414,00
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CUATROCIENTOS CATORCE EUROS						
MBC7.3.7	u		QUITALODOS QUITALODOS, METALICO 100x50 Ref: F14106			
					Sin descomposición	
				TOTAL PARTIDA		76,69
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de SETENTA Y SEIS EUROS con SESENTA Y NUEVE CÉNTIMOS						
MBC7.3.8	u		AIRE ACONDICIONADO Aire acondicionado 1X1 DAITSU ASD. Referencia 16391312 Dimensiones: 845 x 275 x 180 mm Aire acondicionado ideal para climatizar estancias de 200 a 250 m2 , tanto en verano como en invierno. Con una potencia de 5035 frigorías (4000 W) y 5720 calorías (4500 W), tiene un consumo de tan solo 1200 W para climatizar y 1000 W en modo calefacción (5,6 de SEER y 3,8 de SCOP). Se trata de un aparato silencioso cuya unidad interior emite sólo 28 dB			
					Sin descomposición	
				TOTAL PARTIDA		599,00
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE EUROS						
MBC7.3.9	u		CAJA REGISTRADORA Registradora Olivetti ecr s cajón grande caja profesional teclado plano conectable pc Características: - Código: 72843. - Impresión: Térmica. - Marca: Fixo. Descripción: - Display gráfico 8 líneas para operador. - Teclado plano de 90 teclas resistentes a líquidos. - Realiza factura simplificada nominativa (datos comprador). - Impresora térmica alfanumérica profesional de 10 lin/seg. - Diario electrónico de 12.000 líneas ampliable con sd. - Capacidad para logo gráfico programable. - 99 departamentos / 10 grupos de departamentos. - Hasta 3000 plus. - 4 tipos de iva + sin impuestos. - 15 empleados / 5tipos de pago. - Cajón separable: 8 comp. - Mon/4 + 1 billetes. - Lector de tarjetas sd. - Funciones de restauración usb para configuración desde pc. - Interface lector de códigos barras. - Peso: 9,9 kg. Medidas 410 x 430 x 297 mm			
					Sin descomposición	
				TOTAL PARTIDA		314,50
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TRESCIENTOS CATORCE EUROS con CINCUENTA CÉNTIMOS						

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
--------	----------	----	---------	--------	----------	---------

SUBCAPÍTULO MBC7.4 SERVICIOS Y VESTUARIOS

MBC7.4.01	u	INODORO	Inodoro de porcelana compacto con salida dual adosado a pared. Modelo Meridian. Referencia 342248000. ROCA			
			Dimensiones: 370 x 600 x 790 mm			
			Adosado a pared Conjunto de fijaciones: Incluido Forma: Redondo Inodoro compacto Sistema de descarga: Arrastre Tipo de instalación: De pie Tipo de salida: Dual (vario)			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			143,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CIENTO CUARENTA Y TRES EUROS

MBC7.4.02	u	LAVABO	Lavabo de porcelana de encimera. Modelo Foro. Referencia 327872000. ROCA			
			Dimensiones: 400 x 400 x 180 mm			
			Agujeros para grifería: Sin agujeros Capacidad de la cubeta (l): 4 Forma: Redondo Material: Porcelana Tipo de instalación: De encimera			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			83,20

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de OCHENTA Y TRES EUROS con VEINTE CÉNTIMOS

MBC7.4.03	u	BANCOS	Bancos para vestuarios de empresas y gimnasios. Modelo MBN111-4410. TAQUILLAS-SIM			
			Dimensiones: 440 x 1000 x 400 mm			
			Estos bancos de madera están indicados para todo tipo de vestuarios. Su estructura metálica es de tubo redondo de acero de 1,5 mm de espesor con acabado en pintura epoxy anticorrosiva. El asiento está formado por listones de madera laminada de pino recubierta por las dos caras con un doble tratamiento de barniz de poliuretano antiporoso de alta resistencia.			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			124,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CIENTO VEINTICUATRO EUROS

MBC7.4.04	u	COLUMNA DE DUCHA	Columna de ducha termostática. Modelo Victoria. Referencia 5A9718C00. ROCA			
			Dimensiones: 562 x 985 mm			
			Acabado: Cromado Adecuada para: Ducha Flexible incluido Forma del rociador: Circular Funciones del rociador: Rain Grifería: Incluida Número de salidas de agua: 2 Presión mínima requerida (bar): 2 Teléfono de ducha: Incluido Tipo de grifería: Termostática Tipo de instalación: Mural			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			409,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CUATROCIENTOS NUEVE EUROS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC7.4.05		u	ENCIMERA LAVABO Marmol azul. Referencia 16684822. LEROY MERLIN Encimera fabricada en tablero de virutas de madera encoladas a presión con resina y cubierto con una lámina decorativa, con acabado en mármol azul			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			71,70
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de SETENTA Y UN EUROS con SETENTA CÉNTIMOS						
MBC7.4.06		u	GRIFO LAVABO Mezclador para lavabo con desagüe automático. Modelo Thesis. Referencia 5A3050C00 Acabado: Cromado Caudal (l/min a 3 bares): 6 Desagüe automático Enlaces de alimentación flexibles incluidos Limitador de caudal Lugar de instalación: Lavabo Tipo de instalación: De repisa			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			225,00
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DOSCIENTOS VEINTICINCO EUROS						
MBC7.4.07		u	PLATO DE DUCHA Plato de ducha acrílico extraplano con fondo antideslizante y juego de desagüe. Modelo Neo Daiquiri. Referencia 276180000 Dimensiones: 1200 x 1200 x 40 mm Desagüe incluido Diámetro del desagüe (mm): 90 Forma: Rectangular Material: Acrílico Profundidad: Extraplano (menos de 45 mm) Tipo de fondo antideslizante: Aportado			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			324,00
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TRESCIENTOS VEINTICUATRO EUROS						
MBC7.4.08		u	PLATO DE DUCHA MINUSVÁLIDOS Plato de ducha realizado con el propio pavimento del vestuario siendo este antideslizante incluso instalación de desagüe. Diámetro del desagüe (mm): 90 Tipo de pavimento antideslizante: Aportado			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			455,00
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CINCO EUROS						
MBC7.4.09		u	TAQUILLAS DOBLES Taquillas metáicas. Modelo ITQ1119906PP. TAQUILLAS-SIM Dimensiones: 1900 x 900 x 500 mm Taquillas de vestuario construidas como un único bloque soldado de chapa de 0,8 mm de espesor acabado en pintura epoxi anticorrosiva. Disponen de puertas reforzadas con ventilación delantera y barra de perchas o ganchos para colgar la ropa. En la puerta también llevan un colgador para toallas. Se suministran con cerradura estándar de llave o para candado. Estas taquillas están especialmente indicadas para vestuarios de empleados en las que el personal necesita cambiarse de ropa para trabajar.			
					Sin descomposición	
			TOTAL PARTIDA			280,00
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de DOSCIENTOS OCHENTA EUROS						

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
MBC7.4.10		u	URINARIOS Urinario de porcelana con entrada de agua superior. Modelo Mural. Referencia 353330001 Dimensiones: 460 x 330 x 720 mm			
					Sin descomposición	
				TOTAL PARTIDA	317,00
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de TRESCIENTOS DIECISIETE EUROS						
MBC7.4.11		u	DISPENSADOR DE CELULOSA Dispensador de papel: Portabobinas mecha fume Prestige. Portabobinas dispensador de bobinas de celulosa mecha. Fabricado en ABS de color blanco y fumé transparente. La capacidad es para un rollo de diámetro máximo de 240 x 240mm. Medidas en cm: 33,5 largo x 27,5 ancho x 25,6 fondo			
					Sin descomposición	
				TOTAL PARTIDA	24,29
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de VEINTICUATRO EUROS con VEINTINUEVE CÉNTIMOS						
MBC7.4.12		u	CORTINA DUCHA CORTINA BAÑO BOLLATO AZUL. Referencia 0007060001724. BRICOR Polietileno 100% Dimensiones: 1800 x 2000 mm			
					Sin descomposición	
				TOTAL PARTIDA	21,95
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de VEINTIUN EUROS con NOVENTA Y CINCO CÉNTIMOS						
MBC7.4.13		u	TAQUILLAS Taquillas metáicas. TAQUILLAS-SIM Dimensiones: 1900 x 300 x 500 mm Taquillas de vestuario construidas como un único bloque soldado de chapa de 0,8 mm de espesor acabado en pintura epoxi anticorrosiva. Disponen de puertas reforzadas con ventilación delantera y barra de perchas o ganchos para colgar la ropa. En la puerta también llevan un colgador para toallas. Se suministran con cerradura estándar de llave o para candado. Estas taquillas están especialmente indicadas para vestuarios de empleados en las que el personal necesita cambiarse de ropa para trabajar.			
					Sin descomposición	
				TOTAL PARTIDA	94,00
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de NOVENTA Y CUATRO EUROS						
MBC7.4.14		u	ASIDEROS MINUSVÁLIDOS Soporte Apoyabrazos Abatible de Pared - ABLE2 Barras de apoyo para el baño, que facilitan el agarre de la persona en el wc. Aporta mayor seguridad, y al plegarse ocupa mínimo espacio.			
					Sin descomposición	
				TOTAL PARTIDA	44,00
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CUARENTA Y CUATRO EUROS						

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
--------	-------------	---------	--------	----------	---------

SUBCAPÍTULO MBC7.5 BODEGA

MBC7.5.1	u	AIRE ACONDICIONADO DE AGUA Acondicionador evaporativo. Modelo BC-35 Dimensiones: 420 x 570 x 1680 mm <ul style="list-style-type: none"> • Carcasa envolvente de alta resistencia, fabricada con el nuevo material plástico industrial PP, con protección UV. • Sistema de ventilador patentado, con un alto caudal de aire y muy bajo nivel sonoro. Regulable en 20 velocidades escalonadas. • Panel de celulosa 5090 de alta eficiencia , con una vida útil de hasta 5 años. Espesor 100 mm. • Motor con sistema de protección (contra sobre intensidad, sobre voltaje y bajo voltaje) • Caja eléctrica interior completamente sellada para evitar humedades y alargar su vida útil. • Panel de control mural LCD, con un cable de 15 m. de longitud y display de visualización de funcionamiento. • Control Remoto por Infrarrojos. • Autolimpieza , drenaje y autosecado automáticos del Acondicionador, cuando el equipo está en parada, permaneciendo el depósito seco y limpio , evitando así cualquier posibilidad de aparición de bacterias, hongos, algas, etc. <p style="text-align: right;">Sin descomposición</p>			
TOTAL PARTIDA					478,00

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CUATROCIENTOS SETENTA Y OCHO EUROS

MBC7.5.2	u	ESTANTERÍAS FRONTALES Estanterías Serie ONIX PVC. Referencia 16004366. LEROY MERLIN Dimensiones: 1640 x 1700 x 290 mm Serie de estanterías de diferentes tamaños y opciones de almacenaje, fabricadas en aglomerado con acabado en PVC blanco. Sin descomposición			
TOTAL PARTIDA					124,95

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CIENTO VEINTICUATRO EUROS con NOVENTA Y CINCO CÉNTIMOS

MBC7.5.3	u	ESTANTERÍAS LATERALES Estanterías Serie ONIX PVC. Referencia 16004345. LEROY MERLIN Dimensiones: 1640 x 862 x 290 mm Serie de estanterías de diferentes tamaños y opciones de almacenaje, fabricadas en aglomerado con acabado en PVC blanco. Sin descomposición			
TOTAL PARTIDA					84,95

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de OCHENTA Y CUATRO EUROS con NOVENTA Y CINCO CÉNTIMOS

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
CAPÍTULO MBC8 GESTIÓN DE RESIDUOS						

CUADRO DE DESCOMPUESTOS

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
CAPÍTULO MBC9 SEGURIDAD Y SALUD Y CONTROL						

Anexo V

Precios auxiliares

CUADRO DE PRECIOS AUXILIARES

Máscara: *

CÓDIGO	CANTIDAD	UD	RESUMEN	PRECIO	SUBTOTAL	IMPORTE
A01A040		m3	PASTA DE YESO BLANCO Pasta de yeso blanco amasado manualmente, s/Ry-85.			
O01OA070	2,500	h.	Peón ordinario	16,30	40,75	
P01CY030	0,810	t.	Yeso blanco en sacos YF	66,86	54,16	
P01DW050	0,650	m3	Agua	1,26	0,82	
TOTAL PARTIDA.....						95,73

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de NOVENTA Y CINCO EUROS con SETENTA Y TRES CÉNTIMOS

A02A080		m3	MORTERO CEMENTO M-5 Mortero de cemento CEM II/B-P 32,5 N y arena de río de tipo M-5 para uso corriente (G), con resistencia a compresión a 28 días de 5,0 N/mm2, confeccionado con hormigonera de 200 l., s/RC-03 y UNE-EN-998-1:2004.			
O01OA070	1,700	h.	Peón ordinario	16,30	27,71	
P01CC020	0,270	t.	Cemento CEM II/B-P 32,5 N sacos	95,38	25,75	
P01AA020	1,090	m3	Arena de río 0/6 mm.	17,08	18,62	
P01DW050	0,255	m3	Agua	1,26	0,32	
M03HH020	0,400	h.	Hormigonera 200 l. gasolina	2,54	1,02	
TOTAL PARTIDA.....						73,42

Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de SETENTA Y TRES EUROS con CUARENTA Y DOS CÉNTIMOS

A02A160		m3	MORTERO CEM. M-5 C/MEZCLA RIO-MIGA Mortero de cemento CEM II/B-P 32,5 N y mezcla de arena de miga y río, tipo M-5 para uso corriente (G), con resistencia a compresión a 28 días de 5,0 N/mm2, confeccionado con hormigonera de 200 l., s/RC-03 y UNE-EN-998-1:2004.			
O01OA070	1,000	h.	Peón ordinario	16,30	16,30	
P01CC020	0,270	t.	Cemento CEM II/B-P 32,5 N sacos	95,38	25,75	
P01AA060	0,350	m3	Arena de miga cribada	21,77	7,62	
P01AA020	0,750	m3	Arena de río 0/6 mm.	17,08	12,81	
P01DW050	0,260	m3	Agua	1,26	0,33	
M03HH020	0,400	h.	Hormigonera 200 l. gasolina	2,54	1,02	
TOTAL PARTIDA.....						63,83

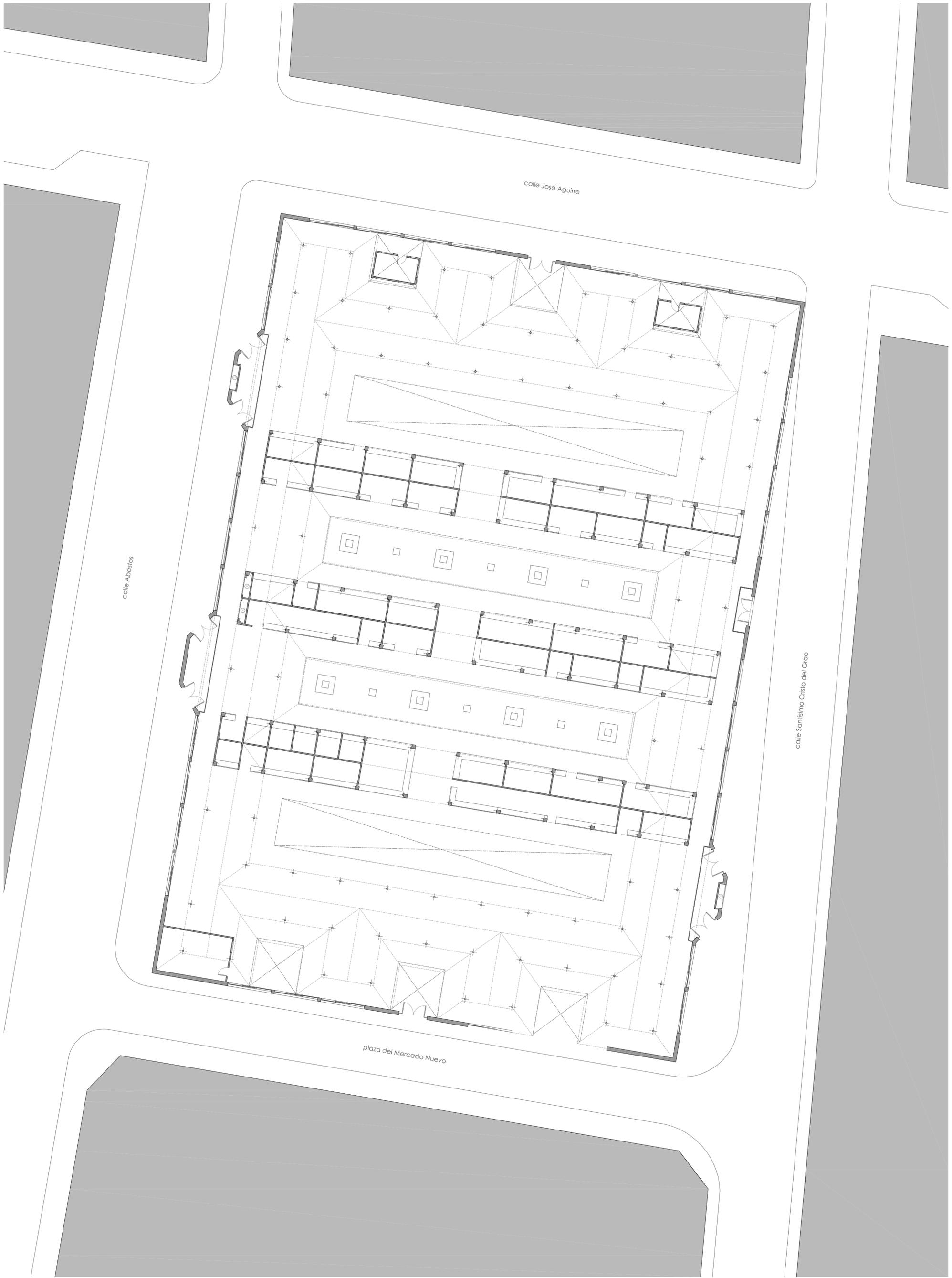
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de SESENTA Y TRES EUROS con OCHENTA Y TRES CÉNTIMOS

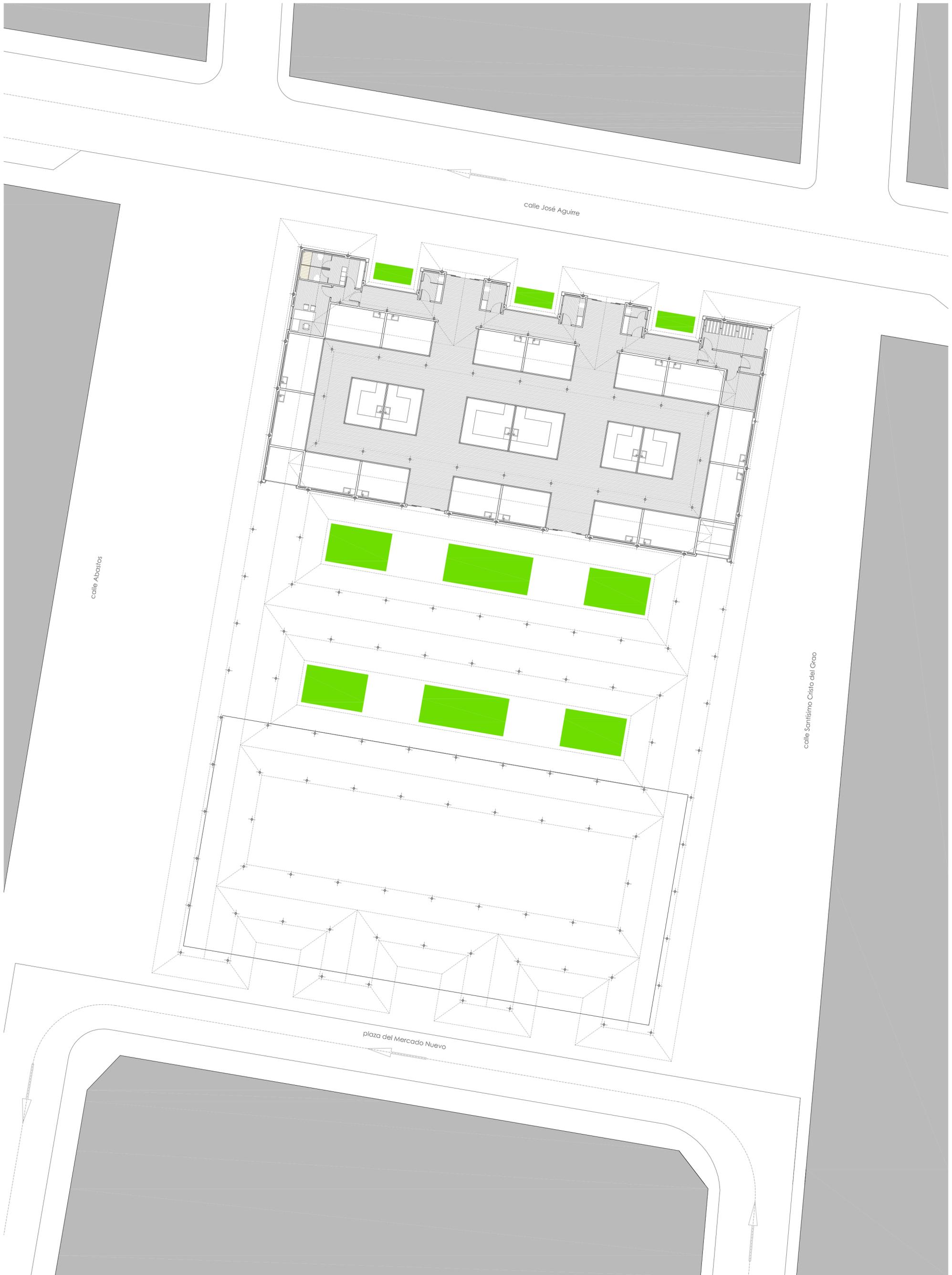
MBC2.03		m3	FÁB.LADR.PERFORADO 5cm. >2P.MORT.M-5 Fábrica de ladrillo perforado tosco de 24x11,5x5 cm., recibido con mortero de cemento CEM II/B-P 32,5 N y arena de río tipo M-5, preparado en central y suministrado a pie de obra, para revestir, i/replanteo, nivelación y aplomado, p.p. de enjarjes, mermas, roturas, humedecido de las piezas, rejuntado, cargaderos, mochetas, plaquetas, esquinas, limpieza y medios auxiliares. Según UNE-EN-998-1:2004, RC-03, NTE-FFL, CTE-SE-F y RL-88, medida deduciendo huecos superiores a 1 m2.			
O01OA030	2,440	h.	Oficial primera	19,18	46,80	
O01OA070	2,440	h.	Peón ordinario	16,30	39,77	
P01LT010	0,288	mud	Ladrillo perforado tosco 24x11,5x5 cm.	92,13	26,53	
P01MC040	0,200	m3	Mortero cem. gris II/B-M 32,5 M-5/CEM	60,40	12,08	
TOTAL PARTIDA.....						125,18

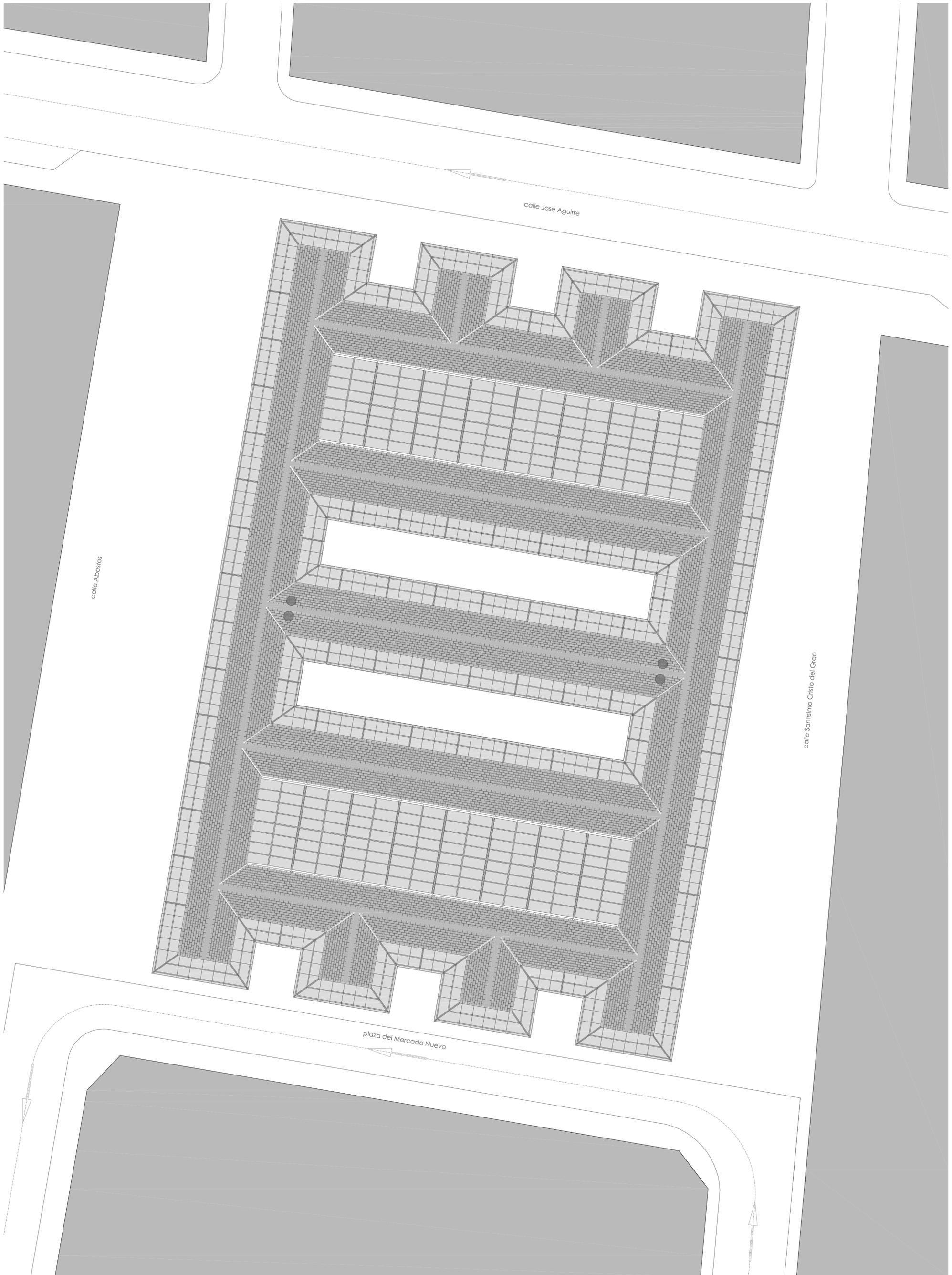
Asciende el precio total de la partida a la mencionada cantidad de CIENTO VEINTICINCO EUROS con DIECIOCHO CÉNTIMOS

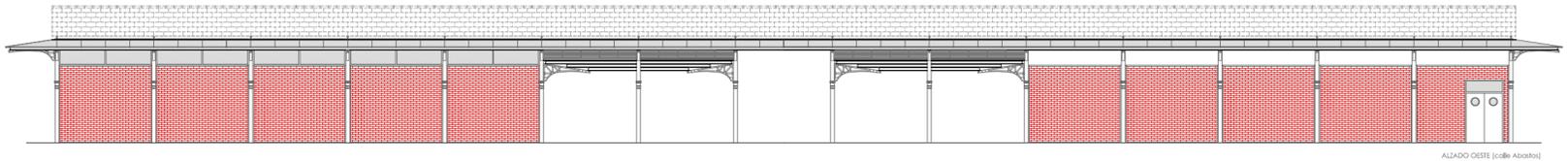
Anexo VI

Planos

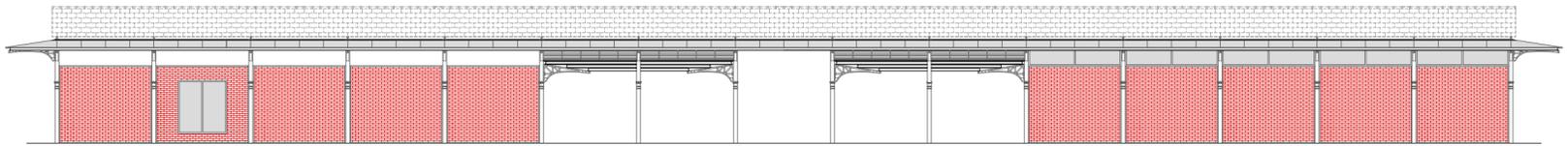




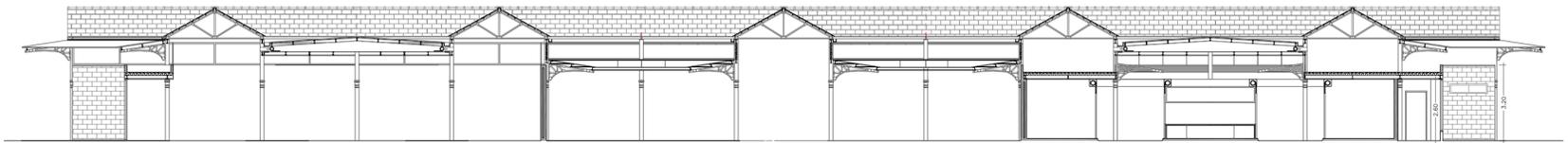




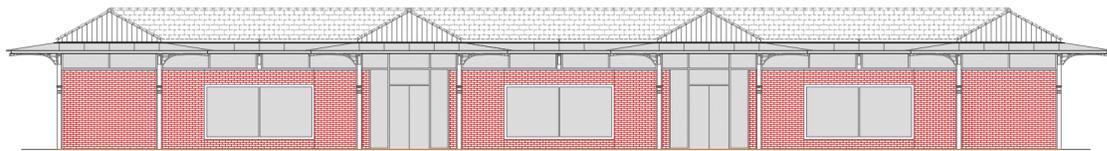
ALZADO OESTE [calle Abatón]



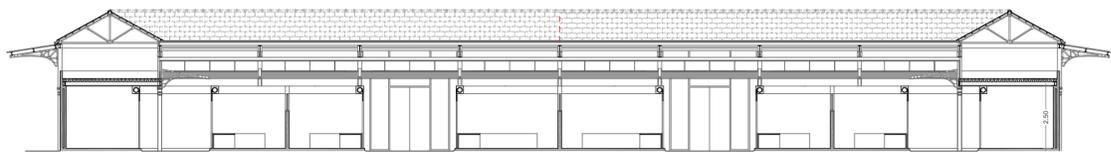
ALZADO ESTE [calle Cito del Grao]



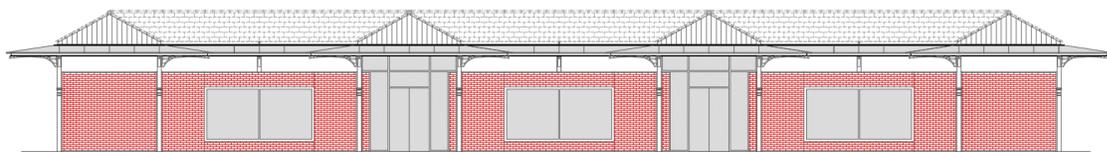
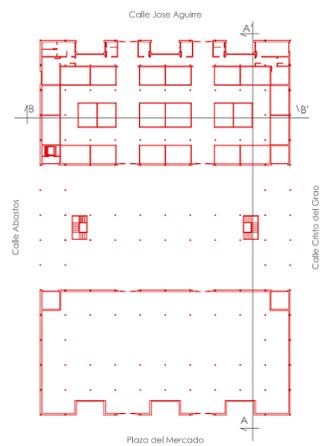
SECCION A - A'



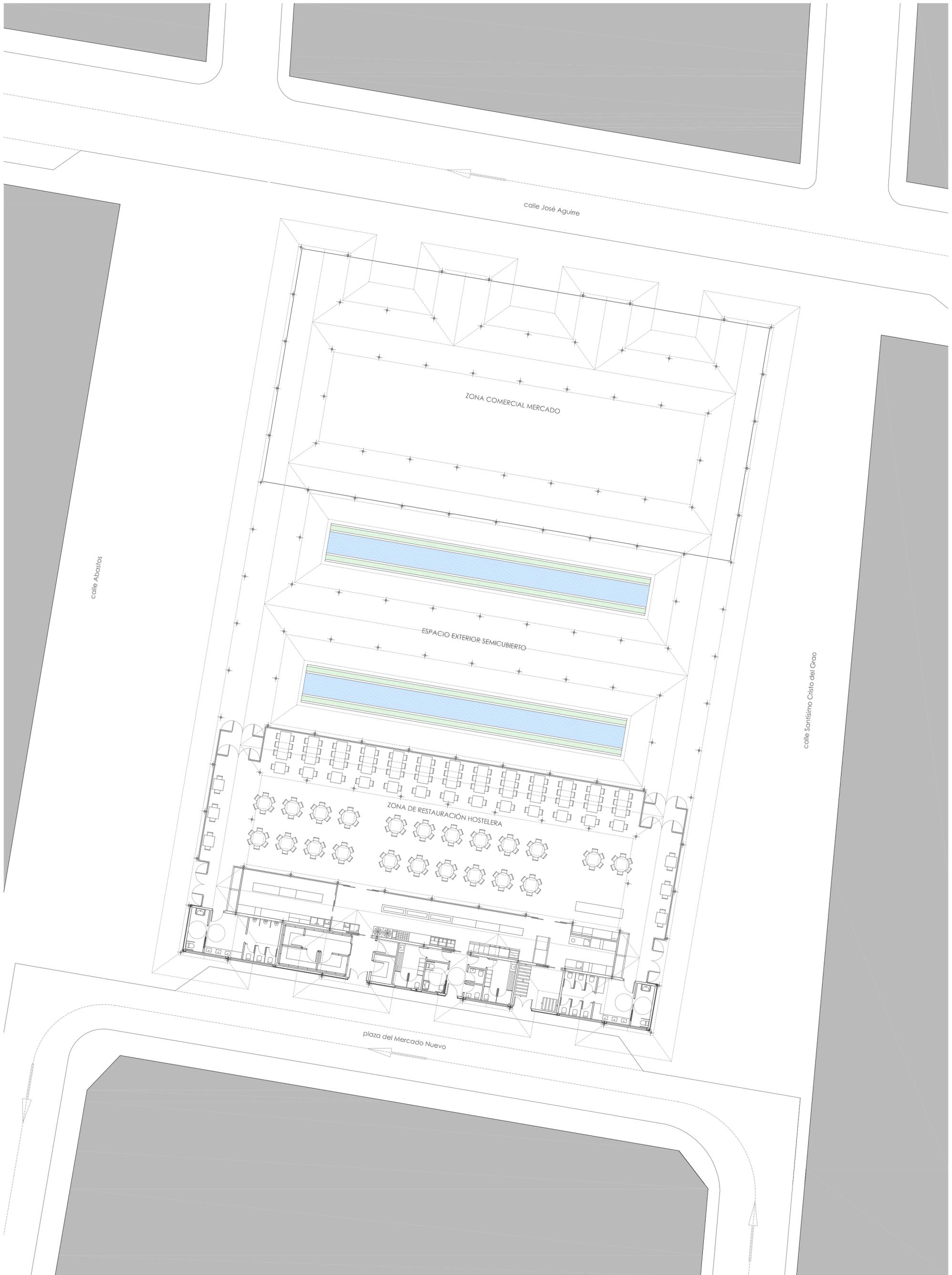
ALZADO SUR [plaza del Mercado Nuevo]

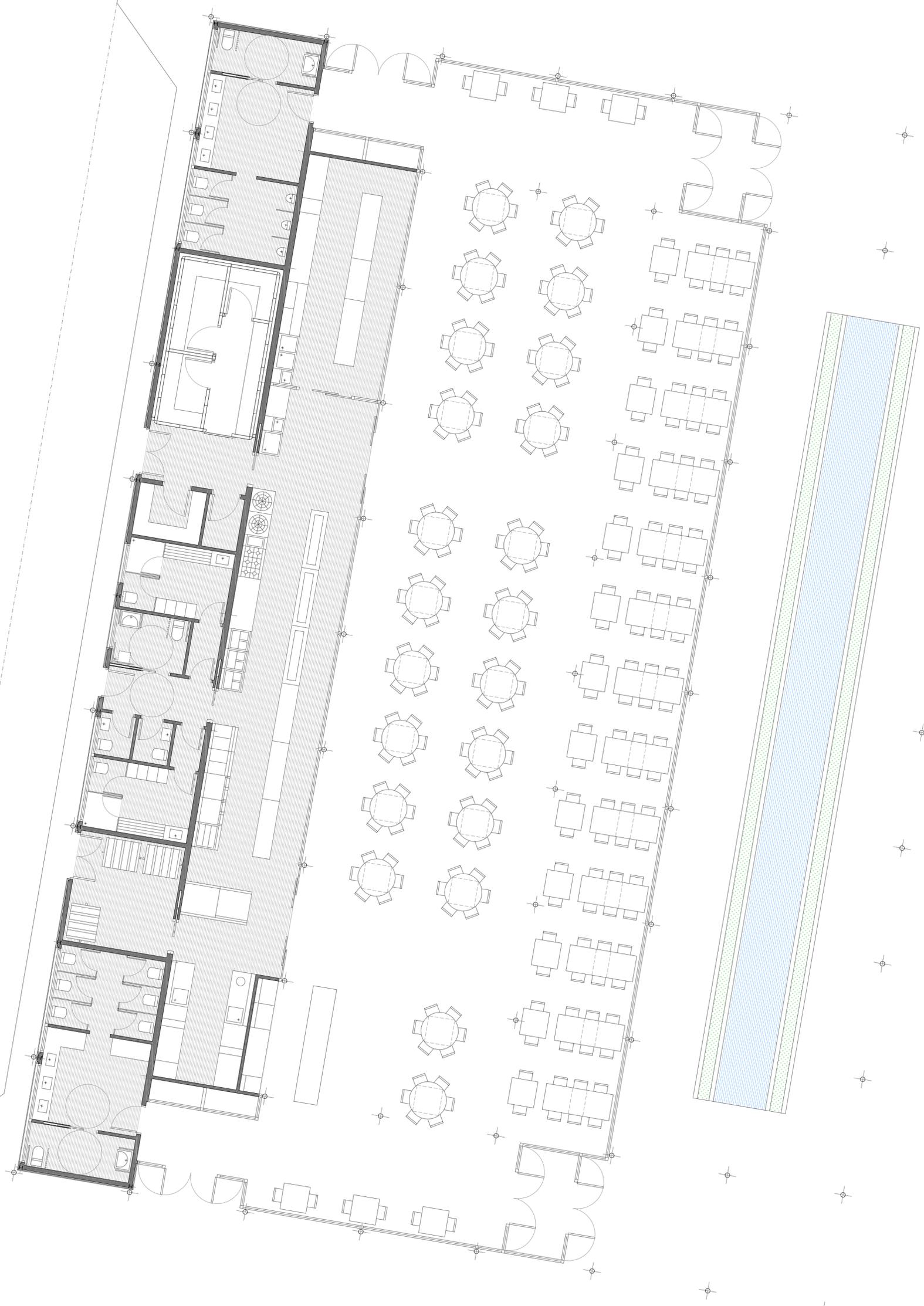


SECCION B - B'

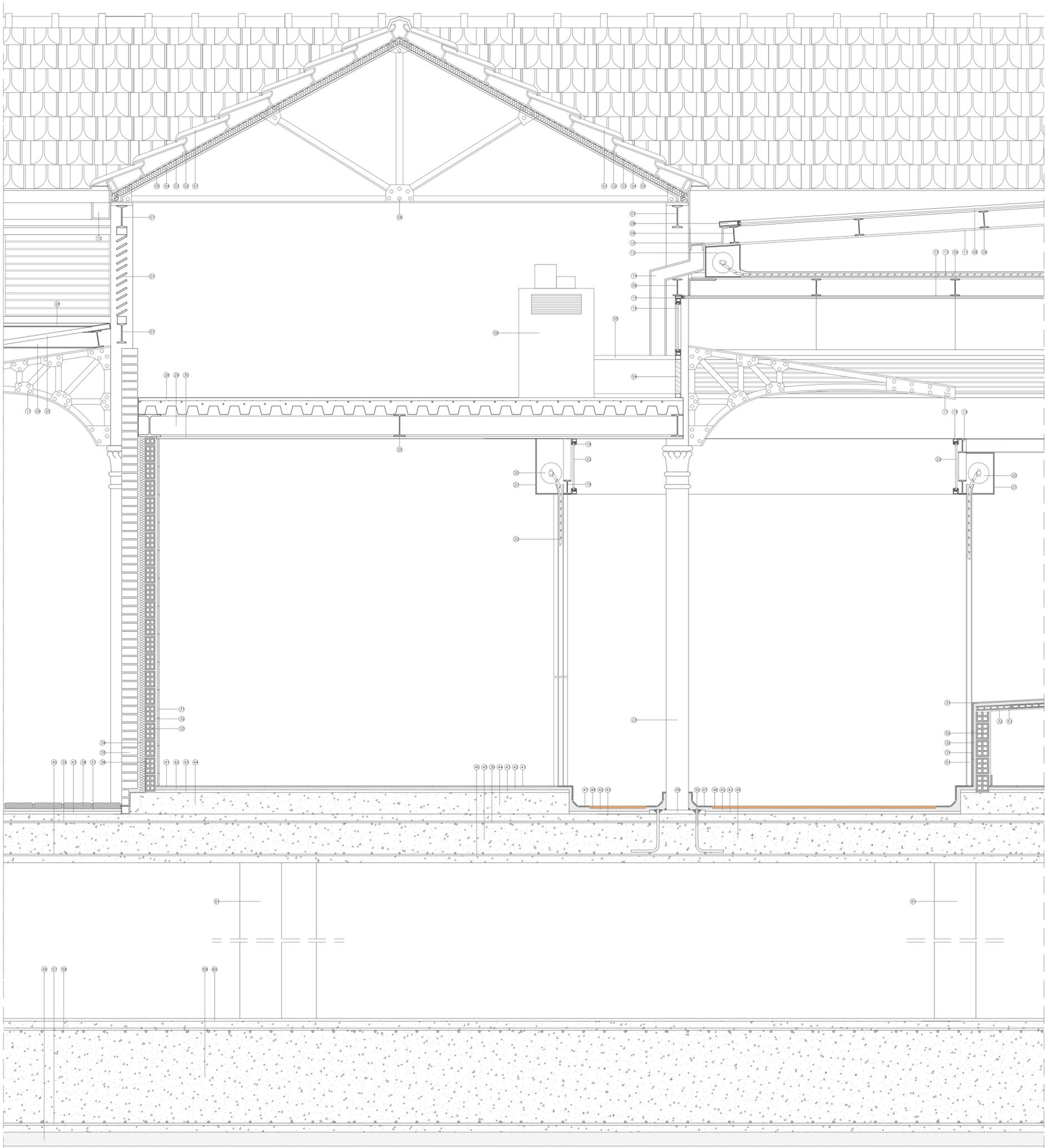


ALZADO NORTE [calle Jose Aguirre]









LEYENDA

- 01. Teja cerámica plana
- 02. Correa perfil A.L.
- 03. Lámina Impermeabilizante
- 04. Aislamiento acústico termico
- 05. Placa de yeso laminado
- 06. Cercha metálica
- 07. Perfil A.L. IPN 160
- 08. Carpintería hoja exterior lucernario de aluminio metalizado
- 09. Perfil A.L. IPE 120
- 10. Canalón de chapa de zinc
- 11. Viga formación lucernario
- 12. Caja de persiana oscurecimiento lucernario
- 13. Persiana arrollable de lamas de aluminio
- 14. Bajante de chapa de zinc
- 15. Carpintería hoja interior lucernario de aluminio metalizado
- 16. Carpintería de aluminio metalizado
- 17. Mensula metálica
- 18. Carpintería de aluminio metalizado para señalización de puestos
- 19. Perfil IPE 100

- 20. Persiana arrollable de lamas de aluminio cierre de puestos
- 21. Caja de persiana cierre de puestos
- 22. Panel de policarbonato para señalización de puestos
- 23. Soporte de A.L. Ø16
- 24. Perfil A.L. IPN 140
- 25. Vidrio templado traslucido 10 mm.
- 26. Elemento de acero inoxidable de sujeción de vidrio
- 27. Lamas A.L.
- 28. Losa de forjado II
- 29. Perfil A.L. HEB 160
- 30. Falso techo de cartón yeso sustentado por perfilería metálica
- 31. Chapado de azulejo cerámico
- 32. Mortero cola
- 33. Tabicón de ladrillo cerámico de 7 cm. de espesor
- 34. Aislamiento acústico termico
- 35. Ladrillo caravista LCV
- 36. Lámina Impermeabilizante
- 37. Mortero agarre 1:6
- 38. Pavimento de acera
- 39. Armadura superior losa forjado I
- 40. Armadura inferior losa forjado I
- 41. Baldosa cerámica

- 42. Mortero cola
- 43. Capa de arena
- 44. Hormigón aligerado
- 45. Losa forjado I de hormigón armado
- 46. Hormigón de limpieza
- 47. Listelo de cuarcita negra
- 48. Baldosas de piedra caliza de color pardo
- 49. Placa anclaje 50 x 50 x 03 cm.
- 50. Pernos anclaje
- 51. Guía persiana lamas metalicas
- 52. Tabicón de ladrillo cerámico de 9 cm. de espesor
- 53. Bardo cerámico
- 54. Rejilla climatización
- 55. Conducto climatización
- 56. Maquinaria climatización
- 57. Armadura superior losa cimentación
- 58. Armadura inferior losa cimentación
- 59. Losa cimentación de hormigón armado
- 60. Pavimento acabado superficial de la losa
- 61. Soporte hormigón armado

Anexo VII

Fichas técnicas de los elementos empleados en la distribución del restaurante



(<http://taquillas-sim.com/>)

Buscar productos del catálogo...

PROMOS



Bancos de madera

Valora este artículo

(1 Voto)



Bancos para vestuarios
de empresas y gimnasios

desde 124 €

Descripción detallada:

Estos **bancos de madera** están indicados para todo tipo de vestuarios de gimnasios y polideportivos, clubes de ocio, fábricas en las que se cambia el personal empleado, etc. Su estructura metálica es de tubo redondo de acero de 1,5 mm de espesor con acabado en pintura epoxi anticorrosiva. El asiento está formado por listones de madera laminada de pino recubierta por las dos caras con un doble tratamiento de barniz de poliuretano antiporoso de alta resistencia.

REFERENCIA	MEDIDA	PRECIO	CUERPO (RAL)	
MBN111-4410	440/1000/400 mm	124 €	7035	9011
MBN111-4415	440/1500/400 mm	146 €	LISTONES	
MBN111-4418	440/1800/400 mm	157 €	Pino	
*Bancos con la estructura gris bajo pedido.				

Twitter

0

Like Be the first of your friends to like this.

g+1

Publicado en [Vestuarios \(/vestuarios.html\)](/vestuarios.html)

Etiquetado como [bancos de madera \(/vestuarios/itemlist/tag/bancos%20de%20madera.html\)](/vestuarios/itemlist/tag/bancos%20de%20madera.html) [bancos de vestuario \(/vestuarios/itemlist/tag/bancos%20de%20vestuario.html\)](/vestuarios/itemlist/tag/bancos%20de%20vestuario.html) [bancos simples \(/vestuarios/itemlist/tag/bancos%20simples.html\)](/vestuarios/itemlist/tag/bancos%20simples.html) [bancos para gimnasios \(/vestuarios/itemlist/tag/bancos%20para%20gimnasios.html\)](/vestuarios/itemlist/tag/bancos%20para%20gimnasios.html)

Artículos relacionados (por etiqueta)

- [Bancos de plástico \(/vestuarios/item/154-bancos-de-plastico.html\)](/vestuarios/item/154-bancos-de-plastico.html)
- [Bancos simples \(/vestuarios/item/152-bancos-simples.html\)](/vestuarios/item/152-bancos-simples.html)
- [Bancos de vestuario \(/vestuarios/item/756-bancos-de-vestuario.html\)](/vestuarios/item/756-bancos-de-vestuario.html)
- [Bancos con respaldo \(/vestuarios/item/151-bancos-con-respaldo.html\)](/vestuarios/item/151-bancos-con-respaldo.html)
- [Bancos de pared \(/fenolico/item/306-bancos-de-pared.html\)](/fenolico/item/306-bancos-de-pared.html)
- [Bancos para spa \(/fenolico/item/307-bancos-para-spa.html\)](/fenolico/item/307-bancos-para-spa.html)

Galería de imágenes



Columna de ducha termostática

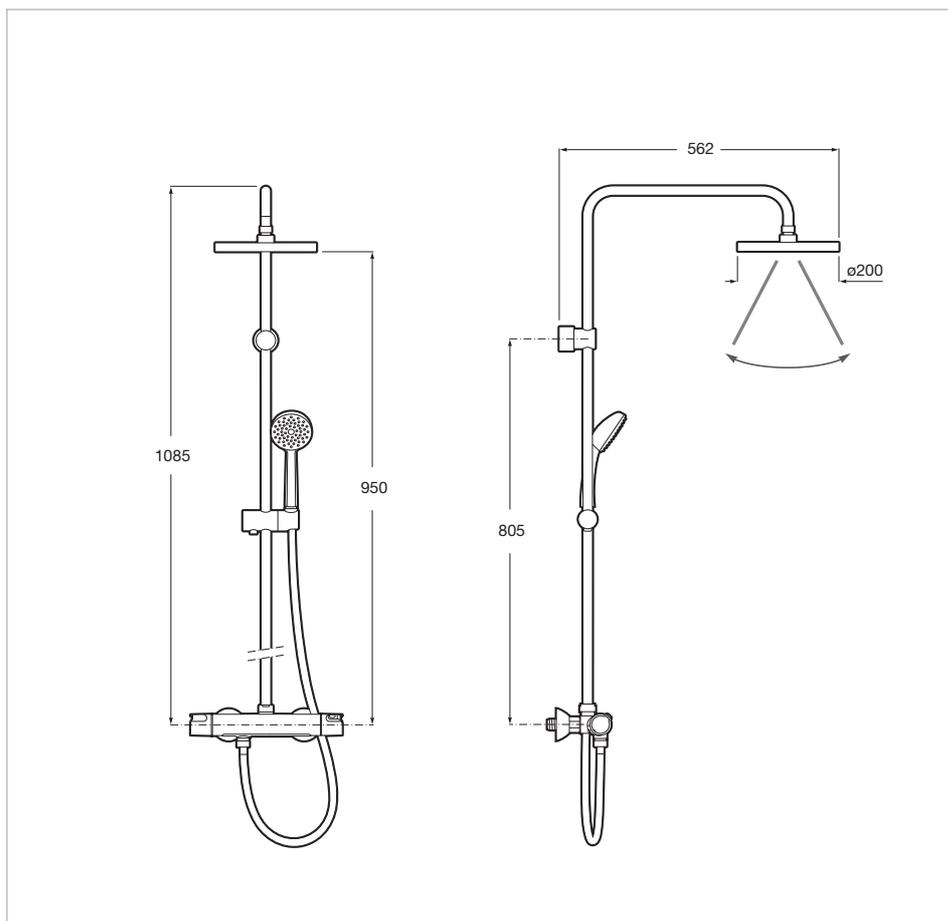
Acabado: Cromado
 Adecuada para: Ducha
 Flexible incluido
 Forma del rociador: Circular
 Funciones del rociador: Rain
 Grifería: Incluida
 Número de salidas de agua: 2
 Presión mínima requerida (bar): 2
 Teléfono de ducha: Incluido
 Tipo de grifería: Termostática
 Tipo de instalación: Mural

Medidas

Anchura: 562 mm.
 Altura: 985 mm.



Dibujos técnicos



Una respuesta tradicional para ambientes clásicos. Curvas elegantes y funcionales en una extensa colección de piezas que combinan sencillez y versatilidad, ofreciendo el confort de las soluciones muy experimentadas.



Diseñado por
Toni Clariana

Toni Clariana es un diseñador barcelonés. Tuvo sus inicios en el sector de la automoción en SEAT, trabajando posteriormente en Quod y Associate designers. Más tarde creó su propia organización: magma Design, que se caracteriza por ser interdisciplinar y por su enfoque al servicio de la industria. magma ha recibido diferentes premios, entre ellos Hispack, Delta de plata Adifad o el Premio Letra.

[Home \(/roca-web/home/home\)](#) > [Productos \(/roca-web/catalogo/productos/#!/\)](#) > [Grifería \(/roca-web/catalogo/productos/#!/griferia\)](#)
> [Grifería para ducha \(/roca-web/catalogo/productos/#!/griferia/griferia-ducha\)](#) > [Columnas de ducha \(/roca-web/catalogo/productos/#!/griferia/griferia-ducha/columnas-ducha\)](#)
> [Columna de ducha termostática \(/roca-web/catalogo/productos/griferia/griferia-ducha/columnas-ducha/columna-ducha-termostatica-5A9718C00\)](#)

Grifería (/catalogo/productos/#!/griferia)

Victoria

Columna de ducha termostática

Medidas:

Anchura: 562 mm.

Altura: 985 mm.

[Ficha de producto \(/servlet/getProductPdf?productId=1190\)](#)

[Añadir a mi selección](#)

[Añadir al comparador](#)

Precio 409,00 €

Referencia

5A9718C00

[Ver medidas completas \(/servlet/getTechnicalDrawingTransformation?productId=1190&idObject={04010749-78D1-45DC-A8D4-39AA87278F01}\)](#)

Acabado: Cromado

Adecuada para: Ducha

Flexible incluido

Forma del rociador: Circular

Funciones del rociador: Rain

Grifería: Incluida

Número de salidas de agua: 2

Presión mínima requerida (bar): 2

Teléfono de ducha: Incluido

Tipo de grifería: Termostática

Tipo de instalación: Mural



Manuales y recursos

[Manual de instalación](#)

<http://www.roca.es/RocaResourceServlet/resources/getMainResource?idObject={2AF16098-84E4-4570-AC2A-7E090BB39F1C}>

Dibujos técnicos

Recursos 2D

Recursos 3D



[web/home/home\)](#)

[\(/roca-](#)

902 Servicio Técnico Sanitario 400 423

[\(/roca-web/donde-encontrarnos/servicio-tecnico/solicitud-de-asistencia-tecnica\)](#)

902 Línea de Atención al Consumidor 304

[\(/roca-web/donde-encontrarnos/contacto/formulario-de-contacto\)](#)

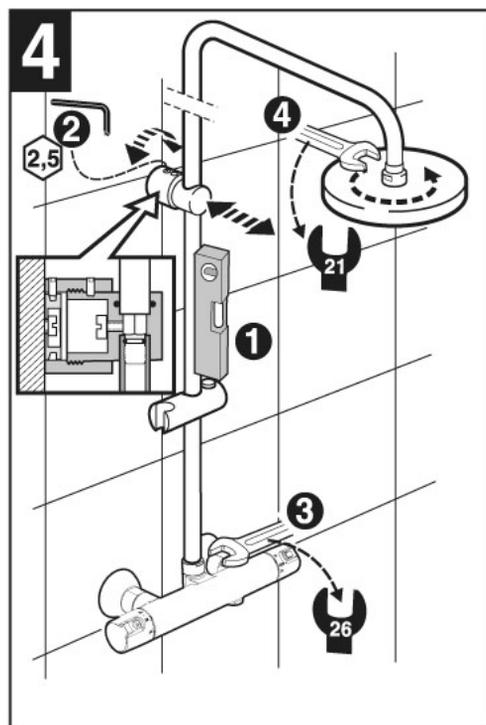
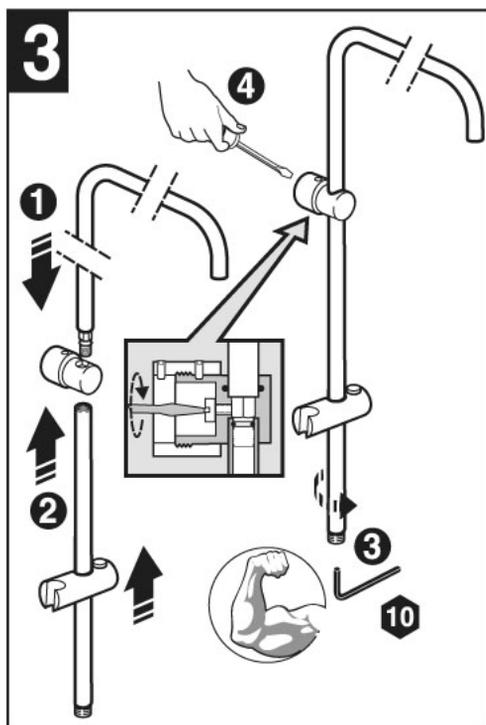
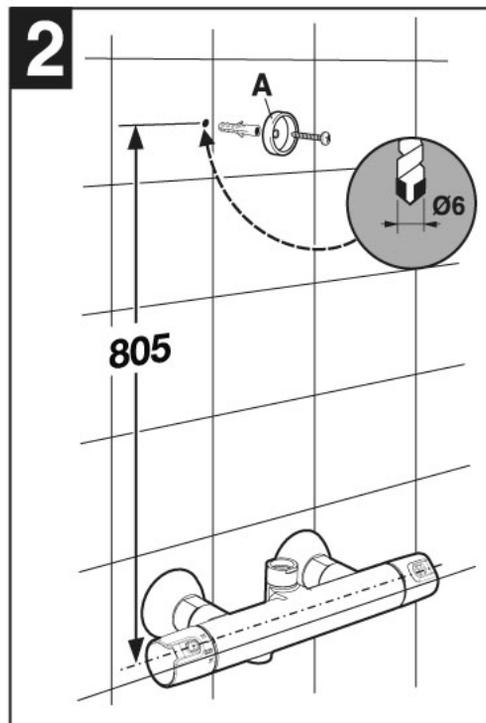
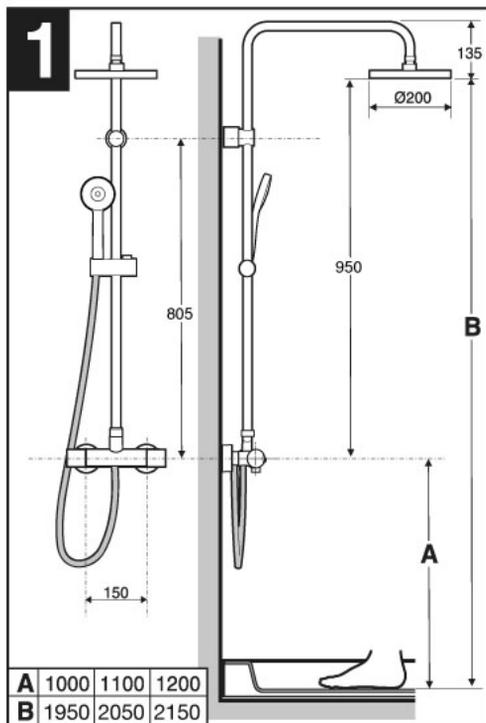


Roca

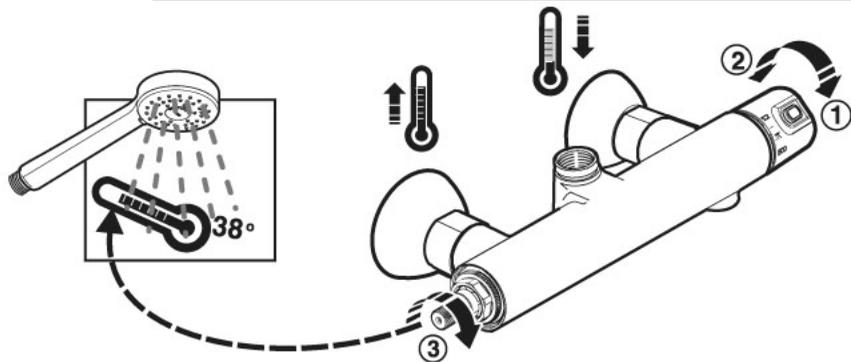
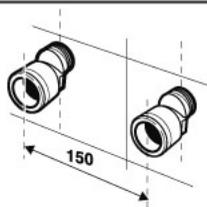
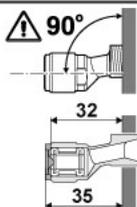
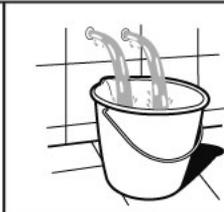
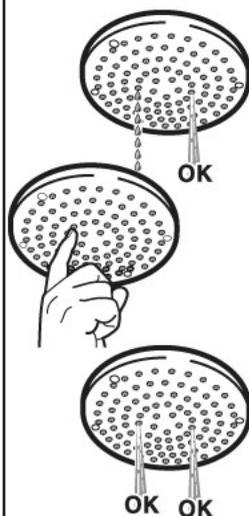
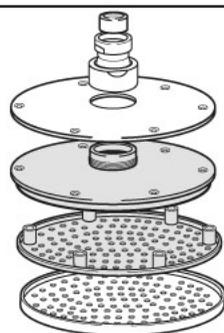
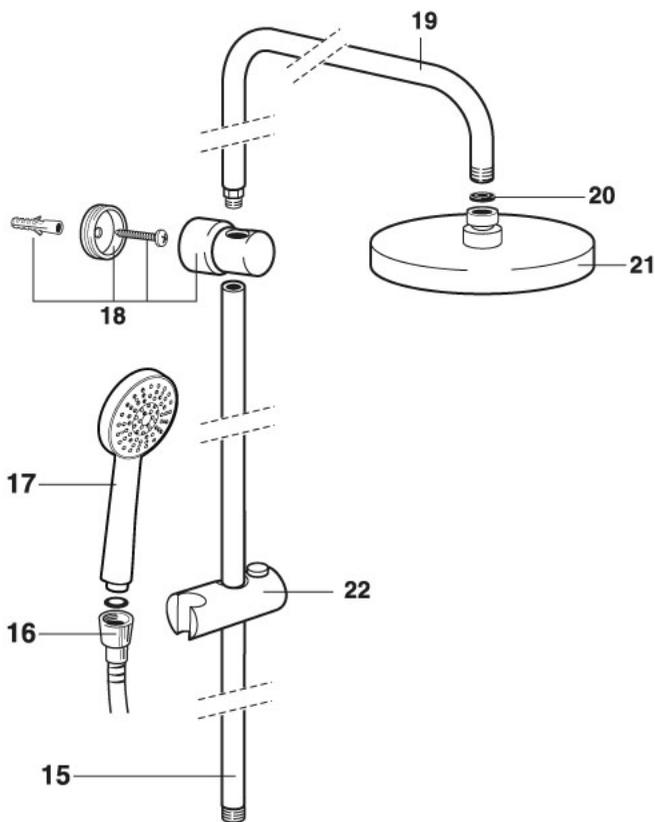
VICTORIA-T

5A9718

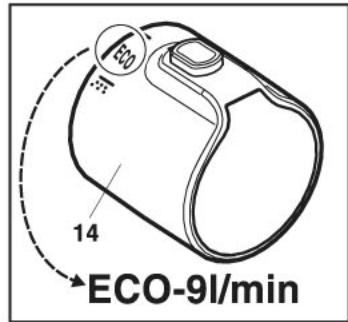
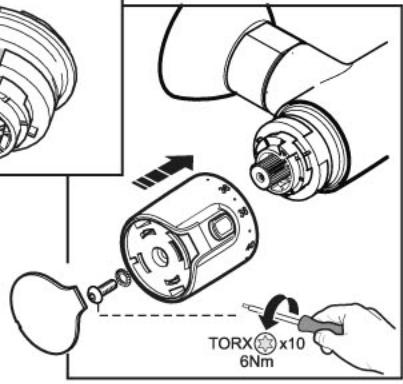
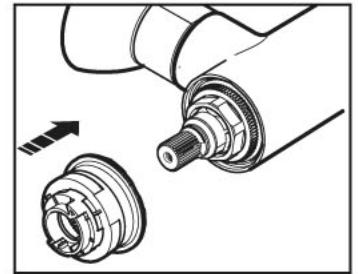
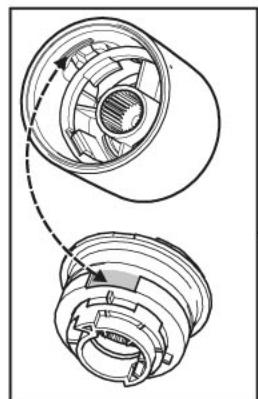
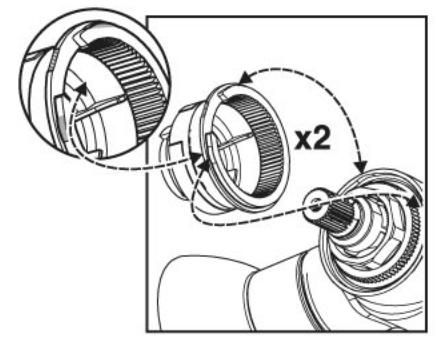
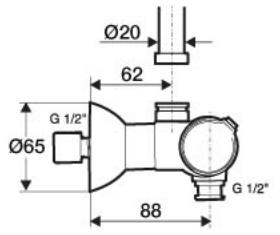
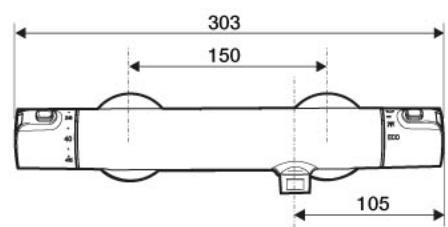
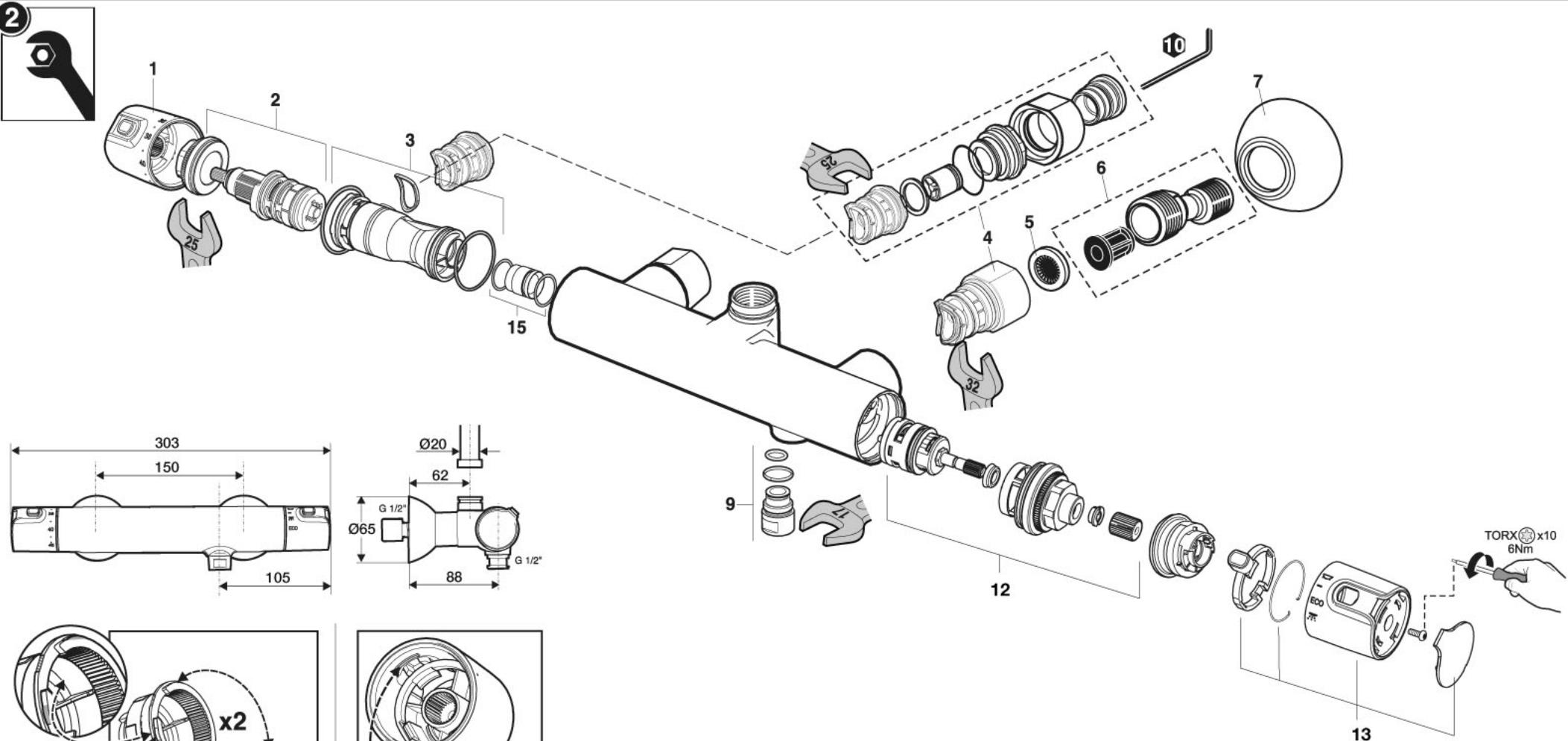




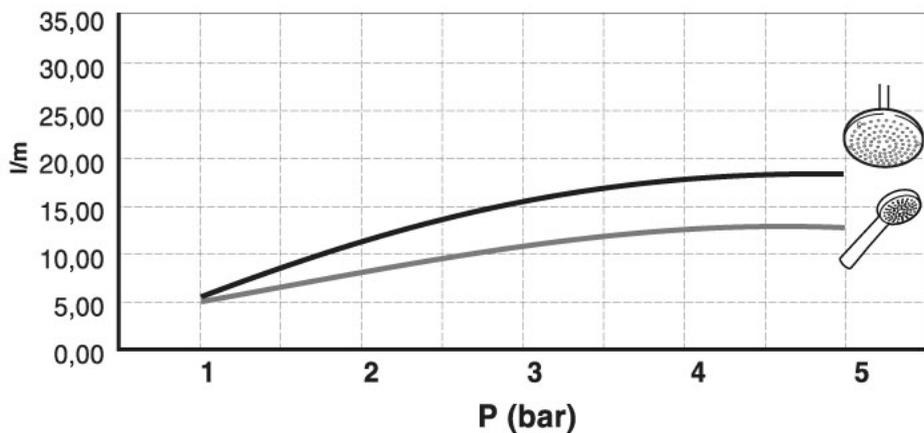
5



2



3



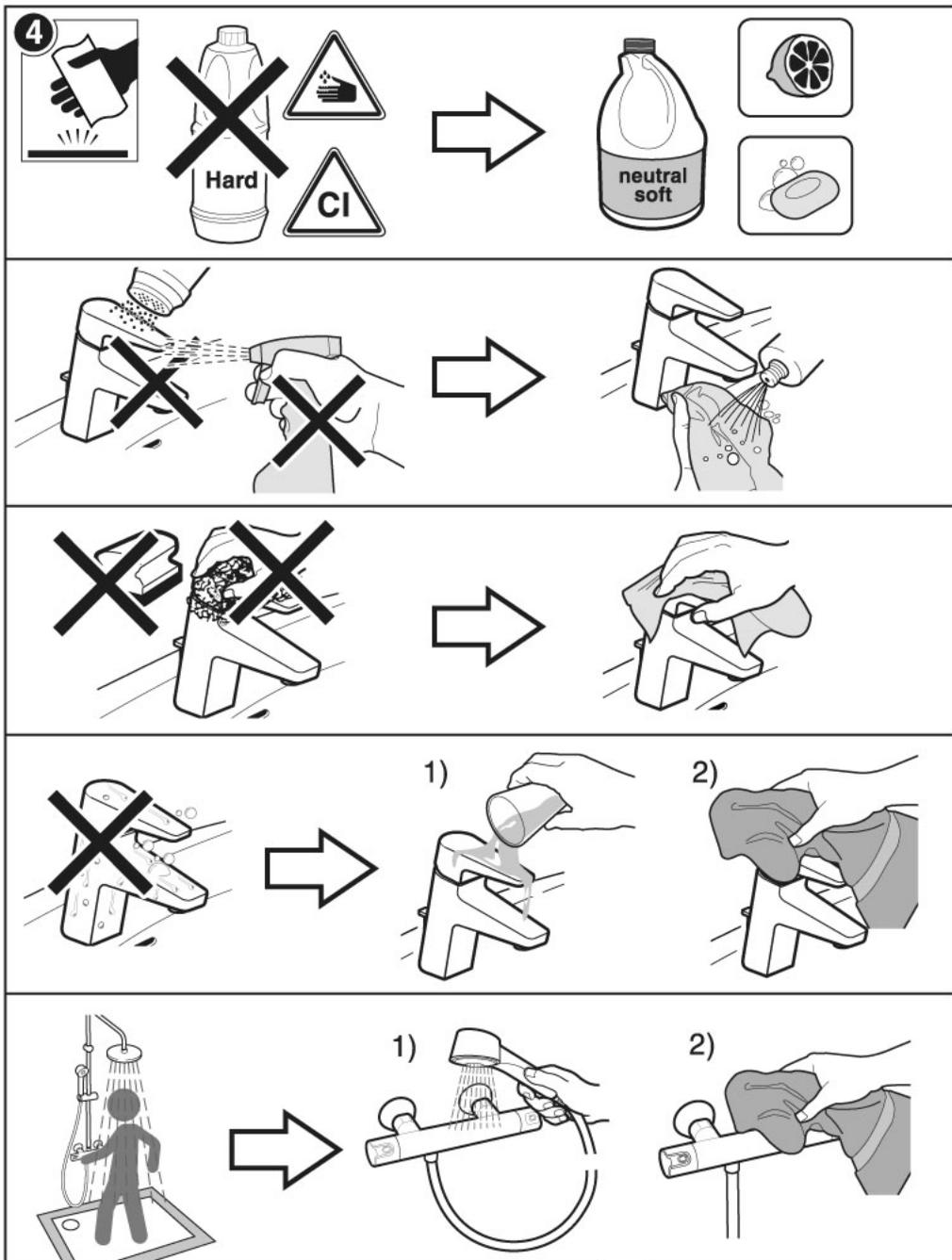
 P 	P bar	 MAX. 10
 P 	P bar	 MIN. 0,5 MAX. 5  3   $P \uparrow$ $P \downarrow$  $P \downarrow$ - $P \uparrow$ ≤ 2
 T	°C	 -80 MAX. -45 MIN.  -65 -50 
 Q (3 bar)	l/min	 ECO 9 MAX. 12  15

1 - 525015700
2 - 525015803
3 - 525015907
4 - 505016000
5 - 525016207
6 - 525016303

7 - 525016400
8 - 525401100
9 - 525016609
10 - 525017803
11 - 525016707
12 - 525016803

13 - 525019300
14 - 525019400
15 - 504251000
16 - 525761100
17 - A5B9A03C00
18 - 505718700

19 - 504250700
20 - 543355207
21 - 5B9850C00
22 - 505716400



Roca Sanitario, S.A.

Avda. Diagonal, 513
 08029 Barcelona SPAIN
 Teléfono 93 366 1200
 Fax 93 419 4501
 www.roca.es

Roca

Nombre o referencia

BUSCAR

 Cesta (0)

Pintura/decoración	Herramientas	Ferretería/ordenación	Electricidad/iluminación	Baño/cocina	Carpintería	Jardín	Construcción	Reformas y proyectos
------------------------------------	------------------------------	---------------------------------------	--	-----------------------------	-----------------------------	------------------------	------------------------------	--------------------------------------

[Bricor](#) > [Baño/cocina](#) > [Baño](#) > [Accesorios de baño](#) > [Cortinas de baño](#) > [CORTINA BAÑO BOLLATO AZUL](#)



 Ampliar

CORTINA BAÑO BOLLATO AZUL

180x200 cm - POLIETILENO 100%

Referencia: 000706001724

 Entrega a domicilio antes de 5 días.

21,95€

Unidades

 Añadir a la Cesta

Si prefieres comprar este artículo en un centro consulta la disponibilidad en tu tienda más cercana.

- Seleccionar Provincia -

- Provincia no seleccionada -

Compartir:   

Descripción



[Buscar un centro](#)
[Servicio de compra online](#)
[Nuestros servicios](#)
[Reformas y proyectos](#)
[Financiación y medios de pago](#)
[Catálogos](#)
 Síguenos:    

[Quiénes somos](#)
[Preguntas frecuentes \(FAQ\)](#)
[Suscríbete a nuestra newsletter](#)
[Contacto](#)
[Política de cookies](#)

Otras webs:
[El Corte Inglés](#)
[Hipercor](#)
[Opencor](#)
[Supercor](#)
[Viajes El Corte Inglés](#)
[ECI Seguros Correduría](#)
[Óptica 2000](#)
[Motortown](#)

Los precios y disponibilidad de los productos de la web pueden sufrir alguna variación respecto al precio y disponibilidad en la tienda.

Uso de cookies

Utilizamos cookies propias y de terceros para mejorar nuestros servicios y mostrarte publicidad relacionada con tus preferencias mediante el análisis de tus hábitos de navegación. Si continúas navegando, consideramos que aceptas su uso. Puedes obtener más información, o bien conocer cómo cambiar la configuración, en nuestra [Política de Cookies](#).

[PRODUCTOS](#) [PROMOCIONES](#) [SERVICIOS](#) [IDEAS Y CONSEJOS](#) [TIENDAS](#) [COMUNIDAD](#)

[Productos](#) [Cocinas](#) [Encimeras](#) [MARMOL AZUL](#)



MARMOL AZUL Encimera fabricada en tablero de virutas de madera encoladas a presión con resina y cubierto con una lámina decorativa, con acabado en mármol azul.

desde 35€ [Ver opciones](#)

Agotado online

[Ver disponibilidad en tu tienda](#)

Imprime o compártelo en:

Personaliza tu compra:

Largo

Precio Vta

Cantidad

Sumatoria

 <p>Encimera Ref. 12760496 Más información Agotado online Ver disponibilidad en tu tienda</p>	<p>360 cm</p>	<p>71 , 70€</p>	<p>0</p>	<p>0,00€ Añadir</p>
 <p>Encimera Ref. 16684822 Más información Agotado online Ver disponibilidad en tu tienda</p>	<p>180 cm</p>	<p>35 €</p>	<p>0</p>	<p>0,00€ Añadir</p>



Mezclador para lavabo con desagüe automático

- Acabado: Cromado
- Caudal (l/min a 3 bares): 6
- Desagüe automático
- Enlaces de alimentación flexibles incluidos
- Limitador de caudal
- Lugar de instalación: Lavabo
- Tipo de instalación: De repisa



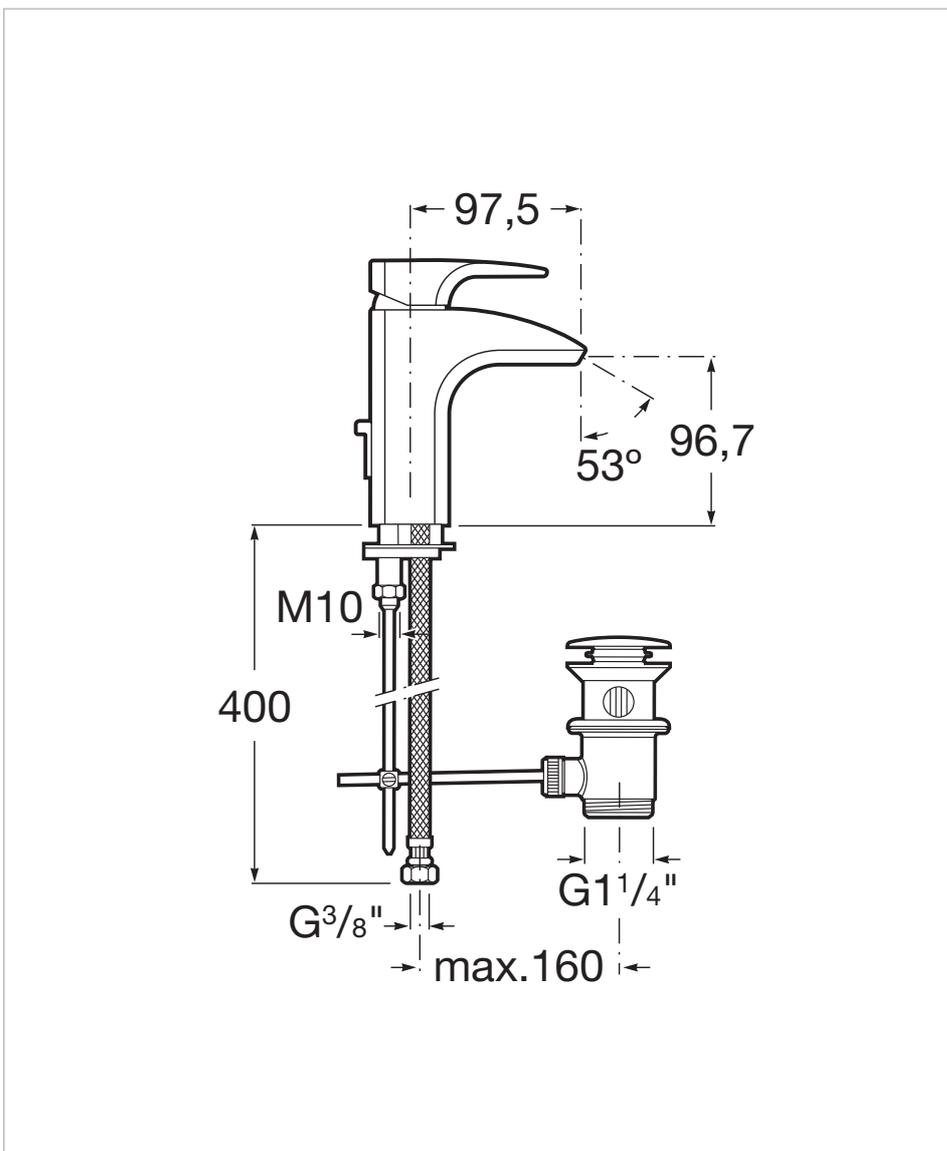
Antonio Bullo es el creador de esta colección, una propuesta con una marcada influencia esencialista. Moderna y dinámica, presenta un diseño armonioso y compacto, con líneas bien definidas y formas casi geométricas, basada en figuras minimalistas que otorgan elegancia y estilo en el cuarto de baño.



Diseñado por
Antonio Bullo

Ha obtenido cuatro medallas de oro en el Concurso Internacional de Cerámica de Faenza y dos premios Design Plus en el ISH de Frankfurt. Para Bullo, el producto debe estar en continuidad con el alma de la empresa y ser coherente con los mercados a los que se enfrenta.

Dibujos técnicos



[Home \(/roca-web/home/home\)](#) > [Colecciones \(/roca-web/catalogo/colecciones#!/\)](#) > [Colecciones de grifería \(/roca-web/catalogo/colecciones#!/colecciones-griferia\)](#)
> [Thesis \(/roca-web/catalogo/colecciones#!/colecciones-griferia/thesis\)](#)
> [Mezclador para lavabo con desagüe automático \(/roca-web/catalogo/colecciones/colecciones-griferia/thesis/mezclador-lavabo-desague-automatico-5A3050C00\)](#)

Grifería (/catalogo/productos#!/griferia)

Thesis

Mezclador para lavabo con desagüe automático

Medidas:

[Ver medidas completas \(/servlet/getTechnicalDrawingTransformation?productId=930&idObject={0904894F-9642-4043-AA93-680CE35D4DC4}\)](#)

[Ficha de producto \(/servlet/getProductPdf?productId=930\)](#)

[Añadir a mi selección](#)

[Añadir al comparador](#)

Precio 225,00 €

Referencia
5A3050C00

Acabado: Cromado

Caudal (l/min a 3 bares): 6

Desagüe automático

Enlaces de alimentación flexibles incluidos

Limitador de caudal

Lugar de instalación: Lavabo

Tipo de instalación: De repisa



[Manuales y recursos](#)

[Dibujos técnicos](#)

 [Esquema con cotas](#)

<http://www.roca.es/RocaResourceServlet/resources/getMainResource?idObject={0904894F-9642-4043-AA93-680CE35D4DC4}>



[web/home/home\)](#)

[\(/roca-](#)

902 Servicio
400 Técnico
423 Sanitario

[\(/roca-web/donde-encontrarnos/servicio-tecnico/solicitud-de-asistencia-tecnica\)](#)

902 Línea de
304 Atención al
Consumidor

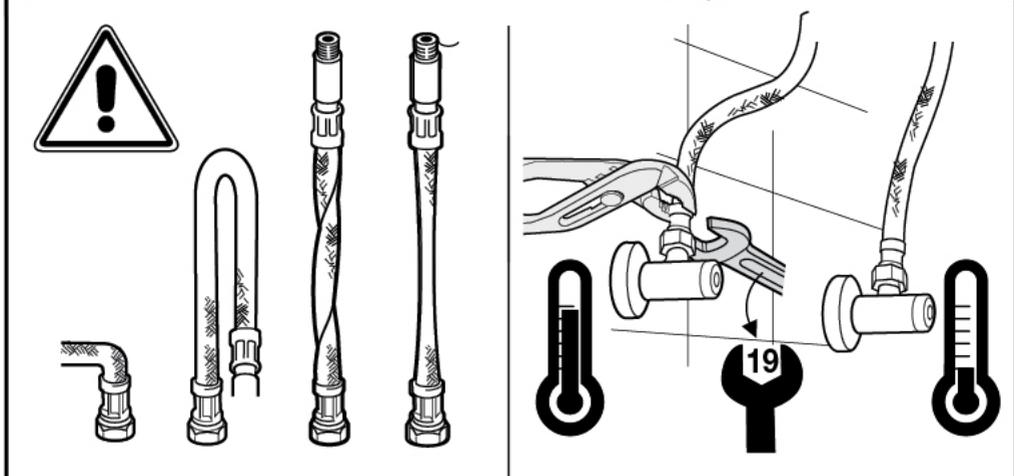
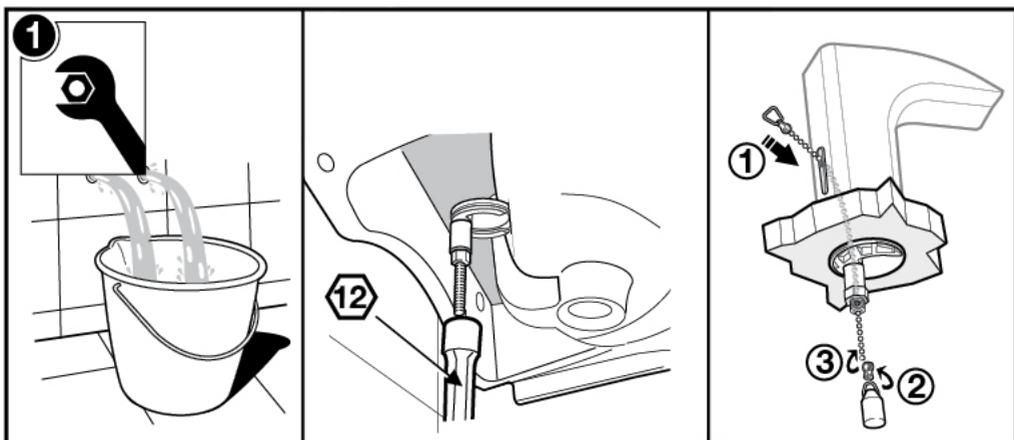
[\(/roca-web/donde-encontrarnos/contacto/formulario-de-contacto\)](#)

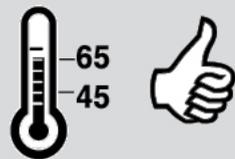


Roca

THESIS



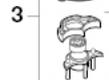
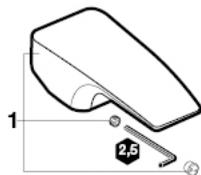


 <p>P</p>	<p>P bar</p>		
  <p>T</p>	<p>°C</p>		
 <p>Q (3 bar)</p>	<p>l/min</p>	 <p>6</p>	 <p>20</p>

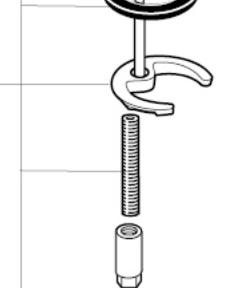
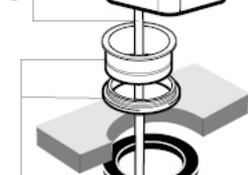
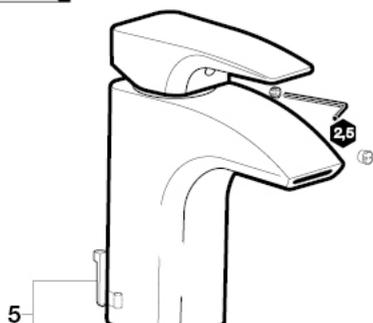
2

5A3050

5A3150

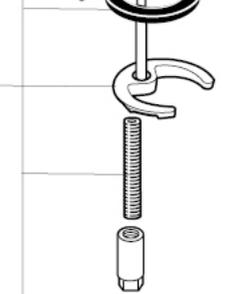
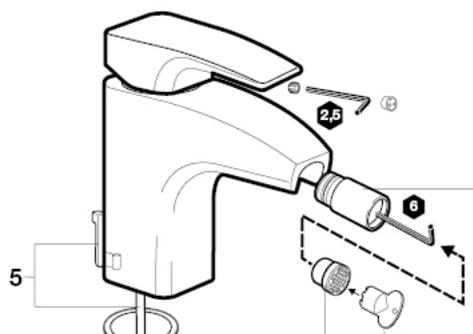


30

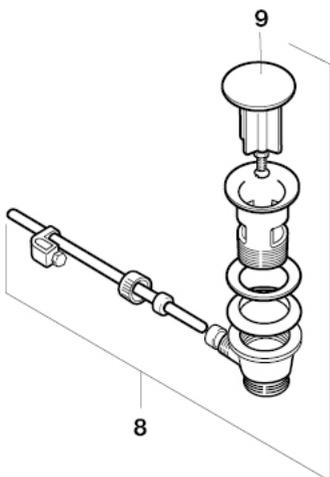


5A6050

5A6150

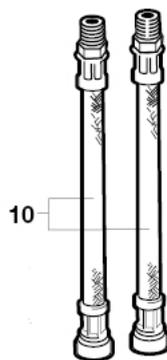


12



8

9

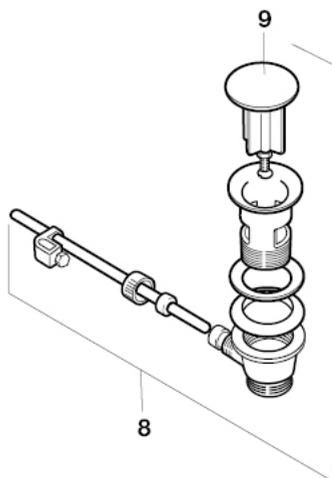
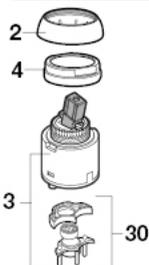
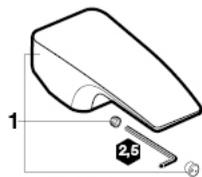
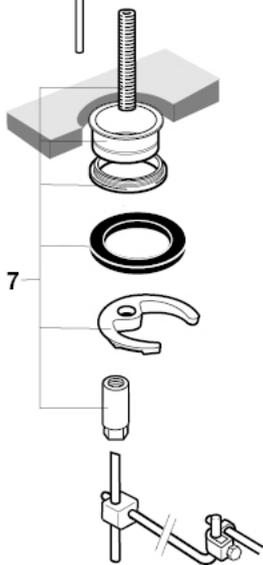
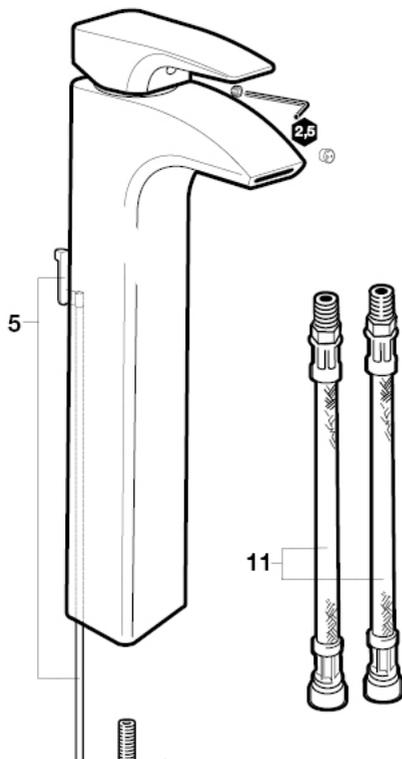


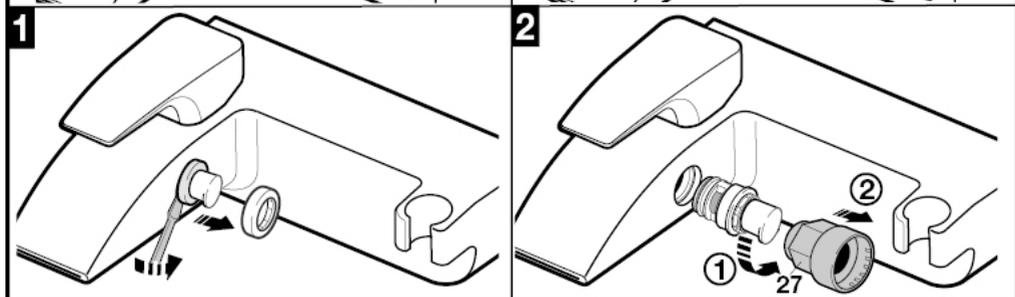
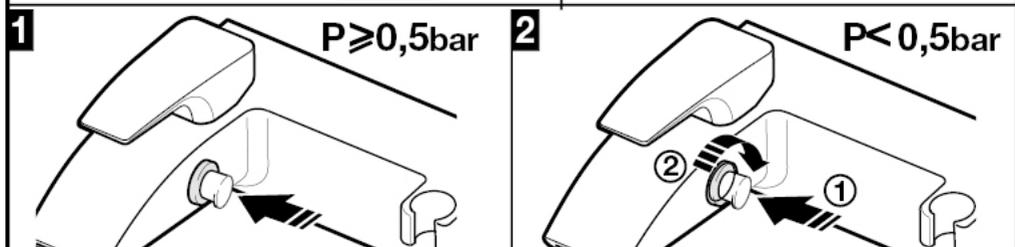
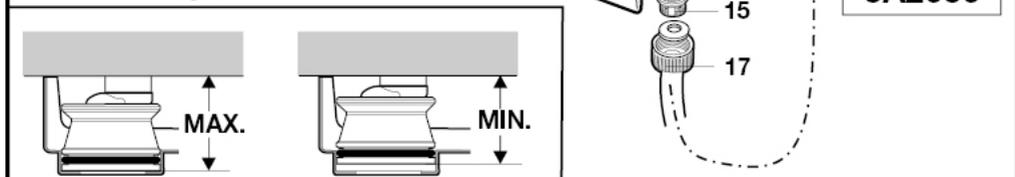
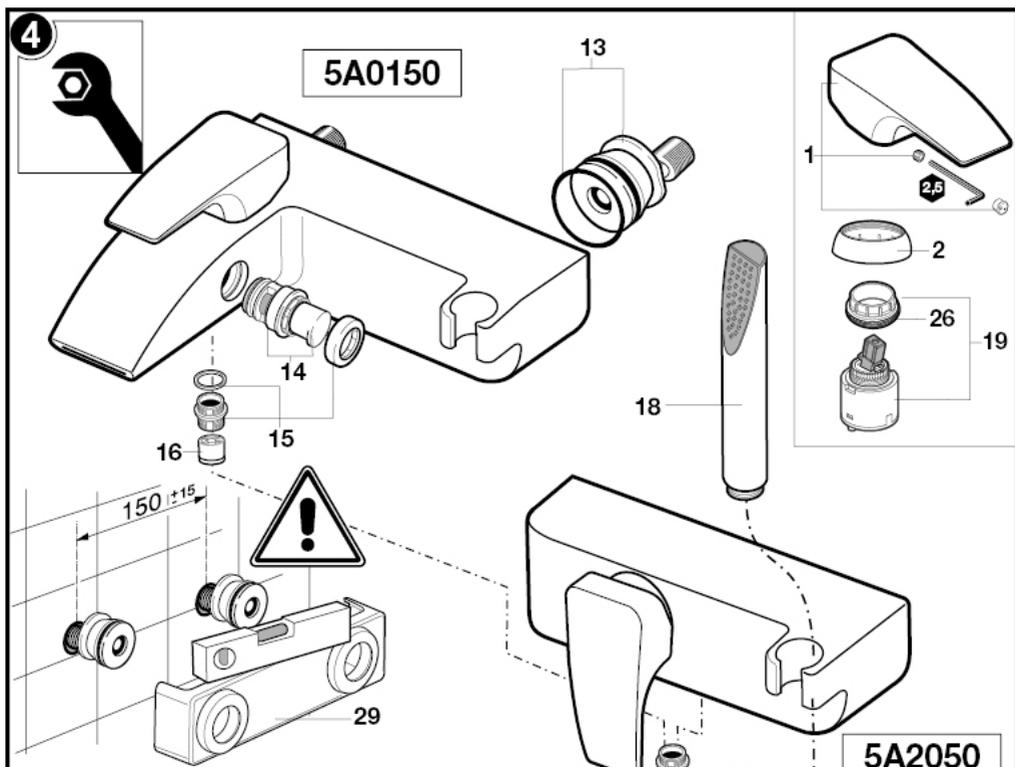
10

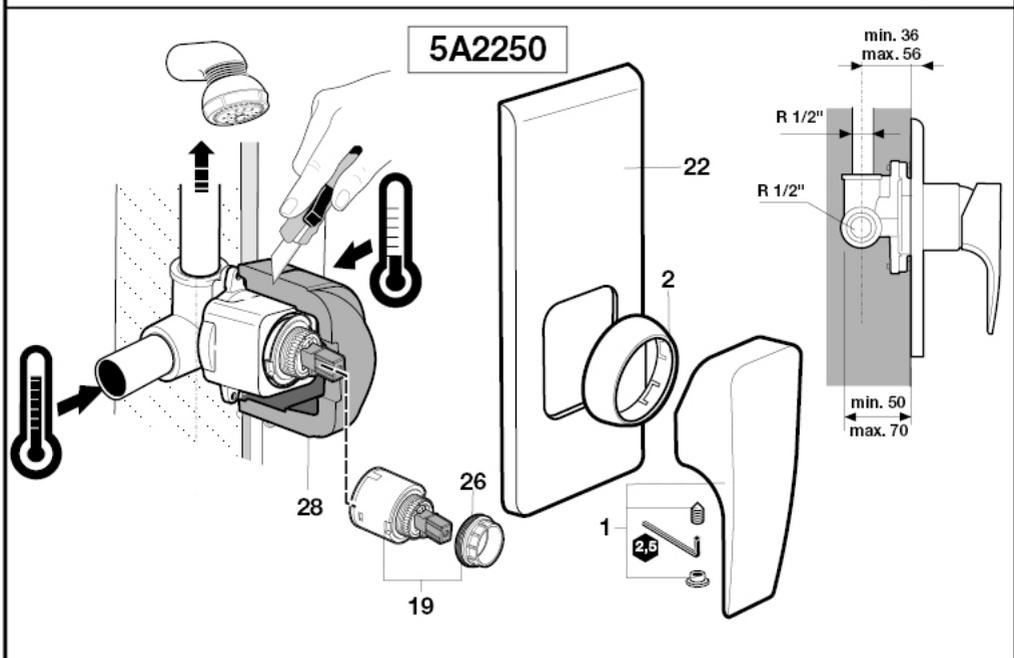
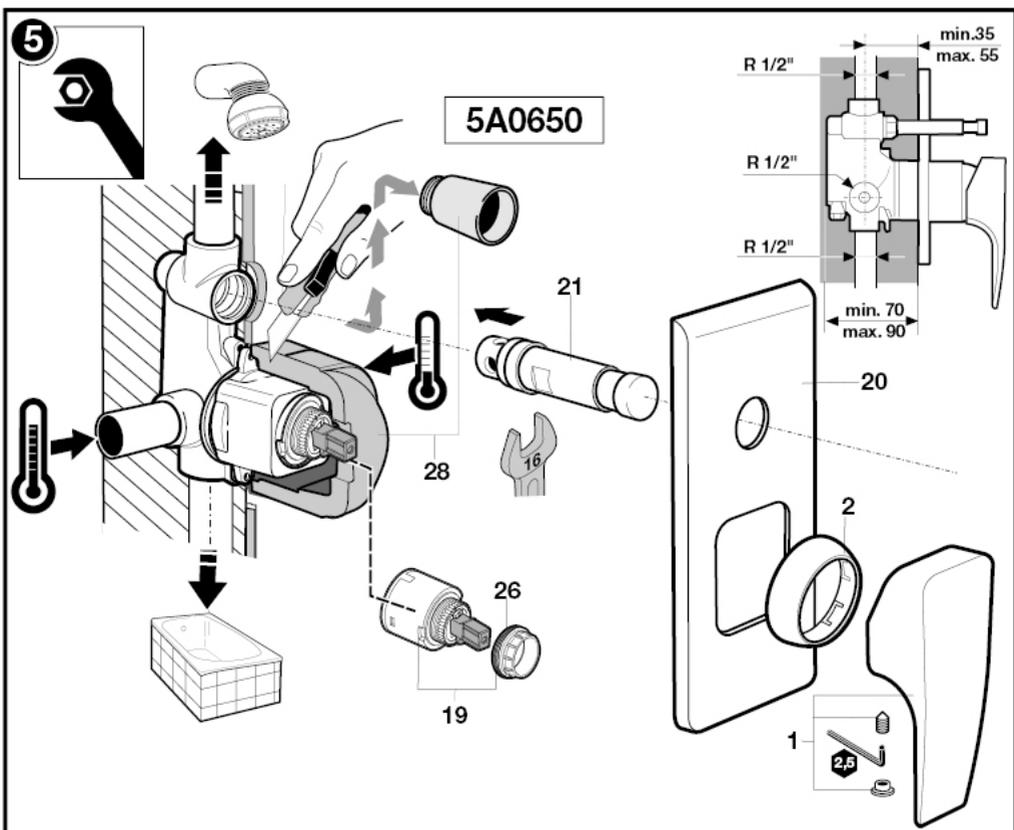
3

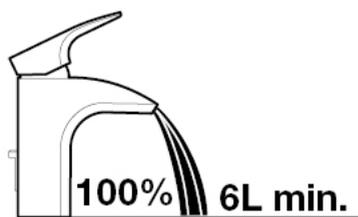
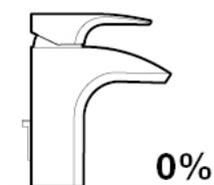


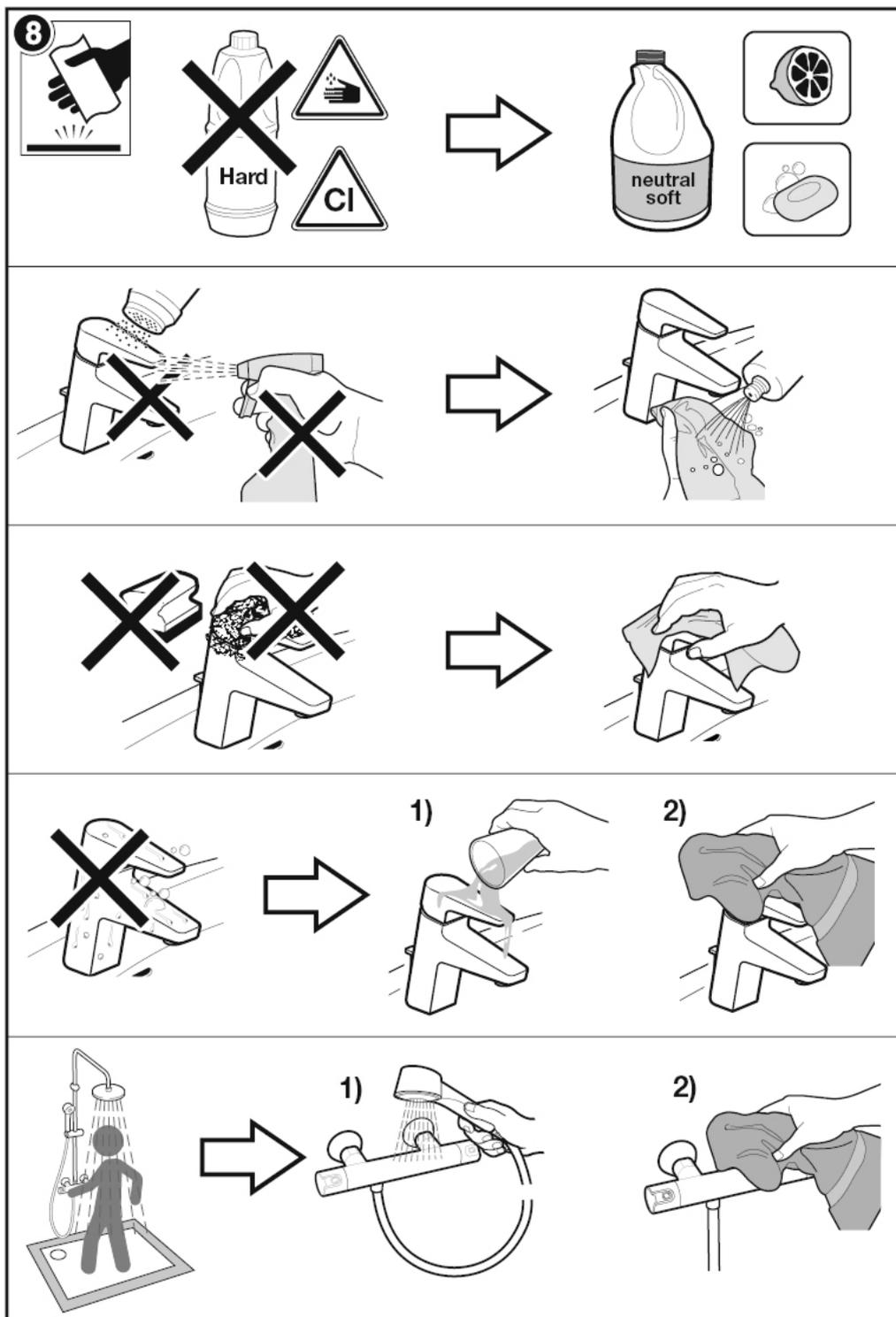
5A3450











Inodoro de porcelana compacto con salida dual adosado a pared



Adosado a pared
 Conjunto de fijaciones: Incluido
 Forma: Redondo
 Inodoro compacto
 Sistema de descarga: Arrastre
 Tipo de instalación: De pie
 Tipo de salida: Dual (vario)

Colores y acabados

Cómo obtener la referencia completa
 Sustituya los ".." en la referencia por el código del acabado deseado de la lista siguiente.

-  00 Blanco
-  17 Pergamon

Medidas

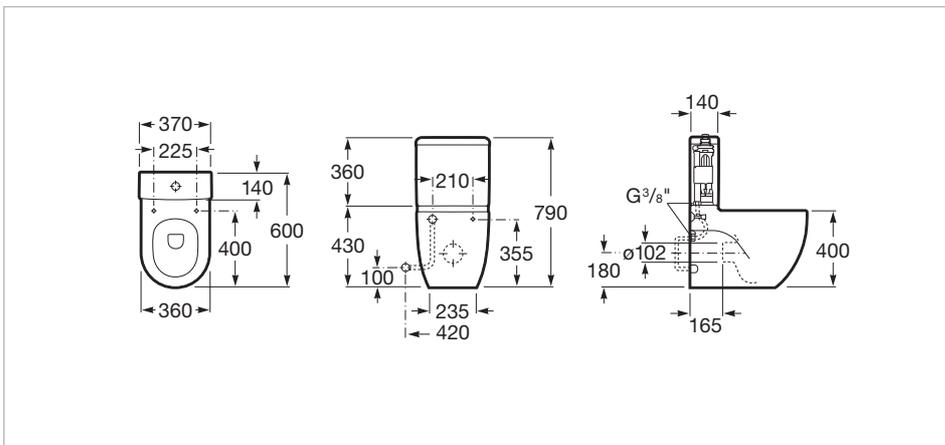
Longitud: 370 mm.
 Anchura: 600 mm.
 Altura: 790 mm.

Compatible

341242..0 Cisterna de doble descarga 4,5/3L para inodoro

Un solo concepto para mil y una soluciones. Un solo concepto para satisfacer cualquier necesidad. La gama más versátil y más global.

Dibujos técnicos



- [Verónica](#)
- [Victoria](#)

[Trituradores Sanitarios](#)

Calefacción

Energía Solar

Fontanería

Herramienta

Usted está aquí: [Inicio](#) ▶ [Catálogo](#) ▶ [Baño y Cocina](#) ▶ [Sanitarios Roca](#) ▶ [Meridian](#) ▶ ROCA Tanque bajo MERIDIAN COMPACTO blanco

ROCA Tanque bajo MERIDIAN COMPACTO blanco



Cod: 2634030

ROCA

Precio tarifa: 143,00 €

173,03€

IVA incluido

COMPRAR

© COMERCIAL IPAR, año 2015 - [Aviso Legal](#) - Desarrollado por CVT

OFICINAS, ALMACÉN CENTRAL Y EXPOSICIÓN DE BAÑOS

Txomin Egileor, 54 - 48960 Galdakao - Bizkaia Tfno: +34 944 576 047 Fax: +34 944 367 011 Email: ipar@comercialipar.com

[Inicio](#)

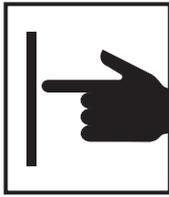
[Comercial Ipar](#)

[Catálogo](#)

[Exposición](#)

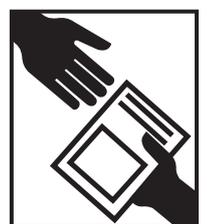
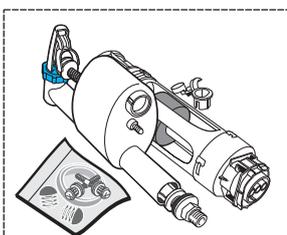
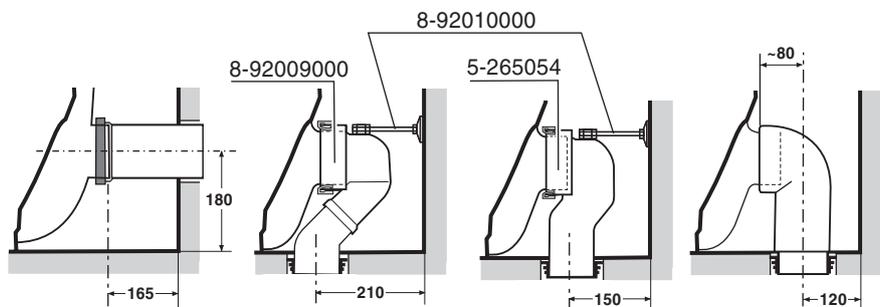
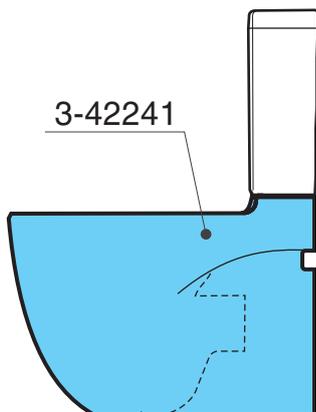
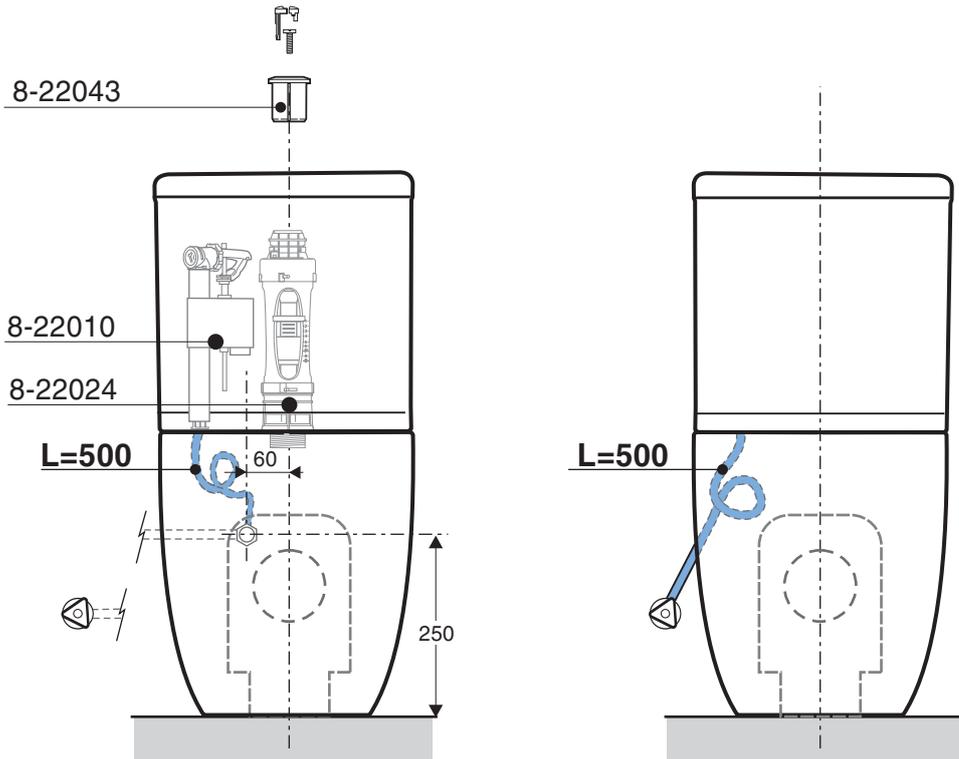
[Marcas - Servicio Técnico](#)

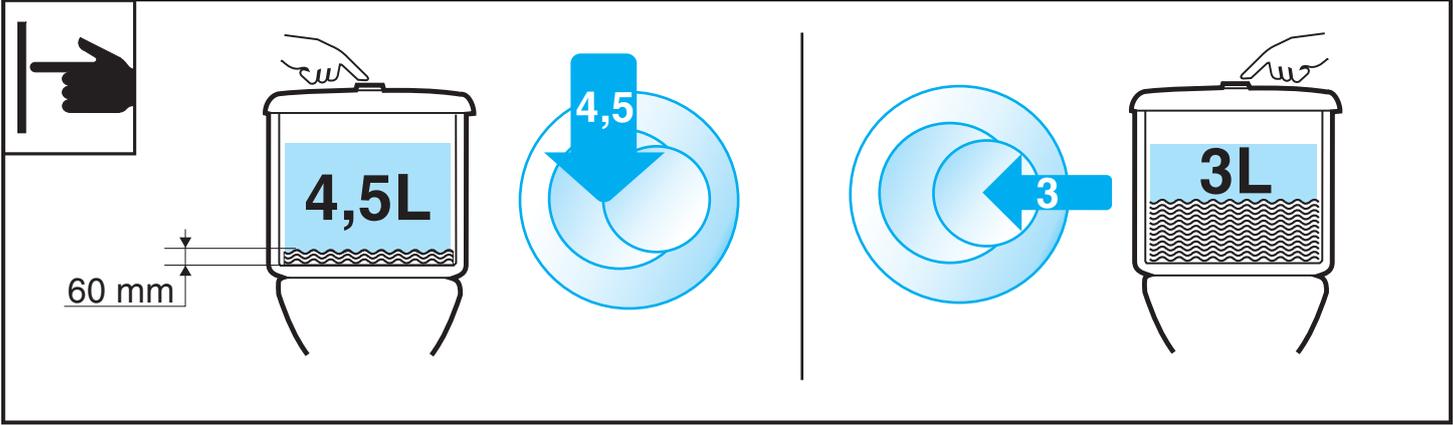
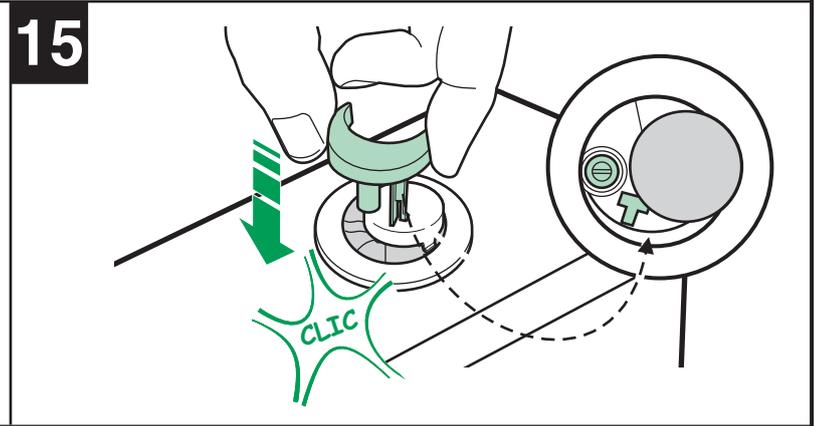
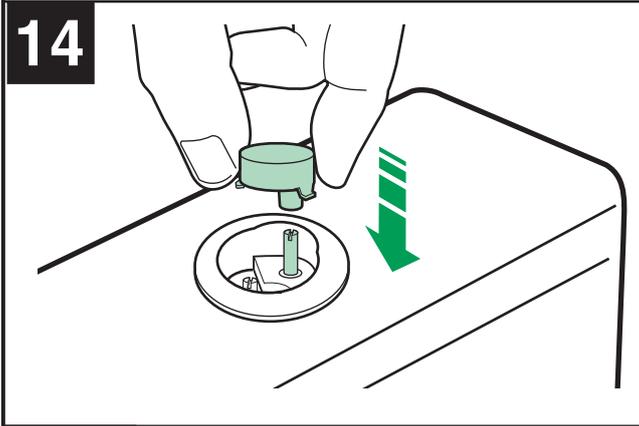
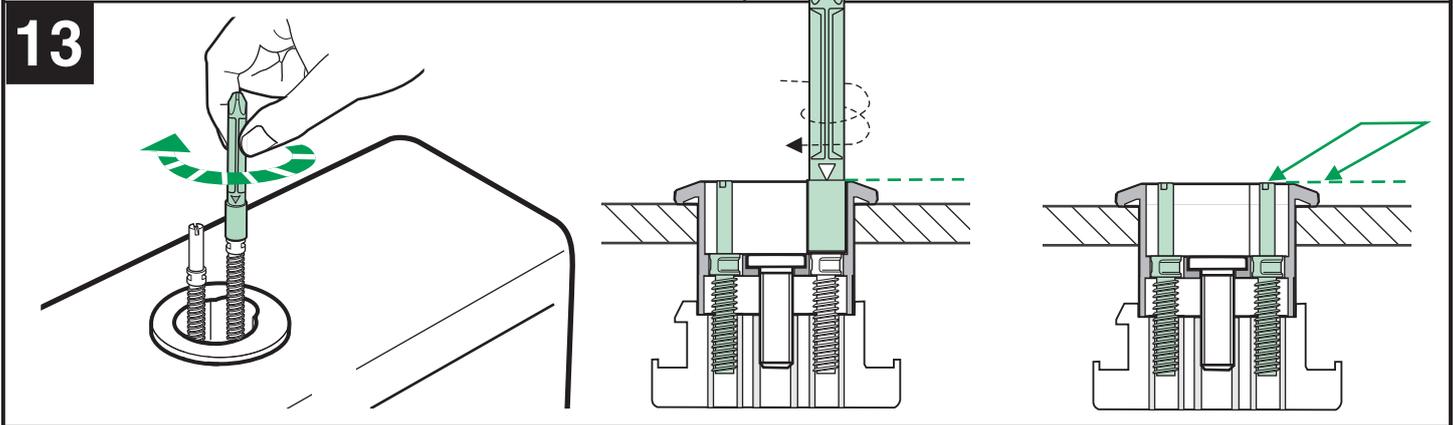
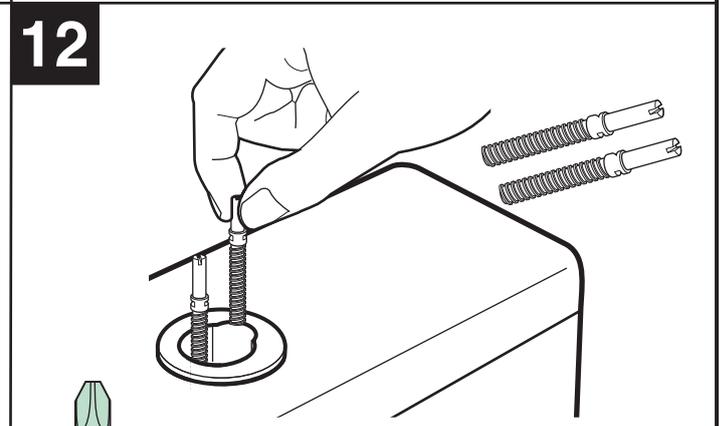
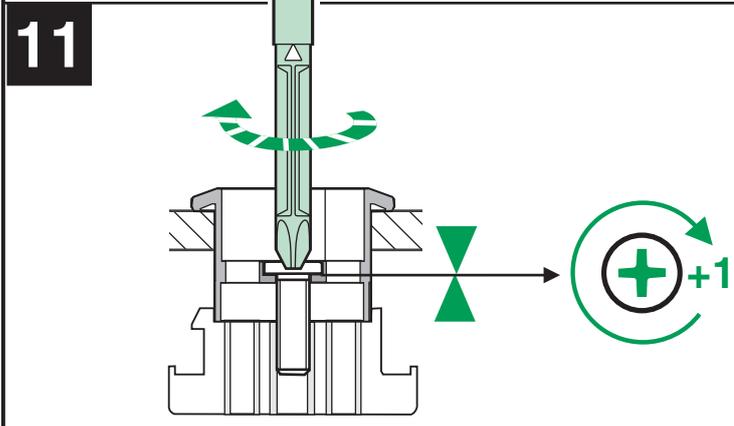
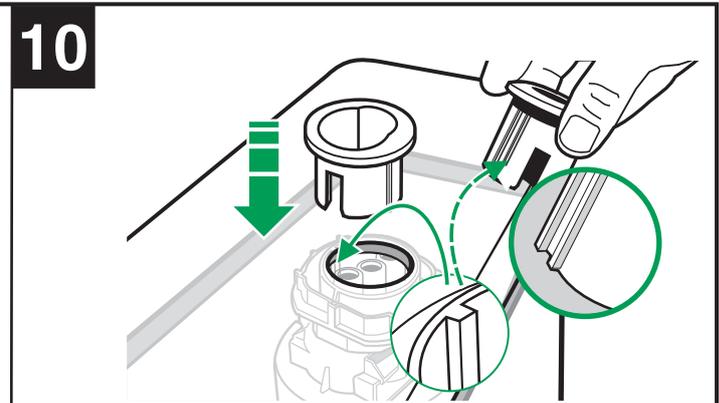
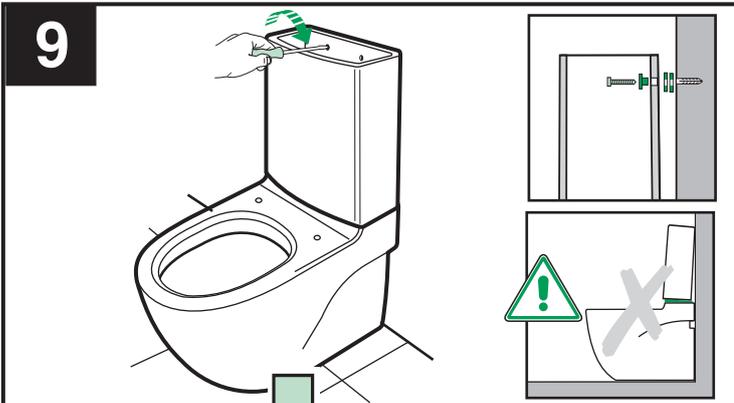
[Contactar](#)

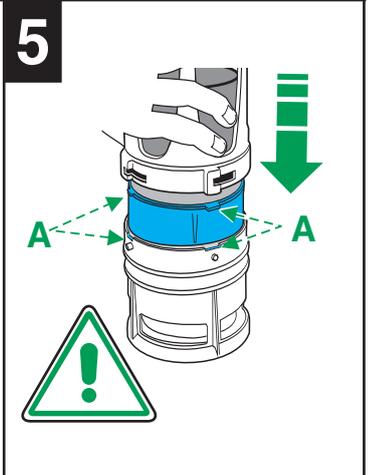
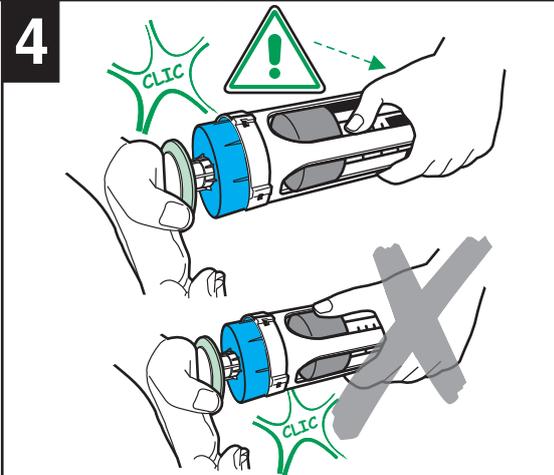
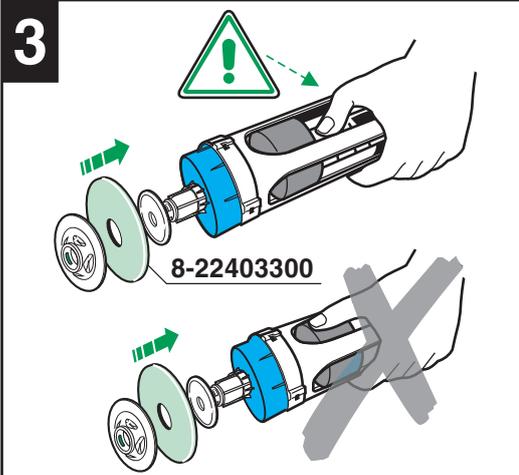
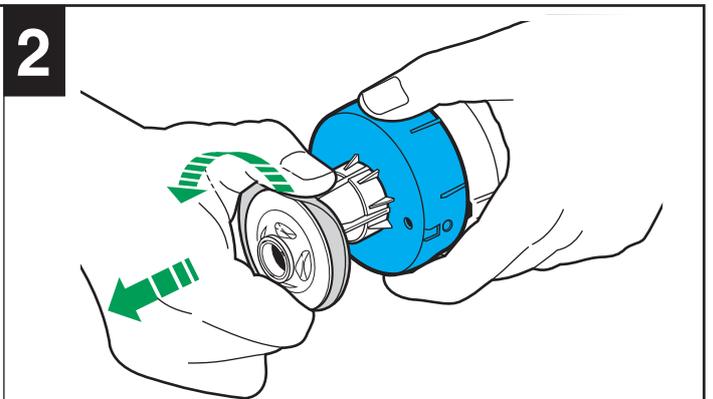
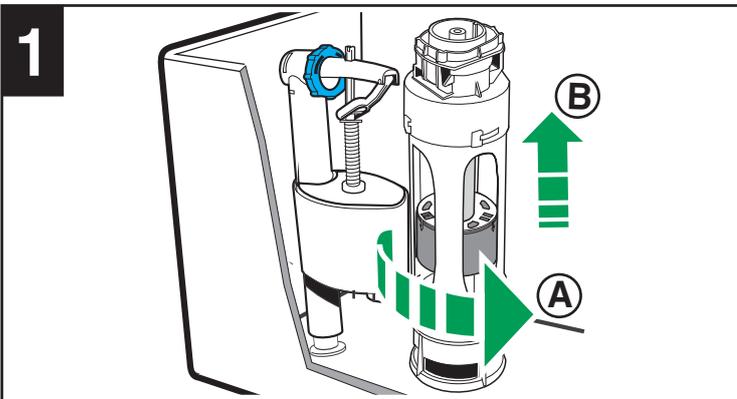
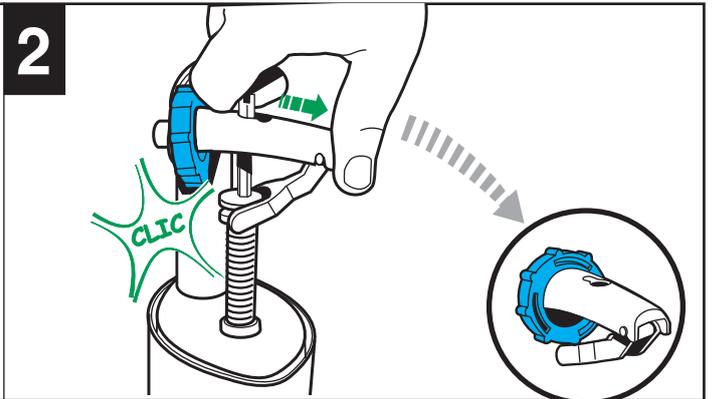
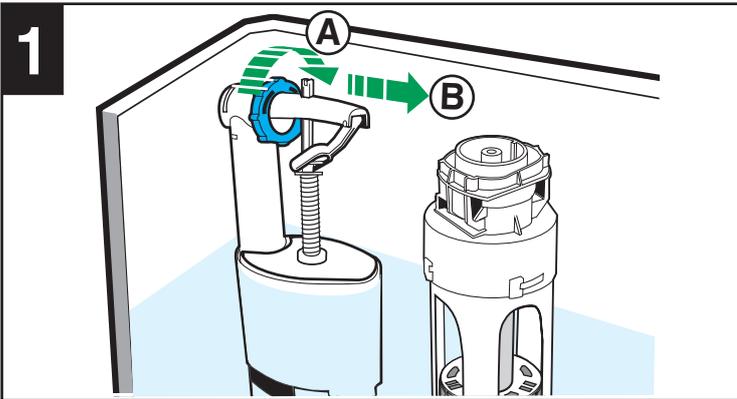
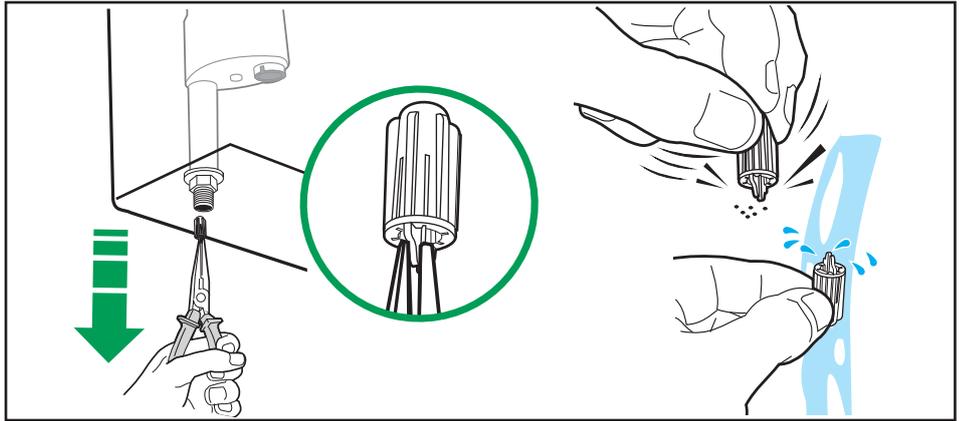
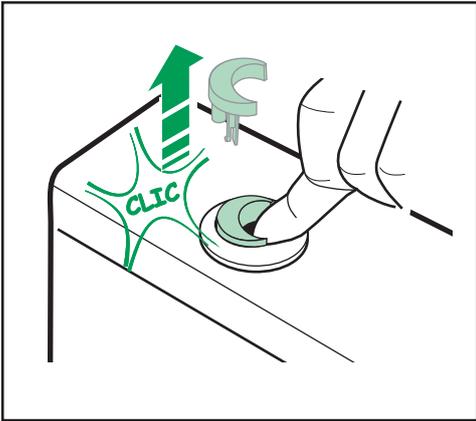


Roca

MERIDIAN COMPACT







Roca Sanitario, S.A.

Avda. Diagonal, 513
08029 Barcelona - SPAIN
Teléfono 93 366 1200
Fax 93 419 4501
www.roca.es

Roca

8-22728600a

Lavabo de porcelana de encimera



Sencillez y versatilidad se dan la mano en esta colección, otorgándole un toque de dinamismo y desenfadado en el espacio de baño sin renunciar a un diseño original.

Agujeros para grifería: Sin agujeros
 Capacidad de la cubeta (l): 4
 Forma: Redondo
 Material: Porcelana
 Tipo de instalación: De encimera

Colores y acabados

Cómo obtener la referencia completa

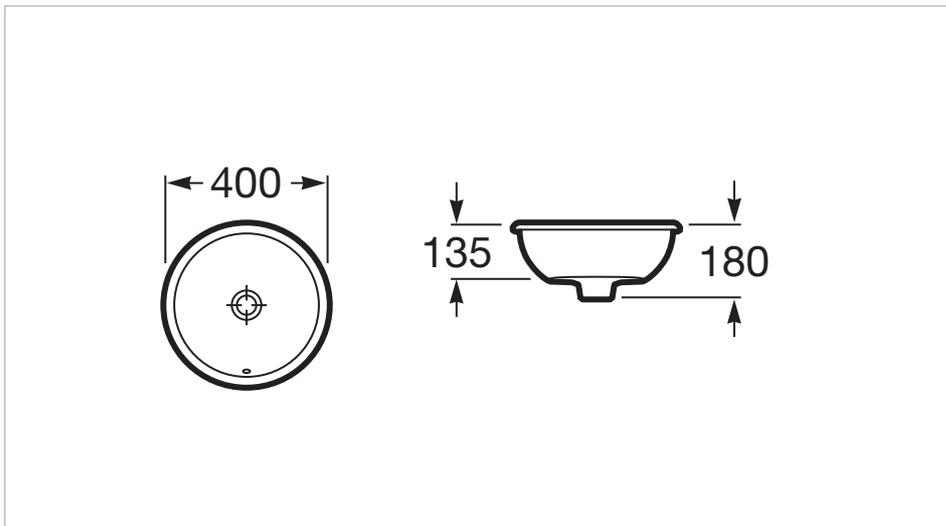
Sustituya los ".." en la referencia por el código del acabado deseado de la lista siguiente.

-  00 Blanco
-  17 Pergamon
-  53 Marine
-  57 Argenta
-  91 Edelweiss
-  92 Graphit

Medidas

Longitud: 400 mm.
 Anchura: 400 mm.
 Altura: 180 mm.

Dibujos técnicos



[Home \(/roca-web/home/home\)](#) > [Productos \(/roca-web/catalogo/productos/#!/\)](#) > [Lavabos \(/roca-web/catalogo/productos/#!/lavabos\)](#)
> [Lavabos de encimera \(/roca-web/catalogo/productos/#!/lavabos/lavabos-encimera-0103\)](#)
> [Lavabo de porcelana de encimera \(/roca-web/catalogo/productos/lavabos/lavabos-encimera-0103/foro/lavabo-porcelana-encimera-327872..0\)](#)

Lavabos (/catalogo/productos/#!/lavabos)

Foro

Lavabo de porcelana de encimera

Medidas:

Longitud: 400 mm.

Anchura: 400 mm.

Altura: 180 mm.

[Ver medidas completas \(/servlet/getTechnicalDrawingTransformation?productId=213&idObject={97A6DA1D-A8D4-4447-B6EC-82012C16B2C6}\)](#)

Agujeros para grifería: Sin agujeros

Capacidad de la cubeta (l): 4

Forma: Redondo

Material: Porcelana

Tipo de instalación: De encimera

Dibujos técnicos

 [Esquema con cotas](#)

<http://www.roca.es/RocaResourceServlet/resources/getMainResource?idObject={97A6DA1D-A8D4-4447-B6EC-82012C16B2C6}>

[Ficha de producto \(/servlet/getProductPdf?productId=213\)](#)

[Añadir a mi selección](#)

[Añadir al comparador](#)

Precios desde 83,20 €

Blanco	83,20 €
Pergamon	115,00 €
Marine	154,00 €
Edelweiss	154,00 €
Graphit	154,00 €
Argenta	304,00 €

Referencia

327872..0

[Cómo obtener la referencia completa](#)

Colores y acabados

-  00 Blanco
-  17 Pergamon
-  53 Marine
-  57 Argenta
-  91 Edelweiss
-  92 Graphit



[web/home/home\)](#)

[\(/roca-](#)



[\(/roca-web/donde-encontrarnos/servicio-tecnico/solicitud-de-asistencia-tecnica\)](#)



[\(/roca-web/donde-encontrarnos/contacto/formulario-de-contacto\)](#)



El diseño se redefine para adaptarse a las tendencias actuales con una menor altura y unas dimensiones mayores dentro de una amplia gama.

Plato de ducha acrílico extraplano con fondo antideslizante y juego de desagüe

Desagüe incluido

Diámetro del desagüe (mm): 90

Forma: Rectangular

Material: Acrílico

Profundidad: Extraplano (menos de 45 mm)

Tipo de fondo antideslizante: Aportado



Colores y acabados

Cómo obtener la referencia completa

Sustituya los ".." en la referencia por el código del acabado deseado de la lista siguiente.



00 Blanco

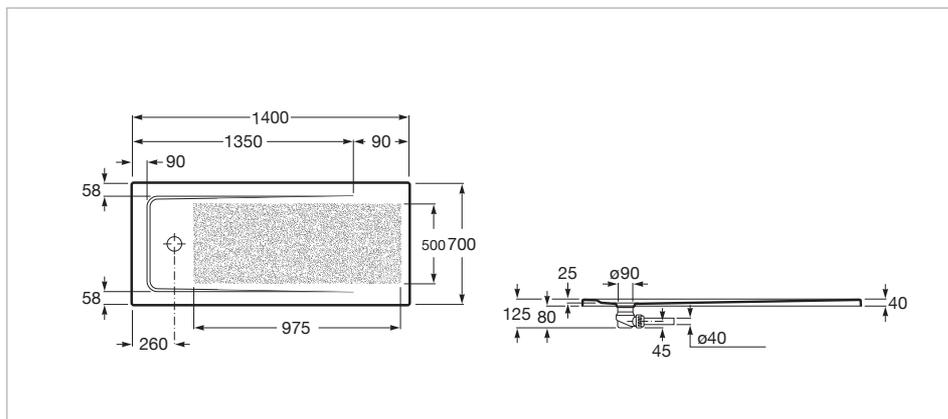
Medidas

Longitud: 1400 mm.

Anchura: 700 mm.

Altura: 40 mm.

Dibujos técnicos



[Home \(/roca-web/home/home\)](#) > [Colecciones \(/roca-web/catalogo/colecciones/#!/\)](#) > [Soluciones ducha \(/roca-web/catalogo/colecciones/#!/soluciones-ducha\)](#)
> [Platos de ducha \(/roca-web/catalogo/colecciones/#!/soluciones-ducha/platos-ducha\)](#)
> [Neo Daiquiri \(/roca-web/catalogo/colecciones/#!/soluciones-ducha/platos-ducha/neo-daiquiri\)](#)
> [Plato de ducha acrílico extraplano con fondo antideslizante y juego de desagüe \(/roca-web/catalogo/colecciones/soluciones-ducha/platos-ducha/neo-daiquiri/plato-ducha-acrilico-extraplano-fondo-antideslizante-juego-desague-276180.0\)](#)

Platos de ducha (/catalogo/productos/#!/platos-ducha)

Neo Daiquiri

Plato de ducha acrílico extraplano con fondo antideslizante y juego de desagüe

Medidas:

Longitud: 1400 mm.

Anchura: 700 mm.

Altura: 40 mm.

[Ver medidas completas \(/servlet/getTechnicalDrawingTransformation?productId=2670&idObject={D73AF87D-BDF8-4FC6-9560-AAB4027746A8}\)](#)

Desagüe incluido

Diámetro del desagüe (mm): 90

Forma: Rectangular

Material: Acrílico

Profundidad: Extraplano (menos de 45 mm)

Tipo de fondo antideslizante: Aportado



Manuales y recursos

 [Manual de instalación](#)

<http://www.roca.es/RocaResourceServlet/resources/getMainResource?idObject={6F7B3E57-54F8-44A9-B285-F52B3DF33722}>

Dibujos técnicos

[Ficha de producto \(/servlet/getProductPdf?productId=2670\)](#)

[Añadir a mi selección](#)

[Añadir al comparador](#)

Precio 324,00 €

Referencia

276180..0

[Cómo obtener la referencia completa](#)

Colores y acabados



00 Blanco



[\(/roca-](#)

902 Servicio Técnico Sanitario
400
423

[\(/roca-web/donde-encontrarnos/servicio-tecnico/solicitud-de-asistencia-tecnica\)](#)

[web/home/home\)](#)

902 Línea de Atención al Consumidor
304

[\(/roca-web/donde-encontrarnos/contacto/formulario-de-contacto\)](#)



Buscar productos del catálogo...

PROMOS



Taquillas metálicas

Valora este artículo

(13 votos)



Taquillas metálicas

(/media/k2/items/cache/9267284e7733f4bec00d2e114d3f3ba1_XL.jpg)

Taquillas SIM

Taquillas para vestuarios, tanto de empleados como clientes

280 €

Descripción detallada:

Taquillas de vestuario construidas como un único bloque soldado de chapa de 0,8 mm de espesor acabado en pintura epoxi anticorrosiva. Disponen de puertas reforzadas con ventilación delantera y barra de perchas o ganchos para colgar la ropa. En la puerta también llevan un colgador para toallas. Se suministran con cerradura estándar de llave o para candado, aunque cabe la posibilidad de instalar otro tipo de cerradura.

Estas taquillas están especialmente

indicadas para vestuarios de empleados de fábricas e industrias en las que el personal necesita cambiarse de ropa para trabajar. También hoteles, hospitales, restaurantes, gimnasios, centros de salud, etc.

REFERENCIA	MEDIDA	COLORES RAL				
ITQ1119906PP	1900/900/500 mm	1021	3020	5012	6029	7035

Twitter 0

Like Be the first of your friends to like this.

8+1

Publicado en Vestuarios (/vestuarios.html)

Etiquetado como taquillas dobles (/vestuarios/itemlist/tag/taquillas%20dobles.html) taquillas metalicas (/vestuarios/itemlist/tag/taquillas%20metalicas.html) taquillas vestuarios (/vestuarios/itemlist/tag/taquillas%20vestuarios.html)

Artículos relacionados (por etiqueta)

Urinario de porcelana con entrada de agua superior



Conjunto de fijaciones: Incluido
 Incompatible con tapa
 Posición de la toma de agua: Exterior vertical

Colores y acabados

Cómo obtener la referencia completa
 Sustituya los ".." en la referencia por el código del acabado deseado de la lista siguiente.



00 Blanco

Medidas

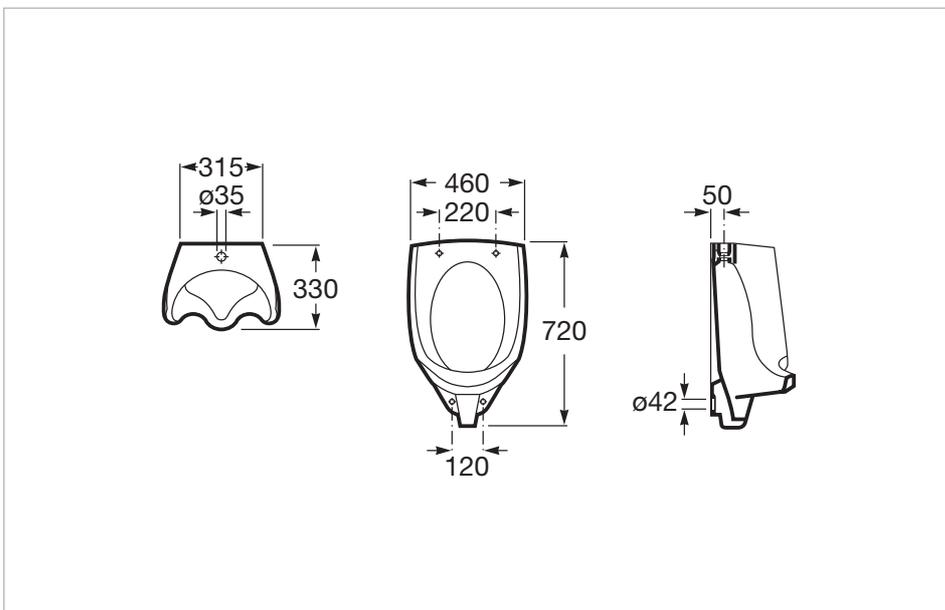
Longitud: 460 mm.
 Anchura: 330 mm.
 Altura: 720 mm.

Compatible

526901310 Fluxor electrónico para urinario.
 Alimentación: Incluye una pila alcalina de 9 V.
 506902010 Fluxor exterior de 1/2" para urinario. Accionamiento pulsador
 5A9124C00 Grifo de paso recto exterior temporizado para urinario
 5A9224C00 Grifo de paso angular exterior para urinario

Un diseño en el que la intimidad y la sobriedad combinan en una pieza funcional y altamente confortable. En esta serie la sencillez nos transporta a un espacio perfectamente definido en una sólida pieza.

Dibujos técnicos



[Home \(/roca-web/home/home\)](#) > [Productos \(/roca-web/catalogo/productos/#!/\)](#) > [Urinarios \(/roca-web/catalogo/productos/#!/urinarios\)](#)
> [Urinarios \(/roca-web/catalogo/productos/#!/urinarios/urinarios\)](#)
> [Urinario de porcelana con entrada de agua superior \(/roca-web/catalogo/productos/urinarios/urinarios/urinario-porcelana-entrada-agua-superior-353330..1\)](#)

Urinarios (/catalogo/productos/#!/urinarios)

Mural

Urinario de porcelana con entrada de agua superior

Medidas:

Longitud: 460 mm.

Anchura: 330 mm.

Altura: 720 mm.

[Ver medidas completas \(/servlet/getTechnicalDrawingTransformation?productid=448&idObject={372887C6-565D-4F85-86F0-A55F6AE92C1B}\)](#)

Conjunto de fijaciones: Incluido

Incompatible con tapa

Posición de la toma de agua: Exterior vertical

Compatible

526901310 Vortex Fluxor electrónico para urinario. Alimentación: Incluye una pila alcalina de 9 V. [\(/catalogo/colecciones/vortex/fluxor-electronico-urinario-alimentacion-incluye-pila-alcalina-9v-526901310\)](#)

5A9224C00 Sprint Grifo de paso angular exterior para urinario [\(/catalogo/colecciones/colecciones-griferia/sprint/grifo-paso-angular-exterior-urinario-5A9224C00\)](#)

5A9124C00 Sprint Grifo de paso recto exterior temporizado para urinario [\(/catalogo/colecciones/colecciones-griferia/sprint/grifo-paso-recto-exterior-temporizado-urinario-5A9124C00\)](#)

506902010 Aqua Fluxor exterior de 1/2" para urinario. Accionamiento pulsador [\(/catalogo/colecciones/aqua/fluxor-exterior-12urinario-accionamiento-pulsador-506902010\)](#)

Dibujos técnicos

 [Esquema con cotas](#)

<http://www.roca.es/RocaResourceServlet/resources/getMainResource?idObject={372887C6-565D-4F85-86F0-A55F6AE92C1B}>

[Ficha de producto \(/servlet/getProductPdf?productid=448\)](#)

[Añadir a mi selección](#)

[Añadir al comparador](#)

Precio 317,00 €

Referencia

353330..1

[Cómo obtener la referencia completa](#)

Colores y acabados



00 Blanco



[web/home/home\)](#)

[\(/roca-](#)

902 Servicio Técnico Sanitario
400
423

[\(/roca-web/donde-encontrarnos/servicio-tecnico/solicitud-de-asistencia-tecnica\)](#)

902 Línea de Atención al Consumidor
304

[\(/roca-web/donde-encontrarnos/contacto/formulario-de-contacto\)](#)



Frio

Abatidores Advance

ABATIDOR DE TEMPERATURA, ATA-102

<u>DIMENSIONES</u>		<u>Artículo neto</u>	<u>Embalado</u>
Largo	mm	1.200,00	1.250,00
Fondo	mm	1.065,00	1.200,00
Alto	mm	1.765,00	1.965,00
Peso	Kg	265,00	285,00
Volumen	m3	2,26	2,12

ELECTRICIDAD

<u>Potencia eléctrica</u>	KW	2,30
Tensión 230V - I+N		
Tensión 230V - III		
Tensión 400V - III+N	4x1,5 +T - 16 A	

AGUA

No necesita

GAS

No necesita

VAPOR

No necesita

AIRE Comprimido

No necesita

REFRIGERACIÓN

R-404A - 4.000 gramos

Certificado EQNET- CE

SGS-2103-0906-1

ABATIDOR DE TEMPERATURA, ATA-102

Serie ADVANCE.

Exterior e interior en acero inoxidable.

Patas regulables en inoxidable.

Dotado de guías para alojar bandejas GN y pasteleras.

Su construcción permite alojar estructuras portabandejas EB-102 y portaplatos EP-102 de los hornos ADVANCE transportadas con el carro portaestructura CP-102.

Puerta con dispositivo automático de cierre.

Modelo mixto, que permite realizar ciclos de abatimiento hasta la temperatura de refrigeración (+3 °C) o de congelación (-18 °C).

Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:

- Ciclo fuerte: indicado para productos de espesor superior a 2 cm compactos

- Ciclo suave: para productos de espesor inferior a 2 cm, de poca densidad.

Este ciclo se realiza en dos pasos programados. El ciclo suave evita formación de escarcha en el producto.

Duración de los ciclos:

- Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.

- Ciclos de Congelación: 240 minutos.

Temporizador electrónico y sonda de temperatura.

El control de los ciclos puede realizarse por tiempo

o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento (si no se usa la sonda el control pasa automáticamente a ser por tiempo).

Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.

Compresor hermético con condensador ventilado.

Refrigerante ecológico R-404A libre de CFC.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor. Densidad de 40 kg. Sin CFC.

Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.

Refrigeración por tiro forzado.

Evaporación automática del agua de desescarche.

Producción por ciclo de refrigeración: 70 Kg

Producción por ciclo de congelación: 50 Kg

Nº de guías: 10 niveles GN-2/1 ó 20 GN-1/1 ó 20 (600x400).

Distancia entre niveles: 65 mm.

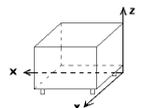
Tensión de trabajo: 400 V III+N - 50 Hz.

Consumo: 2.300 W.

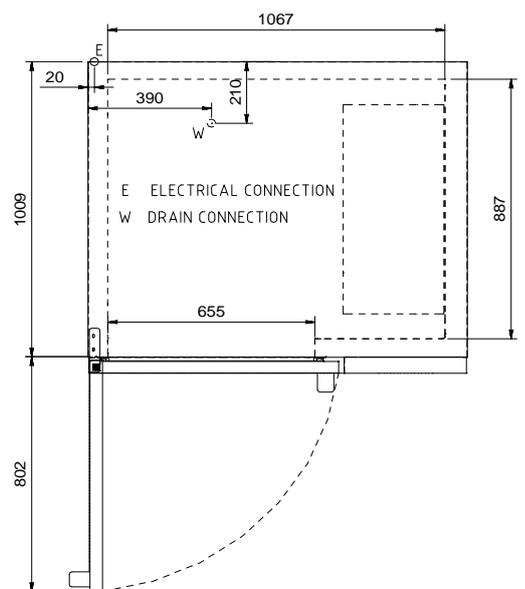
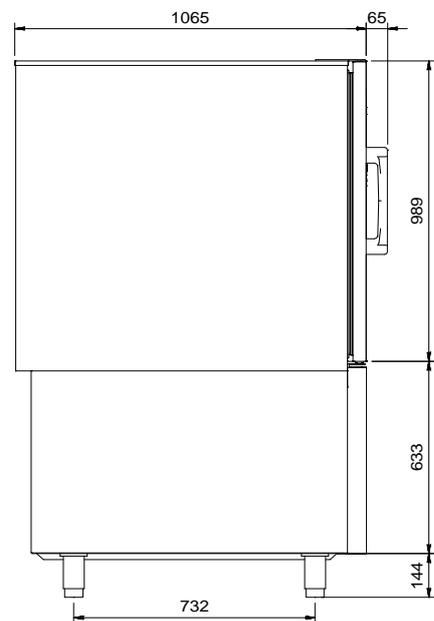
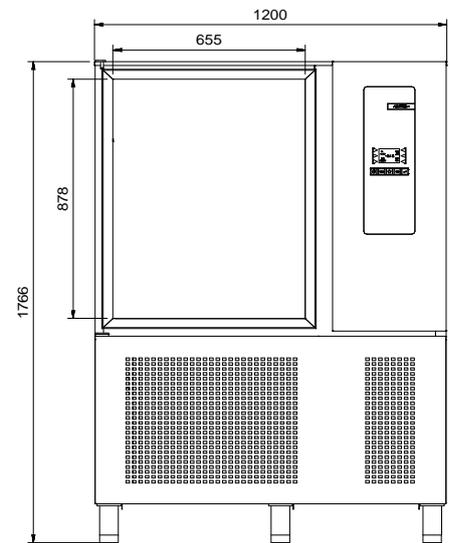
Potencia frigorífica: 2.850 W

Dimensiones: 1.200 x 1.065 x 1.765 mm.

<u>Datos para las acometidas</u>	<u>X</u>	<u>Y</u>	<u>Z</u>	<u>Diámetros</u>	<u>Información</u>
ELECTRICIDAD	730	0	110		Prever Interruptor diferencial
DESAGÜE	580	215	110	38 mm	



MODELO / MODEL		ATA-102
Dimensiones Exteriores External Dimensions	mm	1200x1009x1766
Dimensiones Interiores Internal Dimensions	mm	655x878x887
Tipo Abatidor Type Blast Chiller		Mixto
Capacidad GN Capacity GN	nº	10 GN2/1
Capacidad EN Capacity EN	nº	10 EN
Separacion entre bandejas Interstep trays	mm	65
Espesor aislamiento Thickness	mm	70-60
Medidas hueco puerta door opening measures	mm	655x878
Refrigerante Refrigerant	Gas	R404A
Ciclo refrigeración Chilling cycle	°C	+90/+3
Ciclo Congelación Freezing cycle	°C	+90/-18
Capacidad Abatimiento Chilling capacity	90'	Kg 70
Capacidad Congelación Freezing capacity	240'	Kg 50
Grupo frigorifico Refrigeration Unit	°C	Incorporado
Alimentación electrica Electric Power supply	V/~ /Hz	400/3/50
Intensidad Maxima Max. Absorbed current	A	6,9
Potencia Frigorifica Capacity refrigeration	W	2850
Potência electrica Input electric Power	W	2300
Forma entrada bandeja Input tray	mm	530
Volumen bruto exterior Total Volume external	m ³	2.5
Volumen interior neto Net Volume internal	m ³	0.52
Peso Weigh	Kg	265



ABATIDORES DE TEMPERATURA

FRIO COMERCIAL

Modelos:

ATM-101

ATM-201

Marzo 2003 March

ABATIDOR FAGOR CON SALIDA SERIAL

Abatidor/congelador para equipos de refrigeración

DESCRIPCION GENERAL

El Abatidor con Puerto serie es un control electrónico para la gestión completa de todas las funciones de un abatidor/congelador/conservador. Puede utilizarse también para máquinas mixtas que disponen de la posibilidad de abatir la temperatura del producto a valores cercanos a los 0 grados, o a valores adecuados a la congelación según las normativas. Al finalizar la fase de abatimiento positivo, positivo fuerte o abatimiento negativo , puede seguir la fase de conservación del producto durante un tiempo indefinido, es decir que la máquina funciona como un frigorífico normal.

Las salidas de relé pueden controlar todos los dispositivos del abatidor, es decir compresor, ventiladores, ciclo de descarche, esterilizador, luz de la cámara.

El Abatidor dispone además de una salida 12V/50mA para la conexión externa de un indicador acústico (zumbador) o de un relé externo de repetición de alarma.

El dispositivo dispone de tres entradas analógicas para sondas PTC para regulación de temperatura, control final del descarche y lectura de la temperatura del producto; además dispone de 3 entradas digitales para los contactos de alarma del presostato, alarma de ventiladores y micro de puerta.

El paso a la fase de abatimiento positivo , positivo fuerte o abatimiento negativo , a la fase de conservación puede producirse cuando se alcanza la temperatura leída por la sonda de pincho en el producto, o bien por tiempo, si no está la sonda. La regulación termostática de la cámara se realizará siempre según la sonda de la cámara.

Además de ello el control actúa por tiempo, incluso en caso de presencia de la sonda de “pincho”, si no se ha introducido en el interior del producto.

La gestión de los descarches se controla mediante los parámetros de usuario con el fin de permitir adaptar el dispositivo a las distintas aplicaciones.

La programación de los valores de las distintas temperaturas de cambio de fase y termostatación es accesible mediante parámetros de programación, así como todos los valores de temporización y los modos de funcionamiento.

Un zumbador interno señala el final correcto de la fase de abatimiento o congelación o alarma, en caso de que la fase no finalice correctamente. El zumbador puede señalar además la alarma de presostato o la alarma de sonda de cámara.

Una serie de leds visualizan el estado de la programación y del funcionamiento del abatidor.

El Abatidor se suministra con base de relé en el formato 240x114 mm y teclado en formato horizontal 201x55 mm que se monta sobre panel.

SELECCIÓN DEL CICLO DE FUNCIONAMIENTO

Este dispositivo permite seleccionar tres ciclos distintos de funcionamiento independientes (abatimiento positivo , abatimiento positivo fuerte “HARD” y abatimiento negativo). Los ciclos pueden ir seguidos por una fase de conservación. También puede seleccionarse solamente la fase de conservación.

La selección del modo de funcionamiento puede hacerse sólo con la máquina parada (los led de abatimiento positivo , abatimiento positivo fuerte (HARD) y abatimiento negativo parpadeando).

Los ciclos de funcionamiento pueden seleccionarse mediante dos teclas distintas : tecla abatimiento positivo o tecla abatimiento negativo.

Para seleccionar un ciclo de abatimiento positivo hay que pulsar la tecla abatimiento positivo. Manteniendo pulsada la tecla, permite pasar del ciclo de abatimiento positivo al positivo fuerte. Soltando la tecla se selecciona el ciclo de funcionamiento indicado en ese momento en el display. Las siglas utilizadas para los ciclos de abatimiento positivo son :

CA1 Ciclo de abatimiento positivo

CA2 Ciclo de abatimiento positivo fuerte

Para seleccionar el ciclo de abatimiento negativo hay que utilizar la tecla de abatimiento negativo :

CC1 Ciclo de abatimiento negativo

Dependiendo de cuanto tiempo se mantenga pulsada la tecla tiempo se puede seleccionar los siguientes modos operativos :

- Abatimiento positivo o positivo fuerte por temperatura
- Abatimiento positivo o positivo fuerte por tiempo
- Abatimiento negativo por temperatura
- Abatimiento negativo por tiempo

Los led de abatimiento positivo, abatimiento negativo, conservación positiva, conservación negativa y tiempo (presentes en el frontal) confirmarán la selección del ciclo seleccionado.

Los ciclos pueden ir seguidos por una fase de conservación , si se quiere; basta con no pulsar la tecla de conservación en el momento de seleccionar el ciclo de funcionamiento.

FUNCIONAMIENTO

La fase de abatimiento positivo o abatimiento negativo puede controlarse de dos modos:

- por temperatura de la sonda de pincho (introducida en el producto);
- por tiempo, al finalizar un tiempo seleccionado por el usuario.

Una vez terminada la fase de abatimiento, el zumbador se activa durante algunos segundos, tras lo cual se apagará automáticamente y comenzará la fase de conservación.

El paso automático de la fase de abatimiento a la de conservación puede producirse por temperatura o por tiempo.

Si no se pulsa la tecla “Tiempo”, el paso entre las dos fase se producirá en cuanto la temperatura interior del producto, leída por la sonda de pincho, alcance la temperatura seleccionada en fase de programación (ver sección “programación parámetros”). Si por el contrario no deseamos utilizar la sonda de pincho, hay que pulsar la tecla “Tiempo”; en dicho caso pasaremos de la fase de abatimiento a la de conservación una vez transcurrido el tiempo seleccionado con el parámetro correspondiente. En caso de que la sonda de pincho no se haya metido en el producto, el control reconocerá dicha situación y pasará automáticamente el cambio de fase al tiempo.

El inicio del ciclo seleccionado comenzará mediante la tecla “Star/Stop” .

Ciclo generico de abatimiento positivo, positivo fuerte o negativo

El ciclo generico de funcionamiento consiste en dos fases distintas más una posible fase de conservación.

FASE 1 y FASE 2 : son dos fases, una tras otra, compuesta cada una por un setpoint distinto para la regulación de la temperatura de la cámara (ver parámetros “1CA” “1Cb” “2CA”, “2Cb”, “3CA” “3Cb”) por un setpoint de la sonda de pincho para el control del final de la fase en caso de que el ciclo sea regulado por temperatura, “1SA”, “1Sb” “2SA” “2Sb” “3SA” “3Sb”) y por un tiempo máximo para el control de final de fase en caso de que el ciclo se controle por tiempo . La segunda fase no se realiza si el tiempo máximo tiene un valor = 0 , si siquiera si la regulación se realiza por temperatura .

CONSERVACION : consiste en un setpoint para la regulación de la temperatura de la cámara .

Gestión descarches

El descarche inicial se habilita al inicio del ciclo de funcionamiento antes de comenzar cualquier fase de abatimiento positivo , positivo fuerte o abatimiento negativo, para aprovechar toda la capacidad frigorífica de la instalación y se activa solamente si la temperatura del evaporador es inferior al set de final de descarche.

En caso de abatimiento negativo los descarches por tiempo, dependen de los parametros seleccionados. Mediante los parametros “dCI” y “dCP” se establecen respectivamente el tipo de descarche en conservación para el ciclo de abatimiento negativo más conservación y el tipo de descarche en conservación unicamente para el ciclo de conservación a temperatura negativa.

También antes de cada fase de conservación pueden realizarse descarches; durante la fase de conservación los descarches por tiempo dependen de los parametros seleccionados.

Gestión ventiladores

Los ventiladores del evaporador durante las fase de abatimiento positivo , abatimiento positivo fuerte y abatimiento negativo estarán siempre activos. Durante la fase de conservación, ya sea a temperatura positiva o negativa, se activarán sólo al activarse la

salida del compresor. Luego puede seleccionarse, con los parámetros, la temperatura de bloqueo de los ventiladores y el diferencial de funcionamiento.

Lámpara esterilizadora

Esta salida se utiliza para encender una lámpara ultravioleta para la esterilización de herramientas. El relé de lámpara esterilizadora se activa pulsando la tecla “LUZ” con el instrumento encendido y el ciclo no activado.

Dispone de un parámetro para la temporización del estado de esta salida (tLC) que permite mantener activa la salida durante un tiempo establecido, una vez transcurrido el cual se desactiva automáticamente. Si el parámetro tLC = 0 la función auxiliar se desactiva. La salida LUZ se desactiva si la puerta está abierta (parámetro ODS=n), si la sonda está indicando error (parámetro SFS=n), si la temperatura de la cámara es menor que la seleccionada con el parámetro “SLt”, por tiempo una vez transcurridos “SLd” minutos o al arrancar un ciclo.

Salida Auxiliar

El relé de salida auxiliar se excita o desexcita dependiendo de un setpoint y de un diferencial particular (parámetro ACS, ACD). El parámetro ACD permite según su valor (positivo o negativo) preparar la regulación para frío o calor . El relé podrá activarse solo con el aparato encendido y en marcha.

Gestión luz de cámara

El relé de luz de cámara se activa con la entrada de Micro-puerta según el parámetro dSd (activación luz con micro-puerta). En dicho caso se controla la temporización (si parám. tLC>0), que desactiva automáticamente el relé una vez pasado el tiempo previsto, siempre que la entrada de micropuerta no se desactive antes.

Zumbador de alarma y salida de alarma

El dispositivo dispone de un zumbador que funciona como señal acústica para indicar alarma del presostato, alarma de sonda de cámara, final de la fase de abatimiento o congelación o la alarma de final de fase de abatimiento o congelación errónea.

Cuando se dan uno de los casos mencionados, el zumbador se activa inmediatamente con el tipo de sonoridad seleccionada con los parámetros correspondientes (bEn, bPA, bCP, bFC). Hay ocho tipos de sonidos seleccionables mediante parámetro para cada tipo de señalización.

El silenciamiento del zumbador puede producirse automáticamente por tiempo o manualmente pulsando una tecla cualquiera.

Señalizaciones

Los leds de señalización están asociados a cada tecla y cada salida. El display de tres dígitos visualiza normalmente la temperatura de la cámara; se puede visualizar la temperatura interna del producto con la tecla correspondiente.

Si se ha activado la selección “cambio de fase por tiempo”, o si la sonda de pincho no está activada, el display visualiza el tiempo que falta para finalizar la fase de abatimiento.

En el display pueden aparecer además las indicaciones de alarma y de error de sonda.

MANDOS DEL FRONTAL

Tecla Start/Stop

Activa el inicio del ciclo seleccionado si la máquina está parada y desactiva el funcionamiento en caso de máquina activa.

Si la máquina está en START, se genera un STOP y la situación queda de modo que:

- todos los dispositivos dejan de funcionar
- todas las temporizaciones se ponen a cero
- permanece igual el estado de los leds de selección que había antes del STOP (se puede por tanto volver al funcionamiento inmediatamente con el mismo ciclo).

Tecla Abatimiento positivo

En STOP , pulsando durante más de dos segundos podemos pasar por la lista de ciclo de abatimiento: abatimiento positivo, abatimiento positivo fuerte y abatimiento negativo. En START, al pulsarse se visualiza el ciclo de funcionamiento activo, que puede ser o de abatimiento positivo o abatimiento positivo fuerte o negativo.

Tecla Conservación

En STOP prepara la máquina para una fase de conservación. Si no ha pulsado la tecla “abatimiento positivo” ni la tecla “abatimiento negativo”, significa que desea utilizar la máquina como un frigorífico normal; la temperatura de conservación podrá seleccionarse y su led correspondiente se encenderá.

Si la tecla de conservación se ha pulsado después de la tecla “abatimiento positivo, positivo fuerte” o de la tecla “abatimiento negativo”, significa que no se desea una fase de conservación al finalizar la fase anterior.

Pulsando la tecla en START permite visualizar el set de conservación del ciclo seleccionado.

Tecla Abatimiento negativo

En STOP , si se pulsa durante más de dos segundos se puede seleccionar el ciclo de abatimiento negativo; al soltarla se selecciona el ciclo de abatimiento negativo visualizado. En START, al pulsarse se visualiza el ciclo de funcionamiento activo, que puede ser o de abatimiento positivo o abatimiento positivo fuerte o negativo.

Tecla Sonda cámara /Sonda pincho

Pulsando esta tecla, se visualiza en el display la temperatura de la cámara o la temperatura de la sonda de pincho alternándose. Puede visualizarse la temperatura del evaporador si se mantiene pulsada esta tecla durante más de 3 segundos. La selección se indica con su correspondiente led; esta tecla tiene además la función de tecla de “SET” en la fase de programación de parámetros.

Tecla Tiempo

Permite desactivar la sonda de pincho con el paso de la fase de abatimiento a la de conservación al transcurrir el tiempo seleccionado mediante el parámetro adecuado. En dicho caso el display señalará el tiempo que falta para el final de la fase de abatimiento.

Tecla On/Off

Enciende y apaga el aparato. El instrumento se encuentra siempre bajo tensión, incluso cuando no está en funcionamiento. Téngase en cuenta que cuando el aparato se apaga las temporizaciones se ponen a cero, para ser inicializadas correctamente con el próximo arranque, y las alarmas se rearman.

Esta tecla tiene la función de tecla BAJAR (DOW) durante la programación de parámetros y la regulación del set de conservación.

Tecla Prog

Con el instrumento encendido , pulsando la tecla PRG durante 5 segundos entramos en la fase de programación de parametros de usuarios . Se sale de dicha fase pulsando PRG o si no se pulsa ninguna tecla.

Tecla lampara esterilizador

Activa o desactiva el relé de lámpara de esterilización. La tecla está activa solo en STOP con el instrumento encendido.

Esta tecla tiene la función de SUBIR (UP) en programación de parámetros y selección del SET de conservación.

Led Compresor

Se enciende con el compresor en funcionamiento. Si parpadea indica un estado de espera para la activación.

Led ventiladores

Se enciende cuando los ventiladores están en funcionamiento; si parpadean indican un estado de espera para la activación.

Led sonda de pincho

Si se enciende fijo indica que la sonda de pincho está activa. Si se apaga significa que la sonda de pincho no está activa ya que está seleccionada la función de cambio de fase por tiempo. Si el parpadeo se produce tras un cierto tiempo desde el inicio del ciclo de abatimiento, significa sonda de pincho no introducida en el producto y por tanto el control pasa automáticamente a la función por tiempo.

Led Descarche

Se enciende cuando está en curso un ciclo de descarche; parpadea durante el goteo.

Led Alarma

Encendido en caso de alarma, visualizable mediante código en el display.

Led Power

Encendido cuando la placa recibe alimentación.

Led Luz Lampara esterilizadora

Se enciende cuando el relé de la lámpara esterilizadora ha sido activada con la tecla correspondiente.

Led Tiempo

Se enciende cuando en Stop está seleccionada la regulación por tiempo y en Star cuando se visualiza un tiempo o cuando , tras pulsar la tecla tiempo se visualiza el tiempo transcurrido del ciclo de abatimiento positivo, positivo fuerte o abatimiento negativo.

Led Star/Stop

Se enciende cuando la placa está funcionando con uno de los ciclos posibles; parpadea en caso de placa parada, tras haber seleccionado un ciclo.

Led de selección ciclo abatimiento positivo , positivo fuerte

Se enciende cuando está seleccionado un ciclo de abatimiento positivo o positivo fuerte; parpadea en caso de placa parada si no se ha seleccionado ningún ciclo.

Led de selección ciclo abatimiento negativo

e enciende cuando está seleccionado un ciclo de abatimiento negativo; parpadea en caso de placa parada si no se ha seleccionado ningún ciclo.

Led conservación positiva

Se enciende cuando se selecciona el ciclo de conservación tras un abatimiento positivo positivo fuerte ; parpadea con la placa parada si no se ha seleccionado ningun ciclo o tras haber seleccionado un abatimiento sin conservación.

Led conservación negativa

Se enciende cuando se selecciona el ciclo de conservación tras un abatimiento negativo ; parpadea con la placa parada si no se ha seleccionado ningun ciclo o tras haber seleccionado un abatimiento sin conservación.

Led visualización sonda de cámara

Se enciende cuando el display está visualizando la temperatura de la cámara; parpadea cuando el display está visualizando la temperatura presente en ese momento en el evaporador.

Led visualización sonda de pincho

Se enciende cuando el display está visualizando la temperatura de la sonda de pincho; parpadea cuando el display está visualizando la temperatura presente en ese momento en el evaporador.

Led Tiempo Excesivo (overtime)

Se enciende cuando un ciclo regulado por temperatura sobrepasa el tiempo máximo seleccionado.

REGULACION DEL SET DE CONSERVACION

Para ver y en su caso modificar el setpoint (con el aparato alimentado y sólo cuando es posible) en caso de seleccionar un ciclo de conservación, pulse y suelte la tecla PROG; se visualizará el set de conservación correspondiente al ciclo seleccionado. Para variar su valor utilice SUBIR/BAJAR. El nuevo valor del setpoint será operativo y quedará memorizado si no se pulsa ninguna tecla durante algunos segundos.

PROGRAMACIÓN DE PARÁMETROS

Se entra en programación pulsando la tecla PROG durante 5 segundos; se visualiza en el display la sigla del primer parámetro. Con las teclas SUBIR (Up) y BAJAR (Down) pasamos a los demás parámetros. Pulsando y soltando la tecla SET se visualiza alternativamente el valor del parámetro o la sigla del mismo. El aumento/disminución del valor del parámetro se consigue pulsando las teclas Subir/Bajar. Una vez pasados unos segundos sin pulsar ninguna tecla, el instrumento saldrá automáticamente de la programación de parámetros, memorizando los datos.

DESCRIPCIÓN DE PARÁMETROS

diF: diferencial

Permite regular, con valores positivos, el diferencial de intervención del relé compresor.

LSA: límite inferior de los set point en abatimiento positivo

Establece el límite inferior de los setpoint de la cámara y la sonda pincho para los ciclos de abatimiento positivo.

HSA: límite superior de los set point en abatimiento positivo

Establece el límite superior de los setpoint de la cámara y la sonda pincho para los ciclos de abatimiento positivo.

LSC: límite inferior de los set point en abatimiento negativo

Establece el límite inferior de los setpoint de la cámara y la sonda pincho para los ciclos de abatimiento negativo.

HSC: límite superior de los set point en abatimiento negativo

Establece el límite superior de los setpoint de la cámara y la sonda pincho para los ciclos de abatimiento negativo.

LAC: Alarma de baja temperatura

HAC: Alarma de alta temperatura

Afd: diferencial alarma y ventiladores

Diferencial de intervención en los ventiladores, además de para la alarma de máxima/mínima temperatura cámara.

AtA: Tiempo retardo alarma

Tiempo de retardo, en minutos, para la señalización de temperaturas por fuera de los límites.

dty: selección del tipo de descarche.

Permite seleccionar el tipo de descarche.

EL = descarche eléctrico (compresor off)

in = inversión de ciclo (compresor on, gas caliente);

Air = por aire (sólo ventilador evaporador).

dPo: descarche al encender.

Permite, si se ha seleccionado “y”, habilitar los descarches incluso si no hay la sonda del evaporador.

n=no; y=sí.

dBS: descarche antes del abatimiento negativo

Solo en el ciclo de abatimiento negativo con anti-cristalización positiva, permite seleccionar el descarche antes de la fase de abatimiento negativo despues del abatimiento, si las condiciones lo permiten.

n=no ; s= si

dCP: descarche en abatimiento negativo

Este parametro es utilizado solamente por el ciclo de abatimiento negativo cuando se ha seleccionado exclusivamente la fase de conservación.

nd=ningún descarche inicial y por tiempo

Sd= descarche inicial habilitado y por tiempo deshabilita

Pd= descarche inicial deshabilitado y por tiempo habilitado

Spd=descarche inicial y por tiempo habilitados.

dCi:descarche en abatimiento negativo y conservación

Este parametro es utilizado solamente por el ciclo de abatimiento negativo cuando se ha seleccionado ambas fases del ciclo : abatimiento negativo y conservación.

nd=ningún descarche inicial y por tiempo

Sd= descarche inicial habilitado y por tiempo deshabilita

Pd= descarche inicial deshabilitado y por tiempo habilitado

Spd=descarche inicial y por tiempo habilitados

tcA:tiempo ciclo “A”

Tiempo máximo de duración del descarche, referido a los ciclos de abatimeinto positivo dentro del cual si no se alcanza la temperatura de final de descarche, este termina lo mismo.

tcC: tiempo ciclo “C”

Tiempo máximo de duración del descarche, referido a los ciclos de abatimeinto negativo dentro del cual si no se alcanza la temperatura de final de descarche, este termina lo mismo.

diA:intervalo de descarche “A”

Intervalo de tiempo entre un descarche y el siguiente durante la conservación tras los ciclos de abatimiento positivo ; expresado en horas

diC:intervalo de descarche “C”

Intervalo de tiempo entre un descarche y el siguiente durante la conservación tras los ciclos de abatimiento negativo ; expresado en horas

dEi: temperatura final de descarche inicial.

Valor de temperatura que establece el final del descarche inicial antes de la fase de abatimiento positivo.

dEA: final descarche “A”.

Valor de temperatura que establece el final del descarche inicial antes de la fase de abatimiento positivo.

dEC: final descarche “C”.

Valor de temperatura que establece el final del descarche inicial antes de la fase de abatimiento negativo.

ddt: tiempo goteo descarche

Tiempo de goteo, tras un descarche, compresor y ventiladores permanecen parados durante el tiempo seleccionado; expresado en segundos.

dct: tipo cómputo descarche.

Permite seleccionar el tipo de cómputo del intervalo entre descarche.

Df= digifrost

Rt= real time

ddl: bloqueo display durante descarche

FSA: paro ventiladores “A”

Valor de temperatura por encima del cual se paran los ventiladores en los ciclos de abatimiento positivo.

FSC: Paro ventiladores “C”

Valor de temperatura por encima del cual se paran los ventiladores en los ciclos de abatimiento negativo.

Ftd: retardo tiempo ventiladores

Tiempo, en segundos, de retardo para la activación de los ventiladores tras un descarche

Fdr: tiempo ventiladores encendidos durante descarche.

Indica el tiempo (en duty cycle junto con el parametro “FDS” de ventiladores en marcha durante durante el descarche. Se pueden dar los siguientes casos :

Ventiladores siempre apagados: Fdr=0 (“Fds” no influye)

Ventiladores siempre en marcha: Fds= 0 Fdr>0

Ventiladores en Duty cycle : Fds y Fdr son ambos distintos de 0.

Fds: tiempo ventiladores apagados durante descarche.

CFE: habilitación ventiladores en abatimiento positivo y negativo.

Permite definir el funcionamiento de los ventiladores durante las fases de funcionamiento positivo

n=los ventiladores no se activaran nunca

y= los ventiladores estaran siempre activos

1CA: set cámara abatimiento 1ª fase.

Valor que establece la temperatura de termostatación del compresor durante la fase 1 del ciclo 1.

1SA: set sonda pincho abatimiento 1ª fase.

Set de temperatura correspondiente a la sonda de pincho, que establece el final de la fase 1 , si el ciclo 1 esta regulado por temperatura y no por tiempo

1iA: duración abatimiento 1ª fase.

Establece la duración de la fase 1 del ciclo 1 cuando se ha seleccionado la regulación por tiempo. Este parametro junto con el parametro 1iB se utiliza para controlar el limite máximo de duración de los ciclos regulados por temperatura (mediante sonda de pincho). El limite inferior de este parametro es de 10, ya que no se permite que ambas fases puedan estar desactivadas (tiempo igual a 0)

1Cb: set cámara abatimiento 2ª fase.

Valor que establece la temperatura de termostatación del compresor durante la fase 2 del ciclo 1.

1Sb: set sonda pincho abatimiento 2ª fase.

Set de temperatura correspondiente a la sonda de pincho, que establece el final de la fase 2 , si el ciclo 1 esta regulado por temperatura y no por tiempo

1ib: duración abatimiento 2ª fase.

Establece la duración de la fase 2 del ciclo 1 cuando se ha seleccionado la regulación por tiempo. Este parametro junto con el parametro 1iA se utiliza para controlar el limite máximo de duración de los ciclos regulados por temperatura (mediante sonda de pincho). Si a este parametro le damos el valor = 0 se elimina dicha fase.

1SC:set cámara conservación

Valor que establece la temperatura de termostatación del compresor durante la fase de conservación del ciclo 1.

2CA: set cámara abatimiento 1ª fase ciclo 2.

2SA: set sonda pincho abatimiento 1ª fase ciclo 2.

2iA: duración abatimiento 2ª fase ciclo 2

2Cb: set cámara abatimiento 2ª fase ciclo 2.

2Sb: set sonda pincho abatimiento 2ª fase ciclo 2.

2ib: duración abatimiento 2ª fase ciclo 2.

2SC:set cámara conservación ciclo 2.

3CA: set cámara abatimiento 1ª fase ciclo 3.

3SA: set sonda pincho abatimiento 1ª fase ciclo 3.

3iA: duración abatimiento 2ª fase ciclo 3

3Cb: set cámara abatimiento 2ª fase ciclo 3.

3Sb: set sonda pincho abatimiento 2ª fase ciclo 3.

3ib: duración abatimiento 2ª fase ciclo 3.

3SC:set cámara conservación ciclo 3.

OCE:final ciclo abatimiento positivo y negativo por temperatura al transcurrir el tiempo.Establece si un ciclo de abatimiento positivo o negativo aunque sean regulados por temperatura y por tanto dependiendo de la sonda de pincho ha de terminar de todas formas al transcurrir el tiempo regulado con los parametros correspondiente.

N= no termina al ciclo

Y=termina el ciclo

do= permite seleccionar el paro de los dispositivos (compresor y ventiladores evaporador) con la puerta abierta.

Fod= indica el estado de los ventiladores durante la apertura de puerta de la cámara

Of = bloquea ventiladores

On = no bloquea ventiladores

oAo= tiempo de desactivación de las alarmas de temperatura despues de abrir la puerta., expresado en minutos

SLt: temperatura mínima lampara esterilizadora.

odt: indica el tiempo máximo de apertura de la puerta una vez transcurrido el cual se indica la alarma correspondiente : expresado en minutos

Pft: indica el tiempo máximo de duración de un fallo de alimentación durante un ciclo de abatimiento positivo o negativo; expresado en minutos. Un fallo de tensión durante un tiempo superior provocará la indicación en el display de su alarma correspondiente.

dSr: tiempo regimen regulador de pincho.

Tiempo que delimita la fase de selección del tipo de regulación (por tiempo o sonda pincho) en caso de selección automática ; expresado en segundos

dPS: Ventana algoritmo sonda de pincho

Diferencial de temperatura utilizado por un algoritmo para el control de la sonda de pincho introducida (o no) en el producto.

cdP: tiempo de retardo para la llamada del compresor, para evitar arranques demasiados seguidos; expresado en minutos.

dFu: unidad de media tiempos duración fases.

Establece la unidad de medida de los parametros correspondientes a la duración de la fase de los ciclos de la máquina. Normalmente seleccionado en minutos.

dro: selecciona la visualización de las temperaturas de las sondas en °C o °F

CAL: permite cambiar el valor leído por la sonda en caso de errores debidos a la posición del sensor.

CIP: este parametro permite seleccionar la polaridad del contacto de entrada del presostato , que hay que suministrar a la placa para el funcionamiento del compresor

Si no se halla habilitado se indicará una alarma del compresor.

OP=contacto abierto para garantizar el funcionamiento del compresor

CL=contacto cerrado para garantizar el funcionamiento del compresor

FIP: este parametro permite seleccionar la polaridad del contacto de entrada de ventiladores , que hay que suministrar a la placa para el funcionamiento de los ventiladores

Si no se halla habilitado se indicará una alarma de los ventiladores.

OP=contacto abierto para garantizar el funcionamiento de los ventiladores

CL=contacto cerrado para garantizar el funcionamiento de los ventiladores

PAd: retardo alarma presostato

Indica el tiempo máximo de duración del estado de alarma del presostato (entrada digital que no da señal al compresor activo correspondiente) tras el cual se genera una alarma del presostato,

ACS: setpoint regulador rele auxiliar

Indica el set de regulación de la salida auxiliar

ACd: diferencial regulador rele auxiliar

Diferencial de temperatura correspondiente al setpoint de la salida auxiliar.

Para valores positivos obtenemos una regulación para frío, para valores negativos una regulación para calor.

bEn: tipo de sonido del zumbador para el final de la fase de abatimiento positivo o negativo. Indica el tipo de sonido a elegir entre ocho posibles, para la indicación del final del abatimiento positivo o negativo. Los tipos son:

Nob= sonido no activo

B10=sonido continuo durante 10 seg.

B30=sonido continuo durante 30 seg.

B60=sonido continuo durante 60 seg.

Bb1=sonido alterno durante 30 seg.(medio seg. en marcha , medio seg. parado)

1b1=sonido alterno durante 30 seg.(1 seg. en marcha , 1 seg. parado)

2b1=sonido alterno durante 30 seg.(2 seg. en marcha , 1 seg. parado)

2b2=sonido alterno durante 30 seg.(2 seg. en marcha , 2 seg. parado)

bPA: tipo de sonido del zumbador para alarma del presostato; ver parametro Ben

bCP: tipo de sonido para alarma de sonda de cámara; ver parametro Ben

bFC: tipo de sonido para final de abatimiento positivo o negativo erroneo; ver parametro Ben

PrP: Permite seleccionar las sondas :

NP: sin sonda

EP:sonda evaporador

AP:sonda auxiliar(pincho)

EAP: sonda evaporador y auxiliar (pincho)

tPO: tiempo máximo programación parametrost

tP1: tiempo maximo visualizaciones varias.

Selección de tiempos máximos para las varias fases de entrada y salida de la programación de parametros . Los tiempos se utilizaran para el tiempo de permanencia de las visualizaciones y para la salida de la visualización de las sondas

dAd:No utilizable

FAA:No utilizable

tLC:Indica el tiempo de permanencia de la luz encendida, tras el cual se apaga automaticamente.El tiempo se expresa en minutos.

rEL:versión del aparato

tAb:indice de configuración de parametros regualda en fabrica.

ENTRADAS DIGITALES

El abatidor posee tres entradas digitales formadas por contactos sin tensión . La entrada micro-puerta permite habilitar o deshabilitar los ventiladores y el compresor según el estado de los parametros Fod y dod. La apertura de la entrada e micropuerta conlleva la activación de la señal acustica de alarma (zumbador interno) una vez transcurrido el tiempo de retardo establecido con el parametro “oAo” . La señal acustica se desactiva pulsando una tecla cualquiera del frontal ; la indicación visual seguira hasta que se cierre el micro de puerta. Si la apertura de la puerta se produce mientras el dispositivo está parado y el relé esterilizador activo, este se apaga inmediatamente. Para reactivarlo será necesario cerrar la puerta y pulsar la tecla lámpara.

La entrada de alarma del presostato desactiva la salida del compresor y el ventilador (transcurrido el tiempo definido con “Pad” ; puede estar activo con contacto abierto o cerrado según seleccionemos el parametro “CIP”) . El restablecimiento de la alarma podrá producirse solo manualmente apagando y encendiendo el aparato con la tecla ON/OFF una vez que la entrada de alarma presostato ha sido desactivada.

La entrada de alarma ventilador desactiva la salida del compresor y los ventiladores del evaporador ; puede activarse con contacto abierto o cerrado según el parametro “FIP”. Los dispositivos se activan automaticamente si la entrada vuelve a la normalidad.

MONTAJE MECANICO

La base del ABATIDOR es una placa abierta; el teclado ha sido diseñado para su montaje sobre panel. Realice un embutido de 1 mm y mediante tuercas electrosoldadas fije la placa de mandos a una distancia adecuada de la zona embutida y agujereada con el fin de permitir un uso cómodo y la visualización de las teclas y los leds. El campo de temperatura ambiente adecuado para un correcto funcionamiento se sitúa entre - 5 y 65°C, evite montar los instrumentos en lugares expuestos a una alta humedad/suciedad.

CONEXIONES ELECTRICAS

El ABATIDOR está diseñado para cableados con regletas extraíbles. Dispone de 5 salidas de relé, de una salida de baja tensión para repetición de las alarmas, 3 entradas analógicas para las sondas de temperatura, 3 entradas digitales, 1 entrada 230 Vac de alimentación y 1 conexión polarizada con el teclado remoto. El instrumento está diseñado para cableado con regletas extraíbles de tornillo para la conexión de cables eléctricos con una sección de máx. 4mm² (un solo conductor por borna según normativas VDE).

El ABATIDOR dispone de 3 salidas (contactos N.A.) para el relé del compresor, relé auxiliar y relé de ventiladores, más 2 salidas (contactos conmutados) de relé de descarche y relé esterilizador. Las salidas de relé de compresor y ventiladores están conectadas a una fase de la tensión de alimentación. Las salidas de relé de descarche, relé auxiliar y esterilizador son independientes una de otra y están libres de tensión.

No supere la capacidad máxima de los contactos: 15(7)A 250V AC para el relé del compresor (carga directa hasta 1'5 Hp), 10(4)A 250V AC para los demás relés. El relé de compresor dispone de dos conectores Faston como alternativa a conexión de regleta. Para cargas mayores de 1'5 Hp utilice un contacto externo adecuado.

Asegúrese de que el voltaje de la alimentación es conforme al requerido por el instrumento: 230Vca/cc +/- 10%. Está bajo tensión incluso con el aparato apagado; por tanto el instrumento habrá de montarse después del interruptor general de la instalación.

Las 2 sondas, del tipo PTC, no necesitan polaridad de conexión y por tanto, pueden alargarse utilizando cable bipolar normal. Es conveniente que los cables de las sondas se mantengan a distancia de los demás cables de potencia. Las sondas habrán de montarse, además de modo que el cable salga hacia abajo para evitar una posible entrada de líquido en el bulbo metálico que contiene el sensor. Las entradas digitales están formadas por contactos limpios, carentes de tensión.

INDICACIONES DE ERROR

El ABATIDOR permite la visualización de una serie de códigos de alarmas sobre el estado de las sondas, temperatura fuera de límite, control de alguna fase del ciclo o micro de puerta.

En el caso de sonda de cámara cortada o cortocircuitada, aparecerá en el display el código de alarma "CP"(cabinet probe), mientras que el led de alarma permanece encendido fijo. Al producirse este error se termina inmediatamente el ciclo de funcionamiento seleccionado, se bloquea instantáneamente el eventual descarche en curso, se produce la activación del zumbador y queda en espera la lámpara germicida para esterilización.

En el caso de sonda de evaporador cortada o cortocircuitada aparecerá en el display el código de alarma “EP”. Al producirse este error se termina el ciclo en curso y el eventual descarche por fuera de tiempo.

En el caso de sonda de pincho cortada o cortocircuitada aparecerá en el display el código de alarma “IP”. Al producirse este error se termina el ciclo de abatimiento positivo, positivo fuerte o abatimiento negativo en curso por tiempo y el eventual descarche se termina normalmente.

Para temperatura de la cámara fuera del límite el mensaje de error será “LI”(low limit) para temperatura mínima y “HI”(high limit) para temperatura máxima. Este tipo de alarma no provoca ningún efecto sobre la regulación en curso.

Para la alarma de duración máxima de ciclo de abatimiento positivo, positivo fuerte o abatimiento negativo el mensaje de error será “TER”. Viene generada la alarma si el tiempo empleado en efectuar el ciclo resulta superior al tiempo indicado en el parámetro indicado en el parámetro relativo a la duración (1ia+1ib). Al verificarse esta alarma se activa el zumbador, se enciende fijo el led de programación y no se produce ningún efecto sobre la regulación en curso.

Si la apertura de la puerta se produce durante una fase de abatimiento y durante un tiempo superior al parámetro “ODT” se genera una alarma de puerta en el display con el mensaje de error “OD”.

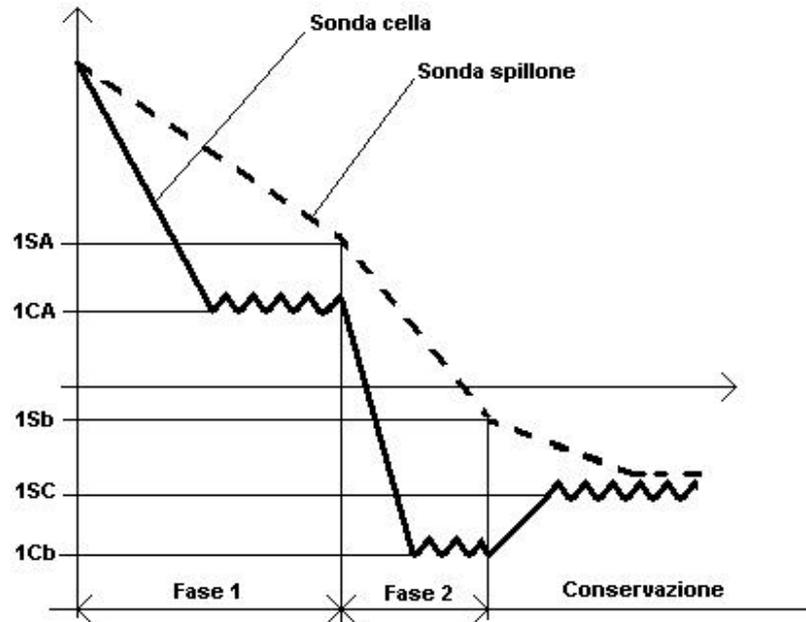
Para la alarma de entrada digital de compresor, el mensaje de error será “AL”; para la entrada digital de ventilador, el mensaje de error será “FA”.

Si la duración de una bajada de tensión resulta superior al parámetro “PFT” se señala una alarma visible en el display mediante la etiqueta alternante “PF”, mientras el ciclo operativo reemprende el funcionamiento.

CICLO DE TRABAJO UTILIZANDO LA SONDA DE PINCHO

El gráfico presenta el funcionamiento de un ciclo de abatimiento con utilización de la sonda de pincho; el ciclo se divide en Fase 1, Fase 2 y conservación; al dar comienzo el ciclo, se activa la fase 1; durante dicha fase el compresor regula la temperatura seleccionada con el parámetro 1CA; el funcionamiento de la sonda de pincho tiene una pendiente distinta. La Fase 1 termina cuando la sonda de pincho alcanza la temperatura 1SA. En ese momento empieza la Fase 2. Durante la Fase 2, el compresor regula la temperatura 1Cb; el funcionamiento de la sonda de pincho tiene una pendiente distinta. La Fase 2 termina cuando la sonda de pincho ha alcanzado la temperatura regulada con el parámetro 1Sb. En ese momento, si se ha elegido así, empieza una fase de conservación del set 1SC (la fase se habilita con el teclado antes de que comience el ciclo).

Por razones de seguridad, puede fijarse una duración máxima de la Fase 1 (1iA) y una duración máxima de la Fase 2 (1ib); si se habilita la función mediante el parámetro OCE, el ciclo finaliza de todos modos una vez transcurrido el tiempo 1iA + 1ib, independientemente de la temperatura alcanzada. Se señalará una alarma. La Fase 2 puede eliminarse seleccionando para el parámetro 1ib un valor igual a cero aunque se utilice la sonda de pincho



Nota:

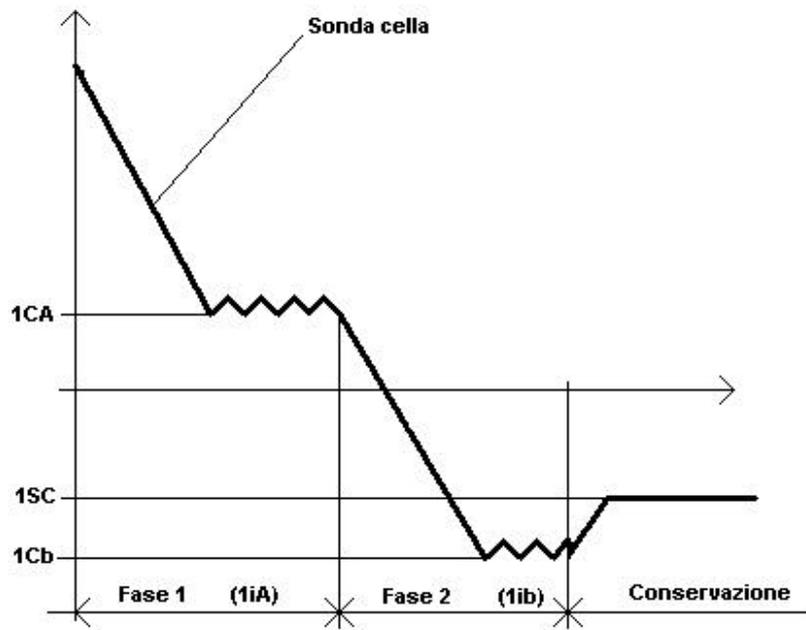
- Los valores seleccionados sirven sólo de ejemplo; los sets pueden ser distintos.
- Aunque se utilice la sonda de pincho, (para que se tome en consideración), es necesario que se produzcan las condiciones establecidas con los parámetros dSr y dPS.
- Consideraciones análogas pueden aplicarse igualmente a los otros ciclos (2,3,4,5).

CICLO DE TRABAJO SIN UTILIZAR LA SONDA DE PINCHO

Al comenzar el ciclo, el compresor empieza a trabajar con el set regulado en el parámetro 1CA, durante la fase 1 con la que inicia el ciclo. Dicha fase termina una vez transcurrido el tiempo 1iA, que permite de este modo pasar al inicio de la Fase 2. Durante dicha fase el compresor regula sobre la temperatura 1Cb, hasta que transcurre el tiempo 1ib (dicho tiempo se cuenta al transcurrir 1iA y, si se pone a cero, provoca la anulación de la Fase 2). Una vez terminada la Fase 2 comienza la fase de conservación, en caso de haberla habilitado previamente con el teclado.

Nota:

- Los valores seleccionados sirven sólo de ejemplo; los sets pueden ser distintos.
- Consideraciones análogas pueden aplicarse igualmente a los otros ciclos (2,3,4,5).



Parámetros Abatidor Temperatura

Descripción	Nom	-Lim	+Lim	U.M.	Valor
Diferencial	diF	1	24	°C/F	2
Límite inferior Set Point en abatimiento positivo y positivo HARD	LSA	-99	HSA	°C/F	-20
Límite superior Set Point en abatimiento positivo y positivo HARD	HSA	LSA	125	°C/F	20
Límite inferior Set Point en abatimiento negativo	LSC	-99	HSC	°C/F	-40
Límite superior Set Point en abatimiento negativo	HSC	LSC	125	°C/F	25
Alarma baja temperatura cámara	LAC	1	125	°C/F	8
Alarma alta temperatura cámara	HAC	1	125	°C/F	8
Diferencial ventiladores y alarma temperatura	AFd	1	60	°C/F	4
Retardo alarma temperatura	AtA	0	240	minuti	60
Tipo de descarche	dtY	EL - in - Air		flag	Air
Descarcho a la conexión del equipo	dPo	n	y	flag	n
Descarcho antes del abatimiento negativo	dbS	n	y	flag	y
Descarcho en abatimiento negativo	dCP	nd-Sd-Pd-SPd		num.	SPd
Descarcho en abatimiento negativo y conservación	dCi	nd-Sd-Pd-SPd		num.	SPd
Tiempo descarcho en abatimiento positivo	tcA	0	240	minuti	25
Tiempo descarcho en abatimiento negativo	tcC	0	240	minuti	25
Intervalo entre descarches abatimiento positivo	diA	0	24	ore	6
Intervalo entre descarches abatimiento negativo	diC	0	24	ore	6
Temperatura final de descarcho inicial	dEi	-99	125	°C/F	1
Temperatura final descarcho inicial tras abatimiento positivo	dEA	-99	125	°C/F	8
Temperatura final descarcho inicial tras abatimiento negativo	dEC	-99	125	°C/F	-15
Tiempo goteo tras descarcho	ddt	0	240	sec.	5
Tipo computo descarcho	dct	rt	dF	flag	rt
Bloqueo temperatura display durante descarcho	ddL	n - y - Lb		flag	y
Temperatura de bloqueo ventiladores en los ciclos de abatimiento positivo	FSA	-99	125	°C/F	25
Temperatura de bloqueo ventiladores en los ciclos de abatimiento negativo	FSC	-99	125	°C/F	25
Tiempo retardo activación ventiladores tras descarcho	Ftd	0	240	sec.	120
Tiempo conexión ventiladores durante descarcho	Fdr	0	15	min	15
Tiempo desconexión ventiladores durante descarcho	FdS	0	15	min	0
Habilitación ventiladores en abatimiento positivo y negativo	CFE	n	y	flag	y
CA1					
Ciclo 1 : set cámara abatimiento 1ª fase	1CA	-99	125	°C/F	-20
Ciclo 1 : set sonda pincho abatimiento 1ª fase	1SA	-99	125	°C/F	4
Ciclo 1 : duración abatimiento 1ª fase	1iA	10	240	min	90
Ciclo 1 : set cámara abatimiento 2ª fase	1Cb	-99	125	°C/F	-20
Ciclo 1 : set sonda pincho abatimiento 2ª fase	1Sb	-99	125	°C/F	4
Ciclo 1 : duración abatimiento 2ª fase	1ib	0	240	min	0
Ciclo 1 : set cámara conservación	1SC	-99	125	°C/°F	2
CA2					
Ciclo 2 : set cámara abatimiento 1ª fase	2CA	-99	125	°C/°F	0
Ciclo 2 : set sonda pincho abatimiento 1ª fase	2SA	-99	125	°C/°F	15
Ciclo 2 : duración abatimiento 1ª fase	2iA	10	24/240	ore/min	60
Ciclo 2 : set cámara abatimiento 2ª fase	2Cb	-99	125	°C/°F	0
Ciclo 2 : set sonda pincho abatimiento 2ª fase	2Sb	-99	125	°C/°F	4
Ciclo 2 : duración abatimiento 2ª fase	2ib	0	24/240	ore/min	30
Ciclo 2 : set cámara conservación	2SC	-99	125	°C/°F	2
CC1					
Ciclo 3 : set cámara abatimiento 1ª fase	3CA	-99	125	°C/°F	-35
Ciclo 3 : set sonda pincho abatimiento 1ª fase	3SA	-99	125	°C/°F	-18
Ciclo 3 : duración abatimiento 1ª fase	3iA	10	24/240	ore/min	240
Ciclo 3 : set cámara abatimiento 2ª fase	3Cb	-99	125	°C/°F	-35
Ciclo 3 : set sonda pincho abatimiento 2ª fase	3Sb	-99	125	°C/°F	-18
Ciclo 3 : duración abatimiento 2ª fase	3ib	0	24/240	ore/min	0
Ciclo 3 : set cámara conservación	3SC	-99	125	°C/°F	-25

Parámetros Abatidor Temperatura

Descripción	Nom	-Lim	+Lim	U.M.	Valor
CC2					
Ciclo 4 : set cámara abatimiento 1ª fase	4CA	-99	125	°C/°F	0
Ciclo 4 : set sonda pincho abatimiento 1ª fase	4SA	-99	125	°C/°F	10
Ciclo 4 : duración abatimiento 1ª fase	4iA	10	24/240	ore/min	120
Ciclo 4 : set cámara abatimiento 2ª fase	4Cb	-99	125	°C/°F	-35
Ciclo 4 : set sonda pincho abatimiento 2ª fase	4Sb	-99	125	°C/°F	-18
Ciclo 4 : duración abatimiento 2ª fase	4ib	0	24/240	ore/min	120
Ciclo 4 : set cámara conservación	4SC	-99	125	°C/°F	20
Fin ciclo abatimiento positivo y negativo por temperatura al superar el tiempo	OCE	n	y	flag	n
Paro ventilador y compresor con puerta abierta	dod	n	y	flag	y
Paro ventilador con puerta abierta	Fod	oF	on	flag	of
Retardo alarma temperatura por puerta abierta	oAo	0	240	minuti	3
Temperatura mínima lámpara esterilizadora	SLt	-99	125	°C/°F	4
Tiempo máximo puerta abierta	odt	0	60	minuti	1
Tiempo máximo en fallo de corriente	Pft	0	240	minuti	10
Tiempo régimen regulador de sonda de pincho	dSr	1	10	minuti	3
Ventana algoritmo sonda pincho	dPS	1	60	°C/°F	10
Retardo protección compresor	cdP	1	125	minuti	3
Unidad de medida tiempo duración fases	dFu	H(ore)	P(min)	flag	P(min)
Unidad de medida temperatura	dro	°C	°F	flag	°C
Calibración de sonda cámara	CAL	-20	20	°C/°F	0
Polaridad entrada compresor	CIP	CL	OP	flag	OP
Polaridad entrada ventilador	FIP	CL	OP	flag	CL
Retardo alarma presostato	PAd	0	15	minuti	1
Set point regulador relé auxiliar	ACS	-99	125	°C/°F	6
diferencial regulador relé auxiliar	ACd	-20	20	°C/°F	-2
Tipo de sonido del zumbador por fin de fases abatimiento positivo y negativo	BEEn	0	7	flag	10S
Tipo de sonido del zumbador por alarma presostato	bPA	0	7	flag	2b1
Tipo de sonido del zumbador por alarma sonda cámara	bCP	0	7	flag	1b1
Tipo de sonido del zumbador por fin de abatimiento positivo o negativo erróneo	bFC	0	7	flag	30S
Selección de sonda cámara o pincho	PrP	nP-EP-AP-EAP		flag	EAP
Tiempo máximo programación parámetros	tP0	1	15	sec.	15
Tiempo máximo visualizaciones varias	tP1	1	15	sec.	15
No disponible	dAd	0	14	num.	0
No disponible	FAA	0	14	num.	0
Tiempo lámpara esterilización encendida	tLC	0	60	min.	0
Versión control	rEL	0	999	num.	
Índice de configuración parámetros regulada ELIWELL	tAb	0	999	num.	

Parámetros Abatidor Temperatura

Descripcion	Nom	-Lim	+Lim	U.M.	Valor
Differenziale	diF	1	24	°C/F	2
Limite inferiore set point in abbattimento abbattimento positivo e positivo hard	LSA	-99	HSA	°C/F	-20
Limite superiore set point in abbattimento abbattimento positivo e positivo hard	HSA	LSA	125	°C/F	20
Limite inferiore set point in abbattimento negativo	LSC	-99	HSC	°C/F	-40
Limite superiore set point in abbattimento negativo	HSC	LSC	125	°C/F	25
Allarme bassa temperatura cella	LAC	1	125	°C/F	8
Allarme alta temperatura cella	HAC	1	125	°C/F	8
Differenziale ventole e allarme temperatura	AFd	1	60	°C/F	4
Ritardo Allarme Temperatura	AtA	0	240	minuti	60
Modalità sbrinamento	dtY	EL - in - Air		flag	Air
Sbrinamento a tempo	dPo	n	y	flag	n
Sbrinamento prima del abbattimento negativo	dbS	n	y	flag	y
Sbrinam. in abbattimento negativo	dCP	nd-Sd-Pd-SPd		num.	SPd
Sbrinam. in abbattimento negativo e conservazione	dCi	nd-Sd-Pd-SPd		num.	SPd
Timeout sbrinamento in abbattimento positivo e positivo hard	tcA	0	240	minuti	25
Timeout sbrinamento in abbattimento negativo	tcC	0	240	minuti	25
Intervallo sbrinamento in abbattimento positivo e positivo hard	diA	0	24	ore	6
Intervallo sbrinamento in abbattimento negativo	diC	0	24	ore	6
Temperatura fine sbrinamento iniziale	dEi	-99	125	°C/F	1
Temperatura fine sbrinamento in abbattimento positivo e positivo hard	dEA	-99	125	°C/F	8
Temperatura fine sbrinamento in abbattimento negativo	dEC	-99	125	°C/F	-15
Tempo sgocciolamento	ddt	0	240	sec.	5
Modo conteggio intervallo sbrinamento	dct	rt	dF	flag	rt
Blocco display in sbrinamento	ddL	n - y - Lb		flag	y
Temperatura blocco ventole in abbattimento positivo e positivo hard	FSA	-99	125	°C/F	25
Temperatura blocco ventole in abbattimento negativo	FSC	-99	125	°C/F	25
Tempo ritardo ventole dopo sbrinamento	Ftd	0	240	sec.	120
Tempo ventole accese in sbrinamento	Fdr	0	15	min	15
Tempo ventole spente in sbrinamento	FdS	0	15	min	0
Abilitazione ventole in abbattimento positivo e positivo hard /abbattimento negativo	CFE	n	y	flag	y
CA1					
Ciclo 1 : set cella abbattimento I° fase	1CA	-99	125	°C/F	-20
Ciclo 1 : set spillone abbattimento I° fase	1SA	-99	125	°C/F	4
Ciclo 1 : durata abbattimento I° fase	1iA	10	240	min	90
Ciclo 1 : set cella abbattimento II° fase	1Cb	-99	125	°C/F	-20
Ciclo 1 : set spillone abbattimento II° fase	1Sb	-99	125	°C/F	4
Ciclo 1 : durata abbattimento II° fase	1ib	0	240	min	0
Ciclo 1 : set cella conservazione	1SC	-99	125	°C/°F	2
CA2					
Ciclo 2 : set cella abbattimento I° fase	2CA	-99	125	°C/°F	0
Ciclo 2 : set spillone abbattimento I° fase	2SA	-99	125	°C/°F	15
Ciclo 2 : durata abbattimento I° fase	2iA	10	24/240	ore/min	60
Ciclo 2 : set cella abbattimento II° fase	2Cb	-99	125	°C/°F	0
Ciclo 2 : set spillone abbattimento II° fase	2Sb	-99	125	°C/°F	4
Ciclo 2 : durata abbattimento II° fase	2ib	0	24/240	ore/min	30
Ciclo 2 : set cella conservazione	2SC	-99	125	°C/°F	2
CC1					
Ciclo 3 : set cella abbattimento I° fase	3CA	-99	125	°C/°F	-35
Ciclo 3 : set spillone abbattimento I° fase	3SA	-99	125	°C/°F	-18
Ciclo 3 : durata abbattimento I° fase	3iA	10	24/240	ore/min	240
Ciclo 3 : set cella abbattimento II° fase	3Cb	-99	125	°C/°F	-35
Ciclo 3 : set spillone abbattimento II° fase	3Sb	-99	125	°C/°F	-18
Ciclo 3 : durata abbattimento II° fase	3ib	0	24/240	ore/min	0

Parámetros Abatidor Temperatura

Descripcion	Nom	-Lim	+Lim	U.M.	Valor
Ciclo 3 : set cella conservazione	3SC	-99	125	°C/°F	-25
CC2					
Ciclo 4 : set cella abbattimento I° fase	4CA	-99	125	°C/°F	0
Ciclo 4 : set spillone abbattimento I° fase	4SA	-99	125	°C/°F	10
Ciclo 4 : durata abbattimento I° fase	4iA	10	24/240	ore/min	120
Ciclo 4 : set cella abbattimento II° fase	4Cb	-99	125	°C/°F	-35
Ciclo 4 : set spillone abbattimento II° fase	4Sb	-99	125	°C/°F	-18
Ciclo 4 : durata abbattimento II° fase	4ib	0	24/240	ore/min	120
Ciclo 4 : set cella conservazione	4SC	-99	125	°C/°F	20
Fine ciclo Abb. o Cong. in temperatura allo scadere del tempo	OCE	n	y	flag	n
Porta aperta spegne utenze	dod	n	y	flag	y
Ventole per porta aperta	Fod	oF	on	flag	of
Ritardo allarme temperatura per porta aperta	oAo	0	240	minuti	3
Temperatura minima lampada sterilizzazione	SLt	-99	125	°C/°F	4
Tempo massimo porta aperta	odt	0	60	minuti	1
Tempo massimo di Power Failure	PFt	0	240	minuti	10
Tempo regime regolatore Spillone	dSr	1	10	minuti	3
Finestra algoritmo Spillone	dPS	1	60	°C/°F	10
Ritardo protezione Compressore	cdP	1	125	minuti	3
Unità di misura tempi durata fasi	dFu	H(ore)	P(min)	flag	P(min)
Unità di misura temperature	dro	°C	°F	flag	°C
Offset calibrazione Sonde	CAL	-20	20	°C/°F	0
Polarità ingresso Compressore	CIP	CL	OP	flag	OP
Polarità ingresso Ventole	FIP	CL	OP	flag	CL
Ritardo allarme pressostato	PAd	0	15	minuti	1
Set point regolatore relay ausiliario	ACS	-99	125	°C/°F	6
Differenziale regolatore relay ausiliario	ACd	-20	20	°C/°F	-2
Modalità suono buzzer per fine fase abbattimento positivo e positivo hard / abbattimento negativo	BEEn	0	7	flag	10S
Modalità suono buzzer per allarme pressostato	bPA	0	7	flag	2b1
Modalità suono per allarme sonda cella	bCP	0	7	flag	1b1
Modalità suono per fine fase positivo e positivo hard / abbattimento negativo Errata	bFC	0	7	flag	30S
Presenza sonde evaporatore e spillone	PrP	nP-EP-AP-EAP		flag	EAP
Timeout programmazione parametri	tP0	1	15	sec.	15
Timeout visualizzazioni varie	tP1	1	15	sec.	15
non utilizzabile	dAd	0	14	num.	0
non utilizzabile	FAA	0	14	num.	0
Temporizzazione lampada sterilizzazione	tLC	0	60	min.	0
versione firmware	rEL	0	999	num.	
Indice tabella di configurazione	tAb	0	999	num.	

ABATIDOR DE TEMPERATURA 10 Bandejas GN 1/1 ó 60x40**CONSERVACION + CONGELACION**

El abatimiento (Conservacion) permite bajar la temperatura del producto de + 70° C a +3°C en un tiempo de 90 minutos en dos ciclos diferentes FUERTE “Hard” o SUAVE “Soft” dependiendo del tipo de producto a manipular

ABATIMIENTO RAPIDO “Hard”

CAI *Adecuado para productos de espesor superior a 20m.m , compactos, envasados, y en general de gran densidad dificiles de enfriar*

En este ciclo la temperatura en camara alcanza un valor entre -15 - -20°C hasta que el producto alcanza un valor de +5°C en su centro leida por la sonda de pincho introducida en su interior . Si la sonda de pincho no ha sido introducida en el producto el ciclo acabara por tiempo .

Al finalizar el ciclo el Abatidor continua trabajando como un Refrigerador normal con un Set Point de 2° manteniendo el producto entre 2 / 4°C

Capacidad de carga por Ciclo aproximadamente 30 Kgr. dependiendo del tipo de producto y de su colocación dentro de la cámara

<u>CAI</u>	
<u>PARAMETROS</u>	<u>VALOR</u>
<u>1CA Set cámara 1° fase</u>	<u>-20</u>
<u>1SA Set pincho 1ª fase</u>	<u>+4</u>
<u>1iA Tiempo, minutos, 1ª fase</u>	<u>90</u>
<u>1Cb Set cámara 2ª fase</u>	<u>-20</u>
<u>1Sb Set cámara 2ª fase</u>	<u>+4</u>
<u>1i b Tiempo en minutos 2ª fase</u>	<u>0</u>
<u>1SC Set cámara en conservación</u>	<u>2</u>

La temperatura de conservación se puede modificar actuando sobre el parámetro 1SC

ABATIMIENTO RAPIDO “Soft”

CA2 *Adecuado para productos de espesor inferior a 20 mm, ligeros de poca densidad y en general, productos delicados.*

Se consigue un abatimiento igualmente rápido, pero con una temperatura en cámara de -10°C , hasta que el producto alcanza una temperatura de $+20^{\circ}\text{C}$ en su parte central, tomada por la sonda de “pincho”, introducida en su interior. En una 2ª Fase la cámara trabaja a -5°C produciendo una bajada de temperatura mas suave del producto hasta $+4^{\circ}\text{C}$

Si la citada sonda, no se encuentra introducida en el producto, el ciclo acabará por tiempo.

Al finalizar el ciclo, el Abatidor continua trabajando como un Refrigerador normal, con un Set Point de $+2^{\circ}\text{C}$, manteniendo el producto entre $+2^{\circ}\text{C}$ / $+4^{\circ}\text{C}$.

Capacidad de carga por ciclo aproximadamente de 30 Kgr. dependiendo del tipo de producto y su distribución dentro de la cámara

CA2		
PARAMETROS		VALOR
2CA	Set cámara 1º fase	-10
2SA	Set pincho 1ª fase	+ 20
2iA	Tiempo, minutos, 1ª fase	70
2Cb	Set cámara 2ª fase	-5
2Sb	Set pincho 2ª fase	+ 4
2i b	Tiempo en minutos 2ª fase	20
2SC	Set cámara en conservación	+2

La temperatura de conservación se puede modificar actuando sobre el parámetro 2SC

Los ciclos de congelación permite bajar la temperatura del producto de +70°C a -18°C en un tiempo no superior a 240 minutos en dos ciclos diferentes FUERTE “Hard” o SUAVE “Soft” dependiendo del producto a manipular.

CONGELACION RAPIDA “Hard”

CCI *Adecuado para productos de espesor superior a 20m.m , compactos , envasados , y en general de gran densidad dificiles de enfriar*

En este ciclo la temperatura en cámara es de -30 / -35° hasta que el producto alcanza una temperatura de -18° en su centro leida por la sonda de pincho introducida en su interior. Si la sonda de pincho no ha sido introducida en el producto el ciclo acabará por tiempo.

Al finalizar el ciclo el Abatidor continuará trabajando como un mantenedor de congelados normal manteniendo el producto entre -18 / -20°C

Capacidad de carga por Ciclo de 40 Kgr. aproximadamente dependiendo del tipo de producto y de su colocación dentro de la cámara

PARAMETROS	VALOR
3CA Set cámara 1ª fase	-35
3SA Set pincho 1ª fase	-18
3iA Tiempo en minutos 1ª fase	240
3Cb Set cámara 2ª fase	-35
3Sb Set pincho 2ª fase	-18
3ib Tiempo en minutos 2ª fase	0
3SC Set conservación congelados	-22

La temperatura de conservación se puede modificar actuando sobre el parámetro 3SC

CONGELACION RAPIDA “Soft”

CC2 *Adecuado para productos de espesor inferior a 20m.m , ligeros, de poca densidad, y en general productos delicados*

Se consigue una congelación igualmente rápida pero con una temperatura en cámara de 0°C en una 1ª fase y -35°C en otra 2ª fase. Durante la 1ª fase el Set de termostatación de la cámara es de 0° hasta que el producto alcanza una temperatura de +20° leída por la sonda de pincho introducida en dicho producto . Durante la 2ª fase el Set de termostatación de la cámara es de -35° hasta que la temperatura del producto alcanza una temperatura de -18° . Si la sonda de pincho no ha sido introducida en el producto el ciclo acabará por tiempo preestablecido

Al finalizar el ciclo el Abatidor continuará trabajando como un Conservador de congelados normal, manteniendo el producto entre -18° / -20°C

Capacidad de carga por Ciclo de 40 Kgr. aproximadamente , dependiendo del tipo de producto y de su colocación dentro de la cámara

<u>PARAMETROS</u>	<u>VALOR</u>
<u>4CA</u> Set de cámara 1ª fase	<u>0</u>
<u>4SA</u> Set de pincho 1ª fase	<u>20</u>
<u>4iA</u> Tiempo en minutos 1ª fase	<u>120</u>
<u>4Cb</u> Set de cámara 2ª fase	<u>-35</u>
<u>4Sb</u> Set de pincho 2ª fase	<u>-18</u>
<u>4ib</u> Tiempo en minutos 2ª fase	<u>120</u>
<u>4SC</u> Set de conservación congelados	<u>-22</u>

La temperatura de conservación se puede modificar actuando sobre el parámetro 4SC

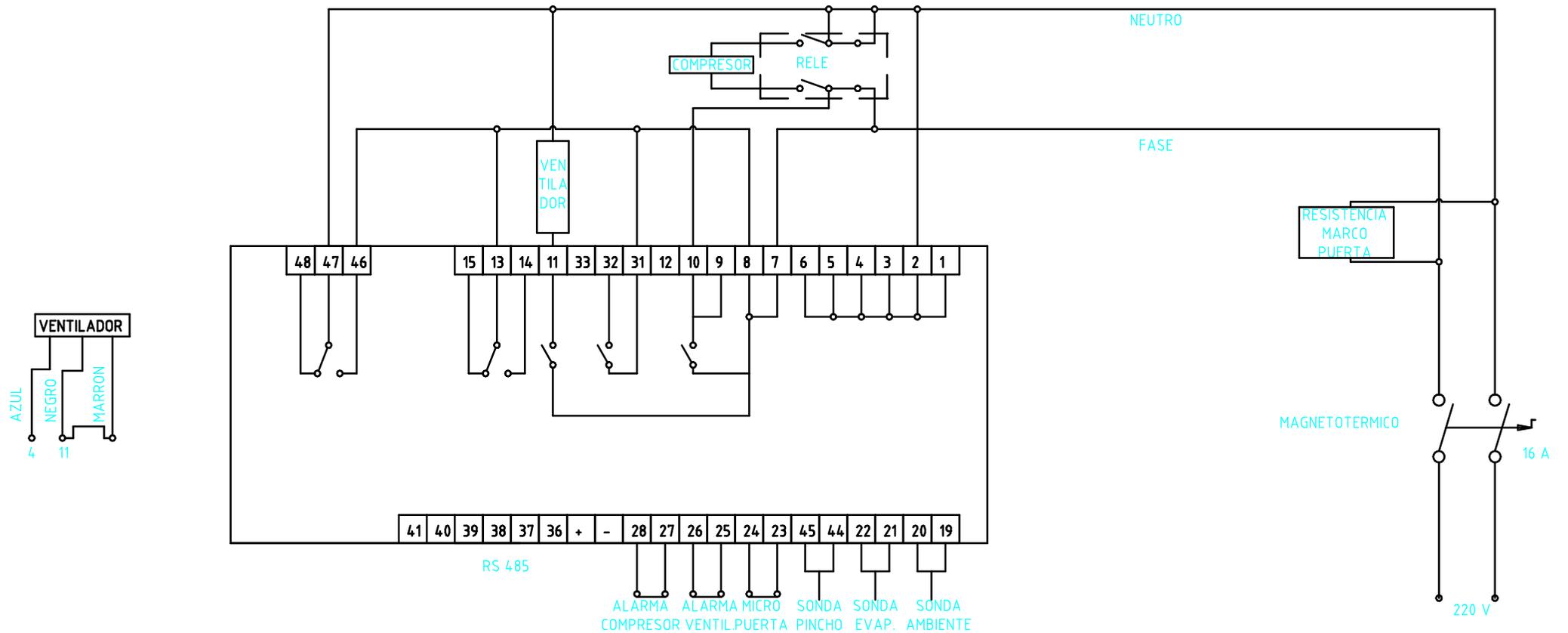
CANTIDAD

COMPONENTES

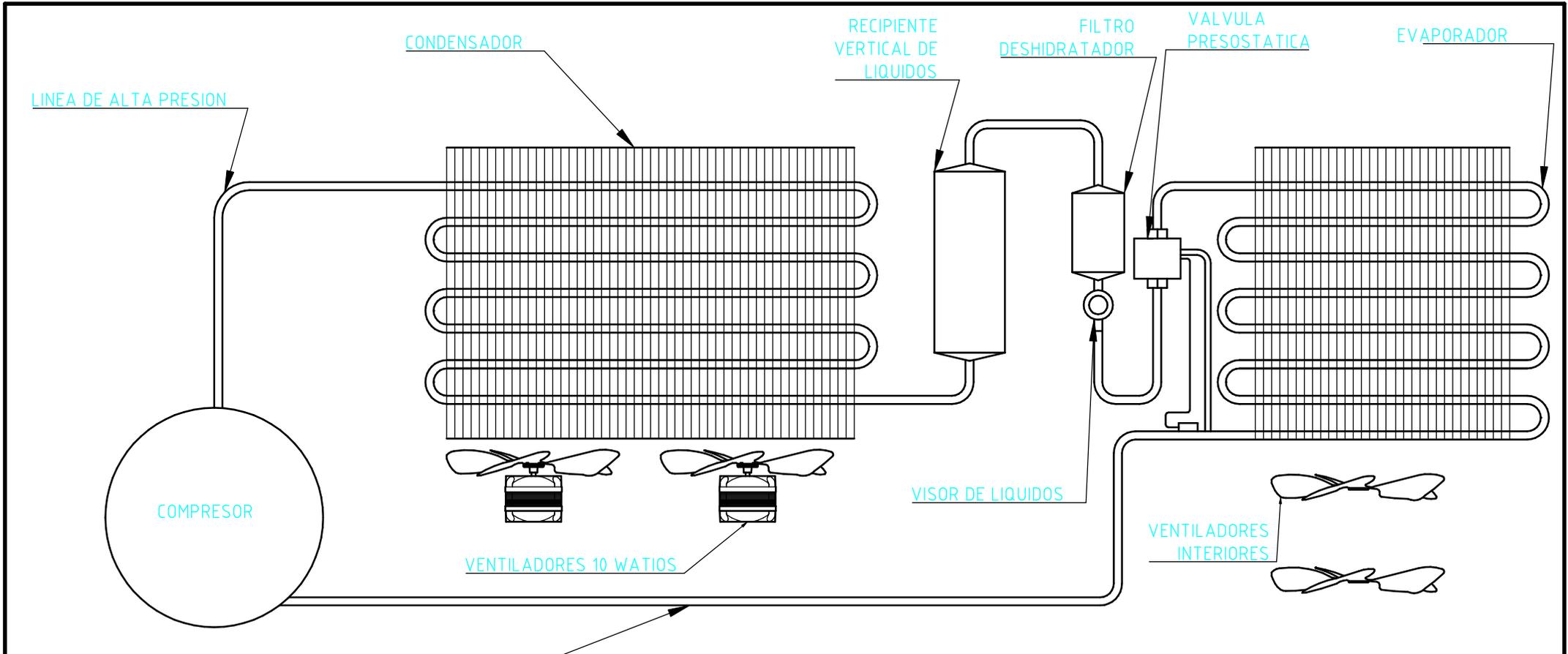
1

AT-10

		EQUIPO FRIGORÍFICO				CANTIDAD	CANTIDAD	
CÓDIGO	Nº DE PLANO	DENOMINACIÓN	C. MAQUIN.	CARACTERÍSTICAS		A PEDIR	ALMACEN	
		CONDENSADOR		12x4 CON DOBLE BAFLE A 254	1	1		Unidad
6010030026		EVAPORADOR		BATERIA 28X3	1	1		Unidad
6010050006		VENTILADOR CONDENSADOR		10 W - 254 H-84 22°	1	1		Unidad
6010010046		COMPRESOR		ASPERA J-2212 GK	1	1		Unidad
6010440007		VALVULA DE EXPANSION		Danfoss (-40/10° C) 068Z3403	1	1		Unidad
6010440010		ORIFICIO PARA VALVULA		N2 068-2015 DANFOSS TES 2	1	1		Unidad
6010050023		VENTILADOR INTERIOR		220 V 50 Hz 3mt MANGUERA COND 2 micro faradios	2	2		Metros
6010010063		INDICADOR DE LIQUIDO Y HUMEDAD		SGL-10 Ref. 0140172	1	1		Unidad
6010010053		RECIPIENTE VERTICAL DE LÍQUIDOS		C-100 COD: 320729	1	1		Unidad
6020001025		RACOD DE 3/8"		Cod: 250432	3	3		Unidad
6020001026		RACOD DE 1/2"		Cod: 250433	1	1		Unidad
6020001024		RACOD DE 1/4"		Cod: 250431				Unidad
6010010062		FILTRO DESHIDRATADOR		Ref: DN083-23Z800500	1	1		Unidad
6010370073		SONDA PTC		1.5 Mts SN7P0A1500	2	2		Unidad
6010370072		SONDA PINCHO		6x130 mm INOX SN7S000001	1	1		Unidad
6010310012		MICRORUPTOR		ELTEK 105172	1	1		Unidad
6010550148		MAGNETOTERMICO		K32NC16	1	1		Unidad
6010550100		RELE		FINDER 62,82,8,230,0308 2 CONTACTORES ABIERTOS	1	1		Unidad
6010390002		RESISTENCIA SILICONA		FRONTI VERTICAL	1	1		Unidad
6010370071		PLACA DE POTENCIA		ELIWELL MW555056	1	1		Unidad
6010370074		PLACA MANDO		ELIWELL MW555015	1	1		Unidad
		BURLETE MAGNETICO		UR-260 705x805	1	1		Metros
6010160029		BISAGRA		TORSION TRS-1 DOBLE MUELLE	1	1		Unidad
6010240220		CUADRO DE MANDOS		plastico (INSIDEL)	1	1		Unidad



ABATIDORES DE TEMPERATURA							COD. PIEZA: X							
COTAS SIN TOLERANCIA DIN 7168-f							Material: .			SUSTITUYE A: .				
Acabado: .							SUSTITUIDO POR: .							
ANGULAR	GRADO TOLERANCIA	FINO	MEDIO	GRUESO	COMÚN A	MODELO	Ud.	MODELO	Ud.	MODELO	Ud.	MODELO	Ud.	MODELO
	HASTA 10 mm	±1°		±1° 30'		AT-10	1							
	MAS DE 10 A 50 mm	±30'		±50'										
	MAS DE 50 A 120 mm	±20'		±25'										
	MAS DE 120 A 400 mm	±10'		±15'										
LINEAL	GRADO TOLERANCIA	FINO	MEDIO	GRUESO	A4	Nombre		Fecha						
	HASTA 3 mm	±0,05	±0,10	±0,15	Dibujado	AJCT		13-3-03						
	MAS DE 3 A 6 mm	±0,05	±0,10	±0,20	Comprobado	.		.						
	MAS DE 6 A 30 mm	±0,10	±0,20	±0,50	Escala	1:2		ESQUEMA ELECTRICO						
	MAS DE 30 A 120 mm	±0,15	±0,30	±0,80					Código máquina: .					
MAS DE 120 A 400 mm	±0,20	±0,50	±1,20											
MAS DE 400 A 1000 mm	±0,30	±0,80	±2,00											
MAS DE 1000 A 2000 mm	±0,50	±1,20	±3,00											



LINEA DE ASPIRACION

ABATIDORES DE TEMPERATURA							COD. PIEZA: X									
COTAS SIN TOLERANCIA DIN 7168-f							Material: .									
Material: .							Acabado: .									
SUSTITUYE A: .							SUSTITUIDO POR: .									
ANGULAR	GRADO TOLERANCIA	FINO	MEDIO	GRUESO	COMÚN A	MODELO	Ud.	MODELO	Ud.	MODELO	Ud.	MODELO	Ud.	MODELO	Ud.	
	HASTA 10 mm		±1°			±1° 30'	AT-10	1								
	MÁS DE 10 A 50 mm		±30'			±50'										
	MÁS DE 50 A 120 mm		±20'			±25'										
	MÁS DE 120 A 400 mm		±10'			±15'										
MÁS DE 400 mm		±5'		±10'												
LINEAL	GRADO TOLERANCIA	FINO	MEDIO	GRUESO	COMÚN A	A4		Nombre		Fecha						
	HASTA 3 mm	±0,05	±0,10	±0,15		Dibujado		AJCT		13-3-03						
	MÁS DE 3 A 6 mm	±0,05	±0,10	±0,20		Comprobado		.		.						
	MÁS DE 6 A 30 mm	±0,10	±0,20	±0,50		Escala		1:2				ESQUEMA FRIGORIFICO				
	MÁS DE 30 A 120 mm	±0,15	±0,30	±0,80								Código máquina: .				
	MÁS DE 120 A 400 mm	±0,20	±0,50	±1,20												
MÁS DE 400 A 1000 mm	±0,30	±0,80	±2,00													
MÁS DE 1000 A 2000 mm	±0,50	±1,20	±3,00													

CONJUNTO COMPRESOR.CONDENSADOR (1600x1200x16M jpeg)





DETALLE ACUMULADOR DE LIQUIDOS (1600x1200x16M .jpg)

DETALLE GRUPO (1600x1200x16M jpeg)



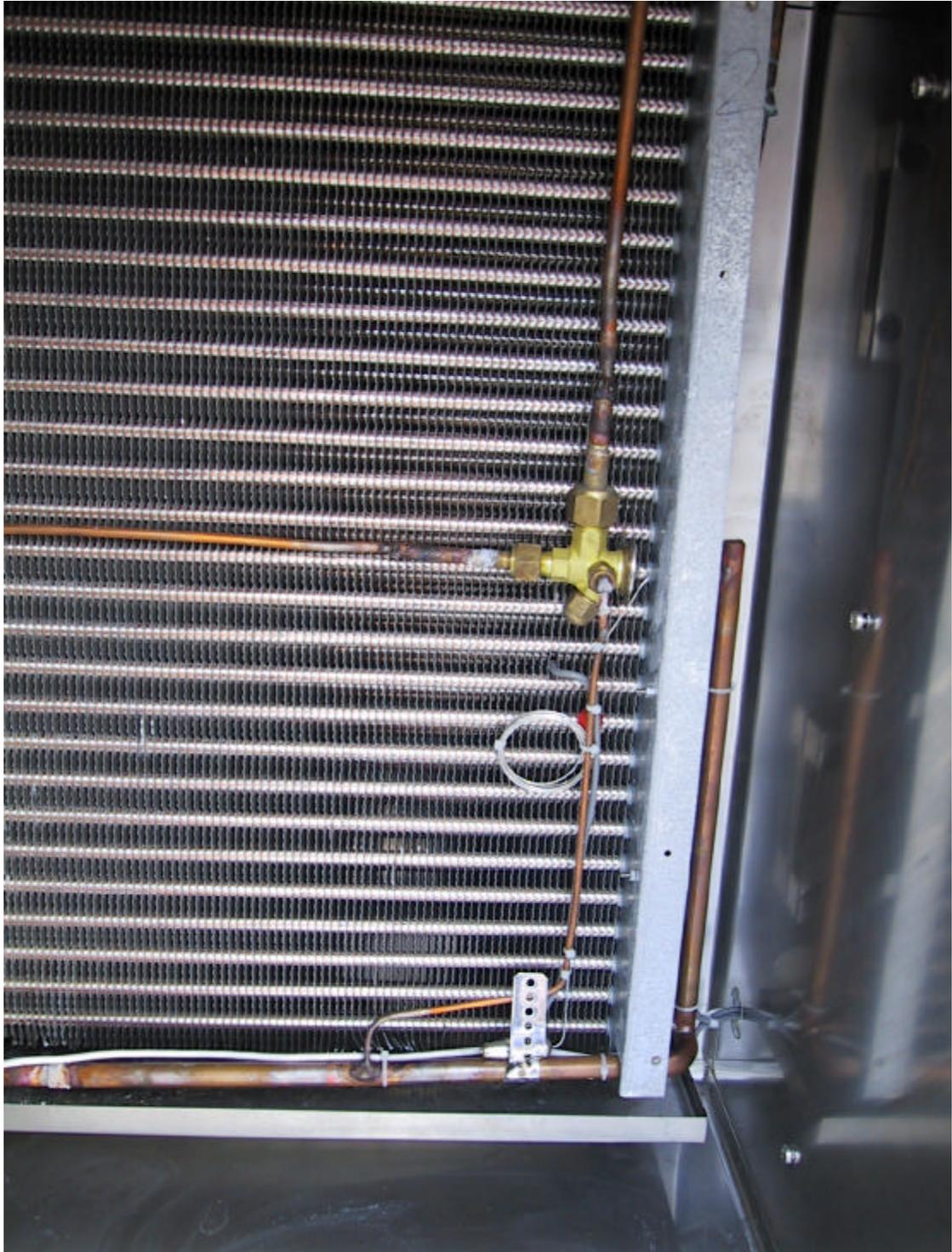
DETALLE MAGNETO Y RELE (1200x1600x16M jpeg)



DETALLE Sonda PINCHO (1600x1200x16M jpeg)



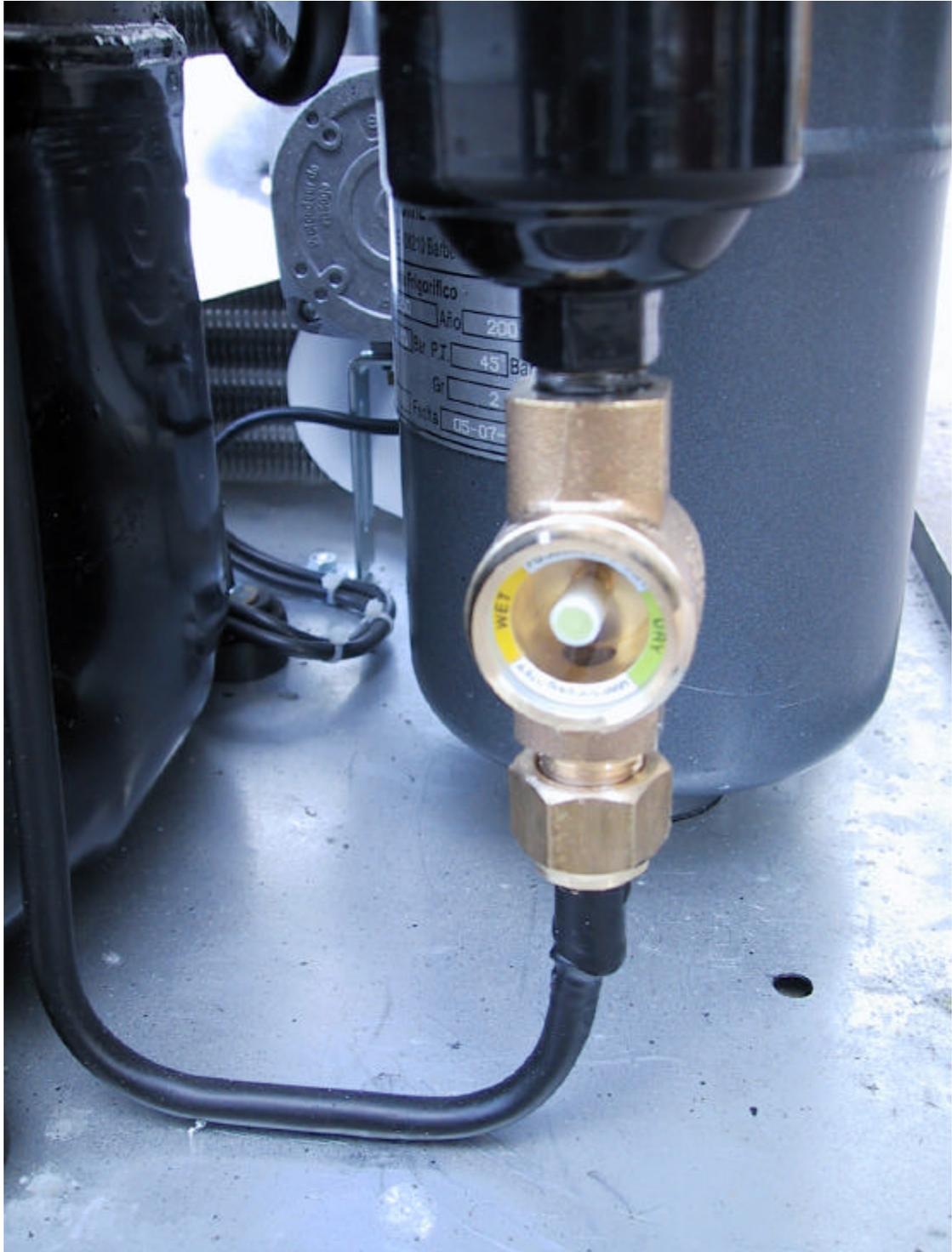
DETALLE VALVULA PRESOSTATICA (1200x1600x16M jpeg)



DETALLE VENTLADOR INTERIOR (1600x1200x16M jpeg)



DETALLE VISOR (1200x1600x16M jpeg)





DETALLE VISOR+ACUMULADOR (1600x1200x16M jpeg)

FILTRO DESHIDRATADOR (1600x1200x16M jpeg)



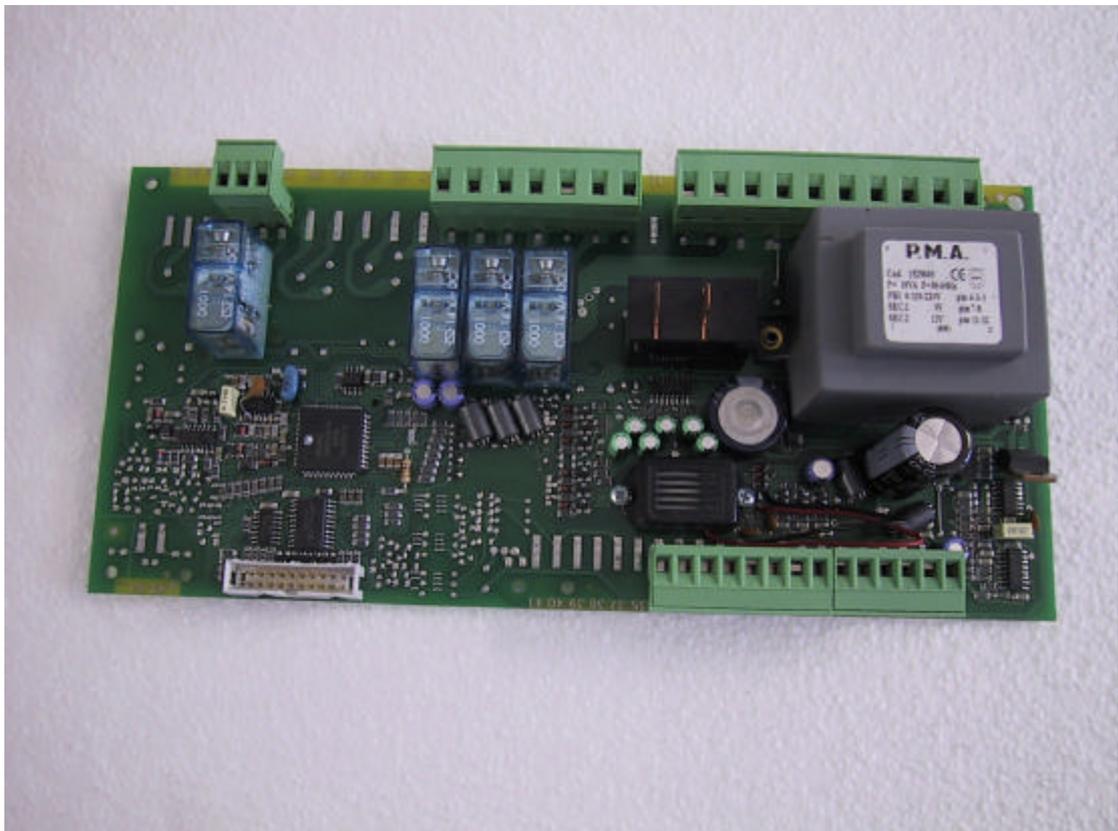
MEGNETOTERMICO (1600x1200x16M jpeg)



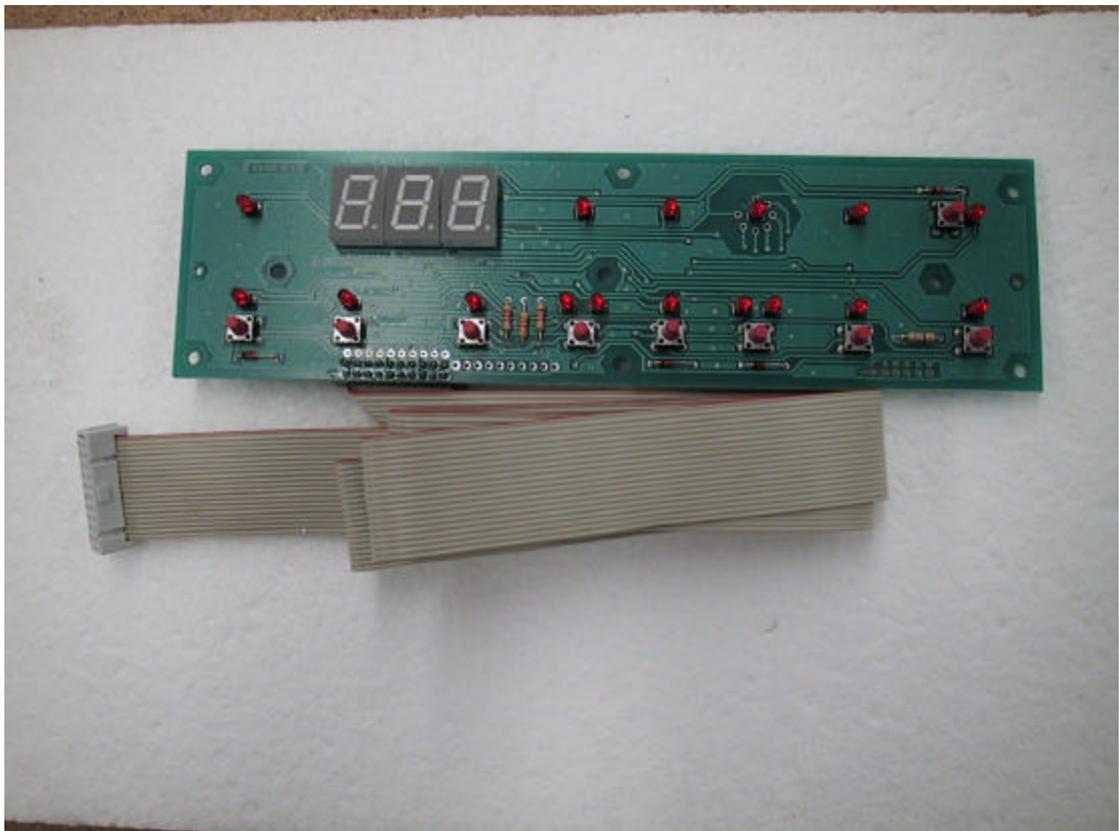
MICRO PUERTA (1600x1200x16M jpeg)



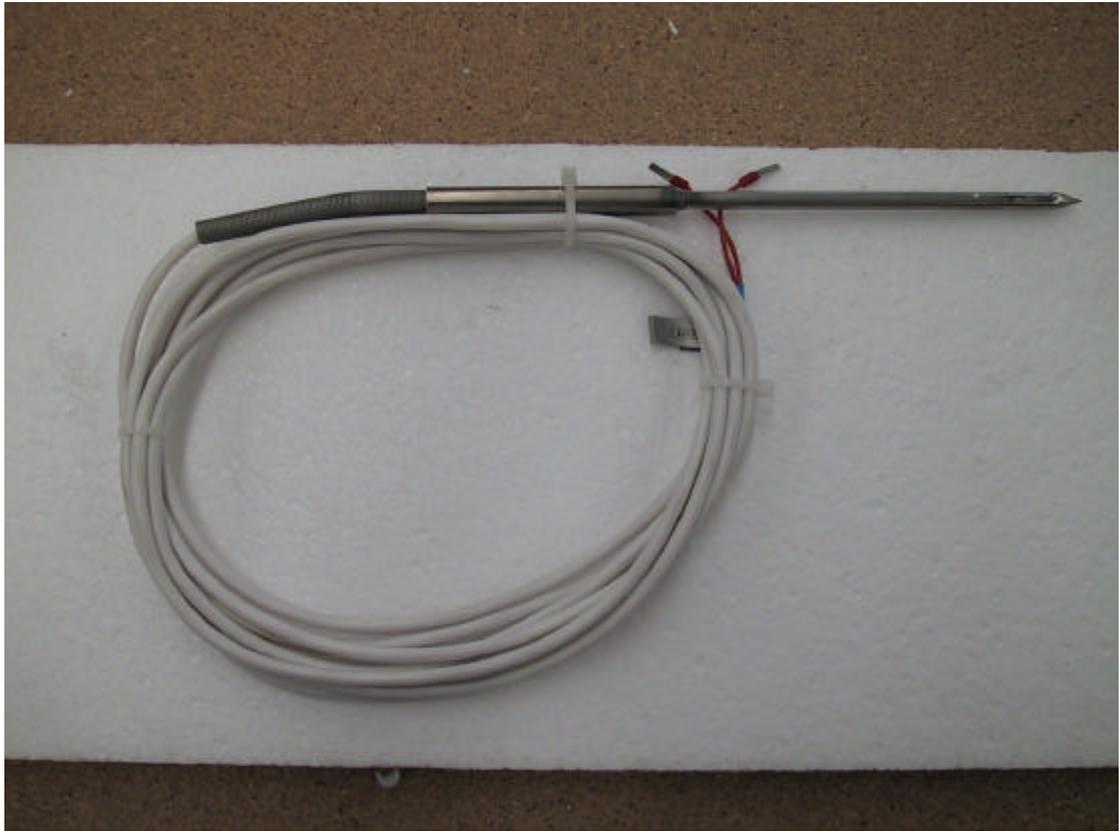
PLACA DE POTENCIA (1600x1200x16M jpeg)



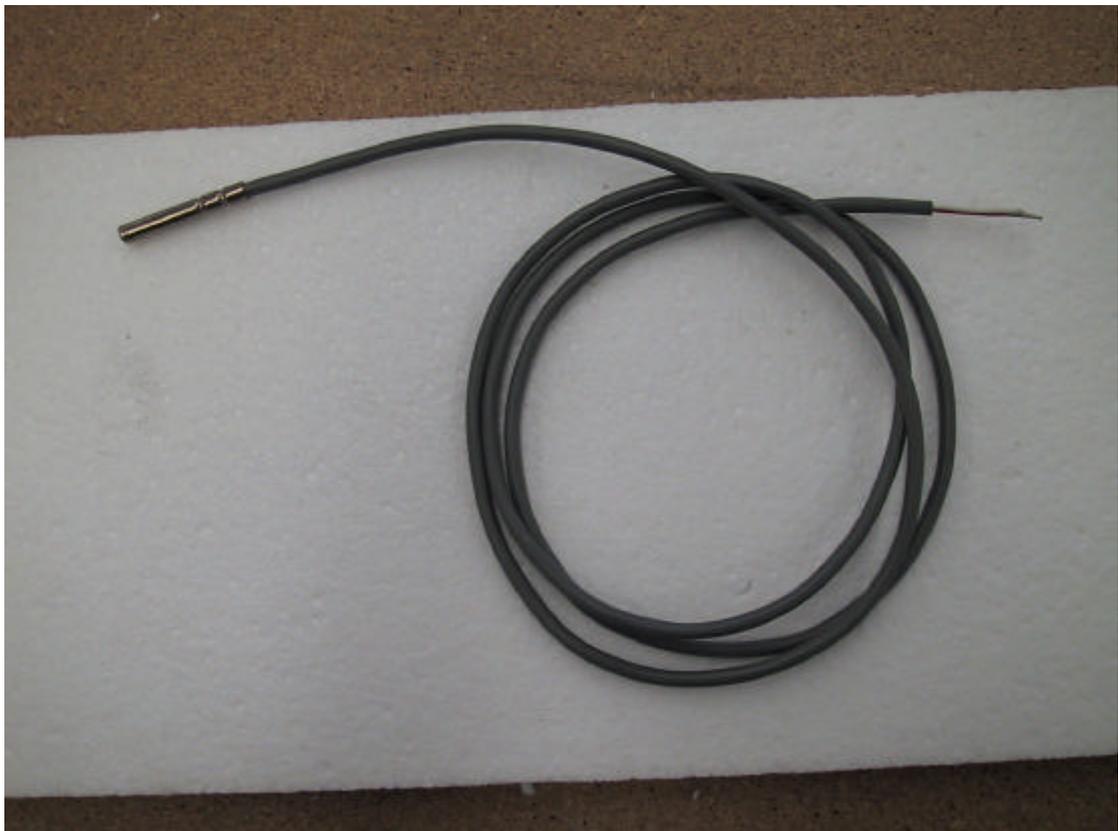
PLACA MANDO (1600x1200x16M jpeg)



SONDA PINCHO (1600x1200x16M jpeg)



SONDA PTC (1600x1200x16M jpeg)

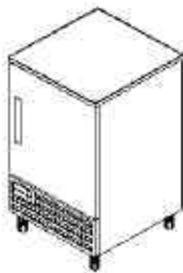


VALVULA PRESOSTATICA (1600x1200x16M jpeg)



VENTILADOR INTERIOR (1600x1200x16M jpeg)





ABATIDOR DE TEMPERATURA, ATM-101

143311000000

Dimensiones y Pesos

Largo	mm	790,00
Fondo	mm	815,00
Alto	mm	1.450,00
Peso neto	kg	140,00
Peso bruto	kg	150,00
Vol.embalado	m3	1,00

Electricidad

Potencia	kW	2,83
Conexiones	230 I+N+T	2x2,5+T - 6 A
	230 III+T	
	400 III+N+T	

Agua

Presión de entrada	kg/cm2	
Consumo	l / h	0,00

Gas

Potencia	kW	
	kcal/h	
Presión de GLP	g/cm2	0,00
Consumo de GLP	kg/h	0,00
Presión de GN	g/cm2	0,00
Consumo de GN	m3 / h	0,00

Vapor kg/h

Nivel sonoro dB

Gas Refrigerante R-404

Homologaciones CE

ABATIDOR DE TEMPERATURA, ATM-101

Exterior en acero inox. AISI-304, 18/10.

Interior en inox. AISI-304, 18/10, y fondo con aristas curvas.

Patas regulables en inox. AISI-304, 18/10.

Capacidad para 10 niveles GN-1/1.

Permite la introducción de bandejas pasteleras 60x40 cm.

Puerta con dispositivo automático de cierre.

Modelo mixto que permite realizar ciclos de abatimiento hasta la temperatura de conservación (3 °C) o de congelación (-18 °C).

Pueden realizarse dos ciclos de abatimiento en refrigeración y dos en congelación.

Duración de los ciclos:

- Refrigeración: 90 minutos.

- Congelación: 270 minutos.

Dispone de temporizador electrónico y sonda de temperatura.

El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento.

Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre 2 y 4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.

Compresor hermético con condensador ventilado.

Refrigerante ecológico R-404 libre de CFC.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm. de espesor.

Densidad de 40 kg. Sin CFC.

Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.

Refrigeración por tiro forzado.

Evaporación automática del agua de desescarche.

Tensión de trabajo: 220 V. - II - 50/60 Hz.

Nº de puertas: 1

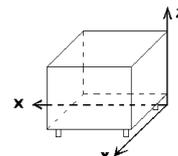
Consumo: 2.830 W.

Dimensiones: 790 x 815 x 1.450 mm.

DATOS PARA LA INSTALACION

Acometida	Pos. X	Pos. Y	Pos. Z
ELECTRICIDAD	700,00	0,00	1.000,00

Prever Interruptor diferencial





ABATIDOR DE TEMPERATURA, ATM-201

143312000000

Dimensiones y Pesos

Largo	mm	1.095,00
Fondo	mm	890,00
Alto	mm	1.450,00
Peso neto	kg	160,00
Peso bruto	kg	170,00
Vol.embalado	m3	1,20

Electricidad

Potencia	kW	4,13
Conexiones	230 I+N+T	
	230 III+T	
	400 III+N+T	4x2,5 + T

Agua

Presión de entrada	kg/cm2	
Consumo	l / h	0,00

Gas

Potencia	kW	
	kcal/h	
Presión de GLP	g/cm2	0,00
Consumo de GLP	kg/h	0,00
Presión de GN	g/cm2	0,00
Consumo de GN	m3 / h	0,00

Vapor kg/h

Nivel sonoro dB

Gas Refrigerante R-404

Homologaciones CE

ABATIDOR DE TEMPERATURA, ATM-201

Exterior en acero inox. AISI-304, 18/10.

Interior en inox. AISI-304, 18/10, y fondo con aristas curvas.

Patas regulables en inox. AISI-304, 18/10.

Capacidad para 10 niveles GN-2/1 ó 20 niveles GN-1/1.

Permite la introducción de bandejas pasteleras 60x40 cm.

Puerta con dispositivo automático de cierre.

Modelo mixto que permite realizar ciclos de abatimiento hasta la temperatura de conservación (3 °C) o de congelación (-18 °C).

Pueden realizarse dos ciclos de abatimiento en refrigeración y dos en congelación.

Duración de los ciclos:

- Refrigeración: 90 minutos.

- Congelación: 270 minutos.

Dispone de temporizador electrónico y sonda de temperatura.

El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento.

Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre 2 y 4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.

Compresor hermético con condensador ventilado.

Refrigerante ecológico R-404 A libre de CFC.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm. de espesor.

Densidad de 40 kg. Sin CFC.

Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.

Refrigeración por tiro forzado.

Evaporación automática del agua de desescarche.

Tensión de trabajo: 400 V. - III - 50/60 Hz.

Nº de puertas: 1

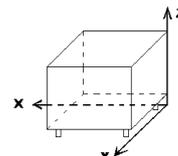
Consumo: 4.130 W.

Dimensiones: 1.095 x 890 x 1.450 mm.

DATOS PARA LA INSTALACION

Acometida	Pos. X	Pos. Y	Pos. Z
ELECTRICIDAD	700,00	0,00	1.000,00

Prever Interruptor diferencial





Gama 900

Baños maría 900

BAÑO MARIA ELECTRICO, BME9-10

DIMENSIONES

		<u>Artículo neto</u>	<u>Embalado</u>
Largo	mm	850,00	925,00
Fondo	mm	900,00	990,00
Alto	mm	320,00	560,00
Peso	Kg	54,00	73,00
Volumen	m3	0,24	0,51

ELECTRICIDAD

<u>Potencia eléctrica</u>	KW	
		6,00
Tensión 230V - I+N		2x4+T - 32 A
Tensión 230V - III		3x2,5+T - 20 A
Tensión 400V - III+N		4x2,5+T - 16 A

AGUA

No necesita

GAS

No necesita

VAPOR

No necesita

AIRE Comprimido

No necesita

BAÑO MARIA ELECTRICO, BME9-10

Construcción en acero inoxidable.

Capacidad de la cuba: 45 litros.

Cuba prevista para alojar cubetas GN.

Travesaños separadores en dotación.

Resistencias de acero inoxidable.

Control termostático de la temperatura de 30 °C a 90 °C.

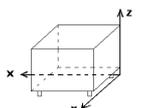
Grifo de alimentación de agua.

Desagüe con rebosadero.

Potencia: 6.000 W.

Dimensiones: 850 x 900 x 290 mm.

<u>Datos para las acometidas</u>	<u>X</u>	<u>Y</u>	<u>Z</u>	<u>Diámetros</u>	<u>Información</u>
ELECTRICIDAD	675	125	0		Prever Interruptor diferencial
DESAGÜE	90	80	0	30x25	
AGUA FRIA	15	785	160	1/2"	Prever llave de corte en la toma





Gama 900

Barbacoas 900

BARBACOA A GAS, BG9-10 I

DIMENSIONES

		Artículo neto	Embalado
Largo	mm	850,00	930,00
Fondo	mm	900,00	990,00
Alto	mm	290,00	610,00
Peso	Kg	87,00	111,00
Volumen	m3	0,22	0,56

ELECTRICIDAD

No necesita 0,00

AGUA

No necesita

GAS

Potencia	KW	21,00
	Kcal/h	18.060,00
Butano-Propano	Consumo (kg/h)	1,66
	Presión (g/cm2)	37,00
Gas Natural	Consumo (m3/h)	2,12
	Presión (g/cm2)	18,00

VAPOR

No necesita

AIRE Comprimido

No necesita

Certificado EQNET- CE

99AS392

BARBACOA A GAS, BG9-10 I

Construcción en acero inoxidable.

Calentamiento de las piedras volcánicas mediante quemadores tubulares de acero inoxidable.

Recipiente recoge grasas extraíble.

Parrillas de asado con tres posiciones de regulación de altura.

Parrillas en acero inoxidable.

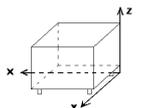
Dimensiones de la parrilla: 410 x 580 mm.

Potencia: 18.000 kcal/h (21 kW).

Dimensiones: 850 x 900 x 290 mm.

Datos para las acometidas

	X	Y	Z	Diámetros	Información
GAS	795	735	132	R.3/4"G	Prever regulador y llave de corte individual





(/index.php?url=http://www.sobrantesdestocks.com/&i=68)

Inicio (/) | Contenedores
residuos

(/productos/contenedores-residuos.html) | -Recipientes Aceites

 Mi cuenta (/mi_cuenta.html)

 Entrar (/login.html)

 0 ▾

Bidon Cierre de Ballesta



Esta web utiliza cookies para almacenar información de seguimiento. Si continua navegando, consideramos que acepta su uso. Acepto ()

(/imagen1_amplia/12945376005250.jpg) (condiciones.html)

 Click en la imagen para ampliar

Descripción

- Fabricados en polietileno alta densidad y alto peso molecular (PEAD-APM).
- Tapa de polietileno de alta densidad (PEAD).
- Aro de fleje y cierre de acero galvanizado.
- El aro del cuerpo prensado (patente Mauser) junto con la tapa estándar ofrece unas ventajas básicas:
 - Mayor posibilidad de carga en apilamientos.
 - Mejora la resistencia a las caídas, incrementando su estanqueidad.
 - Fabricados con PWDS (reparto radial) logrando unos espesores mucho más homogéneos que permiten una mejor resistencia a la compresión.
 - Fácil apertura y cierre
 - Manejo más sencillo.

- Vaciado óptimo.
 - Seguridad en el transporte.
 - Fácil manipulación con los mecanismos tradicionales.
 - Para los grandes volúmenes la relación coste por litro de material envasado es muy rentable.
- Recargo por manipulación para compra inferior a un palet o por cantidades que no lleguen a palet completo aunque se supere la cantidad de más de un palet: 15 €

IVA y Transporte NO incluidos

↓ Características técnicas (<http://clientespremium.com/admin/getfile.php?filename=archivo-producto.pdf&nombre=1344608430860>)

Precio

~~15.03 €~~ -8% ↓

Desde: **13.83 €**

Esta oferta finaliza en **1** días

32 unidades disponibles

Precio con IVA no incluido

 Añadir a la cesta

Consultar plazos de entrega (</contacto/plazos/bidon-cierre-de-ballesta/>)

Código	Precio	Precio oferta	Descripción	Color	Medidas	Embalaje	Lts
12057	15.030	13.83 €	30 STD S/ASAS 1300	AZUL	520 h x 315 (mm)	Palet 48 uds	30 Lts
12009	15.870	14.60 €	30 STD C/ASAS 1300	AZUL	520 h x 315 (mm)	Palet 48 uds	30 Lts
12048	21.890	20.14 €	60 STD S/ASAS 2500	AZUL	620 h x 400 (mm)	Palet 32 uds	60 Lts
12010	22.840	21.01 €	60 STD C/ASAS 2500	AZUL	620 h x 400 (mm)	Palet 32 uds	60 Lts
12011	32.370	29.78 €	120 STD 4500	AZUL	800 h x 496 (mm)	Palet 18 uds	120 Lts
12022	35.080	32.27 €	150 STD 5200	AZUL	965 h x 496 (mm)	Palet 18 uds	150 Lts
12056	53.260	49.00 €	220 STD 7500	AZUL	975 h x 594 (mm)	Palet 8 uds	220 Lts

Comentarios

Déjanos tu comentario!

Más opciones

 Ver todos los precios y medidas

Consultar sobre este producto (</contacto/bidon-cierre-de-ballesta/>)

 Imprimir ficha

 902 024 125

 Entrega



Cafetería



Restaurante



Pizzería



Pastelería



Carnicería



Pescadería



Supermercados

CATEGORÍAS

Café

El Vino

Repuestos

Estanterías

Mobiliario Hostelería

Buffet y Self-Service

Equipamiento auxiliar

Acero Inoxidable

Transporte y Almacenaje

Preparación

Lavado

Seguridad e Higiene

Heladería

Bebidas

Farmacia, Laboratorio

Cocción

Frío industrial

Expositores para venta

Bebidas / Botelleros Frigoríficos / Botellero frigorífico BEG-70 CORECO

Botellero frigorífico BEG-70 CORECO

Nº Ref. BEG-70



* **Enfriador de botellas, fondo plano**
Acabados: exterior e interior inox, exterior inox e interior acero galvanizado y exterior acero plastificado e interior acero galvanizado.

Características:

- EA: exterior en acero plastificado e interior en acero galvanizado.
- EI: exterior en acero inoxidable e interior en acero galvanizado.
- I: exterior e interior en acero inoxidable.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre CFC's.
- Evaporador estático.
- Control de temperatura.
- Interruptor general ON-OFF luminoso.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente: +2/+8°C
- Potencia: 98 W.
- Capacidad: 105 litros.
- Dimensiones: 700x550x840 mm.

SIN GASTOS DE ENVÍO

*Si encuentra este producto más barato en otra tienda online llámenos ó **escribanos un mail** y se lo intentaremos mejorar

1/1



Zona Privada



Nuestro BLOG

NUESTRAS MARCAS







Descripción	Precio
<input checked="" type="radio"/> Enfriador de botellas EA	304,50€
<input type="radio"/> Enfriador de botellas EI	336,00€
<input type="radio"/> Enfriador de botellas Inox.	364,00€



IVA no incluido

Productos relacionados:



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MATERIAL: PLÁSTICO INYECTADO

DIMENSIONES: 39x31x17 CM



Empresas



Mutuas

armario de pared BSE

Botiquín de plástico inyectado para colgar en pared, con un acabado fino y brillante.

- Dispone de **hasta 7 compartimentos** en su interior. Uno de ellos móvil, que permite adaptar a sus necesidades las dimensiones de los compartimentos.
- Dotado de cierre por presión que a su vez incorpora **cerradura de seguridad** mediante llave de plástico.
- Incorpora los elementos necesarios para colgar el botiquín en pared. Posibilidad de anclaje para que la apertura de la puerta pueda abrirse en ambos sentidos.
- Se entrega con pegatina de Cruz Verde homologada.
- **Posibilidad de personalización** mediante serigrafía o etiqueta a color según cantidades. Para más información consultar condiciones
- Posibilidad de personalización del color del botiquín, cierre y llave de seguridad según cantidades. Para más información consultar condiciones.
- Embalado individualmente en caja de cartón.



basic

ref. BOB527

- 2 VENDAS ORILLADAS DE 5 CM X 5 M
- 2 VENDAS ORILLADAS DE 7 CM X 5 M
- 1 VENDA ELASTICA CREPE 5 CM X 4 M
- 1 ALGODON ARROLLADO DE 100 GR
- 1 TIJERA DE ACERO INOXIDABLE DE 11 CM
- 1 PINZA DE ACERO INOXIDABLE DE 11 CM
- 1 BOTELLA DE ALCOHOL DE 96° DE 250 CC
- 1 BOTELLA DE AGUA OXIGENADA DE 250 CC
- 1 CAJA DE 10 APOSITOS ADHESIVOS DE 1 CM X 6 CM
- 1 CAJA DE 10 APOSITOS ADHESIVOS DE 19 MM X 72 MM
- 1 BOTELLA DE POVIDONA YODADA DE 50 ML
- 12 SUEROS FISIOLÓGICOS DE 5 ML
- 1 ESPARADRAPO HIPOALERGICO DE 2,5 CM X 5 M
- 1 ESPARADRAPO HIPOALERGICO DE 1,25 CM X 5 M
- 5 SOBRES DE 5 GASAS ESTÉRILES DE 16 CM X 25 CM
- 3 PARES DE GANTES DE LÁTEX CON POLVO TALLA M

standard

ref. BOS527

- 3 VENDAS ORILLADAS DE 5 CM X 5 M
- 2 VENDAS ORILLADAS DE 7 CM X 5 M
- 2 VENDAS ORILLADAS DE 10 CM X 5 M
- 1 VENDA ELASTICA CREPE 5 CM X 4 M
- 1 VENDA ELASTICA CREPE 7 CM X 4 M
- 1 ALGODON ARROLLADO DE 100 GR
- 1 TIJERA DE ACERO INOXIDABLE DE 11 CM
- 1 PINZA DE ACERO INOXIDABLE DE 11 CM
- 1 BOTELLA DE ALCOHOL DE 96° DE 250 CC
- 1 BOTELLA DE AGUA OXIGENADA DE 250 CC
- 1 CAJA DE 10 APOSITOS ADHESIVOS DE 1 CM X 6 CM
- 2 CAJA DE 10 APOSITOS ADHESIVOS DE 19 MM X 72 MM
- 1 BOTELLA DE POVIDONA YODADA DE 125 ML
- 24 SUEROS FISIOLÓGICOS DE 5 ML
- 1 ESPARADRAPO HIPOALERGICO DE 2,5 CM X 5 M
- 1 ESPARADRAPO HIPOALERGICO DE 1,25 CM X 5 CM
- 10 SOBRES DE 5 GASAS ESTÉRILES DE 16 CM X 25 CM
- 5 PARES DE GANTES DE LÁTEX CON POLVO TALLA M

premium

ref. BOP527

- 3 VENDAS ORILLADAS DE 5 CM X 5 M
- 2 VENDAS ORILLADAS DE 7 CM X 5 M
- 2 VENDAS ORILLADAS DE 10 CM X 5 M
- 1 VENDA ELASTICA CREPE 5 CM X 4 M
- 1 VENDA ELASTICA CREPE 7 CM X 4 M
- 1 ALGODON ARROLLADO DE 100 GR
- 1 TIJERA DE ACERO INOXIDABLE DE 11 CM
- 1 PINZA DE ACERO INOXIDABLE DE 11 CM
- 1 BOTELLA DE ALCOHOL DE 96° DE 250 CC
- 1 BOTELLA DE AGUA OXIGENADA DE 250 CC
- 1 CAJA DE 10 APOSITOS ADHESIVOS DE 1 CM X 6 CM
- 2 CAJA DE 10 APOSITOS ADHESIVOS DE 19 MM X 72 MM
- 1 BOTELLA DE POVIDONA YODADA DE 125 ML
- 24 SUEROS FISIOLÓGICOS DE 5 ML
- 1 ESPARADRAPO HIPOALERGICO DE 2,5 CM X 5 M
- 1 ESPARADRAPO HIPOALERGICO DE 1,25 CM X 5 CM
- 10 SOBRES DE 5 GASAS ESTÉRILES DE 16 CM X 25 CM
- 5 PARES DE GANTES DE LÁTEX CON POLVO TALLA M
- 1 TERMOMETRO DIGITAL



contenido especial

ref. BO527

ARMARIO DE PARED PARA EMPRESA (+ DE 25 TRABAJADORES)

la operación.

- Eléctrica 220 V.
- Conexión hidráulica a Red o Garrafón.
- Motobomba interna.
- Capacidad de caldera 11 lts.
- Construida en Acero Inoxidable AISI 304 y tapas laterales en color negro.
- Peso neto: 70 kg • Peso bruto: 83 kg.

Modelo	Potencia	Producción	Medidas (mts)	Precio EUR
07Ellisse2011DE	110V-2600W	240 tazas/hr.	0.75x0.50x0.51	\$4,108.00

Cafetera Automática para Capuchino de dos grupos marca Bezzera modelo 06B2009 DE



- Dos grupos.
- Capacidad de caldera 8 lts.
- Eléctrica 220V.
- Conexión hidráulica a red o garrafón.
- Motobomba interna.
- Partes construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Peso neto: 60 kg.
- Peso bruto: 73 kg.

Modelo	Voltaje	Producción	Medidas (mts)	Precio EUR
06B2009DE	220V	180 tazas/hr.	0.60x0.50x0.54	\$3,060.00

Cafetera Automática de Dos Grupos Modelo Galatea Marca Bezzera



- Fabrica en acero Inoxidable.
- Cuenta con caliente tazas a vapor.
- Trabaja con una bomba y grupos controlados electronicamente para suministrar café.
- Equipada con una bomba volumétrica en el interior de la maquina, la cual permite conectar directamente el suministro de agua.
- El calentamiento de agua es de manera eléctrica.
- Capacidad: 11 Lts.
- Alimentación eléctrica: 220 v/1 Fs/60 Hz.

Modelo	Voltaje	Capacidad	Medidas (mts)	Precio EUR
--------	---------	-----------	---------------	------------



- Edesa Express

Selección de cámaras frigoríficas con su correspondiente equipo frigorífico y conjunto de estanterías desde:

-
- | | |
|---|----------------|
| – 1320 x 1720 mm hasta 3320 x 3720 mm en régimen de refrigeración | 373-419 |
| – 1400 x 1800 mm hasta 3400 x 3800 mm en régimen de congelación | 373-419 |



Cámaras frigoríficas

Las cámaras frigoríficas de Edesa Hostelera han sido estudiadas y diseñadas para ofrecer las máximas prestaciones y garantizar la satisfacción de cualquier necesidad bajo las más altas exigencias, de forma rápida y sencilla. Por ello, con el objetivo de facilitar la selección de la cámara frigorífica y sus componentes, la oferta se presenta en dos gamas:

Edesa Express – Es una selección de las cámaras frigoríficas más habituales, con su correspondiente equipo frigorífico de pared o techo y el conjunto de estanterías de aluminio más adecuado para sus dimensiones interiores.

Edesa Modular – Es la gama completa de cámaras frigoríficas, en todas las dimensiones disponibles, en tres alturas diferentes con y sin suelo, y con todos sus accesorios.

- Los paneles son prefabricados tipo **sandwich**, contruidos en dos chapas de acero galvanizado y prelacado de poliéster.
- El revestimiento del panel es en color blanco, de calidad alimentaria, con film de protección pelable, prefabricado y certificado según la nueva norma europea de paneles que dicta las disposiciones para la fabricación de paneles tipo sandwich.
- El panel del suelo cuenta con una cara interior fabricada en chapa de acero galvanizado y plastificada con un film de color gris antideslizante de 1 mm total de espesor con una resistencia estática de 2000 Kg/m², uniformemente distribuidos.

Las cámaras en régimen de congelación con suelo, están dotadas de una válvula de compensación de presiones y una resistencia en el marco de la puerta.



Puertas Pivotantes

Con paso de luz de 800 x 1900 mm, son sólidas y muy resistentes al uso continuado, incorporan un sistema de bisagras en material de alta resistencia al desgaste.

Opcionalmente puede solicitarse la cámara frigorífica con una puerta de mayor paso de luz (940 x 1940 mm).



Cierre

Todas las puertas están provistas de un cierre ergonómico que incorpora de serie cerradura con llave en el exterior. Cuenta con un sistema de apertura de emergencia que permite abrir la puerta desde el interior de la cámara.



Ubicación de la puerta

La estudiada tecnología y diseño óptimo del sistema de paneles permite ubicar la puerta en cualquiera de los 4 lados de la cámara, ofreciendo otras posibilidades al instalador en el momento de realizar el montaje.



Panel de suelo

Especialmente diseñado para el paso de personas, en espesores de 60 mm o de 100 mm según el régimen de temperatura.

Opcionalmente puede suministrarse panel de suelo reforzado con una resistencia estática de 4000 Kg/m² que permite el paso de carretillas manuales. También puede elegir cámaras sin suelo.



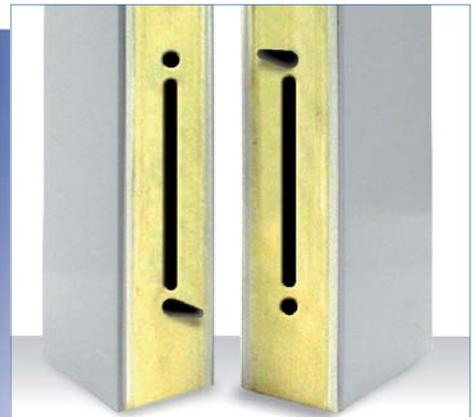
El especial diseño de los paneles ofrece una serie de ventajas en la operación del montaje:

1. Permite realizar el montaje desde el interior de la cámara.
2. La unión de los paneles mediante ganchos hace que el montaje sea rápido, sencillo e intuitivo.
3. Tiene una estética completamente homogénea pues se ocultan las juntas de unión de los paneles.



Alturas de las cámaras

Para diferentes aplicaciones de almacenamiento en el interior de la cámara, se presentan 4 alturas interiores, 2000 mm, 2200 mm, 2280, 2400 mm.



Panel

Los espesores de los paneles son de **60 mm y 100 mm.**

Los paneles disponen de un cajetín interior en el que encaja el gancho que asegura la unión entre los paneles.



Sistema de unión de paneles

Es rápido y seguro. Se realiza mediante un gancho excéntrico de acero inoxidable, que se ajusta sin esfuerzo mediante una llave (suministrada en todas las cámaras). La unión entre paneles garantiza una perfecta estanqueidad en el interior del recinto.



Con el objetivo de **garantizar la higiene, todas las cámaras incorporan de serie, perfiles sanitarios de 45 mm de ancho.** Su instalación es rápida y sencilla.



Edesa Express. La forma más rápida de resolver un proyecto

El objetivo de esta gama es resolver la mayoría de instalaciones habituales en restauración y catering. Edesa Express es la forma más rápida y sencilla de presupuestar y resolver un proyecto. Mediante cuatro pasos, resueltos en una sola página, se le presentan las características técnicas y el coste de la cámara frigorífica, el equipo frigorífico y las estanterías de aluminio y polietileno.

Edesa Express es una selección de las cámaras frigoríficas más habituales, con su correspondiente equipo frigorífico de pared o techo, y el conjunto de estanterías de aluminio más adecuado para las dimensiones interiores de la cámara.



Cámara frigorífica

Las cámaras frigoríficas de la gama Edesa Express cuentan con las siguientes características:

- Suelo apto para el paso de personas
- Puerta pivotante
- Luz de puerta de 800 x 1900 mm
- Perfil sanitario en todo el interior de la cámara
- Las cámaras en régimen de congelación con suelo, incorporan resistencia en marco de puerta y válvula de compensación de presiones

Equipos frigoríficos

En esta selección los equipos frigoríficos estándares seleccionados son de pared y de techo.

Fáciles de instalar y con un cómodo acceso a sus componentes interiores. Funcionan con gas refrigerante R-404-A, e incorporan luz para iluminar el interior de la cámara.

En caso de requerir equipos tipo split se deberá dirigir al apartado de equipos frigoríficos. Ver páginas 453 y 454.

Estanterías de aluminio y polietileno

Fabricadas con estructura de aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario, están especialmente indicadas para su uso en cámaras frigoríficas y bajo los más exigentes requerimientos sanitarios.

Los conjuntos seleccionados se presentan en altura de 1750 mm, 400 mm de fondo y 4 niveles. Para otras alturas y anchos ver el Catálogo 1 de Preparación estática.

Pasos para seleccionar el conjunto deseado

1 ¿Qué régimen de temperatura necesita?

Seleccione el régimen según la temperatura necesaria en el interior de la cámara:

- Régimen de temperatura positiva, refrigeración, con espesor de panel de 60 mm. Se identifica en color verde.
- Régimen de temperatura negativa, congelación, con espesor de panel de 100 mm. Se identifica en color azul.

2 ¿Qué medidas tendrá la cámara?

En el índice de la página 373 se encuentran las dimensiones disponibles de la gama Edesa Express.

Elija la altura exterior y el fondo y largo de la cámara. Sobre la misma línea se indica la página en la que se encuentran todas las características de la selección: diseño de la cámara, espesor de los paneles, medidas interiores y exteriores, etc.

3 ¿Equipo frigorífico de pared o de techo?

A cada cámara de la selección Edesa Express se le ha asignado un equipo frigorífico Monoblock de pared y Monoblock de techo, en función del régimen de temperatura y del volumen interior de la cámara.

4 Seleccione el conjunto de estanterías:

Cada cámara de la selección Edesa Express tiene una propuesta de diferentes conjuntos de estanterías, según sus medidas interiores. Se pueden pedir todos o alguno de los conjuntos seleccionados.

Cámaras frigoríficas | Edesa Modular



- Edesa Modular

Amplia gama de cámaras frigoríficas desde:

-
- 1320 x 1320 mm hasta 3320 x 6520 mm en régimen refrigeración **424-435**
 - 1400 x 1400 mm hasta 3400 x 6600 mm en régimen congelación **436-447**



Cámaras frigoríficas Edesa Modular

La gama de cámaras frigoríficas **Edesa Modular**, está diseñada para ofrecer una amplia variedad de posibilidades en dimensiones, tamaños de puerta, tipos de suelo y otros elementos opcionales.

En esta página encontrará el índice de la gama **Edesa Modular**, que le permitirá encontrar las características y dimensiones de la cámara que mejor se adapte a sus necesidades.



Edesa ofrece una amplia gama de equipos frigoríficos de altas prestaciones, diseñados para ser instalados en cualquier tipo de cámara frigorífica.

La gama se compone de tres tipos:
- Monoblock de pared (Pág. 451)
- Monoblock de techo (Pág. 452)
- Equipos partidos tipo split (Pág. 453-454)



Puertas Pivotantes

Con paso de luz de 800 x 1900 mm, son sólidas y muy resistentes al uso continuado, incorporan un sistema de bisagras en material de alta resistencia al desgaste.

Opcionalmente puede solicitarse la cámara frigorífica con una puerta de mayor paso de luz (940 x 1940 mm).



Cierre

Todas las puertas están provistas de un cierre ergonómico que incorpora de serie cerradura con llave en el exterior. Cuenta con un sistema de apertura de emergencia, que permite abrir la puerta desde el interior de la cámara.



ÍNDICE DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS CON ESPESOR DE PANEL 60 mm

- 3 alturas interiores: 2000 mm / 2200 mm / 2400 mm
- Tres tipos de posibilidades de suelo (refrigeración): Sin suelo / Suelo peatonal / Suelo reforzado

Fondo 1320 • PÁGINA 424 - 425

1320 x 1320	1320 x 1720	1320 x 2120	1320 x 2520	1320 x 2920	1320 x 3320	1320 x 3720
-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Fondo 1720 • PÁGINA 426 - 427

1720 x 1720	1720 x 2120	1720 x 2520	1720 x 2920	1720 x 3320	1720 x 3720	1720 x 4120	1720 x 4520	1720 x 4920
-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Fondo 2120 • PÁGINA 428 - 429

2120 x 2120	2120 x 2520	2120 x 2920	2120 x 3320	2120 x 3720	2120 x 4120	2120 x 4520	2120 x 4920	2120 x 5320
-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Fondo 2520 • PÁGINA 430 - 431

2520 x 2520	2520 x 2920	2520 x 3320	2520 x 3720	2520 x 4120	2520 x 4520	2520 x 4920	2520 x 5320	2520 x 5720
-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Fondo 2920 • PÁGINA 432 - 433

2920 x 2920	2920 x 3320	2920 x 3720	2920 x 4120	2920 x 4520	2920 x 4920	2920 x 5320	2920 x 5720	2920 x 6120
-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Fondo 3320 • PÁGINA 434 - 435

3320 x 3320	3320 x 3720	3320 x 4120	3320 x 4520	3320 x 4920	3320 x 5320	3320 x 5720	3320 x 6120	3320 x 6520
-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------



Con el objetivo de facilitar su selección y obtener una óptima solución de almacenaje en el interior del recinto, cada cámara frigorífica de la gama Edesa Modular, cuenta con una propuesta de conjuntos de estanterías de aluminio y polietileno. Las estanterías propuestas han sido seleccionadas con una **altura de 1750 mm, 400 mm de fondo y 4 niveles**.

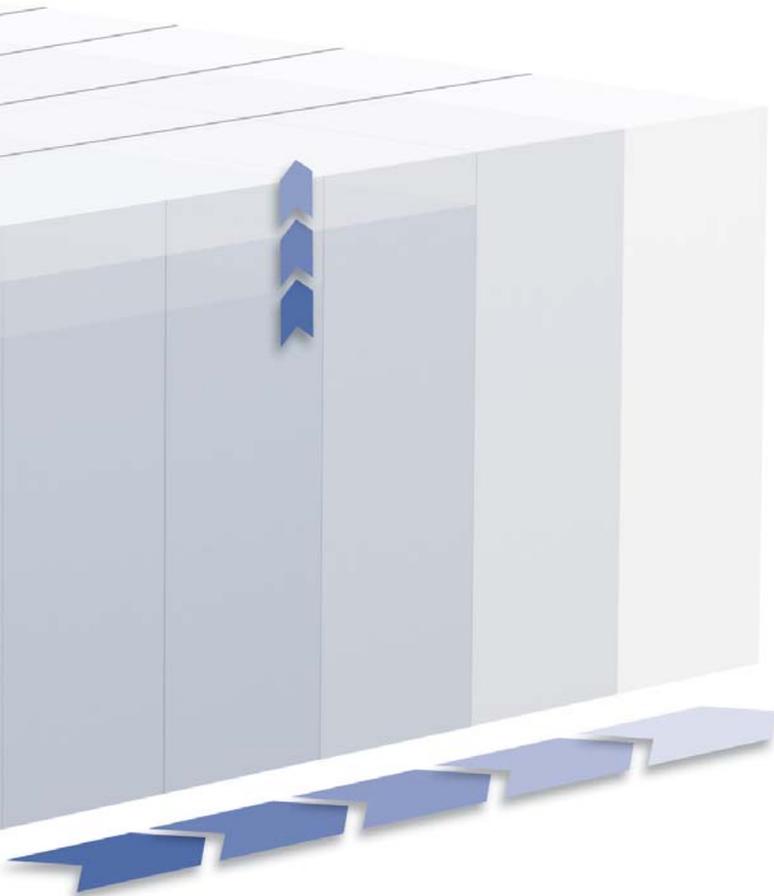
Para otras alturas, niveles y anchos, consulte el Catálogo 1 de Preparación estática.



Panel

Los espesores de los paneles son de **60 mm y 100 mm**.

Los paneles disponen de un cajetín interior en el que encaja el gancho que asegura la unión entre los paneles.



Panel de suelo

Especialmente diseñado para el paso de personas, en espesores de 60 mm o de 100 mm según el régimen de temperatura. Opcionalmente puede suministrarse panel de suelo reforzado con una resistencia estática de 4000 Kg/m² que permite el paso de carretillas manuales. También puede elegir cámaras sin suelo.

ÍNDICE DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS CON ESPESOR DE PANEL 100 mm

- En 3 alturas interiores: 2000 mm / 2200 mm / 2400 mm
- Tres tipos de posibilidades de suelo: Sin suelo (refrigeración) / Suelo peatonal (congelación) / Suelo reforzado (congelación)

Fondo 1400 • PÁGINA 436 - 437

1400 x 1400 1400 x 1800 1400 x 2200 1400 x 2600 1400 x 3000 1400 x 3400 1400 x 3800

Fondo 1800 • PÁGINA 438 - 439

1800 x 1800 1800 x 2200 1800 x 2600 1800 x 3000 1800 x 3400 1800 x 3800 1800 x 4200 1800 x 4600 1800 x 5000

Fondo 2200 • PÁGINA 440 - 441

2200 x 2200 2200 x 2600 2200 x 3000 2200 x 3400 2200 x 3800 2200 x 4200 2200 x 4600 2200 x 5000 2200 x 5400

Fondo 2600 • PÁGINA 442 - 443

2600 x 2600 2600 x 3000 2600 x 3400 2600 x 3800 2600 x 4200 2600 x 4600 2600 x 5000 2600 x 5400 2600 x 5800

Fondo 3000 • PÁGINA 444 - 445

3000 x 3000 3000 x 3400 3000 x 3800 3000 x 4200 3000 x 4600 3000 x 5000 3000 x 5400 3000 x 5800 3000 x 6200

Fondo 3400 • PÁGINA 446 - 447

3400 x 3400 3400 x 3800 3400 x 4200 3400 x 4600 **3400 x 5000** 3400 x 5400 3400 x 5800 3400 x 6200 3400 x 6600



CONGELACIÓN -20 °C (con suelo) • REFRIGERACIÓN 0 °C (sin suelo)
Fondo 3400 mm • Espesor 100 mm

Cámara sin suelo • 2100 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-3434/210	9540044	3400	3400	20,5	-
CMC-3438/210	9540045	3400	3800	23,0	-
CMC-3442/210	9540046	3400	4200	25,6	-
CMC-3446/210	9540047	3400	4600	28,2	-
CMC-3450/210	9540048	3400	5000	30,7	-
CMC-3454/210	9540049	3400	5400	33,3	-
CMC-3458/210	9540050	3400	5800	35,8	-
CMC-3462/210	9540051	3400	6200	38,4	-
CMC-3466/210	9540052	3400	6600	41,0	-

Cámara con suelo • 2200 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-3434/220	9540096	3400	3400	20,5	-	1
CMC-3438/220	9540097	3400	3800	23,0	-	2
CMC-3442/220	9540098	3400	4200	25,6	-	3
CMC-3446/220	9540099	3400	4600	28,2	-	4
CMC-3450/220	9540100	3400	5000	30,7	-	5
CMC-3454/220	9540101	3400	5400	33,3	-	6
CMC-3458/220	9540102	3400	5800	35,8	-	7
CMC-3462/220	9540103	3400	6200	38,4	-	8
CMC-3466/220	9540104	3400	6600	41,0	-	9

Cámara sin suelo • 2300 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-3434/230	9540148	3400	3400	22,5	-
CMC-3438/230	9540149	3400	3800	25,3	-
CMC-3442/230	9540150	3400	4200	28,2	-
CMC-3446/230	9540151	3400	4600	31,0	-
CMC-3450/230	9540152	3400	5000	33,8	-
CMC-3454/230	9540153	3400	5400	36,6	-
CMC-3458/230	9540154	3400	5800	39,4	-
CMC-3462/230	9540155	3400	6200	42,2	-
CMC-3466/230	9540156	3400	6600	45,1	-

Cámara con suelo • 2400 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-3434/240	9540200	3400	3400	22,5	-	1
CMC-3438/240	9540201	3400	3800	25,3	-	2
CMC-3442/240	9540202	3400	4200	28,2	-	3
CMC-3446/240	9540203	3400	4600	31,0	-	4
CMC-3450/240	9540204	3400	5000	33,8	-	5
CMC-3454/240	9540205	3400	5400	36,6	-	6
CMC-3458/240	9540206	3400	5800	39,4	-	7
CMC-3462/240	9540207	3400	6200	42,2	-	8
CMC-3466/240	9540208	3400	6600	45,1	-	9

Cámara sin suelo • 2500 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-3434/250	9540252	3400	3400	24,6	-
CMC-3438/250	9540253	3400	3800	27,6	-
CMC-3442/250	9540254	3400	4200	30,7	-
CMC-3446/250	9540255	3400	4600	33,8	-
CMC-3450/250	9540256	3400	5000	36,9	-
CMC-3454/250	9540257	3400	5400	39,9	-
CMC-3458/250	9540258	3400	5800	43,0	-
CMC-3462/250	9540259	3400	6200	46,1	-
CMC-3466/250	9540260	3400	6600	49,2	-

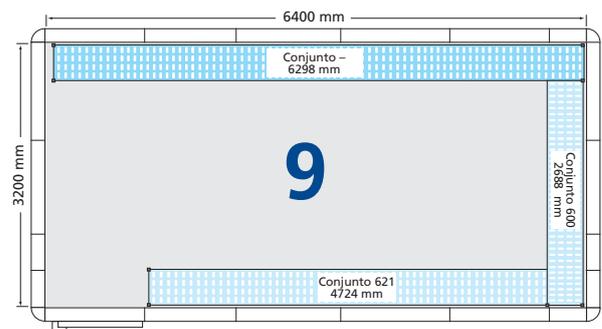
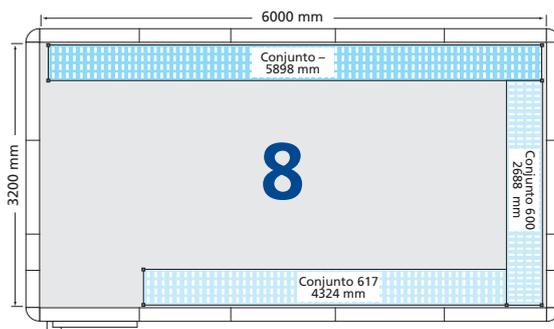
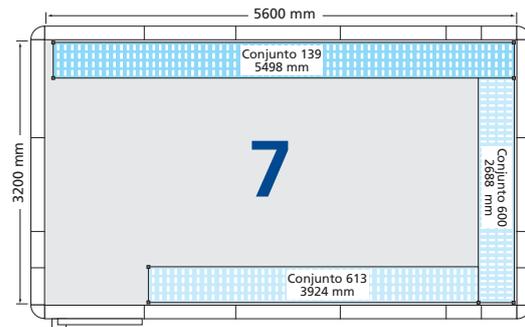
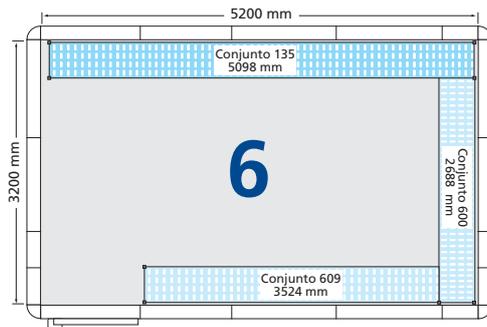
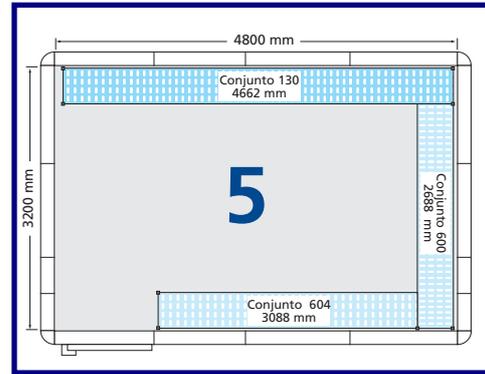
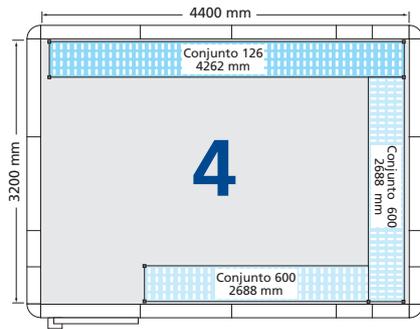
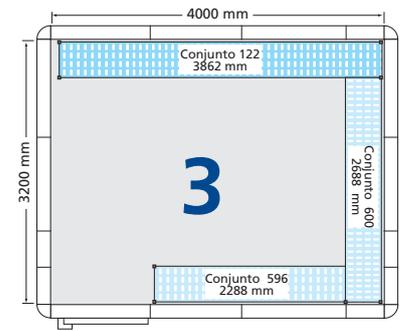
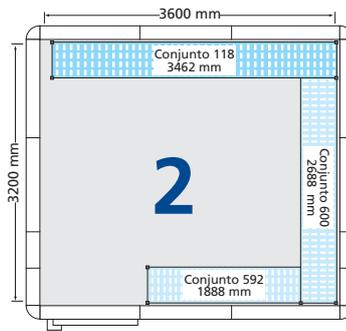
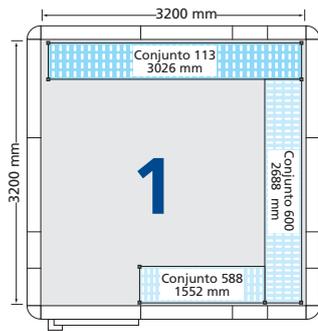
Cámara con suelo • 2600 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-3434/260	9540304	3400	3400	24,6	-	1
CMC-3438/260	9540305	3400	3800	27,6	-	2
CMC-3442/260	9540306	3400	4200	30,7	-	3
CMC-3446/260	9540307	3400	4600	33,8	-	4
CMC-3450/260	9540308	3400	5000	36,9	-	5
CMC-3454/260	9540309	3400	5400	39,9	-	6
CMC-3458/260	9540310	3400	5800	43,0	-	7
CMC-3462/260	9540311	3400	6200	46,1	-	8
CMC-3466/260	9540312	3400	6600	49,2	-	9

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PC940	9650002	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	-
PAC800	9650007	Puerta adicional para una cámara de congelación con paso de luz 800 x 1900 mm	-
SREF	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	- €/m²
MDC	9650011	Paneles de 100 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	- €/m²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	3026	-	135	5098	-
118	3462	-	139	5498	-
122	3862	-	-	5898	-
126	4262	-	-	6298	-
130	4662	-			

Desglose de conjuntos de estanterías angulares

Conjuntos angulares			Conjuntos angulares		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
588	1552	-	609	3524	-
592	1888	-	613	3924	-
596	2288	-	617	4324	-
600	2688	-	621	4724	-
604	3088	-			

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión **GA**. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Páginas 71-81.



Gama 700

Cocedores de pasta 700

COCEDOR DE PASTAS A GAS, CPG7-05

DIMENSIONES		Artículo neto	Embalado
Largo	mm	350,00	390,00
Fondo	mm	775,00	835,00
Alto	mm	850,00	1.070,00
Peso	Kg	60,00	76,00
Volumen	m3	0,23	0,35

ELECTRICIDAD

No necesita 0,00

AGUA

No necesita
Consumo máximo de agua (lit/h) 0,00
Presión de red (Kg/cm2)

GAS

Potencia	KW	10,00
	Kcal/h	8.600,00
Butano-Propano	Consumo (kg/h)	1,04
	Presión (g/cm2)	37,00
Gas Natural	Consumo (m3/h)	1,32
	Presión (g/cm2)	18,00

VAPOR

No necesita

AIRE Comprimido

No necesita

COCEDOR DE PASTAS A GAS, CPG7-05

Construcción en acero inoxidable.

Quemador tubular doble en acero inox.

Piloto de encendido y termopar de seguridad.

Grifo para llenado de agua de la cuba, y grifo de desagüe.

Capacidad de la cuba: 20 litros.

Potencia: 10 kW.

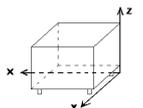
Dimensiones: 350 x 775 x 850 mm.

Dotación: 2 cestillos 1/2.

Certificado EQNET- CE

Cgaz-1312BT5115

Datos para las acometidas	X	Y	Z	Diámetros	Información
AGUA FRÍA	45	448	115	1/2"	Prever llave de corte en la toma
DESAGÜE	274	542	115	30x25	
GAS	305	482	115	R.3/4"G	Prever regulador y llave de corte individual





Gama 700

Cocinas 700

COCINA A GAS, CG7-60 H

DIMENSIONES		Artículo neto	Embalado
Largo	mm	1.050,00	1.200,00
Fondo	mm	775,00	845,00
Alto	mm	290,00	515,00
Peso	Kg	80,00	90,00
Volumen	m3	0,24	0,48

ELECTRICIDAD			
No necesita			0,00

AGUA			
No necesita			

GAS			
Potencia	KW		41,40
	Kcal/h		35.604,00
Butano-Propano	Consumo (kg/h)		3,50
	Presión (g/cm2)		37,00
Gas Natural	Consumo (m3/h)		4,50
	Presión (g/cm2)		18,00

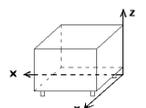
VAPOR			
No necesita			

AIRE Comprimido			
No necesita			

COCINA A GAS, CG7-60 H
 Construcción en acero inoxidable.
 Fuegos abiertos con válvulas de seguridad y termopares.
 Pilotos para el encendido.
 Bandejas recoge grasas extraíbles.
 Parrillas y quemadores de fundición.
 Dimensiones de la parrilla: 347x310 mm.
 Quemadores: 6 x 6,9 kW.
 Potencia: 41,4 kW.
 Dimensiones: 1.050 x 775 x 290 mm.

Certificado EQNET- CE Cgaz-1312BT5112

Datos para las acometidas	X	Y	Z	Diámetros	Información
GAS	1.010	494	0	R.3/4"G	Prever regulador y llave de corte individual



[Maquinaria Auxiliar](#)[Cortadora de fiambre](#)[Cortadora de Fiambre Edesa CGSP195E](#)

Cortadora de Fiambre Edesa CGSP195E

Modelo CGSP195E



Cortadoras de fiambre por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.

Base lacada apta para contacto con alimentos.

Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.

Regulador de espesor del corte que permite realizar un ajuste preciso.

221,00 €

(+ IVA)



Cantidad:

FICHA TÉCNICA

Dim. Alto:	292 mm
Dim. Ancho:	430 mm
Dim. Fondo:	300 mm
Diametro cuchilla:	195 mm
Capacidad de corte:	200*130
Tension/Frecuencia:	230/1/N/50Hz
Potencia:	110 W

DESCRIPCIÓN

- Estructura y componentes en aluminio anodizado, protegidos contra la oxidación, excepto el modelo C 275 S en aluminio lacado
- Avance del producto por gravedad
- Motor ventilado profesional de transmisión por correa
- Cuchilla cóncava
- Espesor máximo de corte 14 mm
- Afilador fijo en la gama "S" y desmontable en la

gama "ACEV"

- La gama "ACEV" incorpora interruptor luminoso con centralita de seguridad
- Fácil limpieza de todos sus componentes

Cortadoras de fiambre por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.

Base lacada apta para contacto con alimentos.

Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.

Regulador de espesor del corte que permite realizar un ajuste preciso.

La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.

Por su diseño compacto y su peso más reducido, son ideales para pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes o como unidad auxiliar en grandes establecimientos.

Todas las cortadoras incorporan un anillo protector fijo en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.

Disponen de un protector de plástico transparente para evitar la proyección de elementos durante el uso.

Protección inferior.

El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc. con suma facilidad.

RESEÑAS

No hay comentarios de clientes por ahora.

15 PRODUCTOS DE LA MISMA CATEGORÍA:



Cortadora...



Cortadora...



Cortadora...

Totamente en acero inoxidable



CV-400



CV-600

CORTADORAS DE VERDURAS CV

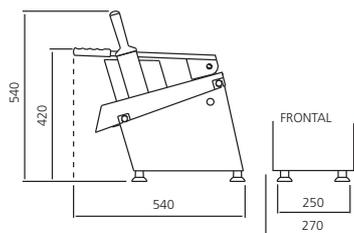
- Cortadoras de verduras y hortalizas eléctricas, especialmente indicadas para restaurantes, colectividades, caterings, etc.
- Diseñadas y fabricadas según las **directivas europeas CE**.
- **Construidas totalmente en acero inoxidable**, con tratamiento antiadherente.
- **Microinterruptores** de seguridad en la tapa y en la boca de entrada del producto, que ofrecen una **seguridad total** respecto a aberturas o manipulaciones imprevistas durante el funcionamiento de la máquina.
- **Telerruptor** para las caídas de tensión, que requiere la intervención del usuario para re-encendido del aparato en caso de corte imprevisto del suministro eléctrico.
- La **abertura ovalada** permite el corte de **productos enteros** (patatas, champiñones, tomates, ...) y la **boca redonda** permite cortar en rodajas verduras y hortalizas más pequeñas.
- Cubierta completamente **desmontable** para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Incluye un **juego de discos expulsores (alto y bajo)**, imprescindible para la expulsión del producto durante el proceso de cortado.
- Los cortadores de verduras **no incluyen discos**, que deben **solicitarse por separado** (ver la amplia gama de discos en páginas 260 y 261).
- Cambiando los discos accesorios y sus combinaciones se pueden obtener hasta **50 posibilidades de corte** diferentes en forma y tamaño.



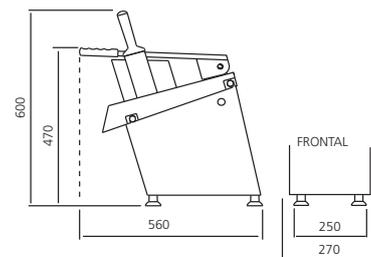
Cantos sanitarios redondeados que facilitan la limpieza.



Tapa extraíble para facilitar su limpieza.



CV-400



CV-600

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Velocidad disco (r.p.m.)	Producción (Kg/h)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CV-400-T	5416101	270 x 540 x 540	280	100 ÷ 300	400	400/3N/50 Hz	1.010,00
CV-400-M	5416102	270 x 540 x 540	280	100 ÷ 300	380	230/1N/50 Hz	1.010,00
CV-600-T	5416103	270 x 560 x 600	310	100 ÷ 400	600	400/3N/50 Hz	1.231,00
CV-600-M	5416104	270 x 560 x 600	310	100 ÷ 400	550	230/1N/50 Hz	1.231,00



CVE-600

CORTADORAS DE VERDURAS CVE

- Cortador de verduras y hortalizas eléctrico, especialmente indicado para restaurantes, colectividades, ... que permite el cortado de **verduras y hortalizas de gran tamaño gracias a su boca de entrada redonda de gran tamaño.**
- Se suministra con **reductor en material alimentario** para su función habitual con productos de menor tamaño. Posibilidad de cambiar la **tapa** (accesorio) con una abertura ovalada y otra redonda (tipo estándar).
- Cubierta en aluminio alimentario, completamente **desmontable** para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Diseñada y fabricada según las **directivas europeas CE.**
- Base fabricada en acero inoxidable, con tratamiento antiadherente.
- **Microinterruptores** de seguridad en la tapa y en la boca de entrada del producto, contra las aperturas o manipulaciones imprevistas durante el funcionamiento de la máquina.
- **Telerruptor** para las caídas de tensión, que requiere la intervención del usuario para re-encendido del aparato en caso de corte imprevisto del suministro eléctrico.
- Preparado para trabajo en **continuo.**
- Incluye un **juego de discos expulsores**, para corte fino (CV-EB) y para corte estándar (CV-EA), imprescindibles para la expulsión del producto durante el proceso de cortado.
- Los cortadores de verduras **no incluyen discos**, que deben **solicitarse por separado** (ver la amplia gama de discos en páginas 260 y 261).
- Cambiando los discos accesorios y sus combinaciones se pueden obtener hasta **50 posibilidades de corte** diferentes en forma y tamaño.



Cubierta elevable con bocas pequeñas.



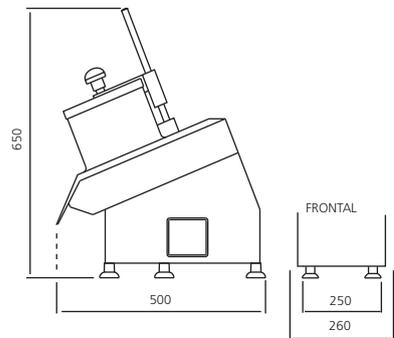
Reductor en material alimentario.



Reductor fácilmente extraíble.



Boca redonda de gran tamaño.



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Velocidad disco (r.p.m.)	Producción (Kg/h)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CVE-600-T	5416105	260 x 500 x 650	280	150 ÷ 350	600	400/3N/50 Hz	1.502,00
CVE-600-M	5416106	260 x 500 x 650	280	150 ÷ 350	550	230/1N/50 Hz	1.502,00



T-CVE

TAPA PARA CORTADORA DE VERDURAS CVE

- La **abertura ovalada** de la cubierta permite el corte de **productos enteros** (patatas, champiñones, tomates, ...) y la **boca redonda** permite cortar en rodajas verduras y hortalizas más pequeñas.
- Completamente **desmontable** para facilitar su limpieza y cuidado.

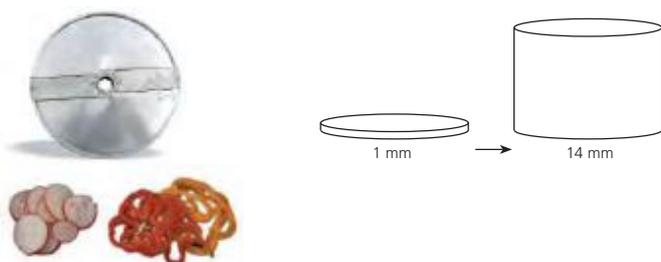


CVE-600 con tapa T-CVE.

Modelo	Referencia	Opción para modelo	P.V.P. Euros €
T-CVE	5616101	CVE-600	338,00

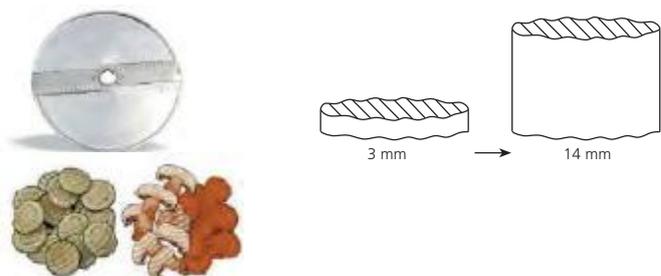
Discos y accesorios para cortadoras de verduras

Discos para cortar en rodajas



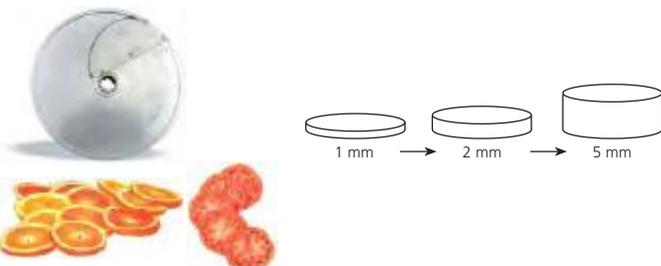
Grosor corte (mm)	Modelo	CV-400	CV-600	CVE-600	Referencia	P.V.P. Euros €
1	DRK-1	•	•	•	5516101	68,80
2	DRK-2	•	•	•	5516102	68,80
3	DRK-3	•	•	•	5516103	71,20
4	DR-4	•	•	•	5516104	71,20
6	DR-6	•	•	•	5516105	71,20
8	DR-8	•	•	•	5516106	71,20
10	DR-10	•	•	•	5516107	71,20
14	DR-14	•	•	•	5516108	71,20

Discos para cortar en rodajas onduladas



Grosor corte (mm)	Modelo	CV-400	CV-600	CVE-600	Referencia	P.V.P. Euros €
3	DRO-3	•	•	•	5516109	82,50
4	DRO-4	•	•	•	5516110	82,50
6	DRO-6	•	•	•	5516111	82,50
8	DRO-8	•	•	•	5516112	82,50
10	DRO-10	•	•	•	5516113	82,50
14	DRO-14	•	•	•	5516114	82,50

Discos para cortar productos blandos en rodajas



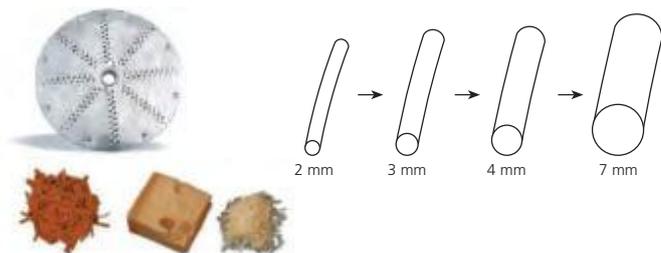
Grosor corte (mm)	Modelo	CV-400	CV-600	CVE-600	Referencia	P.V.P. Euros €
1	DRB-1	•	•	•	5516115	82,50
2	DRB-2	•	•	•	5516116	82,50
5	DRB-5	•	•	•	5516117	82,50

Discos para cortar productos enteros con CVE



Grosor corte (mm)	Modelo	CV-400	CV-600	CVE-600	Referencia	P.V.P. Euros €
3	DRV-3	-	-	•	5516118	114,00
4	DRV-4	-	-	•	5516119	114,00
6	DRV-6	-	-	•	5516120	114,00
8	DRV-8	-	-	•	5516121	114,00

Discos para deshilar (ralladores)



Grosor corte (mm)	Modelo	CV-400	CV-600	CVE-600	Referencia	P.V.P. Euros €
2	DHK-2	•	•	•	5516122	68,80
3	DHK-3	•	•	•	5516123	68,80
4	DHK-4	•	•	•	5516124	68,80
7	DHK-7	•	•	•	5516125	68,80

Discos para rallar



Grosor corte (mm)	Modelo	CV-400	CV-600	CVE-600	Referencia	P.V.P. Euros €
1	DRL-1	•	•	•	5516126	68,80

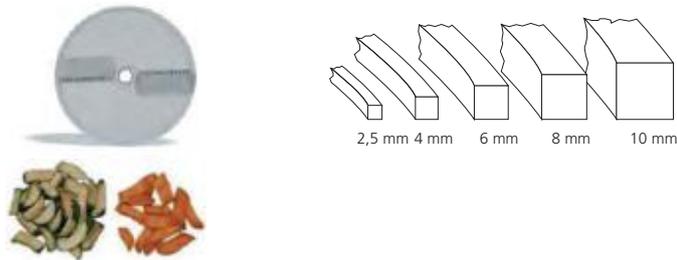
Discos y accesorios para cortadoras de verduras

Disco para cortar en juliana



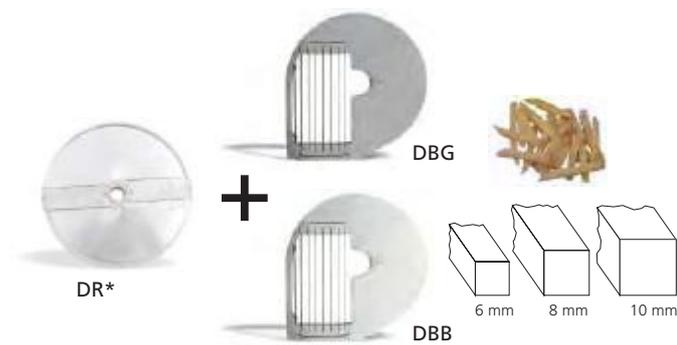
Grosor corte (mm)	Modelo	CV-400	CV-600	CVE-600	Referencia	P.V.P. Euros €
-	DJ-1	•	•	•	5516127	156,00

Discos para cortar en bastoncitos



Grosor corte (mm)	Modelo	CV-400	CV-600	CVE-600	Referencia	P.V.P. Euros €
2,5	DBK-2,5	•	•	•	5516128	95,20
4	DBK-4	•	•	•	5516129	95,20
6	DBK-6	•	•	•	5516130	95,20
8	DBK-8	•	•	•	5516131	95,20
10	DBK-10	•	•	•	5516132	95,20

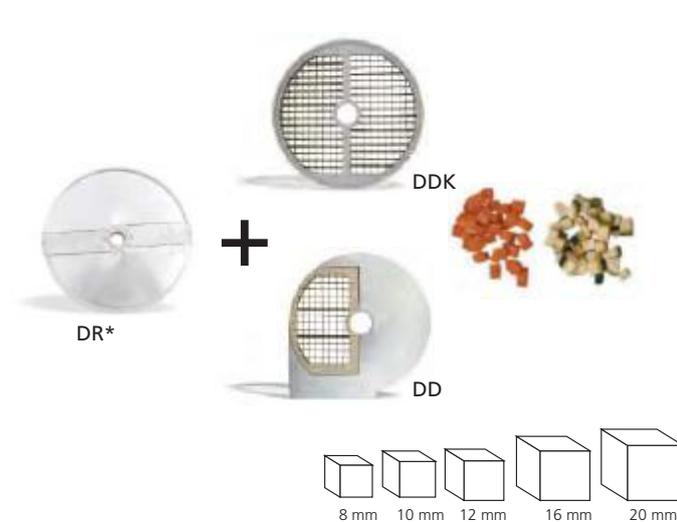
Discos para cortar patatas fritas



Grosor corte (mm)	Modelo	CV-400	CV-600	CVE-600	Referencia	P.V.P. Euros €
6 x 6	DBG-6 (+DR-6)*	•	•	-	5516151	85,00
8 x 8	DBG-8 (+DR-8)*	•	•	-	5516152	85,00
10 x 10	DBG-10 (+DR-10)*	•	•	-	5516153	85,00
6 x 6	DBB-6 (+DR-6)*	-	-	•	5516133	85,00
8 x 8	DBB-8 (+DR-8)*	-	-	•	5516134	85,00
10 x 10	DBB-10 (+DR-10)*	-	-	•	5516135	85,00

*Disco de corte DR debe solicitarse por separado, respetando las combinaciones de discos indicadas.

Discos para cortar en dados



Grosor corte (mm)	Modelo	CV-400	CV-600	CVE-600	Referencia	P.V.P. Euros €
8 x 8	DDK-8 (+DR-8)*	•	•	-	5516143	109,00
10 x 10	DDK-10 (+DR-10)*	•	•	-	5516144	109,00
12 x 12	DDK-12 (+DR-14)*	•	•	-	5516145	109,00
16 x 16	DDK-16 (+DR-14)*	•	•	-	5516146	109,00
20 x 20	DDK-20 (+DR-14)*	•	•	-	5516147	109,00
8 x 8	DD-8 (+DR-8)*	-	-	•	5516136	119,00
10 x 10	DD-10 (+DR-10)*	-	-	•	5516137	119,00
12 x 12	DD-12 (+DR-14)*	-	-	•	5516138	119,00
16 x 16	DD-16 (+DR-14)*	-	-	•	5516139	119,00
20 x 20	DD-20 (+DR-14)*	-	-	•	5516140	119,00

*Disco de corte DR debe solicitarse por separado, respetando las combinaciones de discos indicadas.

Accesorios



Modelo	Referencia	Utilidad	Material	P.V.P. Euros €
CV-EA	5516148	Para expulsar el producto durante el proceso de cortado	Plástico alimentario	27,60
CV-EB	5516149	Para expulsar productos muy pequeños o muy finos durante el proceso del cortado	Plástico alimentario	30,10
CV-CD	5516150	Soporte para discos	Varilla plastificada	67,30



Cortadoras de verduras

CV-400

CV-600

**Manual de instalación,
utilización y mantenimiento**

ÍNDICE

	Pag.
1 Seguridad	
1.1 Precauciones generales	3
1.2 Seguridad mecánica	3
1.3 Seguridad eléctrica	3
2 Características técnicas	
2.1 Tabla de pesos y medidas-ruido	4
2.2 Embalaje	4
3 Instalación	
3.1 Emplazamiento de la máquina	4
3.2 Conexión eléctrica	5
3.3 Medidas de seguridad y capacitación usuario	5
4 Utilización	
4.1 Mandos	6
4.2 Colocación de los discos en el aparato	6
4.3 Introducción del producto y corte	7
4.4 Desenganche y sustitución de los discos	7
5 Limpieza y Mantenimiento	
5.1 Generalidad y productos a utilizar para la limpieza	8
5.2 Comportamiento en caso de avería	8
5.3 Prolongada inactividad de la máquina	9
6 Accesorios	9
7 ANEXOS	
Despiece	10
Esquemas eléctricos	11

1. SEGURIDAD

1.1. PRECAUCIONES GENERALES

- El corta verduras debe ser empleado por personal capacitado que debe conocer las normas para el uso y de seguridad presentadas en el manual.
- En caso de cambio del personal, proceder a su formación.
- Aunque la máquina lleva varios sistemas de seguridad es necesario evitar acercar las manos a los discos cortadores.
- Antes de acometer la limpieza es preciso desconectar la máquina de la red de alimentación eléctrica.
- Comprobar periódicamente el estado de los cables y de las partes eléctricas.
- No emplear los aparatos con productos congelados.
- No efectuar personalmente reparaciones si no dirigirse a personal especialista.

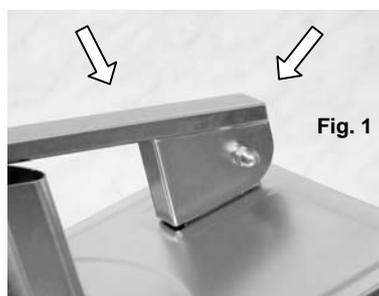
1.2. SEGURIDAD MECÁNICA

Las cortadoras de verduras descritos en este manual, cumplen, en cuanto a las seguridades contra los riesgos de tipo mecánico, las directivas CEE 89/336 - 98/37 - 73/23 - **CEN EN 1678**, y en cuanto a la conformidad higiénica cumplen la directiva CEE 89/109

1.3. SEGURIDAD ELÉCTRICA

Las seguridades contra los riesgos eléctricos están realizadas según las normas Cenelec EN 335-2-64 - EN 55014 - EN 61000-3-2/3-3 EN 55104.

Se ha aplicado un micro interruptor de seguridad que corta el funcionamiento de la máquina en caso de apertura de la tapa para permitir el acceso a los discos de corte y otro micro interruptor más en la boca de entrada del material. (ver Fig. 1)



En el circuito de comando a baja a tensión 24V hay previsto un relé que requiere la operación voluntaria de re-arranque (rearre) del aparato en caso de falta accidental de la alimentación eléctrica.

Dado el perfecto aislamiento de todas las partes eléctricas y la excelente resistencia del tratamiento protector de todos los materiales empleados, las máquinas que fabricamos se pueden instalar y utilizar tranquilamente en entornos húmedos.

En efecto han sido fabricadas para resistir a las condiciones de lavado creadas por una modesta lluvia, da agua, tal y como prescrito por las normas CEI 70-1 para el grado de protección IP23.

ATENCIÓN: de conformidad con el punto 1.7.2 "Advertencias acerca de los riesgos residuos" de las directivas CEE 89/392 Y 91/368, se destaca que las protecciones aplicadas no eliminan totalmente el riesgo de corte, si bien reducen, tanto las posibilidades como la entidad de los daños. Las protecciones y las seguridades están realizadas conforme a las normas.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

La gama de Cortadoras de verduras CV ha sido diseñada con las siguientes características:

- posibilidad de trabajar en continuo (CV-600) o bien de manera discontinua (CV-400).
- seguridad en el uso, limpieza, mantenimiento.
- máxima higiene garantizada por el diseño y la realización especial de todas las piezas, sin cantos, a fin de facilitar la limpieza, en acero inoxidable y materiales aptos para el contacto con los alimentos.
- todos los discos están fabricados y diseñados para brindar una perfecta precisión de corte.

2.1. TABLA DE PESOS Y MEDIDAS

MODELO	Medidas mm	Peso kg	Potencia (W)	Tensión (V – Hz)	Producción (kg/h)	Velocidad disco (rpm)
CV-400-T	530 x 240 x 440	19	380	230/400 V – 3 – 50 Hz	100 ÷ 300	280
CV-400-M	530 x 240 x 440	19	400	230 V – 1 – 50 Hz	100 ÷ 300	280
CV-600-T	560 x 240 x 500	20	550	230/400 V – 3 – 50 Hz	100 ÷ 400	310
CV-600-M	560 x 240 x 500	20	600	230 V – 1 – 50 Hz	100 ÷ 400	310

Ruido CV-400, CV-600 = 67 DB

ATENCIÓN: las características eléctricas de cada aparato vienen indicadas en la placa de datos del motor; antes de proceder con la instalación ver el apartado “**Conexión eléctrica**”.

2.2. EMBALAJE

Todos las cortadoras de verduras vienen embalados en una robusta caja de cartón con el interior perfilado para garantizar la perfecta integridad de la máquina durante el transporte y son suministrados con:

- instrucciones para el uso y el mantenimiento
- certificado de garantía
- disco expulsor.

Los componentes del embalaje (cartón-espuma-fleje, etc.) son productos comparables con basuras urbanas, por lo que pueden ser eliminados sin dificultades.

Si la máquina es instalada en países donde existen normas particulares, eliminar los embalajes según las normas vigentes en cada caso.

3. INSTALACIÓN

3.1. EMPLAZAMIENTO DE LA MÁQUINA

La conexión y la puesta en servicio de los aparatos deben ser efectuadas por personal cualificado.

¡ATENCIÓN! La instalación y el sitio donde debe ser emplazado el aparato deben cumplir las normas de prevención de accidentes y las normas vigentes en tema de instalaciones.

La empresa constructora declina toda responsabilidad de cara a eventuales daños directos o indirectos en caso de que no se cumplan dichas normas.

Colocar el aparato sobre una superficie de apoyo amplia, horizontal, seca y estable, a ser posible lejos de fuentes de calor y de grifos del agua.

3.2. CONEXIÓN ELÉCTRICA

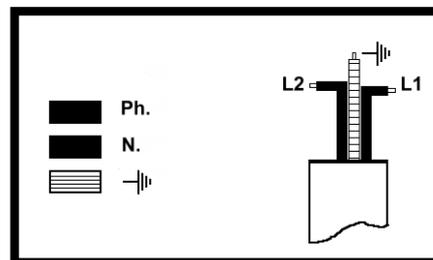
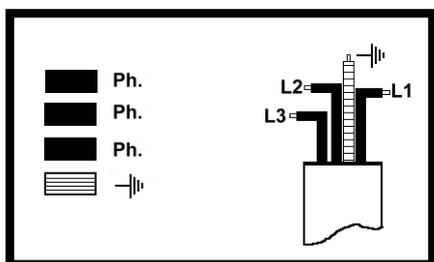
El aparato dispone de cable eléctrico para conectar con un interruptor general provisto de protección magneto térmica capaz de proteger al operador contra eventuales contactos accidentales o debidos a manumisión.

Es obligatorio realizar una buena conexión de tierra según las normas vigentes (normas CEI 64-8). La conexión con la instalación fija debe ser realizada empleando una toma con grado de protección (mín. IP 43) y capacidad de corriente adecuada.

La impresora constructora declina toda responsabilidad de cara a eventuales daños directos o indirectos en caso de que no se cumplan dichas normas.

Todas las cortadoras de verduras Edesa están fabricadas en dos modelos, con funcionamiento trifásico 400 V/3/50 Hz o bien monofásico 230 V/1/50 Hz. Si se precisara cambio de tensión les rogamos que se sirvan contactar con la casa constructora o con el distribuidor autorizado.

(ver fig. 2 y fig. 3).

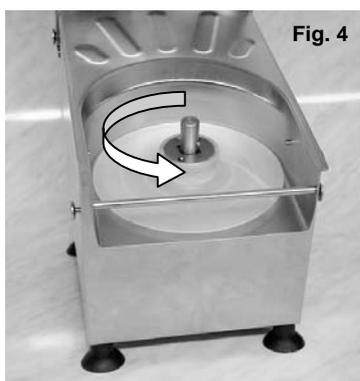


ATENCIÓN

Antes de conectar definitivamente la máquina con la línea de alimentación trifásica, es preciso comprobar el sentido de giro del disco.

Para ello es preciso abrir la tapa, girando la empuñadura lateral y quitar el disco cortador si está aplicado.

Con la máquina en vacío o sólo con el expulsor en plástico de color blanco, por la embocadura superior (boca redonda), comprobar que **el sentido de giro del eje central sea anti-horario**, apretando el pulsador (I) y enseguida después el pulsador de hongo (O). Si el sentido de giro no es correcto, invertir (en la clavija o en la toma) dos de los tres hilos de alimentación. (Ver fig 4)



3.3. MEDIDAS DE SEGURIDAD Y CAPACITACIÓN DEL USUARIO

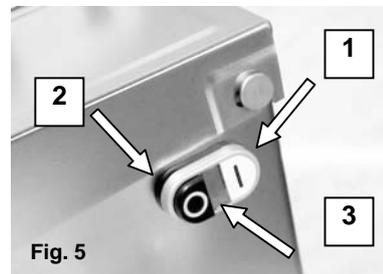
El personal especialista que realiza la instalación y el conexionado eléctrico, debe adiestrar de manera adecuada al usuario para el funcionamiento correcto de la máquina. Dicho personal deberá así mismo conocer también leer este manual de instrucciones.

4. UTILIZACIÓN

4.1. MANDOS

Los mandos y el piloto de funcionamiento están agrupados en la parte derecha del chasis, poniendo la máquina enfrente del operador (ver fig 5).

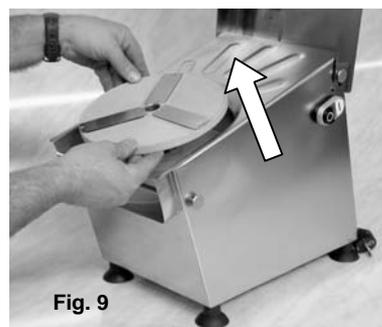
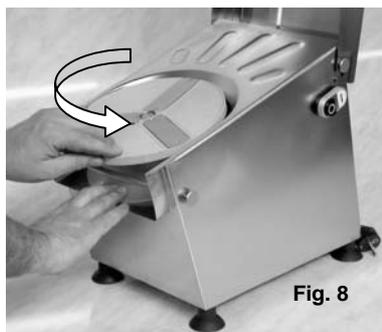
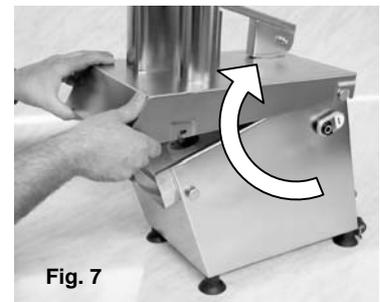
1. piloto luz blanca funcionamiento máquina
3. botón marcha (I)
4. botón parada (O)



4.2 COLOCACIÓN DE LOS DISCOS EN EL APARATO

Abrir la tapa. (ver Fig. 6-7)

Colocar siempre primero el disco expulsor en plástico y seguidamente el disco elegido según el corte a efectuar (ver fig. 8), o bien, en caso de corte en dados o patatas fritas, colocar primero el disco expulsor en plástico, seguidamente el disco fijo y por último el disco de corte (fig. 9).



Cerrar la tapa.

Pulsando el botón de arranque, los discos se enganchan automáticamente en posición correcta.

¡ATENCIÓN!

Manipular con cuidado los discos y los cuchillos durante la introducción y la limpieza,
!!! Hay peligro de corte !!!

4.3 INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO Y CORTE

Levantar la empuñadura e introducir el material en la boca, cerrar la empuñadura.

Con la mano derecha pulsar el botón (I) de marcha y con la mano izquierda acompañar despacio la empuñadura hacia abajo hasta agotar el producto. (ver Fig. 10)



Levantar seguidamente la empuñadura para introducir nuevo producto.

Cerrando la empuñadura, la máquina arranca automáticamente.

Repetir las operaciones hasta agotar el producto a cortar.

Es posible emplear ambas bocas.

Utilizando dos discos para conseguir dados o bastoncitos, es preciso utilizar la boca de entrada colocada encima de la rejilla.

La boca redonda más pequeña sirve para cortar en vertical verduras como zanahorias, calabacines, etc. (ver fig. 11).

¡ATENCIÓN! No utilizar nunca las manos, apretar las verduras exclusivamente con el empujador incluido en el suministro.

4.4 DESENGANCHE Y SUSTITUCIÓN DE LOS DISCOS

Abrir la tapa (fig. 12-13). Girar el disco en sentido anti-horario, tapando la parte afilada con material adecuado (goma-tejido, etc.) y levantarlo haciendo presión con la mano por debajo del disco.



Remover el disco de rejilla para dados o bien el disco para bastoncitos y el disco en plástico, simplemente levantándolos.(fig. 8-9)

5) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 GENERALIDAD Y PRODUCTOS A EMPLEAR PARA LA LIMPIEZA

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, comprobar que el interruptor general esta apagado.

Se precisa una esmerada limpieza diaria del aparato y de los discos para contar con un correcto funcionamiento y para mantener integra la máquina con el pasar del tiempo.

Los discos, la rejilla y el expulsor de plástico de pueden quitar de la máquina y lavar bajo un chorro de agua caliente.

Todo el interior de la máquina, sobre todo donde se apoyan los discos, se deben limpiar con un paño o una esponja mojados en agua caliente y bien escurridos, a fin de evitar que los residuos de alimentos, secándose, alteren la posición de los discos precisados para el corte.

Abriendo la tapa y desenroscando los pernos laterales, como se muestra en la fig. 7, es posible desmontar la tapa y lavarla bajo un chorro de agua (Ver fig. 14).



Al acero inoxidable se le llama así porque no sufre la acción agresiva del oxígeno del aire. Pero hay sustancias que pueden causar daños irreparables (corrosión del metal, manchas, etc.).

Todos nuestros aparatos están fabricados utilizando acero inoxidable AISI 304 (18/10).

Para limpiar las superficies se puede usar agua y jabón, alcohol, o bien detergentes comunes siempre que no contengan abrasivos ni sustancias a base de cloro sódico (lejía-ácido clorhídrico). Es preciso utilizar productos adecuados.

No utilizar nunca productos o esponjas abrasivas ya que pueden rayar o perjudicar la capa protectora aplicada.

Es sumamente importante que los productos empleados garanticen la máxima higiene y que no sean en absoluto tóxicos.

5.2 COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍAS.

Puede pasar que el piloto blanco en el panel de comando se encienda y la máquina no arranque, en tal caso es preciso comprobar que la empuñadura y la tapa estén bien cerradas para que se puedan accionar los micro interruptores. Los micro interruptores de seguridad impiden que la máquina arranque si no están activas todas las seguridades.

Si la avería persiste, apagar enseguida el interruptor general de pared y avisar al servicio técnico, o bien al personal especialista. No efectuar operaciones en la máquina ni intentar ponerla en marcha.

5.3 PROLONGADA INACTIVIDAD DE LA MÁQUINA.

Si el aparato va a quedar inactivo por mucho tiempo es preciso apagar el interruptor general de pared y efectuar una limpieza completa de toda la máquina y de los diversos accesorios.

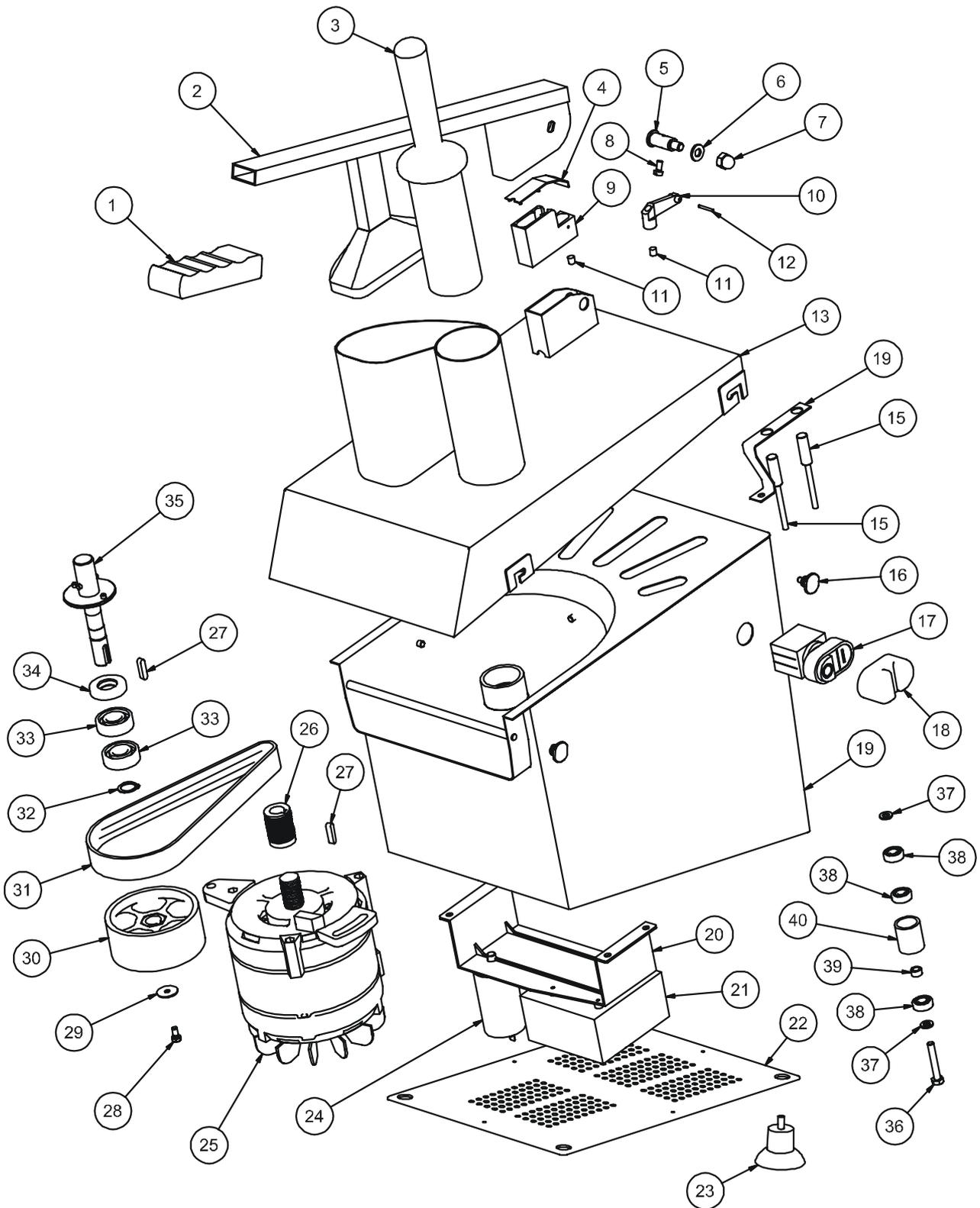
Se aconseja proteger todas las partes de la máquina con aceite de vaselina o con productos adecuados, que existen en el mercado. Estos productos, además de hacer brillar el acero, evitan que penetren la humedad y la suciedad, causas también de corrosión.

Estos productos, compuestos principalmente por mezclas de sustancias oleosas y detergentes, están disponibles actualmente también en aerosol, fáciles y cómodos de aplicar. Se aconseja proteger la máquina también contra el polvo, tapándola con una tela de nylon u otro material.

6) DISCOS Y ACCESORIOS

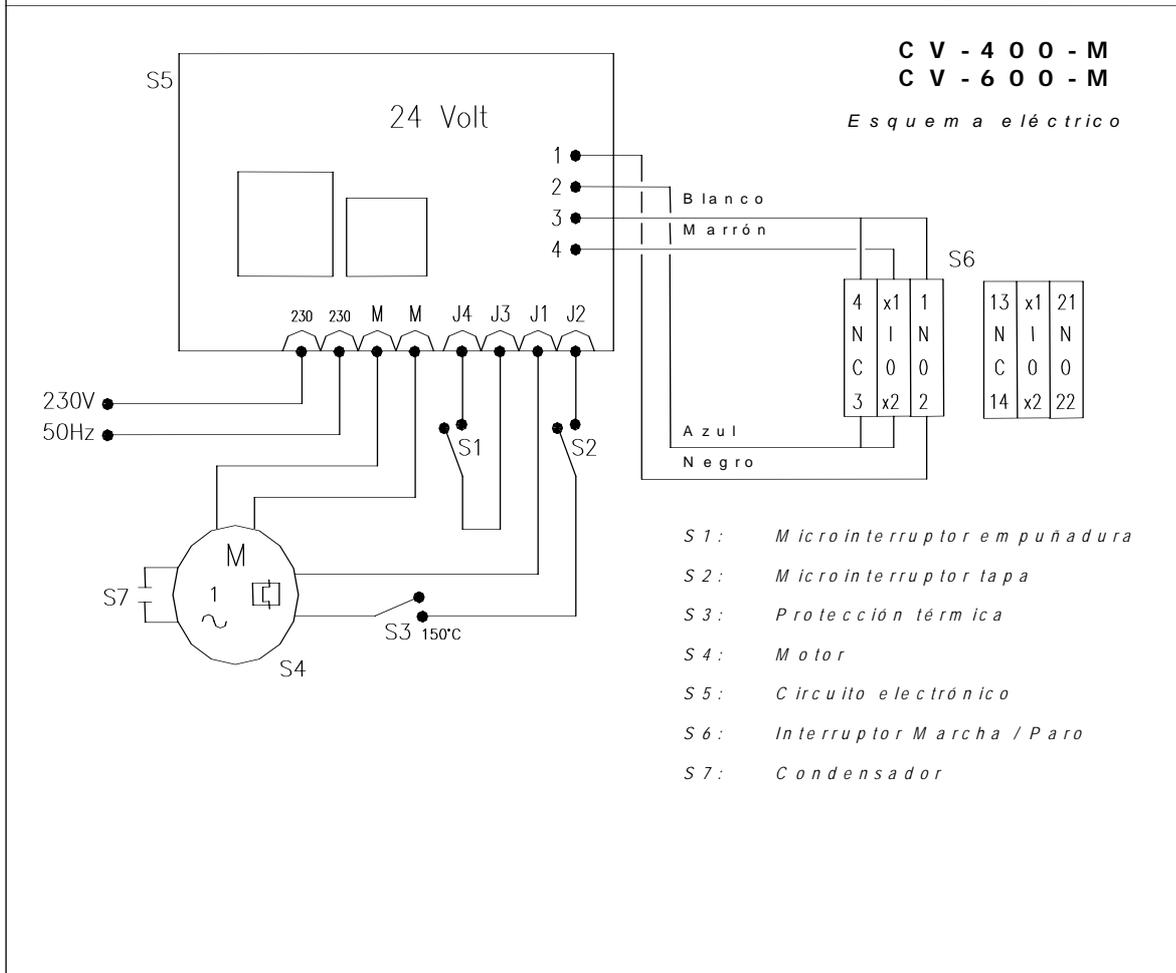
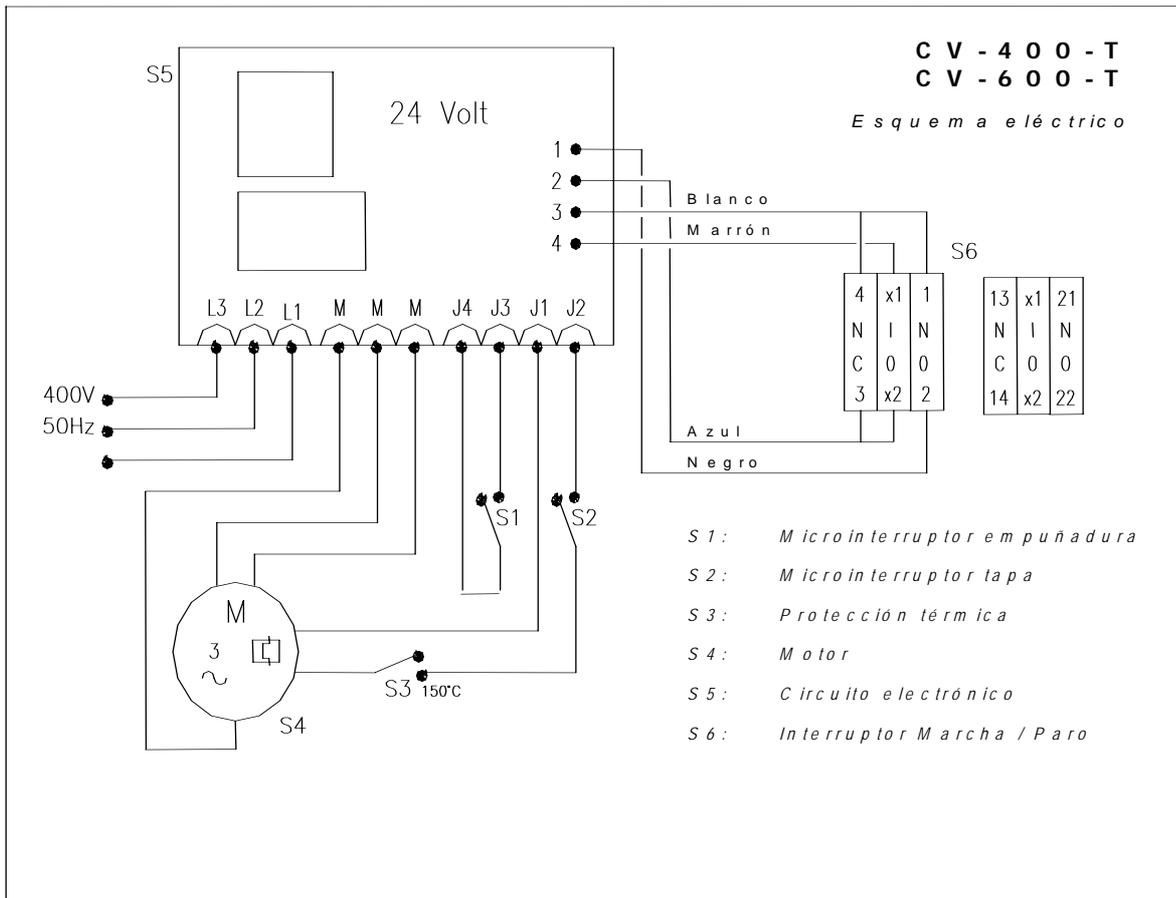
Ver catálogo Edesa de Cortadoras de verduras con la extensa gama de discos y accesorios.

Cambiando los discos accesorios y sus combinaciones se pueden obtener hasta 50 combinaciones diferentes en forma y tamaño.



Cortadoras de verduras		
CV-400	CV-600	Plano 1





ascaso Armarios Desinfección Cuchillos Ultravioleta

Sistema de desinfección por lámpara de luz ultravioleta tipo C, con balasto electrónico según normativa EU, lámpara PL-S de última tecnología en desinfección por luz ultravioleta, reducido mantenimiento, 8.000 horas de vida útil de lámpara.

Incorpora un sistema de seguridad evitando posibles accidentes en caso de apertura.

Una vez desinfectados, los cuchillos no necesitan ser limpiados de nuevo, al no haber ningún agente químico residual.

Fabricado en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad, puerta en metacrilato ahumado para evitar la salida al exterior de la luz ultravioleta i materiales homologados. También disponible con cierre y llave anti hurto.



AC.508 990 €

MODELO 100 Armario con rejilla 15 cuchillos



AC.509 990 €

MODELO 100 SM Armario con imanes 15 cuchillos



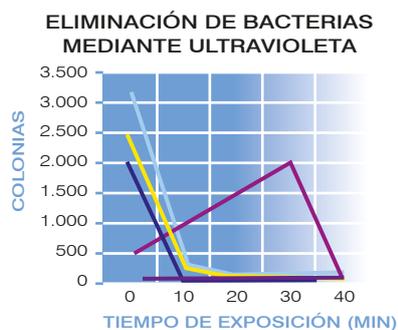
AC.510 1.260 €

MODELO 725 Armario con rejilla 22 cuchillos



AC.511 1.260 €

MODELO 725 SM Armario con imanes 22 cuchillos



- Escherichi Coli
- Lysteria Monocitogenes
- Enterococcus Fae calis
- Staphylococcus Aureus
- Salmonella Shigella



AC.516 24 €

CIERRE CON LLAVE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
	AC.508 / AC.509	AC.510 / AC.511
TENSIÓN / Hz	220-230V / 50-60 Hz	
CONSUMO	11W	18W
TEMPORIZACIÓN	60 MINUTOS	
TIPO LUZ ULTRAVIOLETA	UVC	
ANCHO / ALTO / FONDO	35 x 58 x 13 CM	50 x 59 x 13 CM
TIPO DE MUEBLE	ACERO INOXIDABLE 304	
CAPACIDAD MEDIA	15 CUCHILLOS	22 CUCHILLOS
MEDIDA MÁX. CUCHILLO	49 x12 CM ANCHO	50 x12 CM ANCHO
TIEMPO DESINFECCIÓN	—	25 MINUTOS

Armarios Desinfección Cuchillos Ozono

ascaso

ascaso

Incorpora un generador de Ozono de última generación, con temporizador digital START & GO, solo tendrá que preocuparse de pulsar el botón de inicio.

El ozono, al ser un desinfectante natural, no deja residuos, los cuchillos pueden ser utilizados directamente desde el armario sin necesidad de ser limpiados de nuevo.

Libre de recargas de productos químicos es el sistema más económico del mercado.



AC.512 1.100 €

MODELO 1100 CR Armario con rejilla
15 cuchillos



AC.513 1.100 €

MODELO 1100 Armario con imanes
15 cuchillos



AC.514 1.500 €

MODELO 721 CR Armario con rejilla
22 cuchillos



AC.515 1.500 €

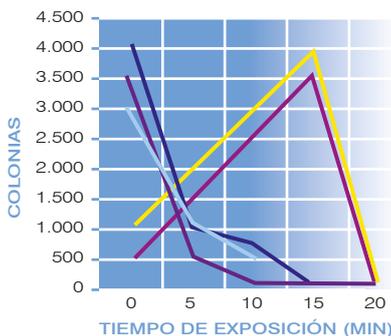
MODELO 721 Armario con imanes
22 cuchillos



AC.517 850 €

MODELO 621
Cajón Portacuchillos
15 cuchillos

ELIMINACIÓN DE BACTERIAS MEDIANTE OZONO



AC.516 24 €

CIERRE CON LLAVE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	AC.512 / AC.513	AC.514 / AC.515	AC.516
TENSIÓN / Hz	220-230v / 50-60 Hz	220-230v / 50-60 Hz	220-240v / 50-60 Hz
CONSUMO		5W	
TEMPORIZACIÓN		30 MINUTOS	
MG OZONO / HORA		15	
ANCHO / ALTO / FONDO	35 x 58 x 13 CM	50 x 60 x 12 CM	54 x 36 x 9 CM
TIPO DE MUEBLE		ACERO INOXIDABLE 304	
CAPACIDAD MEDIA	15 CUCHILLOS	22 CUCHILLOS	15 CUCHILLOS
MEDIDA MÁX. CUCHILLO	49 x12 CM ANCHO	50 x12 CM ANCHO	34 x22 CM ANCHO
TIEMPO DESINFECCIÓN	25 MINUTOS	30 MINUTOS	—

Preparación Estática

Catálogo

- Maquinaria
- Alquiler de Maquinaria
- Productos Químicos
- Abrasivos y Herramientas Diamantadas
- Textiles de Limpieza
- Celulosas
- Mantelería y textil para hostelería
- Útiles de Limpieza
- Carros de Limpieza
- Artículos de un solo uso
- Dispensadores y secadores
- Barras de sujeción y papeleras
- Suministro Industrial
- Alfombras y felpudos textiles
- Ropa de Trabajo protección laboral
- Ofertas Tervama
- Novedades

Dispensadores de papel : Portabobinas mecha fume Prestige



Portabobinas dispensador de bobinas de celulosa mecha. Fabricado en ABS de color blanco y fumé transparente. La capacidad es para un rollo de diámetro máximo de Ø 240 x 240 mm.

Medidas en cm: 33,5 largo x 27,5 ancho x 25,6 fondo

[Realizar Pedido](#)
 647 Visto

[Producto anterior](#) - [Producto siguiente](#)

Otros Productos

- 30/7/2014 16:00:00 - Mantel resinado antimanchas LYS
- 29/7/2014 16:10:00 - Nueva y espectacular colección de babys escolares
- 3/7/2014 16:10:00 - Ampliamos el colorido en industria alimentaria
- 18/5/2014 16:00:00 - Nuevos manteles TNT con formas
- 27/3/2014 19:10:00 - Nuevas fregadoras Viper AS 430 510 B&C
- 27/3/2014 18:50:00 - Fregadora Viper AS 380 15 B&C
- 9/12/2013 19:10:00 - Nuevo calzado laboral Feliz Caminar
- 18/9/2013 13:40:00 - Kit pulido manual Magic Renova
- 11/9/2013 17:00:00 - Sistema de limpieza Greenspeed - Palo Sprenkler
- 27/3/2013 15:50:00 - Limpieza y productos para piscinas

Todas las categorías

La Mejor Calidad en productos y maquinaria

Al Mejor Precio

Traduce a tu idioma

Seleccionar idioma | ▼

Buscar Producto.

[Búsqueda avanzada](#)

facebook

Servicios de higiene



Productos

- Hidrolimpiadoras
- Hidrolimpiadora Comet K Premium 8,15
- Menaje
- Recogedor basculante
- Hidrolimpiadoras
- Hidrolimpiadora Comet KD 300 10/140 M
- Fregadoras
- Fregadora Fimap Genie 35 B
- Novedades
- Productos piscinas campaña 2015
- Paños
- Rollo bayeta punto blanco
- Limpieza urbana
- Kenex GFT1 limpiador de graffitis superficies porosas
- Lejías y ácidos
- Lejía con detergente
- Jocabel 2 L.
- Lejías y ácidos
- Salfumant
- Productos hidrosolubles
- Productos hidrosolubles ecológicos concentrado
- Limpiadoras a vapor
- Generador de vapor Gal
- Montajes de mesa
- Montaje de Mesa Newtex - Novotela
- Dispensadores de papel
- Portabobinas celulosa industrial
- Carros de recogida
- Carro camarera
- Alfombras y felpudos de entrada
- Alfombra de interior
- Boulevard
- Secamanos
- Secamanos optico inox
- Maxair
- Platos, vasos, cubiertos
- Cubiertos
- Maquinaria
- Servicio pos-venta propio tervama.
- Aseo personal
- Gel industrial Sabomas F
- Diamante para pulido de pavimentos
- Diamante metálico para desbastado
- Escobas y cepillos
- Escoba M-10
- Escobas y cepillos
- Escoba Colors
- Equipos de fregado
- Vanex S-50-B
- Carros de 3 bandejas
- Carro Euromop TOP
- EVOLUTION I
- Productos hidrosolubles
- Detergente para ropa
- Unipack textil

Maquinaria

Envasadoras al vacío | Termoselladora



• Envasadoras al vacío

- Envasadoras controladas por tiempo 274
- Envasadoras controladas por sensor 275
- Sistema Gastro-VAC 276
- Accesorios y complementos 277
- Envasadoras de aspiración externa 277

• Termosellado

- Termosellado de barquetas 278



Envasadoras al vacío

El envasado al vacío es un sistema de conservación de los alimentos crudos, semipreparados o cocinados- basado en la extracción del aire de un recipiente en el que se encuentra el producto a envasar.

La ausencia de oxígeno impide o retarda el deterioro de los alimentos causado por bacterias aerobias.

- Las ventajas del envasado al vacío son:

- Conservar los productos durante más tiempo.
- Proteger los alimentos.
- Aprovechar oportunidades de compras.
- Rentabilizar al máximo las horas de trabajo del personal.
- Rentabilizar al máximo las materias primas.
- Cocinar al vacío.



BUSCH

Bombas de alta calidad BUSCH que alcanzan hasta un 99,99% de vacío. Fiables y referencia mundial en su sector.

Todos los modelos de sobremesa (*) incorporan de serie:

- Atmósfera progresiva
- Conexión para gas inerte
- Sistema Gastro-VAC



Barra de doble soldadura en todos los modelos para asegurar el perfecto sellado de la bolsa. Enfriamiento de la soldadura en todos los programas.



Tapa de **metacrilato transparente**, robusta y resistente.

Como dotación estándar incorporan **placa de polietileno** para optimizar el vacío.



Carro para soporte y transporte de la envasadora al vacío.

Carrocería exterior y cuba de acero inoxidable AISI-304 18/10. De fácil limpieza.



Sistema Gastro-VAC para realizar el vacío fuera de la cámara de la envasadora utilizando los recipientes **normalizados Gastronorm especiales para envasado al vacío**.



Todos los modelos de sobremesa (*) incorporan el sistema Gastro-Vac como dotación de serie. El resto de modelos (*) lo pueden incorporar bajo pedido.

(*) Excepto VAC-6 T



La gama más amplia para todas sus necesidades. Fáciles de programar y utilizar.

Panel de control electrónico con mandos digitales (*).

Los modelos de pie incorporan 4 ruedas, dos de ellas con freno.



Todos los modelos incorporan el sistema **VAC STOP** que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente.



Entrada y control de gas inerte en todos los modelos (*).



Función de **atmósfera progresiva** que permite que la entrada de aire en la cámara sea de manera gradual (*).

**Modelos electrónicos con mandos digitales (*)
Regulación de vacío controlado por tiempo**

ENVASADORA DE SOBREMESA



ENVASADORA DE PIE



- Panel de control de fácil uso con teclas sensitivas de membrana.
- Función especial para el sistema Gastro-VAC.
- Control preciso del:
 - Tiempo de vacío.
 - Tiempo de entrada de gas inerte (*).
 - Tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

**Modelos electrónicos con mandos digitales
Regulación de vacío controlado por sensor**

ENVASADORA DE SOBREMESA



ENVASADORA DE PIE



- Panel de control de fácil uso con teclas sensitivas de membrana.
- Programa especial para el sistema Gastro-VAC.
- Función de ajuste de la presión atmosférica del lugar.
- Posibilidad de memorizar hasta 50 programas.
- Control preciso del:
 - Porcentaje de vacío.
 - Porcentaje de gas inerte.
 - Tiempo de soldadura.
- Plus de vacío regulable.
- Visualización del tiempo de trabajo acumulado.

(*) Excepto VAC-6 T



- Envasadoras al vacío controladas por sensor.
- Panel de control electrónico con mandos digitales.
- Control preciso del:
 - Porcentaje de vacío.
 - Porcentaje de gas inerte.
 - Tiempo de soldadura.
- Plus de vacío regulable.
- Memoria de hasta 50 programas.
- Ajuste electrónico a la presión atmosférica del local.
- Programa especial para el uso del sistema Gastro-VAC con los recipientes GN adecuados.



VAC-10 S



Gastro-VAC incluido



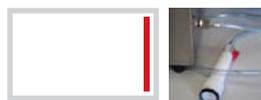
VAC-20 S



Gastro-VAC incluido



VAC-20 S L



Gastro-VAC incluido



VAC-20 S L 2A



Gastro-VAC incluido

ENVASADORAS DE SOBREMESA CON MANDOS DIGITALES CONTROLADAS POR SENSOR

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
VAC-10 S	4625102	10 m ³ /h Busch	1	410	430 x 430 x 155	530 x 550 x 415	400	230/1/N - 50/60 Hz	-
VAC-20 S	4625103	20 m ³ /h Busch	1	410	430 x 430 x 180	530 x 550 x 450	750	230/1/N - 50/60 Hz	-
VAC-20 S L	4625107	20 m ³ /h Busch	1	430	570 x 450 x 180	690 x 570 x 490	750	230/1/N - 50/60 Hz	-
VAC-20 S L 2A	4625108	20 m ³ /h Busch	2	430 + 430	570 x 450 x 180	690 x 570 x 490	750	230/1/N - 50/60 Hz	-



VAC-40 S



VAC-63 S



VAC-100 S

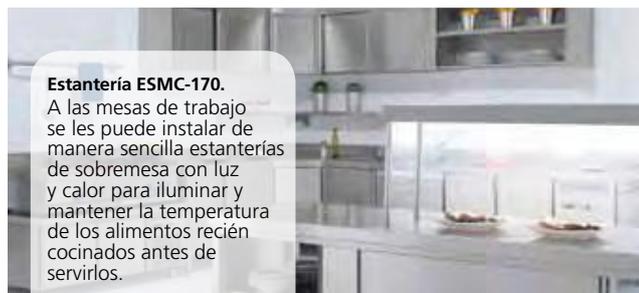


ENVASADORAS DE PIE CON MANDOS DIGITALES CONTROLADAS POR SENSOR

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
VAC-40 S	4625104	40 m ³ /h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50/60 Hz	-
VAC-63 S	4625105	63 m ³ /h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50 Hz	-
VAC-100 S	4625106	100 m ³ /h Busch	2	580 + 850	950 x 600 x 210	1070 x 720 x 1060	2200	230-400/3 - 50 Hz	-

Estanterías sobremesa con luz y calor

Estanterías sobremesa



Estantería ESMC-170.

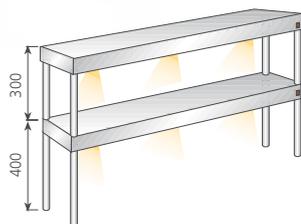
A las mesas de trabajo se les puede instalar de manera sencilla estanterías de sobremesa con luz y calor para iluminar y mantener la temperatura de los alimentos recién cocinados antes de servirlos.

ESTANTERÍAS SOBREMESA CON LUZ Y CALOR

- Con **lámparas halógenas** para iluminar y **mantener la temperatura de los alimentos** recién cocinados antes de servirlos.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Incorporan 1 interruptor por estante en los modelos de 1100 mm de largo, 2 interruptores por estante en los modelos de 1700, para poder encender sólo la mitad de las lámparas.
- Su instalación se efectúa fácilmente realizando pequeños orificios en la mesa donde van colocados los soportes de unión.
- **Se pueden acoplar a todo tipo de mesas.**



ESMC-110



ESMC-112

1 ESTANTE

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ESMC-110	1892112	1100 x 325 x 500	900	749,00
ESMC-170	1892113	1700 x 325 x 500	1200	877,00

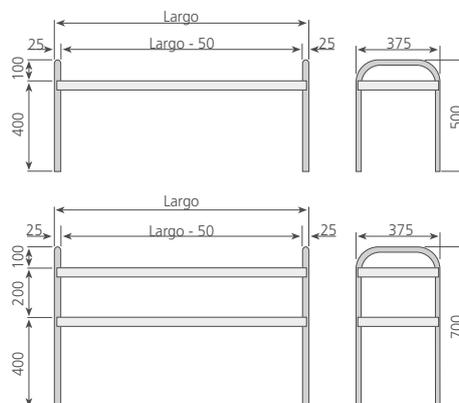
2 ESTANTES

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ESMC-112	1892114	1100 x 325 x 700	1800	1.144,00
ESMC-172	1892118	1700 x 325 x 700	2400	1.284,00



ESTANTERÍAS SOBREMESA

- **Para facilitar la preparación de comidas y su distribución.**
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- 4 largos de 1300 mm a 1900 mm.
- Su instalación se efectúa fácilmente realizando pequeños orificios en la mesa donde van colocados los soportes de unión.
- **Se pueden acoplar a todo tipo de mesas.**



1 ESTANTE

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
ESM-131	1892104	1300 x 375 x 500	336,00
ESM-151	1892105	1500 x 375 x 500	353,00
ESM-171	1892106	1700 x 375 x 500	371,00
ESM-191	1892107	1900 x 375 x 500	395,00

2 ESTANTES

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
ESM-132	1892108	1300 x 375 x 700	454,00
ESM-152	1892109	1500 x 375 x 700	485,00
ESM-172	1892110	1700 x 375 x 700	539,00
ESM-192	1892111	1900 x 375 x 700	566,00



Estanterías de acero inoxidable

Barras murales



Estantes y montantes en acero inoxidable.

ESTANTERÍAS DESMONTABLES DE PIE

- Construidas totalmente en **acero inoxidable AISI-304 18/10**, acabado satinado.
- El conjunto se compone de montantes y estantes.
- La altura de los estantes puede regularse cada 150 mm.
- Los montantes se suministran con pies de plástico.
- Junto con los estantes se entrega la tornillería de acero inoxidable para la fijación en los montantes.
- El canto de los estantes está doblado hacia el interior en forma curva, lo que les da una **excelente rigidez y facilidad de limpieza**.
- Si se precisa montar un lineal de estanterías de 2 o más estantes a lo largo, los montantes intermedios son suficientes para atornillar dos estantes.
- Existen 2 anchos de estantes: **400 y 500 mm**.



Estante.

ESTANTES

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
EP-1040	2232101	1000 x 400	-
EP-1240	2232102	1200 x 400	-
EP-1440	2232103	1400 x 400	-
EP-1050	2232104	1000 x 500	-
EP-1250	2232105	1200 x 500	-
EP-1450	2232106	1400 x 500	-

MONTANTES

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
SE-1700	2232107	1700 x 40 x 40	-
SE-2000	2232108	2000 x 40 x 40	-



EMM-64

SOPORTE MURAL PARA MICROONDAS Y OTROS APARATOS

- Especialmente diseñado para el soporte de microondas y otros aparatos.
- Orificio para pasar cables y tubos.
- Cartabones laterales de sujeción **de la misma chapa**.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
EMM-64	2212121	600 x 400 x 400	-



BARRAS MURALES

- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Tubo de 30 x 1,5 mm.
- **Pletinas soldadas** completamente al tubo, con orificios para su sujeción.
- Se suministran tacos y tornillos para su fijación.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
BC-10	2232109	1000 x 200	-
BC-15	2232110	1500 x 200	-
BC-20	2232111	2000 x 200	-

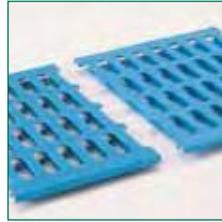
Estanterías de aluminio y polietileno

- Estanterías con estructura en aluminio anodizado y estantes de parrillas de polietileno alimentario.
- Especialmente adecuadas para su uso en cámaras frigoríficas y bajo los más exigentes requerimientos sanitarios.
- Con las estanterías Edesa y sus múltiples combinaciones, conseguirá la mayor eficacia en la organización y almacenaje necesarios en cualquier cocina profesional e industrial.

Muy sólidas
y resistentes
Fácil montaje
Máxima higiene
Inoxidables



Fácil montaje sin útiles ni herramientas.



Máxima higiene y facilidad para la limpieza. Las parrillas de polietileno se retiran con facilidad y se pueden lavar en un lavavajillas convencional.



Los soportes incorporan **orificios cada 150 mm**, para poder modificar la medida de los modelos estándar o incrementar, con suma facilidad, el número de estantes mediante pasadores (4 por estante).



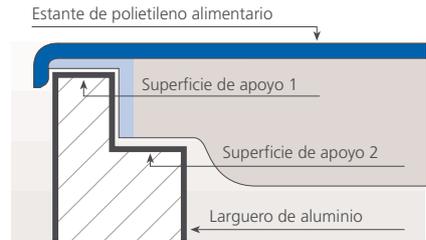
Posibilidad de montaje en **ángulo**, consiguiendo **aprovechar el máximo espacio** ahorrando soportes.



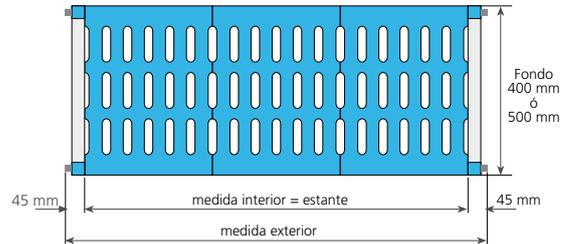
Pies de altura regulable que permiten salvar posibles desniveles de los suelos.



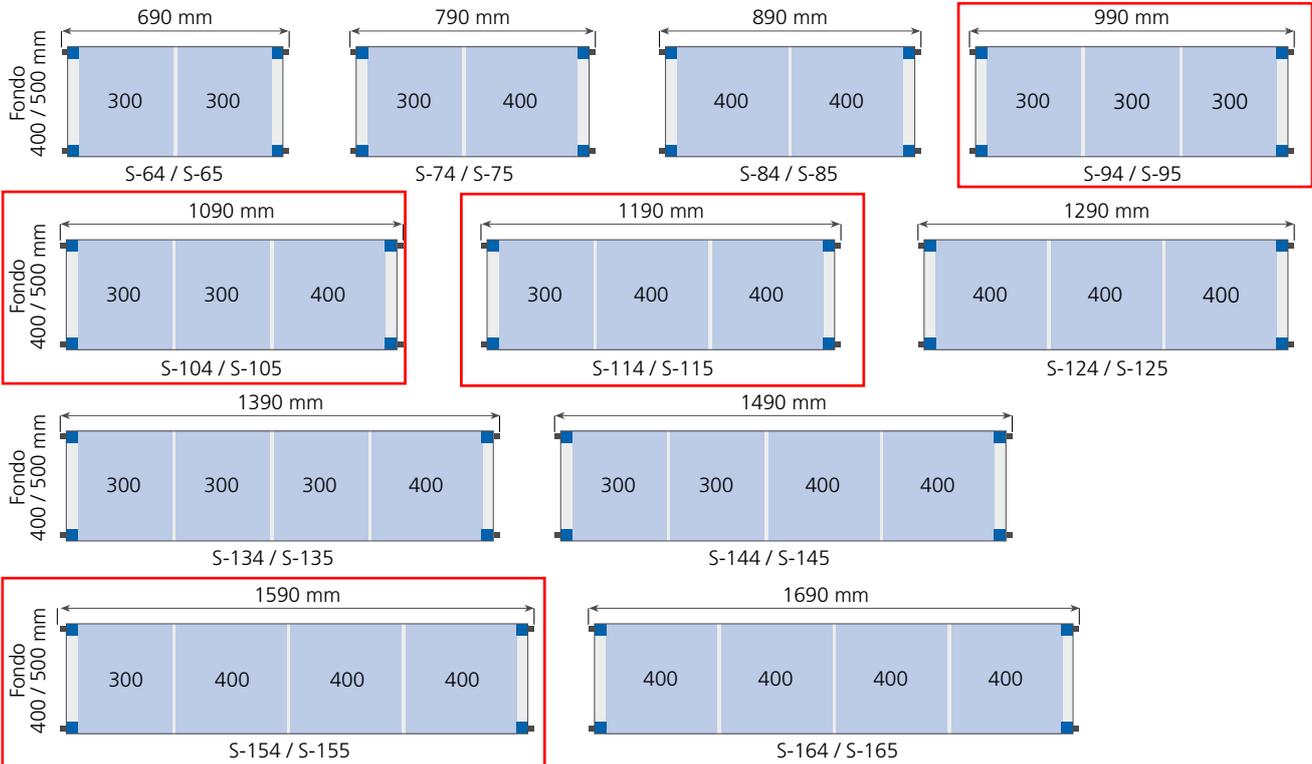
Existen **soportes con ruedas** inoxidables de poliamida de \varnothing 125 mm, lo que permite una ayuda importante para espacios pequeños u otro tipo de aplicaciones.



- Los estantes de polietileno **se apoyan en el soporte de aluminio por dos aristas, lo que les da una perfecta colocación y mayor solidez.**
- Esteras **rígidas y robustas.**
- Existen dos medidas de fondo de estantes, **de 400 y 500 mm.**
- La altura estándar de los soportes es de **1750 mm.** También existen soportes de **2000 y 1300 mm** de altura para aplicaciones concretas.



Medidas de estanterías independientes con un soporte en cada extremo del estante.



Los 11 largos diferentes de los estantes permiten, además del montaje independiente con 2 soportes, **múltiples combinaciones** mediante la colocación de **estantes por ambos lados de los soportes.**

Ver tablas de conjuntos en las páginas 70-71.

ESTANTES

ANCHO 400 mm

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
S-64	2253101	600 x 400	30,00
S-74	2253102	700 x 400	33,90
S-84	2253103	800 x 400	36,00
S-94	2253104	900 x 400	39,50
S-104	2253105	1000 x 400	42,60
S-114	2253106	1100 x 400	45,80
S-124	2253107	1200 x 400	50,30
S-134	2253108	1300 x 400	52,60
S-144	2253109	1400 x 400	57,10
S-154	2253110	1500 x 400	61,20
S-164	2253111	1600 x 400	64,10



ANCHO 500 mm

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
S-65	2253121	600 x 500	32,60
S-75	2253122	700 x 500	36,60
S-85	2253123	800 x 500	40,40
S-95	2253124	900 x 500	44,60
S-105	2253125	1000 x 500	46,80
S-115	2253126	1100 x 500	50,30
S-125	2253127	1200 x 500	53,90
S-135	2253128	1300 x 500	58,20
S-145	2253129	1400 x 500	62,40
S-155	2253130	1500 x 500	66,40
S-165	2253131	1600 x 500	71,30

SOPORTES (ANCHO 400 mm)

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Niveles	P.V.P. Euros €
P-43	2253141	1750 x 400	3	60,00
P-44	2253142	1750 x 400	4	62,80
P-45	2253143	1750 x 400	5	65,10
PB-43*	2253147	1300 x 400*	3	50,30
PA-45*	2253149	2000 x 400*	5	82,10
PA-46*	2253150	2000 x 400*	6	85,60

* Soportes de alturas y niveles diferentes a los estándares.

SOPORTES (ANCHO 500 mm)

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Niveles	P.V.P. Euros €
P-53	2253144	1750 x 500	3	62,50
P-54	2253145	1750 x 500	4	65,50
P-55	2253146	1750 x 500	5	67,40
PB-53*	2253148	1300 x 500*	3	52,60
PA-55*	2253151	2000 x 500*	5	83,30
PA-56*	2253152	2000 x 500*	6	86,70

* Soportes de alturas y niveles diferentes a los estándares.

SOPORTES MÓVILES

- Todos los soportes móviles incorporan **2 ruedas giratorias inoxidables de poliamida de Ø 125 mm**, una de ellas con freno. Para formar una estantería móvil, aparte de los estantes necesarios, se precisan 2 soportes móviles.
- El precio indicado sólo incluye los soportes. Los estantes deben solicitarse aparte.

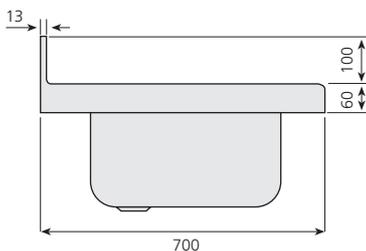
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Niveles	P.V.P. Euros €
SM-44	2253160	1750 x 400	4	170,00
SM-45	2253161	1750 x 400	5	174,00
SM-54	2253162	1750 x 500	4	175,00
SM-55	2253163	1750 x 500	5	180,00





Gama 700

- Encimeras de profundidad **700 mm** con fregadero y peto posterior **de 100 mm** de altura totalmente soldado.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora la válvula de desagüe y el tubo rebosadero.
- Las encimeras están embutidas en chapa de **1 mm de espesor**.
- Los precios indicados **no incluyen el bastidor ni la grifería**.
- Existen **bastidores** para cada modelo de fregadero, con la posibilidad de incorporar un estante inferior. (Ver página 15).
- Amplia gama de grifería industrial en las páginas 24 a 34.



D = Derecha, I = Izquierda

	Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Cubetas y Escurreidores	Medidas cubetas (mm)	P.V.P. Euros €
1 Cubeta	FI-77/10	1123101	700 x 700	1 Cubeta	500 x 500 x 300	386,00
	FI-87/10	1123102	800 x 700	1 Cubeta	600 x 500 x 300	495,00
1 Cubeta + 1 Escurreidor	FI-127/11-D	1123103	1200 x 700	1 Cubeta + 1 Esc. D	500 x 500 x 300	464,00
	FI-127/11-I	1123104	1200 x 700	1 Cubeta + 1 Esc. I	500 x 500 x 300	464,00
	FI-147/11-D	1123105	1400 x 700	1 Cubeta + 1 Esc. D	600 x 500 x 300	532,00
	FI-147/11-I	1123106	1400 x 700	1 Cubeta + 1 Esc. I	600 x 500 x 300	532,00
2 Cubetas	FI-127/20	1123107	1200 x 700	2 Cubetas	500 x 500 x 300	652,00
	FI-147/20	1123108	1400 x 700	2 Cubetas	600 x 500 x 300	900,00
2 Cubetas + 1 Escurreidor	FI-187/21-D	1123109	1800 x 700	2 Cubetas + 1 Esc. D	500 x 500 x 300	731,00
	FI-187/21-I	1123110	1800 x 700	2 Cubetas + 1 Esc. I	500 x 500 x 300	731,00
	FI-217/21-D	1123111	2100 x 700	2 Cubetas + 1 Esc. D	600 x 500 x 300	1.038,00
	FI-217/21-I	1123112	2100 x 700	2 Cubetas + 1 Esc. I	600 x 500 x 300	1.038,00
2 Cubetas + 2 Escurreidores	FI-257/22	1123113	2500 x 700	2 Cubetas + 2 Esc.	500 x 500 x 300	919,00
	FI-267/22	1123114	2600 x 700	2 Cubetas + 2 Esc.	500 x 500 x 300	1.076,00
3 Cubetas	FI-187/30	1133107	1800 x 700	3 Cubetas	500 x 500 x 300	1.071,00



MESAS PARA LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE

- Mesas para túneles de arrastre fabricadas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, preparadas para la fácil y rápida unión con el lavavajillas.
- Encimera provista de guía para las cestas y peto trasero de 200 mm de altura, fabricados en una sola pieza.
- Según las necesidades existen tres modelos diferentes:
 - **MAL-**: Encimera lisa con peto.
 - **MAPCG-**: Mesa de prelavado con cuba de fregadero y elemento de 4 guías, para stock de cestas.
 - **MAPCOG-**: Mesa de prelavado con cuba de fregadero, orificio de desbarasado provisto de aro de caucho alimentario con espacio inferior libre para la colocación de un cubo de desperdicios y un elemento de 4 guías para stock de cestas.
 - Los modelos **G-** incorporan conjunto con 4 guías para la colocación de cestas universales de 500 x 500 mm.
- Importante: Debido a la gran variedad de grifos de duchas existentes, según cada necesidad, ningún modelo de mesa incorpora el grifo ducha.
- Para la elección del grifo de ducha ver las páginas 30-42.
- Modelos de entrada de cestas al túnel por la derecha **(-D)**.
- Modelos de entrada de cestas al túnel por la izquierda **(-I)**.
- Para conseguir una máxima productividad y automatización del lavado, Edesa puede suministrar diferentes elementos dinámicos de entrada y salida como curvas automatizadas, mesas de rodillo, cargadores de cestas, etc. (se ruega consultar).



MAL-128-D



MAPCG-158-I



MAPCOG-188-I

Modelo	Referencia	Tipo-elementos	Lado colocación	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
MAL-128-D	9235101	Lisa	Derecha	1200 x 800 x 900	-
MAL-128-I	9235102	Lisa	Izquierda	1200 x 800 x 900	-
MAPCG-158-D	9235103	Fregadero - guías	Derecha	1500 x 800 x 900	-
MAPCG-158-I	9235104	Fregadero - guías	Izquierda	1500 x 800 x 900	-
MAPCOG-188-D	9235105	Fregadero - orificio - guías	Derecha	1800 x 800 x 900	-
MAPCOG-188-I	9235106	Fregadero - orificio - guías	Izquierda	1800 x 800 x 900	-



Gama 700

Freidoras 700

FREIDORA A GAS, FG7-10 - 2C

DIMENSIONES		Artículo neto	Embalado
Largo	mm	700,00	742,00
Fondo	mm	775,00	835,00
Alto	mm	850,00	1.060,00
Peso	Kg	104,00	119,00
Volumen	m3	0,46	0,66

ELECTRICIDAD

Potencia eléctrica	KW	0,05
Tensión 230V -1+N		2x1,5+T - 2 A
Tensión 230V - III		
Tensión 400V - III+N		

AGUA

Consumo máximo de agua (lit/h)		0,00
Presión de red (Kg/cm2)		

GAS

Potencia	KW	30,00
	Kcal/h	25.800,00
Butano-Propano	Consumo (kg/h)	2,50
	Presión (g/cm2)	37,00
Gas Natural	Consumo (m3/h)	3,18
	Presión (g/cm2)	18,00

VAPOR

No necesita

AIRE Comprimido

No necesita

FREIDORA A GAS, FG7-10 - 2C

Construcción en Acero inoxidable.

Capacidad: 2 cubas de 15 litros de aceite.

Dotación por cuba: 1 cestillo de 250x280 mm.

Regulación termostática de la temperatura de 60 °C a 195 °C. Encendido automático de los quemadores mediante válvula electromagnética con piloto y termopar.

Termostato de seguridad. Grifo de vaciado.

Conexión eléctrica: 220 V - 1+N

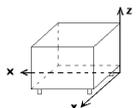
Potencia : 30 kW.

Dimensiones: 700 x 775 x 850 mm.

Certificado EQNET- CE

Cgaz-1312BT5118

Datos para las acometidas	X	Y	Z	Diámetros	Información
ELECTRICIDAD	286	540	150		Prever Interruptor diferencial
ELECTRICIDAD	636	540	150		Prever Interruptor diferencial
GAS	312	492	105	R.3/4"G	Prever regulador y llave de corte individual
GAS	662	492	105	R.3/4"G	Prever regulador y llave de corte individual





Gama 900

Fry-tops 900

FRY-TOP A GAS, FTG9-10 V L+R

DIMENSIONES		Artículo neto	Embalado
Largo	mm	850,00	930,00
Fondo	mm	900,00	990,00
Alto	mm	320,00	620,00
Peso	Kg	128,00	149,00
Volumen	m3	0,24	0,57

ELECTRICIDAD		
No necesita		0,00

AGUA
No necesita

GAS		
Potencia	KW	18,68
	Kcal/h	16.064,80
Butano-Propano	Consumo (kg/h)	1,48
	Presión (g/cm2)	37,00
Gas Natural	Consumo (m3/h)	1,90
	Presión (g/cm2)	18,00

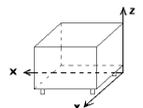
VAPOR
No necesita

AIRE Comprimido
No necesita

Certificado EQNET- CE **99AP56**

FRY-TOP A GAS, FTG9-10 V L+R
 Construcción en acero inoxidable.
 Superficie: 50 dm2. Placa de asado 2/3 lisa, 1/3 ranurada.
 Quemador de acero inoxidable con piloto y piezoeléctrico.
 Control por válvula de seguridad.
 Bandejas recoge grasas extraíbles.
 Potencia: 2 x 9,34 kW = 10,68 kW.
 Dimensiones: 850 x 900 x 290 mm.

Datos para las acometidas	X	Y	Z	Diámetros	Información
GAS	790	738	147	R.3/4"G	Prever regulador y llave de corte individual





SG-70

SALAMANDRA A GAS, BASE MÓVIL

- Construida en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- **La base con la rejilla puede regularse a diferentes alturas**, con el fin de posicionar el alimento más o menos cerca de la fuente de calor.
- La base de cocción para bandejas GN 1/1 es accesible por tres lados, incorporando un sistema de extracción (con seguridad de paro) para facilitar la colocación de los alimentos y para la limpieza de la misma.
- Empuñadura en material plástico anticorrosivo.
- La cocción de los alimentos se realiza mediante dos quemadores de combustión con llama piloto y termopar.
- Encendido mediante piezo-eléctrico.
- Diseñada y fabricada conforme a la norma DVGW.
- Puede fijarse directamente a pared. Para facilitar su instalación también puede suministrarse el accesorio-soporte SMG-70.

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Dimensiones zona cocción (mm)	Funcionamiento	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SG-70	4216102	750 x 400 x 460	575 x 400 (GN 1/1)	Gas	7,4	-



SEBM-70

SALAMANDRA ELÉCTRICA, BASE MÓVIL

- Salamandra pasante que facilita el trabajo de los cocineros y los camareros.
- Construida en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- **La base con la rejilla puede regularse a diferentes alturas**, con el fin de posicionar el alimento más o menos cerca de la fuente de calor.
- **Dispone de dos zonas de cocción** con mandos independientes.
- Empuñadura en material plástico anticorrosivo.
- Para facilitar su instalación también puede suministrarse el accesorio-soporte SMG-70.

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Dimensiones zona cocción (mm)	Funcionamiento	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SEBM-70	4216109	750 x 400 x 350	575 x 400 (GN 1/1)	Eléctrico	4	400/2/N - 50/60 Hz	-



SEF-70

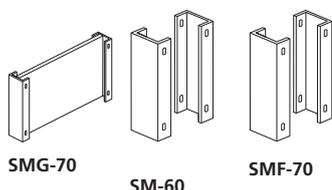
SALAMANDRA ELÉCTRICA, REGULABLE

- Construida en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- La base-rejilla incorpora empuñaduras de plástico anticorrosivo.
- La rejilla puede posicionarse **en varias alturas** para regular la distancia entre el alimento y la fuente de calor.
- Cubeta recoge-grasas extraíble.
- Resistencias eléctricas en incoloy de Ø 9 mm (**2 x 2 kW**).
- Control de temperatura (**2 zonas**) mediante regulador de energía.
- Para facilitar su instalación también puede suministrarse el accesorio-soporte SMF-70.

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Dimensiones zona cocción (mm)	Funcionamiento	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SEF-70	4216103	790 x 400 x 400	625 x 330	Eléctrico	4	400/2/N - 50/60 Hz	-

SOPORTE PARA FIJACIÓN A PARED

- Soportes fabricados en acero.
- Facilitan la instalación.



Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
SM-60	4216104	Soporte fijación a pared para SE-80 y SER-60	-
SMG-70	4216105	Soporte fijación a pared para SEBM-70, SG-70	-
SMF-70	4216106	Soporte fijación a pared para SEF-70	-

Estoy buscando...

0

Inicio > Todas las categorías > Electrodomésticos > Aparatos de Cocina > Máquinas de Hacer Helados



Sitúa el cursor encima para hacer zoom

Ry-qb26 24-28L / H duro verticales máquina de helados, acero inoxidable fabricante de helados

[Ver nombre original del producto en inglés](#)

Precio: **€ 2.149,92** / unidad

Precio al por mayor: ▾

Envío: **€ 666,18** a Spain via Seller's Shipping Method
Tiempo de entrega: 23 días (Se envía en 7 días hábiles)

Cantidad: unidad (99 unidades available)

Precio total: **€ 2.816,10**

[Comprar ahora](#)

[Añadir a la cesta](#)

[Añadir a mi Lista de Deseos](#) (0 veces añadido)

Vendido por

Henan Rongyao machine co., Ltd
China (Mainland) (Henan)

16

90.0% Valoraciones positivas
Valoraciones detalladas del vendedor ▾

[Visitar tienda](#)

Añadir a Mis tiendas favoritas (20 veces añadido)

Contactar con el vendedor

[Contactar ahora](#)

Vendedor conectado

Chris Zhang

ID Producto: 32341398888

Compartir:

Al [identificarte](#) y compartir la página AliExpress.com podrás [ganar puntos](#) que canjear por cupones.

Política de devoluciones :

No es necesario devolver el producto si es muy distinto a su descripción. Acuerda directamente con el vendedor una devolución del dinero. [Ver detalles](#) ▶

Garantías del vendedor:

Entrega Puntual **23 días**

Protección del comprador

Devolución íntegra del dinero si no recibes tu pedido

Reembolso íntegro o parcial si el artículo es distinto de su descripción

[Saber más](#)

Categorías de este vendedor

- Ice Cream Making Machine
- Kitchen Restaurant Equipment Machinery
- Fruit Processing Equipment
- Food processing machine
- Liquid Filling Machine
- Farm & Animal Feed Machinery Tools
- Snack machine
- Others

[Ver más](#)

Productos más vendidos de este vendedor



HHD automatic small home incubator ...
US \$225,00 / pieza
Recent Orders (2)

[Detalles del producto](#)

[Valoraciones \(0\)](#)

[Envío y pago](#)

[Garantías del vendedor](#)

[Report item](#)

Especificaciones del artículo

Nombre de la marca: www.rongyao.com
Certificación: CE Vistos recientemente
Capacidad (Quart): 22-26L/H
Capacidad: >1501ml
Potencia (W): 2400W
Tipo: Refrigeración por aire
Voltaje (V): 110V/220V, 50Hz/60Hz
Número de modelo: RY-QB26
is_customized: Yes
Cooling capacity: 24-28L/H
Hopper Volume : 9.5L
Compressr HP : 1.5HP
Refrigerant: R22/R404a
Net weight: 135KG
Product Dimension : 500*770*1350mm
Package Size: 560*880*1450mm
Loading Capacity: 25pcs/51pcs

Descripción del producto

[Ver descripción original del producto en inglés](#)

La descripción más reciente es en inglés.

Método de envío del vendedor = oceanship (Buenas noticias para algunos países)

¿ Por qué elegimos oceanship? Porque queremos ahorrar costes para el comprador!!

Nigeria (Iagos almacén) Tax Free a este almacén y usted puede recoger o entregamos para usted, basado en buen precio.

1. (U.S.A / Canadá/ Rusia/ Malasia/singapur/indonesia/filipinas/ Vietnam /Tailandia/emiratos árabes



home and commercial hot dog slicer,....
US \$45.00 / piece
Recent Orders (2)



#laboratory instrument grinder/ mic...
US \$185.00 / piece
Recent Orders (1)



Manually adjustable stainless steel...
US \$153.00 / piece
Recent Orders (2)



304 # stainless steel manual wheat ...
US \$54.00 / piece
Recent Orders (2)

[Ver más](#)

Trending Products



Fried deep duck fryer, Electric dee...
US \$1,083.58 / piece



48eggs HDD automatic small
US \$100.00 / piece



Electric sheep shears 6 Speed / gea...
US \$105.00 / piece



12L Desktop double FRYER, counter t...
US \$87.54 / piece



full-automatic, stainless
US \$655.00 / piece

[Ver más](#)

unidos/australia/nueva zelanda/b elarus) Y la mayoría de los países de europa: españa/alemania/fance/ U. k./ Estos países por encima es servicio puerta a puerta

2. Otros países puede ser hasta el puerto y el comprador (corredor) recoger en puerto



Parámetro

Capacidad de enfriamiento: 24-28l/h

Volumen de la tolva: 9.5 L

Compressor hp: 1,5 HP

Refrigerante: r22/r404a

Potencia: 2400 W

Voltaje: 220 V/50Hz

Peso neto: 135 kg

Dimensiones del producto: 500*770*1350mm

Tamaño del paquete: 560*880*1450mm

Capacidad de carga: 25 unids/51 unids



Detalles:

Panel de control no puede

Estructura de una sola pieza transparente antes de la alimentación

Escalable cuchilla giratoria

Ingeniería de nivel dedicado placa de circuito de control y Samsung (Samsung) Chipset

La marca de fama internacional Piezas Refrigeración

Enfriamiento eficiente sistema de condensación

La Descripción del producto

Diseño 1. Patent de lujo apariencia de acero inoxidable, hermoso y práctico

2. Estructura de una sola pieza antes de la alimentación, uso y un funcionamiento más sencillo

3. Sistema de evaporación de la Baja cilindro de mecanizado de precisión, más allá de la alta tasa de expansión en los productos de pares y ultra suave textura

4. With estructura telescópica automática de la cuchilla giratoria, más exquisito y sedoso sabor de helado

5. Condiciones de trabajo de baja por comercial ultra-baja temperatura de

6. El nuevo diseño de panel de control del ordenador y sistema de visualización, más humano, operación simple



TOSTADORA ELÉCTRICA DE CINTA

- Tostadora eléctrica con cinta transportadora horizontal para todo tipo de pan.
- Para aplicaciones en buffet, hoteles y **grandes prestaciones**.
- Especialmente diseñada y fabricada para grandes producciones, hasta **420 tostadas por hora**.
- Conforme a las directivas europeas CE.
- Totalmente en **acero inoxidable AISI-304 18/10**, fácil de limpiar.
- Resistencias blindadas en la parte superior e inferior.
- Incorpora **3 opciones** de tostado: sólo lado **superior**, sólo lado **inferior** o **ambos lados**.
- **Regulación de la velocidad** de la cinta transportadora para conseguir en todo momento el tueste deseado.
- Posibilidad de **salida** de la tostada por la parte **frontal** o por la parte **trasera**, adaptándose a todo tipo de instalaciones y ubicaciones.

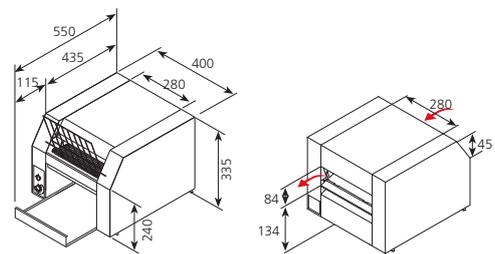


Entrada y salida frontal con bandeja extraíble.

Salida trasera.

Bandeja recoge migas extraíble.

TPC-40



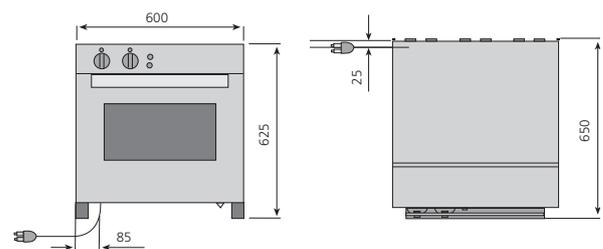
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Producción (tostadas/h)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TPC-40	4316102	400 x 550 x 340	420	1,9	230/1 - 50/60 Hz	-

HORNO A CONVECCIÓN

- Horno a convección de dimensiones reducidas y grandes prestaciones.
- Cocción rápida y uniforme.
- Facilidad de uso y limpieza.
- Los paneles interiores son **extraíbles** para su limpieza.
- El **doble vidrio** panorámico se desmonta fácilmente para su limpieza.
- Incorpora **sistema de ventilación** para evitar cocciones demasiado húmedas.
- Iluminación interna.
- Regulación termostática **hasta 275° C**.
- Temporizador contador **desde 0 a 120 minutos**.
- Dotación de **2 rejillas cromadas y 2 bandejas de aluminio (440 x 330 x 20 mm)**.



HC-60



Modelo	Referencia	Medidas ext. (mm)	Medidas int. (mm)	Temporizador (minutos)	Temperatura máxima	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HC-60	4316101	600 x 650 x 625	460 x 420 x 325	0-120	275 °C	2,5	230/1 - 50/60 Hz	-



<i>Modelo 62</i>		<i>Modelo 102</i>		<i>Modelo 201</i>		<i>Modelo 202</i>	
10.206 €		14.666 €		18.366 €		25.186 €	
A629100.01.202		A129100.01.202		A219100.01.202		A229100.01.202	
22,3 kW		36,7 kW		37 kW		65,5 kW	
3 NAC 400 V		3 NAC 400 V		3 NAC 400 V		3 NAC 400 V	
141,5 kg		166 kg		259 kg		338 kg	
12.466 €		17.406 €		20.296 €		28.676 €	
A629200.30B202		A129200.30B202		A219200.30B202		A229200.30B202	
A629300.30.202		A129300.30.202		A219300.30.202		A229300.30.202	
28 kW / 31 kW		45 kW / 50 kW		44 kW / 48 kW		90 kW / 100 kW	
1 NAC 230 V		1 NAC 230 V		1 NAC 230 V		1 NAC 230 V	
163,5 kg		197,5 kg		288 kg		364,5 kg	
6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN		10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN		20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN		20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN	
60-160		150-300		150-300		300-500	
1.069 mm		1.069 mm		879 mm		1.084 mm	
971 mm		971 mm		791 mm		996 mm	
782 mm		1.042 mm		1.782 mm		1.782 mm	
Ref. A629500.01.202	385 €	Ref. A129500.01.202	385 €				
Ref. bajo petición	385 €	Ref. bajo petición	385 €				
	431 €		499 €				
	58 €		58 €		58 €		58 €
	282 €		282 €		282 €		282 €
	58 €		58 €		148 €		148 €
	556 €		556 €		556 €		556 €
	361 €		361 €		361 €		361 €
	1.150 €		1.150 €		1.700 €		1.700 €
	510 €		510 €		510 €		510 €
	893 €		893 €		999 €		999 €
					2.266 €		2.266 €

Los accesorios específicos de cada equipo constan en: [Página 18/19](#)

Los accesorios específicos de cada equipo constan en: [Página 20](#)

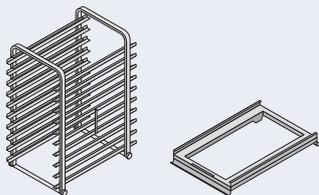
Resumen

Opción puerta de apertura izquierda (sólo modelos: 61, 101, 62, 102)



Para facilitar el acceso al aparato en condiciones de espacio desfavorables, es posible pedir la puerta con apertura izquierda en lugar de derecha.
(ver resumen de aparatos RATIONAL SelfCookingCenter® whiteefficiency® y CombiMaster® Plus)

Conjunto de rack móvil (rack móvil + guía de inserción, sólo para los modelos: 61, 101, 62, 102)



Los bastidores colgantes se sustituyen por un rack móvil con guía de inserción. En combinación con el carro de transporte (ver páginas 17 y 19) permite una carga y descarga cómoda del equipo RATIONAL.

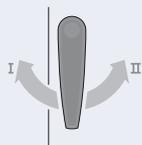
Características del equipamiento:

- > Rack móvil
- > Guía de inserción

Posibilidad de conectar a un equipo de optimización energética y contacto libre de potencial para indicación de funcionamiento

Para conexión a equipos de optimización energética y sistemas de control del funcionamiento

Cierre de seguridad para la puerta

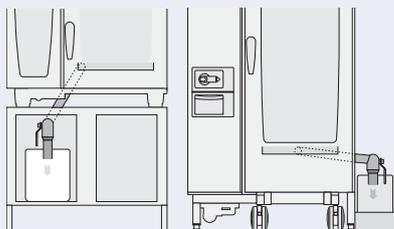


El cierre de seguridad protege contra quemaduras de vapor.

Características del equipamiento:

- > Abertura de la cámara de cocción accionando dos veces la maneta de la puerta (modelos: 61, 101, 62, 102)
- > Abertura de la cámara de cocción por accionamiento adicional de pedal (modelos: 201, 202)

Drenaje de grasas integrado (sólo SelfCookingCenter®)



La cámara de cocción recoge de modo fiable la grasa que gotea de los alimentos y la desvía a colectores de grasa especiales (para modelos 61, 101, 62, 102 únicamente en combinación con mesa UG II o US IV).

Características del equipamiento:

- > Colector de grasa en la cámara de cocción
- > Válvula de cierre de paso para cambiar el contenedor sin peligro

Sonda térmica "sous vide" para cocción al vacío con conexión externa



La sonda "Sous-Vide", sumamente fina y elástica, facilita la punción sin eliminar el vacío interior de la bolsa. El vacío permanece intacto cuando se pincha la sonda.

Características del equipamiento:

- > Caja de conexión exterior para la sonda térmica
- > 2 sondas térmicas con conector externo (sonda "Sous-Vide" y sonda térmica estándar)

Sonda térmica con conector externo



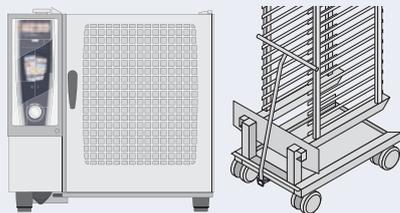
En caso necesario la sonda térmica se puede conectar por la parte exterior del aparato mediante la oportuna caja de conexión.

Características del equipamiento:

- > Caja de conexión exterior para la sonda térmica
- > Sonda térmica estándar con conector externo



Versión alta seguridad



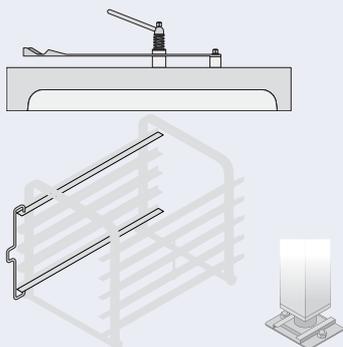
- Protección de los aparatos RATIONAL contra daños intencionados y vandalismo
 Protege adicionalmente contra el uso impropio del aparato en actos de violencia contra otros individuos.
 Características del equipamiento:
- > Puerta con rejilla protectora
 - > Rack móvil con maneta retractable (modelos 201 y 202)
 - > Panel de control bloqueable (se ofrece también por separado)
 - > Cámara de cocción con cierre a llave

Panel de control cerrable a llave



- El panel de control está protegido por una puerta con cierre a llave.
 Características del equipamiento:
- > Puerta con cierre a llave con cristal antirrotura Lexan®.

Versión para buques (sólo aparatos eléctricos)



- Para embarcaciones de pasajeros y navíos de las fuerzas navales. Cuida de la seguridad del personal y avala la funcionalidad incluso con fuerte tempestad.
 Características del equipamiento:
- > Sujeción para fijar los aparatos RATIONAL (modelos: 61, 101, 62 y 102) y evitar que las mesas se deslicen o se vuelquen
 - > Sujeción para fijar los aparatos RATIONAL (modelos 201 y 202) al suelo; dos codos de sujeción adicionales para sujeción al mamparo de la embarcación
 - > Inmovilizador ajustable para retener con seguridad la puerta incluso con fuerte marejada
 - > Bastidores colgantes especiales con bloqueo para impedir que los accesorios gastronómicos deslicen y se suelten
 - > Patas de acero inoxidable en los aparatos RATIONAL (modelos 201 y 202)
 - > Homologación de la Germanische Lloyd y USPHS

Aparatos RATIONAL móviles (sólo para los modelos: 201, 202)



- Para empleo móvil en eventos de catering o banquetes.
 Características del equipamiento:
- > Bastidor especial con 4 ruedas de acero inoxidable y freno
 - > Palet de transporte con rampa y sujeción

Interface Ethernet

El interface Ethernet permite integrar el equipo RATIONAL a una red, especialmente con el sistema de gestión eficiente "RATIONAL KitchenManagement System" (ver página 31)

Para cualquier consulta sobre las diversas opciones, contacte con el servicio RATIONAL de atención al cliente. Teléfono: 93 4751750 o info@rational-online.es



LAVAMANOS DE PIE

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Embutición de los sobres en acero inoxidable de 1 mm de espesor con amplios radios, que les confieren una máxima robustez, a la vez que facilita la limpieza e higiene.
- **Se suministran totalmente equipados**, listos para instalar.
- Incorporan como dotación estándar:
 - Pulsador temporizado de fácil accionamiento mediante el pie.
 - Caño con soporte giratorio (excepto modelo electrónico).
 - 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.



LP-54



Lavamanos LP-44 "Sistema PUSH". Pulsador temporizado oculto. Sistema de accionamiento que aporta seguridad y comodidad al ser utilizado, ya que no sobresale del lavamanos ningún elemento.



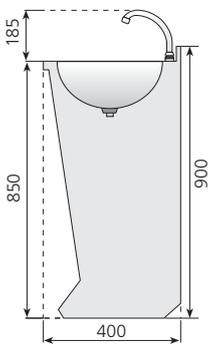
LP-44



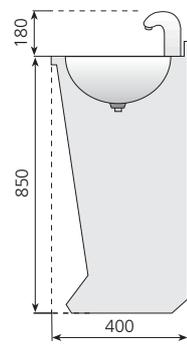
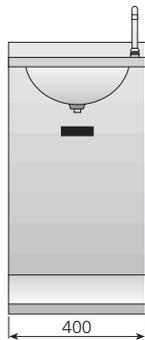
LP-44-EL



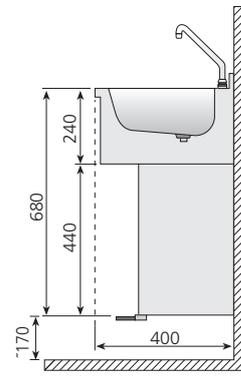
LMP-54



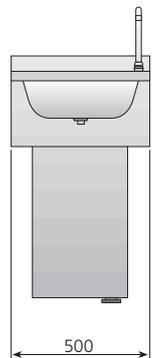
LP-44 / LP-44-D



LP-44-EL



LMP-54



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
LP-54	1413101	Lavamanos de pie	500 x 450 x 850	-
LP-44	1416113	Lavamanos de pie con Sistema Push y caño giratorio	400 x 400 x 850	-
LP-44-D	1416114	Lavamanos de pie con Sistema Push y dosificador de jabón	400 x 400 x 850	-
LP-44-EL	1416115	Lavamanos de pie con grifo electrónico*	400 x 400 x 850	-
LMP-54	1416106	Lavamanos mural con pedal de accionamiento	500 x 400 x 680	-

*Modelos electrónicos incorporan caja de actuación eléctrica a 230V/1/ 50 Hz. (Ver página 40)

PETO PARA LAVAMANOS

- Peto construido en acero inoxidable AISI-304 18/10, acabado satinado.
- Fácil montaje, sin tornillos vistos.
- Diseñado especialmente para incorporar, como accesorio, a los lavamanos.
- Encaja en el peto de los lavamanos.



PLM-4

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
PLM-4	1436102	Peto mural para lavamanos LM-44 y LP-44 (-D) (-EL)	400 x 300	-



LA-2000-I



Modelo con entrada de cestas por la derecha (-D)



Modelo con entrada de cestas por la izquierda (-I)



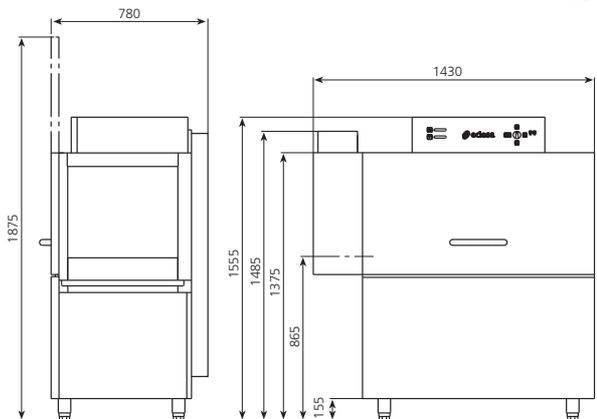
Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.



LA-2000-D

LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS "COMPACTOS"

- Fabricación en estructura compacta totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Dimensiones de las cestas: 500 x 500 mm.
- Producción de lavado :
 - Modelo LA-1600: **1600 platos / hora** (90 cestas/h).
 - Modelo LA-2000 (2 velocidades): **1500-2000 platos / hora** (85-110 cestas / hora).
- Termostatos regulables, ajustados a 65° C para el lavado y 90° C para el aclarado, con indicadores analógicos para el control de la temperatura.
- Incorpora un termostato de seguridad.
- Potencia de la resistencia de la cuba de lavado: 9 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 27 kW.
- Potencia de las bombas de lavado: 2 x 0,6 kW.
- Potencia del motor reductor de 2 velocidades en modelo LA-2000: 120 W.
- Capacidad de la cuba de lavado: 50 litros.
- Presión necesaria de la red: 2-4 Kg/cm².
- Dotación: 2 cestas CTE-11, 2 cestas CPE-18, 1 CVE-16/100 y 10 cubiletes para cubiertos CUE-13 (Ver página 224-225).
- Tensión (V): 400 V 3+N+T



Modelo	Referencia	Producción lavado cestas/hora		Carga cestas	Potencia eléctrica (kW)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
		1ª vel.	2ª vel.				
LA-1600-D	8971101	90	-	Derecha	37,40	1430 x 800 x 1560	-
LA-1600-I	8971102	90	-	Izquierda	37,40	1430 x 800 x 1560	-
LA-2000-D	8971108	85	110	Derecha	37,40	1430 x 800 x 1560	-
LA-2000-I	8971109	85	110	Izquierda	37,40	1430 x 800 x 1560	-



Lavavajillas de arrastre de cestas "compactos" con túnel de secado



LA-2000-I-TS



Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.

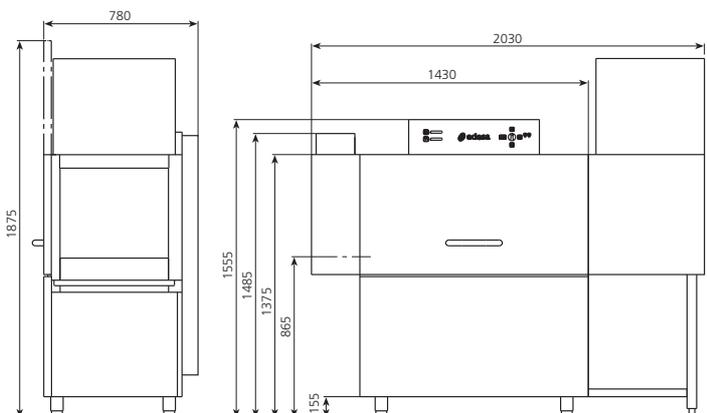


Incorpora un sistema de paro automático que economiza el consumo eléctrico y de agua



LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS "COMPACTOS" CON TÚNEL DE SECADO

- Fabricación en estructura compacta totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Dimensiones de las cestas: 500 x 500 mm.
- Modelos con entrada de cestas por la derecha (-D) y por la izquierda (-I).
- Producción de lavado:
 - Modelo LA-1600-TS: **1600 platos / hora** (90 cestas/hora).
 - Modelo LA-2000-TS (2 velocidades): **1500-2000 platos / hora** (85-110 cestas / h).
- Termostatos regulables, ajustados a 65° C para el lavado y 90° C para el aclarado, con indicadores analógicos para el control de la temperatura.
- Incorpora un termostato de seguridad.
- Potencia de la resistencia de la cuba de lavado: 9 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 27 kW.
- Potencia de las resistencias y de la turbina del túnel de secado: 9 kW.
- Potencia de las bombas de lavado: 2 x 0,6 kW.
- Potencia del motor reductor de 2 velocidades en modelo LA-2000: 120 W.
- Capacidad de la cuba de lavado: 50 litros.
- Presión necesaria de la red: 2-4 Kg/cm².
- Dotación: 2 cestas CTE-11, 2 cestas CPE-18, 1 CVE-16/100 y 10 cubiletes CUE-13 (ver página 224-225).
- Disponible el módulo condensador de vahos.
- Tensión (V): 400 V 3+N+T.



Modelo	Referencia	Producción lavado cestas/hora		Carga cestas	Potencia eléctrica (kW)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
		1ª vel.	2ª vel.				
LA-1600-D-TS	8971103	90	-	Derecha	46,35	2030 x 780 x 1750	-
LA-1600-I-TS	8971104	90	-	Izquierda	46,35	2030 x 800 x 1750	-
LA-2000-D-TS	8971110	85	110	Derecha	46,4	2030 x 800 x 1750	-
LA-2000-I-TS	8971111	85	110	Izquierda	46,4	2030 x 800 x 1750	-

Serie EC2 - Bajo Mostrador - Cubito Octogonal



Estándar

Dimensiones (mm)
(Alto x ø)

33 x 34

Peso (g)

± 20



Fotos ilustrativas

- Entrada de aire por la derecha.
 - Salida por la izquierda.
- No tiene respiradores laterales.

Referencia	Tipo de Cubito	Tipo de Condensador	Producción (Kg/24h)	Capacidad de Cabina	Dimensiones (cm) An. x Pr. x Al.	Peso Neto	Modelo	Código	Precio (€)
EC - 18	Estándar	Aire	18 Kg	5,5 Kg	34,5 x 42,0 x 63,0	31 Kg	ECS-018AGF	1038010021	
EC - 20	Estándar	Aire	21 Kg	10 Kg	45,0 x 47,5 x 65,0	46 Kg	ECS-023AGF	1038010022	
	Estándar	Agua	21 Kg	10 Kg	45,0 x 47,5 x 65,0	46 Kg	ECS-023WGF	1038010023	
EC - 30	Estándar	Aire	30 Kg	10 Kg	45,0 x 47,5 x 65,0	50 Kg	ECS-031AGF	1038010024	
	Estándar	Agua	30 Kg	10 Kg	45,0 x 47,5 x 65,0	50 Kg	ECS-031WGF	1038010025	
EC - 40	Estándar	Aire	41 Kg	25 Kg	55,0 x 55,0 x 80,0	60 Kg	ECS-041AGF	1038010026	
	Estándar	Agua	41 Kg	25 Kg	55,0 x 55,0 x 80,0	60 Kg	ECS-041WGF	1038010027	
EC - 50	Estándar	Aire	50 Kg	25 Kg	55,0 x 55,0 x 80,0	60 Kg	ECS-051AGF	1038010028	
	Estándar	Agua	50 Kg	25 Kg	55,0 x 55,0 x 80,0	60 Kg	ECS-051WGF	1038010029	
EC - 65	Estándar	Aire	65 Kg	45 Kg	70,0 x 60,0 x 90,0	78 Kg	ECS-065AGF	1038010030	
	Estándar	Agua	65 Kg	45 Kg	70,0 x 60,0 x 90,0	78 Kg	ECS-065WGF	1038010031	
EC - 80	Estándar	Aire	80 Kg	45 Kg	70,0 x 60,0 x 90,0	80 Kg	ECS-080AGF	1038010032	
	Estándar	Agua	80 Kg	45 Kg	70,0 x 60,0 x 90,0	80 Kg	ECS-080WGF	1038010033	

* Todas las máquinas de esta serie tienen voltaje de 230 / 50 / 1
Producción basada en 21°C aire / 10°C agua

MESAS CALIENTES

- Mesas-mueble calientes para el mantenimiento de los platos preparados antes de su distribución o servicio.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Calefacción interior por aire forzado.
- Para una mejor distribución del calor, las mesas de 1800 mm incorporan resistencias y ventiladores en cada extremo.
- **2 puertas correderas en los muebles murales y 2 puertas correderas a cada lado en los muebles pasantes.**
- **Puertas de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico, con una densidad de 40 Kg/m³.**
- Sobre reforzado y aislado de gran robustez con cantos redondeados.
- Mesas murales con peto trasero de 100 mm totalmente soldado.
- Equipadas con estante intermedio.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Equipado con termómetro analógico.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Patas robustas de acero inoxidable con pies de altura regulable.
- **Bajo pedido pueden suministrarse las mesas murales sin peto trasero.**



Incorpora termómetro analógico.



Peto trasero en la mesa mural estándar.

MC-180
Mesa caliente mural



A las mesas calientes se les puede instalar de manera sencilla estanterías de sobremesa con luz y calor para iluminar y mantener la temperatura de los alimentos recién cocinados antes de servirlos “(Ver página 51)



MCP-180
Mesa caliente pasante

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Tipo	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
MC-120	3312101	1200 x 700 x 850	Mural	2000	230	1.806,00
MC-180	3312102	1800 x 700 x 850	Mural	3400	230	2.353,00
MCP-120	3312103	1200 x 700 x 850	Pasante	2000	230	2.091,00
MCP-180	3312104	1800 x 700 x 850	Pasante	3400	230	2.694,00



Tirador incorporado en la puerta.

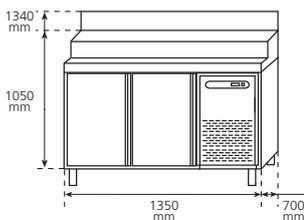


Contrapuerta embutida.

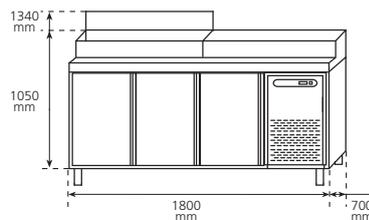


Profundidad máxima de cubetas: 150 mm.

MPGE-180-I



MPGE-135-I



MPGE-180-I

MESAS REFRIGERADAS PARA PREPARACIÓN DE ENSALADAS Y PIZZAS SERIE GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado, con canto delantero curvo.
- Contenedor neutro incorporado en la encimera para colocar los ingredientes mediante cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación). Cuenta con una tapa abatible en acero inoxidable, con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°. La refrigeración de las cubetas se realiza mediante la comunicación con el mueble inferior.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (Cont. ingred.)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE-135-I	8113103	2	8 GN-1/4	290	390	1/4	1350 x 700 x 1050	-
MPGE-180-I	8113104	3	10 GN-1/4	455	615	3/8	1800 x 700 x 1050	-

Estantes para mesas centrales y murales Mesas de altura 600 mm



ESTANTES PARA MESAS CENTRALES Y MURALES

- Estantes para instalar en las mesas de trabajo normalizadas como estante intermedio entre el sobre de trabajo y el estante inferior.
- Los estantes se pueden instalar con suma facilidad, gracias a que todas las patas de las mesas normalizadas llevan embutidas tuercas de paso métrico en el centro de su altura.
- El montaje de un estante intermedio ayuda, si cabe, a que la mesa tenga una mayor robustez.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Refuerzo central en acero inoxidable AISI-304 18/10 en la parte inferior del estante.
- El estante suplementario siempre se suministra desmontado.

ESTANTES PARA MESAS DE 600 mm

Modelo	Referencia	Para mesas de medidas (mm)	P.V.P. Euros €
EB-66	1242101	600 x 600	85,10
EB-86	1242112	800 x 600	105,00
EB-106	1242103	1000 x 600	130,00
EB-126	1242104	1200 x 600	146,00
EB-146	1242106	1400 x 600	171,00
EB-156	1242113	1500 x 600	180,00
EB-166	1242107	1600 x 600	187,00
EB-186	1242108	1800 x 600	216,00
EB-206	1242109	2000 x 600	229,00
EB-246	1242126	2400 x 600	251,00

ESTANTES PARA MESAS DE 700 mm

Modelo	Referencia	Para mesas de medidas (mm)	P.V.P. Euros €
EB-67	1242128	600 x 700	90,00
EB-87	1242116	800 x 700	119,00
EB-107	1242117	1000 x 700	139,00
EB-127	1242118	1200 x 700	164,00
EB-147	1242119	1400 x 700	185,00
EB-157	1242129	1500 x 700	190,00
EB-167	1242120	1600 x 700	217,00
EB-187	1242121	1800 x 700	234,00
EB-207	1242125	2000 x 700	247,00
EB-247	1242127	2400 x 700	260,00



MCB-106

MESAS DE ALTURA 600 mm

- Ideal como mesa soporte para aparatos de cocción y de preparación de comidas.
- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos de cocción esté entre 850 y 900 mm.
- Con los 5 largos de mesas (800, 1000, 1200, 1400 y 1600 mm) pueden hacerse todo tipo de combinaciones, consiguiendo el largo total necesario.
- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado.
- Encimera conforme a las más exigentes normativas sanitarias, fabricadas con chapa de 1,2 mm de espesor y frontal de 50 mm, reforzada con omegas longitudinales.
- Se suministran montadas.
- Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estante inferior incluido.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
MCB-86	1812115	800 x 600 x 600	447,00
MCB-106	1812116	1000 x 600 x 600	480,00
MCB-126	1812117	1200 x 600 x 600	521,00
MCB-146	1812118	1400 x 600 x 600	556,00
MCB-166	1812119	1600 x 600 x 600	600,00

MESAS REFRIGERADAS DE ALTURA 600 mm CON CAJONES



Edesa Hostelería le ofrece una amplia gama de mesas refrigeradas GN 1/1 de altura 600 mm, especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción, de preparación y de conservación. La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos esté entre 850 mm y 900 mm. Cajones adaptados para cubetas de profundidad 100 y 200 mm.



Frio

Mesas frías NEO Advance

MESA FRÍA GASTRONORM, ADMFP-225

DIMENSIONES		Artículo neto	Embalado
Largo	mm	2.250,00	2.300,00
Fondo	mm	700,00	770,00
Alto	mm	850,00	1.050,00
Peso	Kg	169,00	174,00
Volumen	m3	1,34	1,86

ELECTRICIDAD

<u>Potencia eléctrica</u>	KW	0,59
Tensión 230V - I+N		2x1,5+T - 2 A
Tensión 230V - III		
Tensión 400V - III+N		

AGUA

No necesita

GAS

No necesita

VAPOR

No necesita

AIRE Comprimido

No necesita

REFRIGERACIÓN

R-134 a

Certificado EQNET- CE

SGS-2103-0906-1

MESA FRÍA GASTRONORM, SERIE ADVANCE, ADMFP-225

Construcción en acero inoxidable.

Fondo interior con aristas curvas.

Encimera inyectada de 50 mm e independiente de la cámara.

Peto posterior de 10 cm.

Puerta rejilla pivotante, para el mantenimiento.

Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.

Luz de las puertas: 330 mm (ancho) x 550 mm (alto)

Temperatura de trabajo: -2, +8 °c (exterior a 43 °c). Clase climática 5.

Grupo compacto de frío, de alta efectividad y eficiencia, externo a la cámara.

Refrigerante: R-134 A.

Refrigeración por tiro forzado con circulación de aire optimizada.

Aislamiento de poliuretano inyectado, de 60 mm de espesor, sin CFC.

Densidad: 40 kg/m3.

Evaporador de tiro forzado, de tubo de cobre y aletas de aluminio.

Evaporación automática del agua de desescarche por gas caliente.

Termostato electrónico:

- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.

- Alarmas e historial (para un periodo de 7 días). Sistema APPCC (HACCP).

- Panel de control con protección IPX5

- Función ECO, que permite un funcionamiento más eficiente y económico, con ahorros energéticos de hasta un 12 % sobre el funcionamiento estándar. Ideal para periodos de tiempo en

donde apenas se abren la puertas (por ejemplo, durante la noche).

Tensión de trabajo: 220 V II - 50 Hz.

Número de puertas: 4

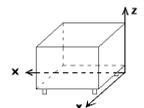
Dotación: 1 parrilla GN-1/1 y 2 juegos de guías por puerta.

Capacidad: 557 litros.

Potencia frigorífica: 561 W.

Dimensiones exteriores: 2.250 x 700 x 850 mm.

Datos para las acometidas	X	Y	Z	Diámetros	Información
ELECTRICIDAD	214	5	310		Prever Interruptor diferencial





Ejemplo de mesa desmontada.

MESAS MURALES

- Construidas en **acero inoxidable AISI-304 18/10**, en acabado satinado.
- Provistas de **omegas de refuerzo longitudinales** en la parte inferior de la encimera y de un chasis que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. **Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados.**
- Incorporan **peto trasero de 100 x 15 mm**, totalmente soldado y cantos redondeados.
- Estructura sólida y robusta.
- **Mesas desmontadas:**
 - En tan sólo 280 mm de altura se puede almacenar una mesa, consiguiendo un ahorro de precio, de coste de transporte y de almacenamiento.
 - Su sistema de estructura montable permite su montaje **con gran facilidad y rapidez.**
 - Una vez montada se obtiene una estructura **sólida y robusta.**
- **Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura.**
- **Estante inferior con refuerzo central totalmente soldado.**
- Posibilidad de incorporar como opción un **estante adicional intermedio** (pág. 48).
- Como accesorios opcionales están disponibles **cajones y cajoneras** (pág. 46), y **estanterías de sobremesa** con luz, o con luz y calor (pág. 51).
- Las mesas de **2400 mm** de largo incorporan **6 patas.**

GAMA 600 mm

MESAS MONTADAS

Medidas (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 600 x 850	MM-66	1832119	435,00
800 x 600 x 850	MM-86	1832117	477,00
1000 x 600 x 850	MM-106	1832101	482,00
1200 x 600 x 850	MM-126	1832102	492,00
1400 x 600 x 850	MM-146	1832103	548,00
1500 x 600 x 850	MM-156	1832121	555,00
1600 x 600 x 850	MM-166	1832104	559,00
1800 x 600 x 850	MM-186	1832105	669,00
2000 x 600 x 850	MM-206	1832106	677,00
2400 x 600 x 850	MM-246	1832107	843,00

MESAS DESMONTADAS

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
MMD-66	1842117	410,00
MMD-86	1842115	440,00
MMD-106	1842101	444,00
MMD-126	1842102	465,00
MMD-146	1842103	512,00
MMD-156	1842119	518,00
MMD-166	1842104	531,00
MMD-186	1842105	630,00
MMD-206	1842106	647,00
MMD-246	1842107	809,00

GAMA 700 mm

MESAS MONTADAS

Medidas (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 700 x 850	MM-67	1832120	446,00
800 x 700 x 850	MM-87	1832118	485,00
1000 x 700 x 850	MM-107	1832108	520,00
1200 x 700 x 850	MM-127	1832109	537,00
1400 x 700 x 850	MM-147	1832110	607,00
1500 x 700 x 850	MM-157	1832122	615,00
1600 x 700 x 850	MM-167	1832111	621,00
1800 x 700 x 850	MM-187	1832112	715,00
2000 x 700 x 850	MM-207	1832113	765,00
2400 x 700 x 850	MM-247	1832114	884,00

MESAS DESMONTADAS

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
MMD-67	1842118	420,00
MMD-87	1842116	450,00
MMD-107	1842108	489,00
MMD-127	1842109	509,00
MMD-147	1842110	589,00
MMD-157	1842120	595,00
MMD-167	1842111	602,00
MMD-187	1842112	684,00
MMD-207	1842113	732,00
MMD-247	1842114	851,00

CAJÓN DE ACERO INOXIDABLE

Medidas (mm)	Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
470 x 460 x 135	CM-6	1892101	Cajón desmontado (kit) para mesas de 600 mm	154,00
470 x 460 x 135	CM-7	1892102	Cajón desmontado (kit) para mesas de 700 mm	162,00
470 x 460 x 135	CMM-6	1892121	Cajón montado en mesas montadas de 600 mm	172,00
470 x 460 x 135	CMM-7	1892122	Cajón montado en mesas montadas de 700 mm	177,00

REMATE LATERAL

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
PLM-6	1892130	99,00
PLM-7	1892131	102,00

Para el resto de accesorios de mesas de trabajo ver página 46.

[Inicio](#) [Destacados](#) [Ofertas](#) [Contacto](#) [Mi Cuenta/Registro](#) [S.A.T](#)
[Buscar](#)

PACKS PROMOCIONALES

LAVADO DE VAJILLA

FRIO COMERCIAL

COCCION

[Cocinas industriales](#)
[Freidoras industriales](#)
[Planchas y frytops](#)
[Barbacoas](#)
[Hornos](#)
[Marmitas](#)
[Sartenes basculantes](#)
[Paellers](#)
[Hormillos de pavimento](#)
[Cuece pastas](#)
[Baños maria](#)
[Mesas apoyo coccion](#)
[Soportes puertas y accesorios coccion](#)
[Asadores de pollos](#)
[Gyros](#)
[Tostadoras](#)
[Gratinadores](#)
[Vitrocera mica](#)
[Induccion](#)
[Creperas, gofreras, hot-dogs](#)
[Sandwicheras](#)
[Mantenedor de fritos](#)

 MOBILIARIO ACERO
 INOXIDABLE

MAQUINARIA AUXILIAR

 DIST. Y CONSERVACION DE
 ALIMENTOS

VITRINAS EXPOSITORAS

ELEMENTOS PARA BUFFET

MENAJE HOSTELERIA

MOBILIARIO HOSTELERIA

 CAMPANAS EXTRACCION DE
 HUMOS

MAQUINARIA DE CHURROS

 PEDIDOS SUPERIORES
 A 300 €

**GASTOS DE
 ENVÍO
 GRATIS**

iupay!
[INICIO](#) | [COCCION](#) | [HORNOS](#) | [HORNOS MICROONDAS](#) | [horno microondas](#)

HORNO MICROONDAS


 Horno microonda profesional
 Media producción
 Programable

375.00 € IVA no incluido

 Unidades
[COMPRAR](#)[Añadir a favoritos](#)[Consulta sobre el producto](#)[Enviar a un amigo](#)

Características

Modelo MWP-1000 I

Medidas externas 520x460x315 mm

Medidas internas 335x635x220 mm

Capacidad 26 L

Niveles de potencia 10

Programas 10

Temporizador 99 minutos

Potencia 1000 W

Tensión 230 V

Construido interior y exterior de acero inoxidable AISI 304.
 Espacial para establecimientos de restauración con media producción.
 Base cerámica fija.
 Puerta que permite visión interior.
 Luz de cámara interior.
 Mandos panel electrónico con 10 programas.

PRODUCTOS RELACIONADOS


HORNO MICROONDAS

 Horno microonda
 profesional Media-alta

556.00 €

[COMPRAR](#)
HORNO MICROONDAS

 Horno microondas
 profesional Producción

1.256.00 €

[COMPRAR](#)
SOPORTE MURAL

 Soporte mural para microondas y
 otros aparatos Medidas 600x4...

113.00 €

[COMPRAR](#)
HORNO MICROONDAS

 Horno microonda profesional Baja
 producción

165.00 €

[COMPRAR](#)



Gama 900

Muebles bajos 900

MUEBLE BAJO, MB9-10

DIMENSIONES

		<u>Artículo neto</u>	<u>Embalado</u>
Largo	mm	850,00	890,00
Fondo	mm	900,00	890,00
Alto	mm	560,00	700,00
Peso	Kg	24,00	38,00
Volumen	m3	0,43	0,55

ELECTRICIDAD

No necesita **0,00**

AGUA

No necesita

GAS

No necesita

VAPOR

No necesita

AIRE Comprimido

No necesita

MUEBLE BAJO, MB9-10

Construcción en acero inoxidable.

Elemento a añadir a los aparatos multifunción de la gama 900 para conseguir un aparato compacto de 1 módulo.

Dimensiones: 850 x 900 x 560 mm.

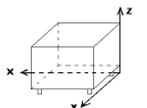
* Puertas como opción

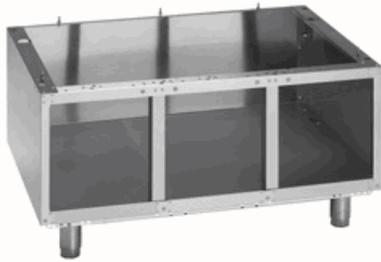
Datos para las acometidas

X Y Z

Diámetros

Información





Gama 700

Muebles bajos 700

MODULO BAJO, MB7-15

DIMENSIONES

		<u>Artículo neto</u>	<u>Embalado</u>
Largo	mm	1.050,00	1.200,00
Fondo	mm	775,00	740,00
Alto	mm	560,00	700,00
Peso	Kg	13,00	20,00
Volumen	m3	0,46	0,50

ELECTRICIDAD

No necesita **0,00**

AGUA

No necesita **0,00**
 Consumo máximo de agua (lit/h)
 Presión de red (Kg/cm2)

GAS

No necesita

VAPOR

No necesita

AIRE Comprimido

No necesita

MODULO BAJO, MB7-15

Construcción en acero inoxidable.

Elemento a añadir a los aparatos de sobremesa de la gama 700 para conseguir un aparato compacto de 1-1/2 módulos.

Dimensiones: 1.050x 750 x 560 mm.

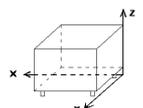
* Puertas como opción

Datos para las acometidas

X Y Z

Diámetros

Información



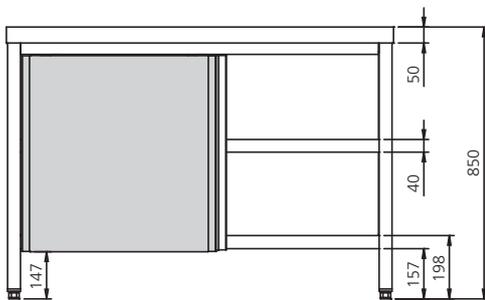


MESAS CENTRALES CON PUERTAS PASANTES

- Estructura cerrada, completamente soldada, con puertas correderas.
- Provistas de **omegas de refuerzo longitudinales** en la parte inferior de la encimera y de un chásis que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa.
- **Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados.**
- Deslizamiento superior de las puertas mediante rodamientos y en la parte inferior mediante pletina que corre bajo el estante, facilitando la limpieza y evitando la acumulación de residuos y suciedades. El sistema de puertas incorpora un cierre al final del recorrido.
- Incorporan estante intermedio liso con pliegue frontal, regulable en altura y con una omega de refuerzo longitudinal.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 en acabado pulido satinado.
- Patas construidas en tubo de 40 x 40 mm regulables en altura.
- Cuentan con dos puertas por cada lado de acero inoxidable AISI 304 con tirador incorporado en toda la altura de la puerta.
- Tanto en la Gama 600 y 700 incorporan sistema de puertas correderas.



MCPP-166



Opcionalmente a las mesas se les puede instalar fácilmente un conjunto de estanterías (ver pág. 55)



Tirador incorporado en toda la altura de la puerta.



Estante regulable en 7 niveles cada 41 mm.



El estante va de extremo a extremo sin dejar espacios huecos.

GAMA 600 MM MESAS CENTRALES CON PUERTAS PASANTES

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Tipo de puerta	P.V.P. Euros €
1000 x 600 x 850	MCPP-106	1812501	Corredera	-
1200 x 600 x 850	MCPP-126	1812502	Corredera	-
1400 x 600 x 850	MCPP-146	1812503	Corredera	-
1600 x 600 x 850	MCPP-166	1812504	Corredera	-
1800 x 600 x 850	MCPP-186	1812505	Corredera	-
2000 x 600 x 850	MCPP-206	1812506	Corredera	-

GAMA 700 MM MESAS CENTRALES CON PUERTAS PASANTES

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Tipo de puerta	P.V.P. Euros €
1000 x 700 x 850	MCPP-107	1812508	Corredera	-
1200 x 700 x 850	MCPP-127	1812509	Corredera	-
1400 x 700 x 850	MCPP-147	1812510	Corredera	-
1600 x 700 x 850	MCPP-167	1812511	Corredera	-
1800 x 700 x 850	MCPP-187	1812512	Corredera	-
2000 x 700 x 850	MCPP-207	1812513	Corredera	-

Al navegar por el sitio aceptas el uso de cookies para análisis, contenido personalizado y publicidad. Para más información, visita nuestra [Política de Cookies](#).

Aceptar 

SoloStocks 



Estoy buscando...



Paellero fogón



Pedido mínimo: **1 unidad**

Tiempo de entrega: **3 días**

365 € /unidad

IVA no incluido

PIDE INFORMACIÓN GRATIS

 [Añadir a favoritos](#)

Información detallada de Paellero fogón:

Me gusta 

CESTA 0

BUSCAR

Cocina

Cocina Profesional

Neveras / Frio

Audio / Vídeo

Hogar / Limpieza

Cuidado Personal

Inicio

Cocina Profesional

Picadoras de carne Profesionales

Picadora de Carne profesional Sammic PS-12

Picadora de Carne profesional Sammic PS-12

Productos Similares

**Picadora de carne profesional Sammic**

Máquina profesional para hostelería y alimentación, Homologada para este tipo de negocios.

Con una producción de 100 Kg./hora y motor ventilado de gran solidez, es una máquina perfecta para carnicerías y restaurantes por su robustez, calidad y capacidad de producción.

La máquina se entrega con placa de 6 mm. y puedes seleccionar de forma adicional la placa de 4,5 mm. y/o la de 8 mm.

Características de la picadora de carne

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Motor de gran potencia.
- Sistema Enterprise, grupo picador de aluminio.
- Placa y cuchilla de acero inoxidable.
- Grupo picador fácilmente desmontable para su limpieza.
- Bandeja desmontable de acero inoxidable.
- Interruptor de arranque y parada.
- Esta máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas europeas 98/37/CEE, 73/23/CEE y 89/336/CEE

Características técnicas

- **Producción hora:** 100 Kg.
- **Diámetro de placa:** 70 mm.
- **Material del Grupo Picador:** Aluminio.
- **Potencia:** 440 W.
- **Diámetro agujero de salida (por defecto):** 6 mm.
- **Peso:** 7 Kg.
- **Tensión:** 230V. 50Hz. Monofásica
- **Dimensiones:** 227 x 470 x 410 mm.
- **Peso:** 18 Kg.
- **Material carcasa y tolva:** acero inoxidable.
- **Material cuchilla y placa:** acero inoxidable.



Picadora de Carne Profesional y Embutidora GARHE 067 (Cabezal 22 cm.)

327,99 €

Comprar



GARHE Picadora de Carne y Embutidora para matanzas 054

359,99 €

Comprar



Picadora de Carne Profesional y Embutidora GARHE 006 (Cabezal 22 cm.)

469,99 €

Comprar

Envío y Garantía



Servicio Técnico.
Gestionado por Gatoo, llámanos
y nos encargamos de todo.

Placa de salida adicional

-- Por favor, seleccione --

Cantidad

689,99 € (IVA incluido)

Comprar



Enviar a un amigo



ENVÍO GRATIS

440 W

220V



En Stock Envío 2-3 días



Ver opciones de pago >

Referencia de este producto: PPC0110





International Cooking Concepts

Gran Via Corts Catalanes, 649 local 2 · 08010 Barcelona
T +34 932 531 210 · F +34 932 127 425
icc@cookingconcepts.com · www.cookingconcepts.com

Termostato Roner®

Temperatura constante

Desarrollado por Joan Roca de El Celler de Can Roca y Narcís Caner de La Fonda Caner, ambos en la provincia de Girona, el RONER nos permite disponer de un baño maría con temperatura controlada y agua en movimiento para asegurar una temperatura idéntica en todo el recipiente. El Roner nos permite controlar con la máxima precisión las cocciones al vacío a baja temperatura entre 5°C y 100°C. Se puede adaptar a cualquier tipo de recipiente en función del tipo o cantidad de producto que vayamos a cocinar

Premisas

- El producto debe estar previamente envasado al vacío, sea porqué disponemos de una máquina para ello o porqué así se lo requiramos a nuestros proveedores.
- Respetar escrupulosamente las condiciones de tiempo y temperatura del proceso para asegurar unos resultados óptimos.
 - Envasar producto, cocción, enfriamiento rápido, conservación correcta, regenerar según normas
 - Envasar producto, cocción según tabla, servir
 - Guisar, enfriar, envasar, pasteurizar, enfriamiento rápido, conservación correcta, regenerar según normas
- Funciona con corriente eléctrica a 220V y tiene un consumo de 2000W, por lo que es adaptable a cualquier lugar.

Funcionamiento

- Colocar la cubeta sobre una superficie plana, horizontal y nivelada, dejando un espacio de entre 5-10 cm alrededor de ésta.
- Fijar el termostato en un lateral de la cubeta.
- Llenarla de agua hasta un nivel adecuado, cubriendo como mínimo la resistencia y el bloque de la bomba de circulación de agua. De no hacerlo, el termostato no se pondrá en funcionamiento.
- Seleccionar la temperatura de cocción mediante los pulsadores (digital) o el potenciómetro (analógico).
- Durante el funcionamiento, el termostato indica la temperatura real del líquido (PV) y la temperatura solicitada (SV).

Aplicaciones

- Cocciones de productos previamente envasados al vacío (carne, pescados, aves, verduras, terrinas, pates, mermeladas, conservas, aceites aromáticos,...)
- Pasteurización (85°C) de elaboraciones cocinadas con técnicas tradicionales
- Regeneración térmica de elaboraciones acabadas y envasadas al vacío.

Ventajas

- La cocción con este sistema evita la pérdida de líquidos y la deshidratación y resecamiento de los productos, que en métodos tradicionales llega hasta un 25%.
- Esta técnica respeta al máximo la estructura natural de los alimentos (gelatinas, colágenos, proteínas, etc)
- La cocción al vacío potencia y fija los aromas y sabores de los alimentos propiamente dichos y de los condimentos que utilizemos.





International Cooking Concepts

Gran Via Corts Catalanes, 649 local 2 · 08010 Barcelona
T +34 932 531 210 · F +34 932 127 425
icc@cookingconcepts.com · www.cookingconcepts.com

- Respetando la cadena de cocción, prolongamos considerablemente la vida de los alimentos y además nos permite trabajar con bastante antelación.
 - Guiso, envasado, pasteurizado (10 min a 85 °C), enfriado en hielo, obtenemos un producto que se conserva perfectamente 21 días
 - Regeneración, cocción según tabla producto, tiempo, temperatura
- Al tratarse de cocciones en un medio tan estable como el agua, podemos asegurar resultados más precisos que en un horno de convección donde el medio es el aire y la oscilación térmica mucho mayor.
- Elaborando una tabla de producto/tiempo / temperatura, aseguramos una cocción perfecta y exacta en todas las aplicaciones, lo cual permite terminar con los problemas derivados de la intuición del cocinero y además uniformamos con más facilidad las distintas cocinas satélite (cáterings).
- Los distintos sistemas de seguridad que posee el Roner (consultar especificaciones técnicas) permiten el funcionamiento continuo de la máquina sin la necesidad de que nadie vigile el proceso y sin temor a accidentes, lo cual evita frenar la producción incluso en horas muertas.

Roner D. Control Digital

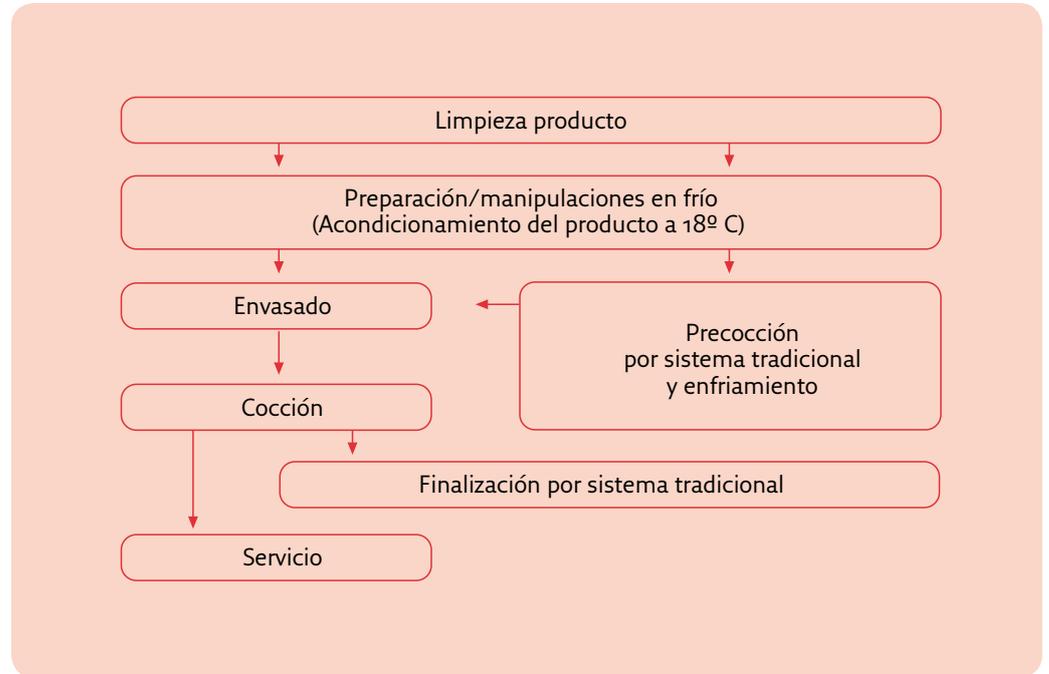
Control temperatura	Microprocesador y pantalla LCD
Vol. max. a temp. límite	20 litros
Bomba circulación	Caudal regulable para agitación y temperación externa
Material	Todos los elementos que están en contacto con el líquido son de acero inox AISI 304
Fijación	Nuez posterior o soporte extensible suministrado con el aparato
Prof. mín. de fijación	10 cm
Seguridad	DIN 12879.2, flotador de nivel que desconecta el calefactor en caso de bajo nivel de líquido
OFFSET	Lámparas de señalización funcionamiento del calefactor y de estado de alarma
Presión Bomba	150 mbar
Caudal H2O	12 litros / mínimo
Temperatura de trabajo	+5° C -100° C
Peso	3,9 Kg
Dimensiones	(Alto, ancho, fondo) 28 x18 x19 cm
Potencia	2000 W



International Cooking Concepts

Gran Via Corts Catalanes, 649 local 2 · 08010 Barcelona
 T +34 932 531 210 · F +34 932 127 425
 icc@cookingconcepts.com · www.cookingconcepts.com

Cocción inmediata (o para consumo directo)



Cocciones inmediatas

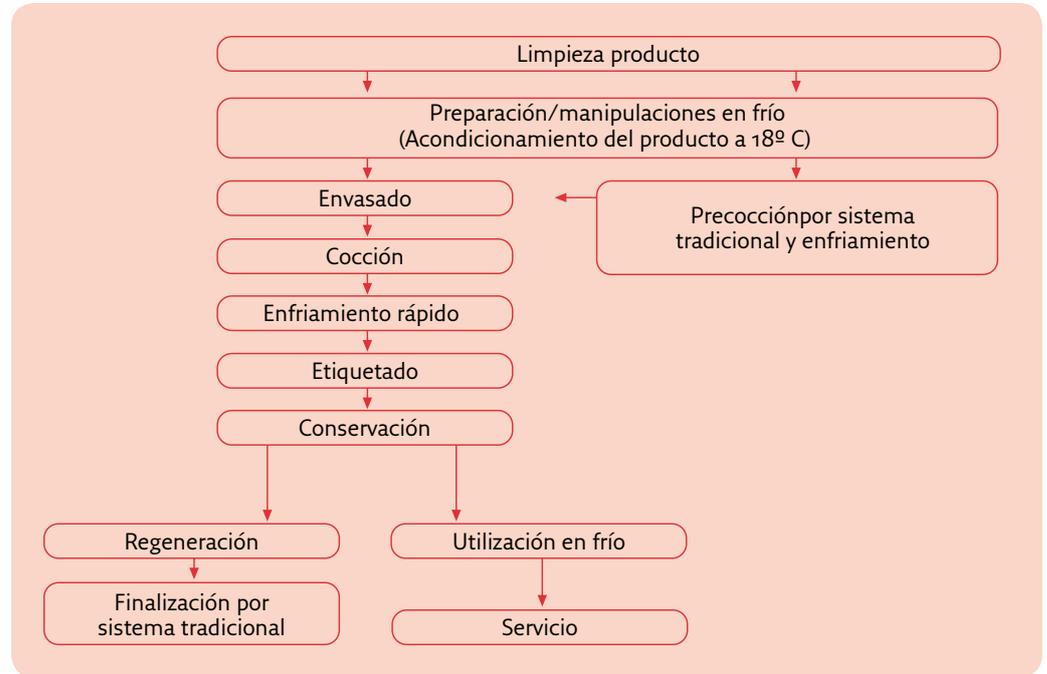
	<i>Temperatura a corazón de producto (°C)</i>	<i>Temperatura de cocción (°C)</i>	<i>Tiempo aproximado (en min.)</i>	<i>Observaciones</i>
Atún 150 g	38	50	11	Marcado en plancha 2 min.
Bacalao 200 g	38-40	50	12	Servicio directo
Caballa 100 g	43	43	8	Servicio directo
Lubina 200 g	45	50	15	Marcado en plancha 2 min.
Merluza 200 g	50	60	12	Servicio directo
Rape 180 g	48	60	12	Horno fuerte unos segundos
Raya 150 g	50	55	10	Servicio directo
Salmón 200 g	38	50	13	Servicio directo
Filete de ternera 200 g	50	65	15	Marcado en plancha 2 min.
Foi gras 300 g	60	65	20	Marcado en plancha 2 min.
Lomo de cordero 200 g	60	65	20	Marcado en plancha 2 min.
Pechuga de pularda 180 g	62	65	20	Marcado en plancha 2 min.
Roast beef 350 g	55	65	17	Marcado en plancha 2 min.
Alcachofas 500 g	90	90	45	Sirve como preelaboración
Plátano 100 g	65	65	20	Servicio directo



International Cooking Concepts

Gran Via Corts Catalanes, 649 local 2 · 08010 Barcelona
 T +34 932 531 210 · F +34 932 127 425
 icc@cookingconcepts.com · www.cookingconcepts.com

Cocción indirecta (o larga cocción, con enfriamiento y conservación)



Cocciones indirectas

	Temperatura a corazón de producto (°C)	Temperatura de cocción (°C)	Tiempo aproximado (en min.)	Observaciones
Verduras				
Alcachofas 500 g	90	90	45	Sirve como preelaboración
Boletus 500 g	70	80	20	Sirve como preelaboración
Cebollas 500 g	70	70	60	Sirve como preelaboración
Espárragos 500 g	95	98	30	Sirve como preelaboración
Pescados				
	65	66		Son cocciones en las que se busca una pasteurización. hay que estudiar caso por caso
Carnes				
Carrillera de ternera 320 g	68	68	18 horas	Regeneración
Cochinillo confitado 375 g	70	70	12 horas	Marcado en plancha 3 min.
Paletilla de cordero 350 g	63	63	24 horas	Marcado en plancha 3 min.
Papada de cerdo 900 g	70	70	17 horas	Marcado en plancha 3 min.
Pechuga de pichón 80 g	62	65	25	Servicio en frío
Pichón entero 620 g	62	62	2 horas	Regeneración y marcado en plancha 3 min.
Otros productos				
Infusión de fresas	65	65	45	Servicio en frío
Terrina de Foire gras y membrillo	60	70	30	Servicio en frío
Liebre en terrina caliente	63	63	30 horas	Regeneración
Pato con peras y pistachos en terrina	63	75	2 horas	Servicio en frío
Plátano 100 g	65	65	20	Servicio directo



MÁS DE 8000 REFERENCIAS

DESPACHO EL MISMO DÍA

LA MEJOR RELACIÓN CALIDAD/PRECIO

30 DÍAS GARANTÍA SATISFACCIÓN 30 DÍAS

HYGIPLAS

Soporte para tablas de corte Hygiplas

Acero inoxidable con 10 ranuras de 30mm de ancho

 <p>HYGIPLAS Soporte para tablas de corte Hygiplas Código DP037 Acero inoxidable con 10 ranuras.</p>	<p>✓ En almacén</p>	<p>32,30 € excl. IVA</p>	
---	-------------------------	-------------------------------------	--

- Anchura de la ranura: 30mm
- Dimensiones 270(Al) x 300 x 420mm

ARTÍCULOS RELACIONADOS

 <p>HYGIPLAS Cepillos para tablas de corte con código de color rojo Hygiplas Código DM042 6,40 € COMPRAR</p>	 <p>HYGIPLAS Cepillos para tablas de corte con código de color blanco Hygiplas Código DM043 6,40 € COMPRAR</p>	 <p>VOÛTE Estante magnético para cuchillos Vogue Código D720 21,90 € COMPRAR</p>	 <p>VOÛTE Sujeta-comandas 455mm Vogue Código J230 11,50 € COMPRAR</p>	 <p>VOÛTE Mesa con Tabla de Corte Vogue Código CB911 428,90 € COMPRAR</p>	 <p>VOÛTE F para uso intensivo Vogue Código DM020 6,30 € COMPRAR</p>
---	---	---	---	--	---

Ver marcas
Condiciones de entrega
Cómo contactar con nosotros
Facebook
Twitter

Gestionar mi cuenta
Gestionar mi pedido
Consultas técnicas sobre el sitio web
Artículos
Guías de compra

Sobre Nosotros
Seguridad y privacidad
Política de privacidad
Condiciones generales de venta
Cookies y privacidad



¿Qué producto está buscando? Cesta (0)

- [Novedades](#)
- [Más vendidos](#)
- [Outlet](#)
- [Descuentos increíbles](#)

- Utensilios de cocina**
- [Balanzas](#)
- [Cajas isotérmicas](#)
- [Calentadores infrarrojos](#)
- [Carros](#)
- [Contenedores Transparentes](#)
- [Cubetas de acero inox 18/8](#)
- [Cubetas de policarbonato](#)
- [Cuchillos](#)
- [Esteras y racks para suelo](#)
- [Esteras antifatiga](#)
- [Esterilizador - Afilador](#)
- [Identificación y archivo de muestras de ajamientos](#)
- [Máquina de laminar y cortar pasta](#)
- [Más vendidos](#)
- [Novedades](#)
- [Ollas y sartenes](#)
- [Outlet](#)
- [Pequeña maquinaria](#)
- [Racks lavavajillas](#)
- [Racks para cuchillos](#)
- [Recipiente/Bombeador de condimentos](#)
- [Recipientes y contenedores](#)
- Tablas para cortar**
- [Tarros para almacenar](#)
- [Termómetros](#)
- [Utensilios de pastelería](#)
- [Utensilios para pizza](#)
- [Varios](#)

[Inicio](#) [Utensilios de cocina](#) [Tablas para cortar](#) **6 U. SET TABLAS PARA CORTAR EN 6 COLORES**



205.17 - 6 U. SET TABLAS PARA CORTAR EN 6 COLORES

63,00€

1 u. - IVA no incl.

Cantidad:

[Añadir a la cesta](#)

Transporte gratis en pedidos superiores a 75 €

6 U. SET TABLAS PARA CORTAR EN 6 COLORES
 Medidas: 40x30x1 CM
 Color: SURTIDO
 Material: PEHD

Tamaño: 40x30x1 cm
 Color: Assorted
 Material: Pehd
 Unidades - caja: 1

[Añadir a la lista de deseos](#)

- Transporte en 48-72 horas**
- Protección de datos máxima**
- Pago 100% seguro**
- Garantía de Devolución**

Descripción de 6 U. SET TABLAS PARA CORTAR EN 6 COLORES

Set de tablas para cortar en 6 colores. Resistentes, duraderas y hechas de polietileno de alta calidad. No absorben y son inodoras.

Información adicional

Material Pehd
Color Assorted

También pueden interesarle los siguientes productos

- 

205.18 - RACK PARA 6 TABLAS DE CORTAR

Tamaño: 20,5x18,5x19 cm
 Color: Silver
 Material: Stainless steel
 Unidades - caja: 1

16,00€
 1 u. - IVA no incl.

Cantidad:

[Añadir a la cesta](#)



448.60 - CUCHILLO COCINA IDEAL MANGO ABS

Tamaño: 39,5/ 26 cm
 Color: Silver
 Material: Stainless steel
 Unidades - caja: 1

19,00€
 1 u. - IVA no incl.

Cantidad:

[Añadir a la cesta](#)



449.24 - CUCHILLA RAJAR

Tamaño: 30/ 17x7,5 cm
 Color: Silver
 Material: Stainless steel
 Unidades - caja: 1

26,00€
 1 u. - IVA no incl.

Cantidad:

[Añadir a la cesta](#)



449.31 - CUCHILLO JAMÓN

18,00€

	Tamaño: 43,5/ 30 cm	1 u. - IVA no incl.
	Color: Silver	Cantidad: <input type="button" value="-"/> <input type="text" value="1"/> <input type="button" value="+"/>
	Material: Stainless steel	<input type="button" value="Añadir a la cesta"/>
	Unidades - caja: 1	

NEWSLETTER

Acepto la [política de privacidad](#)

EL MEJOR PRECIO

- [El mejor precio](#)
- [Forma de pago](#)
- [Garantía de devolución](#)

ATENCIÓN AL CLIENTE

- [Seguimiento de pedidos](#)
- [Política de privacidad](#)
- [Condiciones generales de venta](#)
- [Política de descuentos](#)

GARCIADepOU.COM

- [Conócenos](#)
- [Nuevo CASH & CARRY en Madrid](#)
- [Somos expertos](#)
- [Nuestros clientes opinan](#)

CONTÁCTANOS

info@garciadepou.com
(+34) 902 55 13 99

Bimby tm31

segunda-feira, 26 de outubro de 2009

Bimby Thermomix TM31 - Ficha Técnica

Motor:

Motor da própria marca, "Vowerk" de 500W sem necessidade de manutenção.

Velocidade ajustável entre 100 e 10,200 rpm's (rotações por minuto)

Velocidade extra, de mistura, de 40 rpm's.



Modo espiga. Regulação de velocidade especial para preparação de massa.

Protecção electrónica do motor para evitar sobrecargas.

Sistema de aquecimento:

Consumo eléctrico de 1000w

Protecção anti sobreaquecimento

Balança Digital:

Medição calibrada com intervalos de 5g entre as 5 e as 100g.

Intervalos de 10g das 100 às 2000g.

Medida de pesagem máxima: 6kg

Copo misturador:

Aço inoxidável, com sistema de aquecimento e sensor de temperatura incorporado

Arquivo do blogue

▼ 2009 (2)

▼ Outubro (2)

[10 Razões para ter uma Bimby TM31](#)
[Bimby Thermomix TM31 - Ficha Técnica](#)

Capacidade máxima de 2lt

Alimentação:

Corrente alternada 220v-240v

Consumo de 1500W na potência máxima

Cabo com 1mt e enrolador

Corpo em material plástico de alta qualidade

Dimensões / Peso:

Bimby TM31 sem Varoma:

Altura: 30cm

Largura: 28,5cm

Profundidade: 28,5cm

Peso: 6,3kg

Varoma:

Altura: 11,8cm

Largura: 38,5cm

Profundidade: 27,5cm

Peso: 0,8kg

Publicada por Leandro Miranda à(s) 22:03

Etiquetas: [Bimby](#), [Bimby tm31](#), [ficha técnica](#), [thermomix 31](#), [tm31](#), [varoma](#)

[Mensagem mais recente](#)

[Página inicial](#)

Recordatorios importantes:

- Carcasa envolvente de alta resistencia, fabricada con el nuevo material plástico industrial PP, con protección UV.
- Sistema de ventilador patentado, con un alto caudal de aire y muy bajo nivel sonoro. Regulable en 20 velocidades escalonadas.
- Panel de celulosa 5090 de alta eficiencia, con una vida útil de hasta 5 años. Espesor 100 mm.
- Motor con sistema de protección (contra sobre intensidad, sobre voltaje y bajo voltaje)
- Caja eléctrica interior completamente sellada para evitar humedades y alargar su vida útil.
- Panel de control mural LCD, con un cable de 15 m. de longitud y display de visualización de funcionamiento.
- Control Remoto por Infrarrojos.
- Autolimpieza, drenaje y autosecado automáticos del Acondicionador, cuando el equipo está en parada, permaneciendo el depósito seco y limpio, evitando así cualquier posibilidad de aparición de bacterias, hongos, algas, etc.

Características técnicas	Unidades	XZ10-18X-1	XZ10-18C-1	XZ10-18S-1	BC-35	BC-60
Tipo de Acondicionador		Fijo	Fijo	Fijo	Portátil	Portátil
Salida de aire	Posición	Inferior	Horizontal	Superior	Lateral	Lateral
Caudal de aire	m³/h	18.000	18.000	18.000	3.500	6.000
Presión de aire	Pa	200	200	200	30	30
Tipo ventilador	Formato	Axial	Axial	Axial	Axial	Axial
Velocidades ventilador	Variable	20	20	20	3	3
Potencias Motor / Bomba	Kw/h	1,1/0,48	1,1/0,48	1,1/0,48	0,20/ 0,035	0,25/ 0,060
Tensión alimentación		230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Filtro CELULOSA 100mm.	Mod. 5090	790x700x100	790x700x100	790x700x100	805x450x100	710x640x100
Mando Control Pared	Táctil	Panel LCD	Panel LCD	Panel LCD	Panel LCD	Panel LCD
Control remoto	Infrarrojos	Si	Si	Si	Si	Si
Capacidad de depósito	Litros	40	40	40	45	57
Consumo aproximado agua	l/h	10-15	10-15	10-15	2-3	3-5
Nivel sonoro	dB	≤ 67	≤ 67	≤ 67	≤ 62	≤ 62
Rendimiento	%	87%	87%	87%	80%	82%
Conexión entrada agua/Drenaje	Pulgadas	1,2"/1"	1,2"/1"	1,2"/1"	3/4"- 20 mm.	3/4"- 20 mm.
Material carcasa	Plástico	Anti UV-PP	Anti UV-PP	Anti UV-PP	Plástico	Plástico
Dimensiones (lxpxh)	mm.	1100x1100x950	1100x1150x950	1100x1100x1030	420x570x1680	560x780x1380
Dimensiones salida aire: AxB	mm.	650x650	650x650	650x650	Air swing	Air swing
Dimensiones salida aire Ø	mm.	610	610	610	Ruedas	Ruedas
Peso neto	Kg.	76	76	76	28	35
2014. PRECIOS RECOMENDADOS (Sin IVA)		1.473 €	1.544 €	1.544 €	478 €	698 €

ACCESORIOS: Difusor exagonal para salida directa de aire



OPCIONALES: Descripción del material	Precio recomendado sin IVA
Difusor exagonal de 1.100 x 250 mm. fabricado en Poliéster. Boca conducto ø 610 mm x 40	336 €
* Juego de 6 Rejillas de aluminio anodizado, de doble deflexión de 500 x 200 mm.	228 €
* Juego de 6 Rejillas de aluminio anodizado, de simple deflexión de 500 x 200 mm.	156 €

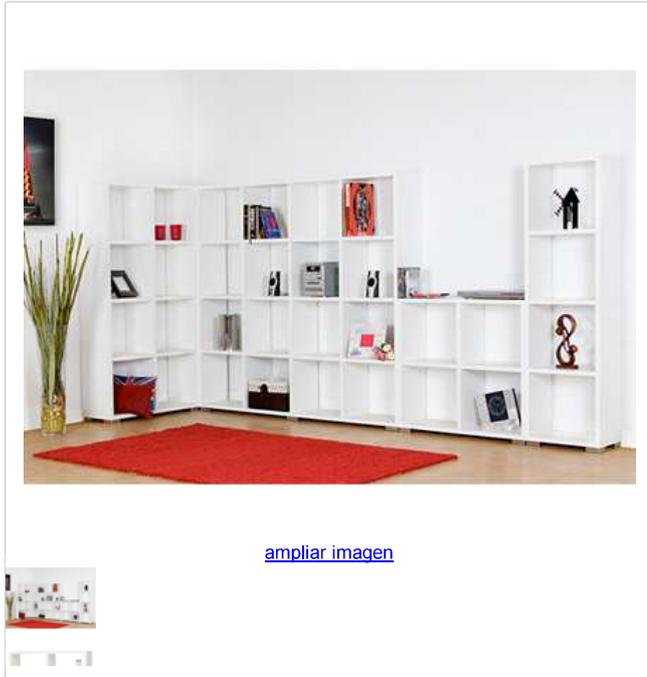
* Elegir una opción entre rejillas de Doble o Simple deflexión

Uso de cookies

Utilizamos cookies propias y de terceros para mejorar nuestros servicios y mostrarte publicidad relacionada con tus preferencias mediante el análisis de tus hábitos de navegación. Si continúas navegando, consideramos que aceptas su uso. Puedes obtener más información, o bien conocer cómo cambiar la configuración, en nuestra [Política de Cookies](#).

[PRODUCTOS](#) [PROMOCIONES](#) [SERVICIOS](#) [IDEAS Y CONSEJOS](#) [TIENDAS](#) [COMUNIDAD](#)

[Productos](#) [Esterarías y mobiliario para almacenar](#) [Esterarías y baldas](#) [Esterarías decorativas](#) [Serie ONIX PVC](#)



[ampliar imagen](#)

Serie ONIX PVC Serie de estanterías de diferentes tamaños y opciones de almacenaje, fabricadas en aglomerado con acabado en PVC blanco.

- Acabado en PVC que le confiere mayor durabilidad

desde 54,95€ [Ver opciones](#)

Te lo entregamos en 5 días

[Ver disponibilidad en tu tienda](#)

Imprime o compártelo en:

Personaliza tu compra:

	Precio Vta	Cantidad	Sumatoria
 <p>Esteraría alta Ref. 16004366 Más información Te lo entregamos en 5 días Ver disponibilidad en tu tienda</p> <p>Medidas 164x170x29 cm</p>	124 , 95€	0	0,00€ Añadir
 <p>Esteraría alta Ref. 16004345 Más información Te lo entregamos en 5 días Ver disponibilidad en tu tienda</p> <p>Medidas 164x86,2x29 cm</p>	84 , 95€	0	0,00€ Añadir
 <p>Esteraría alta Ref. 16004310 Más información Te lo entregamos en 5 días Ver disponibilidad en tu tienda</p> <p>Medidas 163,4x44,2x29 cm</p>	54 , 95€	0	0,00€ Añadir
 <p>Esteraría mediana Ref. 16004331 Más información Te lo entregamos en 5 días Ver disponibilidad en tu tienda</p> <p>Medidas 85x86x29 cm</p>	54 , 95€	0	0,00€ Añadir

Categorías

- Productos en oferta
- Bases rodantes
- Bidones metálicos
- Cajas Norma Europa
- Contenedores de basura
- Contenedores
- Cubos de plástico
- Cubetas/Bacs/Cajas
- Depósitos gasoil
- Dosificadores
- Envases Aluminio
- Envases de plástico
- Garrafas PET para aceites
- Isotérmicos pesca
- Material Horeca 1
- Material Horeca 2
- Palets de plástico
- Pet
- Rotomoldeo
- Señalización y balizamiento
- Vallas de plástico / pvc
- Varios

[< Volver a Basureras / Basureros](#)



Basurero con tapa abatible y ruedas

Material

Contenedores de basura fabricadas en polietileno de alta densidad. Basureras de plástico

Código	Dimensiones	Capacidad	Tara	Unidades/palet
KA770	1370x800x1350 mm	770,0 L	45,0 Kg	1

Colores



Características

Contenedores de basura para residuos y reciclaje disponibles en capacidades de 60, 80, 120 y 240 litros.

Tapa abatible.

Colores de los contenedores de basura: gris, verde, azul, rojo, amarillo y marrón.

Contenedores de basura resistentes a temperaturas desde -40°C hasta +40°C.

Nuestros contenedores de basura son fabricados bajo conformidad con la Norma Europea EN 840 - 1 y 2.

Equipamiento

Posibilidad de incorporar pedal a los contenedores de basura.

PRODUCTOS EN OFERTA



Cajas Plegables
Cubetas/Bacs/Cajas



MAGNUM 2 puertas 2 patines 1200x1000x975
Productos en oferta



Garrafa PET 2 litros para aceites
Productos en oferta



Bidones cierre ballesta (Apertura total)
Envases de plástico



Jerrycans y bidones
Envases de plástico



Contenedor IBC/GRG 1000L
Contenedores



Combis - Bidones combinados
Bidones metálicos



Cubos cilíndricos
Cubos de plástico



Vallas de plástico / pvc
Vallas de plástico / pvc



Basureras / Basureros
Contenedores de basura

Todas las categorías

Buscar

0 artículos

[Inicio](#) > [Máquinas de oficina](#) > [Cajas registradoras](#) > [Registradora Olivetti ecr s cajon grande caja profesional teclado plano conectable pc](#)

Registradora Olivetti ecr s cajon grande caja profesional teclado plano conectable pc



Click para ampliar

314,50 € (380,55 € con iva)**En stock****Características:**

- Código: 72843
- Impresión: Termica
- Marca: **Fixo**
- Número de departamentos: + de 10

Opciones de envío:

- Entrega en 24 horas: **GRATIS**

En stockCantidad : [Añadir a la Cesta](#)[Añadir a la Lista](#)[Comparar](#)

Descripción ampliada:

- Display grafico 8 lineas para operador.
- Teclado plano de 90 teclas resistente a liquidos.
- Realiza factura simplificada nominativa (datos comprador).
- Impresora termica alfanumerica profesional de 10 lin/seg.
- Diario electronico de 12.000 lineas ampliable con sd.
- Capacidad para logo grafico programable.
- 99 departamentos/10 grupos de departamento.
- Hasta 3000 plus.
- 4 tipos de iva+sin impuestos.
- 15 empleados /5 tipos de pago.
- Cajon separable: 8 comp.
- Mon/4+1 billetes.
- Lector de tarjetas sd.
- Funciones de restauracion usb para configuracion desde pc.
- Interface lector de codigos barras.
- Medidas: 410 x 430 x 297 mm.
- Peso: 9,9 kg.

Alternativos al artículo que estás viendo



Registradora Olivetti ecr Id cajon grande caja profesional

203,18 €
(245,85 € con iva)

Registradora Olivetti ecr s cajon grande profesional conectable pc y lector codigos

286,67 €
(346,87 € con iva)

Registradora Olivetti ecr

147,37 €
(178,32 € con iva)

Registradora Olivetti ecr cajon grande alfanumerica termica color negro

182,57 €
(220,91 € con iva)

Más artículos en la sección de Cajas registradoras



Impresora de tickets Olivetti termica velocidad de 200 mm/s



Registradora Olivetti ecr s cajon grande profesional conectable pc y lector



Registradora Olivetti ecr



Registradora Olivetti ecr cajon grande alfanumerica termica color negro

Productos

Muebles Oficina

[MUEBLE DIRECCIÓN](#)
[MUEBLE OPERATIVO](#)
[RECEPCIÓN](#)
[SALA DE JUNTAS](#)
[AULA FORMACIÓN](#)
[Sillas con Pala](#)
[CALL CENTER](#)
[DIBUJO TÉCNICO](#)
[MUEBLE AUXILIAR](#)
[OUTLET - LIQUIDACIÓN](#)

Armarios

[Mueble Metálico](#)
[Sillería de Oficina](#)
[Sala de Espera](#)
[Vestuarios](#)
[Mamparas-Biombos](#)
[Complementos](#)
[Cortinas](#)
[Contract Instalación](#)
[Firmas y Diseño](#)

- [Exposición Valencia](#)
- [La madera de moda](#)
- [Sillas Ergonomicas](#)
- [Decoración Fen Shui](#)
- [Sistemas de Archivo](#)
- [Envíos a toda España](#)

**PRECIOS IVA
NO INCLUIDO**

Noticias

2015.06.25

[Inicio](#) / [Muebles Oficina](#) / [RECEPCIÓN](#) /

[Atrás](#) | [Siguiente](#)

Mostrador T4 OF3

desde 374€



Votos: 4.5/5 (2 votos)

desde 374€

Mostrador Serie T4

Sobres

Sobres de mesa mostrador de tablero de partículas de 19 mm de espesor con recubrimiento melamínico.

Canto ABS de 1,5 mm aplicado con cola PUR con todas sus aristas redondeadas a R= 1,5 mm. Unión con la estructura mediante insertos metálicos.

Frontales de mostrador en tablero de partículas de 19mm al igual que los sobres de mesa mostrador. La unión con la estructura es mediante unos embellecedores metálicos con rosca métrica.

Los sobres de mostrador son de tablero de partículas de 25 mm de espesor con recubrimiento melamínico. Cantos ABS de 2 mm de espesor, con los ángulos redondeados a R= 60 mm. Unión con la estructura mediante insertos metálicos.

Estos sobres también pueden ser de cristal 8 templado con los ángulos también redondeados a R= 60 mm.

Frontales

Frontales de recepción en aglomerado de 19 mm, las mismos que los de escritorio. La conexión con la estructura se forma por medio de un sistema de embellecedores metálicos.

Estructura

Estructura de 4 patas formada por diferentes elementos de acero embutido, doblado y soldado entre sí para formar perfiles de gran resistencia a la flexión y a la torsión. Dispone de niveladores reguladores en la base. Pintura epoxi RAL 9006 texturado.

Colores Madera: Gris, Haya, Arce, Aluminio, Wengué, Cerezo y Blanco.

Colores LUXE: Ver enlace de acabados. LUXE: Tablero de partículas de melamina de 18 mm con recubrimiento de lámina de alta presión para ambas caras y con canto de ABS de 1 mm de espesor, con todas sus aristas redondeadas a 1 mm.

Buscar

**Mi
cesta** 0 Artículos
0.00 €



[Visitar página Web](#)



*Muebles de Forja de
calidad a los precios
más económicos.*

Facebook

Me gusta < 683

Tienda Online

Me gusta < 206



Carrito: vacío

Inicio Atención al Cliente Zona de Cliente Opiniones de Clientes Envíos
Plazos de Entrega

Muebles de Forja > Biombos de Forja > Biombo de Forja JEREZ

Biombo de Forja JEREZ



Click en las miniaturas para ampliar



Original Biombo de Forja o Paraban de la Colección Jerez, el complemento perfecto para crear varios ambientes dentro de una misma habitación.

Alto: 183 cm.

Ancho: 200 cm.

Profundo: 1 cm.

ENVÍO GRATUITO

798,81 € IVA incluido

Color de la Forja :

Cantidad:

[Añadir al carrito](#)

Color de la Forja:



Me gusta < 13 Tweet < 2  < 1 < 0

Paraban de Forja o biombo de la colección Jerez.

Los biombos son el complemento perfecto para crear varios ambientes dentro de una misma habitación, logrando una atractiva diversidad de decoración dentro de una misma zona.

Cabecero de Forja JEREZ Corrido

Excepcional, moderno y vanguardista cabecero de forja moderno de la colección Jerez. Incluye en una sola pieza el propio cabecero de forja más el adorno superior para las mesillas. Disponible para colchón de 135 y 150

cm.

757,79 €

Al navegar por el sitio aceptas el uso de cookies para análisis, contenido personalizado y publicidad. Para más información, visita nuestra [Política de Cookies](#).

Aceptar 

SoloStocks 



Estoy buscando...



Mesa hotel, madera de haya, tapa de 90x90 cms

 envío GRATIS



Pedido mínimo: **1 unidad**

Stock: **disponible**

Gastos envío: [ver detalles](#) 

177,85 € / unidad

IVA no incluido

COMPRAR

 Pago 100% seguro [Garantía de satisfacción](#)

 [Añadir a favoritos](#)

Más información:

Ficha técnica:

- Mesa con armazón de madera de haya maciza.
- Tapa chapada y macizada en madera de haya
- Acabado barnizado en Serie a. Color a elegir. Otras opciones disponibles.

dimensiones :

Ancho: 90 cms

Fondo: 90 cms

Altura: 74 cms.

embalaje: Plástico y cartón.

unidades: 1

[\(ver más...\)](#)

Palabras clave: Mesa hotel

ID producto: 10396628 | Vendido por: [OFITURIA CB](#)

Fecha de alta del producto **09/01/2015** - Modificado por el vendedor **13/05/2015**

Gastos de envío para: Mesa hotel, madera de haya, tapa de 90x90 cms



¿Dudas? [Contacta con el distribuidor mayorista](#)



Otros productos de OFITURIA CB



envío GRATIS ▶

[Pack rhitow-ws, mesa de 80 x 80 cms y 4 sillas - color a elegir -](#)

354,85 €/ud

A partir de 1 unidad

VER DETALLES



envío GRATIS ▶

[Mesa manchester, haya, 160x90 cms](#)

329,85 €/ud

A partir de 1 unidad

VER DETALLES

[Pack abcar-75, mesa de 75x75 cms y 4 sillas](#)

🏠 >> MOBILIARIO HOSTELERIA >> Sillas de Hostelería >> Sillas de Madera >> Silla madera 1T256 tapizada



SILLA MADERA 1T256 TAPIZADA

Silla TAPIZADA de Madera 1T256, de madera de haya.

-Color: Nogal TA o Miel TA

-Asiento tapizado

-Dimensiones: 93 x 42 x 41 (altura del asiento 47 cm)

57,20 € + IVA

Cantidad:

1

Modelo :

A

Referencia: 1T256

Más

Tapizado	Modelo
Tejido	A
Skay	B
Polipiel Ignifugo	C

Descuentos para grandes cantidades.

Ver carta de colores de tapizado