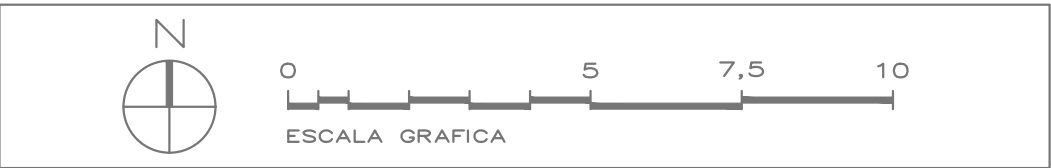


LOCAL I-PABE-012-EPB-RTE
UBICACIÓN: ENTREPLANTA - PABELLÓN 12
ZONA FONDO

CUADRO DE SUPERFICIES

LOCAL I-PABE-012-EPB-RTE

ZONA DE PÚBLICO	368.87 m2
BARRA	82.03 m2
ZONA TÉCNICA	98.31 m2
SUPERFICIE CONSTRUIDA:	549.22 m2



	I-PABE-012-EPB-RTE		
	INSTALACIÓN DE BAJA TENSIÓN		
ACOMETIDA Y PROTECCIONES	General	250A (200A-250A en CT)	
	Grupo electrógeno (alumbrado)	40A (50A-63A en CT)	
CONTADORES	Digitales en el CT		
CUADROS ELÉCTRICOS	En cocina		
	INSTALACIÓN DE GAS		
ACOMETIDA Y CONTADOR	En cuarto de centralización de gas PB. Contadores de los 2 restaurantes		
DISPOSITIVOS	Cocina (3) y Barra (3)		
DETECCIÓN DE GAS	No hay detección de gas ni central. Sólo permitido el uso de gas si está funcionando la extracción de humos		
	AGUA SANITARIA		
CONTADOR	Sí. 2		
ACS	Sí. Acumuladores		
	PCI		
BIEs EN EL LOCAL	Hay 2 BIEs en el exterior en las dos entradas de público.	Viene de la red general sin puesto de control intermedio	
ROCIADORES	En cocina sólo en falso techo. En sala no hay ft, son de montante	Puesto de control en pasillo exterior, da servicio a cafetería y pasillos	
DETECCIÓN	Detectores, pulsadores y sirena		Conectada al pabellón (Pb12)
EXTINCIÓN DE CAMPANA	1 en cocina y 1 en barra, ambas de agua nebulizada		Disparo manual con pulsadores
SECTORIZACIÓN	Entre sala y cocina (puertas y pasaplatos RF con retenedores) y en pasos de forjado (compuertas climatización)		
	CLIMATIZACIÓN		
UTA	No hay		
CLIMATIZADOR	1 ud. autónoma rooftop CIATESA. aire-aire. En última planta		CIATESA IPC-510
	Red de conductos sólo en sala		Cocina sin climatización ni ventilación
VENTILACIÓN	A través de las climatizadora		
	EXTRACCIÓN		
CAMPANAS	1 en cocina y 1 en barra, ambas compensadas		1 extractor para lavado
EXTRACTORES	En última planta		Conductos no EI30