



PBT EQUIPAMIENTO EGUSKIZA-MEABE

(LEMOA)

1 HORNO MIXTO A GAS 20 GN

Denominación:	Código:	Fecha revisión
HORNO MIXTO DE GAS PARA 20 BANDEJAS	4752	12/4/2013

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

(Datos aproximados)

La estructura exterior será en acero inoxidable AISI-304.

Niveles de carga: 20 cubetas GN 1/1 de 65 mm. de profundidad

Estructura portabandejas interior extraíble.

Construcción:

Cámara de cocción estampada en acero AISI-304 bordes redondeados

Cámara hermética

Aislamiento térmico de la cámara de cocción

Puerta cierre con doble cristal templado incluyendo cámara de aire

Entrada para agua

Cubeta que recoge la condensación debajo de la puerta

Iluminación halógena situada en su interior.

Dotado con humidificador, con tiro mecánico para la salida del exceso de humedad existente en la cámara.

Autoclava con salida automática del vapor

Sistema de evacuación rápida de la humedad

Autoreverse

Humidificador

Formas Cocción:

- Convección

- Vapor

- Mixto.

Gama de temperatura: +30/+300°C

Modos funcionamiento:

- Manual

- Programación automática memorizables incluyendo varios ciclos de secuencia automática

Dotación:

20 cubetas en acero inoxidable 18/10, según norma GASTRONORM 1/1, de 65 mm. de profundidad.

Carro para facilitar la manipulación, en acero cromado con entrepaño en acero inoxidable, con dispositivo de bloqueo para carro y estructura

Ducha

Autolimpiable



Ducha exterior
Kit lavado automático
Dimensiones: 1010x860x1810 mm
Potencia: 36 kw (gas) + 1,8 kw (eléctrico)

1 LAVAVAJILLAS DE CAPOTA DOBLE

Construido en acero inox. AISI-304 18/10 y elementos plásticos inalterables ante ataque químico o térmico. Cuba embutida en una sola pieza y sin ningún tipo de soldadura en contacto con el agua.

Cantos redondeados en toda la cuba para facilitar la limpieza.

2 programas de trabajo: 1.280/1.920 platos/hora.

Altura útil de lavado: 400 mms.

Cesta cuadrada fija, de 500 x 500 mm.

Instalación eléctrica según normas VDE.

Elevación y descenso manual de la campana.

Panel de mandos frontal con mandos anti-humedad, dotado con:

1. Conmutador de puesta en marcha.
2. Programas 1 y 2 minutos.
3. Termómetro de cuba.
4. Termómetro de calderín.
5. Piloto ciclo de lavado.
6. Piloto temperatura de funcionamiento.

Dosificador abrillantador incorporado.

Guía de cestas de varilla inoxidable, extraíble,

Distribuidor de aclarado inferior abatible que facilita el acceso a la cuba.

Brazos de lavado fijos, no giratorios con anclaje mediante bayoneta.

Sistema de lavado con doble filtro (doble protección).

Motor autovaciante.

Consumo de agua por ciclo: 4 litros.

Temperatura del calderín: 85°C

Temperatura de la cuba: 55°C

Potencia total: 15 Kw.

Voltaje: 230V II- 230/400V III+N

Medidas: 1.316 x 750 x 1.440 mm. alto (cerrado)

Altura con la campana abierta: 1.900 mm.

1 MARMITA INDIRECTA

Capacidad: 150 litros

Denominación:	Código:	Fecha revisión
MARMITA DE GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO	3581	26/3/2013



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

(Datos aproximados)

Capacidad: 150 litros

Funcionamiento: gas

Construcción en acero inoxidable AISI 304/304PS/316/439M

Encimeras estampadas de 2 mm de espesor.

Grado de resistencia al agua IPX5

Fondo de la marmita de acero inoxidable AISI-316L, paredes de acero inoxidable AISI- 304.

Activación y regulación del calentamiento mediante regulador de energía.

Carga del agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por el selector del panel de control.

Descarga con grifo de seguridad de 2" con empuñadura en material atómico.

Tapa equilibrada mediante bisagra con manilla de cómodo agarre frontal y lateral con apertura a 90°.

Calentamiento indirecto mediante vapor de baja presión generado por el agua contenida en la cámara del recipiente. Elementos de control: manómetro, válvula de seguridad y válvula de compensación, así como indicador luminoso de falta de agua en la cámara Quemadores de acero inoxidable AISI-304 situados en el exterior del recipiente o de la cámara.

Válvula de gas de seguridad con termopar en el panel frontal, con encendedor eléctrico.

Todos los modelos estarán dotados de termostato de seguridad con botón de reposición accesible al usuario.

Potencia: 24 Kw gas + 0,3 Kw. Eléctrico. Dimensiones: 800x900x850 mm

1 FREIDORA DE GAS 1 pozo 17 litros

Dotada de 1 pozo, con su cesta correspondientes.

Capacidad: 17 litros de aceite.

Cuba dotada de tapa.

Grifo de vaciado, con depósitos para la recogida y filtrado del aceite directamente desde la cuba.

Termostato de temperatura.

Presentada en acero inox.AISI-304 18/10.

Quemador de acero inoxidable.

Chimenea de salida de humos en acero inoxidable 18/10.

Regulación por válvula de seguridad MINISIT, de 110° a 190° C.

Termostato de seguridad.

Con piloto y encendido piezo-eléctrico.

Puede utilizar como fuente de energía: gas ciudad, propano ó natural.

Potencia: 10.320 Kcal/h.

Dimensiones: 400 x 900 x 850 mm.

1 AMPLIACIÓN DE CAMPANA



Ampliación de campana extractora existente, añadiendo módulo de 1.500 x 500 mm.

Se incluyen trabajos de adecuación de conducto de extracción y aportación existentes

Características generales exigibles a todo el mobiliario inoxidable:

1 .- Calidad

Material construido en acero inoxidable: AISI-304 18/10

2 .- Terminaciones

Curva sanitaria entre encimera y peto en mesas murales

Frente en canto redondo

Patas retranqueadas para librar medias cañas sanitarias entre suelos y paredes (en mesas murales). Regulables en altura.

Perfil salvaaguas en pozos

Sin cantos vivos

Tiradores tipo cámara

3 .- Espesores de acero

- Encimeras (áreas de trabajo). 1,5 mm con omegas de refuerzo
- Patas: Cuadradillo de 40x40mm de 1,2 mm de espesor
- Baldas: 1,2 mm con omegas de refuerzo
- Laterales y traseras: 1 mm de espesor
- Puertas/cajón: estructura sándwich compuesta por: 1 mm+inyectado de poliuretano+1 mm

4 .- Espacio limpieza

Al objeto de facilitar la limpieza el mobiliario deberá disponer de una altura de 150 mm desde el suelo a la balda baja del equipo, adaptando los accesorios a esta condición



5 .- Terminación

Encimera: scotch

Frontal: brillo

Lateral: mate

1 MESA MURAL DE ENTRADA A LAVAVAJILLAS

Dimensiones: 1.800 x 775 x 850 mm

Accesorios:

Con 1 pozo de 800x450x300 mm. con faldón frontal cubre-pozo.

Guía pasa-cestas en la encimera, de 1.000 mm.

Balda inferior

1 MESA MURAL DE SALIDA A LAVAVAJILLAS

Dimensiones: 2.559 x 775/640 x 850 mm

Accesorios:

Peto trasero de 100 mm.

Guía pasa-cestas en la encimera, de 1.000 mm.

Balda inferior.

1 MESA MURAL

Dimensiones: 800 x 600 x 600 mm.

Accesorios:

Balda inferior

RELACION TRABAJOS DE GAS

Modificación de instalación de gas interior necesaria para



la sustitución de horno de 36 Kw y marmita de 22 Kw.
Conexión de tomas, tuberías, accesorios y soldaduras.
Ampliación de colector, colocando nuevo regulador para
el conexionado de freidora de 12 Kw.
Armario para ubicación de reguladores de gas
Certificados de modificación/ampliación de instalación
receptora de gas.

INTEGRACION ELEMENTOS EXISTENTES

Los siguientes elementos deberán ser integrados en el conjunto de la cocina de acuerdo al plano de ejecución

1 ARMARIO FRIGORIFICO

1 MESA CALIENTE

1 LAVAMANOS

GARANTÍA DE LOS BIENES: Sin perjuicio del plazo de 1 año de la garantía definitiva indicado en el punto 16.2 de la carátula, el contratista responderá de las faltas de conformidad que se manifiesten en un plazo de dos años desde la recepción de los bienes suministrados en los términos prevenidos en el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias (Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre)

FORMACIÓN Y ADIESTRAMIENTO

El adjudicatario impartirá cursos de formación para uso y adiestramiento de los equipos al personal que vaya a hacer uso de los mismos.

ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN



El adjudicatario deberá entregar al Centro la siguiente documentación:

- manual de usuario y funcionamiento del equipo, en formato papel y digital. Deberá contener información relativa a los requerimientos de mantenimiento de los equipos con indicaciones de actuaciones de limpieza con detalle de frecuencias, productos/herramientas, modo de empleo, dosificación, método de limpieza y requerimientos de seguridad e higiene.

- documentación sobre productos de limpieza con el siguiente detalle: Proveedor-información comercial detallada del producto facilitada por el proveedor (descripción; modo de empleo; aplicación; formulación y otra información de interés).

Ficha de seguridad.

- manual técnico del equipo, en formato papel y digital, incluyendo el despiece de todas sus partes y componentes y esquemas eléctricos.

Toda la documentación deberá estar editada y/o traducida en español y/o euskera.