



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1.- OBJETO:

Suministro e instalación de maquinaria y mobiliario de la cafetería de alumnos de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociología.

2.- CARACTERÍSTICAS DE LA MAQUINARIA Y EL MOBILIARIO:

La zona de trabajo de la cafetería de alumnos tendrá 3 áreas, cada una de ellas contará con un mobiliario y una maquinaria diferenciada que se especifica a continuación:

A: CAFETERÍA – BARRA:

- **DOS (2) MUEBLES ESTANTERIA CONTRAMOSTRADOR**
- Fabricados en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor
- Trasera y laterales fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Peto trasero reforzado a pared de 100 mm
- Equipados con tres estantes en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable
- Dimensiones: 2.500X600X1.050 mm

- **UN (1) MUEBLE CAFETERA CONTRAMOSTRADOR**
- Fabricado en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor
- Trasera y laterales fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Peto trasero reforzado a pared de 100 mm
- Dotado de dos cajones, tolva con picamarros y puertas inferiores en acero inoxidable
- Equipado con tres estantes en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable
- Dimensiones: 2.500X600X1.050 mm

- **UNA (1) VITRINA MURAL SOBREMOSTRADOR**
- Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Costados inyectados en ABS
- Iluminación interior
- Espejo trasero para resaltar el producto
- Puertas correderas de cristal suspendidas



Gerencia
Campus de Somosaguas
28223. Pozuelo de Alarcón
Madrid

- Potencia 540 W 220 V II
- Evaporación por gravedad y desescarche automático
- Temperatura de trabajo +3°C/+6°C
- Dimensiones: 1.500X600X1.110 mm

- UNA (1) MESA BAJA SNACK REFRIGERADA GN 1/1
- Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Encimera en acero inoxidable AISI 304 18/10 con canto delantero curvo
- Mesa diseñada para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción
- Pies en acero inoxidable regulables en altura
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado
- Dotada de 4 cajones refrigerados con guías telescópicas
- Sistema de autocierre
- Evaporación automática del agua del desescarche
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital
- Capacidad 170 litros
- Temperatura de trabajo entre -2°C a +8°C con una temperatura ambiente de +38°C
- Potencia 420 W 230 V II
- Dimensiones totales: 1.400X650X640 mm

- UNA (1) FREIDORA ELECTRICA SNACK DOBLE
- Fabricada el exterior, la cuba y la tapa en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Resistencias basculantes integradas en la cuba
- Mandos de control en la parte frontal con mejor acceso y a la altura del resto de mandos de los equipos
- Capacidad 8+8 litros
- Incorpora dos termostatos de trabajo y de seguridad
- Regulación termostática de la temperatura de 90°C a 185°C
- Potencia 6.25+6.25 Kw 400 V III+N+T

- Dimensiones de las cestas: 210X265X105 mm
- Dimensiones: 700X600X300 mm

- UN (1) FRI TOP ELECTRICO CROMO DURO SNACK
- Fabricado en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Superficie de cocción lisa con elevada transmisión térmica
- Palastro especial con un baño de cromo duro de 50 micras
- Protección lateral y trasera contra las salpicaduras
- Provista de bandeja recogedora de grasa extraíble que facilita la limpieza
- Calentamiento mediante resistencias blindadas
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor



Gerencia
Campus de Somosaguas
28223. Pozuelo de Alarcón
Madrid

- Mandos con posiciones de piloto, máximo y mínimo, temperaturas de 50° a 320°C
- Potencia 7.9 Kw
- Dimensiones: 700X600X300 mm

B. OFFICE:

UN (1) CARRO CALIENTE

- Fabricado en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Doble pared aislada con lana de roca
- Dotado de un cuerpo con guías realizado en una sola pieza (monoblock)
- Preparado para recipientes o parrillas GN
- Bloque calorífico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad
- Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha
- Piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital
- Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra
- Puerta de acero inoxidable con marco de burlete en silicona
- Bisagras de 180° y cierre con tirador con llave
- Capacidad para 10 GN 2/1 ò 20 GN 1/1
- Distancia entre guías 60 mm
- Temperatura interior hasta 120°C
- Potencia 3.0 Kw 230 V II
- Dimensiones: 700X805X1.150 mm

UNA (1) MESA ENTRADA DE SUCIO CON PRELAVADO COMPLETA

- Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor
- Seno industrial 450X450X250 mm
- Grifo monomando a dos aguas con caño intermedio monomando con anclaje al mueble
- Hueco de desbarase con aro de goma protector
- Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables
- Zona de desbarase totalmente cerrada con puerta pivotante al frente
- Mesa anclada a lavavajillas de capota
- Dimensiones: 1.500X720X850 mm

UN (1) LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

- Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Cuba embutida de una sola pieza con prefiltro en la cuba
- Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vidrio (30%)



Gerencia
Campus de Somosaguas
28223. Pozuelo de Alarcón
Madrid

- Preinstalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma faxton
- Desagüe de 3.6 cm Ø y entrada de agua de ¾"
- Cestas de 500X500 mm
- Dotación: 1 cesta universal, 2 cestas de platos y 1 cestillo de cubiertos
- Altura útil de lavado 420 mm
- Potencia 9.8 Kw 400 V III
- Dimensiones: 650X720X1.520 mm

- UNA (1) MESA SALIDA DE LIMPIO
- Fabricada en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor
- Patas de sujeción en tubo de 40X40 mm regulables
- Mesa anclada a lavavajillas de capota
- Dimensiones: 1.100X720X850 mm

- UN (1) CONJUNTO ESTANTERIAS DE ALMACEN DE 4 NIVELES
- Estructura robusta en duraluminio anodizado
- Tornillería en acero inoxidable

- Parrillas de polietileno autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas
- Estantes regulables en altura cada 150 mm
- Homologación **NF** de higiene alimentaria y certificación **ISO 9001**
- Dimensiones: 1.500X500X1.750 mm

C. AUTOSERVICIO:

- CUATRO (4) MUEBLES ESTANTERIA CONTRAMOSTRADOR
- Fabricados en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Encimera en chapa de 1.5 mm de espesor
- Trasera y laterales fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Peto trasero reforzado a pared de 100 mm
- Equipado con tres estantes en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable
- Dimensiones: 2.500X600X1.050 mm

- DOS (2) VITRINAS REFRIGERADAS SOBRE MODULO REFRIGERADO GN

- Características de la vitrina:
- Fabricadas en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10



Gerencia
Campus de Somosaguas
28223. Pozuelo de Alarcón
Madrid

- Vitrinas refrigeradas mediante sistema de ventilación que mantiene uniforme la temperatura interior
- Disponer de puertas correderas de cristal por el lado de los empleados y puertas abatibles de metacrilato transparente en el lado del servicio al público
- Disponer de fondo en acero inoxidable para ser instalado encima de cualquier superficie
- Control y regulación de temperatura realizada mediante termostato digital
- Temperatura de trabajo entre +4°C a +12°C con una temperatura ambiente de +32°C
- Potencia 1.200 W 230 V II
- Dimensiones de la vitrina: 1.600X700X1.000 mm

Características de la mesa cuba refrigerada superior con reserva:

- Fabricadas en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Sobre reforzado con cantos redondeados
- Parte posterior abierta y equipada con estante intermedio reforzado
- Frontal panelable o acero inoxidable.
- Cuba de medida GN con capacidad para 4 recipientes con 150 mm de profundidad
- Temperatura de la cuba refrigerada entre +4°C a +10°C con una temperatura ambiente de +32°C
- Potencia 700 W 230 V II
- Control y regulación de temperatura realizada mediante termostato digital
- Dimensiones de la mesa refrigerada: 1.600X700X850 mm
- Deslizabandejas fabricado en tubo de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 300 mm Ø
- Dotado de tres tubos redondos con anclajes laterales al mueble inferior
- Dimensiones totales: 1.600X700X1.850 mm

DOS (2) MÓDULOS NEUTROS

- Fabricados en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Sobre reforzado con cantos redondeados
- Parte posterior abierta y equipada con estante bajo y estante intermedio reforzados
- Frontal panelable o acero inoxidable
- Cristal protector frontal y dos estantes en cristal curvo con anclajes en acero inoxidable
- Deslizabandejas fabricado en tubo de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 300 mm Ø
- Dotado de tres tubos redondos con anclajes laterales al mueble inferior
- Dimensiones totales: 800X700X850 mm



Gerencia
Campus de Somosaguas
28223. Pozuelo de Alarcón
Madrid

- **DOS (2) MUEBLES CALIENTES BAÑO MARIA CON RESERVA INFERIOR**
- Fabricados en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Sobre reforzado con cantos redondeados
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba mejorando el rendimiento y reduciendo el consumo eléctrico

- Cuba embutida de 200 mm de profundidad con esquinas redondeadas
- Regulación y control de la temperatura mediante termostato y termómetro analógico
- Temperatura de trabajo de 30°C a 90°C
- Reserva con termostato independiente
- Piloto indicador de funcionamiento
- Puertas correderas de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico
- Grifos para la entrada del agua y desagüe incorporado
- Frontal panelable o acero inoxidable
- Cuba de medida GN con capacidad para 4 recipientes con 200 mm de profundidad
- Cristal protector frontal y dos estantes en cristal curvo con anclajes en acero inoxidable
- Potencia 3.500 W 230/400 V II
- Deslizabandejas fabricado en tubo de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 300 mm Ø
- Dotado de tres tubos redondos con anclajes laterales al mueble inferior
- Dimensiones totales: 1.600X700X1.850 mm

3.- INSTALACIÓN:

Al mismo tiempo en que se esté ejecutando la obra de ampliación de la Biblioteca de la Facultad, que incluye el traslado de la cafetería de alumnos al sótano, se procederá a la fabricación del mobiliario y la maquinaria que se indica en estos pliegos, de tal manera que la instalación de los mismos tiene que coincidir –o ser ligeramente posterior- con la finalización de las obras de reforma del sótano, con toda la infraestructura de la cafetería de alumnos ejecutada, para adecuar el mobiliario y la maquinaria a las instalaciones que se van a realizar.