

RESUMEN DE PRESUPUESTO

J\_P09

CAPITULO	RESUMEN	EUROS	%
01	EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL .....	141.159,54	100,00

Nota:

El adjudicatario deberá proporcionar a requerimiento de la DF planos detallados de replanteo de tomas eléctricas, agua, gas y saneamiento para la instalación de todos los elementos industriales recogidos en estas mediciones así como del resto de equipos nuevos de barra o backoffice indicados en planos, a suministrar por la propiedad u otro proveedor. El precio de producción de estos planos y las visitas necesarias para marcar o supervisar replanteos en obra se considera repercutido proporcionalmente en las partidas de suministro e instalación de los diferentes equipos.

-01.01	-RENOVACION DE EQUIPAMIENTO OBSOLETO EN BACK OFFICE .....	14.188,60
-01.02	-EQUIPOS NUEVOS BACKOFFICE.....	25.286,03
-01.03	-MOSTRADOR .....	11.784,21
-01.04	-TRASBARRA.....	31.206,21
-01.05	-ZONA CIRCULACION CLIENTES .....	25.763,98
-01.06	-VARIOS .....	32.930,51

TOTAL PRESUPUESTO CONTRATA	141.159,54
TOTAL PRESUPUESTO GENERAL	141.159,54

Asciende el presupuesto general a la expresada cantidad de CIENTO CUARENTA Y UN MIL CIENTO CINCUENTA Y NUEVE EUROS con CINCUENTA Y CUATRO CÉNTIMOS

MADRID, febrero de 2024.

El promotor

EL CONSTRUCTOR

# PRESUPUESTO

J\_P09

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
<b>CAPÍTULO 01 EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL</b>				
Nota:				
El adjudicatario deberá proporcionar a requerimiento de la DF planos detallados de replanteo de tomas eléctricas, agua, gas y saneamiento para la instalación de todos los elementos industriales recogidos en estas mediciones así como del resto de equipos nuevos de barra o backoffice indicados en planos, a suministrar por la propiedad u otro proveedor. El precio de producción de estos planos y las visitas necesarias para marcar o supervisar replanteos en obra se considera repercutido proporcionalmente en las partidas de suministro e instalación de los diferentes equipos.				
<b>SUBCAPÍTULO 01.01 RENOVACION DE EQUIPAMIENTO OBSOLETO EN BACK OFFICE</b>				
01.01.01	UD GRIFO MONOMANDO GERONTOLOGICO			
	Suministro de grifo monomando gerontológico para seno de fregadero.	2,00	194,92	389,84
01.01.02	UD HORNO MIXTO GAS			
	Horno iCombi®Pro 6-1/1 Gas Modelo CB1GRR.0000842 o equivalente a valdar por la DF e Ifema Dimensiones: 850x842x754 mm. Potencia conectada: 13Kw Tensión: 1 NAC 230 V. Capacidad: 6 GN 1/1 o 12 GN 1/2 Sistema de cocina inteligente en red con los modos operativos Aves, Carne,Pescado, Platos con huevo/Postres, Guarniciones/Verduras, Productos de panadería y Finishing, y los métodos de cocción Rehogar, Estofar, Panadería tradicional y Parrilla. Vaporizador Combi conforme a DIN 18866 (en modo manual).Para usar con vapor y aire caliente, de forma independiente, sucesivamente o combinados. Bastidores colgantes estándar extraíbles con distancia entre bandejas de 68 mm Accesorios para diferentes modos de cocción como Parrilla, Estofar o Panadería tradicional Para uso con accesorio GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3.Modo Vaporizador combinado.Cocción al vapor, 30 °C - 130 °C.Aire caliente 30 °C - 300 °C Combinación de vapor y aire caliente 30 °C - 300 °C Gestión inteligente del clima con medición, configuración y regulación de la humedad con exactitud porcentual, la humedad medida en la cámara de cocción es ajustable y accesible Funciones de cocina: Generador de vapor de alto rendimiento para una potencia del vapor óptima también a temperaturas por debajo de los 100°C Power-Steam-Funktion: mayor rendimiento de vapor seleccionable para aplicaciones asiáticas Sistema de separación centrífuga de grasa integrado y sin mantenimiento, sin necesidad de filtro adicional Puerto Ethernet integrado con protección IP para la conexión por cable a la solución de conectividad basada en la nube ConnectedCooking Puerto Wi-fi integrado para la conexión inalámbrica a la solución de conectividad basada en la nube ConnectedCooking Sistema de limpieza y mantenimiento automático independiente de la presión de red para la cámara de cocción y el generador de vapor 9 programas de limpieza para una limpieza sin vigilancia, también por la noche,con limpieza y descalcificación automáticas del generador de vapor.Limpieza ultrarrápida en solo 12 minutos para una producción higiénica e ininterrumpida Monitor a color TFT de 10.1 pulgadas de alta resolución y pantalla táctil capacitiva con símbolos de fácil comprensión para un manejo sencillo e intuitivo ,con el control arrastrando o deslizando Señal acústica y visual en el caso de que se requiera intervención por parte del usuario.	1,00	13.708,80	13.708,80
01.01.03	UD KIT DE CONEXION DEL APARATO			
	Suministro de kit de conexión Modelo RAT-60.70.464 o equivalente a valdar por la DF e Ifema Compuesto de tubo de alimentación de agua (2 m) y tubo desagüe DN 50	1,00	89,96	89,96
<b>TOTAL SUBCAPÍTULO 01.01 RENOVACION DE .....</b>				<b>14.188,60</b>

## PRESUPUESTO

J\_P09

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
<b>SUBCAPÍTULO 01.02 EQUIPOS NUEVOS BACKOFFICE</b>				
01.02.01	<p><b>Ud ARMARIO FRIGORIFICO GASTRONORM</b></p> <p>Suministro de armario frigorífico Gastronorm LUFRI G 700 o equivalente a vaildar por la DF e Ifema Exterior en acero inox. AISI 304 18/10. Respaldo y techo en acero galvanizado. Interior en acero inox. AISI 304. 3 rejillas por puerta, medida G/N 2/1. Evaporador de tiro forzado. Termómetro termostato digital. Condensador de tubo de cobre y aleta de aluminio. Compresor hermético. Puertas con tirador y bisagra pivotante con bloqueo de apertura. 3 juegos de guías por puerta. Cerradura con llave. Luz interior. Desescarche automático. Motor tropicalizado. Puertas con los marcos calefactados. Evaporación automática del agua de desescarche. Rejilla de protección en el condensador para evitar la suciedad. Potencia compresor (HP): 1/3 Num. Puertas: 1 Paso puerta (mm): 540 Volumen (l): 607 Regimen Temperatura: - 2 °C/ +8 °C Refrigerante: R-290 Potencia (Kw): 0,35 Tension / Fases (V/Hz): 220/50 Condensación: Ventilada Evaporización: Forzada Desescarche: Automático Patas: regulables de 150 de alto: Si Rejillas: 3 Rejillas plastificadas por puerta: Si Peso Neto (Kg): 134 Peso Bruto (Kg): 143 Dimensiones: 740x830x2000 mm</p>			
01.02.02	<p><b>Ud MESA FREGADERO MURAL</b></p> <p>Suministro de mesa fregadero mural Dimensiones: 1974x550x850 mm. Construcción encimera: Acero inox. 18/10 (AISI 304) de 1,5 mm. de espesor, reforzada por medio de tubos longitudinales. Dotada de peto posterior en todas aquellas zonas en contacto con la pared, de 100 mm., formado por pliegue de la misma chapa de la encimera, doblado en radio para su fácil limpieza. Construcción del bastidor: Patas en tubo cuadrado pulido de 40 x 40mm. en acero inox. Dotada de pies regulables en altura para su perfecta nivelación. Dotada de balda inferior en acero inox. 18/10, reforzada con tubos de acero inox. Con perfil vierteaguas. Con seno de 400x400</p>	1,00	2.841,36	2.841,36
01.02.03	<p><b>UD GRIFO MONOMANDO GERONTOLÓGICO</b></p> <p>Suministro de grifo monomando gerontológico para seno.</p>	1,00	2.302,65	2.302,65
01.02.04	<p><b>UD CAÑO DE CUELLO DE CISNE</b></p> <p>Suministro de caño de cuello de cisne para seno.</p>	1,00	194,92	194,92
01.02.05	<p><b>UD PULSADOR DE RODILLA</b></p> <p>Suministro de pulsador de rodilla SN-20 para seno de fregadero.</p>	1,00	14,35	14,35

## PRESUPUESTO

J\_P09

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
01.02.06	<p><b>Ud FRY TOP ELECTRICO PLACA LISA CROMADA</b></p> <p>Suministro de fry top electrico de placa lisa cromada Modelo E7FTEHCSI0 o equivalente a validar por la DF e Ifema  Línea de Cocción Modular 700XP.  Fry Top eléctrico, monobloque, Cromo.  Superficie de cocción lisa cromada.  Para ser instalado en instalaciones de base abierta o soportes de puente.  Rango de temperatura de 110°C a 280°C.  Cajón extraíble debajo de la superficie de cocción para la recolección de grasas.  Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.  Encimera de una pieza prensada en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor.  Bordes laterales en ángulo recto para permitir una unión empotrada entre las unidades  Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.  Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor. Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.  Superficie de cocción completamente lisa.  Suministro de voltaje: 400 V/3 ph/50/60 Hz  Total watos: 8.4 Kw  Peso neto: 70 kg  Dimensiones: 800x730x250mm</p>	1,00	34,70	34,70
01.02.07	<p><b>Ud FREIDORA ELECTRICA TOP 12 Lts.</b></p> <p>Suministro de freidora electrica Top 12 lts. Modelo E7FRED1E00 o equivalente a validar por la DF e Ifema  Línea de Cocción Modular 700XP.  Freidora eléctrica top 12 lt. (elementos de calentamiento internos), con 1 cuba y 1 cesto.  Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5 mm con ángulos redondeados.  Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado ScotchBrite.  Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad.  Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades.  Grifo para descarga del aceite.  Control termostático de la temperatura con termostato de seguridad para proteger contra sobrecalentamientos.  Rango de temperatura de 105°C a 185°C.  Cuba en forma de V con calentamiento indirecto, resistencias por infrarrojos externas de alta eficiencia.  Construcción:  Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.  Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor. Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.  Interior de la cuba con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.  Suministro de voltaje : 380-400 V/3N ph/50/60 HzPotencia: 8.7 Kw  Peso neto: 25 kg  Dimensiones: 400x730x250mm</p>	1,00	3.978,77	3.978,77
		1,00	2.238,39	2.238,39

## PRESUPUESTO

J\_P09

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
01.02.08	<b>Ud</b> <b>FRIGORIFICO BAJO COCINA CON CAJONES</b> Suministro de frigorífico bajo cocina con cajones LUFRI BMGC 15 BC o equivalente a validar por la DF e Ifema Exterior en acero inox AISI 304 18/10 (excepto respaldo y fondo). Interior en acero inox AISI 304. Equipado para incorporar recipientes G/N1/1. Compresor hermético y condensador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Evaporador de tiro forzado. Termómetro termostato digital. Desescarche automático. Gas R-600A. Motor extraíble. Cajones con marcos calefactados. Evaporación automática del agua de desescarche. Motor tropicalizado 43°C. Rejilla de protección en el condensador para evitar la suciedad. Potencia compresor (HP): 1/4 Num. Cajones: 2+2 Volumen (l): 170 Régimen Temperatura: -2 / +8 °C Refrigerante: R-600A Potencia (Kw): 0,35 Tensión / Fases (V/Hz): 220/50 Condensación: Ventilada Evaporización: Forzada Desescarche: Automático Patas: regulables de 150 de alto: Si Peso Neto (Kg): 82 Peso Bruto (Kg): 106 Dimensiones: 1360x700x650 mm	1,00	3.586,71	3.586,71
01.02.09	<b>Ud</b> <b>MANTENEDOR DE FRITOS INFRARROJOS</b> Suministro de mantenedor de fritos infrarrojos MODELO SCI60 o equivalente a validar por la DF e Ifema Medidas Exteriores (mm): 400x600x260 Potencia Nominal: 2 x 400W Voltaje (V): 220 V II +T Volumen (m3): 0,06 Peso (kg): 18	1,00	1.017,45	1.017,45
01.02.10	<b>Ud</b> <b>MESA DE TRABAJO MURAL</b> Suministro de mesa de trabajo mural Dimensiones: 1053x730x850 mm. Construcción encimera: Acero inox. 18/10 (AISI 304) de 1,5 mm. de espesor, reforzada por medio de tubos longitudinales. Dotada de peto posterior en todas aquellas zonas en contacto con la pared, de 100 mm., formado por pliegue de la misma chapa de la encimera, doblado en radio para su fácil limpieza. Construcción del bastidor: Patas en tubo cuadrado pulido de 40 x 40mm. en acero inox. Dotada de pies regulables en altura para su perfecta nivelación. Dotada de balda inferior en acero inox. 18/10, reforzada con tubos de acero inox.	1,00	862,16	862,16

## PRESUPUESTO

J\_P09

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
01.02.11	<b>Ud CONGELADOR VERTICAL CON CESTAS</b> Suministro de congelador vertical con cestas Modelo L 200 BT o equivalente a validar por la DF e Ifema Dimensiones: 600x585x855 mm Régimen de temperaturas: -10 °C / -25 °C Número de cestos: 3 Refrigeración: estática Desescarche: manual Refrigerante: R-600A (75 gr) Termómetro: digital Volumen bruto: 200 litros Volumen neto: 120 litros Construcción exterior en acero inoxidable Dos patas y dos ruedas Cerradura: Si Voltaje/Frecuencia: 220-240 V / 50 Hz Potencia: 150 W Peso bruto: 48,5 Kg Peso neto: 44,5 Kg Nivel de ruido: 40 db	1,00	1.233,79	1.233,79
01.02.12	<b>Ud CARRO CALIENTE 90° HUMEDAD CON RUEDAS</b> Suministro de Carro caliente 90° Humedad con ruedas Modelo F1400011 o equivalente a validar por la DF e Ifema Dimensiones: 700x805x1740 mm Potencia: 3,0 Kw Alimentación: 230/1/50 Capacidad: 20 GN 2/1 ó 40 GN 1/1. Distancia entre guías: 60 mm Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Dotado de un cuerpo de guías, realizado en una sola pieza (monoblock), en acero inoxidable para la adaptación de recipientes o parrillas GN. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital. Cubeta con humedad para servir en óptimas condiciones de temperatura y jugosidad. Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puertas en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180° y cierre con tirador. Los tiradores incorporan cierre con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø 150 mm, 2 con freno.	2,00	3.490,39	6.980,78
<b>TOTAL SUBCAPÍTULO 01.02 EQUIPOS NUEVOS BACKOFFICE</b>				<b>25.286,03</b>
<b>SUBCAPÍTULO 01.03 MOSTRADOR</b>				
01.03.01	<b>Ud CUBA FRIA VENTILADA 4 GN 1/1</b> Suministro de Cuba Fria Ventilada 4 GN 1/1 Modelo CFV10004 o equivalente a validar por la DF e Ifema Dimensiones totales: 1445x730x780mm. Dimensiones de encastre: 1415x700x770mm. Capacidad GN: 4 GN Potencia: 713 W. Alimentación: 230/50 (V/Hz) Para el mantenimiento y exposición de platos fríos o bebidas a la temperatura correcta durante el servicio. Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10. Para cubetas GN de profundidad máxima de 200 mm. Desagüe incorporado. Aislamiento de poliestireno extruido. Refrigeración mediante cortina de aire frío sobre la zona superior de las cubetas. Temperatura de trabajo de 0°C/4°C. Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados. Con grupo incorporado. Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el drop in. Con posibilidad de extraer para montaje externo. Refrigeración mediante aire forzado con gas refrigerado R290.	1,00	2.811,38	2.811,38

# PRESUPUESTO

J\_P09

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
01.03.02	<b>Ud</b> <b>PLACA CALIENTE DE CRISTAL TEMPLADO</b> Suministro de Placa caliente de cristal templado de sobremesa para mantener la temperatura de los alimentos. Modelo Distform o equivalente a validar por la DF e Ifema Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10. Regulación de temperatura por termostato de 0° a 90°C. Cristal templado de 6 mm. Posible combinación con la pantalla mantenedora de calor. Entregado con un cable de conexión con enchufe (longitud de cable: 1,5 m) Termostato de seguridad. Dimensiones: 500 x 500 x 100 Potencia: 800W Tensión: 230V	2,00	646,88	1.293,76
01.03.03	<b>Ud</b> <b>CUBA BAÑO MARÍA 6 GN 1/1</b> Suministro de Cuba Buffet Baño María 6 GN 1/1. Modelo BMH10006 o equivalente a validar por la DF e Ifema Dimensiones totales. 2090x610x415mm. Dimensiones de encastre: 2060x680x430mm Potencia: 4800 W Alimentación: 480/50-60 (V/Hz) Capacidad: 6 GN 1/1. Para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio. Cuba fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos sanitarios para facilitar su limpieza. Para cubetas GN de profundidad máxima 150 mm. Desagüe con grifo bola incorporado. Resistencias de silicona ocultas con termostato de seguridad integrado. La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato digital 0°C/90°C Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados. Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el drop in. Con posibilidad de extracción para montaje externo.	1,00	2.858,50	2.858,50
01.03.04	<b>Ud</b> <b>VITRINA EXPOSITORA MODULAR</b> Suministro de vitrina expositora modular Modelo VSS-6-13-C o equivalente a validar por la DF e Ifema Dimensiones: 1300x740x1380 mm Puertas: 2 Potencia: 1,56 Kw Refrigerante: R-404 a Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox Interior en acero inoxidable. Cristal frontal templado y abatible Perfilera en aluminio anodizado Paragolpes en la parte delantera Estantes de cristal, con iluminación LED Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m3 Evaporador ventilado Descarche automático con evaporación automática Condensación ventilada Control electrónico de temperatura Indicador de temperatura Clase climática 3 ( 25°C 60%Hr) régimen M1 M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006 Vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)	1,00	4.820,57	4.820,57
<b>TOTAL SUBCAPÍTULO 01.03 MOSTRADOR .....</b>				<b>11.784,21</b>

## PRESUPUESTO

J\_P09

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
<b>SUBCAPÍTULO 01.04 TRASBARRA</b>				
01.04.01	<b>Ud</b> <b>SOTABANCO CAFETERO 4480x700x900 mm.</b> Sotabanco Cafetero Dimensiones: 4480x700x900 mm. Construcción encimera: Acero inox. 18/10 (AISI 304) de 1,5 mm. de espesor, reforzada por medio de tubos longitudinales. Dotada de peto posterior en todas aquellas zonas en contacto con la pared, de 100 mm., formado por pliegue de la misma chapa de la encimera, doblado en radio para su fácil limpieza. Construcción del bastidor: Fabricado totalmente en acero inox 18/10 de 0,8 mm de espesor. Dotado de patas regulables en altura para su perfecta nivelación y zócalo extraíble ó zócalo fijo. Dotada de - Balda inferior e intermedia en acero inox. 18/10, y estantes intermedios, reforzada con tubos de acero inox. (excepto en zonas para integrar equipos bajo encimera). - Mueble cafetero de 1.5 m, con cajon para profundi. - Seno de 400x400 mm.			
01.04.02	<b>Ud</b> <b>GRIFO MONOMANDO GERONTOLÓGICO</b> Suministro de grifo monomando gerontológico para seno de fregadero.	1,00	7.145,71	7.145,71
01.04.03	<b>Ud</b> <b>CAÑO DE CUELLO DE CISNE</b> Suministro de caño de cuello de cisne para seno de fregadero.	1,00	194,92	194,92
01.04.04	<b>Ud</b> <b>PULSADOR DE RODILLA</b> Suministro de pulsador de rodilla SN-20 para seno..	1,00	14,35	14,35
01.04.05	<b>Ud</b> <b>FABRICADOR DE HIELO 1250x620x870mm</b> Suministro de fabricante de hielo Modelo ACL 206 AS o equivalente a validar por la DF e Ifema Bastidor y carrocería construidos en acero inoxidable. Control electrónico de la temperatura. Sistema electrónico de ahorro de energía. Sistema de limpieza del sumidero antes de cada ciclo. Fabricador de hielo tipo Gourmet. Refrigeración por aire. Soporte frontal redondeado, deslizándose fácilmente por la guía, dotada en el fondo de una goma para amortizar y silenciar la puerta en su cierre. Dimensiones: 1250x620x870mm Potencia: 0,95 Kw Voltaje: 230/50/1 Producción máxima: 137 Kg/h Capacidad cabina: 60 kg	1,00	34,70	34,70
01.04.06	<b>Ud</b> <b>REFRIGERADOR VERTICAL 600x590x855 mm</b> Suministro de Refrigerador vertical Modelo L 200 o equivalente a validar por la DF e Ifema Dimensiones: 600x590x855 mm Régimen de temperaturas: -2 °C / +8 °C mNúmero de estantes: 3 Refrigeración: estática con ventilador Desescarche: Flujo de aireEvaporación automática del agua de desescarche. Refrigerante: R-600A (75 gr) Termómetro: digital volumen bruto: 200 litros Volumen neto: 130 litros Construcción exterior en acero inoxidable Dos patas y dos ruedas Cerradura: Si Voltaje/Frecuencia: 220-240 V / 50 Hz Potencia: 150 W Peso bruto: 49 Kg Peso neto: 44 Kg Nivel de ruido: 40 db	1,00	6.453,85	6.453,85
		1,00	1.228,06	1.228,06



## PRESUPUESTO

J\_P09

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
01.04.07	<b>Ud</b> <b>EXPRESIDOR AUTOMATICO</b> Suministro de Exprimidor automatico Modelo ESSENTIAL PRO o equivalente a validar por la DF e Ifema Dimensiones: 470x500x750 mm Producción: 22 naranjas / minuto Capacidad alimentador: 4/5 naranjas Diámetro fruta: 65-81 mm Potencia: 0,38 Kw Voltaje: 230-2340 V / 50-60 Hz / Contador total y parcial de número de piezas exprimidas. 2 Modos de funcionamiento: Modo Self-Service: pulsando el grifo la máquina exprime en un instante un vaso o jarra de zumo. Modo Autostart: la exprimidora empezará a exprimir automáticamente al introducir los cítricos. Grifo Self-Service antigoteo con bloqueo para uso en modo continuo. Cubetas de residuos integradas. Incluye sistema antibacterias ASP.			
		1,00	4.444,65	4.444,65
01.04.08	<b>Ud</b> <b>HORNO MERRYCHEFF EIKON E2</b> Suministro de Horno MERRYCHEFF modelo eikon® e2s Standard Power (1 fase) Classic o equivalente a validar por la DF e Ifema Dimensiones: 356x595x620 mm Potencia de salida: 1000 W Convección: 2200 W Modo combi: 1000+1300 Alimentación: monofásica. Potencia máx.: 3,68 kw. EasyTouch. Tecnología de pantalla táctil con imágenes. Software Menu para actualizaciones instantáneas del menú por USB. Diseño de filtro monitorizado para facilitar el mantenimiento diario. LCuatro tecnologías de calor (calor por convección, Planar Plumes, aire ciclónico y energía de microondas).			
		1,00	11.689,97	11.689,97
<b>TOTAL SUBCAPÍTULO 01.04 TRASBARRA.....</b>				<b>31.206,21</b>
<b>SUBCAPÍTULO 01.05 ZONA CIRCULACION CLIENTES</b>				
01.05.01	<b>Ud</b> <b>VITRINA EXPOSITORA MURAL NEGRA</b> Suministro de Modelo CDS1 18 M1 LC o equivalente a validar por la DF e Ifema Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato. Costados ciegos. Decoración exterior platificado RAL9005 negro. Interior en color Negro. Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar) Control electrónico Iluminación LED 24v 4000k Temperatura de producto, según EN-ISO-23953: M1: -1°+5°C, apropiado para Carnes Clase climática 3 (25°C, 60 H.R) Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes) Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie) Dimensiones: 1935x776x2000mm Estantes: 8 Iluminación LED en cada estante.			
		2,00	7.197,12	14.394,24

## PRESUPUESTO

J\_P09

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
01.05.02	<b>Ud</b> <b>VITRINA EXPOSITORA AUTOSERVICIO</b> Suministro de vitrina expositora autoservicio Dimensiones: 1650x730x1380 mm Exposición: 1,80 m2 Potencia frigorífica: 1,75 W Consumo: 2,2 Kw Rango: +2°C +8°C Refrigerante R-452A Vitrina refrigerada autoservicio. Exterior fabricado en chapa lacada Costados en ABS inyectado Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10. Cristal doble: laterales Perfilería en aluminio anodizado Estantes de cristal regulables con iluminación LED 6500 K Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP Evaporador ventilado Descarche automático con evaporación automática Condensación ventilada Control electrónico de temperatura Indicador de temperatura Clase climática 3 ( 25°C 60%Hr) régimen M1	2,00	5.684,87	11.369,74
<b>TOTAL SUBCAPÍTULO 01.05 ZONA CIRCULACION CLIENTES</b>				<b>25.763,98</b>
<b>SUBCAPÍTULO 01.06 VARIOS</b>				
01.06.01	<b>Ud</b> <b>MUEBLE MOSTRADOR ACERO INOX</b> Suministro de estructura base de mueble de mostrador formado por estructura en acero inoxidable AISI 304 18/10.Preparada para recibir decoración frontal, zocalo y encimera(no incluidos) En Zona de caja con un cajón cerrado con llave y una puerta. Patas en tubo cuadrado pulido en acero inox. Dotada de pies regulables en altura para su perfecta nivelación. Con estante bajo e intermedio en acero inox. 18/10, reforzada con tubos de acero inox . Incluida pieza de conexion soldada en acero inox para recibir atonillada cornisa superior y correbandejas. No se incluye deslizabandejas ni cornisa. Según planos detalle e indicacion de la DF. Dimensiones: 5840 x 900 x 940 mm (largo x fondo x alto) + 1650 x 900 x 940 mm (largo x fondo x alto) + 4960 x 700 x 940 mm (largo x fondo x alto).	1,00	18.207,00	18.207,00
01.06.02	<b>Ud</b> <b>MUEBLE CAJA AUXILIAR-CAFE</b> Suministro de estructura base de mueble de mostrador formado por estructura en acero inoxidable AISI 304 18/10.Preparada para recibir decoración frontal, zocalo y encimera(no incluidos) En Zona de caja con un cajón cerrado con llave y una puerta. Patas en tubo cuadrado pulido en acero inox. Dotada de pies regulables en altura para su perfecta nivelación. Con estante bajo e intermedio en acero inox. 18/10, reforzada con tubos de acero inox. Incluido mueble cafetero de 1.5 m, con cajon para profondi. . Incluida pieza de conexion soldada en acero inox para recibir atonillada cornisa superior y correbandejas. No se incluye deslizabandejas ni cornisa. Según planos detalle e indicacion de la DF. Dimensiones: 1170 x 770 x 850 cm (largo x fondo x alto) + 2240x 190 x 850 cm (largo x fondo x alto) + 1370 x 700 x 850 cm (largo x fondo x alto).	1,00	7.821,51	7.821,51
01.06.03	<b>Ud</b> <b>MONTAJE DE CONJUNTO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL</b> Instalación de todo el conjunto del equipamiento industrial indicado en proyecto y mediciones , incluira el conexionado, montaje, fijaciones , asi como todo lo necesario para su correcta instalación y en caso de ser necesario retirada de elemento equivalente a sustituir. Totalmente conexionado probado y funcionando. Incluido clasificación y entrega a lfema de manuales y demas documentacion tecnica de los equipos. Incluido montaje de grifos, pulsadores y desagües en caso de fregaderos	1,00	6.902,00	6.902,00
<b>TOTAL SUBCAPÍTULO 01.06 VARIOS.....</b>				<b>32.930,51</b>
<b>TOTAL CAPÍTULO 01 EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL.....</b>				<b>141.159,54</b>
<b>TOTAL.....</b>				<b>141.159,54</b>