

Rehark

Arquitectura y Diseño

Uistin Kalea 13, bajo trasera

20160 Lasarte-Oria, Gipuzkoa

T. 943 374455

www.rehark.com

REHABILITACIÓN DE LOS EDIFICIOS DE LA ANTIGUA ESTACIÓN DE TREN DEL PLAZAOLA COMO ALBERGUE Y RESTAURANTE

PLAZAOLAKO TREN GELTOKI ZAHARREKO ERAIKINAK ATERPETXE ETA JATETXE GISA BIRGAITZEA

LEITZA (NAVARRA)

PROMOTOR/SUSTATZAILEA: AYUNTAMIENTO DE LEITZA /LEITZAKO UDALA

EQUIPAMIENTO DE COCINA Y BAR

1. MEMORIA
2. PRESUPUESTO
3. PLANOS

PROPUESTA DE EQUIPAMIENTO

SEPTIEMBRE 2025/2025ko IRALA

(Página intencionadamente en blanco)

1. MEMORIA

Se presenta propuesta de equipamiento con objeto de dotar de mobiliario adecuado a la cocina y el restaurante del albergue resultante de la obra de rehabilitación de la antigua estación de ferrocarril de Leitza, Navarra.

1.1. AGENTES

Promotor

LEITZAKO UDALA

✉ ELBARREN KALEA 1 31880, LEITZA, NAVARRA
CIF: P3114800J

Arquitecta

Redacción y firma del proyecto

RUTH VEGA CLEMENTE Arquitecta colegiada 5235
Colegio de Arquitectos Vasco
Navarro

CIF 76112146V

✉ Uistin Kalea 13 bajo trasera. Lasarte-Oria. Gipuzkoa

☎ 943 37 44 55

ruth.vega@rehark.com

1.2 EMPLAZAMIENTO

Calle Patxi Arrazola, 30
31880 Leitza. **NAVARRA**

REFERENCIA CATASTRAL: 310000000001640555JD

1.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES

En general, el equipamiento será de líneas actuales acordes con la arquitectura del edificio, prefiriéndose materiales ligeros y líneas nítidas. Tanto el color como los acabados y calidades serán elegidos por la D.F. en base a los muestrarios presentados.

Los equipos a suministrar tendrán que cumplir con las especificaciones, composición y características establecidas como mínimas en el apartado de "Especificaciones Técnicas". Si alguna de las características establecidas en las especificaciones técnicas determinara una

marca o modelo exclusivo, éstas serán tomadas únicamente como guía u orientación, sin que el hecho de no ajustarse exactamente sea causa de exclusión.

Las dimensiones del mobiliario, así como las características y acabados son exactas no pudiendo variar sobre lo recogido en pliego.

Con objeto de facilitar el proceso de evaluación y selección deberá proporcionarse la descripción más precisa de los equipos propuestos, incluyendo sus correspondientes hojas de datos técnicos de producto y, toda aquella documentación/información que el licitador considere oportuna para la valoración de la oferta. La falta de información, ausencia de hojas de datos de producto de los componentes ofertados o respuesta a las cuestiones técnicas planteadas que no pueda ser debidamente contrastada será motivo de no valoración.

El equipamiento deberá incluir siempre los elementos y dotación necesarios para su correcto funcionamiento.

1.4 **NORMATIVA DE APLICACIÓN. ACREDITACIONES DE CALIDAD**

Las especificaciones técnicas expuestas tienen como objeto definir las características de materias primas y constructivas que deben cumplir los productos ofertados de acuerdo con el título del presente documento, para atender a las necesidades de dotación de las diferentes áreas operativas y de servicio.

Los materiales deben cumplir funcional y estructuralmente, con los criterios y especificaciones definidos.

La acreditación de la calidad, tanto de materias primas, como de producto acabado, se llevará a cabo mediante la aportación de los correspondientes Certificados expedidos por Laboratorios (TECNALIA, AIDIMA, o sus equivalentes europeos) acreditados por ENAC.

Calidad, Seguridad y Medioambiente: Cumplimiento de la normativa solicitada para cada tipo de material y producto final según se indica la descripción de cada artículo. Dicha acreditación se llevará a cabo mediante la aportación de los correspondientes certificados vigentes, expedidos por empresas u organismos acreditados, que asegure el continuo cumplimiento de la normativa, tanto del producto terminado como de la materia prima, (Marcas de calidad Tecnalia, Aidima u otros).

Sostenibilidad: Los productos maderables (que contengan madera) deberán estar certificados bajo los estándares PEFC o FSC.

La D.F. se reserva el derecho de someter cualquier producto o material a los ensayos que estime convenientes, siendo estos por cuenta de la empresa licitadora. Dichos ensayos podrán exigirse también durante la vigencia de la adjudicación, siendo los mismos por cuenta de la empresa adjudicataria correspondiente.

1.5 CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DEL EQUIPAMIENTO

A continuación, se detallan los diferentes tipos de mobiliario con las características mínimas a cumplir y las certificaciones solicitadas por producto. La empresa que no cumpla con dichas características quedará excluida.

1. BARRA

1.1 BOTELLERO ENFRIADOR DE BOTELLAS – 1 Ud.

- Acabado exterior y laterales interiores en acero inoxidable de
- Aislamiento poliuretano inyectado, de 40 kg/m3 de densidad.
- Compresor hermético con condensador ventilado colocado en la parte inferior del equipo.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control de la temperatura por termostato analógico.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Grupo a la derecha con puerta rejilla.
- Separadores verticales en varilla de acero plastificado.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales e interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +6 °C, ambiente a 38 °C.

Propuesta de diseño ofertado:

- Nº puertas: 3
- Nº parrillas separadoras: 2
- Capacidad: 381 L
- Potencia eléctrica: 218 W
- Refrigerante: R-134a
- Dimensiones: 1.500x552x850 mm

1.2. PETO BOTELLERO – 1 Ud.

- Peto botellero construido a medida en acero inoxidable AISI-304 18/10 de 1500mm.

1.3. LAVAVASOS – 1 Ud.

- Modelo con control mediante botones altamente resistentes.
- Modelo para cestas de 400 x 400mm.
- Ciclo fijo de lavado de 120s y producción máxima de 30 cestas/hora.
- Altura útil interna de 270mm.
- Tanque de 15 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2 kW.
- Calderín de 4 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 Kw.

Propuesta de diseño ofertado:

- Potencia: 3,06kw
- Dimensiones: 470 x 520 x 720mm

1.4. BAJOMOSTRADOR – 1 Ud.

Bajomostrador construido a medida en acero inoxidable AISI-304 18/10 de dimensiones: 1550 + 1440 x 600 x 850 mm compuesto por:

- 2 chaflanes traseros
- Poza de 400 x 400 x 200 mm con faldón tapando la poza
- Peto frontal y lateral derecho

1.5. GRIFO MONOMANDO – 1 Ud.

Grifo monomando de 2 aguas con caño giratorio. Especialmente diseñado para su colocación en fregaderos debajo de la barra, y en general en espacios de altura reducida.

1.6. CONTRAMOSTRADOR – 1 Ud.

Contramostrador construido a medida en acero inoxidable AISI-304 18/10 de dimensiones: 1800 x 600 x 1050 mm compuesto por:

- Tramo de balda zócalo y 2 baldas intermedias en los lados de 350 + 300 mm
- Módulo de 750 mm aprox. con 2 cajones, 2 puertas y 1 posero
- Hueco de 400 mm para alojar máquina de hielo
- Laterales cerrados
- Trasera cerrada en tramo de estantería
- Peto frontal y laterales

1.7. FABRICADOR DE CUBITOS – 1 Ud.

- Produce cubitos gourmet macizos y cristalinos.
- Sistema de spray elástico que evita los pequeños depósitos de cal mediante vibración.
- Sistema inteligente de ventilación frontal que permite la instalación empotrada de la máquina.
- Bomba sin retenes que evita su deterioro en aguas duras.
- Apertura de puerta hacia dentro para evitar accidentes.
- Interruptor luminoso de funcionamiento on/off en el panel frontal.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Se aconseja la instalación de un filtro antical en caso de aguas con contenido en cal medio o alto (aguas duras), por encima de 30ºf de dureza.
- Equipos preparados para temperaturas de ambiente extremos (43ºC).
- Conexión eléctrica 220V-240V 50Hz 1N.
- Sistema de condensación: Agua
- Gas: R290 Modelo para cestas de 400 x 400mm.
- Ciclo fijo de lavado de 120s y producción máxima de 30 cestas/hora.
- Altura útil interna de 270mm.
- Tanque de 15 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2 kW.
- Calderín de 4 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 Kw.
- Capacidad del tanque: 15kg
- Producción: 44 kg / día
- Nº cubos por ciclo: 24
- Potencia: 1266 W

Propuesta de diseño ofertado:

- Dimensiones: 435 x 605 x 695 mm

2. COCINA

2.1. MUEBLE DE LAVADO – 1 Ud.

Mueble de lavado construido a medida en acero inoxidable AISI-304 18/10 de dimensiones: 2700 x 600 x 900 mm compuesto por:

- Hueco cerrado con 2 puertas para alojar 2 cubos de basura
- Balda zócalo bajo la poza cerrado con 1 puerta
- Hueco para alojar lavavajillas
- El restante con balda zócalo e intermedia cerrado con 1 puerta
- Poza de 450 x 450 x 250 mm
- Peto frontal y lateral derecho
- 1 esquina redondeada
- Laterales y trasera cerrados

2.2. GRIFO– 1 Ud.

- Grifo ducha monomando 2 aguas con caño, altura 600 mm.
- Grifos diseñados especialmente para aquellas instalaciones con espacios muy reducidos. La fabricación, materiales y acabados de alta calidad hacen de esta gama 600 un producto profesional de alta calidad.
- Es un producto que además facilita la instalación pues la fijación se hace únicamente en la base, no es necesario fijar a la pared, lo que lo hace flexible para instalar en espacios que no cuenten con un muro en la parte posterior.

2.3. LAVAVAJILLAS– 1 Ud.

- Lavavajillas de apertura frontal
- Generación EVO. Construcción en acero inoxidable.
- Cuerpo íntegro con doble pared.
- Puerta compensada con bisagras de acero inoxidable y doblemuelle.
- Mueble que permite la colocación de la máquina bajo encimeras de trabajo de 850 mm de altura.
- Doble sistema de lavado y aclarado giratorios, superior e inferior, en acero inoxidable.
- Cuba redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado.
- Altura útil interna de 380 mm.
- Admite bandejas GN-1/1.
- Control termostático de las temperaturas (lavado 60 C / aclarado 85 C)
- Bomba de lavado de 600 W, con arranque SOFT-START.
- Calderín de 7 litros de volumen. Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la puerta.
- Termostato de seguridad.
- Modelo para cestas de 500 x 500 mm.
- Producción teórica máxima de 30 cestas/hora.
- Tanque de 20 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Calderín con resistencia de calentamiento de 2,8kW.
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Bandeja-filtro en la cuba de lavado.
- Protección antihumedad IPX4.

Propuesta de diseño ofertado:

- Dimensiones: 600 x 600 x 830mm

2.4. ESTANTERIA MURAL– 2 Ud.

- Construcción en acero inoxidable.
- Se incluyen cartabones laterales de sujeción y la tornillería necesaria para su fijación.

Propuesta de diseño ofertado:

- Dimensiones: 1492 x 600 x 850 mm

2.5. MESA SNACK CON FREGADERO– 1 Ud.

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador y fregadero embutido de 340x300x200 mm.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.

- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de trabajo.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad.
- Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460mm en la puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en la puerta centrales.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~
- Frecuencia: 50Hz –
- Temperatura: 0°C +8°C
- Gas: R-600^a
- Potencia Frigorífica: 0,3961 kW
- Potencia Eléctrica: 0,203 kW
- Desescarche: STOP
- Volumen: 268 L
- Consumo anual: 836 kWh
- Clase eficiencia energética: C

Propuesta de diseño ofertado:

- Dimensiones: 1492 x 600 x 850 mm.

2.6. GRIFO PEDAL 2 AGUAS– 1 Ud.

- Grifería industrial de alta calidad con diseños especialmente indicados para utilizaciones intensivas y continuadas.
- Cromados de alta densidad y componentes duraderos y de alta calidad.
- El diseño ergonómico de las manetas facilita la apertura, regulación y cierre del caudal de agua.
- Incorporan latiguillos flexibles para la conexión a la red y los accesorios necesarios para su instalación.

2.7. CAÑO GRIFO– 1 Ud.

- Caño giratorio para lavamanos..

2.8. MESA DE APOYO CENTRAL– 1 Ud.

- Mesa de apoyo central construido a medida en acero inoxidable AISI-304 18/10 de dimensiones: 1450 x 600 x 900 mm compuesto por:
- Balda zócalo en todo el mueble
- Balda intermedia en tramo de 1050 mm apro.
- Cajonera de 4 cajones
- 4 puertas batientes (2 por cada lado)
- 2 esquinas redondeadas
- Laterales cerrados

2.9. ESTANTE SOBREMESA– 1 Ud.

- Construcción en acero inoxidable.
- Soportes tubulares laterales de Ø25 mm y estante de 375 mm de ancho a 400 mm de altura.
- Instalación efectuando orificios en la encimera de la mesa. Se incluyen cartabones laterales de sujeción y la tornillería necesaria para su fijación.

Propuesta de diseño ofertado:

- Dimensiones: 1300 x 375 x 500 mm.

2.10. FREIDORA ELECTRICA– 2 Ud.

Fry-top eléctrico con control termostático y plancha lisa de medio módulo gama 700

- Construcción en acero inoxidable.
- Capacidad: 6 litros de aceite.
- Regulación termostática de la temperatura de 60 °C a 195 °C.
- Termostato de seguridad. Resistencias blindadas en inox.
- Cuba, mueble y caja de control totalmente desmontables.
- Micro de seguridad que corta el funcionamiento en caso de montaje incorrecto del conjunto.
- Potencia: 4,5 kW.
- Conexión: 380/3N/50

Propuesta de diseño ofertado:

- Dimensiones: 265 x 485 x 270 mm

2.11. FRY-TOP– 1 Ud.

Fry-top eléctrico con control termostático y plancha lisa de medio módulo gama 700

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Gran rapidez de reacción y recuperación de la temperatura en la plancha.
- Las planchas se encuentran soldadas en la encimera embutida.
- El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza.
- Inclinação de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.
- Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 2 litros según modelos.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes desde la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua."
- Modelo con planchas lisas.
- Planchas de asado fabricadas en acero dulce de 12 mm de espesor, de rápida puesta a régimen y elevada potencia.
- Modelo de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 100 y 300 °C.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes. Capacidad: 6 litros de aceite.
- Potencia Eléctrica. 5,000 kW
- Voltaje: 400V
- Frecuencia Eléctrica: 50/60Hz
- Amperaje: 7,3A
- Potencia Calentamiento: 5,00 kW

Propuesta de diseño ofertado:

- Dimensiones: 400 x 730 x 290 mm

2.12. COCINA ELÉCTRICA– 1 Ud.

- Encimera prensada y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor, diseñada para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos.
- Tornillos ocultos a la vista.
- Regulación de la potencia mediante selector de 7 posiciones.
- Protección ante sobre-temperatura de cada placa.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Fácil conexión y conforme a los estándares sanitarios.
- Máquina con protección de grado IPX5 contra el agua.
- Cuatro placas de calentamiento cuadradas de 230x230 mm fabricadas de fundición, con 2,6 kW de potencia, fijadas herméticamente a la encimera embutida.
- Potencia Eléctrica: 10,400 kW
- Amperaje: 15,1 A
- Potencia calentamiento: 10,40 kW

- Voltaje: 400V - 3N
- Frecuencia Eléctrica: 50/60Hz Se incluyen cartabones laterales de sujeción y la tornillería necesaria para su fijación.

Propuesta de diseño ofertado:

- Dimensiones: 800 x 730 x 290 mm

2.13. MESA DE APOYO ELEMENTOS DE COCCIÓN— 1 Ud.

- Mesa de apoyo elementos de cocción construida a medida en acero inoxidable AISI-304 18/10 de dimensiones: 1700 x 700 x 610 mm compuesta por:
- Balda zócalo

2.14. MESA DE APOYO COCINA— 1 Ud.

- Mesa de apoyo construida a medida en acero inoxidable AISI-304M 18/10 de dimensiones: 300 x 700 x 900 mm compuesta por:
- Balda zócalo e intermedia
- Peto frontal

2.15. HORNO— 1 Ud.

Horno Ikore Kompact 061 Advance DirectSteam Solid iWash

- DirectSteam (Inyección)
- iClima: Gestión y regulación de la humedad real de la cámara con un 1% de precisión.
- EZ sensor: Sonda de temperatura corazón multipunto interno.
- FagorCookingCenter (repositorio de recetas)
- mCooking - Modos de cocción manual: Vapor a baja y super-vapor (30-130°C), Mixto (30-300°C) y Convección (30-300°C)
- iCooking: Recetas inteligentes configurables con ajuste automático de sus fases y parámetros.
- iFunctions: Procesos de cocción inteligentes con ajuste automático de sus fases y parámetros.
- Multitray: Sistema de gestión de la cocción por tiempo y bandeja en un mismo clima.
- FagorTouch: Pantalla TFT capacitiva de cristal de 10.1" (7" en el horno 0623 y versiones Kompact)
- EasyCooking: Interfaz personalizado por el propietario con control de usuario y contraseña.
- iWash SW: Sistema de limpieza eficiente con detergente y abrillantador sólido.
- HACCP: disponible en remoto y con USB
- FagorKconnect
- Ethernet / Wifi
- Puerto USB

Propuesta de diseño ofertado:

- Capacidad: 6GN1/1
- Separación entre guías: 47mm
- Potencia eléctrica: 7,8 kw
- Frecuencia: 50/60 Hz
- Voltaje estándar: 380-415V 3N
- Dimensiones: 530 x 815 x 760 mm

2.16. SOPORTE HORNO— 1 Ud.

- Soporte horno K-101
- Con ruedas
- Altura: 850mm

2.17. CAMPANA MURAL COMPENSADA— 1 Ud.

- Campana mural compensada soldada marca kurrva 2600 x 1000Mmm compuesta de plenum de extracción integrado, filtros de lamas inox con una inclinación de 45º, canal robusto perimetral para condensados residuales fabricado con punto redondo d25mm canal de condensados de grasas procedentes de los filtros con válvulas de vaciado rápido y plenum de aportación integrado con distribución mediante chapa microperforada a una vel de entre 1 y 1.5 m/s
- Doble iluminación integrada, luminaria de led 1500.
- Grupo de extracción 400º2h con turbina de palas autolimpiantes a reacción, modelo de tejado con salida vertical tcv 400-t400. Con bancada amortiguada.

- Grupo de aportación centrífugo con filtro g4 integrado cidn 9/9 1,3 cv 3 vel. Con bancada amortiguada..

-

A TENER EN CUENTA EN TODA INSTALACIÓN:

- En toda extracción hay que garantizar una aportación de aire del 90% respecto al aire extraído. El método de aportación de aire puede ser natural o mecánica, dependiendo de las condiciones de la instalación y de los caudales a extraer.
- Es imprescindible colocar un guardamotor o disyuntor en el caso de los motores trifásicos. El guardamotor (ubicado junto al térmico del motor), evitará que se dañe el motor en el caso de una subida de tensión.
- Se recomienda colocar un regulador, para regular el motor en función del uso de a zona de cocción: una mayor producción de humo requerirá una velocidad superior del motor y a su vez, una menor producción de humo requerirá menos velocidad.

2.18. CONDUCTO CAMPANAS– 1 Ud.

- Conducto Ei30
- 3ud. módulo 1m EI30 d300.
- 2ud. codo 90º
- 2ud. módulo de inspección y limpieza
- Conducto Galvanizado
- Canalización en acero galvanizado d300 entre la fachada, el grupo de aportación y la campana, 3m, 2 tovas, 1 plenum de distribución de 3 bocas, soportes y 6m de tubo flexible d200.

2.19. AUTOEXTINCION– 1 Ud.

- Sistema de extinción protech-t, 9 flujos, para protección de fuegos, plenum filtros de campana y conducto, con pulsador y presurizado mediante tubo detector térmico.
- Armario para ubicación del depósito de 11 litros, con presostato diferencial de presión y piloto alarma de estado.
- Realización de memoria técnica y certificado para legalización en industria.3ud. módulo 1m EI30 d300.

2.20. ARMARIO REGULACION EXTRACCION– 1 Ud.

- Control sincronizado de un equipo trifásico y uno monofásico con un solo mando de 3 velocidades.

Armario de maniobra eléctrico, compuesto de:

- Envolvente metálico schneider.
- Interruptor de corte en carga exterior abb.
- Sinóptico visual de funcionamiento en puerta de armario.
- Aparamenta schneider electric.
- Protección de motores mediante disyuntor magnetotérmico.
- Variador de frecuencia para el equipo instalado.
- Selector de 3 posiciones para selección de velocidad.
- Selector de maniobra bypass de potencia para funcionamiento manual o automático (modo avería)
- Alarma de filtro sucio
- Numeración de cables.
- Señalización de elementos interior del cuadro.
- Señalización bornes de conexión.
- Bornes de conexión phoenix contact.
- Planos eléctricos.
- Pruebas certificativas marcado CE.

* La tirada de cableado será por cuenta de la propiedad, entre armario y equipo, entre armario y puntos de control en cocina y alimentación de potencia al armario.

3. ALMACÉN COCINA

3.1. ARMARIO REFRIGERACIÓN– 1 Ud.

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en acero inoxidable que le confiere elevada resistencia a los golpes y uso diario.

- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior.
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Cuentan con un ventilador que distribuye el frío en el interior obteniendo una temperatura homogénea.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración estática, el evaporador está integrado en la pared posterior del armario.

Propuesta de diseño ofertado:

- Capacidad: 460 l
- Potencia: 200 W
- Temperatura de trabajo: -1°C a 6°C
- Dimensiones: 626 x 742 x 1865 mm

3.2. ARMARIO CONGELADOR– 1 Ud.

- Exterior en chapa con recubrimiento de acero inoxidable.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS
- Uniones curvas en el interior para limpieza
- Puerta con tirador incorporado
- Puerta reversible
- Dotados de cerradura con llave
- Termómetro digital temperatura
- 7 estantes fijos
- Frío estático mediante estantes evaporadores
- Desagüe en el interior de la cámara
- Capacidad 460 l
- Potencia 160 W
- Temperatura trabajo: -22°C a -15°C.

Propuesta de diseño ofertado:

- Dimensiones: 626x742x1865 mm

4. ALMACÉN BARRA

4.1. CONJ. ESTANTERIA ALMACEN BARRA– 1 Ud.

- Estantería con estructura de aluminio anodizado y estantes en polietileno alimentario.
- Especialmente adecuadas para su uso en cámaras frigoríficas y bajo los más exigentes requerimientos sanitarios.
- Los soportes están unidos mediante 4 travesaños, lo que les da una óptima robustez.
- Pies de altura regulable que permiten salvar posibles desniveles de los suelos.
- Los estantes de polietileno se apoyan en el soporte de aluminio por dos aristas, lo que les da una perfecta colocación y mayor solidez.
- Soportan desde la temperatura ambiente de una cocina industrial, hasta fríos de -30°C.
- Pies de aluminio de 1,2 mm, anodizados a 20 micras.
- Ensamblaje del conjunto con tornillería de acero inoxidable.
- Parrillas de polipropileno diseñadas e inyectadas para ofrecer una calidad de resistencia e higiene máxima.
- Fácilmente desmontable para su limpieza.
- Dotada de cuatro baldas.

Propuesta de diseño ofertado:

- Dimensiones conjunto 89: 690 x 400 x 1.750 mm. (1 und.)
- Dimensiones conjunto 97: 1490 x 400 x 1.750 mm. (1 und.)

- Dimensiones conjunto 584: 1152 x 400 x 1.750 mm. (1 und.)

2. PRESUPUESTO

Codigo	Descripción	UD.	PRECIO UNITARIO OFERTADO SIN IVA	TOTAL OFERTADO SIN IVA
	BEHE SOLAIRUA - PLANTA BAJA			
1	BARRA			
1.1	Botellero enfriador de botellas	1	1.407,00 €	1.407,00 €
1.2	Peto botellero	1	138,57 €	138,57 €
1.3	Lava vasos	1	2.085,00 €	2.085,00 €
1.4	Bajo mostrador	1	2.175,71 €	2.175,71 €
1.5	Grifo monomando	1	180,00 €	180,00 €
1.6	Contra mostrador	1	2.580,00 €	2.580,00 €
1.7	Fabricador de cubitos	1	2.246,00 €	2.246,00 €
2	COCINA			
2.1	Mueble de lavado	1	2.961,43€	2.961,43€
2.2	Grifo	1	430,00 €	430,00 €
2.3	Lavavajillas	1	3.011,00 €	3.011,00 €
2.4	Estantería mural	2	149,00 €	298,00
2.5	Mesa snack con fregadero	1	2.872,00 €	2.872,00 €
2.6	Grifo pedal	1	170,00 €	170,00 €
2.7	Caño grifo	1	37,00 €	37,00 €
2.8	Mesa de apoyo central	1	2.867,14 €	2.867,14 €
2.9	Estante sobremesa	1	378,00 €	378,00 €
2.10	Freidora eléctrica	2	937,00 €	1.874,00
2.11	Fry-top	1	2.675,00 €	2.675,00 €
2.12	Cocina eléctrica	1	3.054,00 €	3.054,00 €
2.13	Mesa de apoyo elementos de cocción	1	828,57€	828,57€
2.14	Mesa de apoyo cocina	1	501,43 €	501,43 €
2.15	Horno	1	8.443,00 €	8.443,00 €
2.16	Soporte horno	1	917,00 €	917,00 €
2.17	Campana mural compensada	1	8.081,71 €	8.081,71 €
2.18	Conducto campanas	1	3.352,86 €	3.352,86 €
2.19	Autoextinción	1	3.567,29 €	3.567,29 €
2.20	Armario regulación	1	3.257,14 €	3.257,14 €
3	ALMACÉN COCINA			
3.1	Armario refrigeración	1	1.403,00 €	1.403,00 €
3.2	Armario congelador	1	1.586,00 €	1.586,00 €
4	ALMACÉN BARRA			
4.1	Conj. Estantería almacén barra	1	1.290,00 €	1.290,00 €
5	EQUIPAMIENTO LAVANDERÍA			
4.1	Lavadora INDUSTRIAL 20 kg	1	7.155,00 €	7155,00 €
4.2	Secadora INDUSTRIAL 20 kg	1	4.620,00 €	4.620,00 €

TOTAL SIN IVA	76.442,85 €
I.V.A	16.053,00 €
TOTAL CON IVA	92.495,85 €

3. PLANOS

Se adjuntan plano de planta con indicación de equipamiento.

HABILITACIÓN DE LA ANTIGUA ESTACIÓN
DE LEITZA
LEITZAKO GARAI BATEKO GELTOKIA GAITU

UBICACIÓN / HELBIDEA

CALLE PATXI ARRAZOLA, 30
31880 LEITZA, NAVARRA

PROMOTORA / SUSTATZAILEA

AYUNTAMIENTO DE LEITZA /
LEITZAKO UDALA

PLANO / PLANOA

ESTADO REFORMADO
EDIFICIO PRINCIPAL
PLANTA BAJA
MOBIILIARIO DE COCINA

MC 01

ESCALA / ESKALA

A3 1:75

FECHA / DATA

SEPTIEMBRE 2025 /RA/LA

REVISIONES / BEHAKETAK

1. BARRA

- 1.1. Botellero enfriador de botellas
- 1.2. Peto botellero
- 1.3. Lava vasos
- 1.4. Bajo mostrador
- 1.5. Grifo monomando
- 1.6. Fabricador de cubitos

2. COCINA

- 2.1. Mueble de lavado
- 2.2. Grifo
- 2.3. Lavavajillas
- 2.4. Estantería mural
- 2.5. Mesa snack con fregadero
- 2.6. Grifo pedal
- 2.7. Caño grifo
- 2.8. Mesa de apoyo central
- 2.9. Estante sobremesa
- 2.10. Freidora eléctrica
- 2.11. Fry-top
- 2.12. Cocina eléctrica
- 2.13. Mesa de apoyo elementos de cocción
- 2.14. Mesa de apoyo cocina
- 2.15. Horno
- 2.16. Soporte horno
- 2.17. Campana mural compensada
- 2.18. Conducto campanas
- 2.19. Autoextinción
- 2.20. Armario regulación

3. ALMACÉN COCINA

- 3.1. Armario refrigeración
- 3.2. Armario congelador

4. ALMACÉN BARRA

- 4.1. Conj. Estantería almacén barra

ARQUITECTA / ARKITEKTOA

RUTH VEGA CLEMENTE
COLEGIADA COAVN 5235

Rehark
ARQUITECTURA Y DISEÑO

Uistin Kalea, 13 bajo trasera. Lasarte-Oria / Gipuzkoa
Tel. 943 374455 // info@rehark.com
www.rehark.com