ARTEAKO UDALA
Herriko plaza, 1
48142 - ARTEA (Bizkaia)

Tfnoa: 94 673 9205 / 17
Faxa: 94 631 72 08

RESUMEN DE PRESUPUESTO

ACONDICIONAMIENTO DE COCINA DEL PROYECTO MUSEISTICO, HOSTELERO Y ARRATIAKO MUSIKAESCOLA DE AILARAK – FASE 3

CAPITULO	RESUMEN	EUROS
CAP01	INSTALACION DE COCINA.....	20.676,00 €
	TOTAL EJECUCIÓN MATERIAL	**20.676,00 €**
	21,00% IVA.....	**4.341,96 €**
	TOTAL PRESUPUESTO	**25.017,96 €**

Asciende el presupuesto a la expresada cantidad de VEINTICINCO MIL DIECISIETE EUROS con NOVENTA Y SEIS CÉNTIMOS.

En ARTEA, a 26 de MARZO de 2026.

LA PROPIEDAD **EL TECNICO MUNICIPAL**

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
	CAPÍTULO CAP01 INSTALACION DE COCINA								
01.17.	**UD LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR**								
	Suministro y colocación de LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR MARCA ZANUSSI PROFESIONAL o similar BOILER A PRESIÓN, - Capacidad teórica de lavado en un estado ideal de 65 cestos o 1.170 platos por hora, con ciclo rápido disponible en APP (a partir de enero de 2025), - El control de la temperatura del agua garantiza que las temperaturas son las requeridas tanto para el lavado como para el aclarado final; -Un sistema de aclarado eficaz utiliza sólo 2,1/2,4 litros de agua caliente limpia por cesto para reducir los costes de funcionamiento; - Sistema de lavado dotado de brazos de lavado y aclarado integrados giratorios en material compuesto, bomba de lavado de alta potencia y boiler de gran capacidad para lavado profesional; - Una pausa de 4 segundos (variable) después del lavado y antes del aclarado asegura que no caigan gotas de agua sucia sobre los artículos limpios al final del ciclo de aclarado; - Ciclo completo de auto-limpieza que evita el riesgo de proliferación bacteriana; - Control electrónico actualizable en todo momento, con programación integrada, autodiagnosis para el servicio y autolimpieza interior automática; - Servicio sencillo desde el frente para uso técnico, por arriba para tableros electrónicos; por panel inferior para componentes principales; - Protección contra el agua IPX 4; - El filtro de la bomba dentro del tanque protege la bomba de lavado de la penetración de suciedad con su superficie extendida, manteniendo limpia el agua de lavado; - Los brazos superior e inferior de una sola pieza son de tipo clip, intercambiables, fáciles de quitar y volver a instalar. El sistema combinado de rociado de lavado y aclarado garantiza una mayor cobertura de agua en el interior de la cámara para un excelente rendimiento de lavado; - La interfaz de usuario con botones táctiles proporciona información útil utilizando diferentes colores que reflejan el estado del dispositivo e iconos LED; - La aplicación permite personalizar los ciclos de lavado en el lugar, así como ajustar la dosis de los productos químicos; - Proporciona información puntual sobre el estado del aparato y alarmas; - Boiler a presión incorporado dimensionado para elevar el agua entrante a 55-65 °C para garantizar la temperatura de aclarado adecuada para el aclarado desinfectante. No se requiere ningún refuerzo externo; - Abrillantador incorporado con carga automática de ciclo inicial y continuo para un resultado perfecto y al mismo tiempo minimizar las necesidades de servicio y mantenimiento; -Construidos en acero inoxidable de gran durabilidad anti corrosivo AISI 304; - Boiler en acero inoxidable 304 con soldadura de alta protección que incrementa la resistencia contra la corrosión; - La descarga del boiler facilita la evacuación del agua para su vaciado durante largos periodos de inactividad, asegurando un alto nivel de higiene; - Gran tanque de lavado con ángulos redondeados sin tubos para evitar acumulación de suciedad; - Elemento de protección contra el fuego y por falta de agua; - Puerta aislante de doble pared; - Parte trasera totalmente cerrada con un panel de cobertura; - Superficies lisas para facilitar la limpieza; - Configuración de ciclos de lavado y productos químicos ajustables mediante aplicación; - El manejo sencillo a través de la interfaz fácil de usar y el diseño ergonómico garantizan un esfuerzo mínimo para el usuario. Los puntos de contacto de color en los componentes extraíbles garantizan operaciones de limpieza rápidas. Características Técnicas Potencia total: 3,3 Kw. Voltaje: 220-240 V/1 50Hz, trifásico. Dimensiones: 572 x 623 x 830 mm. Totalmente instalado y en funcionamiento.								
							1,00	3.095,00	3.095,00
01.22.	**UD ESTANTERÍA MURAL LISA**								
	Suministro y coloacación de ESTANTERÍA MURAL LISA DIMENSIONES 1.800 X 400 X 250 MM - Estanterías murales lisas soldadas - Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada - Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).Totalmente instalado y en funcionamiento.								
							2,00	296,00	592,00
01.23.	**UD HORNO ELECTRICO 10 BANDEJAS GN 1/1GENERADOR DE VAPOR**								
	Suministro y colocación de HORNO ELECTRICO 10 BANDEJAS GN 1/1 MARCA FAGOR INDUSTRIAL o similar GENERADOR DE VAPOR CON LIMPIEZA INTELIGENTE + SOPORTE Características Generales - Capacidad para 10 bandejas GN-1/1. - Medidas 898 x 816 x 1117 mm - Potencia eléctrica: 18,60 Kw. - Tensión 380 – 415 V/ 50 Hz. - Funcionamiento eléctrico.								

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE

- Generador de vapor mediante boiler.
- Varios modos de acción vapor; vapor a baja temperatura 30-98º, vapor a 99º, super vapor de 100-130º, mixto 30 300º y convección 30-300º.
- Temperatura de cocción hasta 300ºC.
- Ventilador totalmente programable, desde las 1.400 rpm hasta la parada de turbina.
- Iluminación LED en la cámara.
- Protección IPX-5
- Grabación de diferentes modos de cocinado.
- Sonda térmica con un dispositivo multisensor de temperatura.
- Sistema de descalcificación semiautomático.
- Posibilidad de descarga USB de datos.
- Lavado automático de 6 ciclos.
- Ducha retráctil.
- Puerta con mecanismo de cierre hermético rápido.
- Puerta con doble cristal y un tercero movible para limpieza fácil.
- Apertura de puerta a derechas.
- Incluye mesa soporte para el horno de 4 patas.
- Construido en tubo de acero inoxidable.
- Provisto de guias para dejar 12 bandejas GN 1/1.
- Se aporta manual y libro de funcionamiento de la maquina (En castellano y soporte digital).
- Formación al personal de cocina sobre el modo de funcionamiento, aplicaciones y programas.

Características ampliadas

COOKING CONTROL: Los resultados culinarios deseados.

• Miden la humedad y la cantidad de oxigeno mediante el iClima (modelo con generador)

• Aseguran la pureza del vapor con el Pure Steam.

• Realizan un reparto de calor uniforme con HA control.

• Precisión en la temperatura mediante el EZ sensor, una sonda ergonómica con la que se mide la temperatura del núcleo de los alimentos.

DISEÑO ROBUSTO: Fabricado para durar.

• Construidos al detalle y con acero inoxidable de la mayor calidad.

• Un diseño robusto confeccionado para su durabilidad en el tiempo.

• Sólidos y ergonómicos, la generación de hornos iKORE es muy resistente.

FOOD SAFETY: Higiene, por encima de todo. Elevar la forma para asegurar la limpieza. El diseño del horno está ideado para garantizar la máxima higiene junto a un buen funcionamiento y cocinado.

• Integran un sistema de limpieza inteligente twashing, una metodología automática, con diferentes programas de lavado.

• Aseguran la seguridad del consumidor con los procesos de control impecable mediante el sistema HACCP.

• El ciclo de lavado se realiza a través de un sistema hidráulico completo que se adapta a las necesidades del profesional.

FUNCIONES -

- Pantalla 2,8' con mando giratorio y función push para configurar y confirmar las entradas.
- iClima:

• Gestión y regulación de la humedad gracias a la medición directa de la sonda de humedad.

• Capacidad de regulación del 10% - Fagor Recipe Center.

- Fagor récipe Center:

• 100 recetas pre-establecidas desde fábrica y testadas culinariamente.

• Capacidad de almacenamiento de más de 100 recetas de 9 fases.

- Cool-down por aire y por agua (función de enfriamiento rápido de la cabina).
- Modos de cocinado: vapor a baja temperatura 30-98º, vapor a 99º, super vapor de 100-130º, mixto 30-300º y convección 30-300º.
- Deshumidificación de la cámara para asados crujientes.
- Cocción delta.

PURESTEAM (GENERADOR DE VAPOR)

- Mayor saturación de vapor en la cabina que un horno de inyección.
- Generador de vapor puro con función automática de llenado.
- Las impurezas de agua se depositan en el calderín, facilitando el mantenimiento del horno y una cabina de cocinado sin impurezas.
- Generador de vapor provisto de detector de cal.
- Vaciado automático y ajustable del generador cada 24 horas de cocción.
- Sistema de detección de cal.

CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE

- Sistema de descalcificación semiautomático.
- Programa de descalcificación guiado.

MANEJOS

- Posibilidad de adaptarlo hasta en 5 idiomas.
- Posibilidad de configurar el tono, volumen y contraste de pantalla.
- 8 niveles de ajuste de tono.
- Ajuste de energía, red, idioma y sistema.
- Modo SAT y Feria, para facilitar las labores de mantenimiento y reparación

CARACTERISTICAS DEL EQUIPAMIENTO.

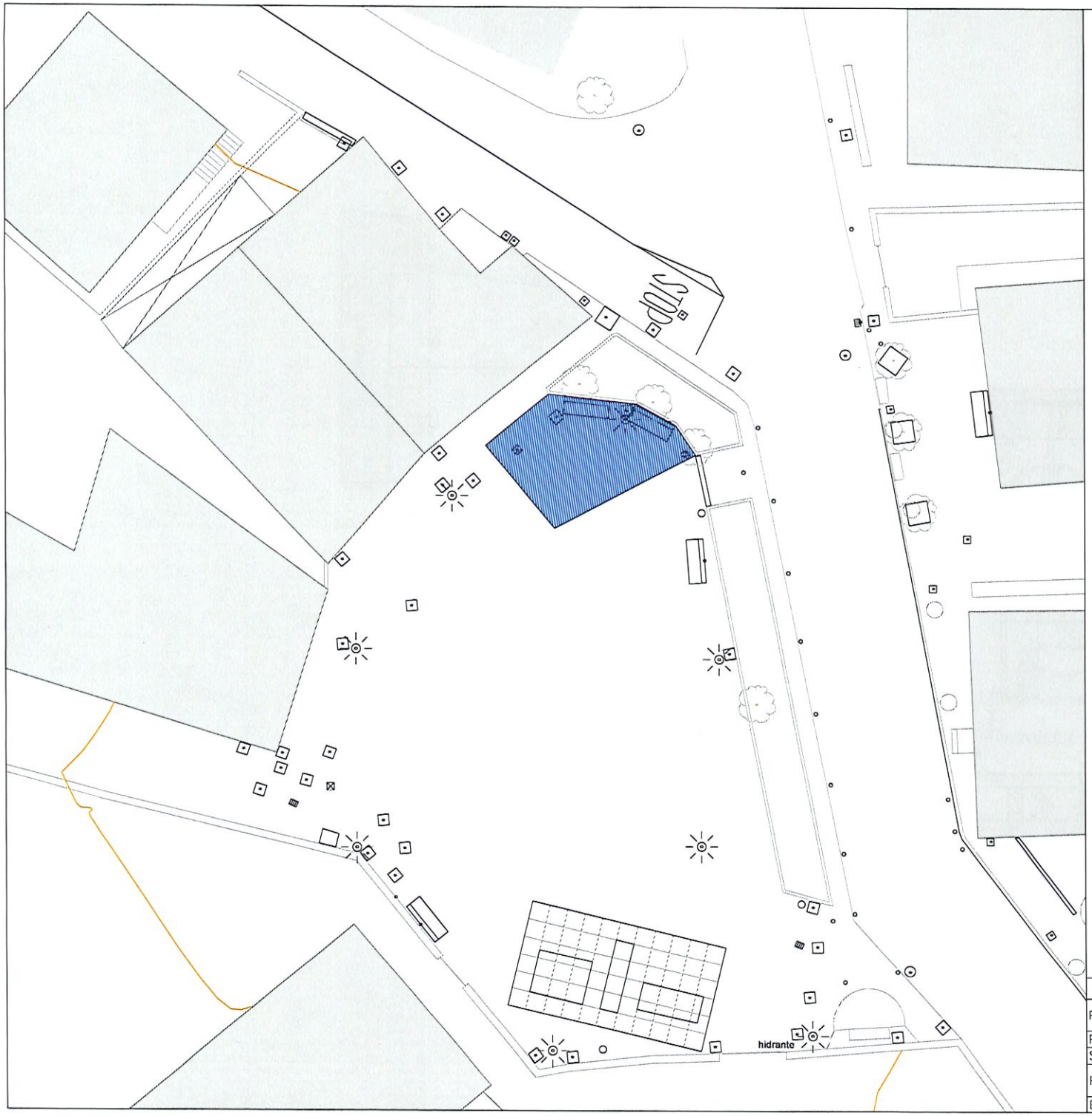
- Función stop/start: Posibilidad de interrumpir el cocinado en cualquier momento.
- EZ-Sensor. Sonda interna con 4 puntos de medición.
- Elemento auxiliar de posicionamiento para sonda térmica.
- Inyección manual de vapor, en el caso que así lo quiera el cliente.
- Sistema de humidificación automática.
- Humidificación variable de 5 niveles.
- Opción de cambiar de °C a °F.
- Visualización de valores efectivos y valores seleccionados.
- Programación retardada, para largas cocciones o mejor aprovechamiento de la facturación en horas de abaratamiento de energía.
- Posibilidad de seleccionar ½ potencia.
- Sistema de humidificación automática.
- Sistema de deshumidificación automática.
- Adaptación automática a las características del lugar de instalación (altitud...) incluyendo autotest inicial.
- Ajuste automático del punto de ebullición.
- Cubre ventilador extraible.
- Freno de turbina integrado para mayor seguridad.
- HA-Control (combustión indirecta, no pasa por la cámara del horno). Esta característica es fundamental para que no exista un incremento o descenso de la temperatura.
- Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.
- Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento con ventilación, para un mayor aislamiento de la puerta.
- Revestimiento especial termoreflectante y cristales interiores abatibles para una limpieza sencilla, mejor aislamiento.
- Iluminación led para la cámara de cocción.
- Sistemas HOLD-OPEN DOOR (con 3 puntos de anclaje para mayor seguridad del usuario). La puerta es uno de los elementos que más sufren del horno, asegurando su perfecto anclaje y hermeticidad, evitando su descuelga miento, escape de temperatura y vahos.
- Interruptor de puerta de contacto por proximidad.
- Junta insertable fácil de cambiar.
- Material: acero inoxidable AISI 304 (interior pulido espejo).

SIMBOLOS DE HOMOLOGACION E INSTALACION

- Declaración de conformidad CE
- CB seguridad eléctrica.
- Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua
- Patas de equipo regulables en altura.
- Monitor App y mantenimiento App (autodiagnóstico avisos y errores)
- Registro App:
  - De historial de ciclos
  - De historial de errores
- LIMPIEZA:
  - iWashing (eficiente para el medioambiente).
  - Sistema de lavado inteligente iWashing Sólido
  - Programas de lavado:
    - 1 programa de limpieza básico (spray)
    - 3 programas de limpieza automático
    - 1 programa de enjuagado
    - 1 programa de abrillantado
  - Indicación del estado de limpieza y tiempo restante
  - Control y supervisión de la limpieza desde dispositivos móviles mediante FagorKonnect

Totalmente instalado y en funcionamiento.

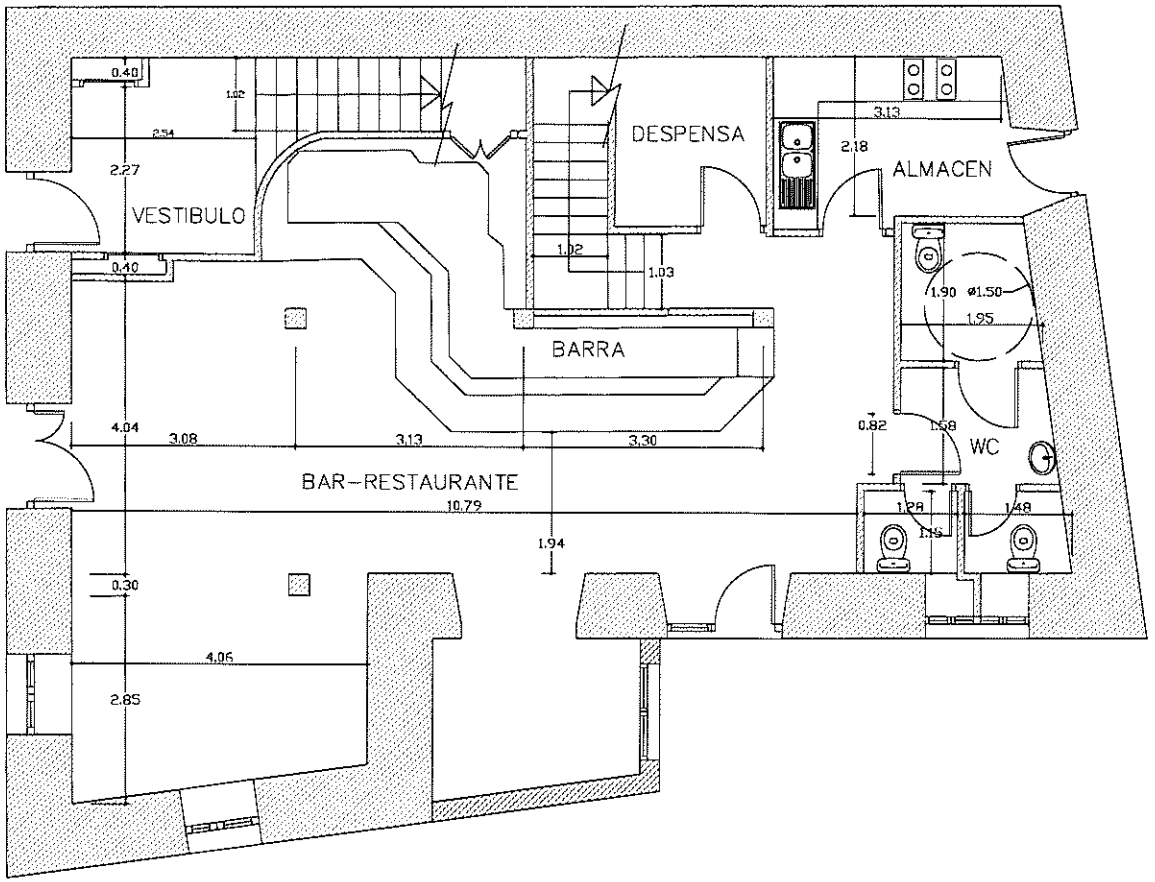
CÓDIGO	RESUMEN	UDS	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA	PARCIALES	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
							1,00	11.609,00	11.609,00
01.24.	**UD PEANA HORNO CON GUÍAS GASTRONORM**								
							1,00	1.097,00	1.097,00
01.25.	**UD CAMPANA EXTRACTORA CON FILTRADO DE CARBÓN ACTIVO**								
	Suministro y colocacion de CAMPANA HORNO CARBÓN ACTIVO MARCA FAGOR PROFESSIONAL o similar; - Campana de condensación con ventilador y filtro de carbono para absorción de vapores y grasa. - Con los filtros de carbón purifican el aire absorbido y devuelven el aire filtrado al habitáculo. - Construida en acero inoxidable AISI 304. - La tecnología de filtros de carbón especial reduce el molesto humo. - No es necesaria una toma externa. - Absorbe los vapores y grasas. Reduce los olores. - Fácil de limpiar y mantener Control inteligente. - Extracción de humo de la cámara de cocción. - Control en función de la temperatura. - Regulación inteligente de la potencia según necesidades. - Uso flexible y sostenible. - Filtrado de grasa. Separación de grasa. - Filtro de lamas inoxidable, se puede lavar en lavavajillas. - Filtro de carbón activo. - Dimensiones (mm) 816 x 898 x 370 mm - Tensión 230V 1N+T. Totalmente instalado y en funcionamiento.								
							1,00	3.768,00	3.768,00
01.27.	**UD TRITURADOR**								
	Suministro y colocación de TRITURADOR COMPACTO MARCA ROBOT COUPE o similar LONGITUD DE BRAZO 350 MM; - Cumple toda la normativa HACCP y CE - Construcción robusta gracias a su bloque motor de acero inoxidable AISI 304 de calidad 18/10 - Tubo, campana y cuchilla realizados en acero inoxidable para una larga vida útil - Botón de velocidad variable posicionado en la parte superior del aparato para una fácil regulación visual - La forma del mango está especialmente estudiada para lograr una sujeción adecuada del aparato y evitar el cansancio del usuario - El pie y la cuchilla son totalmente desmontables. Se trata de un dispositivo patentado por Robot Coupe para una limpieza fácil, una higiene perfecta y un mantenimiento sencillo - Cuchilla con revestimiento para asegurar una higiene perfecta, afilado especialmente estudiado para garantizar una calidad óptima de corte y un gran rendimiento - Rejilla de ventilación en la parte alta del bloque motor para garantizar la estanqueidad de la parte baja - Se entrega con soporte mural. Características Técnicas - Longitud tubo acero inox. longitud 350 mm. - Longitud total 718 mm. Ø 94 mm. - Peso bruto 4,1 Kg. - Potencia: 400 W. - Voltaje: monofásico 230 V. - Velocidad variable de 2.300 a 9.600 r. p.m. Totalmente instalado y en funcionamiento.								
							1,00	515,00	515,00
	TOTAL CAPÍTULO CAP01 INSTALACION DE COCINA								**20.676,00**
	TOTAL								**20.676,00**



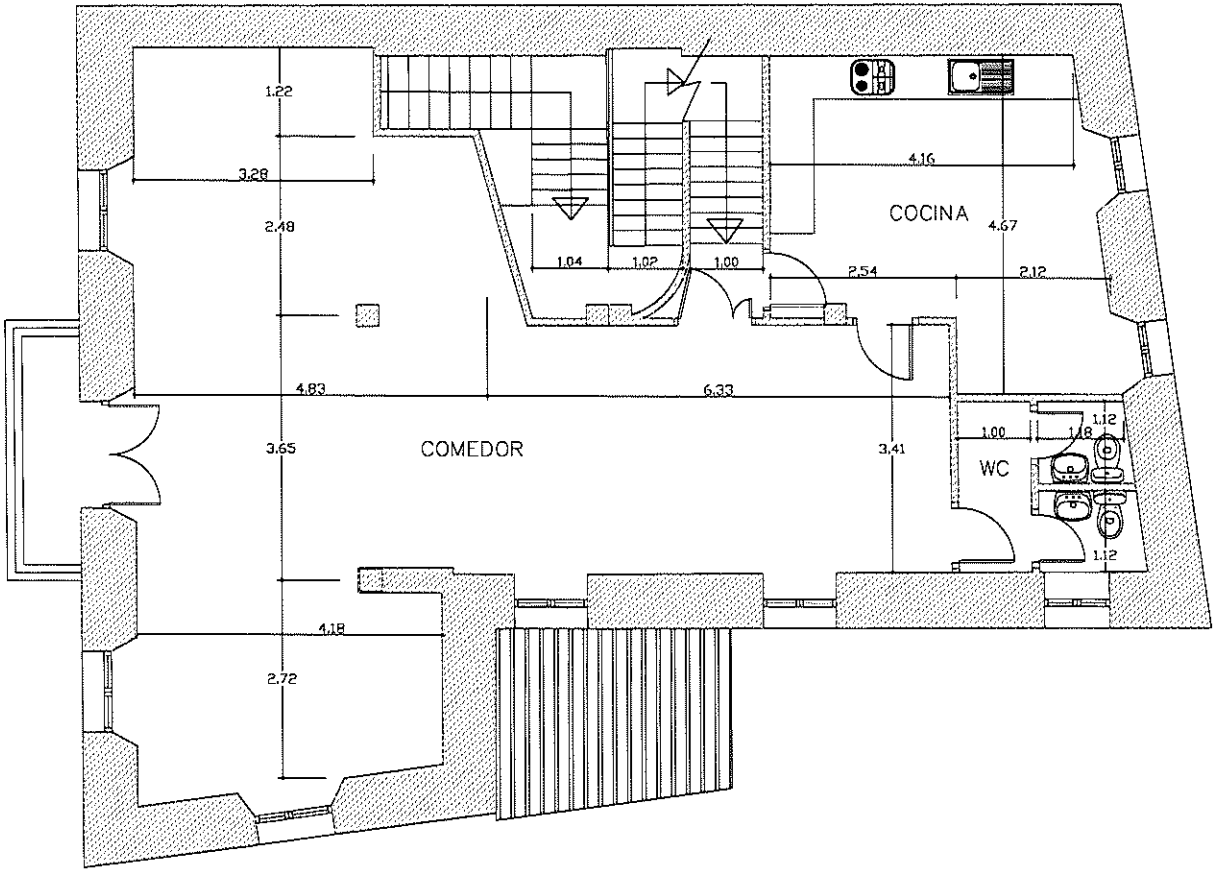
ARRATIAKO UDALEN MANKOMUNITATEA – bulego teknikoa

PROYECTO	HERRIKO BENTA DE ARTEA. TERRAZA
PROPIETARIO	ARTEAKO UDALA
SITUACION	PLAZA AUZOA –ARTEA–
PLANO	EMPLAZAMIENTO PLAZA. TERRAZA
ESCALA	1:50 FECHA ABRIL 2026

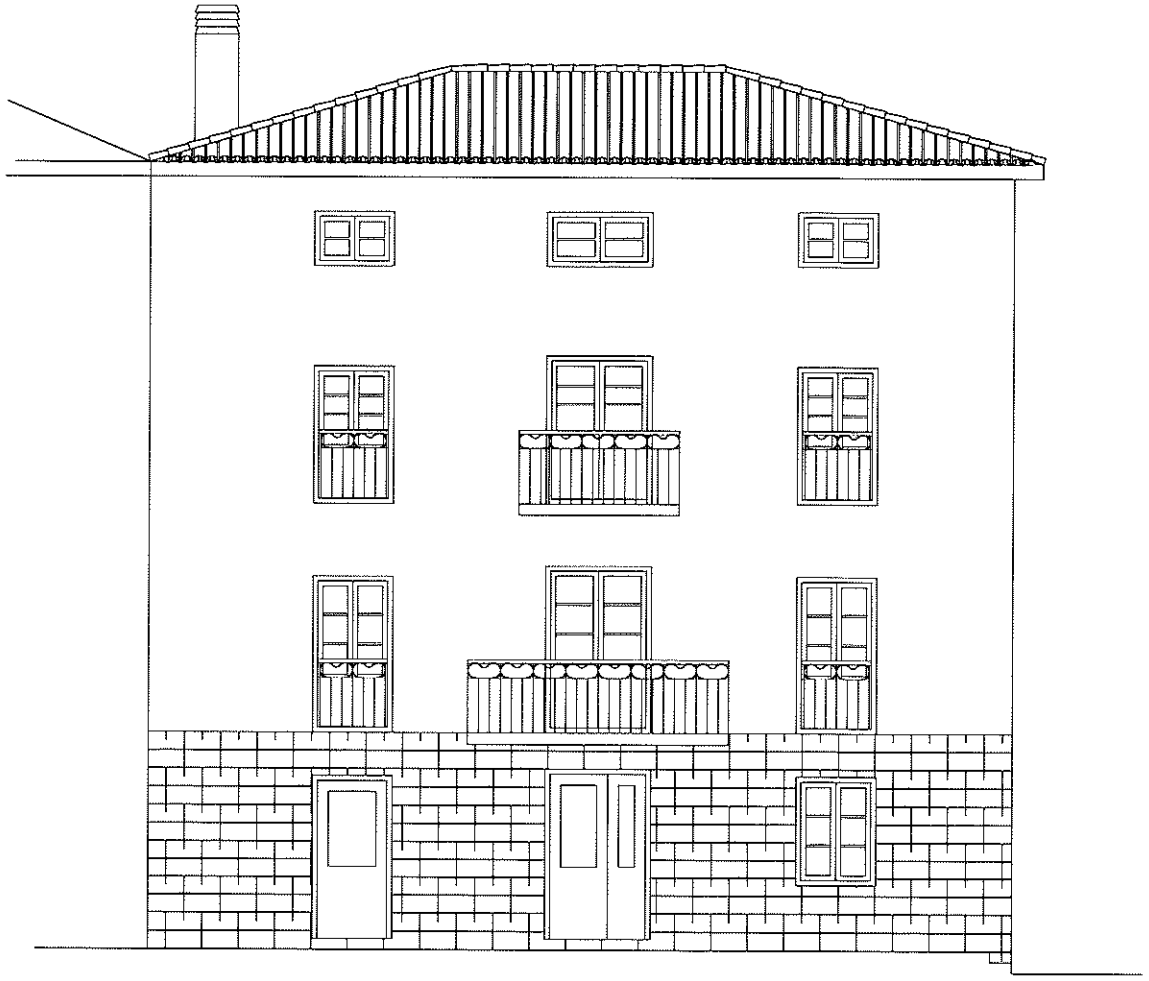
1



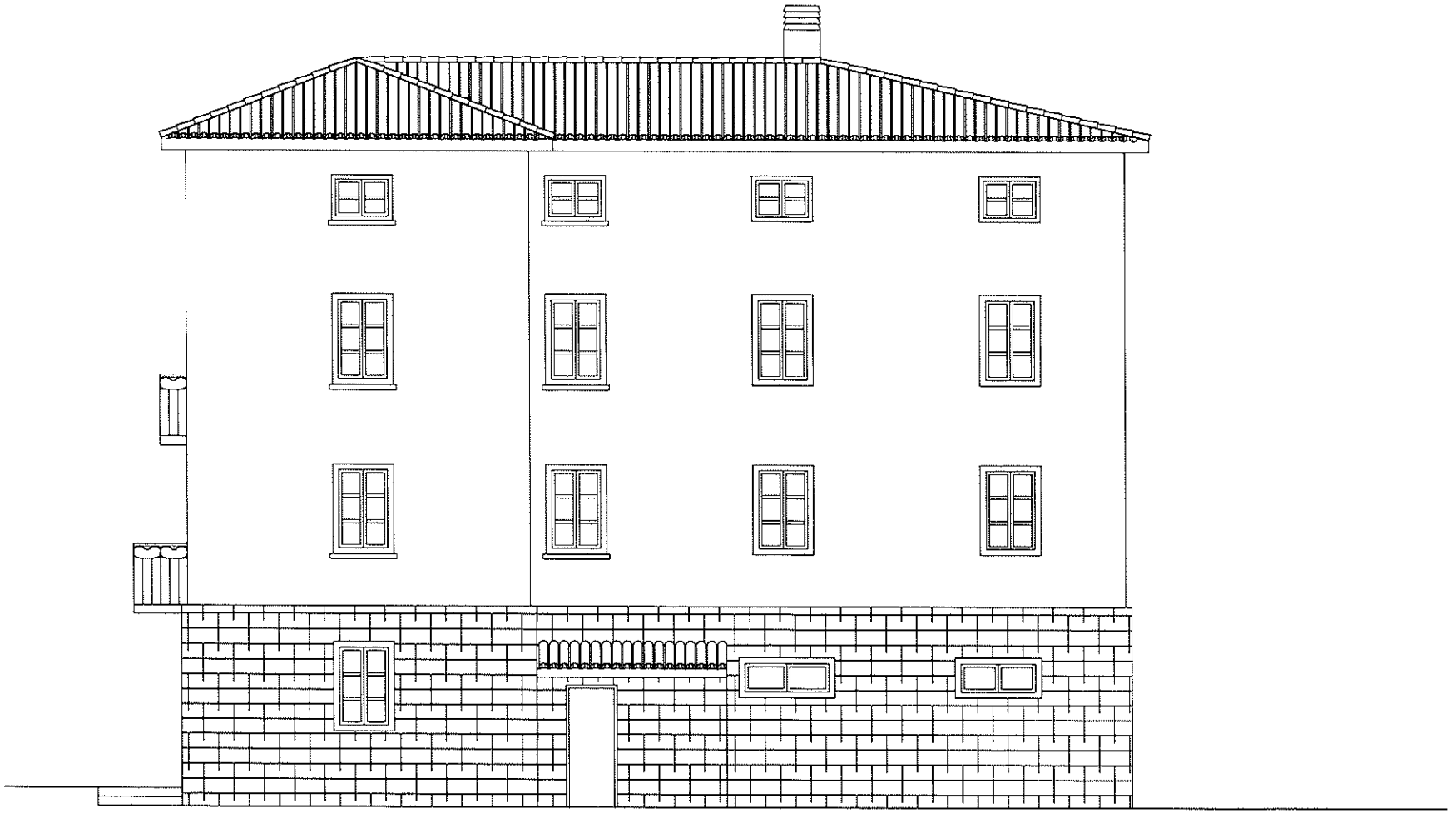
ARRATIAKO UDALEN MANKOMUNITATEA – bulego teknikoa		
PROYECTO	HERRIKO BENTA DE ARTEA	
PROPIETARIO	ARTEAKO UDALA	
SITUACION	PLAZA AUZOA –ARTEA–	
PLANO	PLANTA BAJA	2
ESCALA	1:50 FECHA ABRIL 2026	



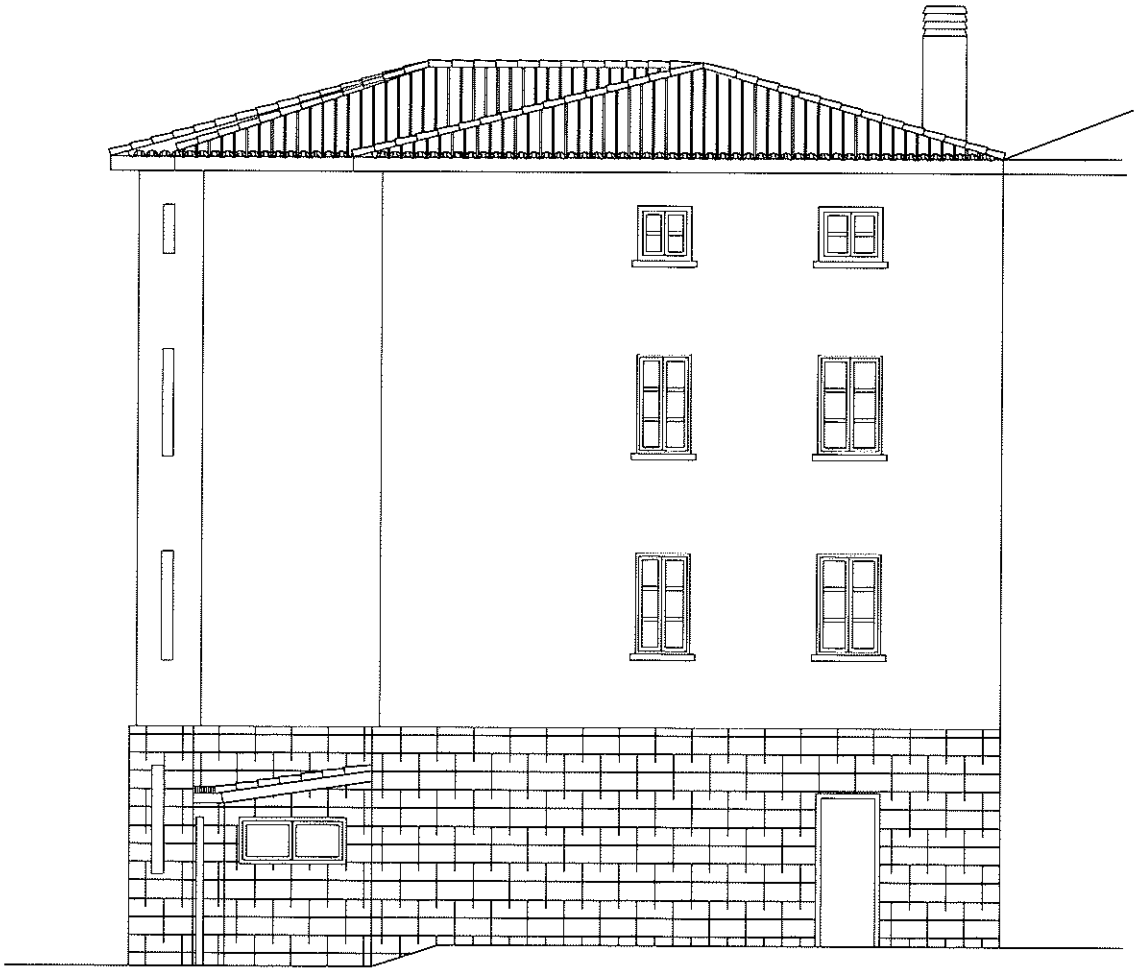
ARRATIAKO UDALEN MANKOMUNITATEA – bulego teknikoa		
PROYECTO	HERRIKO BENTA DE ARTEA	
PROPIETARIO	ARTEAKO UDALA	
SITUACION	PLAZA AUZOA –ARTEA–	
PLANO	PLANTA PRIMERA	3
ESCALA	1:50 FECHA ABRIL 2026	



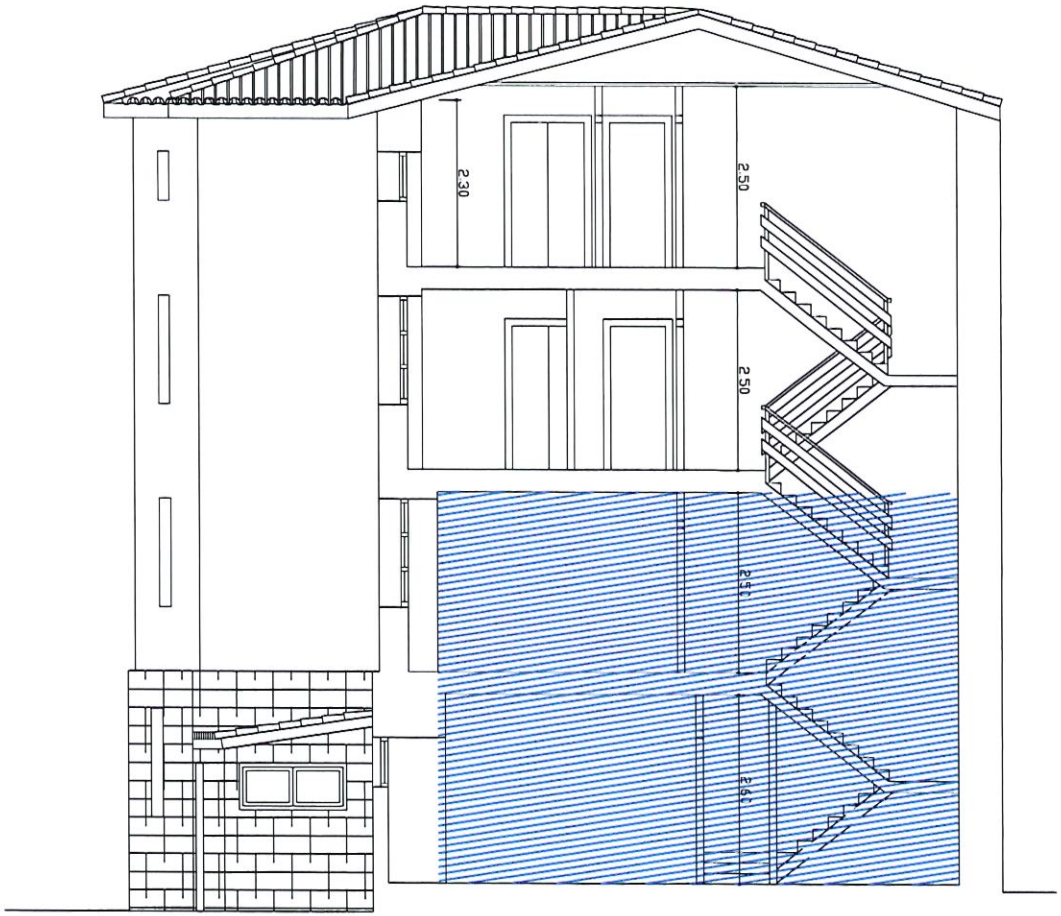
ARRATIAKO UDALEN MANKOMUNITATEA – bulego teknikoa		
PROYECTO	HERRIKO BENTA DE ARTEA	
PROPIETARIO	ARTEAKO UDALA	
SITUACION	PLAZA AUZOA –ARTEA–	
PLANO	FACHADA PRINCIPAL	4
ESCALA	1:50 FECHA ABRIL 2026	



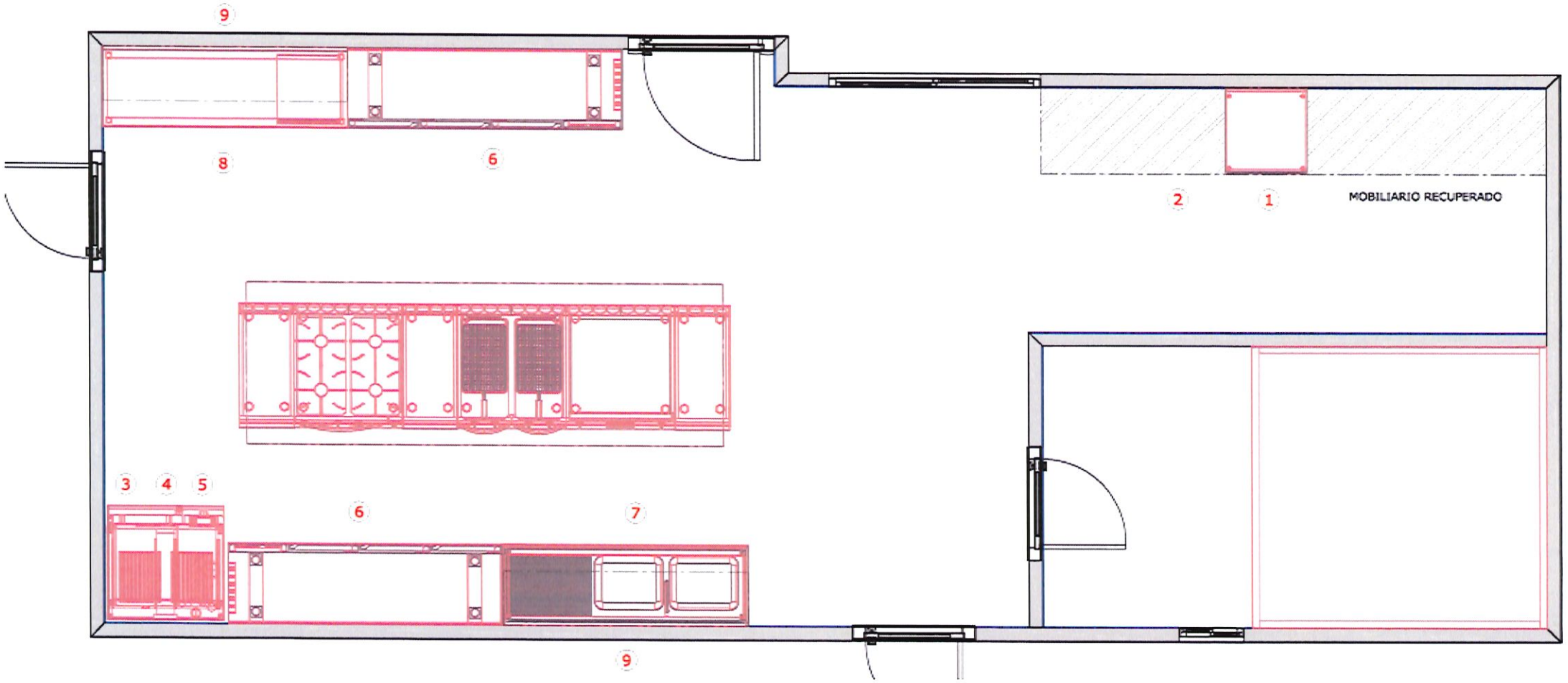
ARRATIAKO UDALEN MANKOMUNITATEA – bulego teknikoa		
PROYECTO	HERRIKO BENTA DE ARTEA	
PROPIETARIO	ARTEAKO UDALA	
SITUACION	PLAZA AUZOA –ARTEA–	
PLANO	FACHADA LATERAL	5
ESCALA	1:50 FECHA ABRIL 2026	



ARRATIAKO UDALEN MANKOMUNITATEA – bulego teknikoa		
PROYECTO	HERRIKO BENTA DE ARTEA	
PROPIETARIO	ARTEAKO UDALA	
SITUACION	PLAZA AUZOA –ARTEA–	
PLANO	FACHADA TRASERA	6
ESCALA	1:50 FECHA ABRIL 2026	



ARRATIAKO UDALEN MANKOMUNITATEA – bulego teknikoa		
PROYECTO	HERRIKO BENTA DE ARTEA	
PROPIETARIO	ARTEAKO UDALA	
SITUACION	PLAZA AUZOA –ARTEA–	
PLANO	SECCION TRANSVERSAL	7
ESCALA	1:50 FECHA ABRIL 2026	


9
8
6
2
1
MOBILIARIO RECUPERADO
3
4
5
6
7
9





