

RESUMEN DE PRESUPUESTO

J P10

CAPITULO	RESUMEN	EUROS	%
01	EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL	174.788,11	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	37.392,90
-16.02	-MOSTRADOR	9.603,66
-16.03	-TRASBARRA.....	39.157,06
-16.04	-MOSTRADOR DE BEBIDAS.....	30.456,93
-16.05	-ZONA CIRCULACION CLIENTES	26.202,02
-16.06	-VARIOS	31.975,54

TOTAL PRESUPUESTO CONTRATA 174.788,11

TOTAL PRESUPUESTO GENERAL 174.788,11

Asciende el presupuesto general a la expresada cantidad de CIENTO SETENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS OCHENTA Y OCHO EUROS con ONCE CÉNTIMOS

MADRID, febrero de 2024.

El promotor

EL CONSTRUCTOR

PRESUPUESTO

J P10

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
CAPÍTULO 01 EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL				
<p>Nota:</p> <p>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.</p>				
SUBCAPÍTULO 16.01 RENOVACION DE EQUIPAMIENTO OBSOLETO EN BACK OFFICE				
16.01.01	<p>Ud LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS</p> <p>Suministro de lavavajillas de arrastre de cestas. 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.</p>	1,00	20.900,57	20.900,57
16.01.02	<p>UD HORNO MIXTO GAS</p> <p>Horno iCombi®Pro 6-1/1 Gas Modelo CB1GRRA.0000842 o equivalente a validar por la DF e lfe- ma 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 coc- ción 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 adi- cional 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 solu- ción 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 descal- cificación automáticas del generador de vapor.Limpieza ultrarrápida en solo 12 minutos para una pro- ducción 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</p>			

PRESUPUESTO

J P10

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
	Señal acústica y visual en el caso de que se requiera intervención por parte del usuario.			
16.01.03	UD KIT DE CONEXION DEL APARATO	1,00	13.708,80	13.708,80
	Suministro de kit de conexion Modelo RAT-60.70.464 o equivalente			
	Compuesto de tubo de alimentación de agua (2 m) y tubo desagüe DN 50	1,00	89,96	89,96

PRESUPUESTO

J P10

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
16.01.04	UD BAJOMOSTRADOR FRIGORIFICO GASTRONORM Suministro de bajomostrador frigorífico Gastronorm Lufri BMG 15 o equivalente a vaildar 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. Guías correderas para bandeja G/N1/1 (4unid./puerta). Termómetro termostato digital. Desescarche automático. Gas R-600A. Motor extraíble. Puertas con tirador en acero inoxidable y bisagra pivotante con bloqueo de apertura. Puertas 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. Puertas: 2 Paso puerta (mm): 335 Volumen (l): 302 Regimen Temperatura: -2 / +8 °C Refrigerante: R-600A Potencia (Kw): 0,35 Tension / Fases (V/Hz): 220/50 Condensación: Ventilada Evaporización: Forzada Desescarche: Automático Patas: regulables de 150 de alto: Si Rejillas: 1 Rejilla plastificada por puerta: Si Peso Neto (Kg): 113 Peso Bruto (Kg): 128 Dimensiones: 1500x700x850 mm	1,00	2.693,57	2.693,57
TOTAL SUBCAPÍTULO 16.01 RENOVACION DE				37.392,90
SUBCAPÍTULO 16.02 MOSTRADOR				
16.02.01	Ud CUBA FRIA VENTILADA 4 GN 1/1 Suministro de Cuba Fria Ventilada 4 GN 1/1Modelo CFV10004 o equivalente a vaildar 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 temperaura 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 P10

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
16.02.02	Ud CUBA BAÑO MARIA 4 GN 1/1 Suministro de Cuba Buffet Baño María 4 GN 1/1. Modelo BMH10004 o equivalente a validar por la DF e Ifema Dimensiones totales: 1430x610x415 mm Dimensiones encastre: 1400x580x430 mm Potencia: 3200 W Tension: 230/50-60 (V-Hz) Capacidad: 4 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 (cubetas no incluidas). Desagüe con grifo de 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. Cuadros de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el drop in. Con posibilidad de extracción para montaje externo.	1,00	1.971,71	1.971,71
16.02.03	UD VITRINA EXPOSITORA MODULAR 1300X740mm 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
TOTAL SUBCAPÍTULO 16.02 MOSTRADOR				9.603,66

PRESUPUESTO

J P10

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
SUBCAPÍTULO 16.03 TRASBARRA				
16.03.01	Ud MESA FREGADERO MURAL Suministro de mesa fregadero mural Dimensiones: 1400x700x850 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.	1,00	2.106,66	2.106,66
16.03.02	Ud GRIFO MONOMANDO GERONTOLÓGICO Suministro de grifo monomando gerontológico para seno.	1,00	194,92	194,92
16.03.03	Ud CAÑO DE CUELLO DE CISNE Suministro de caño de cuello de cisne para seno.	1,00	14,97	14,97
16.03.04	Ud PULSADOR DE RODILLA Suministro de pulsador de rodilla SN-20 para seno de fregadero.	1,00	34,70	34,70
16.03.05	UD CARRO CALIENTE 90° HUMEDAD CON RUEDAS 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.	1,00	3.490,39	3.490,39

PRESUPUESTO

J P10

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
16.03.06	UD ARMARIO FRIGORÍFICO GASTRONORM 2/1 Suministro de armario frigorífico gastronorm modelo Lufri G 700V 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 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 Dimensiones: 740x830x2000 mm			
		1,00	3.222,83	3.222,83
16.03.07	UD SOTABANCO CAFETERO 4254x700x900 mm. Sotabanco cafetero Dimensiones: 4254x700x900 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. Dotado con: - 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 profondi.			
		1,00	6.276,06	6.276,06

PRESUPUESTO

J P10

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
16.03.08	UD FABRICADOR DE HIELO 1250x620x870mm 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			
16.03.09	UD HORNO MERRYCHEFF EIKON E2 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	6.453,85	6.453,85
16.03.10	UD EXPRIMIDOR AUTOMATICO 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	11.689,97	11.689,97
16.03.11	UD REFRIGERADOR VERTICAL 600x590x855 mm 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	4.444,65	4.444,65
		1,00	1.228,06	1.228,06
TOTAL SUBCAPÍTULO 16.03 TRASBARRA.....				39.157,06

PRESUPUESTO

J P10

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
SUBCAPÍTULO 16.04 MOSTRADOR DE BEBIDAS				
16.04.01	Ud SOTABANCO CAFETERO 4480x700x900 mm. Sotabanco Cafetero Dimensiones: 3562x700x900 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.			
16.04.02	Ud GRIFO MONOMANDO GERONTOLÓGICO Suministro de grifo monomando gerontológico para seno de fregadero.	1,00	6.001,24	6.001,24
16.04.03	Ud CAÑO DE CUELLO DE CISNE Suministro de caño de cuello de cisne para seno de fregadero.	1,00	194,92	194,92
16.04.04	Ud PULSADOR DE RODILLA Suministro de pulsador de rodilla SN-20 para seno..	1,00	14,35	14,35
16.04.05	Ud HORNO MERRYCHEFF EIKON E2 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	34,70	34,70
16.04.06	Ud EXPRIMIDOR AUTOMATICO 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	11.689,97	11.689,97
		1,00	4.444,65	4.444,65

PRESUPUESTO

J P10

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
16.04.07	Ud REFRIGERADOR VERTICAL 600x590x855 mm 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			
16.04.08	Ud CUBA FRIA VENTILADA 3 GN Suministro de cuba fria ventilada 3 GN Modelo CFV10003 o equivalente a validar por la DF e Ifema Dimensiones totales: 1115x730x780mm Dimensiones de encastre: 1085x700x770mm Capacidad GN: 3 GN Potencia: 430 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	1.228,06	1.228,06
16.04.09	Ud VITRINA EXPOSITORA MODULAR 950x730mm Suministro de vitrina expositora modular Modelo VSS-6-9-C o equivalente a validar por la DF e Ifema Dimensiones: 950x730x1380 mm Puertas: 2 Potencia: 1,40 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°) Cristal frontal curvo.	1,00	2.499,71	2.499,71
TOTAL SUBCAPÍTULO 16.04 MOSTRADOR DE BEBIDAS...				4.349,33
				30.456,93

PRESUPUESTO

J P10

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
SUBCAPÍTULO 16.05 ZONA CIRCULACION CLIENTES				
16.05.01	Ud VITRINA EXPOSITORA MURAL+ RUEDAS Suministro de Vitrina Mural Modelo CDS1 18 M1 LC o equivalente a validar por la DF e Ifema Modelo CDS1 18 M1 LC 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.			
		3,00	7.197,12	21.591,36
16.05.02	Ud VITRINA EXPOSITORA AUTOSERVICIO Suministro de vitrina expositora 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 temperatura Indicador de temperatura Clase climática 3 (25°C 60%Hr) régimen M1			
		1,00	4.610,66	4.610,66
TOTAL SUBCAPÍTULO 16.05 ZONA CIRCULACION CLIENTES				26.202,02

PRESUPUESTO

J P10

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
SUBCAPÍTULO 16.06 VARIOS				
16.06.01	Ud MUEBLE MOSTRADOR ACERO INOX 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: 5340 x 940 x 940 mm (largo x fondo x alto) + 2730 x 700 x 940 mm (largo x fondo x alto).			
16.06.02	Ud MUEBLE CAJA AUXILIAR-CAFE 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 profundi. . 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	10.843,88	10.843,88
16.06.03	Ud MUEBLE MOSTRADOR BEBIDAS ACERO INOX 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: 2497 x 940 x 940 mm (largo x fondo x alto) + 1060 x 700 x 940 mm (largo x fondo x alto).	1,00	7.821,51	7.821,51
16.06.04	Ud MONTAJE DE CONJUNTO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL 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	4.980,15	4.980,15
		1,00	8.330,00	8.330,00
TOTAL SUBCAPÍTULO 16.06 VARIOS.....				31.975,54
TOTAL CAPÍTULO 01 EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL.....				174.788,11
TOTAL.....				174.788,11