

RESUMEN DE PRESUPUESTO

COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CAPITULO	RESUMEN		EUROS	%
1	EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL.....		694.994,98	100,00
-01.01	-ZONA ENVASADO.....	15.084,17		
-01.02	-ESTERILIZACIÓN Y ABATIMIENTO.....	251.465,54		
-01.03	-CONDIMENTACIÓN/ZONA COCCIÓN.....	244.028,79		
-01.04	-ZONAS PREPARACIONES COCINA Y ANTARA.....	37.914,04		
-01.05	-ZONAS PREPARACIONES OBRADOR.....	19.075,41		
-01.06	-ZONAS PREPARACIONES BOCADILLOS Y ENSALADAS.....	10.416,87		
-01.07	-ZONAS PREPARACIONES RODILLA.....	17.156,41		
-01.08	-ADICIONALES.....	49.673,40		
-01.09	-MONTAJE.....	50.180,35		
TOTAL EJECUCIÓN MATERIAL			694.994,98	
TOTAL PRESUPUESTO CONTRATA			694.994,98	
TOTAL PRESUPUESTO GENERAL			694.994,98	

Asciende el presupuesto general a la expresada cantidad de SEISCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y CUATRO EUROS con NOVENTA Y OCHO CÉNTIMOS

Madrid, a 19 de Diciembre de 2024.

El promotor

La dirección facultativa

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
CAPÍTULO 01 EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL									
SUBCAPÍTULO 01.01 ZONA ENVASADO									
01.01.01	Ud 102-TERMOSELLADORA SEMIAUTOMATICA MECAPACK (EXISTENTE)  No se requiere suministro de este equipo porque es existente, pero sí se debe tener en cuenta dentro del presupuesto de instalación y en la elaboración de planos de tomas eléctricas, gas, fontanería y saneamiento, para reflejar en ellos tanto los elementos suministrados en este expediente como aquellos que se aprovechan, mantienen o solo se reubican.	1				1,00			
							1,00	0,00	0,00
01.01.02	Ud 103-MESA CENTRAL CON RUEDAS  Suministro de mesa central con ruedas.  Dimensiones: 1600x700x850 mm. Construcción encimera: Acero inox. 18/10 (AISI 304) de 1,5 mm. de espesor, reforzada por medio de tubos longitudinales. Construcción del bastidor: Patas en tubo cuadrado pulido de 40 x 40mm. en acero inox. Dotada de balda inferior en acero inox. 18/8, reforzada con tubos de acero inox. Dotada de ruedas giratorias de 145 mm de altura, la mitad de ellas con freno.	3				3,00			
							3,00	920,03	2.760,09
01.01.03	Ud 104-MESA FREGADERO MURAL  Suministro de mesa fregadero mural.  Dimensiones: 3240+1970x750x850 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 2 senos de 450x450 mm.	1				1,00			
							1,00	2.677,04	2.677,04
01.01.04	Ud 104.1-GRIFO MONOMANDO GERONTOLOGICO  Suministro de grifo monomando gerontológico.	1				1,00			
							1,00	155,05	155,05
01.01.05	Ud 104.1-CAÑO CUELLO CISNE  Suministro de caño cuello cisne	1				1,00			
							1,00	11,41	11,41
01.01.06	Ud 104.2-PULSADOR DE RODILLA SN-20  Suministro de pulsador de rodilla SN-20	1				1,00			
							1,00	27,60	27,60
01.01.07	Ud 105-SUMIDERO CON SIFÓN NORMAL (SALIDA HORIZONTAL)  Suministro de sumidero con sifón normal (salida horizontal)  Modelo SN-4H o similar. Dimensiones: 300x300x190 mm En chapa de acero inox. AISI 304 de 2 mm de espesor. Cestillo filtro incorporado.	4				4,00			

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE	
							4,00	122,70	490,80	
01.01.08	<b>Ud 105.1-REJILLA DE LAMAS (ANTIDESLIZANTE)</b>  Suministro de rejilla de lamas (antideslizante)  Modelo L-13 o similar. Dimensiones: 300x300x45 mm En chapa de acero inox. AISI 304 de 1,5 mm de espesor.	4				4,00				
							4,00	56,31	225,24	
01.01.09	<b>Ud 106-EQUIPO DE REFRIGERACIÓN C.FRÍO</b>  Suministro e instalación de equipos de refrigeración C.Frío. incluidos boletines de instalador, proyecto técnico (si fuera necesario), OCA y todas las gestiones para el registro y legalización de la instalación en industria.  REF-(ALF 17072023) o similar. 1 ud. Equipo remoto, distancia máxima 15 m. Potencia frigorífica: 11.948 W Temperatura evaporación/condensación: 0°/+45°C Potencia compresor: 5 CV (Hermético) Tensión: 400/3/50 Hz.  NOTAS: - La instalación frigorífica está calculada para un máximo de línea frigorífica total de 15 metros, estando ubicado el equipo en el EXTERIOR del local. En caso de no cumplir alguna de estas condiciones se tendrá que hacer un nuevo estudio y valorar nuevamente el equipo de frío. - El equipo debe estar ubicado en una zona bien ventilada y climatizada para un buen funcionamiento del mismo. En caso de no cumplir estos requisitos, la garantía del fabricante no cubrirá posibles averías del equipo. - Incluye carga de gas R-452A e impuesto.	1				1,00				
							1,00	8.736,94	8.736,94	
TOTAL SUBCAPÍTULO 01.01 ZONA ENVASADO.....									15.084,17	
SUBCAPÍTULO 01.02 ESTERILIZACIÓN Y ABATIMIENTO										
01.02.01	<b>Ud 201-TUNEL ABATIDOR 2 CARROS</b>  Suministro de abatidor de túnel.  Modelo: MF500.2 2T LARGE o similar. Codigo: PMF35022LGAS100 Multifresh®: el abatidor rápido de temperatura que organiza su producción y su procesos con flexibilidad las 24 horas del día. Multifresh® puede realizar ciclos de refrigeración y congelación hasta -40°C manteniendo la consistencia, la humedad y las propiedades nutricionales del producto. Pantalla táctil multifunción de 7", ciclos específicos para el producto, amplia gama de opciones, personalización de todos los parámetros en cada ciclo. Capacidad Número de carros: 8 x GN 1/1 4 x GN 2/1 6 x 400x600 3 x 800x600 2 x 1000x1000 Rendimiento Capacidad de ciclo de abatimiento rápido (+90°C/+3°C) kg 350 Capacidad de ciclo de congelación rápido (+90°C/-18°C) kg 350 Características de construcción estándares - Cámara + unidad de condensación remota + condensador remoto por aire. - BALANCE SYSTEM®: perfecto dimensionamento de los componentes principales del sistema de refrigeración (condensador, evaporador, compresor y ventilador). - Máxima limpieza e higiene gracias a las esquinas y a los componentes de forma redondeada ubicados en la cámara, de manera que se puedan acceder y limpiar fácilmente. - Sistema de cierre de la puerta equipada con junta resistente a las bajas									

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE	
	<p>temperaturas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Acabado interior y exterior de la cámara de acero inoxidable AISI 304.</li><li>- Paneles de la cámara con un espesor de 80 mm aislados con poliuretano expandido.</li><li>- Puerta de los ventiladores del evaporador que se puede abrir para la limpieza y el mantenimiento.</li><li>- Juntas de puerta magnéticas de 5 cámaras con perfil antisuciedad.</li><li>- Perfiles del marco de la puerta equipados con resistencia anticondensación.</li><li>- Empuñadura ergonómica de cierre mecánico con botón interno antipánico.</li><li>- Sonda MultiSensor® a 5 puntos para un control perfecto de la temperatura.</li><li>- Cambio automático del modo manual (a tiempo) al modo automático (con sonda); MultiFresh® señala si la sonda se ha insertado o no.</li><li>- Transferencia inalámbrica de datos (software de control HACCP).</li><li>- Pasante (Apertura frontal derecha/posterior izquierda).</li><li>- Suelo empotrado.</li><li>- Drenaje a la izquierda (posición diferente bajo pedido).</li><li>- Gas refrigerante R452A/R404A.</li></ul> <p>Diseño único y Características de rendimiento</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- VERSIÓN ESTÁNDAR: ciclos de abatimiento y congelación rápida de temperatura hasta +3°C/-18°C en el corazón.</li><li>- VERSIÓN PLUS (bajo pedido): abatimiento de temperatura, congelación rápida, descongelación, mantenimiento, regeneración, pasteurización, prueba, cocción a baja temperatura.</li></ul> <p>El Sanigen® está incluido.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- la pantalla táctil funciona aun cuando se usan los guantes de cocina.</li><li>- Desescarche manual al final del día (no durante los ciclos de trabajo).</li></ul> <p>Dimensiones A. 1880 mm P. 3194 mm A. 2488 mm</p> <p>Peso 1000 kg</p> <p>DATOS ELECTRICOS</p> <p>Alimentación eléctrica 400V-3N+PE 50Hz</p> <p>Consumo de energía máximo (FLA) Standard 10.3 A / Plus 30.2 A 48.5 A</p> <p>Potencia absorbida de funcionamiento máxima (FLI) Standard 4,70 kW / Plus 20,20 kW 27,40 kW</p> <p>Consumo de energía de entrada (RLA) - 125,00 A</p> <p>Ruido del compresor - 68 dB(A) 1m</p> <p>Datos fundamentales del sistema de refrigeración</p> <p>Potencia compresor (HP) - 25</p> <p>Rendimiento frigorífico (-10°C/40°C) W - 41900</p> <p>Rendimiento al condensador (-10°C/40°C) W - 57400</p> <p>Tipo de refrigerante - R452A/R404A</p> <p>Refrigerante de precarga (kg gas) - 24,0</p> <p>Máxima temperatura ambiente 32°C 42°C</p> <p>INCLUYE</p> <p>Entrega Desmontado</p> <p>Tope de puerta</p> <p>Sanigen</p> <p>Pies antivibratorios para unidad condensante</p> <p>Kit de baja temperatura</p> <p>Condensación de aire + Condensador remoto</p> <p>Voltaje 400V-3Ph+N-50Hz</p> <p>Gas R452A</p> <p>Apertura frontal derecha / trasera izquierda</p> <p>Empotrado</p> <p>Pasante</p> <p>Drenaje lado izq. Sanigen</p> <p>Sonda corazón 5P</p> <p>Kit de baja temperatura Kit pies antivibratorios Desmontado</p> <p>Tope de puerta 120°</p> <p>Instalacion frigorifica remota a una distancia maxima de 15 m/l.</p>	1						1,00		
							1,00	72.575,50	72.575,50	

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
01.02.02	<b>Ud 203-AUTOCLAVE VAPOR 2 CESTOS (EXISTENTE)</b>  Desmontaje de autoclave 2 cestos existente en Cocina Central. Traslado y colocación en nuevo emplazamiento según nueva distribución de Cocina Central.	1				1,00			
							1,00	13.822,38	13.822,38
01.02.03	<b>Ud 204-AUTOCLAVE VAPOR 2 CESTOS</b>  Suministro de Autoclave vapor 2 cestos.  GALIFROF o similar. CARACTERÍSTICAS: Autoclave a Vapor en acero inox. modelo GPVAP2C2000-126 o similar, con capacidad para 2 estructuras, listo para funcionar una vez conectado a los servicios de planta, vapor, eléctrico, aire, agua de red y desagüe. Basado en sistema de calentamiento y enfriamiento por ducha en circuito cerrado mediante dos intercambiadores de placas independientes.	1				1,00			
							1,00	119.658,50	119.658,50
01.02.04	<b>Ud 204.1-CARRO Y PARRILLA</b>  Suministro de carro y parrilla.  CARACTERÍSTICAS: Conjunto formado por carro transportador y estructura interior: Carro transportador para estructura de 800(ancho) x 950(fondo)mm x 850(alto) x en acero inox., con cuatro ruedas de nylon y dos guías con ruedas en inox en la parte superior para desplazamiento de la estructura interior para parrilla inox. de hasta 800(ancho) x 900(fondo) mm. aprox. Parrilla inox. de medidas ext. 800(ancho) x 900(fondo) mm	3				3,00			
							3,00	3.450,14	10.350,42
01.02.05	<b>Ud 204.2-SIS. CARGA AUTOMÁTICO AUTOCLAVE</b>  Suministro de sistema de carga automático para Autoclave.  CARACTERÍSTICAS: Sistema de arrastre automático de carros para carga y descarga.	1				1,00			
							1,00	12.618,99	12.618,99
01.02.06	<b>Ud 206-CANALETA CON SIFÓN SALIDA VERTICAL</b>  Suministro de canaleta con sifón salida vertical.  Modelo CSV7-38 o similar Dimensiones: 900x387x 160 mm En chapa de acero inox. AISI 304 de 2 mm de espesor. Cestillo filtro incorporado. Salida de 2 1/2"	6				6,00			
							6,00	200,16	1.200,96
01.02.07	<b>Ud 206-REJILLA DE DESCARGA RÁPIDA</b>  Suministro de rejilla de descarga rápida.  Modelo DRG-9 Dimensiones: 387x900x45 mm Construida en acero inoxidable AISI 304, 1,5 mm de espesor. Indicada para marmitas y sartenes basculantes.	6				6,00			

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
							6,00	201,97	1.211,82
01.02.08	<b>Ud 207-CÁMARA</b>  Suministro de cámara, incluidos boletines de instalador, proyecto técnico (si fuera necesario), OCA y todas las gestiones para el registro y legalización de la instalación en industria.  CC-(ALF 17072023) o similar. CARACTERÍSTICAS: CAMARA REFRIGERACION "207". CAMARA DE REFRIGERACION EN PANEL DE 80 mm. ESPESOR. CON PANEL SUELO REFORZADO TAMBIEN DE 80 mm. ESPESOR. DE ACUERDO A CROQUIS Y DATOS FACILITADOS POR UDS. DIMENSIONES EXTERIORES CAMARA: 4.750x7.200x2.760 mm. 1 PUERTA CORREDERA 1.200x2.200 mm. CON CERRADURA. 1 ALARMA HOMBRE ENCERRADO. EXCLUIDO MONTAJE. 1 CORTINA DE LAMAS Aislamiento de espuma rígida de poliuretano. Acabado exterior: Bandacolor liso. Acabado interior: Bandacolor liso. Con suelo. Acabado interior suelo: M9 reforzado abedul 9 mm Acabado exterior suelo: P5 bandacolor perf Perfil sanitario: vertical, suelo, techo	1				1,00			
							1,00	10.904,98	10.904,98
01.02.09	<b>Ud 208-EQUIPO DE REFRIGERACIÓN</b>  Suministro e instalación de equipo de refrigeración, incluidos boletines de instalador, proyecto técnico (si fuera necesario), OCA y todas las gestiones para el registro y legalización de la instalación en industria.  REF-(ALF 18072023) o similar. 1 ud. Equipo remoto, distancia máxima 15 m. Potencia frigorífica: 10768 W Temperatura evaporación/condensación: -10°/+45°C Potencia compresor: 6 CV (Hermético) Tensión: 400/3/50 Hz. NOTAS: - La instalación frigorífica está calculada para un máximo de línea frigorífica total de 15 metros, estando ubicado el equipo en el EXTERIOR del local. En caso de no cumplir alguna de estas condiciones se tendrá que hacer un nuevo estudio y valorar nuevamente el equipo de frío. - El equipo debe estar ubicado en una zona bien ventilada y climatizada para un buen funcionamiento del mismo. En caso de no cumplir estos requisitos, la garantía del fabricante no cubrirá posibles averías del equipo. - Incluye carga de gas R-452A e impuesto	1				1,00			
							1,00	9.121,99	9.121,99
TOTAL SUBCAPÍTULO 01.02 ESTERILIZACIÓN Y									251.465,54

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE	
SUBCAPÍTULO 01.03 CONDIMENTACIÓN/ZONA COCCIÓN										
01.03.01	<b>Ud 301-SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA</b>  Suministro de sartén basculante eléctrica 170 Lts fondo compound monobloque.  Modelo PFET17ECEO o similar. Sartén Basculante eléctrica, 170lt, con perfil higiénico, monobloque. Fabricación en acero inoxidable AISI 304. Tamaño conforme GN; base de 18 mm de grosor (15 mm de acero dulce y 3 mm de acero inoxidable AISI 316). Tapa aislada y contrapesada. Basculación motorizada con control de velocidad variable. Puede inclinarse más de 90° para vaciar todo el contenido. Las resistencias eléctricas están montadas bajo la cuba. El termostato de seguridad impide el sobrecalentamiento del recipiente. El control electrónico preciso de la temperatura en la base del recipiente garantiza una reacción rápida y un cumplimiento estricto de las temperaturas de cocción preajustadas entre 50° y 250 °C. Panel de control TÁCTIL. Función SOFT. El Panel GuideYou guía fácilmente al usuario por las recetas multifase. Pueden memorizarse recetas en proceso de cocción monofase o multifase, con distintos ajustes de temperatura. Sensores de temperatura integrados para un control preciso del proceso de cocción. Configuración: Independiente o adosada a la pared. Opciones de instalación (no incluidas): montaje en suelo sobre patas de 200 mm de altura o sobre zócalo de acero o cemento. Los paneles exteriores y la estructura interna fabricada en acero inoxidable 1.4301 (AISI 304). Superficie de cocción antiadherente multifuncional: con un grosor de 18 mm compound: acero inoxidable de 3 mm 1.4404 (AISI 316L), perfectamente integrada con el acero dulce del fondo. La cuba completa de la sartén está fabricada en acero inoxidable 1.4301 (AISI 304), prensada en una sola pieza. Tapa con aislamiento doble en acero inoxidable 1.4301 (AISI 304) montada sobre la barra transversal de la unidad, contrabalanceada con una bisagra especial que se mantiene abierta en todas las posiciones. Placa de calentamiento de 15 mm de grosor oculta bajo el fondo de la sartén, proporcionando mayor difusión térmica y mayores propiedades de calentamiento. Grifo de agua disponible como accesorio adicional para facilitar el llenado y las operaciones de limpieza de la cuba. Tirador a prueba de calor y provista de una superficie anti deslizante. Panel de mandos táctil "TOUCH", ligeramente inclinado e integrado, contiene funciones de visualización de fácil lectura que guían al operador a través de todo el proceso de cocción: presentación simultánea de las temperaturas fijadas y las actuales, así puede ser preestablecida para la optimización de energía o para sistemas de supervisión externo (opcional). 98% reciclable, material de embalaje libre de sustancias tóxicas. Capacidad utilizable: 146 litros. Suministro de voltaje 380-400 V/3N ph/50/60 Hz Total vatios 20.6 kW Peso neto: 300 kg Temperatura de funcionamiento MÍN:50 °C Temperatura de funcionamiento MÁX:250 °C Dimensiones: 1600x900x700 mm	2					2,00			
							2,00	20.087,05	40.174,10	
01.03.02	<b>Ud 301.01-ACCESORIOS SARTÉN BASCULANTE</b>  Suministro de accesorios de sartén basculante 170L  CARACTERÍSTICAS: Relacion de accesorios: 2 912748 RC70T116IS KIT CIERRE TRASERO-BASC.ISLA 700H 1600MM 2 913568 MB3-4TIL1L Grifo mezclador (1-mando) 2 912735 WFA2TILTIN RELLENADOR AGUA AUT.(CAL/FRÍA)UDS.BASC 4 911425 PL16X9X2W ZÓCALO INOX 160X900X200MM-BASC-PARED 2 910058 THA045 RASCADOR GRUMOS+COLADOR SART&MARMITAS	1					1,00			
							1,00	8.360,42	8.360,42	

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE	
01.03.03	<b>Ud 303-FRY TOP ELÉCTRICO PLACA LISA CROMO</b>  Suministro de fry top eléctrico placa lisa cromo.  Modelo E9FTEHCS00 o similar. línea de Cocción Modular 900XP Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 2mm 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. Placa de cocción de 15mm de grosor para una distribución uniforme de la temperatura Gran orificio con cajón recolector de grasas. Resistencias acorazadas en Incoloy bajo la placa de cocción. Superficie de cocción en cromo duro. Control termostático; termostato de seguridad. Rango de temperatura de 120°C a 280°C 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. Superficie de cocción completamente lisa. Suministro de voltaje 380-415 V/3 ph/50/60 Hz Total potencia: 15 Kw Dimensiones: 800x930x250 mm Peso: 90.5 kg.	1				1,00		1,00	2.695,36	2.695,36
01.03.04	<b>Ud 305-QUEMADOR MODULAR GRAN RENDIMIENTO</b>  Suministro de quemador modular de gran rendimiento.  Modelo NT9/P3194BAo similar. Para uso interior y colectivo, Homologación CE. Gas: Natural o Butano/Propano (GLP). Estructura de Acero Inoxidable. Parrilla superior extraíble de Hierro. Dimensiones: 800x900x850 mm Potencia: 27 Kw	2				2,00		2,00	2.129,49	4.258,98



PRESUPUESTO Y MEDICIONES

COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
01.03.05	<p><b>Ud 305.1-COCINA A GAS TOP 2 QUEMADORES</b></p> <p>Suministro de cocina de gas top 2 quemadores.</p> <p>Modelo E9GCGD2C0M o similar.</p> <p>Cocina a Gas 2 quemadores (2 x 10 Kw). Línea de cocción modular 900XP.</p> <p>Superficie de trabajo prensada en una sola pieza en acero inoxidable 2mm.</p> <p>Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado ScotchBrite.</p> <p>Bordes laterales en ángulo recto para un ajuste perfecto entre unidades.Rejillas de hierro fundido de alta resistencia.</p> <p>Quemadores “flower flame” de Alta Eficiencia (60% de rendimiento).</p> <p>2 quemadores de 10 kW cada uno.</p> <p>Dispositivo de fallo de llama.</p> <p>Protección de piloto.</p> <p>Construcción:</p> <p>Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.</p> <p>Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.</p> <p>Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.</p> <p>Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.</p> <p>Potencia Gas: 20 Kw</p> <p>Entrada de Gas: 1/2"</p> <p>Gas Natural - Presión: 17.4 mbar</p> <p>Gas GLP - Presión: 27.7 mbar</p> <p>Peso neto: 43 Kg</p> <p>Dimensiones: 400x930x310mm</p>	1				1,00			
							1,00	1.159,85	1.159,85
01.03.06	<p><b>Ud 305.1.1-BASE ARMARIO ABIERTA 400mm</b></p> <p>Suministro de base de armario abierta 400mm</p> <p>Modelo E9BAND0000 o similar.</p> <p>Base abierta 400mm línea de Cocción modular 900XP.</p> <p>Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.</p> <p>Patas regulables en altura.</p> <p>Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.</p> <p>Dimensiones: 400x 785x600mm.</p> <p>Peso: 18 Kg.</p>	1				1,00			
							1,00	345,87	345,87

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE	
01.03.07	<p><b>Ud 307-FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS</b></p> <p>Suministro de freidora eléctrica 2 cubas 23+23 lts.</p> <p>Modelo E9KKGDBAMEA o similar.</p> <p>Línea de Cocción Modular 900XP.</p> <p>Freidora eléctrica de 23+23 lt con 2 cubas en forma de "V" (calentadores externos) y 4 medios cestos.</p> <p>Elementos de calentamiento por infrarrojos externos de alto rendimiento (36kW) con deflectores innovadores situados fuera de la cuba.</p> <p>Cuba en forma de V con calentamiento indirecto.</p> <p>Grifo para descargar el aceite dentro de un contenedor situado por debajo de la cuba.</p> <p>Patas de acero inoxidable ajustables en altura.</p> <p>Paneles exteriores en acero inoxidable Superficie de cocción en acero inoxidable de 2mm con ángulos redondeados.</p> <p>Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades.</p> <p>Suministro de voltaje :.380-400 V/3N ph/50/60 Hz</p> <p>Potencia: 34.4 Kw</p> <p>Capacidad de la cuba : 21 lt Min; 23 lt Max.</p> <p>Rendimiento: 75 kg/hora</p> <p>Peso neto: 115 kg</p> <p>Dimensiones: 800x930x850mm</p> <p>Accesorios incluidos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Puerta para base armario abierta</li><li>- 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt.</li></ul>	1					1,00			
							1,00	4.716,89	4.716,89	
01.03.08	<p><b>Ud 308-ZÓCALO PERIMETRAL BLOQUE COCCIÓN</b></p> <p>Suministro de zócalo perimetral bloque cocción.</p> <p>CARACTERÍSTICAS:</p> <p>Zócalos perimetral para bloque de cocción.</p> <p>Dimensiones: 4400+1860+1200x150 mm.</p> <p>Fabricado en acero inoxidable.</p>	1					1,00			
							1,00	415,29	415,29	

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE	
01.03.09	<p><b>Ud 309-HORNO MIXTO ELÉCTRICO</b></p> <p>Suministro de horno mixto eléctrico 20 GN 2/1 Skyline Premium.</p> <p>Modelo ECOE202B2A0 o similar.</p> <p>Horno mixto con boiler con control digital, 20 GN 2/1, SkyLine Premium, eléctrico, programable, limpieza automática.</p> <p>Horno mixto con interfaz digital con selección guiada.</p> <p>Generador de vapor incorporado con control de humedad real basado en Lambda Sensor. Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento con 5 niveles de velocidad de ventilador.</p> <p>SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con descalcificación integrada del generador de vapor.</p> <p>5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague).</p> <p>Modos de cocción: programas (se puede almacenar un máximo de 100 recetas) Manual (ciclos de vapor, combi y convección); Ciclo de cocción EcoDelta; Ciclo de regeneración.</p> <p>Modo de copia de seguridad automática para evitar el tiempo de inactividad.</p> <p>Puerto USB para descargar datos HACCP, programas y configuraciones.</p> <p>Conectividad lista.</p> <p>Sonda de temperatura de un solo sensor. Puerta de doble cristal con luces led.</p> <p>Construcción de acero inoxidable en todo.</p> <p>Se suministra con n.1 carro de estructura para bandejas 2/1 GN, 63 mm de paso.</p> <p>Patas regulables de nivelación.</p> <p>Construcción :</p> <p>Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.</p> <p>Mango en forma de ala con diseño ergonómico y apertura de manos libres con el codo, lo que simplifica el manejo de las bandejas (diseño registrado en EPO).</p> <p>Puerta con doble cristal térmico con estructura de marco abierto, para enfriar el panel de la puerta exterior. Cristal interior abatible con bisagras de fácil liberación en la puerta para facilitar la limpieza.</p> <p>Cámara interna higiénica sin costuras con todas las esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.</p> <p>Fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304.</p> <p>Acceso frontal al tablero de control para facilitar el servicio.</p> <p>Certificación de protección de agua en spray IPX 5 para facilitar la limpieza.</p> <p>Se suministra con carro con estructura de guías para bandejas 2/1 GN, 63 mm de paso. Protector de puerta integrado para evitar la dispersión de vapor y calor por puerta cuando no se utiliza el bastidor enrollable.</p> <p>Voltaje: 380 - 415 V/3N ph/50-60 Hz</p> <p>Potencia eléctrica max.:65.4 Kw</p> <p>Conexión de entrada de agua: 3/4"</p> <p>Presión bar min/max::1-6 bar</p> <p>Desagüe "D": 50mm</p> <p>Peso neto: 265 kg</p> <p>Dimensiones: 1162x1066x1794mm</p>	1					1,00			
							1,00	17.179,97	17.179,97	
01.03.10	<p><b>Ud 310-HORNO CONVECCIÓN MIXTO NN 2/1 (EXISTENTE)</b></p> <p>No se requiere suministro de este equipo porque es existente, pero sí se debe tener en cuenta dentro del presupuesto de instalación y en la elaboración de planos de tomas eléctricas, gas, fontanería y saneamiento, para reflejar en ellos tanto los elementos suministrados en este expediente como aquellos que se aprovechan, mantienen o solo se reubican.</p>	2					2,00			
							2,00	0,00	0,00	

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE	
01.03.11	<p><b>Ud 314-MARMITA VAPOR ELÉC. BASCULANTE 300L</b></p> <p>Suministro de marmita de vapor eléc. basculante 300L, grifo mezclador, alzatina, rellenador.</p> <p>Modelo: PBOT30QDEO o similar.</p> <p>MARMITA A VAPOR (ELEC), PREARR. PARA AGITADOR, BASCULANTE,300L(H)FS,D1000</p> <p>Construcción en acero inoxidable AISI 304. Recipiente embutido de acero inoxidable AISI 316. Tapa aislada y contrapesada. Inclinación motorizada con control de velocidad variable. La olla puede inclinarse más de 90° para vaciar completamente los alimentos. Velocidad de rotación del agitador 21rpm. Eje de accionamiento del agitador incluido, las palas del agitador deben pedirse por separado. Los alimentos se calientan uniformemente a través de la base y las paredes laterales de la cubeta mediante un sistema de calentamiento indirecto que utiliza vapor saturado generado integralmente a una temperatura máxima de 125°C en una camisa con un sistema de desaireación automático. La válvula de seguridad evita la sobrepresión del vapor en la camisa. El termostato de seguridad protege contra el bajo nivel de agua en la doble camisa. Panel de control TOUCH. Panel GuideYou guía fácilmente al usuario durante las recetas multifase. Posibilidad de almacenar recetas en proceso de cocción monofásico o multifásico, con diferentes ajustes de temperatura. Sensores de temperatura incorporados para un control preciso del proceso de cocción. Resistente al agua IPX6. Configuración: Independiente o apoyado contra una pared. Opciones de instalación (no incluidas): montaje en el suelo sobre patas de 200 mm de altura o un zócalo que puede ser de acero o de mampostería. Marca: Electrolux Professional Código : 586095</p> <p>Datos técnicos</p> <p>Dimensiones (LxPx A) (mm) 1500x1000x700</p> <p>Peso neto (kg)/Peso Neto (kg) 430/525</p> <p>Volumen (m³) 2,46</p> <p>Potencia eléctrica (kW) 0,6</p> <p>Potencia vapor (kg/h) 105</p> <p>OPCIONALES INCLUIDOS:</p> <p>MB3-4TIL1L Grifo mezclador (1-mando)</p> <p>WFA2TILTIN RELLENADOR AGUA AUT.(CAL/FRÍA)UDS.BASC</p> <p>CBOARDL15 ALZATINA L=1500 MM C-40</p> <p>T115WA KIT CIERRE TRASERO-BAS.PARED 700H 1500MM</p> <p>THA197 AGITADOR+RASCADOR PARA MARMITAS 300L</p>	2					2,00			
							2,00	49.443,88	98.887,76	
01.03.12	<p><b>Ud 315-MESA DE TRABAJO MURAL</b></p> <p>Suministro de mesa de trabajo mural.</p> <p>Dimensiones: 950+2400x 700x 850 mm.</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.</p> <p>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.</p>	1					1,00			
							1,00	1.312,98	1.312,98	

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
01.03.13	<b>Ud 316-MESA FREGADERO MURAL</b>  Suministro de mesa fregadero mural.  Dimensiones: 1420x750x850 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 450x450.	1				1,00			
							1,00	1.012,04	1.012,04
01.03.14	<b>Ud 316.1-GRIFO MONOMANDO GERONTOLÓGICO</b>  Suministro de grifo monomando gerontológico.	1				1,00			
							1,00	155,05	155,05
01.03.15	<b>Ud 316.2-CAÑO CUELLO CISNE</b>  Suministro de caño de cuello cisne.	1				1,00			
							1,00	11,41	11,41
01.03.16	<b>Ud 316.3-PULSADOR DE RODILLA SN-20</b>  Suministro de pulsador de rodilla SN-20	1				1,00			
							1,00	27,60	27,60
01.03.17	<b>Ud 318.1-ACCESORIOS FREIDORA CINTA</b>  Suministro de accesorios de freidora de cinta.  ACCESORIOS FREIDORA CINTA CARACTERÍSTICAS: CARRO DE RECOGIDA Dotado de tres cubetas GN 2/1 x 150 mm. Dimensiones exteriores: Frente: 590 mm. Fondo: 660 mm. Altura: 810 mm. BANDA DE CARGA PARA FRYMATIC Velocidad regulable. Dimensiones exteriores: Frente: 1.200 mm. Fondo: 449/549 mm. Altura: 1.005/1.103 mm. POTENCIA NECESARIA: 500Wattios. - 200 Voltios - Monofásica.  Accesorios a confirmar en prevision de necesidades de suministro tras el traslado de la freidora de cinta existente en las instalaciones de Arganda.	1				1,00			
							1,00	15.193,39	15.193,39
01.03.18	<b>Ud 319-CANALETA CON SIFÓN SALIDA VERTICAL</b>  Suministro de canaleta con sifón salida vertical.  Modelo CSV7-38 o similar. Dimensiones: 900x387x160 mm En chapa de acero inox. AISI 304 de 2 mm de espesor. Cestillo filtro incorporado. Salida de 2 1/2"	8				8,00			
							8,00	200,16	1.601,28

# PRESUPUESTO Y MEDICIONES

## COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
01.03.19	<b>Ud 319.1-REJILLA DE DESCARGA RÁPIDA</b> Suministro de rejilla de descarga rápida.  Modelo DRG-9 o similar. Dimensiones: 387x900x45 mm Construida en acero inoxidable AISI 304, 1,5 mm de espesor. Indicada para marmitas y sartenes basculantes.	8				8,00			
							8,00	201,97	1.615,76
01.03.20	<b>Ud 321-CAMPANA EXTRACTORA CENTRAL COMPENSADA</b> Suministro de campana extractora central compensada, incluidos boletines de instalador, proyecto técnico (si fuera necesario), OCA y todas las gestiones para el registro y legalización de la instalación en industria.  Dimensiones: 6950x2500x600 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 4 filtros por metro lineal, perfil perimetral que actúa como recoge grasas con tapones rosca-dos de fácil desmontaje, para su limpieza. Plenum para la absorción de vahos. Plenum, soporte para filtros, y fil-tros de lamas, en acero inox.								
	NOTAS: - Iluminación incluida en el total del presupuesto. - El sistema de extracción y aporte (cajas y conductos) no es parte de este expediente y forma parte de los trabajos incluidos en el expediente de obras. - No se incluye ejecución de taladros para conexionado de conductos a campana.	1				1,00			
							1,00	11.961,11	11.961,11
01.03.21	<b>Ud 321.1-SISTEMA DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS</b> Suministro de sistema de extinción de incendios CTA-DITE DOBLE, incluidos boletines de instalador, proyecto técnico (si fuera necesario), OCA y todas las gestiones para el registro y legalización de la instalación en industria.  SEI-(ALT 231973) o similar								
	CARACTERÍSTICAS: EXTINCIÓN CTA COMPLETA CON DITE PARA CAMPANA Sistema de extinción de incendios para campana extractora compuesto por: - 1 Sistema CTA instalado en cocina en armario de acero inoxidable pulido(opcional) 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 Man-nessmann con uniones por presión. - 1 Conjunto de boquillas seleccionadas según actuación sobre 1º, 2º, ó 3º Nivel de seguridad, (con-ducto , plenum y aparatos de cocción). - 1 Tubo de detección de temperatura. - Sistema de disparo automático y manual para actuación voluntad con su mecanismo de pulsador - Sistema normativa DITE (documento de idoneidad técnico).	1				1,00			
							1,00	4.089,06	4.089,06

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
01.03.22	<b>Ud 322-CAMPANA EXTRACTORA MURAL COMPENSADA</b>  Suministro de campana extractora mural compensada, incluidos boletines de instalador, proyecto técnico (si fuera necesario), OCA y todas las gestiones para el registro y legalización de la instalación en industria.  Dimensiones: 7300x1550x600 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 rosca-dos de fácil desmontaje, para su limpieza. Plenum para la absorción de vahos. Plenum, soporte para filtros, y filtros de lamas, en acero inox. NOTAS: - Iluminación incluida en el total del presupuesto. - El sistema de extracción y aporte (cajas y conductos) no es parte de este expediente y forma parte de los trabajos incluidos en el expediente de obras. - No se incluye ejecución de taladros para conexionado de conductos a campana.  Hornos11,00 Freidora11,00								
							2,00	8.261,80	16.523,60
01.03.23	<b>Ud 322.1-SISTEMA DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS</b>  Suministro de sistema de extinción de incendios CTA-DITE SIMPLE, incluidos boletines de instala-dor, proyecto técnico (si fuera necesario), OCA y todas las gestiones para el registro y legalización de la instalación en industria.  SEI-(ALT 231973) o similar  CARACTERÍSTICAS: EXTINCION CTA COMPLETA CON DITE PARA CAMPANA Sistema de extinción de incendios para campana extractora compuesto por: - 1 Sistema CTA instalado en cocina en armario de acero inoxidable pulido (opcional) 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 Man-nessmann con uniones por presión. - 1 Conjunto de boquillas seleccionadas según actuación sobre 1º, 2º, ó 3º Nivel de seguridad, (con-ducto , plenum y aparatos de cocción). - 1 Tubo de detección de temperatura. - Sistema de disparo automático y manual para actuación voluntad con su mecanismo de pulsador - Sistema normativa DITE (documento de idoneidad técnico).  Hornos11,00 Freidora11,00								
							2,00	2.555,65	5.111,30
01.03.24	<b>Ud 323-CAMPANA EXTRACTORA MURAL COMPENSADA</b>  Suministro de campana extractora mural compensada, incluidos boletines de instalador, proyecto téc-nico (si fuera necesario), OCA y todas las gestiones para el registro y legalización de la instalación en industria.  Dimensiones: 4056x1650x600 mm. Construida en acero inox 18/10 (AISI 304) de 0,8 mm. de espesor, reforzada con pliegues transver-sales 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 rosca-dos de fácil desmontaje, para su limpieza. Plenum para la absorción de vahos. Plenum, soporte para filtros, y filtros de lamas, en acero inox. NOTAS: - Iluminación incluida en el total del presupuesto. - El sistema de extracción y aporte (cajas y conductos) no es parte de este expediente y forma parte de los trabajos incluidos en el expediente de obras. - No se incluye ejecución de taladros para conexionado de conductos a campana.  11,00								
							1,00	4.664,07	4.664,07

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
01.03.25	<b>Ud 323.1-SISTEMA DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS</b>  Suministro de sistema de extinción de incendios CTA DITE SIMPLE, incluidos boletines de instalador, proyecto técnico (si fuera necesario), OCA y todas las gestiones para el registro y legalización de la instalación en industria.  SEI-(ALT 231973) o similar.  CARACTERÍSTICAS: EXTINCIÓN CTA COMPLETA CON DITE PARA CAMPANA Sistema de extinción de incendios para campana extractora compuesto por: - 1 Sistema CTA instalado en cocina en armario de acero inoxidable pulido(opcional) 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 Man-nessmann 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 voluntad con su mecanismo de pulsador - Sistema normativo DITE (documento de idoneidad técnico).	1				1,00			
							1,00	2.555,65	2.555,65
TOTAL SUBCAPÍTULO 01.03 CONDIMENTACIÓN/ZONA									244.028,79
SUBCAPÍTULO 01.04 ZONAS PREPARACIONES COCINA Y ANTARA									
01.04.01	<b>Ud 503-EQUIPO DE REFRIGERACIÓN C.FRÍO</b>  Suministro e instalación de equipo de refrigeración c.frio, incluidos boletines de instalador, proyecto técnico (si fuera necesario), OCA y todas las gestiones para el registro y legalización de la instalación en industria.  REF-(ALF 17072023) o similar.  1 ud. Equipo remoto, distancia máxima 15 m. Potencia frigorífica: 14.394 W Temperatura evaporación/condensación: 0º/+45ºC Potencia compresor: 6 CV (Hermético) Tensión: 400/3/50 Hz. NOTAS: - La instalación frigorífica está calculada para un máximo de línea frigorífica total de 15 metros, estando ubicado el equipo en el EXTERIOR del local. En caso de no cumplir alguna de estas condiciones se tendrá que hacer un nuevo estudio y valorar nuevamente el equipo de frío. - El equipo debe estar ubicado en una zona bien ventilada y climatizada para un buen funcionamiento del mismo. En caso de no cumplir estos requisitos, la garantía del fabricante no cubrirá posibles averías del equipo. - Incluye carga de gas R-452A e impuesto	1				1,00			
							1,00	9.522,38	9.522,38



PRESUPUESTO Y MEDICIONES

COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE	
01.04.02	<p><b>Ud 504-CÁMARA CONGELADOS</b></p> <p>Suministro de cámara de congelados, incluidos boletines de instalador, proyecto técnico (si fuera necesario), OCA y todas las gestiones para el registro y legalización de la instalación en industria.</p> <p>CC-(ALF 17072023) o similar</p> <p>CARACTERÍSTICAS: CAMARA CONGELADOS "504". CAMARA DE CONGELADOS EN PANEL DE 100 mm. ESPESOR. CON PANEL SUELO REFORZADO TAMBIEN DE 100 mm. ESPESOR. DE ACUERDO A CROQUIS Y DATOS FACILITADOS POR UDS. DIMENSIONES EXTERIORES CAMARA CONGELADOS: 5.000x6.500x2.800mm. 3 PUERTAS CORREDERAS 900x1.900 mm. CON CERRADURA, ESPECIALES PARA CAMARA CONGELADOS. 1 ALARMA HOMBRE ENCERRADO CON BATERIA, Y UN HACHA BOMBERO. 3 CORTINAS DE LAMAS. Aislamiento de espuma rígida de poliuretano. Acabado exterior: Bandacolor liso. Acabado interior: Bandacolor liso. Con suelo. Acabado interior suelo: M9 reforzado abedul 9 mm Acabado exterior suelo: P5 bandacolor perf Perfil sanitario: vertical, suelo, techo.</p>	1				1,00		1,00	13.245,13	13.245,13
01.04.03	<p><b>Ud 505-EQUIPO DE CONGELACIÓN</b></p> <p>Suministro e instalación de equipo de congelación, incluidos boletines de instalador, proyecto técnico (si fuera necesario), OCA y todas las gestiones para el registro y legalización de la instalación en industria.</p> <p>REF-(ALF 17072023) o similar. 1 ud. Equipo remoto, distancia máxima 15 m. Potencia frigorífica: 6.072 W Temperatura evaporación/condensación: -25°/+45°C Potencia compresor: 5.5 CV (Hermético) Tensión: 400/3/50 Hz. NOTAS: - La instalación frigorífica está calculada para un máximo de línea frigorífica total de 15 metros, estando ubicado el equipo en el EXTERIOR del local. En caso de no cumplir alguna de estas condiciones se tendrá que hacer un nuevo estudio y valorar nuevamente el equipo de frío. - El equipo debe estar ubicado en una zona bien ventilada y climatizada para un buen funcionamiento del mismo. En caso de no cumplir estos requisitos, la garantía del fabricante no cubrirá posibles averías del equipo. - Incluye carga de gas R-452A e impuesto</p>	1				1,00		1,00	15.146,53	15.146,53
TOTAL SUBCAPÍTULO 01.04 ZONAS PREPARACIONES									37.914,04	

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE	
SUBCAPÍTULO 01.05 ZONAS PREPARACIONES OBRADOR										
01.05.01	<b>Ud 606-EQUIPO DE REFRIGERACIÓN C.FRÍO</b>  Suministro e instalación de equipo de refrigeración C.frio, incluidos boletines de instalador, proyecto técnico (si fuera necesario), OCA y todas las gestiones para el registro y legalización de la instalación en industria.  REF-(ALF 17072023) o similar. 1 ud. Equipo remoto, distancia máxima 15 m. Potencia frigorífica: 14.394 W Temperatura evaporación/condensación: 0°/+45°C Potencia compresor: 6 CV (Hermético) Tensión: 400/3/50 Hz. NOTAS: - La instalación frigorífica está calculada para un máximo de línea frigorífica total de 15 metros, estando ubicado el equipo en el EXTERIOR del local. En caso de no cumplir alguna de estas condiciones se tendrá que hacer un nuevo estudio y valorar nuevamente el equipo de frío. - El equipo debe estar ubicado en una zona bien ventilada y climatizada para un buen funcionamiento del mismo. - Incluye carga de gas R-452A e impuesto.	1					1,00			
							1,00	9.522,38	9.522,38	
01.05.02	<b>Ud 607-HORNOS PAN (EXISTENTE)</b>  No se requiere suministro de este equipo porque es existente, pero sí se debe tener en cuenta dentro del presupuesto de instalación y en la elaboración de planos de tomas eléctricas, gas, fontanería y saneamiento, para reflejar en ellos tanto los elementos suministrados en este expediente como aquellos que se aprovechan, mantienen o solo se reubican.	2				2,00				
							2,00	0,00	0,00	
01.05.03	<b>Ud 608-CAMPANA EXTRACTORA MURAL COMPENSADA</b>  Suministro de campana extractora mural compensada, incluidos boletines de instalador, proyecto técnico (si fuera necesario), OCA y todas las gestiones para el registro y legalización de la instalación en industria.  Dimensiones: 4050x 1621x600 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 rosca- dos de fácil desmontaje, para su limpieza. Plenum para la absorción de vahos. Plenum, soporte para filtros, y filtros de lamas, en acero inox. NOTAS: - Iluminación incluida en el total del presupuesto. - El sistema de extracción y aporte (cajas y conductos) no es parte de este expediente y forma parte de los trabajos incluidos en el expediente de obras. - No se incluye ejecución de taladros para conexionado de conductos a campana.	1				1,00				
							1,00	4.850,64	4.850,64	

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
01.05.04	<b>Ud 608.1-SISTEMA DE EXTINCIÓN INCENDIOS</b>  Suministro de sistema de extinción de incenios CTA-DITE EIMPLE, incluidos boletines de instalador, proyecto técnico (si fuera necesario), OCA y todas las gestiones para el registro y legalización de la instalación en industria.  SEI-(ALT 231973) o similar.  CARACTERÍSTICAS: EXTINCION CTA COMPLETA CON DITE PARA CAMPANA Sistema de extinción de incendios para campana extractora compuesto por: - 1 Sistema CTA instalado en cocina en armario de acero inoxidable pulido (opcional) 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 voluntad con su mecanismo de pulsador. - Sistema normativa DITE (documento de idoneidad técnico).	1				1,00			
							1,00	2.555,66	2.555,66
01.05.05	<b>Ud 610-PUERTA DE PASO NUEVO ACCESO CÁMARA</b>  Suministro de puerta de paso nuevo acceso cámara.  CC-(ALF 17072023) o similar.  CARACTERÍSTICAS: Suministro y montaje de: PUERTA CORREDERA. PUERTA CORREDERA 1.200x2.200 mm. PARA REFRIGERACION	1				1,00			
							1,00	2.146,73	2.146,73
TOTAL SUBCAPÍTULO 01.05 ZONAS PREPARACIONES									19.075,41
SUBCAPÍTULO 01.06 ZONAS PREPARACIONES BOCADILLOS Y ENSALADAS									
01.06.01	<b>Ud 702-EQUIPO DE REFRIGERACIÓN C.FRÍO</b>  Suministro e instalación de equipo de refrigeración C.Frío, incluidos boletines de instalador, proyecto técnico (si fuera necesario), OCA y todas las gestiones para el registro y legalización de la instalación en industria.  REF-(ALF 17072023) o similar. 1 ud. Equipo remoto, distancia máxima 15 m. Potencia frigorífica: 15.098 W Temperatura evaporación/condensación: 0º/+45ºC Potencia compresor: 6.5 CV (Hermético) Tensión: 400/3/50 Hz. NOTAS: - La instalación frigorífica está calculada para un máximo de línea frigorífica total de 15 metros, estando ubicado el equipo en el EXTERIOR del local. En caso de no cumplir alguna de estas condiciones se tendrá que hacer un nuevo estudio y valorar nuevamente el equipo de frío. - El equipo debe estar ubicado en una zona bien ventilada y climatizada para un buen funcionamiento del mismo. - Incluye carga de gas R-452A e impuesto	1				1,00			
							1,00	10.416,87	10.416,87
TOTAL SUBCAPÍTULO 01.06 ZONAS PREPARACIONES									10.416,87

# PRESUPUESTO Y MEDICIONES

## COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
<b>SUBCAPÍTULO 01.07 ZONAS PREPARACIONES RODILLA</b>									
01.07.01	<b>Ud 800-MESA FREGADERO MURAL</b> Suministro de mesa fregadero mural.  Dimensiones: 4000+4200x750x850 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 2 seno de 450x450.	1				1,00			
							1,00	3.565,79	3.565,79
01.07.02	<b>Ud 800.1-GRIFO MONOMANDO GERONTOLÓGICO</b> Suministro de grifo monomando gerontológico.	2				2,00			
							2,00	155,05	310,10
01.07.03	<b>Ud 800.2-PULSADOR DE RODILLA SN-20</b> Suministro de pulsador de rodilla SN-20.	2				2,00			
							2,00	27,60	55,20
01.07.04	<b>Ud 800.3-CAÑO CUELLO CISNE</b> Suministro de caño cuello cisne.	2				2,00			
							2,00	11,41	22,82
01.07.05	<b>Ud 801-MESA CENTRAL CON RUEDAS</b> Suministro de mesa central con ruedas.  Dimensiones: 1600x700x850 mm. Construcción encimera: Acero inox. 18/10 (AISI 304) de 1,5 mm. de espesor, reforzada por medio de tubos longitudinales. Construcción del bastidor: Patas en tubo cuadrado pulido de 40 x 40mm. en acero inox. Dotada de balda inferior en acero inox. 18/8, reforzada con tubos de acero inox. Dotada de ruedas giratorias de 145 mm de altura, la mitad de ellas con freno.	4				4,00			
							4,00	920,03	3.680,12

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
01.07.06	<b>Ud 802-EQUIPO DE REFRIGERACIÓN C.FRÍO</b>  Suministro e instalación de equipo de refrigeración C.Frío, incluidos boletines de instalador, proyecto técnico (si fuera necesario), OCA y todas las gestiones para el registro y legalización de la instalación en industria.  REF-(ALF 17072023) o similar. 1 ud. Equipo remoto, distancia máxima 15 m. Potencia frigorífica: 14.394 W Temperatura evaporación/condensación: 0°/+45°C Potencia compresor: 6 CV (Hermético) Tensión: 400/3/50 Hz. NOTAS: - La instalación frigorífica está calculada para un máximo de línea frigorífica total de 15 metros, estando ubicado el equipo en el EXTERIOR del local. En caso de no cumplir alguna de estas condiciones se tendrá que hacer un nuevo estudio y valorar nuevamente el equipo de frío. - El equipo debe estar ubicado en una zona bien ventilada y climatizada para un buen funcionamiento del mismo. - Incluye carga de gas R-452A e impuesto	1				1,00			
							1,00	9.522,38	9.522,38
TOTAL SUBCAPÍTULO 01.07 ZONAS PREPARACIONES									17.156,41
SUBCAPÍTULO 01.08 ADICIONALES									
01.08.01	<b>Ud 901-CORTINAS DE AIRE ACCESO CÁMARAS</b>  Suministro de cortinas de aire de acceso a cámaras de congelación sin antecámara.  CORTINA DE AIRE PARA PUERTA DE 1000mm CORTINA DE AIRE LU-ECM-15 A 1644mm FIN DE CARRERA 3A (INTERRUPTOR DE PUERTA)	4				4,00			
							4,00	1.261,64	5.046,56
01.08.02	<b>Ud 902-P4-PUERTAS CORREDERAS CÁMARAS</b>  Suministro de puerta corredera para cámara existente.  CC-(ALF 17072023) o similar. CARACTERÍSTICAS: Suministro y montaje de: PUERTA CORREDERA. PUERTA CORREDERA 1.200x2.200 mm. PARA REFRIGERACION/CONGELACION. CERRADURA PUERTA CORREDERA  Nota: contabilizadas las puertas nuevas en cámaras existentes y las de cámaras existentes que dan al pasillo.	8				8,00			
							8,00	2.687,69	21.501,52
01.08.03	<b>Ud CARRO CON GUÍAS ACERO INOXIDABLE</b>  Suministro de carro con guía, fabricado en acero inoxidable acabado satinado. Guías en U para evitar caídas y con tope para evitar el desplazamiento de las cubetas. 4 ruedas giratorias antisonoras con freno, dotadas con parachoques de goma. Cubetas no incluidas.  Dimensiones: 450x635x 1700mm  Nota: se valora la unidad, a confirmar número necesario por operativa en obra.	1				1,00			
							1,00	381,97	381,97

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE	
01.08.04	<b>mI 903-MESAS DE APOYO CON RUEDAS</b>  Construcción encimera: Acero inox. 18/10 (AISI 304) de 1,5 mm. de espesor, reforzada por medio de tubos longitudinales. Construcción del bastidor: Patas en tubo cuadrado pulido de 40 x 40mm. en acero inox. Dotada de balda inferior en acero inox. 18/8, reforzada con tubos de acero inox. Dotada de ruedas giratorias de 145 mm de altura, la mitad de ellas con freno.	4	1,50			6,00				
		1	2,00			2,00				
							8,00	575,02	4.600,16	
01.08.05	<b>Ud 904-CÁMARA DE CONGELADOS</b>  Suministro de cámara de congelados, incluidos boletines de instalador, proyecto técnico (si fuera necesario), OCA y todas las gestiones para el registro y legalización de la instalación en industria.  CC-(ALF 17072023) o similar  CARACTERÍSTICAS: CAMARA CONGELADOS "904". CAMARA DE CONGELADOS EN PANEL DE 100 mm. ESPESOR. CON PANEL SUELO REFORZADO TAMBIEN DE 100 mm. ESPESOR. DE ACUERDO A CROQUIS Y DATOS FACILITADOS POR UDS. DIMENSIONES EXTERIORES CAMARA CONGELADOS: 5.400x7.800x2.800mm. 1 PUERTA CORREDERA 900x1.900 mm. CON CERRADURA, ESPECIALES PARA CAMARA CONGELADOS. 1 ALARMA HOMBRE ENCERRADO CON BATERIA, Y UN HACHA BOMBERO. CORTINAS DE LAMAS INCLUIDAS. Aislamiento de espuma rígida de poliuretano. Acabado exterior: Bandacolor liso. Acabado interior: Bandacolor liso. Con suelo. Acabado interior suelo: M9 reforzado abedul 9 mm Acabado exterior suelo: P5 bandacolor perf Perfil sanitario: vertical, suelo, techo.	1					1,00			
							1,00	15.190,96	15.190,96	
01.08.06	<b>Ud 905-INSECTOCUTORES</b>  Ex terminador de insectos inox mediante parrilla eléctrica 50 m2 serie UK-100. Potencia: 100 w. Frecuencia: 50 Hz. Bombillas: 2 led. Cobertura: 100 m2. Dimensiones: 380x105x260 mm	5				5,00				
							5,00	91,80	459,00	
01.08.07	<b>m2 906-CORTINA DE PVC ENTRADA A MUELLES</b>  Puerta 5 Puerta 7 Puerta 8	1 1 1	7,50 3,01 7,50		3,50 3,50 3,50	26,25 10,54 26,25				
							63,04	39,55	2.493,23	
TOTAL SUBCAPÍTULO 01.08 ADICIONALES.....									49.673,40	

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

COCINA CENTRAL\_FASE1\_EQUIP

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
SUBCAPÍTULO 01.09 MONTAJE									
01.09.01	Ud MONTAJE DE EQUIPAMIENTO								
	Incluye montaje de todo el equipamiento suministrado y también de aquel existente que se mantiene o reubica según se indica en planos y mediciones.	1				1,00			
							1,00	50.180,35	50.180,35
	TOTAL SUBCAPÍTULO 01.09 MONTAJE.....								50.180,35
	TOTAL CAPÍTULO 01 EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL.....								694.994,98
	TOTAL.....								694.994,98