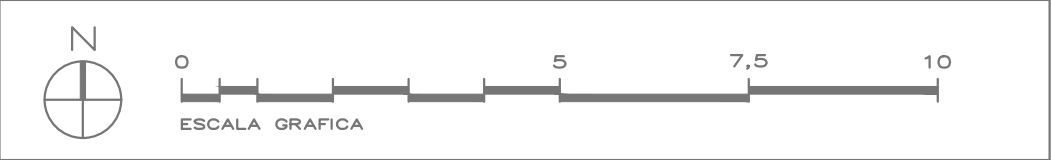


LOCAL I-ON00-NPB-RTE	
UBICACIÓN: PTA BAJA - PUERTA NORTE LATERAL ESTE	
CUADRO DE SUPERFICIES	
LOCAL I-ON00-NPB-RTE	
ZONA DE PÚBLICO	142.00 m2
BARRA	36.66 m2
ZONA TÉCNICA	205.35 m2
SUPERFICIE CONSTRUIDA:	384.01 m2



	I-ON00-NPB-RTE (Belle epoque)		
	INSTALACIÓN DE BAJA TENSIÓN		
	ACOMETIDA Y PROTECCIONES	General	250A
		Grupo electrógeno (servicios mínimos)	32A
	CONTADORES	Digitales	
	CUADRO ELÉCTRICO	En cocina	
		El clima sube directamente desde el C.T. sin pasar por el C.E. del restaurante	
	INSTALACIÓN DE GAS		
	ACOMETIDA	En armario exterior	
	CONTADOR	No	
	DISPOSITIVOS	Ninguno. Toma preparada en cocina en previsión	
	DETECCIÓN DE GAS		
	AGUA SANITARIA		
	CONTADOR	Sí	
	ACS	Sí. 1 Termo 200l (2 termos de 100l sobre falso techo - retirar)	
	PCI		
	BIEs EN EL LOCAL	2	Puesto de control en patinillo. Común para todo
	ROCIADORES	Sí. En falso techo	puerta norte (Oeste)
	DETECCIÓN	Detectores y pulsadores	Conectada a la central del edificio norte
	EXTINCIÓN DE CAMPANA	1 campana en cocina de CO2	Central extinción propia + pulsadores (activación y bloqueo) + sondas de temperatura extinción automática + cartel luminoso
	CLIMATIZACIÓN		
	UTA	1. Agua/aire (frío y calor)	En planta superior
		Red de conductos sólo en comedor	Cocina sin climatizar
	CLIMATIZADOR	1ud. Autónoma partida de apoyo a la UTA (aire - aire)	CIATESA ISV-155
		Red de conductos sólo en comedor	En planta superior
	VENTILACIÓN	A través de las climatizadoras	La campana de cocina es compensada
	EXTRACCIÓN		
	CAMPANAS	1 en cocina, 1 vahos	No EI30
	EXTRACTORES	En cubierta	