

LOCAL IPM (RESTAURANTE)
UBICACIÓN: PTA BAJA - IPM ZONA LATERAL

LOCAL IPM (ZONA TÉCNICA)
UBICACIÓN: PTA 3ª - IPM ZONA LATERAL

CUADRO DE SUPERFICIES

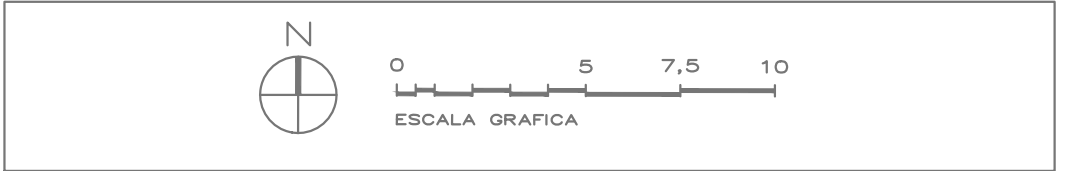
LOCAL IPM (RESTAURANTE)

ZONA DE PÚBLICO	699.33 m2
BARRA	97.95 m2
ZONA TÉCNICA	130.90 m2
ASEOS	40.40 m2

SUPERFICIE CONSTRUIDA: 968.52 m2

LOCAL IPM (Z. TÉCNICA)

ZONA TÉCNICA	542.61 m2
SUPERFICIE CONSTRUIDA:	542.61 m2



IPM pb-p3					
PB			P3		
INSTALACIÓN DE BAJA TENSIÓN			INSTALACIÓN DE BAJA TENSIÓN		
ACOMETIDA Y PROTECCIONES	General	125A	ACOMETIDA Y PROTECCIONES	General	320A (400A en cabecera)
				Grupo electrógeno	63A (80A en cabecera)
CONTADOR	No se observa		CONTADOR	No se observa	
CUADRO ELÉCTRICO	En cocina		CUADRO ELÉCTRICO	En cuarto interior de cocina	
INSTALACIÓN DE GAS			INSTALACIÓN DE GAS		
ACOMETIDA	No hay		ACOMETIDA	Sí	
CONTADOR			CONTADOR	No se observa	
DISPOSITIVOS			DISPOSITIVOS	15 tomas en cocina	
DETECCIÓN DE GAS			DETECCIÓN DE GAS	Central de detección con sondas	
AGUA SANITARIA			AGUA SANITARIA		
CONTADOR	No se observa		CONTADOR	No se observa	
ACS	No hay		ACS	2 termos eléctricos de 300l	
PCI			PCI		
BIEs EN EL LOCAL	2 en sala		BIEs EN EL LOCAL	1 en pasillo montacargas	
ROCIADORES	Sólo en falso techo de sala		ROCIADORES	Sólo en sala	
DETECCIÓN	Detectores y pulsadores	Sin central propia	DETECCIÓN	Detectores y pulsadores	Sin central propia
EXTINCIÓN DE CAMPANA	1 en cocina y 2 en sala. Con agua nebulizada	Disparo manual con pulsadores	EXTINCIÓN DE CAMPANA	2 en cocina. Con agua nebulizada	Disparo manual con pulsadores
CLIMATIZACIÓN			CLIMATIZACIÓN		
UTA	Climatización de cocina y sala conectada a la red general del edificio		UTA	Climatización de cocina y sala conectada a la red general del edificio	
VENTILACIÓN	A través de la climatización		VENTILACIÓN	A través de la climatización	
EXTRACCIÓN			EXTRACCIÓN		
CAMPANAS	1 en cocina y 2 en sala, ninguna compensada	Conductos no EI30	CAMPANAS	3 en cocina, ninguna compensada	Conductos no EI30
EXTRACTORES	1 extractor pequeño para office lavado		EXTRACTORES		