



**PROYECTO DE EQUIPAMIENTO DE COCINA EN QUIOSCO
NEVASOL EN BORREGUILES
ESTACIÓN DE ESQUÍ SIERRA NEVADA, MONACHIL
(GRANADA)**

JUNIO 2025



**PROYECTO DE EQUIPAMIENTO DE COCINA EN QUIOSCO
NEVASOL EN BORREGUILES
ESTACIÓN DE ESQUÍ SIERRA NEVADA, MONACHIL
(GRANADA)**

I. MEDICIONES

JUNIO 2025

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO



CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
01	ALMACÉN							
1.1	UD ESTANTERIA 4 NIVEL 2926X500 K349 Construida en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario desmontable para su limpieza. 4 niveles. Pies regulables en altura. Dimensiones: 2.926 x 500 x 1.750 mm.	1				1,00		
							1,000	
1.2	UD ESTANTERIA 4 NIVEL 3226X500 K352 Construida en aluminio y polietileno alimentario desmontable para su limpieza. 4 niveles. Pies regulables en altura. Dimensiones: 3.226 x 500 x 1.750 mm.	1				1,00		
							1,000	
1.3	UD ESTANTERIA 4 NIVEL 3326X500 K353 Construida en aluminio y polietileno alimentario desmontable para su limpieza 4 niveles pies regulables en altura. dimensiones.3.326 x 500 x 1750 mm.	1				1,00		
							1,000	
TOTAL 01								

02 RECINTO DE CÁMARAS

2.1 UD RECINTO DE CÁMARAS

Recinto de cámaras de congelación y refrigeración en panel isotérmico de espesor 100mm con espuma de poliuretano libre de CFC inyectado a alta presión, con densidad de 45 kg/m³ de excelente calidad de aislamiento térmico. Panel con revestimiento en chapa de acero galvanizado y pre-lacado poliéster blanco/blanco (ext/int.) y calidad alimentaria. Panel modular con perfil machihembrado que dota al conjunto de una hermeticidad absoluta dando lugar a unas juntas perfectas en su totalidad para mayor ahorro energético. Innovador sistema de unión "Clipart" sin piezas metálicas para evitar la corrosión. Los Paneles de suelo tienen acabado fenólico antideslizante de 9mm y espesor según espesor de la cámara, cara exterior chapa de acero galvanizado pre-lacado con poliéster. Dos puertas frigoríficas pivotantes de 1800x1.830 mm paso carretilla, incluye cierre con llave y apertura de seguridad en el interior. Resistencia eléctrica en marco-puerta y válvula de compensación de presiones. Perfil radio sanitario en suelo, paredes y techo incluido. Montaje incluido. Dimensiones: 3600x3000x2520mm.

1 1,00

1,000

2.1.1 UD EQUIPO PARTIDO DE REFRIGERACION

Equipo semicompacto de refrigeración a media temperatura formado por evaporadora de tipo bajo perfil y motocondensadora carrozada con ventilador centrífugo de descarga horizontal equipada con cuadro eléctrico y regulación electrónica con display digital. Características: - Precarga de refrigerante para hasta 10 metros de tubería. - Desescarche por resistencias eléctricas imbricadas en la batería: 1x450 W. - Refrigerante: R-449A. - Alimentación eléctrica: 230V F+N ~ 50Hz. - Compresor hermético alternativo de 1 CV. - Potencia frigorífica (T cámara: 0 °C / T ambiente: 35 °C): 1528 W. - Potencia absorbida nominal: 1010 W. - Caudal de aire en el condensador: 575 m³/h. (Presión estática disponible: 80 Pa). - Caudal de aire en el evaporador: 550 m³/h. - Conexiones frigoríficas (líquido-gas): 1/4" - 1/2". - Nivel de presión sonora con directividad 1 medido a 10 m): 34 dB(A). - Dimensiones unidad motocondensadora: 665 x 435 x 416 mm. - Dimensiones unidad evaporadora: 600 x 418 x 200 mm. - Peso: 54+16 kg. - Visor de líquido. - Resistencia de cárter. - Control de la presión de condensación proporcional por variación de tensión del ventilador, integrado en la unidad

1 1,00

1,000

2.1.2 UD EQUIPO PARTIDO DE CONGELACIÓN

Equipo semicompacto de refrigeración a baja temperatura formado por evaporadora de tipo bajo perfil y motocondensadora carrozada con ventilador centrífugo de descarga horizontal equipada con cuadro eléctrico y regulación electrónica con display digital. Características: - Precarga de refrigerante para hasta 10 metros de tubería. - Desescarche por resistencias eléctricas imbricadas en la batería: 1x700 W. - Refrigerante: R-449A. Incluye sistema de inyección de líquido para limitar la temperatura de descarga del compresor. - Alimentación eléctrica: 230V F+N ~ 50Hz. - Compresor hermético alternativo de 1 3/4 CV. - Potencia frigorífica (T cámara: -20 °C / T ambiente: 35 °C): 1675 W. - Potencia absorbida nominal: 1700 W. - Caudal de aire en el condensador: 1000 m³/h. (Presión estática disponible: 120 Pa). - Caudal de aire en el evaporador: 1050 m³/h. - Conexiones frigoríficas (líquido-gas): 1/4" - 5/8". - Nivel de presión sonora con directividad 1 medido a 10 m): 41 dB(A). - Dimensiones unidad motocondensadora: 835 x 435 x 500 mm. - Dimensiones unidad evaporadora: 950 x 418 x 200 mm. - Peso: 66+24 kg. - Visor de líquido. - Resistencia de cárter. - Control de la presión de condensación proporcional por variación de tensión del ventilador, integrado en la unidad

1 1,00

1,000

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
2.1.3	UD REGISTRADOR TEMP. 4 ENTRADAS C/IMPRESORA Registador de temperatura homologado según EN12830 y normativa metroológica: ITC 3701/2006, RD 889/2006. Display LCD gráfico retroiluminado, 8 teclas en policarbonato. Entradas analógicas: 4 NTC Entradas digitales: 2. Salidas digitales: 1 SPDT 5(2)A 250 Va. Conectividad: Puerto RS-485 para comunicación Modbus+. Serial RS-232 para descarga de datos de software. Slot para tarjeta de memoria SD para descarga de datos. Serial RS-232 para módem GSM. Impresora: Sí. Reloj: Incluido. Zumador: Incluido. Alimentación: 230Va ±10% 50/60Hz	1				1,00	1,000	
2.1.4	UD SONDA DIGITAL 3M PARA MEMORY	2				2,00	2,000	
2.1.5	UD ALARMA SEGURIDAD BÁSICA CÁMARA Alarma con pulsador con indicación luminosa de obligatoria instalación tanto en cámara de temperatura positiva como negativa según RD 138/2011. No incluye batería interna. Alarma acústica. Potencia acústica superior a 90 dB a 1 m. Protección del pulsador IP65.	1				1,00	1,000	
2.1.6	UD ALARMA SEGURIDAD DOBLE CÁMARA Un solo equipo con doble display que cumple con la exigencia de instalar una alarma con batería y otra sin en cámaras negativas. Dos placas independientes con alimentación individual como exige la legislación.	1				1,00	1,000	
2.1.7	UD HACHA TIPO BOMBERO FIBRA 910 MM Hacha de mango de fibra de vidrio para dar cumplimiento al RD138/2011 por el que se aprueba el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias. De uso obligatorio en cámaras de temperatura negativa. Peso: 1,5 kg.	1				1,00	1,000	
2.1.8	UD SOPORTE HACHA TIPO BOMBERO NEW MODEL	1				1,00	1,000	
2.2	UD ESTANTERIA 4 NIVEL 1826X500 Estructura de aluminio con estantes de polietileno, desmontables para facilitar su limpieza, regulables en altura . Dimensiones: 1.826 x 500 x 1.750 mm.	2				2,00	2,000	
2.3	UD ESTANTERIA 4 NIVEL 1290X500 Construida en aluminio anodizado y estantes con parrilas de polietileno alimentario desmontables para su limpieza. 4 niveles. Disfruta de pies regulables en altura. Dimensiones: 1.290 x 500 x 1.750 mm.	2				2,00	2,000	

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO



CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
2.4	UD ESTANTERIA 4 NIVEL 1690X400 Construida en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario desmontable para su limpieza. 4 niveles. Pies regulables en altura. Dimensiones: 1.690 x 400 x 1.750 mm.					1	1,00	
							1,000	
TOTAL 02.....								

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
03	CUARTO FRÍO DE PREPARACIÓN							
3.1	UD ENCIMERA MURAL C/SENO Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, con un grosor de 1.5 mm, lo que garantiza una excelente resistencia a la corrosión y una fácil limpieza. La mesa está equipada con un peto trasero sanitario de 150 mm de altura, diseñado para evitar derrames y mantener el área de trabajo limpia y segura. Cuenta con un fregadero de 400x400 mm, ideal para realizar tareas de lavado o preparación de alimentos. Además, dispone de un espacio destinado para un cubo de basura (no incluido) y un espacio adicional para una mesa de refrigeración (no incluida), lo que permite optimizar el espacio de trabajo. En la parte baja del fregadero, se incluye un estante inferior en acero inoxidable, ofreciendo espacio adicional para almacenamiento. La estructura de la mesa es tubular y está fabricada en acero inoxidable de alta resistencia, proporcionando una gran robustez y durabilidad. Las patas de la mesa cuentan con un sistema de regulación en altura, lo que permite nivelar la mesa de manera precisa según las necesidades del entorno. Dimensiones: 2965x700x850mm	1				1,00		
							1,000	
3.1.1	UD GRIFO CAÑO GIRATORIO ALTO 223 MM Caño giratorio fabricado íntegramente en acero inoxidable. Ideal para instalar en lavamanos o fregaderos. Conexión: 1/2". Peso: 0,25 Kg. Dimensiones: 180 x 270 mm.	1				1,00		
							1,000	
3.1.2	UD PEDAL MEZCLADOR AGUA FRIA Y CALIENTE Pedal mezclador de agua fría y caliente de 1/2", Incluye tres latiguillos flexibles 1200mm	1				1,00		
							1,000	
3.2	UD GRIFO MONOMANDO CODO CAÑO BAJO 2 AGUAS Grifo de sobremesa monomando codo dos aguas. Medidas: 200x120x210 mm.	2				2,00		
							2,000	
3.3	UD PUERTA RODANTE PARA CONTENEDORES Constuida en acero inoxidable AISI-304, dotada de 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno. Dimensiones: 460x500x780mm	2				2,00		
							2,000	
3.3.1	UD CONTENEDOR DE DESPERDICIOS 70LT.	2				2,00		
							2,000	

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO
CÓDIGO RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA CANTIDAD PRECIO IMPORTE

3.4	<p>UD MESA REFRIG. GN 1/1 CON CAJONES DOBLES Exterior en acero inox AISI-304-18/10, Interior en acero inox AISI-304-18/10, con aristas curvas y fondo embutido. Cajonera doble, desmontable sobre guías telescópicas. Sin encimera. Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200mm. Unidad condensadora ventilada y extraíble. Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión. Evaporación automática del agua de descarche. Aislamiento de poliuretano inyectado,densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP. Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía. Temperatura de trabajo de -2°C/+8°C a 38°C ambiente. Capacidad: 410 L. Potencia frigorífica: 300 W. Consumo: 300 W - 230 V - 50/60 Hz. Dimensiones: 1.795x700x850mm.</p>	1	1,00
			1,000
3.5	<p>UD MESA MURAL ACERO INOX. C/SENO Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, con un grosor de 1.5 mm, lo que garantiza una excelente resistencia a la corrosión y una fácil limpieza. La mesa está equipada con un peto trasero sanitario de 150 mm de altura, diseñado para evitar derrames y mantener el área de trabajo limpia y segura. Cuenta con un fregadero de 400x400 mm, ideal para realizar tareas de lavado o preparación de alimentos. Además, dispone de un espacio destinado para un cubo de basura (no incluido) y un espacio adicional para una mesa de refrigeración (no incluida), lo que permite optimizar el espacio de trabajo. En la parte libre, se incluye un estante inferior en acero inoxidable, ofreciendo espacio adicional para almacenamiento. La estructura de la mesa es tubular y está fabricada en acero inoxidable de alta resistencia, proporcionando una gran robustez y durabilidad. Las patas de la mesa cuentan con un sistema de regulación en altura, lo que permite nivelar la mesa de manera precisa según las necesidades del entorno. Dimensiones: 4240x700x850mm</p>	1	1,00
			1,000
3.6	<p>UD MESA REFRIG. GN 1/1 CON CAJONES DOBLES Exterior en acero inox AISI-304-18/10. Interior en acero inox AISI-304-18/10, con aristas curvas y fondo embutido. Cajonera doble, desmontable sobre guías telescópicas. Sin encimera. Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200mm. Unidad condensadora ventilada y extraíble. Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión. Evaporación automática del agua de descarche. Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP. Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía. Temperatura de trabajo de -2°C/+8°C a 38°C ambiente. Capacidad: 410 L. Potencia frigorífica: 300 W. Consumo: 300 W - 230 V - 50/60 Hz. Dimensiones: 1.795x700x850mm.</p>	1	1,00
			1,000

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
3.7	<p>UD ENVASADORA AL VACIO ISENSOR L-BUSCH 20 1 BARRA SOBREMESA</p> <p>La única envasadora al vacío 100% automática. Una envasadora al vacío profesional que ha revolucionado el mundo del envasado al vacío. Especialmente recomendada para restaurantes, hoteles y supermercados. Envasado automático inteligente, sellado automático inteligente, sistema de calibrado automático, bomba de vacío busch de 20m³/h. Patente que asegura el porcentaje de vacío óptimo para cada alimento. Patente que regula el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo. Sistema patentado que calibra automáticamente la envasadora. Repetición de ciclos de vacío consecutivos. Mantiene el vacío dentro de la cámara por tiempo indefinido. Función stop, bloque del porcentaje de vacío en la cámara. Vacío extra para alimentos porosos. Envasado de alimentos delicados. Sistema de autolimpieza del aceite. Conexión de vacío externo. Sellado doble 2x3 mm. Bluetooth integrado + APP de control iOS/Android para la impresión de etiquetas adhesivas. Longitud barra de sellado 455 mm. Tensión: 230 V / 50-60 Hz. Potencia: 1,2 kW Medidas cámara: 560 x 465 x 210 mm Medidas exteriores: 620 x 626 x 453 mm</p>	1				1,00		
							1,000	
3.8	<p>UD ESTANTERIA MURAL FIJA INOX 1600X400 MM SOLDADA</p> <p>Realizada en acero inox AISI 304 18/10, dotada de cartabones laterales de sujeción contruados en una sola pieza de la misma chapa, encimera con cantos redondeados. Dimensiones: 1.600 x 400 mm.</p>	4				4,00		
							4,000	
3.9	<p>UD EQUIPO PARTIDO REFRG. CUARTO PREPARACION</p> <p>Equipo semicompacto para sala de manipulación de refrigeración a alta temperatura formado por evaporadora de tipo plafón doble flujo y motocondensadora carrozada con ventilador centrífugo de descarga horizontal equipada con cuadro eléctrico y regulación electrónica con display digital. Características: - Precarga de refrigerante para hasta 10 metros de tubería. - Desescarche por aire. - Refrigerante: R-449A. - Alimentación eléctrica: 400V 3N ~ 50Hz. - Compresor hermético alternativo de 1 3/4 CV. - Potencia frigorífica (T cámara: +12 °C / T ambiente: 35 °C): 5356 W. - Potencia absorbida nominal: 2150 W. - Caudal de aire en el condensador: 1850 m³/h. (Presión estática disponible: 140 Pa). - Caudal de aire en el evaporador: 1800 m³/h. - Conexiones frigoríficas (líquido-gas): 3/8" - 5/8". - Nivel de presión sonora con directividad 1 medido a 10 m): 40 dB(A). - Dimensiones unidad motocondensadora: 925 x 580 x 515 mm. - Dimensiones unidad evaporadora: 1086 x 852 x 275 mm. - Peso: 71+45 kg. - Visor de líquido. - Resistencia de cárter. - Control de la presión de condensación proporcional por variación de tensión del ventilador, integrado en la unidad</p>	1				1,00		
							1,000	
TOTAL 03.....								

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
04	ZONA PLONGE							
4.1	UD FREGADERO 1 CUBA/1 ESC.IZDA. 1600X700 C/BASTIDOR Realizado en acero inox. AISI 304 18/10, dotado de cuba embutida con protección insonorizante (860 x 500 x 380 mm), incorpora una válvula de desagüe y el tubo rebosadero. Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados. Bastidor en acero inoxidable. Patas cuadradas de acero inoxidable de 40x40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 900 mm. Patas traseras avanzadas 40 mm que permiten situar los bastidores en suelos con radio sanitario. Dimensiones: 1.600 x 700 x 850 mm.	1				1,00		
							1,000	
4.2	UD GRIFO DUCHA 2 AGUAS 450X1300 MM Dispone de dos pomos, uno para regular el caudal del agua fría y otro para el de agua caliente. El latiguillo es plastificado, siendo un factor determinante para alargar la vida útil de este recambio. La piña ergonómica viene dotada de una palanca de servicio progresivo, permitiendo controlar el caudal de agua, en función de la presión que se le aplique. Además, incorpora un sistema de bloqueo, para mantenerlo abierto a máximo caudal. Peso: 4.40 Kg. Dimensiones: 450 x 1300 mm.	1				1,00		
							1,000	
4.3	UD BARRA COLGAR INOX. 1000X150 MM. Construido en acero inox AISI 304 18/10 * Pletinas soldadas con orificios para su sujeción a pared. Tubo de 30 mm. de diámetro.	1				1,00		
							1,000	
TOTAL 04.....								

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
05	ZONA LAVADO							
5.1	UD MESA INOX. C/ARO DESBARACE Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, con un grosor de 1.5 mm, garantizando resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza, dotada de un aro de desbarace con golpeador de goma, bordon perimetral diseñado para evitar derrames. Estructura tubular de arriestrada acero inoxidable de alta resistencia proporcionando robustez y durabilidad. Con desagüe. Las patas disponen de regulación en altura, permitiendo nivelar la mesa. Dimensiones: 2000x700x850mm. Marca Electrolux o similar.	1				1,00		
							1,000	
5.2	UD ESTANTE SOBREMESA PARA CESTAS 1600X500 MM. Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10. Patas de tubo Ø30 mm con varilla de fijación para la mesa. Medidas estándar para cestas de 500x500 mm. incorpora desagüe. Dimensiones: 1.600 x 500 x 700 mm. Marca Electrolux o similar.	1				1,00		
							1,000	
5.3	UD LAVAVAJILLAS NEOBLUE TACTIL L BAJOM. ELUX. Lavavajillas Bajomostador de Electrolux Professional, tipo higienizador con agua caliente, apto para cestos de 500x500mm. El rendimiento de lavado está garantizado por una potente bomba de lavado, un tanque de lavado de gran capacidad, brazos rociadores giratorios de lavado y aclarado integrados superior e inferior en material compuesto. La temperatura y la presión de aclarado están garantizadas por el boiler a presión incorporado y el sistema de control de válvulas interbloqueadas. Utiliza de 2,1 a 2,4 litros de agua limpia en el aclarado final. Dos ciclos automáticos preestablecidos para diferentes tipos de artículos, configurables in situ. Puerta aislada de doble pared. Construcción de acero inoxidable AISI 304 que incluye tanque interno y boiler, puerta y paneles externos. Control electrónico con interfaz de usuario codificada por colores tipo de botón táctil e iconos de información LED. El ciclo de autolimpieza automático se ejecuta después de que se apague la máquina. La unidad incluye una bomba peristáltica dispensadora de abrillantador. Las características eléctricas son de una fase de 230 voltios 50 Hz, equipado con cable eléctrico y enchufe shuko. La máquina se suministra con un módulo de conectividad Wi-Fi integrado y una aplicación Bluetooth. Altura libre de puerta 40cm Máx. Capacidad teórica de lavado en un estado ideal de 65 cestos o 1.170 platos por hora, con ciclo rápido disponible en APP. Consumo de agua 2,1 lt/cesto con el ciclo MyEco. Consumo energético medio 260 watt/ciclo con el Cyclo MyEco. Configuración de ciclos de lavado y productos químicos ajustables mediante aplicación. El embalaje de cartón sobre palé es totalmente reciclable. El cartón está fabricado con un 70 % de material reciclado y papel con certificación FSC*, impreso con tinta ecológica a base de agua; para garantizar la total sostenibilidad y responsabilidad medioambiental. (* Forest Stewardship Council, la organización líder mundial en silvicultura sostenible - Usos). Certificación ErgoCert de 4 estrellas por su diseño ergonómico y facilidad de uso. Su manejo sencillo a través de una interfaz fácil de usar y su diseño ergonómico garantizan un estrés mínimo para el usuario. Los puntos de contacto de colores en los componentes extraíbles garantizan operaciones de limpieza rápida. Potencia electrica: 3,30 kW 220- 240 V 1 50 Hz. Dimensiones: 572x623x830mm Marca Electrolux o similar.	1				1,00		
							1,000	

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO
CÓDIGO RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA CANTIDAD PRECIO IMPORTE

5.4	<p>UD MESA PRELAVADO 1600X750 C/SENO DCHA. Fabricada en Acero AISI 304 18/10 con omegas de refuerzo y masilla antivibratoria Patas de tubo 40 x 40 con taco regulable de rosca oculta. Dotada de cuba de 500 x 400 x 250 . Peto de 105 mm. Agujero para grifería. Estructura desmontable. Dimensiones: 1600 x 750 x 850mm. Marca Electrolux o similar.</p>	1	1,00	
			1,000	
5.5	<p>UD GRIFO DUCHA 2 AGUAS 450X1300 MM Dispone de dos pomos, uno para regular el caudal del agua fría y otro para el de agua caliente. El latiguillo es plastificado, siendo un factor determinante para alargar la vida útil de este recambio. La piña ergonómica viene dotada de una palanca de servicio progresivo, permitiendo controlar el caudal de agua, en función de la presión que se le aplique. Además, incorpora un sistema de bloqueo, para mantenerlo abierto a máximo caudal. Peso: 4.40 Kg. Dimensiones: 450 x 1300 mm.</p>	1	1,00	
			1,000	
5.6	<p>UD LAVAVAJILLAS CAPOTA ELECTROLUX Lavavajillas de Capota, boiler atmosférico, con dispensador de abrillantador, 80 cestos/hora - 1440 platos/hora - Estructura en acero inoxidable AISI 304, incluido: paneles externos, laterales y frontal, capota, cuba de lavado, filtro, brazos de aclarado y de lavado - Utiliza 2 litros de agua limpia por cada ciclo de aclarado final - Temperatura de aclarado: 84°C - Presión del agua del aclarado proporcionada por el boiler atmosférico en AISI 304 y la bomba auxiliar de aclarado - El rendimiento de lavado es garantizado gracias a la potente bomba de lavado (0,8 kW) y a los brazos aspersores rotatorios superiores e inferiores - Bomba de dispensador de abrillantador incluida - Se puede convertir para ser utilizado desde el frente o instalado en una esquina - Incluye patas con altura ajustable. Cumple con las normas NSF/ANSI 3 y DIN 10512. Capacidad máxima por hora de 80 cestos o 1.440 platos (modo de alta productividad) fácil de cambiar a 63 cestos o 1.134 platos (modo NSF/ANSI 3) pulsando un botón. Ciclos de 45/84/150 segundos (modo de alta productividad); ciclos de 57/84/150 segundos (modo NSF/ANSI 3). Ciclo automático limpieza de la cuba y autovaciado de la bomba de lavado y del boiler para evitar la proliferación de bacterias. Kit sistema filtrado multicapa opcional. Tensión: 400 V 3N 50 Hz. Potencia eléctrica: 9.9kW. Dimensiones: 746x755x1549mm. Marca Electrolux o similar.</p>	1	1,00	
			1,000	
5.7	<p>UD CAMPANA MURAL ACERO INOX. 1250X1250MM Construcción en chapa de acero inoxidable AISI 304 18/10 mediante soldadura. Reborde perimétrico para recogida de condensados. Dependiendo de la longitud y condiciones de la instalación, esta campana puede ser fabricada en dos tramos. Todas las chapas son plegadas y pulidas evitando cantos vivos que puedan producir cortes. Conducto y turbina no incluidos. Dimensiones: 1250x1250mm</p>	1	1,00	
			1,000	

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO



CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
5.8	UD MESA ENTRADA/SALIDA MURAL 1100 Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10. Rápido montaje mediante tornillería allen (llave incluida). Fácil conexión a cualquier lavavajillas mediante sistema de engatillado universal. Reversible. Se puede engatillar por los dos lados. Sobrelliso con pendiente para una fácil y ágil limpieza. Patas cuadradas de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 40 x 40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 920 mm. Peto posterior de 158 mm de altura. Dimensiones: 1100 x 750 x 850 mm. Marca Electrolux o similar.	1				1,00		
							1,000	
5.9	UD ESTANTERIA 4 NIVEL 1190X500MM K331 Construida en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario desmontable para su limpieza. 4 niveles. Pies regulables en altura. Dimensiones: 1.190 x 500 x 1.750 mm.	1				1,00		
							1,000	
5.10	UD ESTANTERIA 4 NIVEL EN ANGULO 750X500 MM. Construida en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario desmontable para su limpieza. 4 niveles. Pies regulables en altura. Dimensiones: 750 x 500 x 1.750 mm.	1				1,00		
							1,000	
TOTAL 05								

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO RESUMEN UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA CANTIDAD PRECIO IMPORTE

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
06	ZONA DE COCINA							
6.1	UD MESA REFRIG. GN 1/1 CON CAJONES DOBLES Exterior en acero inox AISI-304-18/10. Interior en acero inox AISI-304-18/10, con aristas curvas y fondo embutido. Cajonera doble, desmontable sobre guías telescópicas. Sin encimera. Pies en tubo de acero inox. ajustables en altura 125 - 200mm. Unidad condensadora ventilada y extraíble. Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión. Evaporación automática del agua de descarche. Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP. Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía. Temperatura de trabajo de -2°C/+8°C a 38°C ambiente. Capacidad: 410 L. Potencia frigorífica: 300 W. Consumo: 300 W - 230 V - 50/60 Hz. Dimensiones: 1.795x700x850mm.	1				1,00		
							1,000	
6.2	UD ESTANTERIA MURAL FIJA INOX 1800X400 MM SOLDADA Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10. Cartelas a pared, con taladros de 8 mm. (tacos y tornillos incluidos). Totalmente soldadas. Dimensiones: 1800 x 400 mm	1				1,00		
							1,000	
6.3	UD CAMPANA MURAL ACERO INOX. 1250X1250MM Construcción en chapa de acero inoxidable AISI 304, 18/10 mediante soldadura. Colector soldado con soporte para filtros a 45° según normativa y bandeja recoge grasas y dotada de tapón de drenaje metálico. Reborde perimétrico para recogida de condensados. Filtros de lamas en acero inox incluidos. Dependiendo de la longitud y condiciones de la instalación, esta campana puede ser fabricada en dos tramos. Todas las chapas son plegadas y pulidas evitando cantos vivos que puedan producir cortes. El conducto y turbina de extracción no está incluido. Dimensiones: 1250x1250mm	1				1,00		
							1,000	

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO
CÓDIGO RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA CANTIDAD PRECIO IMPORTE

6.4	UD HORNO MIXTO A GAS 10 GN 1/1 ICOMBI PRO RATIONAL G.NATURAL					
	<p>Modo "Vaporizador Combinado" con 3 modos de cocción: Vapor de 30°C a 130°C. Aire caliente de 30°C a 300°C. Combinación de vapor y aire caliente 30°C a 300°C. Regularización del grado de humedad en la cámara de cocción e información sobre el porcentaje de humedad. Programación de porcentaje de humedad, 5 niveles de ajuste y regulación. Medición precisa del porcentaje de humedad. Selección de modo de cocción por tiempo o por sonda. Sonda térmica con varios puntos de medición (4 o más). Sistema de control automático que adapte el tiempo, temperatura y % de humedad según el tamaño del producto y volumen de carga. 5 velocidades programables de circulación del aire. Función para el enfriamiento rápido y seguro de la cámara de cocción. Generador de vapor fresco de alto rendimiento con función automática de llenado de agua. Quemador con soplador de funcionamiento silencioso y alto rendimiento (sólo)aparatos de gas). Sistema de desvaporización automático. Fluidización dinámica del aire. Adaptación automática a las características del lugar de instalación (altitud, clima, etc.). Turbina con rotor con freno automático integrado. Separación centrífuga de grasa sin necesidad de filtro adicional. Aparato homologado para operación sin vigilancia. Ventilador con rotor auto frenante integrado. Con Racks móviles con ruedas y bastidores colgantes extraíbles orientables para los equipos de sobremesa. Puerto wifi integrado para acceso remoto para control de datos APPCC e información de consumo. Aislamiento contra la radiación de calor. Sistema automático de eliminación de vapores. Sifón integrado para la conexión de desagüe a la red fija o con salida libre. Para mantenimiento y posibles averías, sistema remoto de control por parte de los técnicos. Servicio de urgencias para los fines de semana. Ficha de mantenimiento preventivo. Debe disponer puerto USB para descarga de datos appcc. Información sobre el consumo de energía en los procesos de cocción. Iluminación led de la cámara de cocción y la bandeja para ahorrar energía. Capacidad: 10 GN1/1. Potencia gas natural: 22 kW. Dimensiones: 850 x 775 x 1014 mm. Marca Rational o similar</p>					
				1		1,00
						1,000
6.4.1	UD KIT CONEXION HORNO RATIONAL					
	<p>Compuesto de manguera de alimentación de agua (2 m) y tuberías de desagüe DN 50.</p>					
				1		1,00
						1,000
6.4.2	UD CARTUCHO RECAMBIO FILTRANTE PURITY STEAM PARA HORNO					
	<p>Filtro antical recambiable para la protección de hornos de vapor de hasta 20 bandejas. El filtro cuenta con triple tecnología. Dos mallas filtrantes para retener todo tipo de partículas y evitar obstrucciones, carbón activo para eliminar el mal sabor y olor que aporta el cloro, y resinas que reducen la cal. Previene la formación de cal y retiene todo tipo de partículas protegiendo los hornos frente a averías. Mejoran el sabor y olor del agua para cocinar al eliminar el cloro. No consumen electricidad ni desechan agua, ahorrando costes. Sin mantenimiento diario. Se cambiará el filtro cuando el contador de litros indique que se ha agotado. Posición de funcionamiento horizontal y vertical. El agua de entrada debe de estar entre 4 y 30°C. Apto para hornos de pan y fermentadoras. Capacidad de filtro de hasta 7.907 litros (con dureza de carbonatos de 10° alemanes y bypass configurado a posición 1). Marca Brita o similar.</p>					
				1		1,00
						1,000

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO

RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA

CANTIDAD

PRECIO

IMPORTE



6.4.3	<p>UD CABEZAL AJUSTABLE 4 POSIC. PURITY STEAM G3/8"</p> <p>Cabezal fijo para filtros antical para la protección de hornos de vapor de hasta 20 bandejas. El cabezal tiene una entrada de 3/8" para conectar a la red, y una salida de 3/8" para conectar al contador de litros, incluido en el kit inicial, y de este al horno. Permite regular el nivel de filtrado en función de la dureza del agua. Cuenta con una pestaña y tubo para purgar el filtro en el momento de la instalación. Tras instalarlo la primera vez no es necesario quitarlo ni cambiarlo (a menos que sufra algún golpe y se rompa). Entrada y salida de 3/8". Marca Electrolux y similar.</p>	1	1,00	1,000
6.4.4	<p>UD MEDIDOR FLUJO VOLUMETRICO 10-100A 3/8" PURITY C</p> <p>El contador de litros se debe programar para controlar el agotamiento y recambio del filtro para tener hornos, fermentadoras y fabricantes de hielo siempre protegidos. Accesorio programable con la capacidad del filtro. (Entrada y salida de 3/8". Se debe instalar entre la salida del filtro y el aparato a proteger. Marca Brita o similar</p>	1	1,00	1,000
6.4.5	<p>UD INSTALACION COMBI MESA GAS</p>	1	1,00	1,000
6.5	<p>UD MESA SOPORTE HORNO ACOPLE PARA ABATIDOR PARA ABATIDOR</p> <p>Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, con un grosor de 1.5 mm, garantizando resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza, dispone de un espacio para un abatidor de temperatura (no incluido). Estructura tubular de acero inoxidable de alta resistencia proporcionando robustez y durabilidad. Las patas disponen de regulación en altura, permitiendo nivelar la mesa. Dimensiones: 970x775x900mm</p>	1	1,00	1,000
6.6	<p>UD ABATIDOR CONGELADOR 5 GN1/1</p> <p>Capacidad de 5 GN 1/1 y EN (600 x 400). Separación entre guías 65 mm. Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado. Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor. Sonda con sistema de calefacción para facilitar su extracción al final del proceso. Incorpora desagüe en la cuba. Acepta bandejas de gastronomía y pastelería (600 x 400 mm). Temperatura ambiente: + 42° C. Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.. Producción ciclo refrigeración +90+3°C (kg/ciclo): 23. Producción ciclo congelación +90-18°C (kg/ciclo): 13. Potencia: 1200W. Panel: e-feel digital. Peso: 105kg. Medidas: 700 ancho, 790 fondo y 850 alto.</p>	1	1,00	1,000

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO
CÓDIGO RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA CANTIDAD PRECIO IMPORTE

6.7	<p>UD MESA MURAL ACERO INOX. C/TOLVA DESP. Y FREGADERO Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, con un grosor de 1.5 mm, lo que garantiza una excelente resistencia a la corrosión y una fácil limpieza. La mesa está equipada con un peto trasero sanitario de 150 mm de altura, diseñado para evitar derrames y mantener el área de trabajo limpia y segura. Cuenta con un fregadero de 400x400 mm y un estante inferior bajo el fregadero, ideal para realizar tareas de lavado o preparación de alimentos. Además, dispone de un espacio adicional para una mesa de refrigeración y una mesa caliente (no incluidas), lo que permite optimizar el espacio de trabajo. En la parte libre se incluye un estante inferior e intermedio en acero inoxidable, ofreciendo espacio adicional para almacenamiento. Para mayor comodidad y eficiencia, la mesa dispone de una tolva para desperdicios, facilitando la recolección y eliminación de residuos durante el proceso de trabajo. También tiene un espacio para uno modulo de cajones calientes (no incluido). La estructura de la mesa es tubular y está fabricada en acero inoxidable de alta resistencia, proporcionando una gran robustez y durabilidad. Las patas de la mesa cuentan con un sistema de regulación en altura, lo que permite nivelar la mesa de manera precisa según las necesidades del entorno. Dimensiones: Según plano</p>	1	1,00	1,000
6.8	<p>UD GRIFO MONOMANDO CODO CAÑO BAJO 2 AGUAS FRIC Grifo de sobremesa monomando codo dos aguas. Medidas: 200x120x210 mm.</p>	1	1,00	1,000
6.9	<p>UD MESA REFRIG. GN 1/1 CON CAJONES DOBLES Exterior en acero inox AISI-304 18/10. Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido. Cajonera doble, desmontable sobre guías telescópicas. Sin encimera. Pies en tubo de acero inox. ajustables en altura 125 - 200mm. Unidad condensadora ventilada y extraíble. Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión. Evaporación automática del agua de descarche. Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP. Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía. Temperatura de trabajo de -2°C/+8°C a38°C ambiente. Capacidad: 410 L. Potencia frigorífica: 300 W. Consumo: 300 W - 230 V - 50/60 Hz. Dimensiones: 1.795x700x850mm.</p>	1	1,00	1,000
6.10	<p>UD ARMARIO DE REFRIGERACION CARNE FAB.ESP. Una vitrina refrigerada para carnes es un equipo profesional diseñado para la conservación y exhibición de productos cárnicos a temperaturas controladas. Esta vitrina cuenta con un diseño moderno y funcional. La estructura está fabricada en acero inoxidable "lacado en negro", lo que le da un acabado elegante y resistente, facilitando su mantenimiento y garantizando una larga durabilidad. La parte frontal de la vitrina es completamente acristalada, lo que permite una visibilidad clara y atractiva de los productos en su interior, además de ofrecer una excelente exposición a los clientes. En la parte posterior, se encuentran cuatro puertas batientes de acceso, también con cristal, lo que facilita la carga y descarga de los productos. Estas puertas permiten un acceso rápido y cómodo, manteniendo siempre la apariencia limpia y organizada del establecimiento. El sistema de refrigeración está optimizado, con el motor incorporado en la vitrina. Dimensiones: 2490x600x1100mm</p>	1	1,00	1,000

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
6.10.1	UD ESTRUCTURA TUBULAR PARA VITRINA La estructura a techo para la vitrina refrigerada está diseñada para proporcionar soporte y estabilidad, permitiendo la correcta instalación y funcionamiento de la vitrina. Fabricada en acero inoxidable lacado en negro, ofrece un acabado elegante y resistente, acorde con el diseño de la vitrina refrigerada, asegurando durabilidad y una apariencia moderna y profesional. Esta estructura tiene un diseño robusto y funcional, diseñada para soportar el peso de la vitrina y garantizar su seguridad. El acero inoxidable lacado en negro no solo le confiere una estética sofisticada, sino que también facilita su limpieza y mantenimiento, resistiendo la corrosión y el desgaste con el paso del tiempo. Pendiente de definir sujeción a techo.	1				1,00		
								1,000
6.11	UD ESTANTE DE SOBREMESA ACERO El estante de sobremesa está fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI 304 18/10, lo que le proporciona una gran resistencia a la corrosión y una fácil limpieza, garantizando su durabilidad en entornos de trabajo exigentes. Este estante cuenta con patas redondas que permiten elevarlo sobre la mesa de apoyo, proporcionando un espacio adicional para almacenar o organizar utensilios, ingredientes o equipos de trabajo. Además, está diseñado con un espacio específico destinado para la salamandra (no incluida), permitiendo integrar esta herramienta de manera práctica y eficiente en el área de trabajo. La estructura robusta del estante y sus materiales de alta calidad lo convierten en una opción ideal para entornos de cocina profesional, ofreciendo funcionalidad y resistencia. Dimensiones 3700x350/500mm	1				1,00		
								1,000
6.11.1	UD PANTALLA DE CALOR INFRARR. CERAMICA 1200 MM 750W Diseñada para incorporarse debajo del estante de sobremesa (no incluido). Modelo de calor infrarrojos con elementos cerámicos de larga duración. Fabricada en acero inoxidable. Dispone de un interruptor luminoso. Fácil montaje al estante, sin herramientas. Potencia: 750 W Dimensiones: 1200 x 150 x 60mm	2				2,00		
								2,000
6.12	UD MODULO MANTENEDOR C/3 CAJONES 1 TEMP Rango de temperatura de +30°C a +120°C. La sección de programas favoritos permite a los chefs reutilizar automáticamente recetas configuradas previamente. Libro de cocina personalizable y de fácil acceso. Los programas de cocción se pueden dividir en 9 fases diferentes, lo que garantiza un alto rendimiento en el procesamiento de alimentos. La función Delta-T permite ajustar la diferencia de temperatura entre la cámara del horno y el núcleo del producto, mejorando la terneza de la carne y reduciendo la pérdida de peso. Programación manual de los parámetros de cocción y mantenimiento. Capacidad de la bandeja 3 GN1/1 h máx 150. Capacidad del producto 18 kg. Peso 67 kg. Energía eléctrica 1000 vatios. Fuente de alimentación 220-240V 50/60Hz. Dimensiones: 660x595x730	1				1,00		
								1,000

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
6.13	<p>UD MESA CALIENTE PASANTE</p> <p>Para el mantenimiento en caliente de los platos antes del servicio. Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10. Aislamiento térmico en lana de roca. Sin encimera. Puertas correderas con anclaje superior. Bloque calórico lateral y resistencias ventiladas, fácilmente extraíbles. Panel de mando con interruptor luminoso y termostato 0/90°C digital. Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm. Potencia eléctrica: 3.0kW 230/50. Dimensiones: 1800x700x850mm</p>	1				1,00		
							1,000	
6.14	<p>UD SALAMANDRA ELECTRICA 600 BASCULANTE</p> <p>Diseñado para uso profesional. Estructura fabricada en acero inoxidable. Ideal para calentar, tostar o gratinar los alimentos. Placa de calentamiento y techo móvil, ajustando la posición deseada (altura regulable 0-140mm). Dos reguladores de temperatura. Dispone de dos resistencias de calentamiento independientes. Parrilla y bandeja desmontables para una limpieza más fácil. Libro de instrucciones en 7 idiomas. Potencia Kw:4 Monofásico. Tensión: 220-240/50. Dimensiones en mm.: 260 Alto x 610 Fondo x 510 Ancho</p>	1				1,00		
							1,000	
6.15	<p>UD COMBINADO HORNO BRASAS Y PARRILLA VASCA JOSPER</p> <p>Combo de Horno Brasa Josper y Parrilla Vasca Josper con doble parrilla en un módulo. Horno brasa: recomendado para unos 80 comensales, con un tiempo de encendido de unos 40 minutos aprox. Parrilla Vasca: tiempo de encendido de unos 20 minutos aprox. El tándem de horno y parrilla ofrece infinitas posibilidades gastronómicas: Triple o incluso cuádruple área de braseado: las dos parrillas elevables de la Parrilla Vasca, así como los 5 niveles internos de braseado del horno. Versatilidad de elaboraciones y técnicas: sellado en parrilla abierta y finalización dentro del horno, ahumados de distinta intensidad, separación de carne, pescado o verduras en cada una de las parrillas del combo y control absoluto de la materia prima así como productos de delicada elaboración. Control del sellado tanto en la parrilla abierta como en el horno gracias a la regulación de alturas. Rápida y ágil regulación de temperatura mediante el volante provisto de reductora en la parrilla abierta y mediante el sistema de tiros en el horno. Incremento de la velocidad y volumen de producción gracias a la capacidad energética de ambos equipos funcionando a la vez. Reaprovechamiento de la energía calorífica generada en el proceso de pirólisis tanto en el horno como en la parrilla vasca. Fuerte componente visual y de showgrilling del combo. Permite dar juego al chef, captar la atención de los comensales y atemperar producto a la vista del cliente. Consumo homogéneo de carbón al tratarse de escudos de combustión con repartición uniforme del carbón. Servicio ininterrumpido tanto en cocinas non-stop como en eventos de larga duración. Área de braseado de las parrillas abiertas de 500 x 600 mm (x2 parrillas) y de 500 x 510 mm del horno. Dimensiones: 2130x900x1625mm. Marca Josper o similar</p>	1				1,00		
							1,000	

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO

RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA

CANTIDAD

PRECIO

IMPORTE



6.16

UD COCINA A GAS TOP 4 FGOS. 1 MOD. S/900XP 40 KW. ELECTROLUX

La unidad tiene 930 mm de profundidad para ofrecer una mayor superficie de trabajo. Para instalar en instalaciones de base abierta, soportes puente o sistemas en voladizo. Quemadores de llama de flor de alta eficiencia con dispositivo de fallo de llama de serie en los quemadores para proteger contra fugas de gas cuando se produce la extinción accidental de la llama. Soportes de ollas de hierro fundido de alta resistencia, con aletas centrales largas para permitir el uso de las ollas más grandes hasta las más pequeñas. El diseño especial del sistema de mandos de control garantiza que no se produzcan infiltraciones de agua. Paneles exteriores de acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Encimera extra resistente de acero inoxidable de 2 mm. Modelo con bordes laterales en ángulo recto para permitir uniones empotradas entre unidades, eliminando huecos y posibles puntos de acumulación de suciedad. Quemadores de llama de flor de alta eficiencia permiten adaptar la llama a ollas de cualquier diámetro, calentando solo el fondo. Los cuatro quemadores de alta eficiencia de 10 kW están disponibles en dos tamaños diferentes para un mayor rendimiento en las necesidades de cocción de los clientes más exigentes. Quemadores de 100 mm con regulación continua de potencia de 2,2 a 10 kW. Dispositivo de fallo de llama en cada quemador. Piloto luminoso protegido. Soporte de cacerola de gran tamaño en hierro fundido (acero inoxidable como opción). Bordes laterales en ángulo recto, cortados con láser para empotrar las unidades. Encimera de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de grosor. Protección contra el agua IPX5. Conformidad según la normativa EN203. Declaración CE de conformidad. Certificación del sistema de gestión de calidad ISO 9001. Certificación del sistema de gestión medioambiental ISO 14001. Peso: 79kg. Suministro estandar de gas natural G20. Opcion de tipo de gas GLP (boquillas incluidas). POTENCIA GAS: 40.0kW. Dimensiones: 800x930x250mm. Marca Electrolux o similar.

1

1,00

1,000

6.16.1

UD BASE ARMARIO ABIERTA ELECTROLUX

Construidas en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Como accesorios opcionales se incluyen puertas con tiradores, cajones, kits de calentamiento y guías para recipientes GN. Peso: 26kg. Dimensiones: 800x785x600mm. Marca Electrolux o similar.

1

1,00

1,000

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO
CÓDIGO RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA CANTIDAD PRECIO IMPORTE

6.17	UD FREIDORA ELECTRICA 2 CUBAS 23+23 L ELECTROLUX	<p>La unidad tiene 930 mm de profundidad para ofrecer una mayor superficie de trabajo. Elementos calefactores infrarrojos externos de alta eficiencia (36 kW) con innovadores deflectores fijados al exterior de las cubas en forma de V de gran profundidad. El aceite se evacua a través de un grifo a un recipiente de drenaje situado debajo de las cubetas. Patas regulables en altura de acero inoxidable. Paneles exteriores de acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Encimera de acero inoxidable 20/10. Modelo con bordes laterales en ángulo recto para permitir uniones empotradas entre unidades, eliminando huecos y posibles puntos de acumulación de suciedad. Elementos calefactores infrarrojos externos con innovadores deflectores aplicados a la cuba para facilita la limpieza de la cuba interna y la seguridad de las operaciones. Cuba profunda en forma de V. Termostato de protección contra sobrecalentamiento de serie. Todos los compartimentos principales están situados en la parte delantera de la unidad para facilitar el mantenimiento. La unidad se suministra de serie con cuatro patas de 50 mm en acero inoxidable. Interior de cubas profundas en forma de V con esquinas soldadas con láser sin uniones para facilitar la limpieza. Bordes laterales en ángulo recto cortados con láser para unidades empotradas. Certificación de resistencia al agua IPX5. Accesorios incluidos: 2 puertas para armario de base abierta y 4 cestas de medio tamaño. Herramienta portátil opcional de control de la calidad del aceite (código 9B8081) para una gestión eficaz del aceite. Capacidad de la cuba: min 21lt- max.23lt. Dimensiones de la cuba útiles: 340x400x575mm Intervalo del termostato: min 105°C max. 185°C. Conformidad según la normativa EN60335. Declaración CE de conformidad. Certificación del sistema de gestión de la calidad ISO 9001. Certificación del sistema de gestión medioambiental ISO 14001. Peso neto: 115kg. Potencia electrica: 36.0kW 380-400V / 3 / 50-60Hz. Dimensiones: 800x930x850mm. Marca Electrolux o similar.</p>	1	1,00	1,000
6.18	UD ELEMENTO NEUTRO ELECTROLUX	<p>La unidad tiene una profundidad de 930 mm para ofrecer una mayor superficie de trabajo. Puede instalarse sobre una base refrigerada, un armario de base abierta, soportes de puente o sistemas en voladizo. Fabricado en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Encimera de acero inoxidable 20/10. Modelo con bordes laterales en ángulo recto para permitir uniones enrasadas entre unidades, eliminando huecos y posibles trampas de suciedad. Bastidor interno de acero inoxidable. Unidad para instalar en otras bases de la línea 900. Bordes laterales angulados y cortados con láser para unidades empotradas. La parte superior de acero proporciona una superficie de trabajo resistente bajo cualquier carga. Declaración de conformidad CE. Certificación del sistema de gestión de la calidad ISO 9001. Certificación del Sistema de Gestión Medioambiental ISO 14001. Peso: 20kg. Dimensiones: 400x930x250mm. Marca Electrolux o similar.</p>	1	1,00	1,000
6.18.1	UD BASE ARMARIO ABIERTA ELECTROLUX	<p>Fabricado en acero inoxidable con acabado Scotch Brite para cumplir con los más altos estándares de higiene. Unidad de 930mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor. Unidad equipada con patas en acero inoxidable, regulable 50mm en altura. El compartimento de la base abierta es ideal para el almacenamiento de cacerolas, sartenes, bandejas, etc. Dimensiones: 400x785x600mm. Marca Electrolux o similar.</p>	1	1,00	1,000

6.19	<p>UD CUECEPASTA MULTIPRODUCTO A GAS 40 LT ELECTROLUX Quemadores de alta eficiencia de 16,5 kW. Eliminación constante del almidón durante el proceso de cocción. La cuba de 40 litros está prensada en acero inoxidable tipo 316-L para protegerla de la corrosión. Panel de control con llave de gas y encendido piezoeléctrico. Termostato de seguridad que impide el funcionamiento de la máquina sin agua. Dispositivo de fallo de llama que viene de serie en los quemadores, para proteger contra la fuga de gas cuando se produce un apagado accidental de la llama. El diseño especial del sistema del mando de control garantiza que no se produzcan infiltraciones de agua. Paneles exteriores en acero inoxidable. Encimera en acero inoxidable 20/10. Modelo con bordes laterales en ángulo recto para permitir uniones enrasadas entre unidades, eliminando huecos y posibles trampas de suciedad. Además de cocinar pasta, el aparato puede utilizarse para fideos de todo tipo, arroz, albóndigas y verduras. Quemadores de alta eficiencia de 16,5 kW en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y ajustes de potencia para cada cuba, situados debajo de la cuba. El depósito de agua, de acero inoxidable 316-L, está perfectamente soldado a la parte superior del aparato. Provisto de zona de goteo integrada en la que se pueden colocar cestas para escurrir. Función automática de eliminación de almidón durante la cocción: mejora de la calidad del agua con el paso del tiempo. Desconexión automática por bajo nivel de agua: evita sobrecalentamientos accidentales. Panel de mandos con llave de gas y encendido piezoeléctrico. Todos los compartimentos principales situados en la parte delantera de la unidad para facilitar el mantenimiento. Llenado de agua continuo regulado a través de un grifo manual. Desagüe con válvula de bola manual para un vaciado rápido de la cuba. ESD disponible como accesorio (se instala por separado): dispositivo de ahorro de energía que utiliza el calor producido por el agua drenada a través del rebosadero para precalentar el agua del grifo hasta 60°C, para una ebullición constante del agua. Control de energía: función única de ajuste de la potencia para controlar el nivel de ebullición y optimizar el consumo de energía. Termopar dispositivo para mayor seguridad. Sistema automático de elevación (accesorio opcional): Unidad de 200 mm de ancho con tres soportes de cestas de acero inoxidable, que sostienen una cesta GN 1/3 cada uno, para colocar en uno o ambos lados de la máquina y proporcionar una elevación automática para seis cestas de porciones pequeñas (a pedir por separado). Posibilidad de memorizar nueve tiempos de cocción mediante control digital. Encimera prensada de 2 mm en acero inoxidable. Se suministra de serie con cuatro patas de 50 mm en acero inoxidable como standard (todas las placas redondas de acero inoxidable como opción). Bordes laterales angulados y cortados con láser para empotrar los muebles. AISI Encimera de acero inoxidable 304 de 2 mm de espesor. IPX5 protección contra el agua. Accesorios Incluidos: 1 Puerta para armario abierto. Dimensiones útiles de la cuba: 300x520x260mm. Capacidad cuba: Min. 32lt. Max: 40lt. Peso: 60kg. Potencia gas: 16.5kw. Suministro estándar de gas G20. Opción tipo de gas GLP (boquillas incluidas). Dimensiones: 400x930x850mm. Marca Electrolux o similar.</p>	1	1,00	1,000
6.20	<p>UD CAMPANA CENTRAL "COMPENSADA CON SISTEMA DE AGUA" Construcción en chapa de acero inoxidable AISI 304, 18/10 mediante soldadura. Colector soldado con soporte para filtros a 45° según normativa y bandeja recoge grasas y dotada de tapón de drenaje metálico. Reborde perimétrico para recogida de condensados. Filtros de lamas en acero inox incluidos. Dependiendo de la longitud y condiciones de la instalación, esta campana puede ser fabricada en dos tramos. Todas las chapas son plegadas y pulidas evitando cantos vivos que puedan producir cortes. Incluye sistema de regulación de caudal para ajustar la aspiración de campana. Con sistema de agua para campana. No incluye turbinas ni conductos. Disfruta de iluminación tipo LED. Dimensiones: 3044x2700 mm.</p>	1	1,00	1,000

6.20.1 UD SISTEMA DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS EN CAMPANA
 Sistema de extinción automático con activación mediante línea de detección para campana de cocinas industriales que cumple con el Código Técnico de Edificación en la Sección SI 4 (Detección, control y extinción del Incendio), [RD1942/93, RD 1244/1979, RD 1504/1990, UL-300, NFPA 17A,NFPA 96, 97/23/EC PED, marcado CE y UNE 23510. El] equipo consta de un recipiente acero para agente extintor, tubería canalizadora, línea de detección, válvula de disparo [baja presión y pulsador de activación manual. El sistema, va equipado con un manómetro para verificar el estado de]presurización. Existe la posibilidad, para mayor control, de conectar el sistema a un presostato que, en caso de pérdida] de presión por disparo o por fugas, enviaría una señal eléctrica al dispositivo/s al que esté conectado: válvula de corte]de suministro de gas, luces de emergencia, alarma, centralita electrónica... etc. El sistema es autónomo, sin necesidad]de fluido eléctrico para su funcionamiento y quedando activado las 24h del día, con o sin personal ya que muchos de los] incendios son producidos con el local vacío a causa de brasas mal apagadas, freidoras que quedan conectadas, etc. [Los componentes del sistema son totalmente inocuos en presencia humana y su contaminación medioambiental es]nula por utilizarse es un agente extintor humectante basado en sales de potasio con bajo pH cuyas características de]extinción lo hacen perfecto para los fuegos generados por grasas y aceites, fuegos tipo F, tanto en su fase sólida como] líquida. Es un sistema de tamaño muy reducido y de bajo coste que requiere una instalación muy simple, en]comparación con otros productos que utilizan agua nebulizada o gases, por ejemplo. Su mantenimiento anual después]de su instalación es muy sencillo, requiere el mismo tratamiento que un extintor convencional a diferencia de otros]sistemas que incluyen central detección o dispositivos electrónicos. Al ser la presión de trabajo tan baja (entre 11 y 15]bares, dependiendo de las dimensiones de la tubería), se reduce el riesgo en su manipulación y se reduce notablemente] la posibilidad de que haya fugas. El sistema ha sido ideado de modo que una vez instalado no interfiere en el trabajo]diario de la cocina. El residuo que queda en caso de disparo (agua + espuma) es no corrosivo y de fácil limpieza]permitiendo que la cocina quede nuevamente operativa en pocos minutos. Opcionalmente se puede suministrar un]sistema similar al mencionado para la protección de la zona de filtros y la salida de humos. El agente extintor se libera]cuando la temperatura en contacto con la línea detectora alcanza una temperatura de 150°C, esta se rompe y da lugar a] la activación del sistema extintor de incendios, debido a la despresurización de la válvula de almacenamiento, liberando]el agente extintor que se descarga a través de una tubería rígida siendo expulsado por los difusores distribuidos]convenientemente dentro de campana, plenum/filtros y en conducto. El componente acuoso permite una extinción]rápida y una inmediata refrigeración de la zona, mientras que el espumógeno crea una capa uniforme que evita la]reactivación del fuego. Dotado de activación manual. Incluye certificado.

1

1,00

1,000

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
6.21	<p>UD MESA MURAL INOX. C/SENO Y CAJONES Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, con un grosor de 1.5 mm, lo que garantiza una excelente resistencia a la corrosión y una fácil limpieza. La mesa está equipada con un peto trasero sanitario de 150 mm de altura, diseñado para evitar derrames y mantener el área de trabajo limpia y segura. Cuenta con un fregadero de 400x400 mm, ideal para realizar tareas de lavado o preparación de alimentos. Además, dispone de un espacio adicional para una mesa de refrigeración y otra de congelación (no incluidas), lo que permite optimizar el espacio de trabajo. En la parte baja del fregadero, se incluye un estante inferior en acero inoxidable, ofreciendo espacio adicional para almacenamiento. Para mayor comodidad y eficiencia, la mesa dispone de una tolva para desperdicios, facilitando la recolección y eliminación de residuos durante el proceso de trabajo. También se integra una columna de 4 cajones neutros, proporcionando almacenamiento adicional para utensilios o ingredientes. La estructura de la mesa es tubular y está fabricada en acero inoxidable de alta resistencia, proporcionando una gran robustez y durabilidad. Las patas de la mesa cuentan con un sistema de regulación en altura, lo que permite nivelar la mesa de manera precisa según las necesidades del entorno. Dimensiones: 4655x700x850mm</p>	1				1,00		
							1,000	
6.22	<p>UD GRIFO MONOMANDO CODO CAÑO BAJO 2 AGUAS Grifo de sobremesa monomando codo dos aguas. Medidas: 200x120x210 mm.</p>	1				1,00		
							1,000	
6.23	<p>UD ESTANTERIA MURAL FIJA INOX 1600X400 MM SOLDADA Realizada en acero inox AISI 304 18/10, dotada de cartabones laterales de sujeción construidos en una sola pieza de la misma chapa, encimera con cantos redondeados. Dimensiones: 1.600 x 400 mm.</p>	1				1,00		
							1,000	
6.24	<p>UD MESA CONGELADOS GN 1/1 Exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10. Interior en acero inoxidable AISI-304-18/10, con aristas curvas y fondo embutido. Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura). Sin encimera. Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura sobre guías inox. Pies en tubo de acero inoxidable ajustables en altura 135-210mm. Unidad condensadora ventilada y extraíble. Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión. Evaporación automática del agua de descarche. Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, cero efectos ODP y GWP. Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía. Temperatura de trabajo -15°-20° a 40°C ambiente. Potencia eléctrica: 556W. Dimensiones: 1345x700x850mm</p>	1				1,00		
							1,000	

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE	
6.25	<p>UD MESA REFRIG. GN 1/1 CON CAJONES DOBLES</p> <p>Exterior en acero inox AISI-304-18/10. Interior en acero inox AISI-304-18/10, con aristas curvas y fondo embutido. Cajonera doble, desmontable sobre guías telescópicas. Sin encimera. Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200mm. Unidad condensadora ventilada y extraíble. Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión. Evaporación automática del agua de descarche. Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP. Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía. Temperatura de trabajo de -2°C/+8°C a 38°C ambiente. Capacidad: 410 L. Potencia frigorífica: 300 W. Consumo: 300 W - 230 V - 50/60 Hz. Dimensiones: 1.795x700x850mm</p>	1				1,00			
								1,000	
6.26	<p>UD BAÑO MARIA 1 GN1/1 C/AGUA</p> <p>Construidos totalmente en acero inoxidable aisi 304 18/10 Cuba embutida con esquinas redondeadas soldada en el sobre, formando una pieza compacta. Calentamiento directo del agua mediante resistencia de silicona colocada en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico. Cable con clavija de toma de tierra. Incorpora panel de mandos en una situación protegida de los golpes, con interruptor, piloto y termostato de regulación. Excelente aislamiento contra las irradiaciones térmicas. En el frontal incorpora un grifo para el vaciado del agua. Diseñados para recibir cubetas GN 1/1 profundidad 200mm o subdivisiones. Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación. Incorpora pies de altura regulables. Potencia Eléctrica: 700w Dimensiones: 430 x 600 x 330mm</p>	1				1,00			
								1,000	
6.27	<p>UD LAVAMANOS DE PEDAL REGISTRABLE</p> <p>Construido en acero inoxidable acabado esmerilado Scotch-brite, dispone de una válvula mezcladora antiretorno con la que podrá regular la temperatura de servicio. Cuenta con una papelera incorporada en el mueble. Por sus reducidas dimensiones está diseñada para adaptarse a las instalaciones con poco espacio. Su funcionalidad es perfecta, a pesar de su pequeño tamaño, pues incorpora una nueva cubeta de alto espesor y gran capacidad con reborde antiderrames que asegura su utilidad. Dimensiones: 350 x 300 x 850 mm.</p>	1				1,00			
								1,000	
TOTAL 06.....									

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
07	ZONA DE BARRA							
7.1	UD MUEBLE COCTELERIA 1200 CUBA DCHA. FAB.ESP. Fabricado en acero inox. AISI 304 18/8, satinado. Estructura robusta de acero inoxidable soldada a la encimera y al estante inferior. Encimera con peto de 40mm. Fregadero de 275x250x165mm, con desagüe. Grifo monomando de caño bajo incluido. Moja-vasos a presión, con rejilla desmontable. 1 recipiente para desperdicios extraíble. Incorpora 2 tablas de corte/golpeador cierra coctelera en polietileno, extraíbles para la limpieza, una de 190x280x20mm y otra de 730x60x20mm. Cuba aislada térmicamente con poliuretano inyectado ecológico de 725x400x215mm y desagüe incorporado. Incorpora fondo perforado en toda la cuba, así como 2 separadores móviles. Capacidad cuba aislada: 1 zona para botellas, 2 zonas para hielo y 1 zona para cubetas de 7 cubetas GN 1/9 (cubetas no incluidas). Carril rápido de 785mm con capacidad para 7/9 botellas, fácilmente desmontable. Como opción puede añadirse un segundo carril. 1 soporte para batidora y/o mezclador, con orificio pasacables, fácilmente desmontable. Como opción, puede solicitarlas con el kit de ruedas KRM4. Posibilidad de incorporar, de manera opcional, kit barra modelo de 1200x280x225mm, equipado con: Soporte barra. Guías y panel decorativo en acero plastificado de color blanco y 4 ruedas. Como opción se puede cambiar el color del panel. Dimensiones: 1200 x 745 x 900 mm	1				1,00		
							1,000	
7.2	UD MESA MURAL INOX. Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, con un grosor de 1.5 mm, lo que garantiza una excelente resistencia a la corrosión y una fácil limpieza. La mesa está equipada con un peto trasero sanitario de 150 mm de altura, diseñado para evitar derrames y mantener el área de trabajo limpia y segura. Cuenta con un fregadero de 400x400 mm, ideal para realizar tareas de lavado o preparación de alimentos. Además, dispone de un espacio destinado para un cubo de basura (no incluido) con aro de desbarace y un espacio adicional para una mesa de refrigeración (no incluida), lo que permite optimizar el espacio de trabajo. Zona para ubicar enfriador de cerveza (no incluido), con puertas troqueladas, resto del mueble con puertas, además dispone de tolva para el café. La estructura de la mesa es tubular y está fabricada en acero inoxidable de alta resistencia, proporcionando una gran robustez y durabilidad. Las patas de la mesa cuentan con un sistema de regulación en altura, lo que permite nivelar la mesa de manera precisa según las necesidades del entorno. Dimensiones: Según plano	1				1,00		
							1,000	
7.3	UD MESA REFRIGERADA C/CAJONES Realizado en su exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido. Cajones sobre guías telescópicas. Unidad condensadora ventilada y extraíble. Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión. Evaporación automática del agua de descarche. Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m3. Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía. Temperatura de trabajo -2°C +8°C a 38°C ambiente. Capacidad: 260 L. Potencia: 205 W - 230 V - 50 Hz. Dimensiones: 1.495 x 600 x 850 mm.	1				1,00		
							1,000	
7.4	UD GRIFO MONOMANDO GIRATORIO 2 AGUAS BAJO BARRA Grifo monomando giratorio de dos aguas. Diámetro de tubería de entrada 3/8". Largo 240mm. Alto 140mm.	1				1,00		
							1,000	

7.5	<p>UD LAVAVAJILLAS NEOBLUE TACTIL L BAJOM. ELUX. Lavavajillas Bajomostrador de Electrolux Professional, tipo higienizador con agua caliente, apto para cestos de 500x500mm. El rendimiento de lavado está garantizado por una potente bomba de lavado, un tanque de lavado de gran capacidad, brazos rociadores giratorios de lavado y aclarado integrados superior e inferior en material compuesto. La temperatura y la presión de aclarado están garantizadas por el boiler a presión incorporado y el sistema de control de válvulas interbloqueadas. Utiliza de 2,1 a 2,4 litros de agua limpia en el aclarado final. Dos ciclos automáticos preestablecidos para diferentes tipos de artículos, configurables in situ. Puerta aislada de doble pared. Construcción de acero inoxidable AISI 304 que incluye tanque interno y boiler, puerta y paneles externos. Control electrónico con interfaz de usuario codificada por colores tipo de botón táctil e iconos de información LED. El ciclo de autolimpieza automático se ejecuta después de que se apague la máquina. La unidad incluye una bomba peristáltica dispensadora de abrillantador. Las características eléctricas son de una fase de 230 voltios 50 Hz, equipado con cable eléctrico y enchufe shuko. La máquina se suministra con un módulo de conectividad Wi-Fi integrado y una aplicación Bluetooth. Altura libre de puerta 40cm Máx. Capacidad teórica de lavado en un estado ideal de 65 cestos o 1.170 platos por hora, con ciclo rápido disponible en APP. Consumo de agua 2,1 lt/cesto con el ciclo MyEco. Consumo energético medio 260 watt/ciclo con el Cyclo MyEco. Configuración de ciclos de lavado y productos químicos ajustables mediante aplicación. El embalaje de cartón sobre palé es totalmente reciclable. El cartón está fabricado con un 70 % de material reciclado y papel con certificación FSC*, impreso con tinta ecológica a base de agua; para garantizar la total sostenibilidad y responsabilidad medioambiental. (* Forest Stewardship Council, la organización líder mundial en silvicultura sostenible - Usos). Certificación ErgoCert de 4 estrellas por su diseño ergonómico y facilidad de uso. Su manejo sencillo a través de una interfaz fácil de usar y su diseño ergonómico garantizan un estrés mínimo para el usuario. Los puntos de contacto de colores en los componentes extraíbles garantizan operaciones de limpieza rápida. Potencia eléctrica: 3,30 kW 220-240 V 1 50 Hz. Dimensiones: 572x623x830 mm. Marca Electrolux o similar.</p>	1	1,00
			1,000
7.6	<p>UD FABRICADOR HIELO 75 L AIRE Realizado en acero inoxidable 18/10 AISI 304 con puerta integrada. Disfruta de un aislamiento excepcional en poliuretano inyectado sin HCFC, gracias al mismo la máquina mantendrá la consistencia y la calidad del hielo producido, a diferencia del resto de marcas. Todas las partes en contacto con el agua han sido diseñadas para reducir al mínimo su fricción y para garantizar la máxima tensión de superficie, reduciendo notablemente el nivel sonoro. Sistema de duchas con inyectores especiales flexibles diseñados para prevenir la acumulación de cal. El control de la máquina es efectuado por temporizador y termostato. Sencillo, de fácil comprensión y mantenimiento. Interruptor externo ON/OFF. Gama de temperatura: 5 - 40°C. Producción de 58 kgs. al día de cubitos macizos de 40 gr. Cámara de almacenamiento de 30 kgs. Potencia: 540 W. Dimensiones: 515 x 645 x 840 mm.</p>	1	1,00
			1,000

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO
CÓDIGO RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA CANTIDAD PRECIO IMPORTE

7.7	<p>UD COPER ACERO INOX. COLOR NEGRO. El colgador de copas está construido en acero inoxidable lacado en negro, lo que le proporciona una alta resistencia a la corrosión, así como una mayor durabilidad y facilidad de mantenimiento. La estructura está diseñada para ser suspendida desde el techo, con una sujeción pendiente de definir, permitiendo adaptarse a distintas configuraciones de instalación según las necesidades del espacio y los requerimientos del cliente. No incluida ninguna estructura auxiliar si fuese necesaria para sujeción a techo. El colgador incluye un estante para el almacenamiento de botellas, diseñado con una barandilla perimetral que evita que las botellas se deslicen o caigan, garantizando una sujeción segura durante el uso. Además, el colgador incorpora un sistema de iluminación LED en la parte inferior, lo que proporciona una iluminación direccional que resalta las copas y botellas almacenadas, mejorando la visibilidad y la estética del espacio. Dimensiones: 2000/840x300mm</p>	1	1,00
			1,000
7.8	<p>UD MESA REFRIGERADA C/CAJONES Realizado en su exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido. Con cajones sobre guías telescópicas. Sin encimera. Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm. Unidad condensadora ventilada y extraíble. Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión. Evaporación automática del agua de descarche. Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m3. Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía. Temperatura de trabajo 2°C +8°C a 38°C ambiente. Capacidad: 260 L. Potencia: 205 W - 230 V - 50 Hz. Dimensiones: 2.545 x 600 x 850 mm.</p>	1	1,00
			1,000
7.9	<p>UD MUEBLE MURAL ACERO INOX. Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, con un grosor de 1.5 mm, lo que garantiza una excelente resistencia a la corrosión y una fácil limpieza. La mesa está equipada con un peto trasero sanitario de 150 mm de altura, diseñado para evitar derrames y mantener el área de trabajo limpia y segura. Además dispone de un espacio para una mesa de un espacio adicional para una mesa de refrigeración (no incluida), lo que permite optimizar el espacio de trabajo. El resto dispone de estante inferior e intermedio en acero inoxidable ofreciendo un espacio adicional para almacenamiento. Dimensiones: 3695x600x850mm</p>	1	1,00
			1,000
TOTAL 07.....			1,000

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO
CÓDIGO RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA CANTIDAD PRECIO IMPORTE

08 CUARTO DE BASURAS

8.1 UD EQUIPO PARTIDO REFRG. CUARTO BASURAS

Equipo semicompacto de refrigeración a media temperatura formado por evaporadora de tipo bajo perfil y |motocondensadora carrozada con ventilador centrífugo de descarga horizontal equipada con cuadro eléctrico y |regulación electrónica con display digital. |Características:| - Precarga de refrigerante para hasta 10 metros de tubería.| - Desescarche por resistencias eléctricas imbricadas en la batería: 1x450 W.| - Refrigerante: R-449A.| - Alimentación eléctrica: 230V F+N ~ 50Hz.| - Compresor hermético alternativo de 1 CV.| - Potencia frigorífica (T cámara: 0 °C / T ambiente: 35 °C): 1528 W.| - Potencia absorbida nominal: 1010 W.| - Caudal de aire en el condensador: 575 m³/h. (Presión estática disponible: 80 Pa).| - Caudal de aire en el evaporador: 550 m³/h.| - Conexiones frigoríficas (líquido-gas): 1/4" - 1/2".| - Nivel de presión sonora con directividad 1 medido a 10 m): 34 dB(A).| - Dimensiones unidad motocondensadora: 665 x 435 x 416 mm.| - Dimensiones unidad evaporadora: 600 x 418 x 200 mm.| - Peso: 54+16 kg.| - Visor de líquido.| - Resistencia de cárter.| - Control de la presión de condensación proporcional por variación de tensión del ventilador, integrado en la unidad

1

1,00

1,000

TOTAL 08.....

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO
CÓDIGO RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA CANTIDAD PRECIO IMPORTE

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
09	OTRAS PARTIDAS							
9.1	UD CONDUCTOS EXTRACCION EQUIPOS FRIGORIFICOS Conductos de extracción para unidades condensadoras frigoríficas fabricados en chapa galvanizada están diseñados para canalizar y evacuar el aire caliente generado por los equipos, permitiendo así una ventilación adecuada que previene el sobrecalentamiento y mejora el rendimiento del sistema. Este presupuesto incluye, conductos, abrazaderas, codos, pequeño material, desplazamientos, mano de obra, así como todo lo necesario para su correcto funcionamiento.	1				1,00		
							1,000	
9.2	UD INSTALACION EQUIPOS FRIGORIFICOS La instalación frigorífica contempla el suministro y montaje de tuberías en cobre desoxidado para la conexión entre la unidad evaporadora y la compresora, con uniones soldadas y aislamiento térmico elastomérico (tipo Armaflex o similar), todo ello conforme a la normativa vigente. La interconexión de los equipos se realizará con una distancia máxima de 10 metros entre unidades, e incluirá las líneas de líquido y aspiración, soportes, y válvulas de servicio. No está incluida la manguera de maniobra entre el evaporador y el compresor, siendo responsabilidad de la propiedad dejarla prevista, así como la conexión eléctrica al cuadro eléctrico, incluyendo los elementos de protección correspondientes, tales como magnetotérmicos y otros dispositivos de seguridad necesarios. Este presupuesto incluye, tubería, armaflex, gas, codos, pequeño material, desplazamientos, mano de obra, así como todo lo necesario para su correcto funcionamiento.	1				1,00		
							1,000	
9.3	UD TURBINA Y CONDUCTOS DE EXTRACCION EI30 /APORT. Suministro e instalación de un sistema de extracción compuesto por una unidad de filtro electroestático y caja 22/11 de 4CV certificada para 400°C durante 2 horas, conforme a normativa vigente en sistemas de extracción de humos y ventilación en condiciones de incendio. El conjunto incluirá todos los elementos necesarios para su correcto funcionamiento y montaje, como soportes estructurales, tubería EI-30 de 500 mm de diámetro, codos EI-30 A 500 (x2), módulo de inspección EI-30 A 500, pieza en T EI-30, así como abrazaderas homologadas para sujeción segura de los conductos en todo el recorrido. Adicionalmente, se instalará una tolva de captación de 500 mm, manguitos pestaña y rejilla. El sistema de aporte de aire contará con tubería circular de 350 mm de diámetro, manguitos de unión y manguitos con pestaña de igual medida, codos de 350 mm, tolva de 350 mm, abrazaderas y todos los elementos auxiliares necesarios para una instalación segura y estanca, caja de aporte 12/12. Se incluyen también pequeños materiales de fijación, sellado y montaje. Todos los trabajos serán ejecutados por personal especializado, e incluyen el montaje completo del sistema de conductos y accesorios. Queda a cargo del cliente dejar previstos los puntos de conexión eléctrica en las zonas donde se ubiquen las turbinas de extracción y aportación, así como el filtro electrostático, asegurando que dichas acometidas sean acordes a la tensión y potencia nominal de cada equipo. Estos puntos deberán incluir sus correspondientes protecciones mediante magnetotérmicos, así como la previsión de un conmutador de encendido y apagado en las inmediaciones de la campana, además de una toma eléctrica adicional destinada a la iluminación de la misma. Este presupuesto incluye, conductos, abrazaderas, codos, pequeño material, desplazamientos, mano de obra, así como todo lo necesario para su correcto funcionamiento.	1				1,00		
							1,000	
TOTAL 09								
TOTAL								



**PROYECTO DE EQUIPAMIENTO DE COCINA EN QUIOSCO
NEVASOL EN BORREGUILES
ESTACIÓN DE ESQUÍ SIERRA NEVADA, MONACHIL
(GRANADA)**

II. PRESUPUESTO

JUNIO 2025

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO



CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
01	ALMACÉN							
1.1	UD ESTANTERIA 4 NIVEL 2926X500 K349 Construida en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario desmontable para su limpieza. 4 -niveles. Pies regulables en altura.-Dimensiones: 2.926 x 500 x 1.750 mm.	1				1,00		
							1,000	913,92
								913,92
1.2	UD ESTANTERIA 4 NIVEL 3226X500 K352 Construida en aluminio y polietileno alimentario desmontable para su limpieza. 4 niveles. Pies regulables en altura.-Dimensiones: 3.226 x 500 x 1.750 mm.	1				1,00		
							1,000	974,61
								974,61
1.3	UD ESTANTERIA 4 NIVEL 3326X500 K353 Construida en aluminio y polietileno alimentario desmontable para su limpieza 4 niveles pies-regulables en altura.-dimensiones.3.326 x 500 x 1750 mm.	1				1,00		
							1,000	999,60
								999,60
TOTAL 01								2.888,13

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO

RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA

CANTIDAD

PRECIO

IMPORTE



CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
02	RECINTO DE CÁMARAS							
2.1	UD RECINTO DE CÁMARAS Recinto de cámaras de congelación y refrigeración en panel isotérmico de espesor 100mm con espuma de poliuretano -libre de CFC inyectado a alta presión, con densidad de 45 kg/m ³ de excelente calidad de aislamiento térmico. Panel -con revestimiento en chapa de acero galvanizado y pre-lacado poliéster blanco/blanco (ext/int.) y calidad alimentaria. -Panel modular con perfil machihembrado que dota al conjunto de una hermeticidad absoluta dando lugar a unas juntas -perfectas en su totalidad para mayor ahorro energético. Innovador sistema de unión "Clipart" sin piezas metálicas para -evitar la corrosión. Los Paneles de suelo tienen acabado fenólico antideslizante de 9mm y espesor según espesor de la -cámara, cara exterior chapa de acero galvanizado pre-lacado con poliéster. Dos puertas frigoríficas pivotantes de -800x1.830 mm paso carretilla, incluye cierre con llave y apertura de seguridad en el interior. Resistencia eléctrica en -marco-puerta y válvula de compensación de presiones. Perfil radio sanitario en suelo, paredes y techo incluido. -Montaje incluido. Dimensiones: 3600x3000x2520mm.	1				1,00		
						1,000	9.340,91	9.340,91
2.1.1	UD EQUIPO PARTIDO DE REFRIGERACION Equipo semicompacto de refrigeración a media temperatura formado por evaporadora de tipo bajo per?l y -motocondensadora carrozada con ventilador centrífugo de descarga horizontal equipada con cuadro eléctrico y -regulación electrónica con display digital. -Características:- - Precarga de refrigerante para hasta 10 metros de tubería.- - Desescarche por resistencias eléctricas imbricadas en la batería: 1x450 W.- - Refrigerante: R-449A.- - Alimentación eléctrica: 230V F+N ~ 50Hz.- - Compresor hermético alternativo de 1 CV.- - Potencia frigorí?ca (T cámara: 0 °C / T ambiente: 35 °C): 1528 W.- - Potencia absorbida nominal: 1010 W.- - Caudal de aire en el condensador: 575 m ³ /h. (Presión estática disponible: 80 Pa).- - Caudal de aire en el evaporador: 550 m ³ /h.- - Conexiones frigorí?cas (líquido-gas): 1/4" - 1/2".- - Nivel de presión sonora con directividad 1 medido a 10 m): 34 dB(A).- - Dimensiones unidad motocondensadora: 665 x 435 x 416 mm.- - Dimensiones unidad evaporadora: 600 x 418 x 200 mm.- - Peso: 54+16 kg.- - Visor de líquido.- - Resistencia de cárter.- - Control de la presión de condensación proporcional por variación de tensión del ventilador, integrado en la unidad	1				1,00		
						1,000	4.434,83	4.434,83
2.1.2	UD EQUIPO PARTIDO DE CONGELACIÓN Equipo semicompacto de refrigeración a baja temperatura formado por evaporadora de tipo bajo per?l y -motocondensadora carrozada con ventilador centrífugo de descarga horizontal equipada con cuadro eléctrico y -regulación electrónica con display digital. -Características:- - Precarga de refrigerante para hasta 10 metros de tubería.- - Desescarche por resistencias eléctricas imbricadas en la batería: 1x700 W.- - Refrigerante: R-449A. Incluye sistema de inyección de líquido para limitar la temperatura de descarga del compresor.- - Alimentación eléctrica: 230V F+N ~ 50Hz.- - Compresor hermético alternativo de 1 3/4 CV.- - Potencia frigorí?ca (T cámara: -20 °C / T ambiente: 35 °C): 1675 W.- - Potencia absorbida nominal: 1700 W.- - Caudal de aire en el condensador: 1000 m ³ /h. (Presión estática disponible: 120 Pa).- - Caudal de aire en el evaporador: 1050 m ³ /h.- - Conexiones frigorí?cas (líquido-gas): 1/4" - 5/8".- - Nivel de presión sonora con directividad 1 medido a 10 m): 41 dB(A).- - Dimensiones unidad motocondensadora: 835 x 435 x 500 mm.- - Dimensiones unidad evaporadora: 950 x 418 x 200 mm.- - Peso: 66+24 kg.- - Visor de líquido.- - Resistencia de cárter.- - Control de la presión de condensación proporcional por variación de tensión del ventilador, integrado en la unidad-	1				1,00		
						1,000	5.199,71	5.199,71

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO

RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA

CANTIDAD

PRECIO

IMPORTE

2.1.3	<p>UD REGISTRADOR TEMP. 4 ENTRADAS C/IMPRESORA Registrador de temperatura homologado según EN12830 y normativa metrológica: ITC 3701/2006, RD 889/2006. - Display LCD gráfico retroiluminado, 8 teclas en policarbonato. Entradas analógicas: 4 NTC-Entradas digitales: 2. Salidas digitales: 1 SPDT 5(2)A 250 Va. Conectividad: Puerto RS-485 para comunicación -Modbus+. Serial RS-232 para descarga de datos de software. Slot para tarjeta de memoria SD para descarga -de datos. Serial RS-232 para módem GSM. Impresora: Sí. Reloj: Incluido. Zumador: Incluido. Alimentación: -230Va ±10% 50/60Hz</p>	1	1,00			
				1,000	1.749,30	1.749,30
2.1.4	<p>UD SONDA DIGITAL 3M PARA MEMORY</p>	2	2,00			
				2,000	124,95	249,90
2.1.5	<p>UD ALARMA SEGURIDAD BÁSICA CÁMARA Alarma con pulsador con indicación luminosa de obligatoria instalación tanto en cámara de temperatura positiva como -negativa según RD 138/2011. No incluye batería interna. Alarma acústica. Potencia acústica superior a 90 dB a 1 m. -Protección del pulsador IP65.</p>	1	1,00			
				1,000	179,39	179,39
2.1.6	<p>UD ALARMA SEGURIDAD DOBLE CÁMARA Un solo equipo con doble display que cumple con la exigencia de instalar una alarma con batería y otra sin en cámaras negativas. Dos placas independientes con -alimentación individual como exige la legislación.</p>	1	1,00			
				1,000	604,22	604,22
2.1.7	<p>UD HACHA TIPO BOMBERO FIBRA 910 MM Hacha de mango de fibra de vidrio para dar cumplimiento al RD138/2011 por el que se aprueba el Reglamento de -seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias. De uso obligatorio en cámaras -de temperatura negativa. Peso: 1,5 kg.</p>	1	1,00			
				1,000	121,38	121,38
2.1.8	<p>UD SOPORTE HACHA TIPO BOMBERO NEW MODEL</p>	1	1,00			
				1,000	10,17	10,17
2.2	<p>UD ESTANTERIA 4 NIVEL 1826X500 Estructura de aluminio con estantes de polietileno, desmontables para facilitar su limpieza, -regulables en altura . Dimensiones: 1.826 x 500 x 1.750 mm.</p>	2	2,00			
				2,000	699,72	1.399,44
2.3	<p>UD ESTANTERIA 4 NIVEL 1290X500 Construida en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario desmontables para su limpieza. 4 -niveles. Disfruta de pies regulables en altura. -Dimensiones: 1.290 x 500 x 1.750 mm.</p>	2	2,00			
				2,000	453,39	906,78
2.4	<p>UD ESTANTERIA 4 NIVEL 1690X400 Construida en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario desmontable para su limpieza. 4 -niveles. Pies regulables en altura.-Dimensiones: 1.690 x 400 x 1.750 mm.</p>	1	1,00			
				1,000	499,80	499,80
TOTAL 02.....						24.695,83

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO
CÓDIGO RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA CANTIDAD PRECIO IMPORTE

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
03	CUARTO FRÍO DE PREPARACIÓN							
3.1	UD ENCIMERA MURAL C/SENO Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, con un grosor de 1.5 mm, lo que garantiza una excelente resistencia a la- corrosión y una fácil limpieza. La mesa está equipada con un peto trasero sanitario de 150 mm de altura, diseñado para- evitar derrames y mantener el área de trabajo limpia y segura. Cuenta con un fregadero de 400x400 mm, ideal para -realizar tareas de lavado o preparación de alimentos. Además, dispone de un espacio destinado para un cubo de basura- (no incluido) y un espacio adicional para una mesa de refrigeración (no incluida), lo que permite optimizar el espacio de -trabajo. En la parte baja del fregadero, se incluye un estante inferior en acero inoxidable, ofreciendo espacio adicional -para almacenamiento. La estructura de la mesa es tubular y está fabricada en acero inoxidable de alta resistencia, -proporcionando una gran robustez y durabilidad. Las patas de la mesa cuentan con un sistema de regulación en altura, -lo que permite nivelar la mesa de manera precisa según las necesidades del entorno. Dimensiones: 2965x700x850mm	1				1,00		
						1,000	1.943,87	1.943,87
3.1.1	UD GRIFO CAÑO GIRATORIO ALTO 223 MM Caño giratorio fabricado íntegramente en acero inoxidable. Ideal para instalar en lavamanos o -fregaderos. Conexión: 1/2". Peso: 0,25 Kg. Dimensiones: 180 x 270 mm.	1				1,00		
						1,000	37,49	37,49
3.1.2	UD PEDAL MEZCLADOR AGUA FRIA Y CALIENTE Pedal mezclador de agua fria y caliente de 1/2", Incluye tres latiguillos flexibles 1200mm	1				1,00		
						1,000	121,95	121,95
3.2	UD GRIFO MONOMANDO CODO CAÑO BAJO 2 AGUAS Grifo de sobremesa monomando codo dos aguas.-Medidas: 200x120x210 mm.	2				2,00		
						2,000	43,73	87,46
3.3	UD PUERTA RODANTE PARA CONTENEDORES Constuida en acero inoxidable AISI-304, dotada de 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno. Dimensiones: -460x500x780mm	2				2,00		
						2,000	364,14	728,28
3.3.1	UD CONTENEDOR DE DESPERDICIOS 70LT.	2				2,00		
						2,000	26,33	52,66
3.4	UD MESA REFRIG. GN 1/1 CON CAJONES DOBLES Exterior en acero inox AISI-304-18/10, Interior en acero inox AISI-304-18/10, con aristas curvas y fondo embutido. -Cajonera doble, desmontable sobre guías telescópicas. Sin encimera. Pies en tubo de acero inox ajustables en altura -125 - 200mm. Unidad condensadora ventilada y extraíble. Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi -anticorrosión. Evaporación automática del agua de descarche. Aislamiento de poliuretano inyectado,densidad 40 Kg/m³, -cero efectos ODP y GWP. Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de -condensación. Eficiente gestión del consumo de energía. Temperatura de trabajo de -2°C/+8°C a 38°C ambiente. -Capacidad: 410 L. Potencia frigorífica: 300 W. Consumo: 300 W - 230 V - 50/60 Hz. Dimensiones: 1.795x700x850mm.	1				1,00		
						1,000	3.268,34	3.268,34

3.5	<p>UD MESA MURAL ACERO INOX. C/SENO Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, con un grosor de 1.5 mm, lo que garantiza una excelente resistencia a la- corrosión y una fácil limpieza. La mesa está equipada con un peto trasero sanitario de 150 mm de altura, diseñado para- evitar derrames y mantener el área de trabajo limpia y segura. Cuenta con un fregadero de 400x400 mm, ideal para -realizar tareas de lavado o preparación de alimentos. Además, dispone de un espacio destinado para un cubo de basura- (no incluido) y un espacio adicional para una mesa de refrigeración (no incluida), lo que permite optimizar el espacio de -trabajo. En la parte libre, se incluye un estante inferior en acero inoxidable, ofreciendo espacio adicional para -almacenamiento. La estructura de la mesa es tubular y está fabricada en acero inoxidable de alta resistencia, -proporcionando una gran robustez y durabilidad. Las patas de la mesa cuentan con un sistema de regulación en altura, -lo que permite nivelar la mesa de manera precisa según las necesidades del entorno. Dimensiones: 4240x700x850mm</p>	1	1,00		
			1,000	3.032,72	3.032,72
3.6	<p>UD MESA REFRIG. GN 1/1 CON CAJONES DOBLES Exterior en acero inox AISI-304-18/10. Interior en acero inox AISI-304-18/10, con aristas curvas y fondo embutido. -Cajonera doble, desmontable sobre guías telescópicas. Sin encimera. Pies en tubo de acero inox ajustables en altura -125 - 200mm. Unidad condensadora ventilada y extraíble. Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi -anticorrosión. Evaporación automática del agua de descarche. Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 -Kg/m³, cero efectos ODP y GWP. Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura -de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía. Temperatura de trabajo de -2°C/+8°C a 38°C ambiente. -Capacidad: 410 L. Potencia frigorífica: 300 W. Consumo: 300 W - 230 V - 50/60 Hz. Dimensiones: 1.795x700x850mm.</p>	1	1,00		
			1,000	3.268,34	3.268,34
3.7	<p>UD ENVASADORA AL VACIO ISENSOR L-BUSCH 20 1 BARRA SOBREMESA La única envasadora al vacío 100% automática. Una envasadora al vacío profesional que ha -revolucionado el mundo del envasado al vacío. Especialmente recomendada para restaurantes, hoteles y -supermercados. Envasado automático inteligente, sellado automático inteligente, sistema de calibrado -automático, bomba de vacío busch de 20m³/h. Patente que asegura el porcentaje de vacío óptimo para -cada alimento. Patente que regula el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo. Sistema -patentado que calibra automáticamente la envasadora. Repetición de ciclos de vacío consecutivos. -Mantiene el vacío dentro de la cámara por tiempo indefinido. Función stop, bloque del porcentaje de vacío -en la cámara. Vacío extra para alimentos porosos. Envasado de alimentos delicados. Sistema de -autolimpieza del aceite. Conexión de vacío externo. Sellado doble 2x3 mm. Bluetooth integrado + APP de -control iOS/Android para la impresión de etiquetas adhesivas. Longitud barra de sellado 455 mm.-Tensión: 230 V / 50-60 Hz. Potencia: 1,2 kW -Medidas cámara: 560 x 465 x 210 mm-Medidas exteriores: 620 x 626 x 453 mm</p>	1	1,00		
			1,000	4.167,98	4.167,98
3.8	<p>UD ESTANTERIA MURAL FIJA INOX 1600X400 MM SOLDADA Realizada en acero inox AISI 304 18/10, dotada de cartabones laterales de sujeción construidos -en una sola pieza de la misma chapa, encimera con cantos redondeados. -Dimensiones: 1.600 x 400 mm.</p>	4	4,00		
			4,000	210,63	842,52

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO
CÓDIGO RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA CANTIDAD PRECIO IMPORTE

3.9	<p>UD EQUIPO PARTIDO REFRG. CUARTO PREPARACION Equipo semicompacto para sala de manipulación de refrigeración a alta temperatura formado por evaporadora de tipo -plafón doble ?ujo y motocondensadora carrozada con ventilador centrífugo de descarga horizontal equipada con cuadro -eléctrico y regulación electrónica con display digital.-Características:- - Precarga de refrigerante para hasta 10 metros de tubería.- - Desescarcho por aire.- - Refrigerante: R-449A.- - Alimentación eléctrica: 400V 3N ~ 50Hz.- - Compresor hermético alternativo de 1 3/4 CV.- - Potencia frigorífica (T cámara: +12 °C / T ambiente: 35 °C): 5356 W.- - Potencia absorbida nominal: 2150 W.- - Caudal de aire en el condensador: 1850 m³/h. (Presión estática disponible: 140 Pa).- - Caudal de aire en el evaporador: 1800 m³/h.- - Conexiones frigoríficas (líquido-gas): 3/8" - 5/8".- - Nivel de presión sonora con directividad 1 medido a 10 m): 40 dB(A).- - Dimensiones unidad motocondensadora: 925 x 580 x 515 mm.- - Dimensiones unidad evaporadora: 1086 x 852 x 275 mm.- - Peso: 71+45 kg.- - Visor de líquido.- - Resistencia de cárter.- - Control de la presión de condensación proporcional por variación de tensión del ventilador, integrado en la unidad</p>	1	1,00	7.217,65	7.217,65
<p>TOTAL 03.....</p>					24.769,26

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO
CÓDIGO RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA CANTIDAD PRECIO IMPORTE

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE	
04	ZONA PLONGE								
4.1	UD FREGADERO 1 CUBA/1 ESC.IZDA. 1600X700 C/BASTIDOR Realizado en acero inox. AISI 304 18/10, dotado de cuba embutida con protección insonorizante (860 x 500 x 380 mm), -incorpora una válvula de desagüe y el tubo rebosadero. Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm en punto redondo -sanitario, totalmente soldados. Bastidor en acero inoxidable. Patas cuadradas de acero inoxidable de 40x40 mm para elevar -la altura desde los 850 hasta los 900 mm. Patas traseras avanzadas 40 mm que permiten situar los bastidores en suelos -con radio sanitario.-Dimensiones: 1.600 x 700 x 850 mm.	1				1,00			
							1,000	1.166,50	1.166,50
4.2	UD GRIFO DUCHA 2 AGUAS 450X1300 MM Dispone de dos pomos, uno para regular el caudal del agua fría y otro para el de agua caliente. El latiguillo es -plastificado, siendo un factor determinante para alargar la vida útil de este recambio. La piña ergonómica -viene dotada de una palanca de servicio progresivo, permitiendo controlar el caudal de agua, en función de la -presión que se le aplique. Además, incorpora un sistema de bloqueo, para mantenerlo abierto a máximo -caudal. Peso: 4.40 Kg. Dimensiones: 450 x 1300 mm.	1				1,00			
							1,000	184,75	184,75
4.3	UD BARRA COLGAR INOX. 1000X150 MM. Construido en acero inox AISI 304 18/10 * Pletinas soldadas con orificios para su sujeción a pared. Tubo de 30 mm. -de diámetro.	1				1,00			
							1,000	118,70	118,70
TOTAL 04.....									1.469,95

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO

RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA

CANTIDAD

PRECIO

IMPORTE



05 ZONA LAVADO

5.1 UD MESA INOX. C/ARO DESBARACE

Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, con un grosor de 1.5 mm, garantizando resistencia a la corrosión y -facilidad de limpieza, dotada de un aro de desbarace con golpeador de goma, bordon perimetral diseñado para evitar -derrames. Estructura tubular de arriostrada acero inoxidable de alta resistencia proporcionando robustez y durabilidad. -Con desagüe. Las patas disponen de regulación en altura, permitiendo nivelar la mesa. Dimensiones: -2000x700x850mm. Marca Electrolux o similar.

1

1,00

1,000 1.345,89 1.345,89

5.2 UD ESTANTE SOBREMESA PARA CESTAS 1600X500 MM.

Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10. Patas de tubo Ø30 mm con varilla de fijación para la mesa.-Medidas estándar para cestas de 500x500 mm. incorpora desagüe. Dimensiones: 1.600 x 500 x 700 mm. Marca -Electrolux o similar.

1

1,00

1,000 683,66 683,66

5.3 UD LAVAVAJILLAS NEOBLUE TACTIL L BAJOM. ELUX.

Lavavajillas Bajomostrador de Electrolux Professional, tipo higienizador con agua caliente, apto para cestos de -500x500mm. El rendimiento de lavado está garantizado por una potente bomba de lavado, un tanque de lavado de gran -capacidad, brazos rociadores giratorios de lavado y aclarado integrados superior e inferior en material compuesto. La -temperatura y la presión de aclarado están garantizadas por el boiler a presión incorporado y el sistema de control de -válvulas interbloqueadas. Utiliza de 2,1 a 2,4 litros de agua limpia en el aclarado final. Dos ciclos automáticos -preestablecidos para diferentes tipos de artículos, configurables in situ. Puerta aislada de doble pared. Construcción de -acero inoxidable AISI 304 que incluye tanque interno y boiler, puerta y paneles externos. Control electrónico con interfaz- de usuario codificada por colores tipo de botón táctil e íconos de información LED. El ciclo de autolimpieza automático -se ejecuta después de que se apague la máquina. La unidad incluye una bomba peristáltica dispensadora de -abrillantador. Las características eléctricas son de una fase de 230 voltios 50 Hz, equipado con cable eléctrico y-enchufe shuko. La máquina se suministra con un módulo de conectividad Wi-Fi integrado y una aplicación Bluetooth.-Altura libre de puerta 40cm Máx. Capacidad teórica de lavado en un estado ideal de 65 cestos o 1.170 platos por hora, -con ciclo rápido disponible en APP. Consumo de agua 2,1 lt/cesto con el ciclo MyEco. Consumo energético medio 260 -watt/ciclo con el Cyclo MyEco. Configuración de ciclos de lavado y productos químicos ajustables mediante aplicación. -El embalaje de cartón sobre palé es totalmente reciclable. El cartón está fabricado con un 70 % de material reciclado y -papel con certificación FSC*, impreso con tinta ecológica a base de agua; para garantizar la total sostenibilidad y -responsabilidad medioambiental. (* Forest Stewardship Council, la organización líder mundial en silvicultura sostenible - -Usos). Certificación ErgoCert de 4 estrellas por su diseño ergonómico y facilidad de uso. Su manejo sencillo a través de -una interfaz fácil de usar y su diseño ergonómico garantizan un estrés mínimo para el usuario. Los puntos de contacto -de colores en los componentes extraíbles garantizan operaciones de limpieza rápida. Potencia electrica: 3,30 kW 220--240 V 1 50 Hz. Dimensiones: 572x623x830mm-Marca Electrolux o similar.

1

1,00

1,000 2.762,29 2.762,29

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO

RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA

CANTIDAD

PRECIO

IMPORTE



5.4	<p>UD MESA PRELAVADO 1600X750 C/SENO DCHA. Fabricada en Acero AISI 304 18/10 con omegas de refuerzo y masilla antivibratoria Patas de tubo 40 x 40 con taco -regulable de rosca oculta. Dotada de cuba de 500 x 400 x 250 . Peto de 105 mm. Agujero para grifería. Estructura -desmontable. Dimensiones: 1600 x 750 x 850mm. Marca Electrolux o similar.</p>	1	1,00			
				1,000	1.065,65	1.065,65
5.5	<p>UD GRIFO DUCHA 2 AGUAS 450X1300 MM Dispone de dos pomos, uno para regular el caudal del agua fría y otro para el de agua caliente. El latiguillo es -plastificado, siendo un factor determinante para alargar la vida útil de este recambio. La piña ergonómica -viene dotada de una palanca de servicio progresivo, permitiendo controlar el caudal de agua, en función de la -presión que se le aplique. Además, incorpora un sistema de bloqueo, para mantenerlo abierto a máximo -caudal. Peso: 4.40 Kg. Dimensiones: 450 x 1300 mm.</p>	1	1,00			
				1,000	184,75	184,75
5.6	<p>UD LAVAVAJILLAS CAPOTA ELECTROLUX Lavavajillas de Capota, boiler atmosférico, con dispensador de abrillantador, 80 cestos/hora - 1440 platos/hora - -Estructura en acero inoxidable AISI 304, incluido: paneles externos, laterales y frontal, capota, cuba de lavado, filtro, -brazos de aclarado y de lavado - Utiliza 2 litros de agua limpia por cada ciclo de aclarado final - Temperatura de -aclarado: 84°C - Presión del agua del aclarado proporcionada por el boiler atmosférico en AISI 304 y la bomba auxiliar -de aclarado - El rendimiento de lavado es garantizado gracias a la potente bomba de lavado (0,8 kW) y a los brazos -aspersores rotatorios superiores e inferiores - Bomba de dispensador de abrillantador incluida - Se puede convertir para- ser utilizado desde el frente o instalado en una esquina - Incluye patas con altura ajustable. Cumple con las normas -NSF/ANSI 3 y DIN 10512. Capacidad máxima por hora de 80 cestos o 1.440 platos (modo de alta productividad) fácil de -cambiar a 63 cestos o 1.134 platos (modo NSF/ ANSI 3) pulsando un botón. Ciclos de 45/84/150 segundos (modo de -alta productividad); ciclos de 57/84/150 segundos (modo NSF/ANSI 3). Ciclo automático limpieza de la cuba y -autovaciado de la bomba de lavado y del boiler para evitar la proliferación de bacterias. Kit sistema filtrado multicapa -opcional. Tensión: 400 V 3N 50 Hz. Potencia eléctrica: 9.9kW. Dimensiones: 746x755x1549mm. Marca Electrolux o -similar.</p>	1	1,00			
				1,000	5.221,13	5.221,13
5.7	<p>UD CAMPANA MURAL ACERO INOX. 1250X1250MM Construcción en chapa de acero inoxidable AISI 304 18/10 mediante soldadura. Reborde perimétrico para recogida de -condensados. Dependiendo de la longitud y condiciones de la instalación, esta campana puede ser fabricada en dos -tramos. Todas las chapas son plegadas y pulidas evitando cantos vivos que puedan producir cortes. Conducto y turbina -no incluidos. Dimensiones: 1250x1250mm</p>	1	1,00			
				1,000	1.801,96	1.801,96
5.8	<p>UD MESA ENTRADA/SALIDA MURAL 1100 Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10. Rápido montaje mediante tornillería allen (llave incluida). Fácil conexión a -cualquier lavavajillas mediante sistema de engatillado universal. Reversible. Se puede engatillar por los dos lados. Sobre-liso con pendiente para una fácil y ágil limpieza. Patas cuadradas de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 40 x 40 mm-para elevar la altura desde los 850 hasta los 920 mm. Peto posterior de 158 mm de altura.-Dimensiones: 1100 x 750 x 850 mm. Marca Electrolux o similar.</p>	1	1,00			
				1,000	622,97	622,97

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO



CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE	
5.9	UD ESTANTERIA 4 NIVEL 1190X500MM K331 Construida en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario desmontable para su limpieza. 4 -niveles. Pies regulables en altura.-Dimensiones: 1.190 x 500 x 1.750 mm.	1				1,00			
							1,000	431,97	
								431,97	
5.10	UD ESTANTERIA 4 NIVEL EN ANGULO 750X500 MM. Construida en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario desmontable para su limpieza. 4 -niveles. Pies regulables en altura.-Dimensiones: 750 x 500 x 1.750 mm.	1				1,00			
							1,000	349,86	
								349,86	
TOTAL 05									14.470,13

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO

RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA

CANTIDAD

PRECIO

IMPORTE



CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
06	ZONA DE COCINA							
6.1	<p>UD MESA REFRIG. GN 1/1 CON CAJONES DOBLES</p> <p>Exterior en acero inox AISI-304-18/10. Interior en acero inox AISI-304-18/10, con aristas curvas y fondo embutido. -Cajonera doble, desmontable sobre guías telescópicas. Sin encimera. Pies en tubo de acero inox. ajustables en altura -125 - 200mm. Unidad condensadora ventilada y extraíble. Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi -anticorrosión. Evaporación automática del agua de descarche. Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 -Kg/m³, cero efectos ODP y GWP. Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura -de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía. Temperatura de trabajo de -2°C/+8°C a 38°C ambiente. -Capacidad: 410 L. Potencia frigorífica: 300 W. Consumo: 300 W - 230 V - 50/60 Hz. Dimensiones: 1.795x700x850mm.</p>	1				1,00		
						1,000	3.268,34	3.268,34
6.2	<p>UD ESTANTERIA MURAL FIJA INOX 1800X400 MM SOLDADA</p> <p>Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10. Cartelas a pared, con taladros de 8 mm. (tacos y tornillos incluidos).-Totalmente soldadas.-Dimensiones: 1800 x 400 mm</p>	1				1,00		
						1,000	231,16	231,16
6.3	<p>UD CAMPANA MURAL ACERO INOX. 1250X1250MM</p> <p>Construcción en chapa de acero inoxidable AISI 304, 18/10 mediante soldadura. Colector soldado con soporte para -filtros a 45° según normativa y bandeja recoge grasas y dotada de tapón de drenaje metálico. Reborde perimétrico para -recogida de condensados. Filtros de lamas en acero inox incluidos. Dependiendo de la longitud y condiciones de la -instalación, esta campana puede ser fabricada en dos tramos. Todas las chapas son plegadas y pulidas evitando cantos- vivos que puedan producir cortes. El conducto y turbina de extracción no está incluido. Dimensiones: 1250x1250mm</p>	1				1,00		
						1,000	1.995,34	1.995,34

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO

RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA

CANTIDAD

PRECIO

IMPORTE



6.4	<p>UD HORNO MIXTO A GAS 10 GN 1/1 ICOMBI PRO RATIONAL G.NATURAL Modo "Vaporizador Combinado" con 3 modos de cocción: Vapor de 30°C a 130°C. Aire caliente de 30°C a 300°C.-Combinación de vapor y aire caliente 30°C a 300°C. Regularización del grado de humedad en la cámara de cocción e-información sobre el porcentaje de humedad. Programación de porcentaje de humedad, 5 niveles de ajuste y regulación.-Medición precisa del porcentaje de humedad. Selección de modo de cocción por tiempo o por sonda. Sonda térmica -con varios puntos de medición (4 o más). Sistema de control automático que adapte el tiempo, temperatura y % de -humedad según el tamaño del producto y volumen de carga. 5 velocidades programables de circulación del aire. Función- para el enfriamiento rápido y seguro de la cámara de cocción. Generador de vapor fresco de alto rendimiento con-función automática de llenado de agua. Quemador con soplador de funcionamiento silencioso y alto rendimiento (sólo-aparatos de gas). Sistema de desvaporización automático. Fluidización dinámica del aire. Adaptación automática a las -características del lugar de instalación (altitud, clima, etc.). Turbina con rotor con freno automático integrado. -Separación centrífuga de grasa sin necesidad de filtro adicional. Aparato homologado para operación sin vigilancia. -Ventilador con rotor auto frenante integrado. Con Racks móviles con ruedas y bastidores colgantes extraíbles-orientables para los equipos de sobremesa. Puerto wifi integrado para acceso remoto para control de datos APPCC e-información de consumo. Aislamiento contra la radiación de calor. Sistema automático de eliminación de vapores. Sifón-integrado para la conexión de desagüe a la red fija o con salida libre. Para mantenimiento y posibles averías, sistema-remoto de control por parte de los técnicos. Servicio de urgencias para los fines de semana. Ficha de mantenimiento-preventivo. Debe disponer puerto USB para descarga de datos appcc.Información sobre el consumo de energía en los -procesos de cocción. Iluminación led de la cámara de cocción y la bandeja para ahorrar energía. Capacidad: 10 GN1/1. -Potencia gas natural: 22 kW. Dimensiones: 850 x 775 x 1014 mm. Marca Rational o similar</p>	1	1,00	1,000	15.618,76	15.618,76
6.4.1	<p>UD KIT CONEXION HORNOS RATIONAL Compuesto de manguera de alimentación de agua (2 m) y tuberías de desagüe DN 50.</p>	1	1,00	1,000	74,97	74,97
6.4.2	<p>UD CARTUCHO RECAMBIO FILTRANTE PURITY STEAM PARA HORNOS Filtro antical recambiable para la protección de hornos de vapor de hasta 20 bandejas. El filtro cuenta con triple -tecnología. Dos mallas filtrantes para retener todo tipo de partículas y evitar obstrucciones, carbón activo para -eliminar el mal sabor y olor que aporta el cloro, y resinas que reducen la cal. Previene la formación de cal y retiene -todo tipo de partículas protegiendo los hornos frente a averías. Mejoran el sabor y olor del agua para cocinar al -eliminar el cloro. No consumen electricidad ni desechan agua, ahorrando costes. Sin mantenimiento diario. Se -cambiará el filtro cuando el contador de litros indique que se ha agotado. Posición de funcionamiento horizontal y -vertical. El agua de entrada debe de estar entre 4 y 30°C. Apto para hornos de pan y fermentadoras.-Capacidad de filtro de hasta 7.907 litros (con dureza de carbonatos de 10° alemanes y bypass configurado a posición -1). Marca Brita o similar.</p>	1	1,00	1,000	277,65	277,65

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
6.4.3	UD CABEZAL AJUSTABLE 4 POSIC. PURITY STEAM G3/8" Cabezal fijo para filtros antical para la protección de hornos de vapor de hasta 20 bandejas. El cabezal tiene una -entrada de 3/8" para conectar a la red, y una salida de 3/8" para conectar al contador de litros, incluido en el kit inicial, y de este al horno. Permite regular el nivel de filtrado en función de la dureza del agua. Cuenta con una pestaña y tubo -para purgar el filtro en el momento de la instalación. Tras instalarlo la primera vez no es necesario quitarlo ni cambiarlo -(a menos que sufra algún golpe y se rompa). Entrada y salida de 3/8". Marca Electrolux y similar.	1				1,00		
						1,000	53,01	53,01
6.4.4	UD MEDIDOR FLUJO VOLUMETRICO 10-100A 3/8" PURITY C El contador de litros se debe programar para controlar el agotamiento y recambio del filtro para tener hornos, -fermentadoras y fabricantes de hielo siempre protegidos. Accesorio programable con la capacidad del filtro. -Entrada y salida de 3/8". Se debe instalar entre la salida del filtro y el aparato a proteger. Marca Brita o similar	1				1,00		
						1,000	50,69	50,69
6.4.5	UD INSTALACION COMBI MESA GAS	1				1,00		
						1,000	645,12	645,12
6.5	UD MESA SOPORTE HORNO ACOPLA PARA ABATIDOR PARA ABATIDOR Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, con un grosor de 1.5 mm, garantizando resistencia a la corrosión y -facilidad de limpieza, dispone de un espacio para un abatidor de temperatura (no incluido). Estructura tubular de acero -inoxidable de alta resistencia proporcionando robustez y durabilidad. Las patas disponen de regulación en altura, -permitiendo nivelar la mesa. Dimensiones: 970x775x900mm	1				1,00		
						1,000	1.203,09	1.203,09
6.6	UD ABATIDOR CONGELADOR 5 GN1/1 Capacidad de 5 GN 1/1 y EN (600 x 400). Separación entre guías 65 mm. Exterior totalmente en acero -inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado. Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil -utilización en la puerta del abatidor. Sonda con sistema de calefacción para facilitar su extracción al final del -proceso. Incorpora desagüe en la cuba. Acepta bandejas de gastronomía y pastelería (600 x 400 mm). -Temperatura ambiente: + 42° C. Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.. Producción ciclo -refrigeración +90+3°C (kg/ciclo): 23. Producción ciclo congelación +90-18°C (kg/ciclo): 13. Potencia: -1200W. Panel: e-feel digital. Peso: 105kg.-Medidas: 700 ancho, 790 fondo y 850 alto.	1				1,00		
						1,000	4.815,04	4.815,04

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO

RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA

CANTIDAD

PRECIO

IMPORTE



6.7	<p>UD MESA MURAL ACERO INOX. C/TOLVA DESP. Y FREGADERO Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, con un grosor de 1.5 mm, lo que garantiza una excelente resistencia a la- corrosión y una fácil limpieza. La mesa está equipada con un peto trasero sanitario de 150 mm de altura, diseñado para- evitar derrames y mantener el área de trabajo limpia y segura. Cuenta con un fregadero de 400x400 mm y un estante -inferior bajo el fregadero, ideal para realizar tareas de lavado o preparación de alimentos. Además, dispone de un -espacio adicional para una mesa de refrigeración y una mesa caliente (no incluidas), lo que permite optimizar el espacio- de trabajo. En la parte libre se incluye un estante inferior e intermedio en acero inoxidable, ofreciendo espacio adicional -para almacenamiento. Para mayor comodidad y eficiencia, la mesa dispone de una tolva para desperdicios, facilitando la- recolección y eliminación de residuos durante el proceso de trabajo. También tiene un espacio para uno modulo de -cajones calientes (no incluido). La estructura de la mesa es tubular y está fabricada en acero inoxidable de alta -resistencia, proporcionando una gran robustez y durabilidad. Las patas de la mesa cuentan con un sistema de -regulación en altura, lo que permite nivelar la mesa de manera precisa según las necesidades del entorno. -Dimensiones: Según plano</p>	1	1,00		
			1,000	10.288,74	10.288,74
6.8	<p>UD GRIFO MONOMANDO CODO CAÑO BAJO 2 AGUAS FRIC Grifo de sobremesa monomando codo dos aguas.-Medidas: 200x120x210 mm.</p>	1	1,00		
			1,000	43,73	43,73
6.9	<p>UD MESA REFRIG. GN 1/1 CON CAJONES DOBLES Exterior en acero inox AISI-304 18/10. Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido. -Cajonera doble, desmontable sobre guías telescópicas. Sin encimera. Pies en tubo de acero inox. ajustables en altura -125 - 200mm. Unidad condensadora ventilada y extraíble. Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi -anticorrosión. Evaporación automática del agua de descarche. Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, - cero efectos ODP y GWP. Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de -condensación. Eficiente gestión del consumo de energía. Temperatura de trabajo de -2°C/+8°C a38°C ambiente. -Capacidad: 410 L. Potencia frigorífica: 300 W. Consumo: 300 W - 230 V - 50/60 Hz. Dimensiones: 1.795x700x850mm.</p>	1	1,00		
			1,000	3.268,34	3.268,34
6.10	<p>UD ARMARIO DE REFRIGERACION CARNE FAB.ESP. Una vitrina refrigerada para carnes es un equipo profesional diseñado para la conservación y exhibición de productos -cárnicos a temperaturas controladas. Esta vitrina cuenta con un diseño moderno y funcional. La estructura está -fabricada en acero inoxidable "lacado en negro", lo que le da un acabado elegante y resistente, facilitando su -mantenimiento y garantizando una larga durabilidad. La parte frontal de la vitrina es completamente acristalada, lo que -permite una visibilidad clara y atractiva de los productos en su interior, además de ofrecer una excelente exposición a -los clientes. En la parte posterior, se encuentran cuatro puertas batientes de acceso, también con cristal, lo que facilita -la carga y descarga de los productos. Estas puertas permiten un acceso rápido y cómodo, manteniendo siempre la -aparición limpia y organizada del establecimiento. El sistema de refrigeración está optimizado, con el motor -incorporado en la vitrina. Dimensiones: 2490x600x1100mm</p>	1	1,00		
			1,000	17.830,37	17.830,37

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO

RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA

CANTIDAD

PRECIO

IMPORTE



6.10.1	<p>UD ESTRUCTURA TUBULAR PARA VITRINA La estructura a techo para la vitrina refrigerada está diseñada para proporcionar soporte y estabilidad, permitiendo la -correcta instalación y funcionamiento de la vitrina. Fabricada en acero inoxidable lacado en negro, ofrece un acabado -elegante y resistente, acorde con el diseño de la vitrina refrigerada, asegurando durabilidad y una apariencia moderna y -profesional. Esta estructura tiene un diseño robusto y funcional, diseñada para soportar el peso de la vitrina y garantizar -su seguridad. El acero inoxidable lacado en negro no solo le confiere una estética sofisticada, sino que también facilita -su limpieza y mantenimiento, resistiendo la corrosión y el desgaste con el paso del tiempo. Pendiente de definir -sujeccion a techo.</p>	1	1,00		
			1,000	1.517,25	1.517,25
6.11	<p>UD ESTANTE DE SOBREMESA ACERO El estante de sobremesa está fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI 304 18/10, lo que le proporciona una -gran resistencia a la corrosión y una fácil limpieza, garantizando su durabilidad en entornos de trabajo exigentes. -Este estante cuenta con patas redondas que permiten elevarlo sobre la mesa de apoyo, proporcionando un espacio -adicional para almacenar o organizar utensilios, ingredientes o equipos de trabajo. Además, está diseñado con un -espacio específico destinado para la salamandra (no incluida), permitiendo integrar esta herramienta de manera práctica -y eficiente en el área de trabajo. La estructura robusta del estante y sus materiales de alta calidad lo convierten en una -opción ideal para entornos de cocina profesional, ofreciendo funcionalidad y resistencia. Dimensiones 3700x350/500mm</p>	1	1,00		
			1,000	1.858,19	1.858,19
6.11.1	<p>UD PANTALLA DE CALOR INFRARR. CERAMICA 1200 MM 750W Diseñada para incorporarse debajo del estante de sobremesa (no incluido). Modelo de calor infrarrojos con elementos -cerámicos de larga duración. Fabricada en acero inoxidable. Dispone de un interruptor luminoso. Fácil montaje al estante, -sin herramientas.-Potencia: 750 W-Dimensiones: 1200 x 150 x 60mm</p>	2	2,00		
			2,000	738,99	1.477,98
6.12	<p>UD MODULO MANTENEDOR C/3 CAJONES 1 TEMP Rango de temperatura de +30°C a +120°C. La sección de programas favoritos permite a los chefs reutilizar automáticamente recetas configuradas -previamente. Libro de cocina personalizable y de fácil acceso. Los programas de cocción se pueden dividir en 9 fases diferentes, lo que garantiza un alto -rendimiento en el procesamiento de alimentos. La función Delta-T permite ajustar la diferencia de temperatura entre la cámara del horno y el núcleo del -producto, mejorando la terneza de la carne y reduciendo la pérdida de peso. Programación manual de los parámetros de cocción y mantenimiento.-Capacidad de la bandeja 3 GN1/1 h máx 150. Capacidad del producto 18 kg. Peso 67 kg. Energía eléctrica 1000 vatios. Fuente de alimentación 220--240V 50/60Hz.-Dimensiones: 660x595x730</p>	1	1,00		
			1,000	3.529,84	3.529,84
6.13	<p>UD MESA CALIENTE PASANTE Para el mantenimiento en caliente de los platos antes del servicio. Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.-Aislamiento térmico en lana de roca. Sin encimera. Puertas correderas con anclaje superior. Bloque calórico lateral y -resistencias ventiladas, fácilmente extraíbles. Panel de mando con interruptor luminoso y termostato 0/90°C digital.-Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm. Potencia eléctrica: 3.0kW 230/50. -Dimensiones: 1800x700x850mm</p>	1	1,00		
			1,000	2.389,22	2.389,22

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO

RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA

CANTIDAD

PRECIO

IMPORTE



6.14	<p>UD SALAMANDRA ELECTRICA 600 BASCULANTE Diseñado para uso profesional. Estructura fabricada en acero inoxidable. Ideal para calentar, -asar, tostar o gratinar los alimentos. Placa de calentamiento y techo móvil, ajustando la posición -deseada (altura regulable 0-140mm). Dos reguladores de temperatura. Dispone de dos -resistencias de calentamiento independientes. Parrilla y bandeja desmontables para una -limpieza más fácil. Libro de instrucciones en 7 idiomas. Potencia Kw:4 Monofásico.-Tensión: 220-240/50. Dimensiones en mm.: 260 Alto x 610 Fondo x 510 Ancho</p>	1	1,00	1,000	1.086,62	1.086,62
6.15	<p>UD COMBINADO HORNO BRASAS Y PARRILLA VASCA JOSPER Combo de Horno Brasa Josper y Parrilla Vasca Josper con doble parrilla en un módulo. Horno brasa: recomendado para -unos 80 comensales, con un tiempo de encendido de unos 40 minutos aprox. Parrilla Vasca: tiempo de encendido de -unos 20 minutos aprox. El tándem de horno y parrilla ofrece infinitas posibilidades gastronómicas:-Triple o incluso cuádruple área de braseado: las dos parrillas elevables de la Parrilla Vasca, así como los 5 niveles -internos de braseado del horno. Versatilidad de elaboraciones y técnicas: sellado en parrilla abierta y finalización dentro -del horno, ahumados de distinta intensidad, separación de carne, pescado o verduras en cada una de las parrillas del -combo y control absoluto de la materia prima así como productos de delicada elaboración. Control del sellado tanto en -la parrilla abierta como en el horno gracias a la regulación de alturas. Rápida y ágil regulación de temperatura mediante -el volante provisto de reductora en la parrilla abierta y mediante el sistema de tiros en el horno. Incremento de la -velocidad y volumen de producción gracias a la capacidad energética de ambos equipos funcionando a la vez.-Reaprovechamiento de la energía calorífica generada en el proceso de pirólisis tanto en el horno como en la parrilla -vasca. Fuerte componente visual y de showgrilling del combo. Permite dar juego al chef, captar la atención de los -comensales y atemperar producto a la vista del cliente. Consumo homogéneo de carbón al tratarse de escudos de -combustión con repartición uniforme del carbón. Servicio ininterrumpido tanto en cocinas non-stop como en eventos de -larga duración. Área de braseado de las parrillas abiertas de 500 x 600 mm (x2 parrillas) y de 500 x 510 mm del horno. -Dimensiones: 2130x900x1625mm. Marca Josper o similar</p>	1	1,00	1,000	36.369,39	36.369,39

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO
CÓDIGO RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA CANTIDAD PRECIO IMPORTE

6.16	<p>UD COCINA A GAS TOP 4 FGOS. 1 MOD. S/900XP 40 KW. ELECTROLUX La unidad tiene 930 mm de profundidad para ofrecer una mayor superficie de trabajo. Para instalar en instalaciones de -base abierta, soportes puente o sistemas en voladizo. Quemadores de llama de flor de alta eficiencia con dispositivo -de fallo de llama de serie en los quemadores para proteger contra fugas de gas cuando se produce la extinción -accidental de la llama. Soportes de ollas de hierro fundido de alta resistencia, con aletas centrales largas para -permitir el uso de las ollas más grandes hasta las más pequeñas. El diseño especial del sistema de mandos de -control garantiza que no se produzcan infiltraciones de agua. Paneles exteriores de acero inoxidable con acabado -Scotch Brite. Encimera extra resistente de acero inoxidable de 2 mm. Modelo con bordes laterales en ángulo recto -para permitir uniones empotradas entre unidades, eliminando huecos y posibles puntos de acumulación de suciedad. -Quemadores de llama de flor de alta eficiencia permiten adaptar la llama a ollas de cualquier diámetro, calentando -solo el fondo. Los cuatro quemadores de alta eficiencia de 10 kW están disponibles en dos tamaños diferentes para -un mayor rendimiento en las necesidades de cocción de los clientes más exigentes. Quemadores de 100 mm con -regulación continua de potencia de 2,2 a 10 kW. Dispositivo de fallo de llama en cada quemador. Piloto luminoso -protegido. Soporte de cacerola de gran tamaño en hierro fundido (acero inoxidable como opción). Bordes laterales en -ángulo recto, cortados con láser para empotrar las unidades. Encimera de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de -grosor. Protección contra el agua IPX5. Conformidad según la normative EN203. Declaración CE de conformidad. -Certificación del sistema de gestión de calidad ISO 9001. Certificación del sistema de gestión medioambiental ISO -14001. Peso: 79kg. Suministro estandar de gas natural G20. Opcion de tipo de gas GLP (boquillas incluidas). -POTENCIA GAS: 40.0kW. Dimensiones: 800x930x250mm. Marca Electrolux o similar.</p>	1	1,00		2.735,51	2.735,51
6.16.1	<p>UD BASE ARMARIO ABIERTA ELECTROLUX Construidas en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Como accesorios opcionales se incluyen -puertas con tiradores, cajones, kits de calentamiento y guías para recipientes GN. Peso: 26kg. Dimensiones: -800x785x600mm. Marca Electrolux o similar.</p>	1	1,00		673,84	673,84

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO

RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA

CANTIDAD

PRECIO

IMPORTE



6.17	<p>UD FREIDORA ELECTRICA 2 CUBAS 23+23 L ELECTROLUX La unidad tiene 930 mm de profundidad para ofrecer una mayor superficie de trabajo. Elementos calefactores infrarrojos -externos de alta eficiencia (36 kW) con innovadores deflectores fijados al exterior de las cubas en forma de V de gran -profundidad. El aceite se evacua a través de un grifo a un recipiente de drenaje situado debajo de las cubetas. Patas -regulables en altura de acero inoxidable. Paneles exteriores de acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Encimera de- acero inoxidable 20/10. Modelo con bordes laterales en ángulo recto para permitir uniones empotradas entre unidades, -eliminando huecos y posibles puntos de acumulación de suciedad. Elementos calefactores infrarrojos externos con -innovadores deflectors aplicados a la cuba para facilita la limpieza de la cuba interna y la seguridad de las operaciones. -Cuba profunda en forma de V. Termostato de protección contra sobrecalentamiento de serie. Todos los compartimentos -principales están situados en la parte delantera de la unidad para facilitar el mantenimiento. La unidad se suministra de -serie con cuatro patas de 50 mm en acero inoxidable. Interior de cubas profundas en forma de V con esquinas soldadas -con láser sin uniones para facilitar la limpieza. Bordes laterales en ángulo recto cortados con láser para unidades -empotradas. Certificación de resistencia al agua IPX5. Accesorios incluidos: 2 puertas para armario de base abierta y 4 -cestas de medio tamaño. Herramienta portátil opcional de control de la calidad del aceite (código 9B8081) para una -gestión eficaz del aceite. Capacidad de la cuba: min 21lt- max.23lt. Dimensiones de la cuba útiles: 340x400x575mm-Intervalo del termostato: min 105°C max. 185°C. Conformidad según la normativa EN60335. Declaración CE de -conformidad. Certificación del sistema de gestión de la calidad ISO 9001. Certificación del sistema de gestión -medioambiental ISO 14001. Peso neto: 115kG. Potencia electrica: 36.0kW 380-400V / 3 / 50-60Hz. Dimensiones: -800x930x850mm. Marca Electrolux o similar.</p>	1	1,00		
			1,000	7.202,48	7.202,48
6.18	<p>UD ELEMENTO NEUTRO ELECTROLUX La unidad tiene una profundidad de 930 mm para ofrecer una mayor superficie de trabajo. Puede instalarse sobre una -base refrigerada, un armario de base abierta, soportes de puente o sistemas en voladizo. Fabricado en acero inoxidable -con acabado Scotch Brite. Encimera de acero inoxidable 20/10. Modelo con bordes laterales en ángulo recto para -permitir uniones enrasadas entre unidades, eliminando huecos y posibles trampas de suciedad. Bastidor interno de -acero inoxidable. Unidad para instalar en otras bases de la línea 900. Bordes laterales angulados y cortados con láser -para unidades empotradas. La parte superior de acero proporciona una superficie de trabajo resistente bajo cualquier -carga. Declaración de conformidad CE. Certificación del sistema de gestión de la calidad ISO 9001. Certificación del -Sistema de Gestión Medioambiental ISO 14001. Peso: 20kg. Dimensiones: 400x930x250mm. Marca Electrolux o -similar.</p>	1	1,00		
			1,000	722,93	722,93
6.18.1	<p>UD BASE ARMARIO ABIERTA ELECTROLUX Fabricado en acero inoxidable con acabado Scotch Brite para cumplir con los más altos estándares de higiene. -Unidad de 930mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor. Unidad equipada con patas en acero -inoxidable, regulable 50mm en altura. El compartimento de la base abierta es ideal para el almacenamiento de-cacerolas, sartenes, bandejas, etc. Dimensiones: 400x785x600mm. Marca Electrolux o similar.</p>	1	1,00		
			1,000	517,65	517,65

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO

RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA

CANTIDAD

PRECIO

IMPORTE



6.19

UD CUECEPASTA MULTIPRODUCTO A GAS 40 LT ELECTROLUX

Quemadores de alta eficiencia de 16,5 kW. Eliminación constante del almidón durante el proceso de cocción. La cuba -de 40 litros está prensada en acero inoxidable tipo 316-L para protegerla de la corrosión. Panel de control con llave de -gas y encendido piezoeléctrico. Termostato de seguridad que impide el funcionamiento de la máquina sin agua. -Dispositivo de fallo de llama que viene de serie en los quemadores, para proteger contra la fuga de gas cuando se -produce un apagado accidental de la llama. El diseño especial del sistema del mando de control garantiza que no se -produzcan infiltraciones de agua. Paneles exteriores en acero inoxidable. Encimera en acero inoxidable 20/10. Modelo -con bordes laterales en ángulo recto para permitir uniones enrasadas entre unidades, eliminando huecos y posibles -trampas de suciedad. Además de cocinar pasta, el aparato puede utilizarse para fideos de todo tipo, arroz, albóndigas y- verduras. Quemadores de alta eficiencia de 16,5 kW en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y ajustes de -potencia para cada cuba, situados debajo de la cuba. El depósito de agua, de acero inoxidable 316-L, está -perfectamente soldado a la parte superior del aparato. Provisto de zona de goteo integrada en la que se pueden colocar -cestas para escurrir. Función automática de eliminación de almidón durante la cocción: mejora de la calidad del agua -con el paso del tiempo. Desconexión automática por bajo nivel de agua: evita sobrecalentamientos accidentales. Panel -de mandos con llave de gas y encendido piezoeléctrico. Todos los compartimentos principales situados en la parte -delantera de la unidad para facilitar el mantenimiento. Llenado de agua continuo regulado a través de un grifo manual-Desagüe con válvula de bola manual para un vaciado rápido de la cuba. ESD disponible como accesorio (se instala por -separado): dispositivo de ahorro de energía que utiliza el calor producido por el agua drenada a través del rebosadero -para precalentar el agua del grifo hasta 60°C, para una ebullición constante del agua. Control de energía: función única -de ajuste de la potencia para controlar el nivel de ebullición y optimizar el consumo de energía. Termopar dispositivo-para mayor seguridad. Sistema automático de elevación (accesorio opcional): Unidad de 200 mm de ancho con tres-soportes de cestas de acero inoxidable, que sostienen una cesta GN 1/3 cada uno, para colocar en uno o ambos lados-de la máquina y proporcionar una elevación automática para seis cestas de porciones pequeñas (a pedir por separado). -Posibilidad de memorizar nueve tiempos de cocción mediante control digital. Encimera prensada de 2 mm en acero -inoxidable. Se suministra de serie con cuatro patas de 50 mm en acero inoxidable como standard (todas las placas -redondas de acero inoxidable como opción). Bordes laterales angulados y cortados con láser para empotrar los -muebles. AISI Encimera de acero inoxidable 304 de 2 mm de espesor. IPX5 protección contra el agua.-Accesorios Incluidos: 1 Puerta para armario abierto. Dimesiones utiles de la cuba: 300x520x260mm. Capacidad cuba: -Min. 32lt. Max: 40lt. Peso: 60kg. Potencia gas:16.5kw. Suministro estandar de gas G20. Opcion tipo da gas GLP -(boquillas incluidas). Dimensiones: 400x930x850mm. Marca Electrolux o similar.

1

1,00

1,000

4.154,59

4.154,59

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO
CÓDIGO RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA CANTIDAD PRECIO IMPORTE

6.20	<p>UD CAMPANA CENTRAL "COMPENSADA CON SISTEMA DE AGUA" Construcción en chapa de acero inoxidable AISI 304, 18/10 mediante soldadura. Colector soldado con soporte para -filtros a 45° según normativa y bandeja recoge grasas y dotada de tapón de drenaje metálico. Reborde perimétrico para -recogida de condensados. Filtros de lamas en acero inox incluidos. Dependiendo de la longitud y condiciones de la -instalación, esta campana puede ser fabricada en dos tramos. Todas las chapas son plegadas y pulidas evitando cantos-vivos que puedan producir cortes. Incluye sistema de regulación de caudal para ajustar la aspiración de campana. -con sistema de agua para campana. No incluye turbinas ni conductos. Disfruta de iluminación tipo LED. Dimensiones: -3044x2700 mm.</p>	1	1,00	1,000	10.312,76	10.312,76
6.20.1	<p>UD SISTEMA DE EXTINCION DE INCENDIOS EN CAMPANA Sistema de extinción automático con activación mediante línea de detección para campana de cocinas industriales que -cumple con el Código Técnico de Edificación en la Sección SI 4 (Detección, control y extinción del Incendio), -RD1942/93, RD 1244/1979, RD 1504/1990, UL-300, NFPA 17A,NFPA 96, 97/23/EC PED, marcado CE y UNE 23510. El- equipo consta de un recipiente acero para agente extintor, tubería canalizadora, línea de detección, válvula de disparo -baja presión y pulsador de activación manual. El sistema, va equipado con un manómetro para verificar el estado de -presurización. Existe la posibilidad, para mayor control, de conectar el sistema a un presostato que, en caso de pérdida- de presión por disparo o por fugas, enviaría una señal eléctrica al dispositivo/s al que esté conectado: válvula de corte-de suministro de gas, luces de emergencia, alarma, centralita electrónica... etc. El sistema es autónomo, sin necesidad-de fluido eléctrico para su funcionamiento y quedando activado las 24h del día, con o sin personal ya que muchos de los-incendios son producidos con el local vacío a causa de brasas mal apagadas, freidoras que quedan conectadas, etc. -Los componentes del sistema son totalmente inocuos en presencia humana y su contaminación medioambiental es -nula por utilizarse es un agente extintor humectante basado en sales de potasio con bajo pH cuyas características de -extinción lo hacen perfecto para los fuegos generados por grasas y aceites, fuegos tipo F, tanto en su fase sólida como- líquida. Es un sistema de tamaño muy reducido y de bajo coste que requiere una instalación muy simple, en -comparación con otros productos que utilizan agua nebulizada o gases, por ejemplo. Su mantenimiento anual después -de su instalación es muy sencillo, requiere el mismo tratamiento que un extintor convencional a diferencia de otros -sistemas que incluyen central detección o dispositivos electrónicos. Al ser la presión de trabajo tan baja (entre 11 y 15 -bares, dependiendo de las dimensiones de la tubería), se reduce el riesgo en su manipulación y se reduce notablemente- la posibilidad de que haya fugas. El sistema ha sido ideado de modo que una vez instalado no interfiere en el trabajo -diario de la cocina. El residuo que queda en caso de disparo (agua + espuma) es no corrosivo y de fácil limpieza -permitiendo que la cocina quede nuevamente operativa en pocos minutos. Opcionalmente se puede suministrar un -sistema similar al mencionado para la protección de la zona de filtros y la salida de humos. El agente extintor se libera -cuando la temperatura en contacto con la línea detectora alcanza una temperatura de 150°C, esta se rompe y da lugar a- la activación del sistema extintor de incendios, debido a la despresurización de la válvula de almacenamiento, liberando -el agente extintor que se descarga a través de una tubería rígida siendo expulsado por los difusores distribuidos -convenientemente dentro de campana, plenum/filtros y en conducto. El componente acuoso permite una extinción -rápida y una inmediata refrigeración de la zona, mientras que el espumógeno crea una capa uniforme que evita la -reactivación del fuego. Dotado de activación manual. Incluye certificado.</p>	1	1,00	1,000	3.858,99	3.858,99

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO

RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA

CANTIDAD

PRECIO

IMPORTE



6.21	<p>UD MESA MURAL INOX. C/SENO Y CAJONES Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, con un grosor de 1.5 mm, lo que garantiza una excelente resistencia a la- corrosión y una fácil limpieza. La mesa está equipada con un peto trasero sanitario de 150 mm de altura, diseñado para- evitar derrames y mantener el área de trabajo limpia y segura. Cuenta con un fregadero de 400x400 mm, ideal para -realizar tareas de lavado o preparación de alimentos. Además, dispone de un espacio adicional para una mesa de -refrigeración y otra de congelación (no incluidas), lo que permite optimizar el espacio de trabajo. En la parte baja del -fregadero, se incluye un estante inferior en acero inoxidable, ofreciendo espacio adicional para almacenamiento.-Para mayor comodidad y eficiencia, la mesa dispone de una tolva para desperdicios, facilitando la recolección y -eliminación de residuos durante el proceso de trabajo. También se integra una columna de 4 cajones neutros, -proporcionando almacenamiento adicional para utensilios o ingredientes. La estructura de la mesa es tubular y está -fabricada en acero inoxidable de alta resistencia, proporcionando una gran robustez y durabilidad. Las patas de la mesa -cuentan con un sistema de regulación en altura, lo que permite nivelar la mesa de manera precisa según las -necesidades del entorno.-Dimensiones: 4655x700x850mm</p>	1	1,00			
				1,000	4.805,22	4.805,22
6.22	<p>UD GRIFO MONOMANDO CODO CAÑO BAJO 2 AGUAS Grifo de sobremesa monomando codo dos aguas.-Medidas: 200x120x210 mm.</p>	1	1,00			
				1,000	43,73	43,73
6.23	<p>UD ESTANTERIA MURAL FIJA INOX 1600X400 MM SOLDADA Realizada en acero inox AISI 304 18/10, dotada de cartabones laterales de sujeción construidos -en una sola pieza de la misma chapa, encimera con cantos redondeados. -Dimensiones: 1.600 x 400 mm.</p>	1	1,00			
				1,000	210,63	210,63
6.24	<p>UD MESA CONGELADOS GN 1/1 Exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10. Interior en acero inoxidable AISI-304-18/10, con aristas curvas y fondo -embutido. Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al -superar los 90° de apertura). Sin encimera. Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en -altura sobre guías inox. Pies en tubo de acero inoxidable ajustables en altura 135-210mm. Unidad condensadora -ventilada y extraíble. Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión. Evaporación automática del- agua de descarche. Aislamiento de poliuretano inyectado, densida 40kg/m3, cero efectos ODP y GWP. Control digital -de temperatura, descarches aoptimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo- de energía. Temperatura de trabajo -15°/-20° a 40°C ambiente. Potencia electrica: 556W. -Dimensiones: 1345x700x850mm</p>	1	1,00			
				1,000	2.474,90	2.474,90

PRESUPUESTO Y MEDICIONES
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE	
6.25	<p>UD MESA REFRIG. GN 1/1 CON CAJONES DOBLES Exterior en acero inox AISI-304-18/10. Interior en acero inox AISI-304-18/10, con aristas curvas y fondo embutido. -Cajonera doble, desmontable sobre guías telescópicas. Sin encimera. Pies en tubo de acero inox ajustables en altura -125 - 200mm. Unidad condensadora ventilada y extraíble. Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi -anticorrosión. Evaporación automática del agua de descarche. Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, - cero efectos ODP y GWP. Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de -condensación. Eficiente gestión del consumo de energía. Temperatura de trabajo de -2°C/+8°C a 38°C ambiente. -Capacidad: 410 L. Potencia frigorífica: 300 W. Consumo: 300 W - 230 V - 50/60 Hz. Dimensiones: 1.795x700x850mm</p>	1				1,00			
							1,000	3.268,34	3.268,34
6.26	<p>UD BAÑO MARIA 1 GN1/1 C/AGUA Construidos totalmente en acero inoxidable aisi 304 18/10 Cuba embutida con esquinas redondeadas soldada en el -sobre, formando una pieza compacta. Calentamiento directo del agua mediante resistencia de silicona colocada en la -parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico. Cable con -clavija de toma de tierra. Incorpora panel de mandos en una situación protegida de los golpes, con interruptor, piloto y -termostato de regulación. Excelente aislamiento contra las irradiaciones térmicas. En el frontal incorpora un grifo para el -vaciado del agua. Diseñados para recibir cubetas GN 1/1 profundidad 200mm o subdivisiones. Cubetas Gastronorm no -incluidas en dotación. Incorpora pies de altura regulables. Potencia Electrica: 700w Dimensiones: 430 x 600 x 330mm</p>	1				1,00			
							1,000	624,75	624,75
6.27	<p>UD LAVAMANOS DE PEDAL REGISTRABLE Construido en acero inoxidable acabado esmerilado Scotch-brite, dispone de una válvula mezcladora antiretorno con la -que podrá regular la temperatura de servicio. Cuenta con una papelera incorporada en el mueble. Por sus reducidas -dimensiones está diseñada para adaptarse a las instalaciones con poco espacio. Su funcionalidad es perfecta, a pesar -de su pequeño tamaño, pues incorpora una nueva cubeta de alto espesor y gran capacidad con reborde antiderrames -que asegura su utilidad.-Dimensiones: 350 x 300 x 850 mm.</p>	1				1,00			
							1,000	271,32	271,32
TOTAL 06.....								149.770,48	

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO

RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA

CANTIDAD

PRECIO

IMPORTE



CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
07	ZONA DE BARRA							
7.1	<p>UD MUEBLE COCTELERIA 1200 CUBA DCHA. FAB.ESP.</p> <p>Fabricado en acero inox. AISI 304 18/8, satinado. Estructura robusta de acero inoxidable soldada a la encimera y al estante inferior. Encimera con peto de 40mm. Fregadero de 275x250x165mm, con desagüe. Grifo monomando de -caño bajo incluido. Moja-vasos a presión, con rejilla desmontable. 1 recipiente para desperdicios extraíble. Incorpora- 2 tablas de corte/golpeador cierra coctelera en polietileno, extraíbles para la limpieza, una de 190x280x20mm y otra- de 730x60x20mm. Cuba aislada térmicamente con poliuretano inyectado ecológico de 725x400x215mm y desagüe -incorporado. Incorpora fondo perforado en toda la cuba, así como 2 separadores móviles. Capacidad cuba aislada: -1 zona para botellas, 2 zonas para hielo y 1 zona para cubetas de 7 cubetas GN 1/9 (cubetas no incluidas).-Carril rápido de 785mm con capacidad para 7/9 botellas, fácilmente desmontable. Como opción puede añadirse un -segundo carril. 1 soporte para batidora y/o mezclador, con orificio pasacables, fácilmente desmontable. Como -opción, puede solicitarlas con el kit de ruedas KRM4. Posibilidad de incorporar, de manera opcional, kit barra -modelo de 1200x280x225mm, equipado con: Soporte barra. Guías y panel decorativo en acero plastificado de -color blanco y 4 ruedas. Como opción se puede cambiar el color del panel.-Dimensiones: 1200 x 745 x 900 mm</p>	1				1,00		
							1,000	1.884,96
								1.884,96
7.2	<p>UD MESA MURAL INOX.</p> <p>Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, con un grosor de 1.5 mm, lo que garantiza una excelente resistencia a la- corrosión y una fácil limpieza. La mesa está equipada con un peto trasero sanitario de 150 mm de altura, diseñado para- evitar derrames y mantener el área de trabajo limpia y segura. Cuenta con un fregadero de 400x400 mm, ideal para -realizar tareas de lavado o preparación de alimentos. Además, dispone de un espacio destinado para un cubo de basura- (no incluido) con aro de desbarace y un espacio adicional para una mesa de refrigeración (no incluida), lo que permite -optimizar el espacio de trabajo. Zona para ubicar enfriador de cerveza (no incluido), con puertas troqueladas, resto del -mueble con puertas, además dispone de tolva para el café. La estructura de la mesa es tubular y está fabricada en -acero inoxidable de alta resistencia, proporcionando una gran robustez y durabilidad. Las patas de la mesa cuentan con -un sistema de regulación en altura, lo que permite nivelar la mesa de manera precisa según las necesidades del -entorno. Dimensiones: Según plano</p>	1				1,00		
							1,000	10.638,60
								10.638,60
7.3	<p>UD MESA REFRIGERADA C/CAJONES</p> <p>Realizado en su exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido. Cajones -sobre guías telescópicas. Unidad condensadora ventilada y extraíble. Evaporador sistema tiro forzado, con -recubrimiento anticorrosión. Evaporación automática del agua de descarche. Aislamiento de poliuretano inyectado, -densidad 40 Kg/m3. Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía. -Temperatura de trabajo -2°C +8°C a 38°C ambiente. Capacidad: 260 L. Potencia: 205 W - 230 V - -50 Hz. Dimensiones: 1.495 x 600 x 850 mm.</p>	1				1,00		
							1,000	2.413,32
								2.413,32
7.4	<p>UD GRIFO MONOMANDO GIRATORIO 2 AGUAS BAJO BARRA</p> <p>Grifo monomando giratorio de dos aguas. Diámetro de tubería de entrada 3/8". Largo 240mm. Alto 140mm.</p>	1				1,00		
							1,000	47,30
								47,30

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO

RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA

CANTIDAD

PRECIO

IMPORTE



7.5	<p>UD LAVAVAJILLAS NEOBLUE TACTIL L BAJOM. ELUX. Lavavajillas Bajomstrador de Electrolux Professional, tipo higienizador con agua caliente, apto para cestos de -500x500mm. El rendimiento de lavado está garantizado por una potente bomba de lavado, un tanque de lavado de gran -capacidad, brazos rociadores giratorios de lavado y aclarado integrados superior e inferior en material compuesto. La -temperatura y la presión de aclarado están garantizadas por el boiler a presión incorporado y el sistema de control de -válvulas interbloqueadas. Utiliza de 2,1 a 2,4 litros de agua limpia en el aclarado final. Dos ciclos automáticos -preestablecidos para diferentes tipos de artículos, configurables in situ. Puerta aislada de doble pared. Construcción de -acero inoxidable AISI 304 que incluye tanque interno y boiler, puerta y paneles externos. Control electrónico con interfaz- de usuario codificada por colores tipo de botón táctil e íconos de información LED. El ciclo de autolimpieza automático -se ejecuta después de que se apague la máquina. La unidad incluye una bomba peristáltica dispensadora de -abrillantador. Las características eléctricas son de una fase de 230 voltios 50 Hz, equipado con cable eléctrico y-enchufe shuko. La máquina se suministra con un módulo de conectividad Wi-Fi integrado y una aplicación Bluetooth.-Altura libre de puerta 40cm Máx. Capacidad teórica de lavado en un estado ideal de 65 cestos o 1.170 platos por hora, -con ciclo rápido disponible en APP. Consumo de agua 2,1 lt/cesto con el ciclo MyEco. Consumo energético medio 260 -watt/ciclo con el Cyclo MyEco. Configuración de ciclos de lavado y productos químicos ajustables mediante aplicación. -El embalaje de cartón sobre palé es totalmente reciclable. El cartón está fabricado con un 70 % de material reciclado y -papel con certificación FSC*, impreso con tinta ecológica a base de agua; para garantizar la total sostenibilidad y -responsabilidad medioambiental. (* Forest Stewardship Council, la organización líder mundial en silvicultura sostenible - -Usos). Certificación ErgoCert de 4 estrellas por su diseño ergonómico y facilidad de uso. Su manejo sencillo a través de -una interfaz fácil de usar y su diseño ergonómico garantizan un estrés mínimo para el usuario. Los puntos de contacto -de colores en los componentes extraíbles garantizan operaciones de limpieza rápida. Potencia eléctrica: 3,30 kW 220--240 V 1 50 Hz. Dimensiones: 572x623x830 mm. Marca Electrolux o similar.</p>	1	1,00	1,000	2.762,29	2.762,29
7.6	<p>UD FABRICADOR HIELO 75 L AIRE Realizado en acero inoxidable 18/10 AISI 304 con puerta integrada. Disfruta de un aislamiento excepcional en-poliuretano inyectado sin HCFC, gracias al mismo la máquina mantendrá la consistencia y la calidad del-hielo producido, a diferencia del resto de marcas. Todas las partes en contacto con el agua han sido diseñadas para-reducir al mínimo su fricción y para garantizar la maxima tensión de superficie, reduciendo notablemente el nivel sonoro.-Sistema de duchas con inyectores especiales flexibles diseñados para prevenir la acumulación de cal. El control de la-máquina es efectuado por temporizador y termostato. Sencillo, de fácil comprensión y mantenimiento. Interruptor-externo ON/OFF. Gama de temperatura: 5 - 40°C. Producción de 58 kgs. al día de cubitos macizos de 40 gr. Cámara -de almacenamiento de 30 kgs. Potencia: 540 W. Dimensiones: 515 x 645 x 840 mm.</p>	1	1,00	1,000	2.183,06	2.183,06

PRESUPUESTO Y MEDICIONES

REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CÓDIGO

RESUMEN

UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA

CANTIDAD

PRECIO

IMPORTE



7.7	<p>UD COPERACERO ACERO INOX. COLOR NEGRO. El colgador de copas está construido en acero inoxidable lacado en negro, lo que le proporciona una alta resistencia a la corrosión, así como una mayor durabilidad y facilidad de mantenimiento. La estructura está diseñada para ser -suspendida desde el techo, con una sujeción pendiente de definir, permitiendo adaptarse a distintas configuraciones de -instalación según las necesidades del espacio y los requerimientos del cliente. No incluida ninguna estructura auxiliar -si fuese necesaria para sujeción a techo. El colgador incluye un estante para el almacenamiento de botellas, diseñado -con una barandilla perimetral que evita que las botellas se deslicen o caigan, garantizando una sujeción segura durante -el uso. Además, el colgador incorpora un sistema de iluminación LED en la parte inferior, lo que proporciona una -iluminación direccional que resalta las copas y botellas almacenadas, mejorando la visibilidad y la estética del espacio. -Dimensiones: 2000/840x300mm</p>	1	1,00			
				1,000	4.105,50	4.105,50
7.8	<p>UD MESA REFRIGERADA C/CAJONES Realizado en su exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido. Con cajones- sobre guías telescópicas. Sin encimera. Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm. Unidad -condensadora ventilada y extraíble. Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión. -Evaporación automática del agua de descarche. Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m3. Control -digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía. Temperatura de trabajo 2°C +8°C a -38°C ambiente. Capacidad: 260 L. Potencia: 205 W - 230 V - 50 Hz. Dimensiones: 2.545 x 600 x 850 mm.</p>	1	1,00			
				1,000	3.408,46	3.408,46
7.9	<p>UD MUEBLE MURAL ACERO INOX. Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, con un grosor de 1.5 mm, lo que garantiza una excelente resistencia a la corrosión y una fácil limpieza. La mesa está equipada con un peto trasero sanitario de 150 mm de altura, diseñado para- evitar derrames y mantener el área de trabajo limpia y segura. Además dispone de un espacio para una mesa de un -espacio adicional para una mesa de refrigeración (no incluida), lo que permite optimizar el espacio de trabajo. El resto -dispone de estante inferior e intermedio en acero inoxidable ofreciendo un espacio adicional para almacenamiento. -Dimensiones: 3695x600x850mm</p>	1	1,00			
				1,000	2.288,37	2.288,37
TOTAL 07.....						29.731,86

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
08	CUARTO DE BASURAS							
8.1	UD EQUIPO PARTIDO REFRG. CUARTO BASURAS Equipo semicompacto de refrigeración a media temperatura formado por evaporadora de tipo bajo per?l y -motocondensadora carrozada con ventilador centrífugo de descarga horizontal equipada con cuadro eléctrico y -regulación electrónica con display digital. -Características:- - Precarga de refrigerante para hasta 10 metros de tubería.- - Desescarche por resistencias eléctricas imbricadas en la batería: 1x450 W.- - Refrigerante: R-449A.- - Alimentación eléctrica: 230V F+N ~ 50Hz.- - Compresor hermético alternativo de 1 CV.- - Potencia frigorí?ca (T cámara: 0 °C / T ambiente: 35 °C): 1528 W.- - Potencia absorbida nominal: 1010 W.- - Caudal de aire en el condensador: 575 m³/h. (Presión estática disponible: 80 Pa).- - Caudal de aire en el evaporador: 550 m³/h.- - Conexiones frigorí?cas (líquido-gas): 1/4" - 1/2".- - Nivel de presión sonora con directividad 1 medido a 10 m): 34 dB(A).- - Dimensiones unidad motocondensadora: 665 x 435 x 416 mm.- - Dimensiones unidad evaporadora: 600 x 418 x 200 mm.- - Peso: 54+16 kg.- - Visor de líquido.- - Resistencia de cárter.- - Control de la presión de condensación proporcional por variación de tensión del ventilador, integrado en la unidad	1				1,00		
						1,000	3.690,49	3.690,49
TOTAL 08								3.690,49

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE	
09	OTRAS PARTIDAS								
9.1	UD CONDUCTOS EXTRACCION EQUIPOS FRIGORIFICOS Conductos de extracción para unidades condensadoras frigoríficas fabricados en chapa galvanizada están diseñados-para canalizar y evacuar el aire caliente generado por los equipos, permitiendo así una ventilación adecuada que -previene el sobrecalentamiento y mejora el rendimiento del sistema. Este presupuesto incluye, conductos, -abrazaderas,codos, pequeño material, desplazamientos, mano de obra, así como todo lo necesario para su correcto -funcionamiento.	1				1,00			
							1,000	1.071,00	1.071,00
9.2	UD INSTALACION EQUIPOS FRIGORIFICOS La instalación frigorífica contempla el suministro y montaje de tuberías en cobre desoxidado para la conexión entre la -unidad evaporadora y la compresora, con uniones soldadas y aislamiento térmico elastomérico (tipo Armaflex o similar), -todo ello conforme a la normativa vigente. La interconexión de los equipos se realizará con una distancia máxima de 10 -metros entre unidades, e incluirá las líneas de líquido y aspiración, soportes, y válvulas de servicio.No está incluida la -manguera de maniobra entre el evaporador y el compresor, siendo responsabilidad de la propiedad dejarla prevista, así -como la conexión eléctrica al cuadro eléctrico, incluyendo los elementos de protección correspondientes, tales como -magnetotérmicos y otros dispositivos de seguridad necesarios.Este presupuesto incluye, tubería, armaflex, gas, codos, pequeño -material, desplazamientos, mano de obra, así como todo lo necesario para su correcto funcionamiento.	1				1,00			
							1,000	4.424,45	4.424,45
9.3	UD TURBINA Y CONDUCTOS DE EXTRACCION EI30 /APORT. Suministro e instalación de un sistema de extracción compuesto por una unidad de filtro electroestatico y caja 22/11 de -4CV certificada para 400°C durante 2 horas, conforme a normativa vigente en sistemas de extracción de humos y -ventilación en condiciones de incendio. El conjunto incluirá todos los elementos necesarios para su correcto -funcionamiento y montaje, como soportes estructurales, tubería EI-30 de 500 mm de diámetro, codos EI-30 A 500 (x2), -módulo de inspección EI-30 A 500, pieza en T EI-30, así como abrazaderas homologadas para sujeción segura de los -conductos en todo el recorrido. Adicionalmente, se instalará una tolva de captación de 500 mm, manguitos -pestaña y -rejilla.El sistema de aporte de aire contará con tubería circular de 350 mm de diámetro, manguitos de unión y manguitos- con pestaña de igual medida, codos de 350 mm, tolva de 350 mm, abrazaderas y todos los elementos auxiliares -necesarios para una instalación segura y estanca, caja de aporte 12/12. Se incluyen también pequeños materiales de -fijación, sellado y montaje.Todos los trabajos serán ejecutados por personal especializado, e incluyen el montaje -completo del sistema de conductos y accesorios. Queda a cargo del cliente dejar previstos los puntos de conexión -eléctrica en las zonas donde se ubiquen las turbinas de extracción y aportación, así como el filtro electrostático, -asegurando que dichas acometidas sean acordes a la tensión y potencia nominal de cada equipo. Estos puntos -deberán incluir sus correspondientes protecciones mediante magnetotérmicos, así como la previsión de un conmutador -de encendido y apagado en las inmediaciones de la campana, además de una toma eléctrica adicional destinada a la -iluminación de la misma. Este presupuesto incluye, conductos, abrazaderas,codos, pequeño material, desplazamientos, mano de -obra, así como todo lo necesario para su correcto funcionamiento.	1				1,00			
							1,000	29.124,50	29.124,50
	TOTAL 09								34.619,95
	TOTAL.....								286.106,08



**PROYECTO DE EQUIPAMIENTO DE COCINA EN QUIOSCO
NEVASOL EN BORREGUILES
ESTACIÓN DE ESQUÍ SIERRA NEVADA, MONACHIL
(GRANADA)**

III. RESUMEN DE PRESUPUESTO

JUNIO 2025

RESUMEN DE PRESUPUESTO

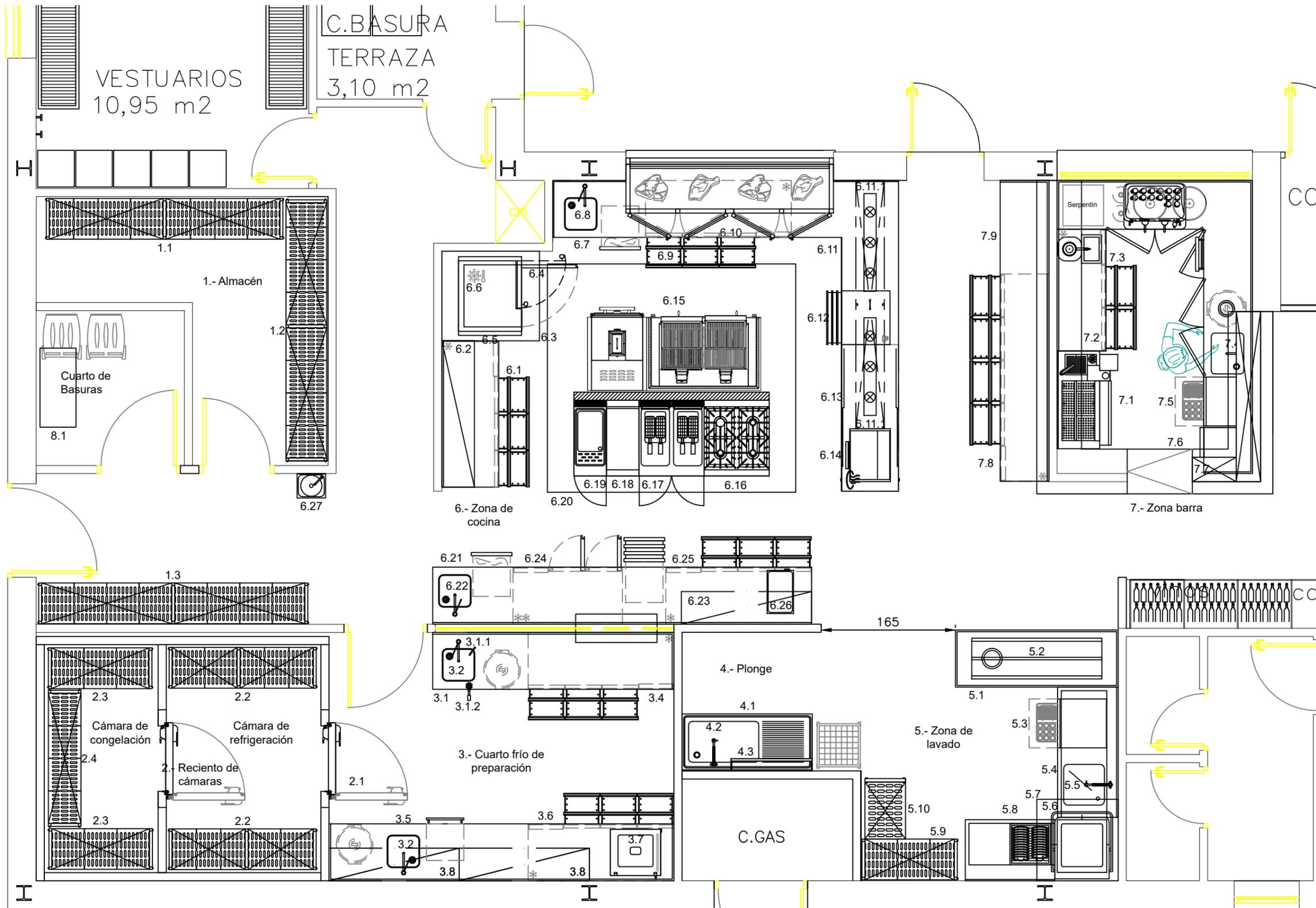
REFORMA INTEGRAL NEVASOL SIERRA NEVADA-EQUIPAMIENTO

CAPÍTULO	RESUMEN	IMPORTE	%
01	ALMACÉN.....	2.888,13	1,01
02	RECINTO DE CÁMARAS.....	24.695,83	8,63
03	CUARTO FRÍO DE PREPARACIÓN.....	24.769,26	8,66
04	ZONA PLONGE.....	1.469,95	0,51
05	ZONA LAVADO.....	14.470,13	5,06
06	ZONA DE COCINA.....	149.770,48	52,35
07	ZONA DE BARRA.....	29.731,86	10,39
08	CUARTO DE BASURAS.....	3.690,49	1,29
09	OTRAS PARTIDAS.....	34.619,95	12,10
PRESUPUESTO DE EJECUCIÓN MATERIAL		286.106,08	
21% IVA.....		60.082,28	

PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN 346.188,36

Asciende el presupuesto a la expresada cantidad de TRESCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL CIENTO OCHENTA Y OCHO con TREINTA Y SEIS CÉNTIMOS

, agosto 2025.



UDS.		DESCRIPCIÓN
ZONA 1 - ALMACÉN		
1	1	ESTANTERIA 4 NIVEL 202X500MM
2	1	ESTANTERIA 4 NIVEL 322X500MM
3	1	ESTANTERIA 4 NIVEL 332X500MM
ZONA 2 - RECINTO DE CÁMARAS		
1	1	RECINTO DE CÁMARAS
2	2	ESTANTERIA 4 NIVEL 182X500MM
3	2	ESTANTERIA 4 NIVEL 1290X500MM
4	1	ESTANTERIA 4 NIVEL 1690X400MM
ZONA 3 - CUARTO FRÍO DE PREPARACIÓN		
1	1	ENCIMERA MURAL INOX. C/SENO
1	1	GRIFO CAÑO GIRATORIO
1	1	PEDAL MEZCLADOR AGUA FRÍA Y CALIENTE
2	2	GRIFO SOBREM. MONOMANDO CODO 2 AGUAS
4	1	MESA REFRIGERADA GN-1/1 C/CAJONES
5	1	MESA MURAL INOX. C/ESTANTE
6	1	MESA REFRIGERADA GN-1/1 C/CAJONES
7	1	ENVASADORA AL VACÍO SOBREMESA
8	4	ESTANTE DE PARED 1600X400MM
ZONA 4 - ZONA PLONGE		
1	1	FREGADERO 1 CUBA GRAN CAPACIDAD+ESC IZDA. 1600X700
2	1	GRIFO DUCHA 2 AGUAS
3	1	BARRA PARED UTENSILIOS
ZONA 5 - ZONA DE LAVADO		
1	1	MESA INOX. CIARO DESBARAZADO S/ESTANTE 2000X700X850 MM
2	1	ESTANTERIA SOBREMESA CESTAS 1600MM
3	1	LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR 540 PLATOS/H. ELECTROLUX
4	1	MESA PRELAVADO 1600X750 C/SENO DCHA.
5	1	GRIFO DUCHA 2 AGUAS
6	1	LAVAVAJILLAS DE CAPOTA. BOILER ATMOSFERI. ELECTROLUX
7	1	CAMPANA MURAL VAHOS
8	1	MESA ENTRADA/SALIDA MURAL 1100
9	1	ESTANTERIA 4 NIVEL 1190X500MM
10	1	ESTANTERIA 4 NIVEL EN ANGULO 752X500MM
ZONA 6 - ZONA DE COCINA		
1	1	MESA REFRIGERADA GN-1/1 C/CAJONES
2	1	ESTANTE DE PARED 1800X400MM
3	1	CAMPANA MURAL HORNO INOX.
4	1	HORNO MIXTO GAS 10 GN 1/1 RACIONAL
5	1	MESA SOPORTE HORNO
6	1	ABATIDOR CONGELADOR 5GN 1/125KG.
7	1	ENCIMERA INOX. C/TOLVA BASURA Y HUECO PARA MAQUINARIA
8	1	GRIFO SOBREM. MONOMANDO CODO 2 AGUAS
9	1	MESA REFRIGERADA GN-1/1 C/CAJONES
10	1	ARMARIO REFRIGERACIÓN CARNE
11	1	ESTANTE SOBREMESA SIMPLE INOX.
1	2	PANTALLA LUZ Y CALOR C/3 LÁMPARAS
12	1	MODULO MANTENEDOR DE TEMPERATURA 3GN 3 CAJON
13	1	MESA CALIENTE PASANTE INOX.
14	1	SALAMANDRA ELÉCTRICA 600 BASCULANTE
15	1	HORNO DE BRASAS + PARRILLA VASCA DOBLE
16	1	COCINA GAS TOP 4 QUEMADORES 800 MM ELECTROLUX
17	1	FREIDORA ELÉC 23+23 LT-2 CUB+4 1/2CESTOS ELECTROLUX
18	1	ELEMENTO NEUTRO 400 MM ELECTROLUX
19	1	CUECEPASTAS GAS 1 CUBA 40 LT ELECTROLUX
20	1	CAMPANA CENTRAL INOX.
21	1	ENCIMERA MURAL INOX. C/SENO. TOLVA C/ESPACIO PARA MAQUINARIA
22	1	GRIFO SOBREM. MONOMANDO CODO 2 AGUAS
23	1	ESTANTE DE PARED 1600X400MM
24	1	MESA CONGELADOS GN 1/1 2 PUERTAS
25	1	MESA REFRIGERADA GN-1/1 C/CAJONES
26	1	BAÑO MARIA DE SOBREMESA
27	1	LAVAMANOS REGISTRABLE
ZONA 7 - ZONA BARRA		
1	1	MUEBLE COCTELERIA 1200 CUBA DCHA. C/GRIFO
2	1	MESA MURAL INOX. EN "U"
3	1	MESA REFRIGERADA SNACK C/CAJONES
4	1	GRIFO MONOMANDO GIRATORIO 2 AGUAS
5	1	LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR 540 PLATOS/H. ELECTROLUX
6	1	FABRICADOR HIELO 60KG. AIRE
7	1	COPERO
8	1	MESA REFRIGERADA SNACK C/CAJONES
9	1	MESA MURAL ACERO INOX.
ZONA 8 - CUARTO BASURAS		
1	1	EQUIPO PARTIDO REFRIGERACION C. BASURAS

PROYECTO DE EQUIPAMIENTO DE COCINA EN QUIOSCO
NEVASOL EN BORREGUILES, SIERRA NEVADA - MONACHIL
ESTACIÓN DE SKI SIERRA NEVADA (GRANADA)

COCINA GENERAL

PROMOTOR : CETURSA

ARQUITECTO : INTECSA-INARSA, S.A.
JOSÉ PEDRO GARCÍA ATIENZA col n.º. 10.516 José Pedro García Atienza



PLANO N.º

AR

A2

MAYO 2025 / REV 00

1:75