



PROYECTO INVENTARIO

EQUIPAMIENTO DE LA COCINA DE LA CAFETERÍA DE LA NUEVA FACULTAD DE BBAA

LISTADO DE EQUIPAMIENTO EN FUNCIÓN DE LA POSICIÓN REFLEJADA EN EL PLANO DE REFERENCIAS.

AREA 1: RECEPCION MERCANCIA

Pos.1.1. Báscula con indicador modelo Karima o similar, plato de 40 x 40 acero inox, peso 150 kg, potencia 200 W a 220 V.II.

Características:

- Columna de 45 cm de altura
- Indicador de peso simple, económico, digital, multifunción de altas prestaciones y homologado.
- Teclado simplificado, led indicadores de peso bien visible, programas integrados, envío datos a los periféricos mediante serial, versátil, compatible con todos los pesajes junto a nuestras plataformas.
- Resolución 10.000 homologado.
- Grado de protección IP-66 con housing de Acero inox.
- Display peso 6 cifras led rojos, 7 segmentos, 20 mm
- 6 led de estado, cero, umbral mínimo, estabilidad, tara integrada, bloqueada, manual.
- Funciones: Tara manual/automática en reducción, contador de piezas, cheek estático, visión X10, peak-old totalizador, setup de estabilidad y flag condition, calibración regulada y cierre frontal del panel.

Pos.1.2. Características en todos los modelos de mesa, la higiene está garantizada mediante la construcción "cerrada" de la encimera en su parte inferior, obtenida con chapa tratada con aluminio. El peto posterior se fabrica en una única pieza con la encimera y presenta su parte trasera cortada de manera rectangular para evitar toda infiltración de suciedad. La encimera de trabajo redondeada en uno o más frentes, es realizada en acero inox AISI 304 finamente satinado. Solidez e insonorización quedan garantizadas gracias a una particular estructura y al uso de material fonoabsorbente debajo de la encimera. Las cubas están instaladas con soldadura y limpiado robotizados en la encimera, también son producidas en acero inox AISI 304 estampadas en frío, de gran contención. En el fondo externo de cada cuba se aplica un material especial insonorizante:

Mesa de trabajo marca Angelo Po modelo 14TAVD o similar, con encimera redondeado en un frente en acero inox AISI 304 satinado, peto posterior, altura 60 mm, panel de apoyo fonoabsorbente hidrófugo e ignífugo, seno en la derecha de 400x500x250 mm, patas en tubular de acero inox de 50 mm diámetro, de medidas: 1.400 x 700 x 900 mm.

Pos.1.2.1. Entrepañó fabricado en acero inox AISI 304, satinada con omegas de refuerzo. Luz útil de 180 mm entre el suelo y el panel, marca Angelo Po modelo 14RFV o similar, de medidas: 1.242 x 582 x 50 mm.

Pos.1.2.2. Panel lateral izquierdo fabricado en acero inox, marca Angelo Po o similar, modelo PTVLS o similar, de medidas 145x337x260 mm.



Pos.1.2.3. Un grifo para fregadero accionable con codo marca Angelo Po modelo CEGTV o similar, de dos aguas, de 290 mm de largo.

Pos.1.2.4. Un kit sifón boca desagüe rebosadero fabricado en acero inox, marca Angelo Po modelo KSV o similar ,25 P para fregadero anterior.

Pos.1.3. Dispensador papel mecha, de medidas: 260 x 260 x 370 mm.

AREA 2: ALMACEN

Características: Las estanterías modulares de aluminio con parrillas de polipropileno son especialmente diseñadas para uso alimentario, son fáciles de montar sin necesidad de herramientas, estructura robusta en duraluminio anodizado, tornillería acero inox, parrillas autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas, estantes regulables en altura cada 150 mm, composiciones modulares adaptables a todos los espacios, varias profundidades 360,460 y 560 mm, homologación NF de higiene alimentaria, especialmente aptas para uso en cámaras frigoríficas tanto con temperaturas positivas como negativas.

Pos.2.1. Estantería de cuatro niveles con estructura de aluminio anodizado y estantes de polipropileno, carga de 150 kg/ml por nivel, de medidas: 1.317 x 460 x 1.675 mm.

Pos.2.2. Estantería de cuatro niveles con estructura de aluminio anodizado y estantes de polipropileno, carga de 150 kg/ml por nivel, de medidas: 1.317 x 460 x 1.675 mm.

Pos.2.3. Estantería de cuatro niveles con estructura de aluminio anodizado y estantes de polipropileno, carga de 150 kg/ml por nivel, de medidas: 1.737 x 460 x 1.675 mm.

Pos.2.4. Estantería de cuatro niveles con estructura de aluminio anodizado y estantes de polipropileno, carga de 150 kg/ml por nivel, de medidas: 1.497 x 460 x 1.675 mm.

Pos.2.5. Estantería de cuatro niveles con estructura de aluminio anodizado y estantes de polipropileno, carga de 150 kg/ml por nivel, de medidas: 5.157 x 460 x 1.675 mm.

AREA 3: ALMACENES FRIGORIFICOS

Características: Recinto formado por paneles prefabricados tipo sandwich con espesor de 80 mm de aislamiento efectivo y densidad de 45 kg/m³, coeficiente de conductividad térmica 0,021 kcal/mh°C, garantizado su utilización tanto en temperatura positiva como en negativa.

- Revestimiento estándar de chapa de acero galvanizado (Z225 o ZA 225 gr/m²) y prelacado poliéster (25u) con un film de protección pelable, color blanco pirineo 1006 y calidad alimentaria.
- Sistema de ensamblaje a base de cajas excéntricas de ABS dotadas de piezas excéntricas de alta resistencia con doble efecto y gancho reforzado asegurando la unión entre paneles.
- Perfiles tubulares perimetrales de PVC rígido de 2 mm que incorporan el radio sanitario e inyectados en su interior con espuma de poliuretano con formulación libre de CFC e inyectado a alta presión con una densidad de 45 kg/m³ y un coeficiente de conductividad de 0,021 kcal/mh°C.
- Puerta pivotante con herraje de zamak, cerco perimetral en aleación de aluminio anodizado inox, acabados exterior e interior a base de chapa de acero galvanizado de espesor 0.6 mm, el interior a base de espuma de poliuretano con formulación libre de CFC inyectado a alta presión con una densidad de 45 kg/m³.
- Medidas claro de puerta grande 1.700 x 610 mm, pequeña 800 x 610 mm.
- Guías parrillas de 600 x 400 y soporte parrillas desmontable.

Pos.3.1. Armario modular desmontable de refrigeración, dotado de 3 puertas frontales (una entera y dos medias) para varios y dotado de equipo frigorífico con una potencia de 1610 W a 220 V, de medidas 1800 x 673 x 2470 mm. y un volumen de 1'25 m³



Pos.3.2. Armario modular desmontable de refrigeración, dotado de 3 puertas frontales (una entera y dos medias) para lácteos y dotado de equipo frigorífico con una potencia de 1610 W a 220 V, de medidas 1800 x 673 x 2470 mm. y un volumen de 1'25 m³

Pos.3.3. Armario modular desmontable de refrigeración, dotado de 3 puertas frontales (una entera y dos medias) para carnes y dotado de equipo frigorífico con una potencia de 1610 W a 220 V, de medidas 1800 x 673 x 2470 mm. y un volumen de 1'25 m³

Características: Paneles modulares prefabricados tipo sandwich con espesor S=100 mm, construidos en chapa de espesor 0.6 mm y un alma interior de espuma de poliuretano con formulación libre de CFC e inyectado a alta presión con una densidad de 45 kg/m³ y un coeficiente de conductividad de 0,021 kcal/mh°C.

- Revestimiento estándar de chapa de acero galvanizado (Z225 o ZA 225 gr/m²) y prelavado poliéster (25u) con un film de protección pelable, color blanco pirineo 1006 y calidad alimentaria
- Panel suelo estándar de 100 mm para todas las cámaras temperatura + y -, siendo la cara interior realizada en acero inox antideslizante y la cara exterior a base de chapa de acero galvanizado prelacada con poliéster. Panel suelo apto para tránsito de carretillas manuales (no traspaletas) con una resistencia al peso dinámico de 300 kg distribuidos entre cuatro puntos de rodadura y la resistencia al peso estático es de 2.500 kg/m² uniformemente distribuidos.
- Alturas de cámara interior 2.160 mm
- Sistema de ensamblaje a base de cajas excéntricas de ABS dotadas de piezas excéntricas de alta resistencia con doble efecto y gancho reforzado asegurando la unión entre paneles.
- Perfiles tubulares perimetrales de PVC rígido de 2 mm que incorporan el radio sanitario e inyectados en su interior con espuma de poliuretano con formulación libre de CFC e inyectado a alta presión con una densidad de 45 kg/m³ y un coeficiente de conductividad de 0,021 kcal/mh°C, dichos perfiles han sido probados en túneles con temperaturas de hasta -30°C garantizando todas sus propiedades sin ningún tipo de deformación.
- En cámaras adosadas se utilizan perfiles de 3 vías diseñadas de tal forma que los tres paneles que parten del perfil están unidos mediante sus correspondientes excéntricas.
- Puerta pivotante con herraje de poliamida, cerco perimetral en aleación de aluminio con tratamiento T-5 y anodinado inox, burlete de PVC coextruido, acabados exterior e interior a base de chapa de acero galvanizado de espesor 0.6 mm prelacada con poliéster y en un interior a base de espuma de poliuretano con formulación libre de CFC inyectado a alta presión con una densidad de 45 kg/m³ y con un coeficiente de conductividad 0,021 kcal/mh°C.
- Medidas estándar de luz de puerta (paso) 1.830 x 800 mm
- Todas las puertas incluyen cierre con llave en el exterior y apertura de seguridad en el interior, las puertas para congelación incluyen también resistencia en marco de serie.
- Suelo de 100 mm en acero inox antideslizante
- Radio sanitario incluido en perfiles perimetrales
- Resistencia eléctrica en el marco puerta y válvula de compensación de presiones para todas las cámaras de congelación.

Pos.3.4. Recinto modular frigorífico con dos cámaras de espesor de panel 100 mm adosadas, con suelo estándar, medidas exteriores: 2.840 x 3.580 mm, altura exterior 2.360 mm y altura interior de 2.160 mm.

Cámara varios: Espesor panel 100 mm con suelo estándar y cara interior en acero inox Aisi 304, dimensiones exteriores 1.640 x 2.840 mm, medidas interiores 1.440 x 2.640 mm, altura exterior



2.360 mm y altura interior de 2.160 mm, dos puertas pivotantes de espesor 80 mm, apertura de izquierda a derecha, paso libre 800 x 1.830 mm. Cámara frigorífica para temperatura positiva, volumen interior 8,2 m³.

Cámara congelación: Espesor panel 100 mm con suelo estándar y cara interior en acero inox Aisi 304, dimensiones exteriores 2.040 x 2.840 mm, medidas interiores 1.840 x 2.640 mm, altura exterior 2.360 mm y altura interior de 2.160 mm, dos puertas pivotantes de espesor 100 mm, apertura de izquierda a derecha, paso libre 800 x 1.830 mm e incluye resistencia marco puerta y válvula de compensación de presiones. Cámara frigorífica para temperatura negativa, volumen interior 10,5 m³.

Pos.3.4.1: Equipo frigorífico Compacto de techo centrífugo.

Características Técnicas:

Equipos tropicalizados para 45°C de temperatura ambiente.

Desescarche por gas caliente con control de temperatura

Función de Jet-cool de enfriamiento rápido

Refrigerante R-404-A

Compresor hermético alternativo

Cajón de evaporación en panel sándwich de 50 mm. de espuma de poliuretano, revestido interiormente con chapa de acero pre-lacado.

Presostato de alta y baja presión.

Expansión por capilar.

Desescarche por inyección de gas caliente.

Bandeja de condensados en acero inox.

Evaporación automática de condensados con posibilidad de drenaje.

Luz de cámara y cable interruptor de puerta.

Regulación electrónica multifunción.

Potencia compresor ½ CV

Voltaje 220 V II

Potencia frigorífica a 0 °C 1087 W a 35 °C condensación.

Potencia absorbida nominal 0.80 Kw

Intensidad máxima absorbida 5.6 A

Caudal evaporador/condensador 600-575 m³/h

Nivel sonoro 32 dB

Peso 73 Kgs.

El condensador va dotado con un ventilador centrífugo para canalizar el aire al exterior con una distancia máxima de 20 m. en horizontal.

Dimensiones 850 x 665 x 385 + 162 mm.

Pos.3.4.2: Equipo frigorífico Compacto de techo centrífugo.

Características Técnicas:

Equipos tropicalizados para 45°C de temperatura ambiente.

Válvula de expansión termostática.

Desescarche por gas caliente con control de temperatura

Función de Jet-cool de enfriamiento rápido

Refrigerante R-404-A

Compresor hermético alternativo

Cajón de evaporación en panel sándwich de 50 mm. de espuma de poliuretano, revestido interiormente con chapa de acero pre-lacado.

Presostato de alta y baja presión.

Expansión por válvula termostática.

Desescarche por inyección de gas caliente.



Bandeja de condensados en acero inox.
Evaporación automática de condensados con posibilidad de drenaje.
Luz de cámara y cable interruptor de puerta.
Regulación electrónica multifunción.
Potencia compresor 1-3/4 CV
Voltaje 220 V II
Potencia frigorífica a -20 °C 1443 W a 35 °C condensación.
Potencia absorbida nominal 1.69 Kw
Intensidad máxima absorbida 12.9 A
Caudal evaporador/condensador 1150/1150 m³/h
Nivel sonoro 43 dB
Peso 145 Kgs.

El condensador va dotado con un ventilador centrífugo para canalizar el aire al exterior con una distancia máxima de 20 m. en horizontal.
Dimensiones 850 x 835 x 365 + 162 mm.

Pos.3.5: Características: Las estanterías modulares de aluminio con parrillas de polipropileno son especialmente diseñadas para uso alimentario, son fáciles de montar sin necesidad de herramientas, estructura robusta en duraluminio anodizado, tornillería acero inox, parrillas autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas, estantes regulables en altura cada 150 mm, composiciones modulares adaptables a todos los espacios, varias profundidades 360, 460 y 560 mm, homologación NF de higiene alimentaria, especialmente aptas para uso en cámaras frigoríficas tanto con temperaturas positivas como negativas.

Estantería de cuatro niveles con estructura de aluminio anodizado y estantes de polipropileno regulables, carga de 150 kg/ml por nivel, de 460 mm de fondo y 1.675 mm de alto y con tortillería de acero inox.

Pos.3.5.1: Estanterías en forma de L y rectas para cámara de congelación.

Pos.3.5.2: Estanterías rectas para cámara de verduras.

AREA 4: CUARTO FRIO

Pos.4.1. Cernita preparación pescados marca Angelo Po modelo 6TPP 180 o similar, construida en acero inox 18/10 satinado, peto posterior de 60 mm h redondeado en el frente, compuesto de dos cubetas con falsos fondos removibles, tabla para cortar en polietileno, cubeta con sifón, boca desagüe y rebosadero. Plano inclinado. Medidas: 1.800 x 700 x 900 mm.

Pos.4.1.1. Un kit sifón boca desagüe rebosadero fabricado en acero inox, marca Angelo Po modelo KSV o similar 25 P.

Pos.4.1.2. Un grifo para fregadero marca Angelo Po modelo CEM o similar, de dos aguas.

Pos.4.1.3. Entrepaña marca Angelo Po modelo 18RF o similar construido en acero inox 18/10, satinada con omegas de refuerzo, de medidas: 1.642 x 582x50 mm.

Pos.4.2. Características en todos los modelos de mesa, la higiene está garantizada mediante la construcción "cerrada" de la encimera en su parte inferior, obtenida con chapa tratada con aluminio. El peto posterior se fabrica en una única pieza con la encimera y presenta su parte trasera cortada de manera rectangular para evitar toda infiltración de suciedad. La encimera de trabajo redondeada en uno o más frentes, es realizada en acero inox AISI 304 finamente satinado.

Solidez e insonorización quedan garantizadas gracias a una particular estructura y al uso de material fonoabsorbente debajo de la encimera. Las cubas están instaladas con soldadura y limpiado robotizados en la encimera, también son producidas en acero inox AISI 304 estampadas en frío, de gran contención. En el fondo externo de cada cuba se aplica un material especial insonorizante:



Mesa de trabajo marca Angelo Po modelo 18TAFD o similar, con encimera y peto posterior fabricada en acero inox 304, panel de apoyo fono-absorbente hidrófugo e ignífugo, patas en tubular de 50 mm, con orificio en la derecha de 24 cm diámetro. formando una sola pieza con la encimera de medidas: 1.800 x 700 x 900 mm.

Pos.4.2.1. Un entrepaño fabricado en acero inox AISI 304 satinada, con omegas de refuerzo, marca Angelo Po modelo 14RF o similar, de medidas: 1.242 x 582 x 50 mm.

Pos.4.2.2 Un cajón fabricado en acero inox 18/10 marca Angelo Po modelo 04C123 o similar.

Pos.4.3. Un cubo de basura fabricado en acero inox con pedal, ruedas y tapa de 60 litros.

Pos.4.4. Una procesadora de verduras gran versatilidad marca Sirman modelo TM o similar, fácil de usar con cualquier tipo de verdura, fruta, mozzarella y una amplia gama de productos. Cortar fácilmente quesos frescos, verduras, hortalizas y fruta madura con caída directa sin necesidad del expulsor de plástico. Fabricada en acero inox con tapa en inox fácilmente desmontable para su limpieza y la sustitución de discos, dispone de una amplia gama de discos para múltiples aplicaciones. Su potente motor con ventilación 300 r.p.m del disco, potencia 515 W a 220 V.II, dimensiones: 510 x 280 x 510 mm.

Pos.4.4.1. Kit discos para procesadora de verduras en inox.

Pos.4.5. Dos estantes murales con cartelas fabricados en acero inox contruidos en una sola pieza, con todas sus aristas soldadas y peto posterior, así como doble pliegue aplastado para evitar rebabas y depósito de suciedad, de medidas: 1500x300 mm.

Pos.4.6. Características en todos los modelos de mesa, la higiene está garantizada mediante la construcción "cerrada" de la encimera en su parte inferior, obtenida con chapa tratada con aluminio. El peto posterior se fabrica en una única pieza con la encimera y presenta su parte trasera cortada de manera rectangular para evitar toda infiltración de suciedad. La encimera de trabajo redondeada en uno o más frentes, es realizada en acero inox AISI 304 finamente satinado.

Solidez e insonorización quedan garantizadas gracias a una particular estructura y al uso de material fonoabsorbente debajo de la encimera. Las cubas están instaladas con soldadura y limpiado robotizados en la encimera, también son producidas en acero inox AISI 304 estampadas en frío, de gran contención. En el fondo externo de cada cuba se aplica un material especial insonorizante:

Mesa de trabajo Angelo Po modelo 30TA o similar, con encimera en acero inox 18/10 altura 60 mm, panel de apoyo fonoabsorbente, patas redondeadas de 50 mm de diámetro y encimera redondeada en un frente con peto posterior de medidas: 3.000 x 700 x 900 mm.

Pos.4.6.1. Un entrepaño fabricado en acero inox AISI 304, satinado con omegas de refuerzo, marca Angelo Po modelo 30RF o similar, de medidas: 2.842 x582 x50 mm.

Pos.4.6.2. Cuatro cajones fabricados en acero inox marca Angelo Po modelo 04C411 o similar, de medidas 400x700x620 mm.

Pos.4.6.3. Alzatinas laterales fabricadas en acero inox 2 unidades de 700 mm.

Pos.4.7. Dos estantes murales con cartelas fabricados en acero inox contruidos en una sola pieza, con todas sus aristas soldadas y peto posterior, así como doble pliegue aplastado para evitar rebabas y depósito de suciedad, de medidas: 1500x300 mm.

Pos.4.8. Cortadora de fiambres autoventilada, marca Sirman modelo Mirra 300 o similar, con una lama de 300 mm de diámetro y una potencia de 210 W a 220 V.II, fabricada en acero inox, de medidas: 640 x 295 x 510 mm.



Pos.4.9. Una picadora de carne marca Sirman modelo TC 12 E o similar, con una potencia de 735 W a 220 V.II, con una producción horaria de 25 kg, fabricada en acero inox, de medidas: 215 x 430 x 520 mm.

Pos.4.10. Lavamanos pulsador de rodilla fabricado en acero inox, dotado de jabonera, peto y papelera, de medidas: 350 x 300 x 215 mm.

Pos.4.11. Un esterilizador de cuchillos Sirman modelo Napoli U.V.A. o similar, fabricado en acero inox, con una potencia de 16 W a 220 V.II, de medidas: 400 x 140 x 760 mm.

Pos.4.12. Características en todos los modelos de mesa, la higiene está garantizada mediante la construcción "cerrada" de la encimera en su parte inferior, obtenida con chapa tratada con aluminio. El peto posterior se fabrica en una única pieza con la encimera y presenta su parte trasera cortada de manera rectangular para evitar toda infiltración de suciedad. La encimera de trabajo redondeada en uno o más frentes, es realizada en acero inox AISI 304 finamente satinado.

Solidez e insonorización quedan garantizadas gracias a una particular estructura y al uso de material fonoabsorbente debajo de la encimera. Las cubas están instaladas con soldadura y limpiado robotizados en la encimera, también son producidas en acero inox AISI 304 estampadas en frío, de gran contención. En el fondo externo de cada cuba se aplica un material especial insonorizante:

Mesa de trabajo Angelo Po modelo 15TA o similar, con encimera en acero inox 18/10 altura 60 mm, panel de apoyo fonoabsorbente, patas redondeadas de 50 mm de diámetro y encimera redondeada en un frente con peto posterior de medidas: 1.500 x 700 x 900 mm.

Pos.4.12.1. Un entrepaño fabricado en acero inox AISI 304, satinado con omegas de refuerzo, marca Angelo Po modelo 15RF o similar, de medidas: 1.342 x 582 x 50 mm.

Pos.4.12.2. Dos Alzatinas laterales fabricadas en acero inox de 700 mm.

Pos.4.12.3. Dos cajones fabricados en acero inox marca Angelo Po modelo 04C123 o similar.

Pos.4.13. Una envasadora al vacío marca Ghizzoni modelo A-400 o similar, sobre mesa, panel de mandos analógico y estructura en acero inox, bomba de vacío 18 m³/h, potencia 800 W a 220 V.II, barra soldadura 400 mm, de medidas cámara: 410 x 450 x 200 mm, medidas máximas: 500 x 610 x 500 mm.

Pos.4.14. Un estante mural con cartelas fabricado en acero inox construido en una sola pieza, con todas sus aristas soldadas y peto posterior, así como doble pliegue aplastado para evitar rebabas y depósito de suciedad, de medidas: 1500x300 mm.

Pos.4.15. Equipo frigorífico Compacto de techo centrífugo para cuarto frío.

Características Técnicas:

Evaporador silencioso de doble flujo especial para salas de manipulación.

Válvula de expansión termostática.

Compresor hermético alternativo.

Presostatos de alta y baja presión.

Recipiente de líquido.

Recarga de refrigerante hasta 15 m de tubería

Desescarcho por aire.

Bandeja de condensados en acero inox.

Conexiones tipo Flare con válvulas de servicio

Cableado de interconexión eléctrica de 10 m

Regulación electrónica multifunción con mando digital a distancia y control de condensación.

Potencia compresor 1-1/4 CV

Voltaje 220 V II



Potencia frigorífica 3.320 W a +5°C, temperatura condensación +35 °C.

Potencia absorbida nominal 1,79 Kw

Intensidad máxima absorbida 10.2 A

Caudal evaporador/condensador 2.400/1.500 m³/h

Conexión frigorífica 3/8"-5/8"

Nivel sonoro 38 dB

Peso 74/45 Kgs.

Dimensiones evaporadora 706 x 1.100 x 233 mm, condensadora 925 x 580 x 515 mm.

Pos.4.16. Dispensador papel mecha de medidas: 260 x 260 x 370 mm.

Pos.4.17. Exterminador insectos adhesivo AP-30 con una potencia de 18 W a 220 V (plateado), aplique de luz que atrapa insectos, producto idóneo para restaurantes, cafeterías, bares, hoteles, oficinas, etc.

AREA 5: COCCION

Pos.5.1. Características en todos los modelos de mesa, la higiene está garantizada mediante la construcción "cerrada" de la encimera en su parte inferior, obtenida con chapa tratada con aluminio. El peto posterior se fabrica en una única pieza con la encimera y presenta su parte trasera cortada de manera rectangular para evitar toda infiltración de suciedad. La encimera de trabajo redondeada en uno o más frentes, es realizada en acero inox AISI 304 finamente satinado. Solidez e insonorización quedan garantizadas gracias a una particular estructura y al uso de material fonoabsorbente debajo de la encimera. Las cubas están instaladas con soldadura y limpiado robotizados en la encimera, también son producidas en acero inox AISI 304 estampadas en frío, de gran contención. En el fondo externo de cada cuba se aplica un material especial insonorizante:

Mesa de trabajo Angelo Po modelo 11TA o similar con encimera en acero inox 18/10 altura 60 mm, panel de apoyo fonoabsorbente, patas redondeadas de 50 mm de diámetro y encimera redondeada en un frente con peto posterior de medidas: 1.100 x 700 x 900 mm.

Pos.5.1.1. Un entrepaño fabricado en acero inox con omegas de refuerzo marca Angelo Po modelo 11RF o similar, de medidas: 942 x582 x50 mm.

Pos.5.1.2. Alzatina lateral fabricada en acero inox de 700 mm.

Pos.5.2 Estante mural fabricado en acero inox con cartelas construido en una sola pieza, con todas sus aristas soldadas y peto posterior, así como doble pliegue aplastado para evitar rebabas y depósito de suciedad, de medidas: 1500x300 mm.

Pos.5.3. Un fregadero grupo de llenado a pedal marca Angelo Po modelo LA1214 DP o similar, sobre armario de un seno y una escurridera derecha, encimera con peto posterior, fabricada en acero inox Aisi 304 satinado, redondeado en la parte anterior, seno estampado estanco en el plano de trabajo, estructura armario en acero inox Aisi 304 con puertas correderas y panel de fondo, patas regulables en altura, grupo de llenado agua fría y caliente con mando a pedal, de medidas: 1.200 x 700 x 900 mm.

Pos.5.4. Dispensador de papel mecha de medidas: 260 x 260 x 370 mm.

Pos.5.5. Características en todos los modelos de mesa, la higiene está garantizada mediante la construcción "cerrada" de la encimera en su parte inferior, obtenida con chapa tratada con aluminio. El peto posterior se fabrica en una única pieza con la encimera y presenta su parte trasera cortada de manera rectangular para evitar toda infiltración de suciedad. La encimera de trabajo redondeada en uno o más frentes, es realizada en acero inox AISI 304 finamente satinado.

Solidez e insonorización quedan garantizadas gracias a una particular estructura y al uso de material fonoabsorbente debajo de la encimera. Las cubas están instaladas con soldadura y limpiado robotizados en la encimera, también son producidas en acero inox AISI 304 estampadas



en frío, de gran contención. En el fondo externo de cada cuba se aplica un material especial insonorizante:

Mesa de trabajo Angelo Po modelo 17TA o similar con encimera en acero inox 18/10 altura 60 mm, panel de apoyo fonoabsorbente, patas redondeadas de 50 mm de diámetro y encimera redondeada en un frente con peto posterior de medidas: 1.700 x 700 x 900 mm.

Pos.5.5.1. Entrepañó fabricado en acero inox con omegas de refuerzo, marca Angelo Po modelo 17RF o similar, de medidas: 1.542 x582 x50 mm.

Pos.5.5.2. Cuatro cajones fabricados en acero inox marca Angelo Po modelo 04C411 o similar de medidas 400x700x620 mm.

Pos.5.6. Sobre fabricado en acero inox para pase a barra de medidas, de 1000x400mm.

Pos.5.7. Mesa refrigerada especial para ensaladas, vanos Euronorm 60 x 40cm, panel de mandos con interruptor general y termómetro/termostato electrónico, marca Angelo Po modelo BP83X o similar, fabricada en acero inox, dotada de tres puertas y cuba refrigerada ensaladas +7/+12°C, temperatura de trabajo +0°/+10°C, capacidad 8 cubetas GN 1/3, potencia 0,55 kw a 220 V.II, medidas: 2.060 x 750 x 1.070 mm.

Pos.5.7.1. Kit cubetas inox (8 ud de 1/3 GN de 150mm.)

Pos.5.8. Características en todos los modelos de mes, a la higiene está garantizada mediante la construcción "cerrada" de la encimera en su parte inferior, obtenida con chapa tratada con aluminio. El peto posterior se fabrica en una única pieza con la encimera y presenta su parte trasera cortada de manera rectangular para evitar toda infiltración de suciedad. La encimera de trabajo redondeada en uno o más frentes, es realizada en acero inox AISI 304 finamente satinado.

Solidez e insonorización quedan garantizadas gracias a una particular estructura y al uso de material fonoabsorbente debajo de la encimera. Las cubas están instaladas con soldadura y limpiado robotizados en la encimera, también son producidas en acero inox AISI 304 estampadas en frío, de gran contención. En el fondo externo de cada cuba se aplica un material especial insonorizante:

Mesa de trabajo marca Angelo Po modelo 12TAFD o similar, con encimera y peto posterior fabricada en acero inox 304, panel de apoyo fono-absorbente hidrófugo e ignífugo, patas en tubular de 50 mm. con orificio en la derecha de 2.400 mm. formando una sola pieza con la encimera de medidas: 1200x700x900 mm.

Pos.5.8.1. Entrepañó fabricado en acero inox con omegas de refuerzo, marca Angelo Po modelo 08RF o similar, de medidas: 642 x582 x50 mm.

Pos.5.8.2. Alzatina lateral fabricada en acero inox, de 700 mm.

Pos.5.8.3. Cubo de basura fabricado en acero inox con pedal, ruedas y tapa de 60 litros.

Pos.5.9. Dos estantes murales con cartelas fabricados en acero inox contruidos en una sola pieza, con todas sus aristas soldadas y peto posterior, así como doble pliegue aplastado para evitar rebabas y depósito de suciedad, de medidas: 1500x300 mm.

Pos.5.10. Un esterilizador de cuchillos Sirman modelo Napoli U.V.A o similar, fabricado en acero inox, con una potencia de 16 W a 220 V.II, de medidas: 400 x 140 x 760 mm.

Pos.5.11. Características en todos los modelos de mesa, la higiene está garantizada mediante la construcción "cerrada" de la encimera en su parte inferior, obtenida con chapa tratada con aluminio. El peto posterior se fabrica en una única pieza con la encimera y presenta su parte trasera cortada de manera rectangular para evitar toda infiltración de suciedad. La encimera de trabajo redondeada en uno o más frentes, es realizada en acero inox AISI 304 finamente satinado.



Solidez e insonorización quedan garantizadas gracias a una particular estructura y al uso de material fonoabsorbente debajo de la encimera. Las cubas están instaladas con soldadura y limpiado robotizados en la encimera, también son producidas en acero inox AISI 304 estampadas en frío, de gran contención. En el fondo externo de cada cuba se aplica un material especial insonorizante:

Mesa de trabajo Angelo Po modelo 20TA o similar con encimera en acero inox 18/10 altura 60 mm, panel de apoyo fonoabsorbente, patas redondeadas de 50 mm de diámetro y encimera redondeada en un frente con peto posterior de medidas: 2.000 x 700 x 900 mm.

Pos.5.11.1. Entrepañó fabricado en acero inox con omegas de refuerzo, marca Angelo Po modelo 20RF o similar, de medidas: 1.842 x 582 x 50 mm.

Pos.5.12. Rinconera marca Angelo Po modelo PAA o similar fabricada en acero inox, con peto posterior de medidas: 986 x 986 x 145 mm.

Pos.5.12.1. Soporte para rinconera marca Angelo Po modelo GPAA o similar, fabricada en acero inox.

Pos.5.13. Cubo basura fabricado en acero inox con pedal, ruedas y tapa de 60 litros.

Pos.5.14. Un estante mural con cartelas fabricado en acero inox construido en una sola pieza, con todas sus aristas soldadas y peto posterior, así como doble pliegue aplastado para evitar rebabas y depósito de suciedad, de medidas: 1500x300 mm.

Pos.5.15. Un estante mural con cartelas fabricado en acero inox construido en una sola pieza, con todas sus aristas soldadas y peto posterior, así como doble pliegue aplastado para evitar rebabas y depósito de suciedad, de medidas: 1.250 x 300 mm.

Pos.5.16. Fregadero Angelo Po modelo 14L16D o similar con un seno y un escurridor dotado de encimera con peto posterior, estampada en acero inox Aisi 304, satinado, redondeado en la parte anterior. Senos estampados, soldadura estanca, estructura abierta, panel frontal, patas en tubular de acero inox Aisi 304 de 50 mm de diámetro, de medidas: 1.400 x 700 x 900 mm.

Pos.5.16.1: Entrepañó fabricado en acero inox con omegas de refuerzo, marca Angelo Po modelo 14RF o similar, de medidas: 1.242 x 582 x 50 mm.

Pos.5.16.2: Un kit sifón boca desagüe rebosadero fabricado en acero inox, marca Angelo Po modelo KSV 325 P o similar.

Pos.5.17. Un grifo para fregadero marca Angelo Po modelo CEM o similar, de dos aguas.

Pos.5.18. Características en todos los modelos de mesa, la higiene está garantizada mediante la construcción "cerrada" de la encimera en su parte inferior, obtenida con chapa tratada con aluminio. El peto posterior se fabrica en una única pieza con la encimera y presenta su parte trasera cortada de manera rectangular para evitar toda infiltración de suciedad. La encimera de trabajo redondeada en uno o más frentes, es realizada en acero inox AISI 304 finamente satinado.

Solidez e insonorización quedan garantizadas gracias a una particular estructura y al uso de material fonoabsorbente debajo de la encimera. Las cubas están instaladas con soldadura y limpiado robotizados en la encimera, también son producidas en acero inox AISI 304 estampadas en frío, de gran contención. En el fondo externo de cada cuba se aplica un material especial insonorizante:

Mesa de trabajo Angelo Po modelo 27TA o similar con encimera en acero inox 18/10 altura 60 mm, panel de apoyo fonoabsorbente, patas redondeadas de 50 mm de diámetro y encimera redondeada en un frente con peto posterior de medidas: 2.700 x 700 x 900 mm.

Pos.5.18.1. Entrepañó fabricado en acero inox con omegas de refuerzo, marca Angelo Po modelo 27RF o similar, de medidas: 2.542 x 582 x 50 mm.



Pos.5.18.2. Cuatro cajones fabricados en acero inox marca Angelo Po modelo 04C411 o similar de medidas 400x700x620 mm.

Pos.5.19. Dispensador papel mecha de medidas: 260 x 260 x 370 mm.

Pos.5.20. Dos estantes murales con cartelas fabricados en acero inox contruidos en una sola pieza, con todas sus aristas soldadas y peto posterior, así como doble pliegue aplastado para evitar rebabas y depósito de suciedad, de medidas: 1500 x 300 mm.

Pos.5.21. Lavamanos pulsador de rodilla fabricado en acero inox, dotado de jabonera, peto y papelera, de medidas: 350 x 300 x 215 mm.

Pos.5.22. Abatidor fabricado estructura en acero inox Aisi 304 con espesor de aislamiento de 55 mm.

Características técnicas:

- Cámara de refrigeración con ángulos redondeados y orificio de descarga condensación en el fondo.
- Panel de protección de los ventiladores de refrigeración abisagrado y registrable para efectuar una limpieza completa incluso del evaporador.
- Soporte desmontable realizado en varilla de acero inox Aisi 304.
- Interrupción de la ventilación al abrir la puerta.
- Tarjeta electrónica con mandos con display de segmentos.
- Gestión del microinterruptor puerta de tipo magnético.
- Plano en acero inox Aisi 304.
- Pies en acero inox regulables con zapata en material plástico.
- Certificado CE.
- Sonda monopunto.

Abatidor/congelador de temperatura 10,8/3,6 Kg/ciclo marca Angelo Po modelo DS51A o similar, fabricado en acero inox 18/10 al interior y el exterior, encimera con peto trasero, cámara para cinco contenedores 1/1GN y 60 x 40. Estructura portabandejas desmontable en barra de inox. Tarjeta electrónica y display LCD, Potencia 1,35 Kw a 220 V.II, de medidas: 745 x 700 x 980 mm.

Pos.5.23. Horno fabricado en acero inox, cámara de cocción construida en acero Aisi 304, con techo y fondo de acero Aisi 316L (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas, capaz de recibir medidas inferiores GN sin rejilla de enlace y bandejas de 60 x 40 cm. Intercambiador de calor de gas en Aisi 310S y Aisi 316L e intercambiador eléctrico en Incoloy 800, ventilador de cocción y generador de vapor (RDC) en Aisi 316L, iluminación halógena de la cámara de cocción, panel de mandos protegido por 5 mm de cristal templado, estructuras portabanderas desmontable, panel deflectorio entre cámara de cocción y compartimiento del intercambiador/ventilador con apertura de tipo libro para efectuar el mantenimiento y la limpieza, puerta con posiciones de parada intermedias a 90° y 130° y con doble cristal templado (6mm) de cámara de aire abierta y cristal interno-puerta extraíble, aislante térmico en fibra cerámica (3,5 cm) con barrera antirradiación, maneta con doble empuñadura (EHO), con fácil apertura aun con manos ocupadas.

Guarnición puerta de alta resistencia con doble línea de retención, en silicona, cubeta de recogida y desagüe de los líquidos de condensación, a fin de facilitar su mantenimiento, todos los componentes de funcionamiento han sido instalados en el compartimiento técnico con enfriamiento forzado presente en el lado izquierdo del horno, Grado de protección IPX5, escape cámara de cocción sifonado antireflujo de líquidos y olores y con enlace a T por enlace ventilado bajo el horno, patas regulables en altura recubiertas y protegidas con acero Aisi 304, modelos gas con intercambiadores de calor indirectos, quemador de aire soplado con grado de modulación y control de la llama con procesador electrónico para el autodiagnóstico y el restablecimiento automático, modelos eléctricos con intercambiador de calor directo en cámara.

Equipamiento de seguridad:



Térmico y termostatos de seguridad, conectados con alarmas, para motor ventilador, cámara de cocción, ficha control e invertir, válvula de seguridad para el control de vacío en la cámara, micro interruptor magnético de la puerta, alarmas de bloqueo de motor, quemador, alarma de falta de agua, gas, alarma por mal funcionamiento o interrupción del lavado, altura menor o igual a 160 cm de la última guía superior por bandeja, en caso de que el horno tenga soporte original, función enjuague y enfriamiento automático de la cámara de cocción con puerta cerrada, guías porta bandejas contra accidentes WTA

INSTALACION TOP NIVEL 3

- Convección de 30 °C a 300 °C
- Mixto de 30 a 250 ° C y % de vapor de 0 90
- Vapor de 30 a 125 °C
- Regeneración, Banqueting
- Delta T, baja temperatura y mantenimiento C3
- Ahumar y pasteurizar C3
- Librería de cocciones de 150 programas en 18 fases CF3
- Página de cocciones personalizadas CMP
- Cuatro programas automáticos de triple efecto higienizante: programa de descalcificación y programa de lavado escape, programa enjuague largo breve.
- Encendido en horario programado.
- inyección manual de vapor.
- Cocción con sonda multipunto.
- Posibilidad de uso de sonda en vacío
- Posibilidad de uso de dos sondas en el mismo tiempo
- Enfriamiento y precalentamiento automático.
- Datos de asistencia técnica.
- Temperatura seleccionable en °C o °F
- Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.
- Selección hora de encendido.
- Descarga-carga datos (HACCP, cocciones...) con llave USB.
- Alarmas de mal funcionamiento.
- Personalización estética banda CCM.

Un horno mixto a gas marca Angelo Po modelo FX 101 G3 o similar, con una capacidad de 10 GN 1/1, digital programable y lavado automático, con una potencia de 19,5 kw a 220 V.II.

Pos.5.24. Chasis de base abierto con entrepaño, para horno Angelo Po, modelo TBAFX 610 o similar, construido en acero inox, de medidas: 868 x 702 x 700 mm.

Pos.5.25. Ducha retráctil de lavado horno marca Angelo Po modelo LDR 610 o similar, fabricada en acero inox.

Pos.5.26. Mesa de trabajo fabricada en acero inox dotada de dos baldas, encimera con alzatina trasera de 150 mm, canto sanitario trasero y canto recto frontal, patas en acero inox de 50 mm diámetro y de medidas 4.400x600x900 mm.

Pos.5.27. Boque de cocción serie Alpha 900 Angelo Po o similar de las siguientes características.

Gracias a sus diferentes elementos modulares perfectamente adosables entre sí y estancos todos con encimera de acero inox 18/10 espesor 2 mm, cortados mediante laser, es posible obtener una gran solidez en los vértices del segmento.

Pos.5.27.1. Dos elementos neutros marca Angelo Po modelo 090TN o similar construidos en acero inox, Aisi 304 satinado, espesor 2 mm, altura 60 mm con interposición de material fonoabsorbente y cerrado en la parte subyacente, de medidas: 400 x 900 x 240 mm.



Pos.5.27.2. Dos bases neutras estructura autoportante para sostener elementos, con paneles externos laterales trasero y fondo de acero inox Aisi 304 satinado de 2 mm espesor, marca Angelo Po modelo 09IVB o similar construidas en acero inox dotadas de una puerta, de medidas: 400 x 900 x 480 mm

Pos.5.27.3. Una cocina a gas de seis fuegos de 4,7 y 10 kw, con horno maxi con control termostático y función grill, guías portabandejas desmontable inox y tres niveles de apoyo, marca Angelo Po modelo 291FAGF o similar, fabricada en acero inox 18/10 de 2 mm espesor, rejillas y quemadores en fundición esmaltada, repartidores de llama doble corona accionados por grifo valvulado, espía piloto y termopar. Capacidad del horno 1 x GN 1/1 + 1x/1GN cubetas, tres niveles, dimensiones horno: 948 x 713 x 300 mm, potencia 49 kw, de medidas: 1.200 x 900 x 720 mm.

Pos.5.27.4. Fry Top diseñado para obtener máxima productividad, elevadas prestaciones y uniformidad de temperatura, equipado con plancha de cocción a gas lisa en acero inox FE510D satinada, fijada en posición inclinada marca Angelo Po modelo 190FT1G o similar construido en acero inox 18/10 de 2 mm espesor, calentamiento por quemadores en acero inox, de tres ramas de llama con potencia nominal de 10 kw, encendido eléctrico mediante chispas, potencia gas 20 kw y eléctrica 0,001 kw a 220 V.II, de medidas: 800 x 900 x 240 mm.

Pos.5.27.5: Un plano neutro marca Angelo Po modelo 190TN o similar construido en acero inox, Aisi 304 satinado, espesor 2 mm, altura 60 mm con interposición de material fonoabsorbente y cerrado en la parte subyacente fabricado en acero inox, con paellero encastrado modelo P-31 construido en fundición de grafito, laminar GG20, acabado en esmalte negro anticalórico, dotado de doble válvula de seguridad, dos pilotos y un consumo de 26,7 kw, homologado para interior. Dimensiones: 790 x 480 x 230 mm.

Pos.5.27.6. Freidora a gas dos cubas de 22+22 litros marca Angelo Po modelo 191FR2G o similar, cubas integradas mediante soldadura en la encimera, estampadas en frío con amplios redondeos de ángulos destinados a facilitar la limpieza y una contención frontal como zona de expansión del aceite. Construida en acero inox Aisi 304 de 2 mm espesor, termostato de seguridad, selección de la temperatura en el tablero de mandos de 100-190°C, con una potencia gas 42 kw y eléctrica 0,05 kw a 220 V.II, de medidas: 800 x 900 x 720 mm.

Pos.5.27.7. Un juego de vigas de sosten marca Angelo Po modelo 3APSS o similar construida en acero inox 18/10.

Pos.5.27.8. Un juego de paneles terminales laterales marca Angelo Po modelo CLT o similar, fabricados en inox.

Pos.5.27.9. Tres kit cobertura fijación posterior planos marca Angelo Po modelo 9KFP 5 o similar, fabricados en acero inox.

Pos.5.27.10. Tres juegos de patas marca Angelo Po modelo KPW o similar, en acero inox.

Pos.5.27.11. Repisa de fondo marca Angelo Po modelo 3CPRF o similar, fabricada en acero inox de medidas: 1600x850 mm.

Pos.5.28. Exterminador insectos adhesivo AP-30 con una potencia de 18 W a 220 VII (plateado) aplique de luz que atrapa insectos, producto idóneo para restaurantes, cafeterías, bares, hoteles, oficinas, etc.

AREA 6: LAVADO PLONGE

Pos.6.1. Características en todos los modelos de mesa, la higiene está garantizada mediante la construcción "cerrada" de la encimera en su parte inferior, obtenida con chapa tratada con aluminio. El peto posterior se fabrica en una única pieza con la encimera y presenta su parte trasera cortada de manera rectangular para evitar toda infiltración de suciedad. La encimera de trabajo redondeada en uno o más frentes, es realizada en acero inox AISI 304 finamente satinado. Solidez e



insonorización quedan garantizadas gracias a una particular estructura y al uso de material fonoabsorbente debajo de la encimera. Las cubas están instaladas con soldadura y limpiado robotizados en la encimera, también son producidas en acero inox AISI 304 estampadas en frío, de gran contención. En el fondo externo de cada cuba se aplica un material especial insonorizante:

Mesa de trabajo Angelo Po modelo 06TA o similar con encimera en acero inox 18/10 altura 60 mm, panel de apoyo fonoabsorbente, patas redondeadas de 50 mm de diámetro y encimera redondeada en un frente con peto posterior de medidas: 600 x 700 x 900 mm.

Pos.6.1.1. Entrepañó fabricado en acero inox, con omegas de refuerzo, marca Angelo Po modelo 06RF o similar, de medidas: 442 x582 x50 mm.

Pos.6.2. Fregadero marca Angelo Po modelo LA2028 o similar, sobre armario dos senos, encimera con peto posterior, estampada en acero inox Aisi 304 satinado, redondeado en la parte anterior, senos estampados, soldadura estanca en el plano de trabajo, estructura armario en acero inox Aisi 304 con puertas correderas y panel de fondo. Patas regulables en altura. Medidas: 2.000 x 700 x 900 mm.

Pos.6.2.1. Dos kit sifón boca desagüe rebosadero fabricado en acero inox, marca Angelo Po modelo KSV 325 P o similar para fregadero anterior.

Pos.6.2.2. Entrepañó fabricado en acero inox con omegas de refuerzo, marca Angelo Po modelo 20RF o similar, de medidas: 1842 x582 x50 mm.

Pos.6.3. Grifo ducha dos aguas con caño con un caudal de 4 bar 17 litros por minuto.

Pos.6.4. Dos estanterías de tubo modelo ET-1243, construidas en acero inox AISI 304 de medidas 1.200x430 mm

Pos.6.5. Características en todos los modelos de mesa, la higiene está garantizada mediante la construcción "cerrada" de la encimera en su parte inferior, obtenida con chapa tratada con aluminio. El peto posterior se fabrica en una única pieza con la encimera y presenta su parte trasera cortada de manera rectangular para evitar toda infiltración de suciedad. La encimera de trabajo redondeada en uno o más frentes, es realizada en acero inox AISI 304 finamente satinado. Solidez e insonorización quedan garantizadas gracias a una particular estructura y al uso de material fonoabsorbente debajo de la encimera.

Las cubas están instaladas con soldadura y limpiado robotizados en la encimera, también son producidas en acero inox AISI 304 estampadas en frío, de gran contención. En el fondo externo de cada cuba se aplica un material especial insonorizante:

Mesa de trabajo Angelo Po modelo 06TA o similar con encimera en acero inox 18/10 altura 60 mm, panel de apoyo fonoabsorbente, patas redondeadas de 50 mm de diámetro y encimera redondeada en un frente con peto posterior de medidas: 600 x 700 x 900 mm.

Pos.6.5.1. Entrepañó fabricado en acero inox con omegas de refuerzo, marca Angelo Po modelo 06RF o similar, de medidas: 442 x582 x50 mm.

Pos.6.6. Características: Las estanterías modulares de aluminio con parrillas de polipropileno son especialmente diseñadas para uso alimentario, son fáciles de montar sin necesidad de herramientas, estructura robusta en duraluminio anodizado, tornillería acero inox, parrillas autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas, estantes regulables en altura cada 150 mm, composiciones modulares adaptables a todos los espacios, varias profundidades 360,460 y 560 mm, homologación NF de higiene alimentaria, especialmente aptas para uso en cámaras frigoríficas tanto con temperaturas positivas como negativas.

Estantería de cuatro niveles con estructura de aluminio anodizado y estantes de polipropileno, carga de 150 kg/ml por nivel, de medidas: 3.027 x 560 x 1.675 mm.



Pos.6.7. Características: Las estanterías modulares de aluminio con parrillas de polipropileno son especialmente diseñadas para uso alimentario, son fáciles de montar sin necesidad de herramientas, estructura robusta en duraluminio anodizado, tornillería acero inox, parrillas autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas, estantes regulables en altura cada 150 mm, composiciones modulares adaptables a todos los espacios, varias profundidades 360,460 y 560 mm, homologación NF de higiene alimentaria, especialmente aptas para uso en cámaras frigoríficas tanto con temperaturas positivas como negativas.

Estantería de cuatro niveles con estructura de aluminio anodizado y estantes de polipropileno, carga de 150 kg/ml por nivel, de medidas: 2.667 x 460 x 1.675 mm.

Pos.6.8. Dispensador de papel mecha, de medidas: 260 x 260 x 370 mm.

AREA 7: LAVADO VAJILLA

Pos.7.1. Cuatro carros para recogida de bandejas de 12 niveles modelo BC 12, construido con tubo de acero cromado, con una separación entre niveles de 115 mm, provistos de cuatro ruedas giratorias dos de ellas con freno y laterales, de medidas 505x645x1.705 mm.

Pos.7.2. Mesa de trabajo fabricada en acero inox en forma de escuadra para recibo de mercancía y desbarasado, dotada de encimera con bordón perimetral, agujero desbarasado, seno soldado de 450x450x250 mm y estante inferior, patas redondas de 50 mm de diámetro, de medidas 2.250x750x900 mm.

Pos.7.3. Grifo ducha dos aguas con un caudal de 4 bar 17 litros por minuto.

Pos.7.4. Un lavavajillas marca Univerbar modelo Compact con una producción de 30/60 cestos/hora, capacidad de platos en cada cesto 22 ud de medidas 500 x 500 mm. Medidas totales: 650 x 775 x 1.450 mm y una potencia de 6,9 kw 380 V3N-220/3, resistencia del boyler 6 Kw, resistencia cuba 3 Kw, bomba de lavado 0,9 Kw. Capacidad de cuba 27 litros, capacidad de boyler 6,5 litros, presión de agua 3+5 bar, consumo de agua 3,5/ciclo, fases ciclo 60/120. dotado de dos cestos para platos, un cesto para vasos, y cuatro porta-cubiertos.

Pos.7.5. Mesa salida vajilla fabricada en acero inox dotada de encimera con bordón perimetral y estante inferior, con patas de 50 mm de diámetro, de medidas 1.050x750x900 mm.

Pos.7.6. Un cubo de basura fabricado en acero inox con pedal, ruedas y tapa de 60 litros.

Pos.7.7. Exterminador insectos adhesivo AP-30 con una potencia de 18 W a 220 V.II (plateado) aplique de luz que atrapa insectos, producto idóneo para restaurantes, cafeterías, bares, hoteles, oficinas, etc.

Pos.7.8. Características: Las estanterías modulares de aluminio con parrillas de polipropileno son especialmente diseñadas para uso alimentario, son fáciles de montar sin necesidad de herramientas, estructura robusta en duraluminio anodizado, tornillería acero inox, parrillas autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas, estantes regulables en altura cada 150 mm, composiciones modulares adaptables a todos los espacios, varias profundidades 360,460 y 560 mm, homologación NF de higiene alimentaria, especialmente aptas para uso en cámaras frigoríficas tanto con temperaturas positivas como negativas.

Estantería de cuatro niveles con estructura de aluminio anodizado y estantes de polipropileno, carga de 150 kg/ml por nivel, de medidas: 2.247 x 460 x 1.675 mm.

Pos.7.9. Características: Las estanterías modulares de aluminio con parrillas de polipropileno son especialmente diseñadas para uso alimentario, son fáciles de montar sin necesidad de herramientas, estructura robusta en duraluminio anodizado, tornillería acero inox, parrillas autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas, estantes regulables en altura cada 150 mm, composiciones modulares adaptables a todos los espacios, varias profundidades 360,460 y 560



mm, homologación NF de higiene alimentaria, especialmente aptas para uso en cámaras frigoríficas tanto con temperaturas positivas como negativas.

Estantería de cuatro niveles con estructura de aluminio anodizado y estantes de polipropileno, carga de 150 kg/ml por nivel, de medidas: 2.487 x 460 x 1.675 mm.

AREA 8: CAMPANAS Y EXTRACCIONES

Pos.8.1: Una campana mural especial vahos construida en acero inox AISI 304 lijado de 1,2 mm. de espesor, para horno de convección vapor fabricada en acero inox, de medidas: 1.200 x 1.000 x 550 mm.

Pos.8.2: Una campana central construida en acero inox AISI 304 lijado de 1,2 mm. de espesor, para bloque de cocción fabricada en acero inox y sistema compensado con aporte de aire, dotado de ocho módulos centrales y dieciséis filtros inox de lammas, de medidas: 4.500 x 1.800 x 550 mm.

Pos.8.3: Una caja de extracción de humos para campana central y de vahos para un caudal de 10.044 m³/h modelo 18/18 de 3 CV a 380 V.III a 680 r.p.m tipo 400°C/2h.

Caja especialmente pensada para transportar aire a una temperatura de 400 °C durante dos horas. Construidas en panel sándwich con doble chapa galvanizada y aislante acústico interior, lo que le confiere un funcionamiento silencioso.

El mecanismo de transmisión mediante correas se dispone en el exterior con el fin de situarlos lejos del caudal de aire. El motor eléctrico de tipo jaula de ardilla III totalmente estanco, fabricado en aleación de aluminio resistente a la corrosión, va situado en la parte delantera debajo de la boca de impulsión, en una zona "interna" sin dar mas altura a la caja.

Su fijación es mediante una base tensora basculante que permite cambiar las correas fácilmente. El ventilador es de tipo centrifugo multipala hacia delante de doble oído. (Ficha técnica adjunta)

Pos.8.4: Una caja aportación de aire a campana central con un caudal de 8.035 m³/h modelo 15/15 de 2 CV a 380 V.III a 750 r.p.m.

Caja construida en chapa galvanizada, todas la paredes van forradas con material aislante termoacústico, siendo todas sus caras desmontables. Salidas horizontal o vertical según necesidades. Conjunto de motor-ventilador montado sobre bancada flotante mediante unión antivibratoria. Hermetividad mediante burlete aislante, banda antivibratoria en boca de impulsión. (Ficha técnica adjunta)

Pos.8.5: Una caja de extracción sala motores con un caudal de 3.300 m³/h modelo 12/12 de 1 CV a 380 V.III.

Fabricada en chapa galvanizada, con paredes forradas con material de propiedades aislantes termoacústica, registro a través de paredes laterales, con motor incorporado, carcasa y turbina de doble oído en chapa de hierro galvanizado, motor directamente acoplado con silen-blocks antivibradores, aislamiento eléctrico calse B. (ficha técnica adjunta)

Pos.8.6: Una caja de aportación de aire a sala motores con un caudal de 3.300 m³/h modelo 12/12 de 1 CV a 380 V.III.

Fabricada en chapa galvanizada, con paredes forradas con material de propiedades aislantes termoacústica, registro a través de paredes laterales, con motor incorporado, carcasa y turbina de doble oído en chapa de hierro galvanizado, motor directamente acoplado con silen-blocks antivibradores, aislamiento eléctrico calse B. (ficha técnica adjunta)

AREA 9: BASURAS

Pos.9.1. Características: Paneles modulares prefabricados tipo sanwich con espesor S=80 mm, construidos en chapa de espesor 0.6 mm y un alma interior de espuma de poliuretano con



formulación libre de CFC e inyectado a alta presión con una densidad de 45 kg/m³ y un coeficiente de conductividad de 0,021 kcal/mh°C.

- Revestimiento estándar de chapa de acero galvanizado (Z225 o ZA 225 gr/m²) y prelavado poliéster (25u) con un film de protección pelable, color blanco pirineo 1006 y calidad alimentaria
- Panel suelo estándar de 100 mm para todas las cámaras temperatura + y -, siendo la cara interior realizada en acero inox antideslizante y la cara exterior a base de chapa de acero galvanizado prelacada con poliéster. Panel suelo apto para tránsito de carretillas manuales (no traspaletas) con una resistencia al peso dinámico de 300 kg distribuidos entre cuatro puntos de rodadura y la resistencia al peso estático es de 2.500 kg/m² uniformemente distribuidos.
- Alturas de cámara interior 2.160 mm
- Sistema de ensamblaje a base de cajas excéntricas de ABS dotadas de piezas excéntricas de alta resistencia con doble efecto y gancho reforzado asegurando la unión entre paneles.
- Perfiles tubulares perimetrales de PVC rígido de 2 mm que incorporan el radio sanitario e inyectados en su interior con espuma de poliuretano con formulación libre de CFC e inyectado a alta presión con una densidad de 45 kg/m³ y un coeficiente de conductividad de 0,021 kcal/mh°C, dichos perfiles han sido probados en túneles con temperaturas de hasta -30°C garantizando todas sus propiedades sin ningún tipo de deformación.
- En cámaras adosadas se utilizan perfiles de 3 vías diseñadas de tal forma que los tres paneles que parten del perfil están unidos mediante sus correspondientes excéntricas.
- Puerta pivotante con herraje de poliamida, cerco perimetral en aleación de aluminio con tratamiento T-5 y anodinado inox, burlete de PVC coextruido, acabados exterior e interior a base de chapa de acero galvanizado de espesor 0.6 mm prelacada con poliéster y en un interior a base de espuma de poliuretano con formulación libre de CFC inyectado a alta presión con una densidad de 45 kg/m³ y con un coeficiente de conductividad 0,021 kcal/mh°C.
- Medidas estándar de luz de puerta (paso) 1.830 x 800 mm
- Todas las puertas incluyen cierre con llave en el exterior y apertura de seguridad en el interior, las puertas para congelación incluyen también resistencia en marco de serie.
- Suelo de 100 mm en acero inox antideslizante
- Radio sanitario incluido en perfiles perimetrales
- Resistencia eléctrica en el marco puerta y válvula de compensación de presiones para todas las cámaras de congelación.

Cámara frigorífica modular sin suelo fabricada con paneles de 80 mm, dotada de puerta de 800 mm de luz, de medidas exteriores 2.200 x 2.400 mm y medidas interiores 2.040 x 2.240 mm, altura exterior 2.220 mm, altura interior 2.140 mm. Volumen interior (9'8 m³).

Pos.9.1.1. Equipo frigorífico Compacto de pared centrífugo.

Características Técnicas:

Equipos tropicalizados para 45°C de temperatura ambiente.

Desescarche por gas caliente con control de temperatura

Función de Jet-cool de enfriamiento rápido

Refrigerante R-404-A

Compresor hermético alternativo

Presostato de alta y baja presión.

Expansión por capilar.

Desescarche por inyección de gas caliente.



Bandeja de condensados en acero inox.
Evaporación automática de condensados con posibilidad de drenaje.
Luz de cámara y cable interruptor de puerta.
Regulación electrónica multifunción.
Potencia compresor 1 CV
Voltaje 220 V II
Potencia frigorífica a 0 °C 1917 W a 5 °C 2.296 W
Potencia absorbida nominal 1.36 Kw
Intensidad máxima absorbida 9,9 A
Caudal evaporador/condensador 1.050-1000 m³/h
Nivel sonoro 36 dB
Peso 88 Kgs.

El condensador va dotado con un ventilador centrífugo para canalizar el aire al exterior con una distancia máxima de 20 m. en horizontal.
Dimensiones 620 x 1.000 x 340 + 514 mm.

AREA 10: ALMACEN QUIMICOS Y LIMPIEZA

Características: Las estanterías modulares de aluminio con parrillas de polipropileno son especialmente diseñadas para uso alimentario, son fáciles de montar sin necesidad de herramientas, estructura robusta en duraluminio anodizado, tornillería acero inox, parrillas autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas, estantes regulables en altura cada 150 mm, composiciones modulares adaptables a todos los espacios, varias profundidades 360,460 y 560 mm, homologación NF de higiene alimentaria, especialmente aptas para uso en cámaras frigoríficas tanto con temperaturas positivas como negativas.

Pos.10.1. Estantería de cuatro niveles con estructura de aluminio anodizado y estantes de polipropileno, carga de 150 kg/ml por nivel, de medidas: 2.487 x 460 x 1.675 mm.

Pos.10.2. Estantería de cuatro niveles con estructura de aluminio anodizado y estantes de polipropileno, carga de 150 kg/ml por nivel, de medidas: 2.487 x 460 x 1.675 mm.

Pos.10.3. Estantería de cuatro niveles con estructura de aluminio anodizado y estantes de polipropileno, carga de 150 kg/ml por nivel, de medidas: 1.737 x 460 x 1.675 mm.

AREA 11: BARRA BAR

Pos.11.1: Fregadero industrial fabricado en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor. Acabado del conjunto pulido satinado, con el resultado de ausencia total de fuentes de retención de suciedades, con peto trasero de 100 x 15 mm. y radio de 5 mm. entre el mismo peto y la zona plana. Frontal y laterales de 50 mm. con radio en el frente de 10 mm. Embutición profunda del marco creando un perfil de aguas con sensible desnivel hacia las cubetas, cubetas embutidas con amplios radios de diferentes tamaños, para cubrir todas las necesidades, con protección insonorizante, válvulas de desagüe de 2" y tubos rebosaderos de diferentes alturas en función de la profundidad de la cubeta. Escurridor embutido, con nervios longitudinales suavizados para evitar roturas de vajilla, con pendiente hacia las cubetas que facilita la evacuación del agua. Sistema de insonorización incorporado.

Un fregadero fabricado en acero inox modelo FN 106/11D, dotados de un seno y un escurridor, de medidas: 1.000 x 600 mm con una cuba de 500 x 400 x 250 mm.

Pos.11.1.1: Bastidor soporte construido en acero inoxidable, dotado de plafones frontal, trasero y laterales, sobre pies de altura regulable de 40x40 mm. y con rosca oculta según el acuerdo del AFNOR relativo a los materiales neutros.

Altura total de los bastidores de 850 mm. con regulación hasta 875 mm. Los pies, así como el plafón trasero quedan a 50 mm. de la pared, diseñados así para poder adaptarse a las instalaciones con curva sanitaria entre la pared y el suelo.



Chasis para fregadero anterior con estante, fabricado en acero inox modelo B-106.

Pos.11.1.2: Un grifo barra para fregadero.

Pos.11.2: Un botellero frigorífico cuatro puertas modelo EB-2000 II, exterior fabricado en acero inox Aisi 304, respaldo en chapa galvanizada e interior en acero inox, aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S con densidad 40 kg/m³, puertas correderas con tirador integrado e inyectadas con poliuretano, desagüe en el interior de la cámara, fondo embutido con radios para limpieza, estructura compacta totalmente inyectada, bandeja desagüe, dos separadores, potencia 350 W a 220 V. II, desescarche manual y control termostático, régimen de temperatura +3°/+6°C, de medidas: 1.954 x 550 x 865 mm.

Pos.11.3: Un fabricante de cubitos marca Kastel modelo SP 75/40, fabricado en acero inox. potencia de 1050 W a 220 V.II, tiene una producción de hasta 75 kg, con una capacidad de almacenaje de 40, de medidas 740 x 605 x 1000 mm.

Pos.11.4: Bandeja bajomostrador fabricada en acero inox de medidas: 2.100 x 600 mm.

Pos.11.5: Lavavajillas marca Univerbar modelo Sincro, con una producción horaria de 2.000/2.500 piezas con una cesta de 45 x 45 cm, potencia total 3.600 W 220 V.II y una duración del ciclo de 2 minutos, de medidas: 550 x 550 x 775 mm, resistencia del boiler 3000 W, resistencia de la cuba 2000 W, electro bomba 0,5 Hp, capacidad en boiler 5 litros, capacidad de agua en cuba 18 litros.

Pos.11.6: Fregadero industrial fabricado en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor. Acabado del conjunto pulido satinado, con el resultado de ausencia total de fuentes de retención de suciedades, con peto trasero de 100 x 15 mm. y radio de 5 mm. entre el mismo peto y la zona plana. Frontal y laterales de 50 mm. con radio en el frente de 10 mm. Embutición profunda del marco creando un perfil de aguas con sensible desnivel hacia las cubetas, cubetas embutidas con amplios radios de diferentes tamaños, para cubrir todas las necesidades, con protección insonorizante, válvulas de desagüe de 2" y tubos rebosaderos de diferentes alturas en función de la profundidad de la cubeta. Escurridor embutido, con nervios longitudinales suavizados para evitar roturas de vajilla, con pendiente hacia las cubetas que facilita la evacuación del agua. Sistema de insonorización incorporado.

Un fregadero fabricado en acero inox modelo FN 106/11D, dotados de un seno y un escurridor, de medidas: 1.000 x 600 mm con una cuba de 500 x 400 x 250 mm.

Pos.11.6.1: Bastidor soporte construido en acero inoxidable, dotado de plafones frontal, trasero y laterales, sobre pies de altura regulable de 40x40 mm. y con rosca oculta según el acuerdo del AFNOR relativo a los materiales neutros.

Altura total de los bastidores de 850 mm. con regulación hasta 875 mm. Los pies, así como el plafón trasero quedan a 50 mm. de la pared, diseñados así para poder adaptarse a las instalaciones con curva sanitaria entre la pared y el suelo.

Chasis para fregadero anterior con estante, fabricado en acero inox modelo B-106.

Pos.11.6.2: Un grifo barra para fregadero.

Pos.11.7: Un botellero frigorífico cuatro puertas modelo EB-2000 II, exterior fabricado en acero inox Aisi 304, respaldo en chapa galvanizada e interior en acero inox, aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S con densidad 40 kg/m³, puertas correderas con tirador integrado e inyectadas con poliuretano, desagüe en el interior de la cámara, fondo embutido con radios para limpieza, estructura compacta totalmente inyectada, bandeja desagüe, exterior en acero inox, respaldo en chapa galvanizada e interior en acero inox, dos separadores, potencia 350 W a 220 V. II, desescarche manual y control termostático, régimen de temperatura +3°/+6°C, de medidas: 1.954 x 550 x 865 mm.



Pos.11.8: Un mueble contrabarra con estante modelo ME 60/2500 dotado de tres estantes fabricado en acero inox Aisi 304, de medidas: 2.452 x 600 x 1.050 mm.

Pos.11.9: Un horno microondas marca Amana modelo HDC-5142, capacidad 17 litros, potencia 1800 W a 220 V.II, medidas: 425 x 578 x 343 mm. Construido en acero inox con multiples opciones de programación, once niveles de potencia, programa de control digital rápido, sencillo y fiable, tiempo de cocción extremadamente reducido, sistema exclusivo de cocción por rotación de ondas, fácil limpieza exterior e interior, final del ciclo ajustable con señal acústica y base cerámica. Doble magnetrón, capacidad GN ½ y 100 niveles programación.

Pos.11.10: Un mueble cafetero modelo MCAF 2000 fabricado en acero inoxidable Aisi 304 dotado de cuerpo central tres estantes, columnas, puertas y tolva con tirador, de medidas 1.960 x 600 x 1050 mm.

Pos.11.11: Un termo de leche de 12 l, fabricado en acero inox, modelo TBM 12, grifo con sistema anti-goteo, termostato regulable de 30 a 90°C, de medidas: 352 x 352 x 515 mm. Potencia 2.400 W a 220 V.II.

Pos.11.12: Dos molinos de café modelo K-5 mol.83, dotados de dosificador mas prensa ABS, cuerpo en aluminio y tolva de 1,7 kg, potencia 1/3 CV a 220 V.II, de medidas: 635 x 210 x 365 mm

Pos.11.13: Cafetera Magíster modelo Stilo ES100, dotada de tres grupos automática, dos salidas de vapor y una de agua caliente, capacidad caldera 17 litros, potencia 4.500 W a 380 V.III, de medidas: 1.020 x 535 x 490 mm.

Pos.11.14: Un frente mostrador refrigerado modelo FMPP 2500 CR, dotado de cuatro puertas cristal y dos cajones, fabricado exterior e interior en acero inox Aisi 304 y respaldo en chapa galvanizada, dos estantes por puerta, condensación ventilada, evaporación forzada, desescarche automático y control digital, régimen de temperatura 0°/+6°C, potencia 822 W a 220 V.II, de medidas: 2.452 x 600 x 1.050 mm. Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S con densidad 40 kg/m³, desagüe en el interior de la cámara, estructura compacta totalmente inyectada, bandeja evaporativa en acero inox, encimera con peto sanitario de 100 mm y 50 mm espesor, puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura, contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible. Sistema de condensación ventilada INFRICOOL, unidad condensadora con guía correderas para su extracción a ¾, claro de puerta 375x726, puerta con doble acristalamiento e iluminación interior y patas regulables hasta 200 mm.

Pos.11.15: Un horno microondas marca Amana modelo HDC-5142, capacidad 17 litros, potencia 1800 W a 220 V.II, medidas: 425 x 578 x 343 mm. Construido en acero inox con multiples opciones de programación, once niveles de potencia, programa de control digital rápido, sencillo y fiable, tiempo de cocción extremadamente reducido, sistema exclusivo de cocción por rotación de ondas, fácil limpieza exterior e interior, final del ciclo ajustable con señal acústica y base cerámica. Doble magnetrón, capacidad GN ½ y 100 niveles programación.

Pos.11.16: Un mueble contrabarra con estante modelo ME 60/2000 dotado de tres estantes fabricado en acero inox Aisi 304, de medidas: 1.960 x 600 x 1.050 mm.

Pos.11.17: Una máquina de zumos automática marca Zumex modelo Essential o similar ,con una potencia de 0,4 CV a 220 V.II, capacidad del tubo alimentador para 6/8 frutas, pulsador marcha/paro, producción de 14 frutas por minuto, y protección antihumedad, de medidas: 470 x 480 x 620 mm.

AREA 12: AUTOSERVICIO

La gama compuesta por elementos refrigerados, calientes y neutros con soluciones en línea o de isla, permite exponer y distribuir los alimentos en función de cada requerimiento específico, el uso de materiales de alta calidad, el equipamiento con paneles de control en todos los elementos técnicos y el perfecto acoplamiento de los planos de los módulos dispuestos en línea facilitan las



operaciones de limpieza y garantizan el respeto de las normas vigentes en cuanto a higiene. Los elementos tienen estructura autoportante realizada en acero inox Aisi 304 satinado con pies regulables en acero inox, los elementos de isla cuentan con bastidor de sustentación de la parte funcional fabricado en perfil de chapa galvanizada. Los planos son fabricados en acero inox Aisi 304 con espesor 2 mm, con cantos redondeados en ambos frentes, los planos están unidos y fijados entre sí de manera que queda garantizada su estanqueidad. Todos los elementos técnicos están provistos de panel de control destinado a verificar las temperaturas en conformidad con lo establecido por la normativa HACCP.

Pos.12.1: Un distribuidor de cubiertos, vasos y bandejas marca Angelo Po modelo DSSE o similar, fabricado en acero inox con dos niveles de apoyo, con patas regulables, de medidas: 850 x 700 x 1.260 mm.

Pos.12.2: Un mueble distribución pan marca Angelo Po modelo DSSP o similar, fabricado en acero inox, de medidas: 660 x 650 x 510 mm.

Pos.12.3: Un armario y plano neutro marca Angelo Po modelo SL14NPN o similar, fabricado en acero inox, de medidas: 1.450 x 750 x 880 mm.

Pos.12.3.1: Un deslizabandejas marca Angelo Po modelo SV14 o similar, compuesto de tres barras en acero inox Aisi 304 satinado, con acabados finales en plástico, para elementos de 1.450 mm.

Pos.12.3.2: Panel frontal en plancha barnizada con motivos serigraficos marca Angelo Po modelo PF14P2 o similar, para elementos de 1.450 mm

Pos.12.3.3: Panel lateral para los elementos en línea marca Angelo Po modelo PLLP2 o similar, color negro motivos serigraficos.

Pos.12.4: Un armario y baño maría caliente marca Angelo Po modelo SL21CVB o similar, para capacidad de seis cubetas GN 1/1, fabricado en acero inox con armario puertas correderas con un régimen de temperatura de +30/+90°C, potencia 9.1 kw a 380 V.III, de medidas: 2.175 x 750 x 880 mm.

Pos.12.4.1: Seis cubetas en acero inox GN 1/1 con tapa de 200 mm.

Pos.12.4.2: Un deslizabandejas marca Angelo Po modelo SV18 o similar, compuesto de tres barras en acero inox Aisi 304 satinado, con acabados finales en plástico, para elementos de 1.800 mm.

Pos.12.4.3: Panel frontal en plancha barnizada con motivos serigraficos marca Angelo Po modelo PF21P2 o similar, para elementos de 2.180 mm.

Pos.12.4.4: Dos montantes para estanterías marca Angelo Po en acero inox Aisi 304, modelo ADX1S y ADX1D o similar.

Pos.12.4.5: Un estante de cristal una curva marca Angelo Po modelo CD 21 o similar, de medidas: 2.117 x 400 x 6 mm.

Pos.12.4.6: Un cristal protección Angelo Po modelo CPV 21 o similar.

Pos.12.4.7: Un juego de calentamiento con casco e iluminación con lámpara hológena, marca Angelo Po modelo KIR 21 o similar.

Pos.12.5: Dos armarios, cuba y vitrina refrigerados con batiente marca Angelo Po modelo SL14RVRV o similar, fabricadas en acero inox dotadas de termostatos independientes, temperatura de trabajo de la cuba +2/+12°C, vitrina +4/+12°C y el armario -1/+8°C, con una potencia de 1,45 kw a 220 V.II, de medidas: 1.450 x 750 x 1.820 mm.

Pos.12.5.1: Dos paneles frontales en plancha barnizada con motivos serigraficos marca Angelo Po modelo PF 14RP2 o similar para elementos refrigerados.



Pos.12.5.2: Dos deslizabandejas marca Angelo Po modelo SV14 o similar, compuesto de tres barras en acero inox Aisi 304 satinado, con acabados finales en plástico, para elementos de 1.450 mm

Pos.12.6: Un elemento neutro marca Angelo Po modelo SL7NG o similar, fabricado en acero inox con un estante intermedio, de medidas: 725 x 750 x 880 mm.

Pos.12.6.1: Un deslizabandejas marca Angelo Po modelo SV7 o similar, compuesto de tres barras en acero inox Aisi 304 satinado, con acabados finales en plástico, para elementos de 725 mm.

Pos.12.6.2: Un panel frontal para elementos de 725 mm marca Angelo Po modelo PF7P2 o similar, en plancha barnizada con motivos serigraficos.

Pos.12.7: Un elemento para caja con cajón y cerradura marca Angelo Po modelo SLECD o similar, fabricado en acero inox, de medidas: 1.450 x 750 x 880 mm.

Pos.12.7.1: Un deslizabandejas marca Angelo Po modelo SV14 o similar, compuesto de tres barras en acero inox Aisi 304 satinado, con acabados finales en plástico para elementos de 1.450 mm.

Pos.12.7.2: Panel frontal marca Angelo Po modelo PF14P2 o similar, para elementos de 1.450 mm, en plancha barnizada con motivos serigráficos.

4 de julio de 2011