

# ANEXO 1

---

PROCESOS, MATERIAL Y ANALISIS

## 1. INFORMACION DE OTROS PROYECTOS

### 1.1. Libros, Planos, Fotos

## 2. CROQUIS DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS

## 3. INFORMACION ADICIONAL

### 3.1 Maquinaria dimensiones y mobiliario

## 4. ESQUEMA FUNCIONABILIDAD Planos

### 1. Comunicación horizontal

### 2. Comunicación de los espacios

### 3. Estudio de los espacios y su funcionabilidad



## 1. INFORMACION DE OTROS PROYECTOS

### 1.1. Libros, Planos, Fotos

#### ARTICULOS DISEÑO DE RESTAURANTE EN REVISTA "ON"

#### Cuáles son las tendencias actuales en cuanto a la ambientación de restaurantes?

En la actualidad son varias las tendencias en materia de estilos de ambientación, el denominador común es la necesidad de diferenciarse de la competencia logrando una identidad definida y propia. Más allá del estilo específico que se elija, a lo que se apunta es a crear una experiencia para los sentidos, que permita que los clientes puedan establecer un vínculo emocional con el lugar.

Dentro de este marco, surgen variadas tendencias, según el tipo de comida que se ofrece, el público al que se dirige, la zona geográfica en donde está ubicado el local, etc. Lo más importante, en este sentido, es lograr construir una propuesta que satisfaga al mismo tiempo todas las necesidades operativas, de servicio y de marketing del local.

En los últimos años, la tendencia generalizada en materia de arquitectura gastronómica es la sectorización: esto es, la creación dentro del mismo salón de distintos espacios con diferentes climas y niveles de intimidad, generados a través de la utilización de distintos mobiliarios con diferentes niveles de altura (una barra con banquetas o sillas altas; mesas y sillas al estilo tradicional, boxes privados y livings íntimos, con sillones y mesas bajas) y un diseño de iluminación que acompañe adecuadamente la creación de los distintos sectores.

Otra de las tendencias fuertes es el mix entre gastronomía y oferta cultural: cada vez más emprendimientos fusionan exitosamente arte y entretenimiento con servicio gastronómico, Dependiendo del tipo de público al que se dirigen, la oferta incluye desde exhibiciones de arte a shows musicales o espectáculos teatrales e incluso, entre lo más novedoso, la incorporación de DJs en vivo musicalizando las veladas.

Dentro de las tendencias netamente estilísticas, el minimalismo, el estilo rústico y el estilo étnico son algunas de las más arraigadas en la actualidad. Su elección está directamente vinculada con el tipo de comida que se ofrece en el lugar.

El minimalismo puede identificarse como aquel estilo en el que priman las líneas rectas, la ausencia de ornamentos, la utilización de colores puros con predominio del blanco y negro, la búsqueda de la funcionalidad, la sensación de amplitud y simetría, la disposición ordenada y los acabados finos. Por sus características estéticas, es un estilo adecuado cuando aquello que se ofrece es una cocina moderna, internacional, cocina fusión o cocina de autor.

También en los últimos años ha retornado en arquitectura gastronómica la búsqueda del estilo rústico. Este se caracteriza por la calidez y sensación de artesanidad que se genera en el ambiente a partir de la utilización de materiales naturales como la madera, las esterillas o el mimbre en los revestimientos, combinados con accesorios y aplicaciones artesanales como telares o tapices y la utilización de colores cálidos, dentro de las paletas de los rojos, naranjas, amarillos y tierras. Por sus características estéticas, es un estilo ideal para aquellos locales que ofrecen un



servicio tradicional afín al paladar típicamente argentino, como parrillas o carnes asadas a las brasas, pastas y comidas estilo casero.

Por su parte, los estilos étnicos remiten a las culturas de origen que los engendran. Para lograr un estilo étnico es necesario tomar los elementos icónicos de esa cultura y sus colores, formas y materiales predominantes y plasmarlos en la decoración y ambientación de un espacio. Este tipo de ambientaciones se utiliza cuando aquello que ofrece en el local es cocina típica de una región o un país de origen, como por ejemplo comida japonesa (sushi), comida china, comida tailandesa, comida peruana, etc.

**¿Cuáles son las claves para que un restaurante tenga identidad propia y se diferencie del resto teniendo en cuenta que hay una importante oferta?**

La identidad puede lograrse interpretando de manera creativa el espíritu del emprendimiento gastronómico. La premisa al momento de encarar el diseño interior es basarse en una idea rectora que guíe de forma global la generación del proyecto. Toda imagen o identidad es la plasmación visual y sensorial de un concepto. La identidad debemos pensarla como un conjunto arquitectónico en donde además de los elementos escenográficos, deben también considerarse el mobiliario, la vestimenta del personal, las cartas, el bazar, la mantelería, etc., ya que todos estos elementos constituyen los elementos visuales que deben armonizar entre sí para lograr a la perfección el objetivo buscado.

**¿Cuáles son los principales aspectos arquitectónicos sobre los que se trabaja para crear esa identidad?**

En materia estrictamente arquitectónica los elementos fundamentales para crear la identidad son: los colores, las formas, las texturas y el diseño de iluminación. La combinación de estos elementos de acuerdo a la imagen buscada son los que crearán la atmósfera y la propuesta que se ofrece al cliente. Los revestimientos y la iluminación son aspectos clave. La cartelería exterior e interior – las marquesinas – es otro de los elementos cruciales para plasmar la imagen.

Al hablar de arquitectura gastronómica, es importante destacar que se ha constituido como una especialidad dentro de la arquitectura comercial por la naturaleza del funcionamiento del local gastronómico. La ambientación o creación de la imagen es un aspecto fundamental, pero al planificar la arquitectura de un restaurante, bar o confitería tan importante como el diseño del salón es la óptima planificación de las áreas de servicio (cocina, depósitos etc. de acuerdo al volumen del servicio previsto, las normas de higiene y seguridad, etc.), ya que de ella en definitiva, depende la calidad de la prestación del servicio gastronómico.



## PAUTAS PARA LA ELECCIÓN Y EL DISEÑO DE LOCALES DE RESTAURACIÓN

Autor: Jorge M. Ramallo Fecha: 18-09-2008

Temática: Diseño de restaurantes

Nivel: N2- Técnicos de Áreas Funcionales

Focus: General

### Factores clave a tener en cuenta para la elección del local:

Objetivo primario y secundario. En este punto hay que remarcar la necesidad de que los emprendedores tengan muy claro que esperan de su inversión, está claro que un objetivo primario insoslayable para la mayoría es el de recuperar la inversión y obtener utilidades, pero que más esperan, innovación, liderazgo en su área, generación de sucursales, crecimiento, etc. Pautas estas necesarias a la hora de optar por un local u otro.

### Tipo de cliente

Aquí hay que tener en cuenta la propuesta y como pensamos que se va a generar. ¿Quién va a ser nuestro cliente? ¿A quién vamos a dirigir nuestros esfuerzos? ¿A quién queremos venderle? ¿Qué esperan ellos de nosotros? ¿Cuál es su expectativa? Según respondamos a estos interrogantes tendremos más claro cómo debe ser y dónde debe ubicarse nuestro local.

### Oferta Gastronómica

Parece mentira pero he conocido empresarios que eligieron primero el local sin tener en cuenta que oferta realizarían. Qué vamos a vender, carnes, pastas, pescados, cocina de autor, sistema de libre servicio, u otra alternativa. En función de ello debemos elegir el local o construirlo, en función de nuestras necesidades presentes y futuras. La adecuación del local de acuerdo a la oferta es uno de los pilares fundamentales para no generar barreras físicas que impedirán prestar un servicio eficaz.

### Construcción o adecuación

Otro aspecto importante pasa por la decisión de lo que queremos lograr, y el nivel de inversión necesario. Indudablemente si pudiéramos elegir el local ideal tendríamos que construirlo, pero no todas las apuestas de inversión soportan ese nivel y merecerían en cada caso una evaluación a través de un proyecto de inversión. De una u otra forma necesitaremos a partir de la planificación y objetivos trabajar estrechamente con el arquitecto para lograr el fin deseado. Aquí planteo una crítica hacia algunos de estos profesionales, ya que he visto obras de terminación visual excelentes, pero que operativamente generaban verdaderas barreras físicas en la atención. Si bien se trata de un tema importante merece un espacio más amplio y lo debo para otro artículo.



El arquitecto debe captar, entonces:

- Funcionamiento.
- Mercado.
- Entorno barrial.
- Contacto con el chef.
- Necesidades operativas.
- Comprender la operación.

#### Distribución de espacios

Existen ciertas reglas simples con respecto a la magnitud de los espacios destinados al establecimiento, que ayudan a entender que debemos buscar. Regularmente enseño a mis alumnos que para calcular el espacio del salón hay que tener en cuenta una superficie de 1,2 a 1,5 metros cuadrados por comensal según la categoría y espacio destinado a la atención. Del mismo modo la superficie de la zona de servicios (Depósitos, sanitarios, vestuarios y cocina) no debería ser inferior al 50% de la superficie destinada al salón. Reglas prácticas pero que deberán refrendarse según el proyecto. Deberá analizarse los movimientos y necesidades del público, los camareros, y otros actores que necesariamente intervienen. Manejo de espacios entre las mesas, espacios de recepción, la barra, entrada a los sanitarios y la cocina, etc.

#### Iluminación

Indudablemente la iluminación provee hoy una herramienta excelente para la ambientación de los locales, pero su inadecuado manejo puede generar otros problemas. En este sentido siempre recomiendo recurrir a los especialistas, ya sea ingenieros en iluminación, iluminadores teatrales o escenografistas. Ellos asesorarán correctamente sobre los diferentes estilos de iluminación o aun efectos especiales que generarán ambientaciones diferentes de acuerdo a los momentos del día. Tonos de luz elegidos, diferencia entre el mediodía y la noche, diferentes climas para diferentes clientes, el análisis de las temperaturas cromáticas, intensidad y potencia, aspectos que pueden incidir incluso en el consumo. El criterio de uso para los artefactos de iluminación direccionalizada que pueden acentuar los defectos. Por otro lado analizar también el consumo en función de la iluminación natural que puede obtenerse y el tipo de lámparas usadas. Otro criterio que debe tenerse en cuenta es el de los tipos de iluminación necesarios para un local, ya sea general (de nivel bajo y uniforme), decorativa (efectos, un cuadro), localizada (mesas, barra, entrada, etc.) y eventualmente para espectáculos.

#### Ventilación

Indudablemente en la actividad de elaboración de alimentos se producen humos, olores y vapores que necesitan ser evacuados a efectos de complimentar, por un lado, con las regulaciones y, por otro, para el confort de los comensales. Deberá también en este caso, solicitarse a un profesional el asesoramiento para que en función del balance térmico se determine el tipo de extracción, la campana, los filtros y la potencia de los motores. En este punto merece un capítulo aparte la confección de la campana de extracción y sus filtros. Por otro lado también deberá analizarse la renovación de aire en el salón de atención al público.



Instalaciones eléctrica, sanitarias, gas y cloacas Deberá tenerse en cuenta las instalaciones necesarias para "hoy" y también para nuestra evolución. Por lo tanto, al realizar las instalaciones pensemos en los posibles usos futuros, aumentando la sección del cableado, pensando en un diámetro de cloacas que permita aumentar el volumen de trabajo, en la sección del ingreso del gas, etc. Por otro lado. Algunas recomendaciones específicas son:

- Instalar tomas corrientes en número suficiente (Siempre habrá un uso).
- Dividir la instalación eléctrica en varias secciones para evitar que desperfectos puedan dejarnos sin electricidad en todo el establecimiento...
- Realizar un cálculo previo del consumo.
- Prever la instalación de agua y gas por secciones.

#### Creación del ambiente interior

- Si se piensa en los elementos olvidando el conjunto, resultará disonante.
- La idea rectora debe estar gestada en base al estudio de mercado.
- No confundir disonancia con espectacularidad, puede ser intencional.
- El objetivo debe ser siempre resguardar la inversión.
- A raíz de las restricciones económicas y la moda, todo vale.
- Debe existir un hilo conductor, por ejemplo, estilo clásico.
- Gama de colores.
- Materiales de revestimiento.
- Motivos repetidos.

#### Color en función del espacio y de la luz

- Colores claros: amplitud.
- Colores oscuros: acercan las superficies.
- Colores densos: absorben la temperatura.
- Reflejan menos luz.
- Discreción una sola gama.
- Máximo tres colores.
- Calidez: contienen amarillo.
- Frialidad: contienen azul.
- Neutros: blanco y gris

#### Efectos psicológicos del color

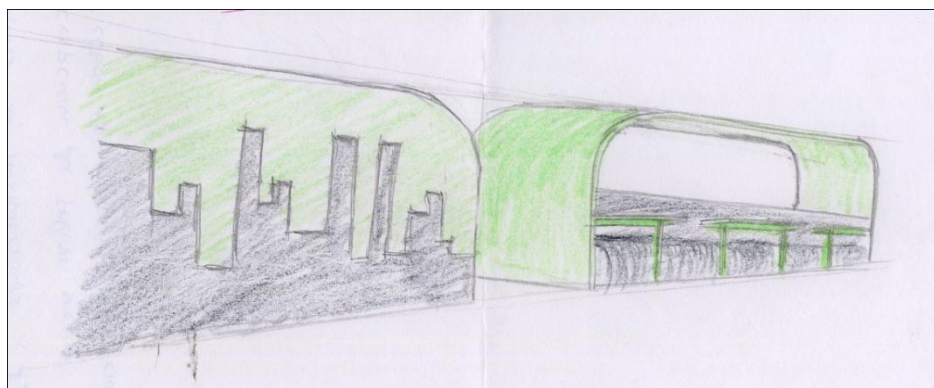
- Púrpura, verde oscuro, dorado, suntuosidad.
- Amarillo, verde claro, naranja, estimulan el apetito.
- Colores fuertes y brillantes, estimulan.
- Negro, marrón oscuro, azul marino, incitan a beber.

#### Insonorización





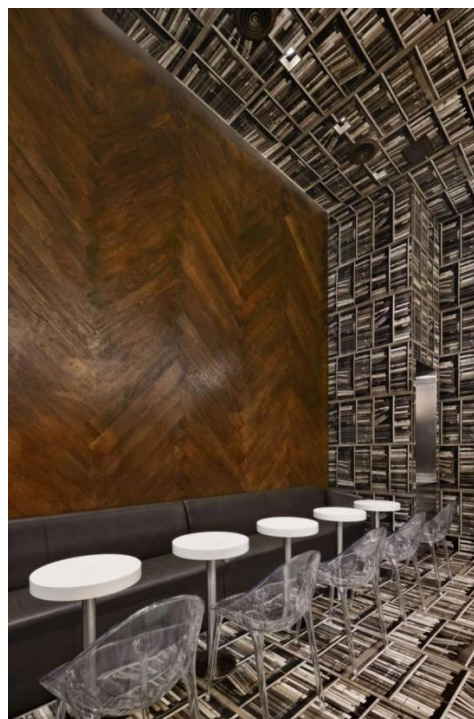
## REFERENCIA AL MOBILIARIO DE DIVISION DE ZONAS



## REFERENCIA PARA MOBILIARIO Y COLORES



## REFERENCIA PARA LA ZONA CAFETERIA, SOFA CORRIDO





## REFERENCIAS PARA BARRA TABURETES Y FALSO TECHO



## REFERENCIA EN COCINA. COCINA CENTRADA



## 2. CROQUIS DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS

Dicho proyecto siempre partió de la división en cuatro espacios definidos marcando su división por elementos de mobiliario o de obra.

Restaurante, cafetería y barra, cocina almacén, baños.

En su primera propuesta la comunicación es buena entre sus elementos, excepto la distancia excesiva de los baños y la cafetería. Así como una falta de espacio en cocina y la no existencia de vestuario para el personal.

La segunda propuesta mantiene la distribución del comedor y la cafetería cambiándola de lugar para aprovechar mejor los espacios, unificando almacén y cocina y dotándolo de mayor dimension, acercando los baños al público pero haciendo más difícil la comunicación de los cuatro espacios.

La tercera propuesta restablece la zona de baños ganando espacio, así como aparece el vestuario del personal. No mejora la comunicación entre espacios.

La cuarta propuesta propone el cambio de la cocina y el almacén acercando así la cocina al comedor y consiguiendo una comunicación directa con todos los espacios. Se reduce la zona de barra y rediseña el espacio de cafetería

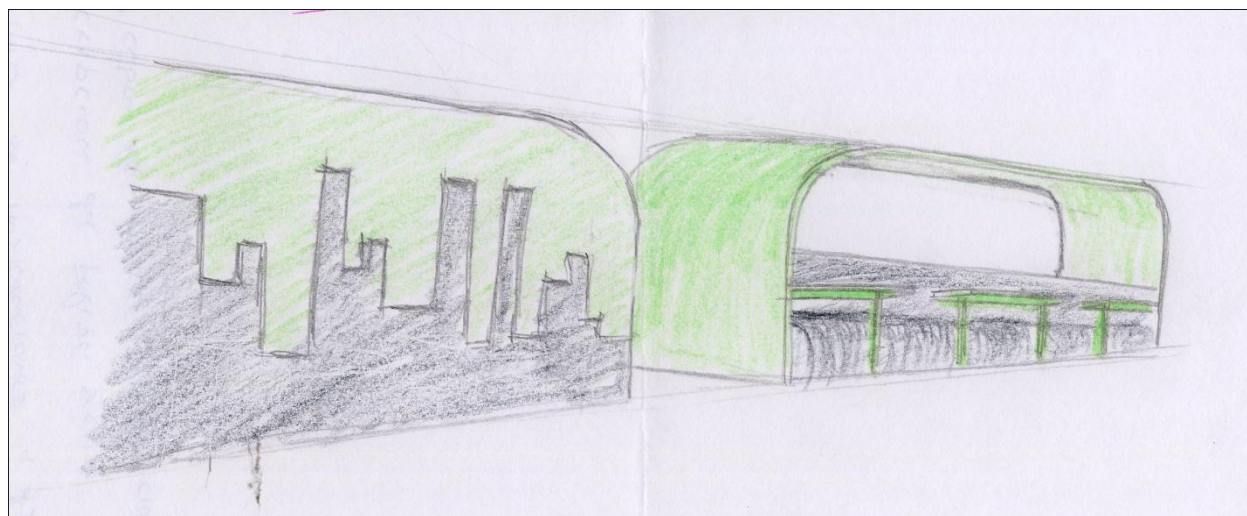
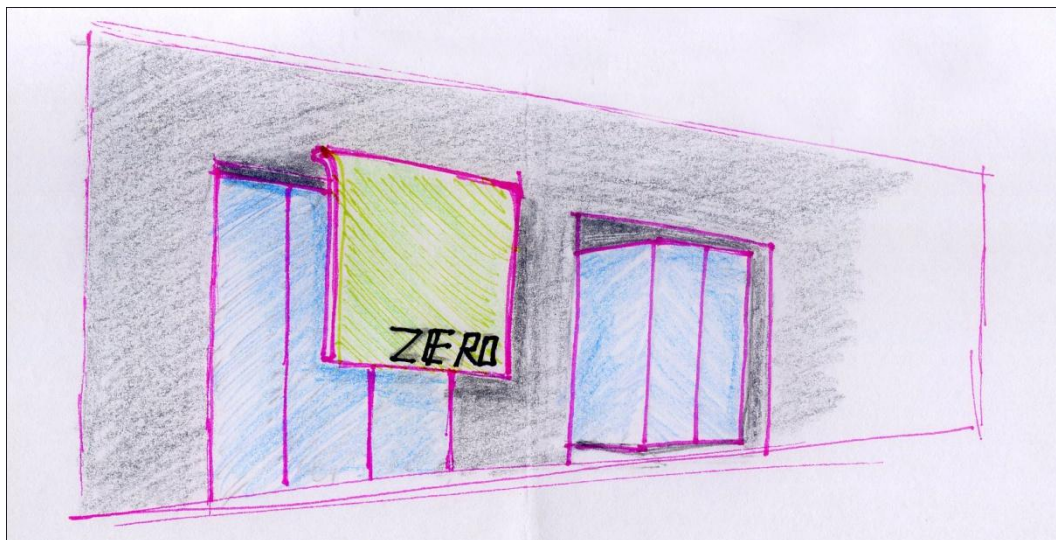
La quinta propuesta modifica el diseño de los espacios públicos como son la cafetería y el comedor cambiando la situación de la puerta de entrada amoldándola a estas dos. Dotando la zona de comedor de espacio para 2 personas y 4 personas.

Por último la se diseña un mobiliario integrado en el local que elimina la cortina de cristal que separaba las dos zonas uniendo las dos zonas en una y a la vez separándolas clara mente por uso. Dotando el comedor de zona para 2 personas, 4 personas, y grupos de 6 personas.

Este mobiliario servirá de carta de presentación del local caracterizándolo sobre los demás con un aire minimalista y ambiente juvenil.







### 3. INFORMACION ADICIONAL

#### 3.1 Maquinaria dimensiones y mobiliario

##### MAQUINARIA INSTALADA EN COCINA

##### TERMO ELECTRICO

Termo eléctrico Modelo	HS 15-1 E
Dimensiones (Alto x Ancho x Fondo; en mm.)	414 x 320 x 317
Volumen útil (l.)	15
Potencia eléctrica (W)	1200
Tiempo de calentamiento 10->60°C	50 min.
Termostato regulable desde el exterior	Si
Temperatura de consigna °C	35 - 70
Presión máxima (bar)	6,0

##### LAVAPLATOS CESTA 45 X 45

Construido en acero inox.

Brazos lavado y aclarado independientes en acero inox, sin difusores, fáciles de desmontar.

Cuba con guías embutidas monoblock y ángulos redondeados para una máxima higiene.

Nivel de agua automático, micro de seguridad puerta magnético.

Dosificador de abrillantador incorporado.

Resistencia en cuba y calderín.

Altura útil de puerta 31 cm.

Dotación 1 cesta de vasos y 1 cesta de platos de 45x45 + 1 cestillo para cubiertos.

Capacidad de platos por cesta y ciclo 14 unidades. (según diam. del plato).

Ciclo automático de lavado 180 °.

Alimentación eléctrica monofásico 230 v. ó trifásico 400/230 v.

Medidas expresadas en mm. Ancho x Fondo x Alto. 535 x 550 820

Potencia 4500 watios





**COCINA INDUSTRIAL DE 4 FUEGOS FONDO 700 MM**

Construcción íntegra en acero inoxidable AISI 304.

Parrilla de fundición.

Horno inferior de medida 660x430x350 mm, construido totalmente en chapa de acero inoxidable.

Incorpora rejilla en hierro cromado.

Control de fuegos mediante válvula con termopar de seguridad.

Encendido por piezo eléctrico.

Quemadores con cabeza desmontable para su limpieza.

Potencia calorífica total modelo 4 FUEGOS con horno 27 kw.

Medidas expresadas en mm. Ancho x Fondo x Alto . 800 x 700 x 850

**FREIDORA ELECTRICA 1 CUBA 8 LITROS**

Cuba y chasis en acero inox.

Cabezal y cuba desmontables del cuerpo de la freidora.

Termostato de trabajo regulable hasta 195°C.

Termostato de seguridad rearmable 210°C.

Indicador de MAXIMO-MINIMO de nivel de aceite.

Termostato de corte y seguridad 20 A.

Medida de la cesta 210 x 210 x 100 mm.

Alimentación eléctrica monofásico 220 v.

Medidas expresadas en Ancho x Fondo x Alto. 265 x 360 x 310

Potencia 3.500 WATIOS



**MICROONDAS ACERO INOX+GRILL+CONVECCION**

Estructura exterior de acero inoxidable.

Interior de la cámara esmaltada para facilitar la limpieza.

Diametro del plato 346 mm.

Temporizador de 60 minutos.

Capacidad interior 34 litros.

Potencia eléctrica y cocción del horno 1000 w.

Potencia eléctrica grill 1600 w.

Potencia convección 2300 w.

Medidas interiores del microondas 368x373x245 mm.

Alimentación eléctrica monofásico 230 v.

Medidas expresadas en mm. Ancho x Fondo x Alto. 560 x 544 x 344

Potencia 1000 W

**CAMPANA EXTRACTORA CENTRAL ACERO INOX CON VENTILADOR INCORPORADO**

Bloque monoblock integrado por campana, ventilador centrífugo, colector con filtros y sistema de drenaje de grasas.

Este tipo de campana es ideal para pequeñas y medianas instalaciones.

Construida en acero inoxidable AISI-304, en acabado pulido fino (todas las partes vistas).

La campana incorpora colector con filtros del tipo "Europeo", de MALLA filtrante doble efecto, ventilador centrífugo con motor cerrado aleteado de alta resistencia.

También dispone de sistema de drenaje de grasas con depósito de recogida y tapón metálico de vaciado.

Por su sistema de construcción este producto garantiza la máxima seguridad evitando cualquier posibilidad de corte accidental al tener todas sus partes accesibles en chapa doblada y chafada.

Medidas expresadas en mm. Ancho x Fondo. 1500 x 1400

Potencia 3/4 CV 6 FILTROS



**ARMARIO CONSERVACIÓN CON DEPARTAMENTO PARA MANTENER CONGELADOS**

CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCIÓN: Fabricado en acero inox. AISI 304 18/10 exterior e interior, trasera en inox.

Patas en acero inox AISI 304 regulables en altura.

Aislamiento poliuretano inyectado a alta presión con una densidad de 40 kg/m<sup>3</sup>, sin CFC.

Unidades condensadoras refrigeradas por aire, situada en la parte superior del mueble.

Evaporación tiro forzado para conservación y estático para congelación, con parada automática a la apertura de puertas. Evaporador protegido por cataforesis DIN 53151.

Iluminación interior con encendido automático a la apertura de puertas.

Interior en la parte de conservación equipado con 5 estantes plastificados regulables en altura y barra carnicera.

Esquinas redondeadas.

2 paneles de mandos situado en la parte frontal, equipados con interruptor luminoso bipolar y regulación electrónica digital.

Desescarche automático.

Cierres con burletes magnéticos desmontables. Cerradura con llave.

Potencia eléctrica 440+350 watios.

Capacidad 805+130 litros.

Temperatura a (43°C) ambiente: departamento conservación 0°+10°C/, departamento para mantener congelados temperatura -18°/-21°C.

Alimentación eléctrica monofásico 230v.

Medidas expresadas en mm. Ancho x Fondo x Alto. 1280 x 725 x 2000



**MAQUINARIA INSTALADA EN BARRA****LAVAVASOS CESTA 35 X 35**

Construido en acero inox.

Brazos lavado y aclarado independientes en acero inox, sin difusores, fáciles de desmontar.

Cuba con guías embutidas monoblock y ángulos redondeados para una máxima higiene.

Nivel de agua automático, micro de seguridad puerta magnético.

Resistencia en cuba y calderín.

Dotación 2 cestas de vasos 35x35 cm y 1 cestillo de cubiertos.

Altura puerta útil 21 ó 22 cm (según modelo).

Ciclo automático de lavado 120 ".

Alimentación eléctrica 230 v, monofásico.

Medidas expresadas en mm. Ancho x Fondo x Alto. 420 x 470 x 580

Potencia 2830 WATIOS

**MOLINO DE CAFÉ**

Cuerpo molino ABS.

Equipados con fresas de 60 mm en acero templado que garantizan una larga duración.

Un protector térmico detiene el motor en caso de sobrecalentamiento, conectándose de nuevo cuando se enfría, asegurando de esta manera la vida del motor.

Dosificador ajustable entre 5 y 12 gramos de café molido, con una capacidad de 600 gr.

Tolva de 2 kg. color fumée para protección del café.

Dispositivo de puesta en marcha y paro dependiendo de la cantidad de café molido en el dosificador.

Alimentación eléctrica monofásico 230 v.

Medidas expresadas en mm. Ancho x Fondo x Alto. 180 x 310 x 610



**MAQUINA DE CAFE ELECTRÓNICA**

Estructura exterior en acero inoxidable.

Encendido con interruptor general tres posiciones.

Motor bomba incorporada.

Doble electroválvula de seguridad en caldera.

Termostato de seguridad.

Obtención del café en proceso automático con sistema de dosificación programable electrónico.

Entrada automática del agua.

Caldera de cobre con calderines y termosifón independientes para cada grupo con capacidad para 8 o 13 litros ( según modelo ).

Resistencia de 3.000 o 2.600 w ( según modelo ).

Medidas expresadas en mm. Ancho x Fondo x Alto. 580 x 520 x 420

**BOTELLERO ECONOMICO ACERO INOX.**

Exterior e interior en acero inox AISI-304 18/10.

Respaldo en chapa galvanizada.

Separadores interiores 0,1,2 ó 3 (según modelo), de alambre en acero plastificado.

Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S con densidad 40 kg/m<sup>3</sup>.

Puertas correderas con tirador integrado e inyectadas con poliuretano.

Unidad condensadora ventilada y extraíble.

Control de temperatura.

Temperatura de trabajo: +2°C/+8°C a 32°C temperatura ambiente.

Evaporador estático por gravedad, desescarche manual y desagüe en el interior de la cámara.

Capacidad interior en litros: 184

Consumo eléctrico en vatios: 123

Medidas expresadas en mm. Ancho x Fondo x Alto. 1020 x 550 x 840





**MAQUINARIA INSTALADA EN ALMACEN****ARMARIO CONGELACION BANDEJAS 600X400 ESPECIAL PANADERIAS**

Exterior en acero inox. AISI-304 18/10, excepto el respaldo.

Interior en acero inox. AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.

Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético, la puerta permanece abierta al superar los 90° de apertura.

Capacidad máxima de parrillas con guías 20 ó 40 (según modelo).

Pies en tubo de acero inox. ajustables en altura 125-200 mm.

Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontable.

Unidad condensadora ventilada.

Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.

Evaporación automática del agua de descarche.

Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFCs, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>.

Temperatura de trabajo: -15°C/-20°C a 32° temperatura ambiente.

Control digital de temperatura y descarches.

Volumen 610 ó 1330 litros (según modelo).

Consumo eléctrico 484 ó 704 watios (según modelo).

Medidas expresadas en mm. Ancho x Fondo x Alto. 695 x 830 x 2010



**ARMARIO CONSERVACION ACERO INOX. FONDO 675 MM**

Exterior en acero inox. AISI-304 18/10, excepto el respaldo.

Interior en acero inox. AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.

Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético, la puerta permanece abierta al superar los 90° de apertura.

Tres estantes interiores por cada puerta grande de varillas en acero plastificado, regulables en altura.

Pies en tubo de acero inox. ajustables en altura 125-200 mm.

Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontable.

Unidad condensadora ventilada.

Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.

Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.

Evaporación automática del agua de descarche.

Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFCs, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>.

Temperatura de trabajo: -2°C/+8°C a 32° temperatura ambiente.

Control digital de temperatura y descarches.

CAPACIDAD para todos los modelos 750 litros.

Medidas expresadas en mm. Ancho x Fondo x Alto. 1250 x 675 x 1995



## 4. ESQUEMA FUNCIONABILIDAD Planos

### 1. COMUNICACIÓN HORIZONTAL (plano1)

Análisis de las zonas de comunicación horizontal dentro del local.

Distinguimos la zona de restaurante publico con unos espacios de comunicación horizontal de 1.20 m de ancho y una zona privada de comunicación de 1.00 m.

Se observa que el circuito de comunicación no dispone de tramos sin salida y desde cualquier punto de la distribución se pueden realizar diferentes recorridos para alcanzar el mismo destino haciendo así que los pasos estén libres y menos congestionados mejorando la funcionabilidad del local.

Los pasos de zonas restringidas (uso del personal) sigue las mismas pautas además de trabajar en forma lineal que une la barra la cocina y el almacén de forma directa y dotado este de mayor anchura. Desde este tramo lineal se accede pues a todos los servicios posibles del personal de la forma más rápida posible y evitando cruces entre el personal. La zona de comedor está conectada directamente con este circuito interior de comunicación.

### 2. COMUNICACIÓN DE LOS ESPACIOS (plano2)

Existen 4 zonas identificables del local:

Comedor, Baños, uso privado (cocina almacén barra) y cafetería.

Estos están dispuestos en los alrededores de una zona central cuadrada que une todos estos espacios facilitando la rápida comunicación entre espacios.

La comunicación entre estos espacios esta realizada con puertas de vaivén en zona de cocina, puerta de paso normal para el baño, y división no física entre comedor cafetería que mejore su fluidez.



### 3. ESTUDIO DE LOS ESPACIOS Y SU FUNCIONABILIDAD ( plano3)

Cada espacio está dotado de sus requerimientos que faciliten su funcionabilidad quedando así definidos los siguientes espacios:

**Comedor.** Su funcionabilidad reclama movilidad entre sus espacios dotándolo así de pasillos bien comunicados como se especifica en el apartado 1. Además esta zona presenta varias subzonas funcionales, zona de parejas mesas dobles, subzona de mesas cuádruples y la zona de grupos con capacidad de 6 personas por unidad de mesa.

**Cafetería.** Esta zona presenta un amplio espacio central ya que convive con la entrada principal y la zona de pagos. Tiene la característica de estar dividida en varias zonas que pueden albergar los distintos tipos de clientes que acceden con fines distintos. Zona de sofá corrido que estará destinado para cafés etc. Zona de barra para copas bebidas etc., y una zona situada enfrente de la barra que dispone de mesa corrida para facilitar los almuerzos. Aun así cabe especificar que cualquier zona es indistintamente compatible con cualquier de los usos nombrados.

**Cocina.** La cocina se subdivide en cuatro zonas comunicadas entre sí, la principal es una zona de cocción central despejada de el paso del personal, esta zona de cocinado tiene a sus alrededores la cercanía de la zona de preparados y la de emplatados y recogidas facilitando así el orden cronológico de la cocina preparado-cocinado-emplatado-servir.

La zona de recogida de platos esta situada justo a la salida de la cocina para que los camareros no necesiten entrar mas allá de lo necesario y entorpecer los demás trabajos. Existe también la zona de limpieza y amontonado de platos y cubiertos usados que está situado cerca de la puerta con el mismo fin que el anterior, quedando así cerrado el ciclo de todo restaurante. preparado-cocinado-emplatado-servir-recogida.

