

EQUIPAMENT CUINA RESIDENCIA GERIATRICA D'AMPOSTA

TOTAL	- DESCRIPCIÓ PARTIDA	PREU UNITARI	QUANTITAT	PREU
Capítulo 1:EXTRACCIÓN				
001	<p>CAMPANA CENTRAL PREMIUM COMPENSADA</p> <p>Campana central premium de 4400x2200 mm Con plenum de aportación de acero inox AISI304 de 1,5 mm. integrado en la campana, las salidas del aire de la aportación serán a través de chapa de acero inox microperforada, no a través de rejillas de aluminio. Construida en acero AISI-304 de 2 mm. con acabado scotch. Esta campana incorpora colector con 16 filtros de placas de acero inox y sistema de drenaje de grasas con depósito totalmente soldado de recogida y tapón, de vaciado, metálico roscado. Filtros placas de acero INOX. Con reguladores independientes. Cantos planchados para evitar cortes, doblados y chafados. Totalmente Soldada sin ningún tipo de remache. Dimensiones: 4400x2500X700 mm Campana realizada en dos piezas para abrazar totalmente la columna, se soldará in situ para una perfecta unión entre las dos piezas, sin juntas ni remaches, totalmente soldada, quedando a la vista como si fuera una única campana. Incorpora 4 pantallas encastradas y totalmente estancas inox 20w led con vidrio templado de 1cm de espesor con burlete estanco y unas dimensiones de 1300x130x100mm</p>	9.795,00	1,00	9.795,00
002	<p>CAMPANA INVERTIDA PREMIUM COMPENSADA</p> <p>campana invertida premium compensada 4500x1400 Con reguladores independientes para cada filtro. Con plenum de aportación acero inox AISI304 de 1,5 mm. integrado en la campana. Las salidas del aire de la aportación serán a través de chapa microperforada, no a través de rejillas de aluminio. 2 Plenums internos construidos totalmente en acero inox. Realizada en chapa de 2 mm. en acabado scotch. Filtros de lamas acero inox 390X490X50 Cantos planchados para evitar cortes, doblados y chafados. Construida totalmente en acero inox AISI304 Totalmente soldada sin ningún tipo de remache. Dimensiones: 4500x1400 mm</p>	4.350,00	1,00	4.350,00
003	<p>CAJA EXTRACTORA HOMOLOGADA 400 GRADOS 2 HRS 30/14 10C.V.</p> <p>Caja extractora homologada 400 grados 2 horas Caja TSO 400º/2hrs. 30/14 TSO 30/14 10 CV Unidad de ventilación fabricada en acero galva con aislamiento térmico y acústico a transmisión con un ventilador simple oído capaz de transportar aire 400º/2h (según norma C.T.E.) y un motor de 7,5 cv trifásico IP-55 clase térmica F con una capacidad de aspiración 17.000 m3/h. y velocidad 690 r/min. Todo el conjunto montado sobre amortiguadores de goma.</p>	3.965,00	1,00	3.965,00
004	<p>CAJA APORTACION 18/18 4 C.V.</p> <p>caja aportacion 18/18 4 c.v. Unidad de ventilación, TMT 18/18 de 4 cv de potencia. Esta unidad se suministra en caja hermética cerrada. El ventilador es centrífugo del tipo 15/15 con motor incorporado de 4 CV II. Unidad de ventilación 18/18 fabricada en acero galva con aislamiento térmico y acústico (M1), ventilador de doble oído accionado mediante transmisión y motor 4 cv trifásico IP-55, clase térmica F con una capacidad de aspiración de 13200m3/h. Todo el conjunto queda montado sobre amortiguadores de goma.</p>	1.704,00	1,00	1.704,00
005	<p>EXTINCION DE INCENDIOS</p> <p>extincion de incendios para campana central Sistema automático de extinción de incendios para campana extractora industrial . Este sistema incorpora: - Depósito cilíndrico fabricado bajo normativa CE para una presión de trabajo de 11 a 15 bar. Cargado con solución acuosa y espumogena a base de aditivo Boldfoam TX-10, presurizado con Nitrógeno seco. Eficacia 27A 233B. - Válvula de accionamiento por palanca, con precinto de seguridad y control. - Abrazadera reforzada de doble sujeción. - Latiguillo flexible para conexión entre la tubería del circuito principal y el depósito. - Tubería de inox 15mm (press-fitting), 15°0.6 UNE-EN 10312 14307/304L. - Rociador Sprinkler, tipo horizontal con ampolla accionadora con disparo 93/141/182/260°C. Diámetro de rosca de 21mm. Estos elementos van ubicados en todo el largo de la campana, protegiendo todos los elementos de cocción con descarga sectorizada.</p>	3.290,00	1,00	3.290,00

EQUIPAMENT CUINA RESIDENCIA GERIATRICA D'AMPOSTA

TOTAL	- DESCRIPCIÓ PARTIDA	PREU UNITARI	QUANTITAT	PREU
006	EXTINCION DE INCENDIOS extincion de incendios para campana pared Sistema automático de extinción de incendios para campana extractora industrial. Este sistema incorpora: - Depósito cilíndrico fabricado bajo normativa CE para una presión de trabajo de 11 a 15 bar. Cargado con solución acuosa y espumogena a base de aditivo Boldfoam TX-10, presurizado con Nitrógeno seco. Eficacia 27A 233B. - Válvula de accionamiento por palanca, con precinto de seguridad y control. - Abrazadera reforzada de doble sujeción. - Latiguillo flexible para conexión entre la tubería del circuito principal y el depósito. - Tubería de inox 15mm (press-fitting), 15*0.6 UNE-EN 10312 14307/304L. - Rociador Sprinkler, tipo horizontal con ampolla accionadora con disparo 93/141/182/260°C. Diámetro de rosca de 21mm. Estos elementos van ubicados en todo el largo de la campana, protegiendo todos los elementos de cocción con descarga sectorizada.	1.692,00	1,00	1.692,00
007	VARIADOR DE FRECUENCIA 7 CV. 380 V POTENCIOMETRO variador de frecuencia 7 cv. 380 v potenciometro Variador electrónico instalado en caja metálica estanca Potenciómetro externo a distancia con paro/marcha instalado en caja estanca El variador deberá ir instalado en un lugar protegido, instalando solamente el potenciómetro dentro de la cocina	1.248,00	1,00	1.248,00
008	VARIADOR DE FRECUENCIA 5 CV. 380 V POTENCIOMETRO variador de frecuencia 5 cv. 380 v con potenciometro a distancia Variador electrónico instalado en caja metálica estanca Potenciómetro externo a distancia con paro/marcha instalado en caja estanca El variador deberá ir instalado en un lugar protegido, instalando solamente el potenciómetro dentro de la cocina	982,00	1,00	982,00
009	CONDUCTOS EXTRACCIÓN Y APORTACIÓN CAMPANA Sistema de conductos extracción y aportación para las campanas. Tubos, codos, garras, injertos, tapas, transformaciones, etc. Conductos interiores de acero galvanizado y exteriores tanto chimenea Vertical como ramal a extractor horizontal de acero inoxidable. Dimensiones del conducto de extracción y aportación según información gráfica adjunta. Así como sus correspondientes registros de limpieza, etc.	14.800,00	1,00	14.800,00
Total Capítulo 1 : EXTRACCIO				41.826,00

EQUIPAMENT CUINA RESIDENCIA GERIATRICA D'AMPOSTA

TOTAL	- DESCRIPCIÓ PARTIDA	PREU UNITARI	QUANTITAT	PREU
Capítulo 2:RENTAT				
010	LAVAVAJILLAS DE CINTA ELÉCTRICO, lavavajillas de cinta eléctrico, Construcción en acero inoxidable. Formado por: zona de carga de 1,2 m, elemento antisalpicaduras de 300 mm en la entrada y salida, sección de lavado (900 mm), doble aclarado (600 m) y zona de descarga de 2 m.. Circulación de vajilla de derecha a izquierda. Boca de entrada de 630 x 430 mm. Cortinas dobles en la entrada y en la salida, y separadoras de las diferentes zonas interiores. Ramas del árbol de prelavado y de lavado en acero inoxidable, desmontables para la limpieza. Doble filtro en el sistema de lavado y aclarado. Fondo de cubas embutido. Módulo de doble aclarado con cuba y calderín para el calentamiento del agua. Control de las temperaturas del agua para lavado y aclarado mediante termostatos regulables. Termómetros analógicos. Termostato de seguridad. Sistema economizador de energía que detiene el funcionamiento del aclarado en caso de no detectar el paso de vajilla. Micros magnéticos de apertura de puertas y seguridad. Pulsadores de marcha y parada en la entrada y salida. Sistema de protección de la vajilla en la zona de descarga. Motorreductor de 2 velocidades de 0,25 kW. Dotación estándar de cestas: 2 x CT-10, 2 x CV -16/105 y 32 cubiletes para cubiertos. Producción: 1.800 - 2.700 piezas/hora.	40.503,00	1,00	40.503,00
010A	TUNEL DE SECADO, tunel de secado, Caja superior con resistencias y ventilador para el secado. Módulo enlazado en la salida del lavavajillas, a la sección de doble aclarado del lavavajillas. Termostato de seguridad. Potencia: 14,80 KW Dimensiones: 800 x 900 x 2.000 mm (colocado en la máquina).	5.086,00	1,00	5.086,00
011	MESA MURAL 3800X700 CON PETO mesa mural 3800x700 con peto mesa mural 3800x700 peto lateral en dos lados, 2 picas plonge, estante bajo picas,puertas bajo picas.	4.260,00	1,00	4.260,00
011.1	GRIFO DUCHA GEREONTOLOGICO Y CAÑO grifo ducha gereontologico y caño Grifos ducha de alta calidad, duraderos y ergonómicos, diseñados para su uso intensivo en cocinas profesionales. Fabricados en latón cromado de alta densidad, con muelles de acero inoxidable y tubo flexible resistente a la alta temperatura y presión del agua	395,00	1,00	395,00
012	MESA DESBARACE 2100X900 mesa desbarace 2100x900 Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red. Accesorios necesarios para su fijación incluidos. mesa desbroce entrada a túnel de lavado, con pica y aro, puerta bajo pica con marco de refuerzo 2100x900	3.192,00	1,00	3.192,00
012.1	GRIFO DUCHA GEREONTOLOGICO Y CAÑO grifo ducha gereontologico y caño Grifos ducha de alta calidad, duraderos y ergonómicos, diseñados para su uso intensivo en cocinas profesionales. Fabricados en latón cromado de alta densidad, con muelles de acero inoxidable y tubo flexible resistente a la alta temperatura y presión del agua.	395,00	1,00	395,00
013	MESA DE TRABAJO MURAL CON DOBLE ESTANTE DE 4700X700 mesa de trabajo mural con doble estante de 4700x700 Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red. Accesorios necesarios para su fijación incluidos. Mesa de trabajo mural con doble estante abajo de 4700x700	2.837,00	1,00	2.837,00
014	CAMPANA CENTRAL DE 1200X900	1.756,00	2,00	3.512,00

EQUIPAMENT CUINA RESIDENCIA GERIATRICA D'AMPOSTA

TOTAL	- DESCRIPCIÓ PARTIDA	PREU UNITARI	QUANTITAT	PREU
	campana central de 1200x900 para vahos Campana central de chapa inox AISI-304 acabado scotc, totalmente soldada sin ningún tipo de remache. Con colector de reguladores. Extracción con caja de ventilación instalada en el exterior de la campana Tubería de extracción incluida según plano adjunto			
016	OSMOSIS osmosis Kit descalcificación + osmosis inversa con acumulador de 3000 l y bombas circuladoras, conectado y en funcionamiento.	7.560,00	1,00	7.560,00
017	GRIFO EXTENSIBLE grifo extensible Grifos extensibles • Gama de grifos extensibles, especialmente diseñados para ser instalados en industrias de tratamiento de alimentos (carnes, pescados, verduras,...), industrias cárnicas, pescaderías, cocinas profesionales, caterings, colectividades, ... • Estructura y soportes construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10. • Equipado con manguera de goma negra especial, certificada para el uso alimentario, de larga duración y resistencia al calor. • Sistema de manguera retráctil, enrollable en el interior, con sistema de bloqueo que permite mantener sin esfuerzo la longitud de manguera deseada en cada uso. • Conexión a la red mediante racor a 90° con rosca macho de 1/2" y válvula anti-retorno. • Muelle interno de tensión ajustable. • Estructura giratoria en el soporte, que permite un amplio radio de trabajo de Hasta 330° para una total accesibilidad desde el punto de instalación y reducir esfuerzos y tensiones de la manguera. • Pistola con chorro ajustable, regulación del caudal y función de uso continuo. Fabricada en plástico de alta resistencia y con diseño ergonómico para un cómodo uso. • Incluido como dotación lanza-extensión de 45 cm. acoplable a la pistola para acceder a puntos difíciles y reducir los esfuerzos físicos del usuario. • La temperatura de trabajo a 4 bar es de: 60 °C y a 6 bar es de 40 °C. - Radio de trabajo 165° +165° - Longitud máxima manguera 15000mm - Extensión de lanza de 45cm	1.729,00	1,00	1.729,00
Total Capítulo 2 : RENTAT				69.469

TOTAL	- DESCRIPCIÓ PARTIDA	PREU UNITARI	QUANTITAT	PREU
Capítol 3: COCCIO				
018	<p>APARATO ELÉCTRICO DE COCINA MULTIFUNCIONAL PARA COCER, ASAR, FREÍR 2X25L</p> <p>aparato eléctrico de cocina multifuncional para cocer, asar, freír 2x25l modelo de mesa Dispositivo de cocina multifuncional para cocer, asar, freír, confitar, cocinar a baja temperatura, al vacío y de otros muchos modos convencionales. El dispositivo cuenta con procesos de cocinado automáticos; además los procesos de cocinado se adecuan siempre automáticamente al tamaño y la cantidad de comida. La temperatura de cocción y el proceso de dorado pueden regularse al gusto. Visualización gráfica del proceso de cocinado y todos los parámetros y tiempos, así como la visualización de todos los reajustes automáticos. El control de los procesos de cocción se realiza a través de microprocesadores. El equipo cuenta con dos cubas grandes, separadas e independientes. Las cubas tienen un volumen de 25 litros y una superficie de 19 dm² cada una. Ambas son estancas y disponen de esquinas redondeadas. El equipo dispone de una conexión eléctrica Las cubas se mueven mediante un motor. El intervalo de temperatura oscila entre +30°C y +250 °C; el equipo cuenta con un termostato para evitar el sobrecalentamiento. El fondo de la cuba alcanza una temperatura de hasta +200 °C en menos de tres minutos. La cuba desagua directamente mediante un desagüe sin necesidad de inclinarla o de instalar un sumidero. El desagüe del agua no calienta la superficie del fondo de la cuba. Al utilizar el proceso de fritura no debe utilizarse la alcachofa, y así debe aparecer indicado. Durante este tiempo, el orificio de desagüe de la cuba debe cerrarse para que no penetre la grasa. En caso de fallo, el termostato evita el sobrecalentamiento del aceite. El exterior de la cuba alcanza una temperatura máxima de +70 °C. Sonda térmica con al menos cinco puntos de medición e indicador automático que muestra cuando la sonda no está situada correctamente. En el equipo se almacenan datos APPCC que pueden extraerse a través de un puerto USB o Ethernet sin necesidad de ningún software especial del fabricante. El equipo está equipado con un puerto USB y un puerto Ethernet. El equipo puede programarse libremente (imágenes, accesorios y textos) con al menos 300 programas de cocción. La pantalla se encuentra situada a una altura ergonómica y la temperatura y el tiempo se visualizan con facilidad. Se precisa de un display TFT de al menos 8 pulgadas con pantalla táctil y rueda de ajuste en el centro. En el display se muestra una función de ayuda y un manual de usuario. El equipo cuenta con un sistema automático de elevación y descenso regulable accionado por motor para cocinar y freír con las cestas. El equipo cuenta con un suministro de agua automático y preciso para llenar las cubas El equipo cuenta con una alcachofa extraíble que permite utilizar los alimentos con agua. El equipo, y más concretamente la cuba, debe limpiarse con productos suaves. El equipo cuenta con un programa de diagnóstico con un indicador automático de avisos. Los técnicos formados por el fabricante están certificados. El fabricante ofrece formación sobre el uso y la aplicación del equipo. El equipo no precisa de un manejo especial. Puede nivelarse mediante cuatro patas regulables. La altura de las patas debe ser suficiente para permitir la limpieza debajo del equipo. El interior y el exterior del equipo está fabricado en acero inoxidable 1.4301. Instale el equipo de forma que se pueda aprovechar la tensión de ahorro de energía. Disminuya al máximo el consumo de agua y electricidad. Los datos de ahorro de energía deben presentarse al cliente. Debe contarse con las siguientes autorizaciones: VDE / SVGW / GS / EMV El equipo no precisa de supervisión mientras se encuentra en funcionamiento. Datos técnicos Volumen: 2 x 25 litros Superficie de la cuba: 2 x 19 dm²</p>	14.800,00	1,00	14.800,00
018.1	<p>MESA DE APOYO MÓVIL</p> <p>mesa de apoyo móvil 2 estantes deslizantes, 8 pares de raíles. Lados y parte superior cerrada. An. 1.100 Prof. 867 Al. 655 mm</p>	1.860,00	1,00	1.860,00

EQUIPAMENT CUINA RESIDENCIA GERIATRICA D'AMPOSTA

TOTAL	- DESCRIPCIÓ PARTIDA	PREU UNITARI	QUANTITAT	PREU
019	DOTACION DE ACCESORIOS	698,00	1,00	698,00
	<p>Dotación de accesorios Ahorra un 10% mediante la compra de la asignación inicial, la esencial para optimizar el uso. Incluido: 1x Soporte elevator cestas: N° 60.73.795 1x Cesta para cuece: N° 60.73.680 1x Cesta para freidoras: N° 60.73.684 1x Espátula: N° 60.71.643 2x Parilla de fondo de cuba: N° 60.73.702 1x Escurridor: N° 60.73.706</p>			
020	FREÍR 150L	24.545,00	1,00	24.545,00
	<p>APARATO ELÉCTRICO DE COCINA MULTIFUNCIONAL PARA COCER, ASAR,</p> <p>aparato eléctrico de cocina multifuncional para cocer, asar, freír 150l Dispositivo de cocina multifuncional para cocer, asar, freír, confitar, cocinar a presión, a baja temperatura, al vacío y de otros muchos modos convencionales. El dispositivo cuenta con procesos de cocinado automáticos; además los procesos de cocinado se adecuan siempre automáticamente al tamaño y la cantidad de comida. La temperatura de cocción y el proceso de dorado pueden regularse al gusto. Visualización gráfica del proceso de cocinado y todos los parámetros y tiempos, así como la visualización de todos los reajustes automáticos. El control de los procesos de cocción se realiza a través de microprocesadores. Las cubas tienen un volumen de 150 litros y una superficie de 65 dm². Ambas son estancas y disponen de esquinas redondeadas. El equipo dispone de una conexión eléctrica" Las cubas se mueven mediante un motor. El intervalo de temperatura oscila entre +30°C y +250 °C; el equipo cuenta con un termostato para evitar el sobrecalentamiento. El fondo de la cuba alcanza una temperatura de hasta +200 °C en menos de tres minutos. La cuba desagua directamente mediante un desagüe sin necesidad de inclinarla o de instalar un sumidero. El desagüe del agua no calienta la superficie del fondo de la cuba. Al utilizar el proceso de fritura no debe utilizarse la alcachofa, y así debe aparecer indicado. Durante este tiempo, el orificio de desagüe de la cuba debe cerrarse para que no penetre la grasa. En caso de fallo, el termostato evita el sobrecalentamiento del aceite. El exterior de la cuba alcanza una temperatura máxima de +70 °C. Sonda térmica con al menos cinco puntos de medición e indicador automático que muestra cuando la sonda no está situada correctamente. En el equipo se almacenan datos APPCC que pueden extraerse a través de un puerto USB o Ethernet sin necesidad de ningún software especial del fabricante. El equipo está equipado con un puerto USB y un puerto Ethernet. El equipo puede programarse libremente (imágenes, accesorios y textos) con al menos 300 programas de cocción. La pantalla se encuentra situada a una altura ergonómica y la temperatura y el tiempo se visualizan con facilidad. Se precisa de un display TFT de al menos 8 pulgadas con pantalla táctil y rueda de ajuste en el centro. En el display se muestra una función de ayuda y un manual de usuario. El dispositivo de cocción a presión debe montarse de forma que cumpla con la directiva para equipos a presión 97/23/CE. Durante la cocción a presión, la tapa debe bloquearse para evitar que se abra inesperadamente. Asimismo, la presión debe regularse y supervisarse permanentemente. Una válvula de seguridad instalada de forma protegida en el exterior de la tapa protege contra un aumento excesivo de la presión. El equipo cuenta con un sistema automático de elevación y descenso regulable accionado por motor para cocinar y freír con las cestas. El equipo cuenta con un suministro de agua automático y preciso para llenar las cubas El equipo cuenta con una alcachofa extraíble que permite utilizar los alimentos con agua. El equipo cuenta con un enchufe 1N AC 230 V El equipo, y más concretamente la cuba, debe limpiarse con productos suaves. El equipo cuenta con un programa de diagnóstico con un indicador automático de avisos. Los técnicos formados por el fabricante están certificados. El fabricante ofrece formación sobre el uso y la aplicación del equipo. El equipo no precisa de un manejo especial. Puede nivelarse mediante cuatro patas regulables. La altura de las patas debe ser suficiente para permitir la limpieza debajo del equipo. El interior y el exterior del equipo está fabricado en acero inoxidable 1.4301. Instale el equipo de forma que se pueda aprovechar la tensión de ahorro de energía. Disminuya al máximo el consumo de agua y electricidad. Los datos de ahorro de energía deben presentarse al cliente. Debe contarse con las siguientes autorizaciones: VDE / SVGW / GS / EMV El equipo no precisa de supervisión mientras se encuentra en funcionamiento. Datos técnicos Volumen: 150 litros Superficie de la cuba: 65 dm²</p>			

EQUIPAMENT CUINA RESIDENCIA GERIATRICA D'AMPOSTA

TOTAL	- DESCRIPCIÓ PARTIDA	PREU UNITARI	QUANTITAT	PREU
021	<p>DOTACION DE ACCESORIOS</p> <p>Dotación de accesorios Ahorra un 10% mediante la compra de la asignación inicial, la esencial para optimizar el uso. 1x Soporte elevator cestas: N° 24.00.948 3x Cesta para cuece: N° 60.70.725 1x Espátula: N° 60.71.643 3x Parrilla de fondo de cuba: N° 60.71.968 1x Escurridor: N° 60.72.034</p>	1.065,00	1,00	1.065,00
022	<p>CARRO DE ACEITE</p> <p>carro de aceite Para el almacenamiento y trasvase de aceite de fritura. Fase de precalentamiento para derretir grasa en bloques o aceite refrigerado.</p>	4.325,00	1,00	4.325,00
023	<p>HORNO CON BOILER</p> <p>horno con boiler La alta tecnología aplicada a la cocina: - Alta calidad profesional en la cocina - Precisión y exigencia en el trabajo - Excelentes resultados - Ahorro en tiempo y costes Capacidad para 10 bandejas GN-1/1. 4 modos de cocción: Vapor, Vapor Regulable (Control de Humedad durante la cocción), Regeneración y Convección (hasta 300°C) Opción de precalentamiento de la cámara. Modo control de horno sencillo. Gestión de programas de cocción . Control de cocción por bandejas. Programación retardada de: Cocción, Cocción baja temperatura, y Lavado de la cámara. Historial: Grabación de diferentes modos de cocinado utilizados. 3 Velocidades - 2 potencias. Sistema Cold-Down de enfriamiento de cámara. Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador. 5 programas de lavado de la cámara. Sonda con dispositivo multisensor de temperaturas. Software para PC de gestión: Historial, recetas. HACCP, manuales... Sistema HACCP de registro de datos de cocción. Generador de vapor provisto de detector de cal. Sistema de descalcificación semi-automático. Vaciado automático del generador cada 24 horas de cocción. Puerta con mecanismo de cierre hermético rápido, con doble cristal. Cristal interno abatible. Sistema de detección de errores. Sistema modo SAT. Protección IPX-5. Ducha retráctil.</p>	12.920,00	1,00	12.920,00

EQUIPAMENT CUINA RESIDENCIA GERIATRICA D'AMPOSTA

TOTAL	- DESCRIPCIÓ PARTIDA	PREU UNITARI	QUANTITAT	PREU
024	<p>HORNO CON BOILER</p> <p>horno con boiler La alta tecnología aplicada a la cocina: - Alta calidad profesional en la cocina - Precisión y exigencia en el trabajo - Excelentes resultados - Ahorro en tiempo y costes Capacidad para 20 bandejas GN-1/1. 4 modos de cocción: Vapor, Vapor Regulable (Control de Humedad durante la cocción), Regeneración y Convección (hasta 300°C) Opción de precalentamiento de la cámara. Modo control de horno sencillo. Gestión de programas de cocción. Control de cocción por bandejas. Programación retardada de: Cocción, Cocción baja temperatura, y Lavado de la cámara. Historial: Grabación de diferentes modos de cocinado utilizados. 3 Velocidades - 2 potencias. Sistema Cold-Down de enfriamiento de cámara. Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador. 5 programas de lavado de la cámara. Sonda con dispositivo multisensor de temperaturas. Software para PC de gestión: Historial, recetas. HACCP, manuales... Sistema HACCP de registro de datos de cocción. Generador de vapor provisto de detector de cal. Sistema de descalcificación semi-automático. Vaciado automático del generador cada 24 horas de cocción. Sistema de detección de errores. Sistema modo SAT. Protección IPX-5. Ducha retráctil. Puerta con doble cristal. Cristal interior abatible. Mecanismo de cierre rápido. Dotado de carro con estructura portabandejas integrada.</p>	21.940,00	1,00	21.940,00
025	<p>SOPORTE DE HORNO</p> <p>soporte de horno Construcción en tubo de acero inoxidable. Provisto de dos kits de 6 guías para recipientes GN1/1. Adaptable a los modelos de hornos 061 y 101.</p>	1.008,00	1,00	1.008,00
026	<p>MESA MURAL CON ESTANTE INFERIOR 2600X700</p> <p>mesa mural con estante inferior 2600x700 Mesa mural con estante inferior 2600x700</p>	1.272,00	1,00	1.272,00
027	<p>MESA MURAL CON ESTANTE INFERIOR 2600X800</p> <p>mesa mural con estante inferior 2600x800</p>	1.405,00	1,00	1.405,00
028	<p>LAVAMANOS DE PIE CON CAÑO GIRATORIO + DISPENSADOR JABÓN</p> <p>lavamanos de pie. con caño giratorio + dispensador jabón Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10. Cubeta de 360x130mm Grifo caño giratorio y pulsador de pie. Mezclador dos aguas. Puerta frontal registrable. Totalmente equipado. El lavamanos 2 pulsadores incluye un pulsador para agua fría y otro para caliente.</p>	433,00	3,00	1.299,00

EQUIPAMENT CUINA RESIDENCIA GERIATRICA D'AMPOSTA

TOTAL	- DESCRIPCIÓ PARTIDA	PREU UNITARI	QUANTITAT	PREU
029	<p>ABATIDOR COMPACTO</p> <p>abatidor compacto, Modelo mixto, que permite realizar ciclos de abatimiento 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. 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. Guías internas incluidas. Capacidad: 10 GN-1/1 Producción por ciclo de refrigeración: 30 Kg Producción por ciclo de congelación: 20 Kg</p>	5.883,00	1,00	5.883,00
030	<p>PLACA INDUCCION</p> <p>placa induccion</p>	969,00	4,00	3.876,00
031	<p>TRITURADOR BATIDOR MINI</p> <p>tritador batidor mini Velocidad autoregulada. Velocidad variable: de 2000 a 12500 rpm. Construcción robusta gracias a su bloque motor de acero inoxidable. Mayor eficacia para optimizar el tiempo de trituración. Campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables para facilitar la limpieza y el mantenimiento. Asa ergonómica para una mejor sujeción del aparato. Se entrega con el siguiente elemento: 1 soporte mural de acero inoxidable.</p>	295,00	1,00	295,00
032	<p>BLIXER 5 V.V</p> <p>Blixer 5 V.V • Potencia: 1400 Watts. • Voltaje: Monofásico 230V • Velocidad variable: de 300a 3500 rpm. • Motor asíncrono. Dispositivo magnético de seguridad y freno de motor. • Bloque motor metálico.</p>	2.975,00	1,00	2.975,00

EQUIPAMENT CUINA RESIDENCIA GERIATRICA D'AMPOSTA

TOTAL	- DESCRIPCIÓ PARTIDA	PREU UNITARI	QUANTITAT	PREU
033	<p>SECADORA ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS</p> <p>secadora abrillantadora de cubiertos -Totalmente automática -Secado y abrillantado de cubiertos con calidad constante -Elimina manchas de cal y restos de productos de lavado -Elimina las posibles bacterias mediante lámpara germicida profesional -Los materiales utilizados y el método de trabajo cumplirán con las normativas CE y HACCP.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GENERALES -Una altura de 73cm. permite ubicar la secadora-abrillantadora bajo una mesa de trabajo (preferiblemente a la izquierda del lavavajillas) - La introducción de los cubiertos se realiza frontalmente. - Salida de cubiertos lateral sobre la cesta colocada en carro con ruedas. - Calentamiento rápido del material secante mediante batería de resistencias. Version HT - High technology- Nueva placa electrónica que permite: -Control de temperatura granulado a 50° -Control horas utilización granulado (300h) -Control eficiencia lámpara germicida (4000h) -Programa especial para ambientes muy húmedos (mantiene granulado seco) Dimensiones: 630x660x740 Calefacción resistencia 1600w Motor vibrador 400w Lámpara esterilizadora 11w Ventiladores 30w Potencia eléctrica total 2041w Alimentación 1x230 Rumorosidad (dBA) sin cubiertos 63,5 / con cubiertos 75,4 Peso 85kg Producción 6000 piezas/hora Capacidad granulado 8kg</p>	5.080,00	1,00	5.080,00
034	<p>BANDEJA DE PANADERÍA Y PARA CARNE 1/1 GN (325x530mm)</p> <p>bandeja de panadería y para carne 1/1 gn (325x530mm) No perforada Las bandejas pasteleras de aluminio destacan por sus excelentes propiedades antiadherentes, su robustez y su prolongada vida útil. El revestimiento Trilax de tres capas favorece el dorado y es perfecto para el uso a temperaturas de hasta 300°C.</p>	54,00	20,00	1.080,00
035	<p>BANDEJA PASTELERA (PERFORADA) 1/1 GN</p> <p>bandeja pastelera (perforada) 1/1 gn Bandejas pasteleras de aluminio destacan por sus excelentes propiedades antiadherentes, su robustez y su prolongada vida útil. El revestimiento Trilax de tres capas favorece el dorado y es perfecto para el uso a temperaturas de hasta 300°C.</p>	54,00	20,00	1.080,00
036	<p>CONTENEDOR DE GRANITO ESMALTADO 1/1 GN 40MM PROF.</p> <p>contenedor de granito esmaltado 1/1 gn 40mm prof. (325x530mm). Los contenedores de granito esmaltado son ideales para la preparación de empanadas, bizcochos y pizzas. Su excelente conductividad térmica hace que los productos se doren también uniformemente por la parte inferior. Gracias al moldeado, las raciones esquinas se pueden servir igualmente.</p>	84,00	20,00	1.680,00
037	<p>BANDEJA PARA PLANCHA Y PARA PIZZA</p> <p>bandeja para plancha y para pizza La alta termoconductividad de las bandejas especiales para plancha y para pizza permiten una óptima preparación tanto en pizzas frescas como congeladas. La otra cara de la bandeja sirve para la preparación de bistecs, verduras o pescado a la plancha. La bandeja para plancha y para pizza destaca por sus excelentes propiedades antiadherentes, su robustez y una prolongada vida útil. Además de acelerar el dorado, el TriLax de 3 capas es un material termoestable, antirrayaduras, lavable en lavavajillas y resistente a la lejía. GN 1/1 (325*530mm)</p>	149,00	20,00	2.980,00

EQUIPAMENT CUINA RESIDENCIA GERIATRICA D'AMPOSTA

TOTAL	- DESCRIPCIÓ PARTIDA	PREU UNITARI	QUANTITAT	PREU
038	<p>GRIFO EXTENSIBLE</p> <p>grifo extensible Grifos extensibles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gama de grifos extensibles, especialmente diseñados para ser instalados en industrias de tratamiento de alimentos (carnes, pescados, verduras,...), industrias cárnicas, pescaderías, cocinas profesionales, caterings, colectividades, ... • Estructura y soportes contruidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10. • Equipado con manguera de goma negra especial, certificada para el uso alimentario, delarga duración y resistencia al calor. • Sistema de manguera retráctil, enrollable en el interior, con sistema de bloqueo que permite mantener sin esfuerzo la longitud de manguera deseada en cada uso. • Conexión a la red mediante racor a 90° con rosca macho de 1/2" y válvula anti-retorno. • Muelle interno de tensión ajustable. • Estructura giratoria en el soporte, que permite un amplio radio de trabajo de hasta 330° para una total accesibilidad desde el punto de instalación y reducir esfuerzos y tensiones de la manguera. • Pistola con chorro ajustable, regulación del caudal y función de uso continuo. Fabricada en plástico de alta resistencia y con diseño ergonómico para un cómodo uso. • Incluye como dotación lanza-extensión de 45 cm. acoplable a la pistola para acceder a puntos difíciles y reducir los esfuerzos físicos del usuario. • La temperatura de trabajo a 4 bar es de: 60 °C y a 6 bar es de 40 °C. - Radio de trabajo 165° +165° - Longitud manguera 15000mm - Extensión de lanza de 45cm 	1.729,00	1,00	1.729,00
039	<p>BASCULA INDUSTRIAL</p> <p>bascula industrial</p> <ul style="list-style-type: none"> - Robusta plataforma. -3m de cable del display a la plataforma. - Display LCD dígitos de 52mm. Retroiluminado. - Batería recargable 90h uso continuo. - Funciones: Tara, acumulación, check weighing, net/gross, cuentapiezas. - Capacidad máxima: 150kg - Precisión: 10g - Plato inox: 600x600 - Incluye visor display a distancia 	678,00	1,00	678,00
040	<p>BASCULA INDUSTRIAL</p> <p>bascula industrial</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para recepción, envíos y multitud de aplicaciones de pesada básica. El soporte multiadaptable permite fijar el indicador (display) a la base de la plataforma, por encima de la plataforma, suelto o a la pared. - Conectar y pesar, alimentadas a la red y a pilas (200 horas de autonomía). - Unidades de peso kg y lb. Capacidad máxima: 15 kg. Precisión 0.5g Plato inox 230x300 	474,00	1,00	474,00
Total Capítulo 3: COCCION				114.947

EQUIPAMENT CUINA RESIDENCIA GERIATRICA D'AMPOSTA

TOTAL	- DESCRIPCIÓ PARTIDA	PREU UNITARI	QUANTITAT	PREU
Capítol 4: CAMBRES				
052	<p>CONGELACIÓ: ESTANTERIA LINEAL DE ALUMINIO Y POLIETILENO</p> <p>congelació: estanteria lineal de aluminio y polietileno 1726x400x1750mm 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. Máxima higiene y facilidad para la limpieza. Las parrillas de polietileno se retiran con facilidad y se pueden lavar en un lavavajillas convencional. Pies de altura regulable que permiten salvar posibles desniveles de los suelos. 4 niveles de altura. Dimensiones: 1726x400x1750 mm</p>	434,40	1,00	434,40
053	<p>GRIFO EXTENSIBLE</p> <p>grifo extensible Grifos extensibles • Gama de grifos extensibles, especialmente diseñados para ser instalados en industrias de tratamiento de alimentos (carnes, pescados, verduras,...), industrias cárnicas, pescaderías, cocinas profesionales, caterings, colectividades, ... • Estructura y soportes contruidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10. • Equipado con manguera de goma negra especial, certificada para el uso alimentario, de larga duración y resistencia al calor. • Sistema de manguera retráctil, enrollable en el interior, con sistema de bloqueo que permite mantener sin esfuerzo la longitud de manguera deseada en cada uso. • Conexión a la red mediante racor a 90° con rosca macho de 1/2" y válvula anti-retorno. • Muelle interno de tensión ajustable. • Estructura giratoria en el soporte, que permite un amplio radio de trabajo de Hasta 330° para una total accesibilidad desde el punto de instalación y reducir esfuerzos y tensiones de la manguera. • Pistola con chorro ajustable, regulación del caudal y función de uso continuo. Fabricada en plástico de alta resistencia y con diseño ergonómico para un cómodo uso. • Los modelos GX-100 y GX-150 incluyen como dotación lanza-extensión de 45 cm.acoplable a la pistola para acceder a puntos difíciles y reducir los esfuerzos físicos del usuario. • La temperatura de trabajo a 4 bar es de: 60 °C y a 6 bar es de 40 °C. - Radio de trabajo 165° +165° - Longitud máxima manguera 15000mm - Extensión de lanza de 45cm</p>	1.729,00	1,00	1.729,00
054	<p>CONJUNTO ESTANTERIAS PARA CAMARA PESCADO</p> <p>conjunto estanterías para cámara de pescado Conjunto estanterías según plano adjunto.</p>	1.793,20	1,00	1.793,20
055	<p>CONJUNTO ESTANTERIAS PARA CÁMARA DE CARNE</p> <p>conjunto estanterías para cámara de carne Conjunto estanterías según plano adjunto.</p>	1.757,60	1,00	1.757,60
056	<p>CONJUNTO ESTANTERIAS PARA CÁMARA NO PERECEDERO</p> <p>conjunto estanterías para cámara no perecedero Conjunto estanterías según plano adjunto.</p>	1.491,60	1,00	1.491,60
057	<p>CONJUNTO ESTANTERIAS PARA CÁMARA LACTEOS</p> <p>conjunto estanterías para cámara lacteos Conjunto estanterías según plano adjunto.</p>	1.668,40	1,00	1.668,40
Total Capítol 4 : CAMBRES				8.874.2

EQUIPAMENT CUINA RESIDENCIA GERIATRICA D'AMPOSTA

TOTAL	- DESCRIPCIÓ PARTIDA	PREU UNITARI	QUANTITAT	PREU
Capítol 5: EMLATAT				
058	MESA MURAL CON ESTANTE INFERIOR 4750X700 mesa mural con estante inferior 4750x700 Velocidad regulable de 5 a 20m/min Dimensiones: 4000x500x910mm mesa mural con encaje a columna estante inferior de 4750x700	2.570,00	1,00	2.570,00
060	CARRO PORTA-PLATOS carro porta-platos Estructura totalmente soldada. Fabricado en acero con tratamiento antioxidante y acabado epoxi. Provisto de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm. 2 de ellas con freno. A cada una de las ruedas se le incorpora un parachoques de goma especial no marcante. Para el movimiento y traslado fácil del carro, incorpora un tubo en su parte media, que a su vez le dá máxima rigidez. Capacidad máxima: 100 platos. Separación entre niveles: 60 mm. Dimensiones: 754 x 754 x 1.800 mm.	686,00	2,00	1.372,00
061	CARRO PARA EL TRANSPORTE Y ESTOCAJE carro para el transporte y estocaje de platos. En el modelo doble se pueden apilar platos de hasta Ø 26 cm por un lado y de hasta Ø 32 cm por el otro (total 300 platos). • Construido totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. • Estructura robusta con tubo de Ø 25 mm y chapa de 1,2 mm de espesor, con varilla soldada en cada extremo, para poder soportar grandes cargas. • Estantes inclinados hacia el interior para evitar la caída de los platos. • Todos los carros incorporan 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno. - Las 4 ruedas llevan parachoques de goma especial, no marcante. • Para una mayor estabilidad y facilidad de estocaje existe, como accesorio, varillas separadoras de pilas de platos (SP-1), fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10. • Disponibles fundas de plástico higiénico (accesorio opcional) que protegen y mantienen limpios los carros y sus contenidos. -Medidas totales: 1125x783x825 Tipo: doble -Capacidad platos: 300 Ø máximo platos: 32/26 cm	808,00	1,00	808,00

EQUIPAMENT CUINA RESIDENCIA GERIATRICA D'AMPOSTA

TOTAL	- DESCRIPCIÓ PARTIDA	PREU UNITARI	QUANTITAT	PREU
062	<p>CARRO PARA EL TRANSPORTE Y ESTOCAJE</p> <p>carro para el transporte y estocaje de cestas de vajilla con asa Carros para el transporte y estocaje de cestas de vajilla de 500 x 500 mm. -Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, incorporan 4 ruedas giratorias e insonorizantes de Ø 125 mm., dos de ellas con freno. parachoques de goma especial no marcante. • Como accesorio se dispone de una funda de plástico higiénico que protege y mantiene limpio el carro, las cestas y sus contenidos. La funda tiene capacidad para 6 cestas para vasos de 100 mm de altura, 4 cestas para vasos de 150 mm o 3 cestas para vasos de 200 mm. • Cestas no incluidas. Medidas totales: 587x627x900mm</p>	380,00	2,00	760,00
063	<p>CESTA PARA 25 VASOS.</p> <p>cesta para 25 vasos. • Fabricadas en polipropileno higiénico de varios colores, resistentes a altas temperaturas y a las agresiones de los productos químicos. • Moldeadas en una sola pieza con una doble pared que las hace muy resistentes a los choques mecánicos. • Diseñadas de forma que los residuos no puedan depositarse, con lo que la higiene es absoluta y se asegura una óptima protección de la vajilla. Apilable. Color azul. Número de compartimentos: 25. Capacidad: 25 vasos o copas Ø máximo vasos 85mm Altura máxima para apilar: 150mm Dimensiones: 500 x 500 x 190 mm.</p>	49,20	10,00	492,00
064	<p>GRIFO EXTENSIBLE</p> <p>Grifos extensibles • Gama de grifos extensibles, especialmente diseñados para ser instalados en industrias de tratamiento de alimentos (carnes, pescados, verduras,...), industrias cárnicas, pescaderías, cocinas profesionales, caterings, colectividades, ... • Estructura y soportes construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10. • Equipado con manguera de goma negra especial, certificada para el uso alimentario, de larga duración y resistencia al calor. • Sistema de manguera retráctil, enrollable en el interior, con sistema de bloqueo que permite mantener sin esfuerzo la longitud de manguera deseada en cada uso. • Conexión a la red mediante racor a 90° con rosca macho de 1/2" y válvula anti-retorno. • Muelle interno de tensión ajustable. • Estructura giratoria en el soporte, que permite un amplio radio de trabajo de Hasta 330° para una total accesibilidad desde el punto de instalación y reducir esfuerzos y tensiones de la manguera. • Pistola con chorro ajustable, regulación del caudal y función de uso continuo. Fabricada en plástico de alta resistencia y con diseño ergonómico para un cómodo uso. • incluye como dotación lanza-extensión de 45 cm. acoplable a la pistola para acceder a puntos difíciles y reducir los esfuerzos físicos del usuario. • La temperatura de trabajo a 4 bar es de: 60 °C y a 6 bar es de 40 °C. - Radio de trabajo 165° +165° - Longitud máxima manguera 15000mm - Extensión de lanza de 45cm</p>	1.729,00	1,00	1.729,00

Total Capítulo 5 : EMPLATAT

7.731

EQUIPAMENT CUINA RESIDENCIA GERIATRICA D'AMPOSTA

TOTAL	- DESCRIPCIÓ PARTIDA	PREU UNITARI	QUANTITAT	PREU
Capítol 6: PREPARACIONS DE CARNS I EMBUTITS				
065	MESA MURAL 3000X700 CON ESTANTE Y CUBETA SOLDADA mesa mural 3000x700 con estante y cubeta soldada con aro desbarace Mesa mural de 3000x700 1 estante Cubeta soldada a mesa de 450x450x250 Aro de desbarace Modulo basura 600x700x800, 1 puerta practicable Mueble neutro 1 puerta practicable 600x700x850 sin encimera Peto lateral sanitario Encaje a columna en mesa 2 estantes	3.895,00	2,00	7.790,00
065.1	GRIFO CAÑO BAJO MANDO ALTO GRIFO CAÑO BAJO MANDO ALTO Cromado de alta densidad. Grifo de codo gerontológico	194,00	1,00	194,00
066	CORTADORA DE FIAMBRE, cortadora de fiambre. Fabricada con aleación de aluminio anodizado. Regulador del espesor de corte de gran precisión. Transmisión por medio de engranajes. Interruptor marcha-paro con relé, que no permite el funcionamiento de la máquina tras un corte de corriente sin rearme del mismo. Incorpora afilador de fácil utilización. Cuchilla forjada de acero especial, templada y afilada. Provista de anillo protector fijo para proteger el filo de la cuchilla, garantizando una seguridad activa en caso de limpieza y mantenimiento. Protectores en plástico transparente sobre el plato y sobre la empuñadura. Protección en la parte inferior de la máquina. Carro montado sobre casquillos autolubricados, que permiten un fácil desplazamiento. Mecanismo de bloqueo del movimiento del carro. Diámetro de la cuchilla: Ø 350 mm. Capacidad de corte: 310 x 245 mm. Espesor de corte: 0-13 mm. Recorrido del carro: 370 mm. Modelo monofásico 230 V-1+N	2.902,00	1,00	2.902,00
067	CUTTER-PICADORA R 5 V.V. cutter-picadora r 5 v.v. Nuevo perfil de las hojas para una calidad óptima de corte Función R-Mix para mezclar sin cortar los productos delicados. Cuchilla íntegramente de acero inoxidable con hojas lisas desmontables. Hojas serradas y dentadas opcionales. Con variación de velocidad de 300 a 3500 r.p.m. BLOQUE MOTOR Motor asíncrono Bloque de motor metálico Función pulsador FUNCION CUTTER Cuchilla 2 hojas lisas incluida en la entrega estándar Cuba del cutter de 5,5 litros, de acero inoxidable, con asa. Potencia 1300 Watts Voltajes Monofásico 230V Velocidad variable de 300 a 3500 rpm R-mix velocidad variable de 60 a 500 r.p.m. en rotación inversa Capacidad de cuba 5,5 litros	2.560,00	1,00	2.560,00

EQUIPAMENT CUINA RESIDENCIA GERIATRICA D'AMPOSTA

TOTAL	- DESCRIPCIÓ PARTIDA	PREU UNITARI	QUANTITAT	PREU
068	EXTERMINADOR DE INSECTOS exterminador de insectos Area protegida 160 m2/ 300 m2 Consumo 2 x 15 W. Monofásica 230 V Dimensiones: 260x410x150 mm. Rejilla de seguridad.	165,00	3,00	495,00
069	GRIFO EXTENSIBLE grifo extensible Grifos extensibles <ul style="list-style-type: none"> • Gama de grifos extensibles, especialmente diseñados para ser instalados en industrias de tratamiento de alimentos (carnes, pescados, verduras,...), industrias cárnicas, pescaderías, cocinas profesionales, caterings, colectividades, ... • Estructura y soportes construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10. • Equipado con manguera de goma negra especial, certificada para el uso alimentario, de larga duración y resistencia al calor. • Sistema de manguera retráctil, enrollable en el interior, con sistema de bloqueo que permite mantener sin esfuerzo la longitud de manguera deseada en cada uso. • Conexión a la red mediante racor a 90° con rosca macho de 1/2" y válvula anti-retorno. • Muelle interno de tensión ajustable. • Estructura giratoria en el soporte, que permite un amplio radio de trabajo de Hasta 330° para los modelos GX-100 y GX-150) para una total accesibilidad desde el punto de instalación y reducir esfuerzos y tensiones de la manguera. • Pistola con chorro ajustable, regulación del caudal y función de uso continuo. Fabricada en plástico de alta resistencia y con diseño ergonómico para un cómodo uso. • Los modelos GX-100 y GX-150 incluyen como dotación lanza-extensión de 45 cm. acoplable a la pistola para acceder a puntos difíciles y reducir los esfuerzos físicos del usuario. • La temperatura de trabajo a 4 bar es de: 60 °C y a 6 bar es de 40 °C. - Radio de trabajo 165° +165° - Longitud máxima manguera 15000mm - Extensión de lanza de 45cm 	1.729,00	1,00	1.729,00
Total Capítulo 6 : PREPARACIONES DE CARNES				15.670,00

EQUIPAMENT CUINA RESIDENCIA GERIATRICA D'AMPOSTA

TOTAL	- DESCRIPCIÓ PARTIDA	PREU UNITARI	QUANTITAT	PREU
Capítol 7: PREPARACIONS DE PEIX				
070	MESA MURAL EN FORMA DE L CON ESTANTE 5000+1800X700X850 mesa mural en forma de L con estante 5000+1800X700X850 Mesa mural en L de 5000+1800x700x850 1 estante 2 Cubeta soldada a mesa de 450x450x250 Aro de desbarace Modulo basura 600x700x800, 1 puerta practicable Mueble neutro 2 puertas practicables 1000x700x850 sin encimera 2 estantes	7.280,00	1,00	7.280,00
070.1	GRIFO CAÑO BAJO MANDO ALTO grifo caño bajo mando alto Cromado de alta densidad. Grifo de codo gerontológico	194,00	1,00	194,00
071	GRIFO EXTENSIBLE grifo extensible Grifos extensibles <ul style="list-style-type: none"> • Gama de grifos extensibles, especialmente diseñados para ser instalados en industrias de tratamiento de alimentos (carnes, pescados, verduras,...), industrias cárnicas, pescaderías, cocinas profesionales, caterings, colectividades, ... • Estructura y soportes contruidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10. • Equipado con manguera de goma negra especial, certificada para el uso alimentario, de larga duración y resistencia al calor. • Sistema de manguera retráctil, enrollable en el interior, con sistema de bloqueo que permite mantener sin esfuerzo la longitud de manguera deseada en cada uso. • Conexión a la red mediante racor a 90° con rosca macho de 1/2" y válvula anti-retorno. • Muelle interno de tensión ajustable. • Estructura giratoria en el soporte, que permite un amplio radio de trabajo de Hasta 330° para una total accesibilidad desde el punto de instalación y reducir esfuerzos y tensiones de la manguera. • Pistola con chorro ajustable, regulación del caudal y función de uso continuo. Fabricada en plástico de alta resistencia y con diseño ergonómico para un cómodo uso. Incluyen como dotación lanza-extensión de 45 cm. acoplable a la pistola para acceder a puntos difíciles y reducir los esfuerzos físicos del usuario. <ul style="list-style-type: none"> • La temperatura de trabajo a 4 bar es de: 60 °C y a 6 bar es de 40 °C. - Radio de trabajo 165° +165° - Longitud máxima manguera 15000mm - Extensión de lanza de 45cm 	1.729,00	1,00	1.729,00
Total Capítol 7 : PREPARACIONS DE PEIX				9.203,00

EQUIPAMENT CUINA RESIDENCIA GERIATRICA D'AMPOSTA

TOTAL	- DESCRIPCIÓ PARTIDA	PREU UNITARI	QUANTITAT	PREU
Capítol 8: PREPARACIONS DE VERDURES				
072	MESA MURAL 2900X700 CON ESTANTE Y CUBETA SOLDADA mesa mural 2900x700 con estante y cubeta soldada con aro desbarace Mesa mural de 2900x700 1 estante Cubeta soldada a mesa de 450x450x250 Aro de desbarace Modulo basura 600x700x800, 1 puerta practicable Mueble neutro 1 puerta practicable 600x700x850 sin encimera Peto lateral sanitario Encaje a columna en mesa 2 estantes	3.895,00	1,00	3.895,00
072.1	GRIFO CAÑO BAJO MANDO ALTO grifo caño bajo mando ALTO Cromado de alta densidad. Grifo de codo gerontológico	194,00	1,00	194,00
073	MESA MURAL 3000X700 CON ESTANTE, HUECO PARA BAJO MOSTRADOR Y CUBETA SOLDADA mesa mural 3000x700 con estante, hueco para bajo mostrador y cubeta soldada Mesa mural de 3000x700 1 estante Cubeta soldada a mesa de 450x450x250 2 estantes	2.561,05	1,00	2.561,05
073.1	GRIFO CAÑO BAJO MANDO ALTO grifo caño bajo mando alto Cromado de alta densidad. Grifo de codo gerontológico	194,00	1,00	194,00
074	MESA POSITIVA GASTRONORM. mesa positiva gastronorm. CARACTERÍSTICAS Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado). 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m3 de densidad. Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital. El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad y tiene el grado oficial de protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua. Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta. Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo. Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura (tamaño GN1/1). Dotación por puerta: 1 parrilla GN 1/1 y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas. Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble. Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Peto sanitario de 10 cm altura. Temperatura de trabajo: de -2 °C a +8 °C. Clase climática 4. Nº puertas: 3 Clase de eficiencia energética: C Capacidad neta: 214 L Capacidad bruta: 428 L	2.300,00	1,00	2.300,00

EQUIPAMENT CUINA RESIDENCIA GERIATRICA D'AMPOSTA

TOTAL	- DESCRIPCIÓ PARTIDA	PREU UNITARI	QUANTITAT	PREU
075	<p>PELADORA DE PATATAS DE ACERO INOXIDABLE</p> <p>peladora de patatas de acero inoxidable con torre abrasiva Modelo de mesa de acero inoxidable con torre abrasiva. Tapadera metálica conectada a un sistema de seguridad. Se entrega con un pie de acero inoxidable con cesta filtro. Capacidad de la cuba: 25 kg. 400v/50/3</p>	4.960,00	1,00	4.960,00
076	<p>ARMARIO ESTERILIZADOR</p> <p>armario esterilizador Construcción en acero inoxidable. Rejilla de acero inoxidable para el almacenamiento de los cuchillos. Capacidad para 15 cuchillos Funcionamiento mediante radiación UV que ejerce una acción fotoquímica descontaminante. Control mediante temporizador mecánico de 90 minutos. Microinterruptor de seguridad que corta el funcionamiento al abrir la puerta. Fácil fijación a la pared.</p>	540,00	2,00	1.080,00
77	<p>CORTA HORTALIZAS</p> <p>corta-hortalizas Tolva de gran tamaño que permite introducir hortalizas voluminosas, como coles o berenjenas, y otras hortalizas de manera óptima. Pasador que permite un desmontaje instantáneo de la tolva para lavarla fácilmente. Bloque motor acero inoxidable. Modelo de mesa Rallado, rebanado, ondulado, juliana Numero de comidas por servicio 20-80 Capacidad real/h hasta 50 kg rendimiento teórico/h hasta 200kg monofasico 1 velocidad Voltaje monofasico 230v velocidad 1500rpm se entrega con dos discos dimensiones (AXPXA) 325X304X570mm peso bruto 12kg bloque motor: motor asíncrono Función corta-hortalizas: tolva medialuna - volumen de carga: 1.56 litros - Tolva cilíndrica para un corte de productos largos</p>			

EQUIPAMENT CUINA RESIDENCIA GERIATRICA D'AMPOSTA

TOTAL	- DESCRIPCIÓ PARTIDA	PREU UNITARI	QUANTITAT	PREU
078	<p>GRIFO EXTENSIBLE</p> <p>grifo extensible Grifos extensibles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gama de grifos extensibles, especialmente diseñados para ser instalados en industrias de tratamiento de alimentos (carnes, pescados, verduras,...), industrias cárnicas, pescaderías, cocinas profesionales, caterings, colectividades, ... • Estructura y soportes contruidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10. • Equipado con manguera de goma negra especial, certificada para el uso alimentario, de larga duración y resistencia al calor. • Sistema de manguera retráctil, enrollable en el interior, con sistema de bloqueo que permite mantener sin esfuerzo la longitud de manguera deseada en cada uso. • Conexión a la red mediante racor a 90° con rosca macho de 1/2" y válvula anti-retorno. • Muelle interno de tensión ajustable. • Estructura giratoria en el soporte, que permite un amplio radio de trabajo de Hasta 330° para una total accesibilidad desde el punto de instalación y reducir esfuerzos y tensiones de la manguera. • Pistola con chorro ajustable, regulación del caudal y función de uso continuo. Fabricada en plástico de alta resistencia y con diseño ergonómico para un cómodo uso. • Incluyen como dotación lanza-extensión de 45 cm.acoplable a la pistola para acceder a puntos difíciles y reducir los esfuerzos físicos del usuario. • La temperatura de trabajo a 4 bar es de: 60 °C y a 6 bar es de 40 °C. - Radio de trabajo 165° +165° - Longitud máxima manguera 15000mm - Extensión de lanza de 45cm 	1.729,00	1,00	1.729,00

Total Capítulo 8 : PREPARACIONS DE VERDURES

16.913,05

FULL RESUM DEL PRESSUPOST

CAPITOLS	CONCEPTE	IMPORT
1	EXTRACCIO	41.826,00
2	RENTAT	69.469,00
3	COCCIO	114.947,00
4	CAMBRES	8.874,20
5	EMPLATAT	7.731,00
6	PREPARACIO DE CARN	15.670,00
7	PREPARACIO DE PEIX	9.203,00
8	PREPARACIO DE VERDURES	16.913,05
	IMPORT TOTAL	284.633,25

L'import total del pressupost d'equipament es de DOS CENTS VUITANTA QUATRE MIL SIS CENTS TRENTA TRES EN VINT I CINC EUROS

Amposta novembre del 2017

Manel Conesa Valmaña
 Enginyer tècnic industrial
 col·legiat nº 13459T