

RESUMEN DE PRESUPUESTO

PAB03 SABATINI. equipamiento

CAPITULO	RESUMEN	EUROS	%
16	EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL	179.327,24	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.

-16.01	-RENOVACION DE EQUIPAMIENTO OBSOLETO EN BACK OFFICE	49.723,41
-16.02	-BARRA 1.....	13.277,78
-16.03	-TRAS BARRA 1	49.172,53
-16.04	-BARRA 2 (PASE CALIENTE).....	4.857,07
-16.05	-TRAS BARRA 2 (PASE CALIENTE).....	35.349,49
-16.06	-VARIOS	26.946,96

TOTAL PRESUPUESTO CONTRATA 179.327,24

TOTAL PRESUPUESTO GENERAL 179.327,24

Asciende el presupuesto general a la expresada cantidad de CIENTO SETENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS VEINTISIETE EUROS con VEINTICUATRO CÉNTIMOS

MADRID, febrero de 2024.

El promotor

EL CONSTRUCTOR

PRESUPUESTO

PAB03 SABATINI. equipamiento

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
CAPÍTULO 16 EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL				
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				
SUBCAPÍTULO 16.01 RENOVACION DE EQUIPAMIENTO OBSOLETO EN BACK OFFICE				
16.01.01	UD FREIDORA A GAS DOBLE 12+12L.			
	Suministro de Freidora a gas 12+12L. Mandos digitales de 800x920x850mm Tipo Angelo po 1N1FR4GD 21kw o equivalente.			
16.01.02	UD HORNO MIXTO GAS	1,00	5.355,00	5.355,00
	Horno iCombi®Pro 6-1/1 Gas Modelo CB1GRRA.0000842 o equivalente 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.			
16.01.03	UD TREN DE LAVADO	1,00	13.708,80	13.708,80
	Tren de lavado Potencia total: 29,54 Kw Temperatura de lavado : 55°C - 65°C, Producción Platos/Hora (Min): 1800 Producción Platos/Hora (Max): 2700 Consumo agua: 330 L/h Peso Neto: 250 Kg Dimensiones: 1700x829x1520mm Construcción en Acero Inoxidable Anti-salpicaduras de entrada y salida de serie. Arrastre central de acero inoxidable equipado con un limitador de par por fricción en caso de bloqueo Separación de las distintas zonas con cortinas intermedias. Arranque automático. Llenado automático del calderín Control preciso de la temperatura mediante sondas de temperatura de gran precisión.	1,00	20.900,54	20.900,54

PRESUPUESTO

PAB03 SABATINI. equipamiento

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
16.01.04	UD LAVAVAJILLAS CON CUPULA Lavavajillas de Cúpula. Modelo AX-100B Sammic o equivalente previa validación de la DF e IFema Función THERMAL LOCK: Asegura que el aclarado se realizará a la temperatura idónea para desinfectar la vajilla. Carrocerías embutidas. Diseño ergonómico con ángulos redondeados para evitar la acumulación de suciedad y facilitar su limpieza. Volumen de cuba compacto. Brazos de lavado Hydroblade™ Sistema de filtros de 3 etapas: superficie, cuba y aspiración Mecanismo apertura "flow": favorece la elevación de la campana con menor esfuerzo Alta Capacidad de carga 43 cm: apta para GN 1/1 y Euronorm. Filtros de superficie de acero inox para una mayor estabilidad y resistencia en uso intensivo DATOS TÉCNICOS: En dotación: 1 cesta base, 1 cesta platos y 1 cesta cubiertos. Dimensiones de la cesta: 500x500 mm Altura útil: 430 mm Ciclos: 3 Duración ciclo(s): 120 " / 180 " / 210 " Producción cestos/hora: 30 / 24 / 17 Potencia Total: 6.75 Kw Dimensiones: 648x756x1508 / 2000 mm.	1,00	5.088,32	5.088,32
16.01.05	UD MESA TRABAJO BAJA ACERO INOX 70X90 Mesa de trabajo de acero inox Dimensiones estimadas: 950x700x650 mm. a ajustar en hueco existente. 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	773,50	773,50
16.01.06	UD MESA TRABAJO ACERO INOX 90X65 Mesa de trabajo de acero inox Dimensiones estimadas: 1000x650x850 mm. a ajustar en hueco existente. 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	773,50	773,50
16.01.07	UD FABRICADOR HIELO 600x610x744mm Suministro e instalación de fabricante de hielo Modelo NU 100 AS o equivalente a validar por la DF e IFema Bastidor y carrocería contruidos 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, deslizandose fácilmente por la guía, dotada en el fondo de una goma para amortizar y silenciar la puerta en su cierre. Dimensiones: 600x610x744mm Potencia: 0,95 Kw Voltaje: 230/50/1 Producción máxima: 56 kg/24u Capacidad cabina: 20 kg	1,00	2.380,00	2.380,00
16.01.08	UD REUBICACIONES Reubicación de equipamiento existente, incluido conexión	5,00	29,75	148,75
16.01.09	UD NUEVO SUELO EN CAMARAS FRIGORIFICAS Renovación de suelo con aislante equivalente al existente en cámara frigorífica incluida impermeabilización sellados y retirada del existente	2,00	297,50	595,00

PRESUPUESTO

PAB03 SABATINI. equipamiento

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
TOTAL SUBCAPÍTULO 16.01 RENOVACION DE				49.723,41
SUBCAPÍTULO 16.02 BARRA 1				
16.02.01	UD NEVERA EXPOSITORA MURAL NEGRA			
	Nevera Mural expositora negra Modelo CDS0 15 M1 LC o equivalente a validar por la DF e Ifema Exterior e Interior negro.Luz LED en cada estante. 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 Temperatura de producto, según EN-ISO-23953: M1: -1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos. 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: 1623x632x2000mm Estantes: 8 Iluminación LED en cada estante.	1,00	6.314,14	6.314,14
16.02.02	UD PLACA CALIENTE DE CRISTAL TEMPLADO			
	Placa caliente de cristal templado de sobremesa para mantener la temperatura de los alimentos. Modelo Distform o equivalente 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			
16.02.03	UD CUBA BAÑO MARÍA 6X	2,00	646,88	1.293,76
	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.			
16.02.04	UD CUBA FRIA VENTILADA 4 GN 1/1	1,00	2.858,50	2.858,50
	Cuba Fria Ventilada 4 GN 1/1Modelo CFV10004 o equivalente a validar por la DF e Ifema Dimensiones totales: 1445x730x780mm. Dimensiones de encastre: 1415x700x770mm. Capacidad GN: 4 GN Potencia: 713 W. Alimentacion: 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
TOTAL SUBCAPÍTULO 16.02 BARRA 1.....				13.277,78

PRESUPUESTO

PAB03 SABATINI. equipamiento

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
SUBCAPÍTULO 16.03 TRAS BARRA 1				
16.03.01	UD ARMARIO FRIGORIFICO GASTRONORM Armario Frigorífico Gastronorm LUFRI G 700 o equivalente a validar 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 ter- mostato 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 calefacta- dos. 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 Régimen Temperatura: - 2 °C/ +8 °C Refrigerante: R-290 Potencia (Kw): 0,35 Tensión / Fa- ses (V/Hz): 220/50 Condensación: Ventilada Evaporización: Forzada Desescarche: Automático Pa- tas: regulables de 150 de alto: Si Rejillas: 3 Rejillas plastificadas por puerta: Si Peso Neto (Kg): 134 Peso Bruto (Kg): 143 Dimensiones: 740x830x2000 mm	2,00	2.841,36	5.682,72
16.03.02	UD MESA FREGADERO MURAL 3182x700x900 mm. Mesa fregadero Mural Dimensiones: 3182x700x900 mm. Construcción encimera: Acero inox. 18/10 (AISI 304) de 1,5 mm. de espesor, reforzada por medio de tubos longitudinales. Dotada de pe- to 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 18/10 de 1 mm. de espesor. Dotada de pies regulables en altura para su perfecta nivelación. Dotada de balda in- ferior en acero inox. 18/10, reforzada con tubos de acero inox. Con perfil vierteaguas. Con seno de 400x400.	1,00	2.313,36	2.313,36
16.03.03	UD GRIFO MONOMANDO GERONTOLOGICO grifo monomando gerontologico	3,00	202,30	606,90
16.03.04	UD CAÑO DE CUELLO DE CISCE caño de cuello cisne	3,00	15,47	46,41
16.03.05	UD PULSADOR DE RODILLA pulsador de rodilla	3,00	35,70	107,10
16.03.06	UD FABRICADOR DE HIELO 1250x620x870mm Suministro e instalación de fabricante de hielo Modelo ACL 206 AS o equivalente a validar por la DF e Ifema Bastidor y carrocería contruidos 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	5.470,94	5.470,94
16.03.07	UD MICROONDAS INDUSTRIAL microondas industrial modelo MO-1000 o equivalente a validar por la DF e Ifema Interior y exterior de acero inoxidable Programable Magnetron de 1000W Base cerámica fija Volu- men: 25 litros Dimensiones: 511x432x311mm	1,00	524,79	524,79

PRESUPUESTO

PAB03 SABATINI. equipamiento

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
16.03.08	<p>UD ARMARIO FRIGORÍFICO, GASTRONORM 2/1</p> <p>ARMARIO FRIGORÍFICO, GASTRONORM 2/1 LUFRI G 700V Dimensiones: 740x830x2000 mm</p> <p>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.</p> <p>Puertas de cristal con los marcos calefactados. Evaporación automática del agua dedesescarche. 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 ondensación: Ventilada Evaporización: Forzada Desescarche: Automático Patas: regulables de 150 de alto: Rejillas: 3 Rejillas plastificadas por puerta Peso Neto (Kg): 134 Peso Bruto (Kg): 143</p>			
16.03.09	<p>UD CARRO CALIENTE 90° HUMEDAD CON RUEDAS</p> <p>Suministro e instalación de Carro caliente 90° Humedad con ruedas Modelo F1400011 o equivalente a validar por la DF e Ifema</p> <p>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</p> <p>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.</p>	1,00	3.222,83	3.222,83
16.03.10	<p>UD MESA FREGADERO MURAL 1800x700x900 mm.</p> <p>Mesa fregadero Mural Dimensiones: 1800x700x900 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.</p> <p>Construcción del bastidor: Patas en tubo cuadrado pulido de 40 x 40mm. en acero inox 18/10 de 1 mm. de espesor. 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	3.490,39	3.490,39
16.03.11	<p>UD HORNO MERRYCHEFF</p> <p>Horno MERRYCHEFF modelo eikon® e2s Standard Power (1 fase) Classic o equivalente a validar por la DF e Ifema</p> <p>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.</p> <p>Diseño de filtro monitorizado para facilitar el mantenimiento diario. LCuatro tecnologías de calor (calor por convección, Planar Plumes, aire ciclónico y energía de microondas).</p>	1,00	1.981,35	1.981,35
		1,00	11.405,08	11.405,08

PRESUPUESTO

PAB03 SABATINI. equipamiento

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
16.03.12	UD SOTABANCO CAFETERO 4262x700x900 mm. Sotabanco Cafetero Dimensiones: 4262x700x900 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 en acero inox. 18/10, y estantes intermedios, reforzada con tubos de acero inox. Incluido 2 muebles cafetero/posero.	1,00	8.844,32	8.844,32
16.03.13	UD REFRIGERADOR VERTICAL 600x590x855 mm 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	1.228,04	1.228,04
16.03.14	UD EXPRIMIDOR AUTOMÁTICO 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	4.248,30	4.248,30
TOTAL SUBCAPÍTULO 16.03 TRAS BARRA 1.....				49.172,53
SUBCAPÍTULO 16.04 BARRA 2 (PASE CALIENTE)				
16.04.01	UD MESA FREGADERO MURAL 3000x750x850 mm Mesa fregadero Mural Dimensiones: 3000x750x850 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: Pata en tubo cuadrado pulido de 40 x 40mm. en acero inox 18/10 de 1 mm. de espesor. 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.	1,00	2.543,63	2.543,63
16.04.02	UD LAMPARA MANTENEDORA EXTENSIBLE COBRE lampara mantenedora extensible de cobre P15.030 o equivalente a validar por la DF e ifema Con interruptor. Se entrega con lámpara roja (250 W max). Versión con cable de mecanismo extensible (máx. 140 cm).	2,00	397,38	794,76
16.04.03	UD ESTANTE SUPERIOR SOBREMESA estante superior de sobremesa Dimensiones: 1450x400x600 mm. Totalmente construido en acero inox. 18/10 (AISI 304) de 1,5 mm. de espesor y reforzado por medio de palomillas. Soporte a mesa con 4 tubos inox de 43 mm de diámetro.	1,00	647,96	647,96
16.04.04	UD PANTALLA CON LUZ HALÓGENA Y CALOR CON RESISTENCIA CERÁMICA Pantalla con luz halógena Modelo PLC-120 o equivalente a validar por la DF e ifema. Dimensiones: 1200x150x60 mm Nº lamparas: 3 Risitencias: 2 Potencia: 1.21 Kw	1,00	870,72	870,72

PRESUPUESTO

PAB03 SABATINI. equipamiento

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
TOTAL SUBCAPÍTULO 16.04 BARRA 2 (PASE CALIENTE)..				4.857,07
SUBCAPÍTULO 16.05 TRAS BARRA 2 (PASE CALIENTE)				
16.05.01	UD CAMPANA EXTRACTORA MURAL COMPENSADA Campana extractora mural compensada. Dimensiones: 2470x1000x600 mm. Construida en acero inox 18/10 (AISI 304) de 0,8 mm. de espesor, reforzada con pliegues transversales y moldura recoge grasas en acero inox de 1,5 mm. Dotada de 2 filtros por metro lineal, perfil perimetral que actúa como recoge grasas con tapones roscados de fácil desmontaje, para su limpieza. Plenum para la absorción de vahos. Plenum, soporte para filtros, y filtros de lamas, en acero inox. Iluminación incluida.			
16.05.02	UD SISTEMA EXTINCIÓN INCENDIOS CAMPANA CON LEGALIZACIÓN Sistema de extinción de incendios para campana extractora compuesto por: - 1 Sistema CTA instalado en cocina en armario de acero inoxidable pulido conteniendo equipo principal consistente en recipiente agente extintor con certificado, mano-reductor, dispositivo tensor, cabeza de disparo, ... - 1 Sistema de distribución de agente extintor de bajo PH a base de tubería de acero inox. tipo Mannesmann con uniones por presión. - 1 Conjunto de boquillas seleccionadas según actuación sobre 1º, 2º, ó 3º Nivel de seguridad, (conducto, plenum y aparatos de cocción). - 1 Tubo de detección de temperatura. - Sistema de disparo automático y manual para actuación voluntaria con su mecanismo de pulsador - Sistema normativa DITE (documento de idoneidad técnico). - Certificados del instalador y documentación de uso y mantenimiento - Incluye proyecto de Legalización de la instalación de extinción automática de campanas. Se con Certificado de Industria donde se muestre la legalización actual. Incluye gastos de visado y dirección facultativa ante Colegio oficial correspondiente, tasas de Industria y tasas de certificado de OCA y trámites para legalización completa de la nueva instalación.	1,00	5.087,25	5.087,25
16.05.03	UD CONGELADOR VERTICAL CON CESTAS 600x585x855 mm Suministro e instalación de congelador vertical con cestas modelo L 200 BT o equivalente a validar por la DF 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	5.688,20	5.688,20
16.05.04	UD HORNO MERRYCHEFF Suministro e instalación 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	1.233,79	1.233,79
16.05.05	UD MESA DE TRABAJO MURAL 1270x730x850 mm. Mesa de trabajo mural Dimensiones: 1270x730x850 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: Pata en tubo cuadrado pulido de 40 x 40 mm. en acero inox 18/10 de 1 mm. de espesor. 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	11.405,08	11.405,08
		1,00	1.065,65	1.065,65

PRESUPUESTO

PAB03 SABATINI. equipamiento

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
16.05.06	UD MANTENEDOR DE FRITOS INFRARROJOS mantenedor de fritos infrarojo MODELO SCI60 o equivalente a validar por la DF Medidas Exteriores (mm): 400x600x260 Potencia Nominal: 2 x 400W Voltaje (V): 220 V II +T Volumen (m3): 0,06 Peso (kg): 18	1,00	1.065,65	1.065,65
16.05.07	UD FRIGORÍFICO BAJO COCINA CON CAJONES Frigorífico bajo cocina de acero inox con cajones Dimensiones: 1360x700x650 mm modelo LUFRI BMGC 15 BC o equivalente a validar por la DF 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 m Condensación: Ventilada Evaporación: 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
16.05.08	UD FREIDORA ELECTRICA TOP 12 Lts Freidora eléctrica top 12 lt. (elementos de calentamiento internos), con 1 cuba y 1 cesto. Modelo E7FRED1E00 o equivalente a validar por la DF. 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. 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 Hz Potencia: 8.7 Kw Peso neto: 25 kg Dimensiones: 400x730x250mm	1,00	2.238,39	2.238,39
16.05.09	UD FRY TOP ELECTRICO PLACA LISA CROMADA Fry TOP electrico tipo placa lisa cromada Modelo E7FTEHCSI0 o equivalente a validar por la DF e lfema Dimensiones: 800x730x250mm 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 vatios: 8.4 Kw Peso neto: 70 kg	1,00	3.978,77	3.978,77
TOTAL SUBCAPÍTULO 16.05 TRAS BARRA 2 (PASE				35.349,49

PRESUPUESTO

PAB03 SABATINI. equipamiento

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
SUBCAPÍTULO 16.06 VARIOS				
16.06.01	UD MONTAJE DE CONJUNTO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL Instalación de todo el conjunto del equipamiento industrial indicado en proyecto y mediciones , incluíra el conexionado, montaje, fijaciones , así como todo lo necesario pa 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	5.878,60	5.878,60
16.06.02	UD VITRINA EXPOSITORA AUTOSERVICIO Vitrina refrigerada autoservicio. Dimensiones: 1300x730x1380 mm Exposición: 1,40 m2 Potencia frigorífica: 1,50 Kg Consumo: 2,0 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 temperaturaIndicador de temperatura Clase climática 3 (25°C 60%Hr) régimen M1	1,00	3.658,66	3.658,66
16.06.03	ML MUEBLE BARRA ACERO INOX Mueble barra formado por estructura en acero inoxidable AISI 304 18/10.Preparada para recibir decoración fronta, zocalol 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 atonillad cornisa superior y correbandejas No se incluye deslizabandejas ni cornisa. Según planos detalle e indicacionde la DF	15,40	1.130,50	17.409,70
TOTAL SUBCAPÍTULO 16.06 VARIOS				26.946,96
TOTAL CAPÍTULO 16 EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL				179.327,24
TOTAL				179.327,24