ADQUISICIÓN DE SUMINISTROS, CON DESTINO A LAS COCINAS COMARCALES, DE COLEGIOS PÚBLICOS DE ENSEÑANZA DE NAVARRA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

(A N E X O I)

LOTE Nº1: SISTEMA MULTIFUNCIONAL DE COCCIÓN

Nº UDS.	ARTÍCULO	COD. ART.
4	SISTEMA MULTIFUNCIÓN DE COCCIÓN PARA COCINA DE 100 L.	MLTCO

MÁXIMO AUTORIZADO **79.000,00 €**

LOTE Nº2: HORNOS DE CONVECCIÓN

Nº UDS.	ARTÍCULO	COD. ART.
2	HORNO CONVECCIÓN A GAS 202	HOG202
1	HORNO CONVECCIÓN GAS 101 CON SOPORTE	HG101S

MÁXIMO AUTORIZADO **89.540,00 €**

LOTE Nº 3: ELEMENTOS AUXILIARES

Nº UDS.	ARTÍCULO	COD. ART.
1	CARRO BAÑO MARÍA ACERO INOXIDABLE	8040
1	ARMARIO NEUTRO 1 m	ARMNEU
1	ARMARIO NEUTRO 1,6 m	ARMNEG
1	ARMARIO NEUTRO 0,8 m	ARMNEP

MÁXIMO AUTORIZADO **6.050,00 €**

TOTAL MÁXIMO AUTORIZADO **174.590,00 €**

El adjudicatario deberá retirar los suministros sustituidos para su posterior recuperación o reciclaje siendo consecuente con criterios medioambientales.

El horno retirado del CP Remontival se instalará en otro centro que se le comunicará al adjudicatario.

CÓDIGO: MLTCO **SISTEMA MULTIFUNCION DE COCCIÓN**

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Sistema multifunción de cocción para cocina de 100 litros.

Centro para cocer, asar y freír.

Con 7 grupos de procesos.

Modo manual 3 modos de cocción.

Modo programación manual.

Dispositivo elevación automática.

Detección medio de la cuba que evita que se queme el aceite.

Cocción Delta-T.

Llenado de agua automático.

Con capacidad para 100-300 comidas diarias.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Capacidad: 42 dm2, 100 l.

Potencia: 28 kw 3 NAC 400 V.

Dimensiones: 1164*914*1100 mm.

CÓDIGO: HG101S **HORNO CONVECCIÓN A GAS 101 CON SOPORTE**

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Vaporizador combinado con funcionamiento por aire caliente (Modo Vaporizador Combinado) en adherencia a DIN 18866. Para la mayoría de los métodos de cocción empleados en la cocina industrial, para uso opcional con los medios de cocción aire caliente o vapor, de manera individual, sucesiva o combinada.
- Salida de datos APPCC y actualización de software mediante interface USB integrada.
- Ventilador con rotor autofrenante integrado.
- Mando para el ajuste de los modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo térmico y hora.
- Display autoiluminable, visible legible a distancia.
- Cuadro de mandos de clara disposición con símbolos de fácil comprensión (pictogramas).
- Programa de limpieza manual.
- Sistema de servicio de diagnóstico con visualización automática de mensajes de servicio.
- Programa de descalcificación guiado por menú.
- Medición de la temperatura del núcleo térmico mediante sensor (sonda térmica).
- Programación individual de 50 programas de cocciónAn de hasta 6 pasos.
- 5 velocidades de circulación del aire, programables.
- Sistema de separación de grasa integrado sin filtro de grasa adicional.
- Función Cool-Down para el enfriamiento rápido de la cámara del horno mediante ventilador.
- Generador de vapor fresco de alto rendimiento.
- Adaptación automática a los particulares del lugar de instalación (altitud, clima, etc.).
- Puerta del aparato dotada de doble cristal con retroventilación y cristal interior orientable.
- Rack móvil (distancia entre guías: 63 mm) con rodillos tándem, diámetro: 125 mm.
- Mecánica de obturación integrada.
- Material interior y exterior: acero inoxidable DIN 1.4301.
- Protección IP X 5 contra salpicaduras y chorreo de agua.
- Lavado activo y vaciado automático del generador de vapor mediante bomba.
- Bandeja longitudinal para accesorios GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8.
- Posibilidad de seleccionar entre °C o °F como unidad de temperatura.
- Patas del aparato regulables en altura.
- Sistema de direccionamiento del aire para una óptima homogeneidad.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- Capacidad: 20 x 1/1 GN
- Bandeja longitudinal para: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
- Ancho: 845 mm
- Profundidad: 770 mm
- Alto: 1.042 mm
- Toma de agua (para tubo flexible a presión): 3/4" / d 1/2"
- Desagüe: DN 50 mm
- Potencia conectada - electricidad: 0,39 kW
- Peso (neto): 251,5 kg
- Peso (bruto): 264 kg
- Carga térmica nominal – gas líquido LPG total: 22 kW
- Alimentación de gas / toma de gas: 3/4”

SOPORTE DE HORNO

Mesa de apoyo estándar para hornos con guías GN 1/1.

Construida en acero inoxidable con guías, paneles laterales y cubierta, sin panel posterior.

Dimensiones. 843x724x671 mm.

CÓDIGO: HOG202 **HORNO CONVECCIÓN A GAS 202**

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Vaporizador combinado con funcionamiento por aire caliente (Modo Vaporizador Combinado) en adherencia a DIN 18866. Para la mayoría de los métodos de cocción empleados en la cocina industrial, para uso opcional con los medios de cocción aire caliente o vapor, de manera individual, sucesiva o combinada.
- Salida de datos APPCC y actualización de software mediante interface USB integrada.
- Ventilador con rotor autofrenante integrado.
- Mando para el ajuste de los modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo térmico y hora.
- Display autoiluminable, visible legible a distancia.
- Cuadro de mandos de clara disposición con símbolos de fácil comprensión (pictogramas).
- Programa de limpieza manual.
- Sistema de servicio de diagnóstico con visualización automática de mensajes de servicio.
- Programa de descalcificación guiado por menú.
- Medición de la temperatura del núcleo térmico mediante sensor (sonda térmica).
- Programación individual de 50 programas de cocción de hasta 6 pasos.
- 5 velocidades de circulación del aire, programables.
- Sistema de separación de grasa integrado sin filtro de grasa adicional.
- Función Cool-Down para el enfriamiento rápido de la cámara del horno mediante ventilador.
- Generador de vapor fresco de alto rendimiento.
- Adaptación automática a los particulares del lugar de instalación (altitud, clima, etc.).
- Puerta del aparato dotada de doble cristal con retroventilación y cristal interior orientable.
- Rack móvil (distancia entre guías: 63 mm) con rodillos tándem, diámetro: 125 mm.
- Mecánica de obturación integrada.
- Material interior y exterior: acero inoxidable DIN 1.4301.
- Protección IP X 5 contra salpicaduras y chorreo de agua.
- Lavado activo y vaciado automático del generador de vapor mediante bomba.
- Bandeja longitudinal para accesorios GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8.
- Posibilidad de seleccionar entre °C o °F como unidad de temperatura.
- Patas del aparato regulables en altura.
- Sistema de direccionamiento del aire para una óptima homogeneidad.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- Capacidad: 20 x 2/1 GN
- Bandeja longitudinal para: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
- Ancho: 1.082 mm
- Profundidad: 1.047 mm
- Alto: 1.782 mm
- Toma de agua (para tubo flexible a presión): 3/4" / d 1/2"
- Desagüe: DN 50 mm
- Potencia conectada - electricidad: 1.1 kW
- Peso (neto): 369,5 kg
- Peso (bruto): 384,5 kg
- Carga térmica nominal – gas líquido LPG total: 90 kW
- Alimentación de gas / toma de gas: 3/4”

CÓDIGO: 8040 **CARRO BAÑO MARÍA ACERO INOXIDABLE**

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Encimeras de acero inoxidable AISI 304 18/10.

Capacidad 3 bandejas GN 1/1 de 200 mm de profundidad.

Calentamiento indirecto del agua mediante resistencia.

Panel de mandos con interruptor termostato.

Con grifo desagüe.

Con 4 ruedas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones: 1.2196 x 667 x 850 mm.

Potencia: 2100 w.

CÓDIGO: ARMNEU **ARMARIO NEUTRO 1 m**

CARACTERÍSTICAS GENERALES

De acero inoxidable AISI 304 de calidad 18/10.

Chapa de 1 mm., de espesor con refuerzos del mismo material.

Estante inferior reforzado.

Estructura tubular de 40 x 40 mm., con extremos regulables para su nivelación.

Acabados en cantos redondeados para evitar golpes entre el personal.

Cerrado por puertas abatibles.

Dimensiones: 1.000 x 900 x 850 mm.

CÓDIGO: ARMNEG **ARMARIO NEUTRO 1,6 m**

CARACTERÍSTICAS GENERALES

De acero inoxidable AISI 304 de calidad 18/10.

Chapa de 1 mm., de espesor con refuerzos del mismo material.

Estante inferior reforzado.

Estructura tubular de 40 x 40 mm., con extremos regulables para su nivelación.

Acabados en cantos redondeados para evitar golpes entre el personal.

Cerrado por puertas correderas.

Dimensiones: 1.600 x 900 x 850 mm.

CÓDIGO: ARMNEP **ARMARIO NEUTRO 0,8 m**

CARACTERÍSTICAS GENERALES

De acero inoxidable AISI 304 de calidad 18/10.

Chapa de 1 mm., de espesor con refuerzos del mismo material.

Estante inferior reforzado.

Estructura tubular de 40 x 40 mm., con extremos regulables para su nivelación.

Acabados en cantos redondeados para evitar golpes entre el personal.

Cerrado por puerta abatible.

Dimensiones: 800 x 900 x 850 mm.

LISTADO DE ARTÍCULOS Y CENTROS RECEPTORES

LOTE Nº 1: SISTEMA MULTIFUNCIONAL DE COCCIÓN

BERRIOZAR COLEGIO PÚBLICO "MENDIALDEA - COMEDOR"

DIRECCION: AVDA. DE BERRIOZAR, S/N TELEFONO: 948-309469
cpberrio@educacion.navarra.es

2 MTLCO SISTEMA MULTIFUNCIÓN DE COCCIÓN

ESTELLA COLEGIO PÚBLICO "REMONTIVAL"

DIRECCION: REMONTIVAL, 7 TELEFONO: 948-550545
cp.remontival@educacion.navarra.

2 MTLCO SISTEMA MULTIFUNCIÓN DE COCCIÓN

LOTE Nº 2: HORNOS DE CONVECCIÓN

ESTELLA COLEGIO PÚBLICO "REMONTIVAL"

DIRECCION: REMONTIVAL, 7 TELEFONO: 948-550545
cp.remontival@educacion.navarra.

1 HOG202 HORNO CONVECCIÓN A GAS 202

BERRIOZAR COLEGIO PÚBLICO "MENDIALDEA COMEDOR"

DIRECCION: AVDA. DE BERRIOZAR, S/N TELEFONO: 948-309469
cpberrio@educacion.navarra.es

1 HOG202 HORNO CONVECCIÓN A GAS 202

TAFALLA COLEGIO PÚBLICO "MARQUES DE LA REAL DEFENSA"

DIRECCION: SAN ISIDRO, S/N TELEFONO: 948-701254
cp.tafalla@educacion.navarra.es

1 HG101S HORNO CONVECCIÓN GAS 101 CON SOPORTE

LOTE Nº 3: ELEMENTOS AUXILIARES

BERRIOZAR COLEGIO PÚBLICO "MENDIALDEA COMEDOR"

DIRECCION: AVDA. DE BERRIOZAR, S/N TELEFONO: 948-309469
cpberrio@educacion.navarra.es

1 8040 CARRO BAÑO MARIA ACERO INOXIDABLE
1 ARMNEG ARMARIO NEUTRO 1,6 m
1 ARMNEP ARMARIO NEUTRO 0,8 m

ESTELLA COLEGIO PÚBLICO "REMONTIVAL"

DIRECCION: REMONTIVAL, 7 TELEFONO: 948-550545
cp.remontival@educacion.navarra.

1 ARMNEU ARMARIO NEUTRO 1 m