

RESUMEN DE PRESUPUESTO

PAB02\_BU02

CAPITULO	RESUMEN	EUROS	%
16	EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL .....	150.881,89	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.

-16.0A	-ZONA TRASBARRA.....	52.051,95
-16.0B	-ZONA BARRA .....	21.967,27
-16.0C	-RENOVACION DE EQUIPAMIENTO OBSOLETO EN BACK OFFICE .....	40.725,86
-16.0D	-VARIOS .....	36.136,81

TOTAL PRESUPUESTO CONTRATA 150.881,89

TOTAL PRESUPUESTO GENERAL 150.881,89

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

Madrid, febrero de 2024.

El promotor

El constructor

# PRESUPUESTO

PAB02\_BU02

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 16.0A ZONA TRASBARRA

16.01.01

Ud ARMARIO FRIGORÍFICO, GASTRONORM 2/1

Suministro de Armario Frigorífico  
Marca: LUFRI G 700V o equivalente.  
Dimensiones: 740x830x2000 mm

Características:

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 de cristal 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

2,00	3.222,83	6.445,66
------	----------	----------

## PRESUPUESTO

PAB02\_BU02

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
16.01.02	<b>Ud</b> <b>CARRO CALIENTE 90°, HUMEDAD Y RUEDAS</b> Suministro de Carro Caliente 90° Marca: modelo F1400011 o similar Dimensiones: 700x805x1740 mm  Características:  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
16.01.03	<b>Ud</b> <b>MUEBLE SOTABANCO CAFETERO ESPECIAL</b> Suministro de mueble sotabanco cafetero especial Marca: Migan o similar Dimensiones: 4900x700x900 mm  Características:  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. Dotado con: - Balda inferior e intermedia en acero inox. 18/10, y estantes intermedios, reforzada con tubos de acero inox. - Mueble cafetero de 1.5 m, con cajon para profundi. - 2 Senos de 400x400 mm	1,00	7.909,34	7.909,34
16.01.04	<b>Ud</b> <b>GRIFO MONOMANDO GERONTOLÓGICO</b> Suministro de grifo monomando gerontológico.	2,00	194,92	389,84
16.01.05	<b>Ud</b> <b>CAÑO CUELLO CISNE</b> Suministro de caño cuello cisne	2,00	14,35	28,70
16.01.06	<b>Ud</b> <b>PULSADOR DE RODILLA</b> Suministro e instalación de pulsador de rodilla SN-20 o similar.	2,00	34,70	69,40

# PRESUPUESTO

PAB02\_BU02

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
16.01.07	<b>Ud</b> <b>MICROONDAS INDUSTRIAL</b> Suministro de microondas industrial Marca: modelo MO-1000 o similar. Dimensiones: 511x432x311mm  Características:  nterior y exterior de acero inoxidable Pogramable Magnetrón de 1000W La base fija confiere mayor capacidad al horno Base cerámica fija Volumen: 25 litros			
16.01.08	<b>Ud</b> <b>REFRIGERADOR VERTICAL</b> Suministro de refrigerador vertical. Marca: modelo L200 o similar. Dimensiones: 600x590x855 mm Características:  Régimen de temperaturas: -2 °C / +8 °C Número de estantes: 3 Refrigeración: estática con ventilador Desescarche: Flujo de aire Evaporación 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	524,79	524,79
16.01.13	<b>Ud</b> <b>FABRICADOR DE HIELO</b> Suministro de fabricante de hielo Marca: Modelo ACL 206 AS o similar. Dimensiones: 1250x620x870mm  Características:  Bastidor y carrocería contruidos en acero inoxidable. Control electronico de la temperatura. Sistema electronico de ahorro de energia. Sistema de limpieza del sumidero antes de cada ciclo. Fabricador de hielo tipo Gourmet. Refrigeracion por aire. Soporte frontal redondeado, deslizandose facilmente por la guía, dotada en el fondo de una goma para amortizar y silenciar la puerta en su cierre. La pala recoge-hielo puede ser colocada sobre una guía en el interior del contenedor, para una higiene siempre más controlada. El interruptor ON/OFF es fácil de alcanzar en su posición sobre el panel frontal. Potencia: 0,95 Kw Voltaje: 230/50/1 Produccion máxima: 137 Kg/h Capacidad cabina: 60 k	1,00	1.228,06	1.228,06
		1,00	6.453,85	6.453,85

## PRESUPUESTO

PAB02\_BU02

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
16.01.14	<p><b>Ud</b></p> <p><b>MUEBLE SOTABANCO</b></p> <p>Suministro de mueble sotabanco  Marca: Migan o similar  Dimensiones: 2711x700x900 mm</p> <p>Características:</p> <p>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 con:  - Balda inferior e intermedia en acero inox. 18/10, y estantes intermedios, reforzada con tubos de acero inox.  - Mueble cafetero de 1.5 m, con cajon para profondi.</p>	1,00	4.658,85	4.658,85
16.01.15	<p><b>Ud</b></p> <p><b>HORNO MERRYCHEFF EIKON E2</b></p> <p>Suministro de horno merrycheff  Marca: eikon® e2s Standard Power (1 fase) Classic o similar.  Dimensiones: 356x595x620 mm</p> <p>Características:</p> <p>Potencia de salida: 1000 W  Convección: 2200 W  Modo combi: 1000+1300  Alimentación: monofásica.  Potencia máx.: 3,68 kw.  Magnetrones: 1  Tiempo de cocción ultra-corto.  Eficiencia energética ultra-alta.  EasyTouch. Tecnología de pantalla táctil con imágenes.  Software MenuConnect para actualizaciones instantáneas del menú por USB.  Diseño de filtro monitorizado para facilitar el mantenimiento diario.  Niveles de potencia precisos para cocinar los productos más delicados.  Los programas se descargan en múltiples puntos de venta mediante memoria USB.  Mayor velocidad, servicio, calidad y frescura.  Cuatro tecnologías de calor (calor por convección, Planar Plumes, aire ciclónico y energía de microondas).  Cocina hasta 15 veces más rápida (que los métodos de cocción tradicionales).</p>	1,00	11.689,97	11.689,97

# PRESUPUESTO

PAB02\_BU02

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
16.01.16	<b>Ud</b> <b>EXPRESIDOR AUTOMÁTICO</b> Suministro de exprimidor automático. Marca: Modelo ESSENTIAL PRO o similar. Dimensiones: 470x500x750 mm  Características:  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 / Muy funcional y simple de usar. Display digital "Touch Control" de uso intuitivo. Contador total y parcial de número de piezas exprimidas. Configuración del idioma (23 idiomas). 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. Tres colores disponibles, incluyendo dos tonos metalizados. Para consumo moderado/medio.	1,00	4.444,65	4.444,65
16.01.17	<b>Ud</b> <b>REFRIGERADOR VERTICAL</b> Suministro de exprimidor automático. Marca: Modelo L 200 o similar. Dimensiones: 600x590x855 mm  Características:  Régimen de temperaturas: -2 °C / +8 °C Número de estantes: 3 Refrigeración: estática con ventilador Desescarche: Flujo de aire Evaporación 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	1.228,06	1.228,06
<b>TOTAL SUBCAPÍTULO 16.0A ZONA TRASBARRA .....</b>				<b>52.051,95</b>

# PRESUPUESTO

PAB02\_BU02

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
<b>SUBCAPÍTULO 16.0B ZONA BARRA</b>				
16.01.19	<p><b>Ud VITRINA EXPOSITORA MURAL NEGRA</b></p> <p>Suministro de vitrina expositora mural negra  Marca: Modelo CDS0 12 M1 LC o similar.  Dimensiones: 1310x632x2000mm</p> <p>Características:  Exterior e Interior negro.  Luz LED en cada estante.  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  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)  Estantes: 8  Iluminación LED en cada estante.</p>	2,00	5.091,53	10.183,06
16.01.20	<p><b>Ud VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE STAR SNACK</b></p> <p>Suministro de vitrina expositora modular serie star snack  Marca: Modelo VSS-6-13-C o similar.  Dimensiones: 1300x740x1380 mm</p> <p>Características:  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  Perfilería 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°)</p>	1,00	4.820,57	4.820,57

# PRESUPUESTO

PAB02\_BU02

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
16.01.22	<p><b>Ud</b> <b>CUBA BUFFET BAÑO MARÍA GN 1/1</b></p> <p>Suministro de cuba buffet Baño María 6 GN 1/1.  Marca:Modelo BMH10006 o similar.  Dimensiones totales. 2090x610x415mm  Dimensiones de encastre: 2060x680x430mm</p> <p>Características:  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.</p>	1,00	2.858,50	2.858,50
16.01.24	<p><b>Ud</b> <b>PLACA CALIENTE DE CRISTAL TEMPLADO SOBREMESA</b></p> <p>Suministro de placa caliente de cristal templado de sobremesa  Marca:Distform o similar.  Dimensiones: 500 x 500 x 100</p> <p>Características:  Placa caliente de cristal templado para mantener la temperatura de los alimentos.  Diseñada para utilizarse en buffet y para mantener la temperatura en productos para zona de entrega de comidas.  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.  Potencia: 800W  Tensión: 230V</p>	2,00	646,88	1.293,76



## PRESUPUESTO

PAB02\_BU02

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
16.01.26	<b>Ud</b> CUBA FRÍA VENTILADA 4 GN Suministro de cuba fría ventilada 4 GN. Marca:Modelo CFV10004 o similar. Dimensiones totales: 1445x730x780mm Dimensiones de encastre: 1415x700x770mm  Características: 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
TOTAL SUBCAPÍTULO 16.0B ZONA BARRA .....				21.967,27
SUBCAPÍTULO 16.0C RENOVACION DE EQUIPAMIENTO OBSOLETO EN BACK OFFICE				

# PRESUPUESTO

PAB02\_BU02

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
16.01.30	<p><b>Ud</b> <b>HORNO ICOMBI PRO 6-1/ELÉCTRICO</b></p> <p>Suministro de Horno icombi Pro 6-1/1 Eléctrico.  Marca: Modelo CB1ERRA.0000817 o similar.  Dimensiones: 850x842x754 mm.</p> <p>Características:  Potencia conectada: 10.8 Kw  Tensión: 3 NAC 400 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 la mayoría de los métodos de cocción empleados en las cocinas industriales.  Para usar con vapor y aire caliente, de forma independiente, sucesivamente o combinados.  Capacidad  6 trays para accesorio GN 1/1  Bastidores colgantes estándar extraíbles con distancia entre bandejas de 68 mm  Gran selección de 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  Descripción del equipo y funciones  Gestión inteligente del clima con medición, configuración y regulación de la humedad con exactitud porcentual  De hecho, 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  Conectividad:  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  Limpieza y cuidado:  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.</p>	1,00	11.491,83	11.491,83
16.01.31	<p><b>Ud</b> <b>KIT CONEXIÓN DEL APARATO M.61/202</b></p> <p>Suministro de kit de conexión del aparato M.61/202  Marca: Modelo o RAT-60.70.464 o similar.  Compuesto de tubo de alimentación de agua (2 m) y tubo desagüe DN 50.</p>	1,00	89,96	89,96

## PRESUPUESTO

PAB02\_BU02

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
16.01.32	<p><b>Ud</b> <b>COCINA A GAS TOP 2 QUEMADORES</b></p> <p>Suministro de cocina a gas top 2 quemadores. Modelo: E9GCGD2COM o similar. Dimensiones: 400x930x310mm</p> <p>Características:</p> <p>Cocina a Gas 2 quemadores (2 x 10 Kw). Línea de cocción modular 900XP. Superficie de trabajo prensada en una sola pieza en acero inoxidable 2mm. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado ScotchBrite. Bordes laterales en ángulo recto para un ajuste perfecto entre unidades.Rejillas de hierro fundido de alta resistencia. Quemadores "flower flame" de Alta Eficiencia (60% de rendimiento). 2 quemadores de 10 kW cada uno. Dispositivo de fallo de llama. Protección de piloto. Construcción: Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor. Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor. Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad. Potencia Gas: 20 Kw Entrada de Gas: 1/2" Gas Natural - Presión: 17.4 mbar Gas GLP - Presión: 27.7 mbar Peso neto: 43 Kg</p>	1,00	2.083,10	2.083,10
16.01.33	<p><b>Ud</b> <b>BASE DE ARMARIO ABIERTA 400mm</b></p> <p>Suministro de base de armario abierta 400mm Modelo: E9BAND00O0 o similar. Dimensiones: 400x785x600mm</p> <p>Características:</p> <p>Base abierta 400mm línea de Cocción modular 900XP. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Patas regulables en altura. Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor. Peso: 18 Kg</p>	1,00	621,18	621,18
16.01.34	<p><b>Ud</b> <b>FREIDORA ELÉCTRICA 15LT 1 CUBA</b></p> <p>Suministro de freidora eléctrica 15 ltcon 1 cuba en forma de "V"(calentadores externos) 400mm Modelo: 900XP Electrolux o similar. Dimensiones: 240x505x380mm</p> <p>Características:</p> <p>Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 2mm con ángulos redondeados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado ScotchBrite</li> <li>• Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad</li> <li>• Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades</li> <li>• Grifo para descarga del aceite</li> <li>• Control termostático de la temperatura con termostato de seguridad para proteger contra sobrecalentamientos</li> <li>• Rango de temperatura de 105°C a 185°C</li> <li>• Cuba en forma de V con calentamiento indirecto, resistencias por infrarrojos externas de alta eficiencia</li> </ul>	1,00	4.332,20	4.332,20

## PRESUPUESTO

PAB02\_BU02

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
16.01.35	<p><b>Ud ARMARIO FRIGORÍFICO GASTRONORM</b></p> <p>Suministro de armario frigorífico Gastronorm. Modelo:LUFRI G 700 o similar. Dimensiones: 740x830x2000 mm</p> <p>Características:</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. 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</p>			
		1,00	2.841,36	2.841,36
16.01.36	<p><b>Ud LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS</b></p> <p>Suministro de lavavajillas de arrastre de cestas Dimensiones: 1180x829x1430mm</p> <p>Características:</p> <p>Potencia total: 27135 W Temperatura de lavado : 55°C - 65°C Producción Platos/Hora (Min): 1206 Peso Neto: 200KG Dimensiones: 1180x829x1430mm -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.</p>			
		1,00	15.760,84	15.760,84

## PRESUPUESTO

PAB02\_BU02

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
16.01.37	<b>Ud</b> <b>COPA DE ASPIRACIÓN</b> Suministro de copa de aspiración.  La copa de aspiración CA consiste en un antisalpicaduras con salida para conectar a una unidad de extracción remota. Diámetro de salida: 176 mm. Para modelos a partir de ST-1700. precisión.			
16.01.38	<b>Ud</b> <b>MESA DE CARGA EN ANGULO MA-90 SRC-1800</b> Suministro de mesa de carga en ángulo MA-90 SRC-1800 Modelo: MA-90 o similar.  Se acoplan en trenes de lavado y en mesas de prelavado o mesas de conexión. Mesas de acero inoxidable de alta calidad	1,00	519,44	519,44
		1,00	2.985,95	2.985,95
<b>TOTAL SUBCAPÍTULO 16.0C RENOVACION DE.....</b>				<b>40.725,86</b>
<b>SUBCAPÍTULO 16.0D VARIOS</b>				
16.01.39	<b>Ud</b> <b>MONTAJE DE EQUIPAMIENTO</b> Instalación de nuevo equipamiento industrial, incluire el conexionado, montaje, fijaciones , asi 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.			
16.01.21	<b>Ud</b> <b>MUEBLE MOSTRADOR CON CURVA</b> Suministro de mueble mostrador con curva. Marca:Migan o similar. Dimensiones: 7978+6450+2590x900/700x900 mm  Características: Estructura en acero inoxidable AISI 304 18/10. Preparada para recibir decoración frontal y encimera, por cuenta del cliente. Forrada en laterales y frontal con DM Hidrófugo de 19mm. 2 Zona de caja con un cajón cerrado con llave y una puerta. Con estante bajo e intermedio. Con zócalo. No se incluye deslizabandejas, ya que se entiende que es parte de la encimera.	37,00	197,71	7.315,27
		1,00	22.892,48	22.892,48

# PRESUPUESTO

PAB02\_BU02

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
16.01.29	<b>Ud VITRINA EXPOSITORA MURAL NEGRA (junto muebles impulso)</b> Suministro de vitrina expositora mural negra Marca: Modelo CDS0 15 M1 LC o similar. Dimensiones: 1623x632x2000mm  Características: Exterior e Interior negro. Luz LED en cada estante. 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 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) Estantes: 8 Iluminación LED en cada estante.	1,00	5.929,06	5.929,06
<b>TOTAL SUBCAPÍTULO 16.0D VARIOS .....</b>				<b>36.136,81</b>
<b>TOTAL CAPÍTULO 16 EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL .....</b>				<b>150.881,89</b>
<b>TOTAL .....</b>				<b>150.881,89</b>