El/La concesionario/a podrá visitar el establecimiento para comprobar las existencias y el inventario que adjuntamos al final de este documento con el propósito de realizar la oferta más ajustada y real, para ello se podrá poner en contacto con el Ayuntamiento tanto en el teléfono 94 615 3114 o solicitándolo por correo electrónico gamiz.fika@bizkaia.org con una antelación mínima de diez días a la finalización del plazo de presentación de ofertas.

El/La concesionario/a estará obligado a:

Responder directa y personalmente ante el Ayuntamiento del buen funcionamiento de Erramentari Etxea.

Las tarifas a aplicar en las consumiciones que se produzcan en el bar deberán estar expuestas al público debiendo ser visibles para todo aquel que acceda al local.

La entrada al establecimiento será, con carácter general, libre y gratuito para los usuarios del mismo. Excepcionalmente, y con ocasión de algún actos o festejo especial y previa autorización del Ayuntamiento, podrá exigirse el pago de una cantidad por la entrada

Utilizar el inmueble para destinarlo a hostelería conforme a su propia naturaleza, no pudiendo, en ningún caso alterar el destino del mismo.

Abonar el canon derivado de la adjudicación, mensualmente en los primeros siete días, en la cuenta bancaria que designe el Ayuntamiento de Gamiz-Fika.

En todo momento, al frente del servicio de bar deberá haber, al menos, una persona que esté capacitada para atender en ambas lenguas, euskara y castellano, a los potenciales clientes, dando prioridad al euskera. Las cartas de los menús, rótulos y demás comunicaciones escritas se realizarán como mínimo en euskera, del mismo modo que las audiovisuales.

En la atención al público el euskera será la Lengua de preferencia y la atención se realizará en el idioma que el/la usuario/a elijan.

El pago del consumo de energía eléctrica, de los precios públicos y tasas que correspondan por los servicios municipales y demás gastos inherentes a la explotación del edificio Erramentari.

El pago de los impuestos de toda clase que graven la explotación del negocio y de los gastos de las oportunas y reglamentarias autorizaciones que se fijen para la explotación del mismo. En especial, vendrá obligado a darse de alta en el Impuesto sobre Actividades Económicas por la explotación del bar.

El cumplimiento de la normativa vigente en materia fiscal, laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo, y en general toda la que afecte a la actividad, sin que

el incumplimiento por su parte de dichas obligaciones implique responsabilidad alguna para la Administración.

Mantener en buen estado de uso y conservación el local y todas las instalaciones en él existentes, realizando por su cuenta y cargo las obras necesarias para la conservación, reparación y reposición de todos los elementos, tales como pintura, instalaciones de luz y agua, puertas, ventanas, muebles, cocina, aparatos, etc. En todo caso, el adjudicatario no podrá realizar obras en dicho inmueble sin el consentimiento del Ayuntamiento, quedando las que realice a favor del inmueble, exceptuándose los aparatos que coloque, los cuales quedarán siempre de su propiedad.

Todos los elementos deberán ser entregados al Ayuntamiento en el mismo ser y estado en que lo encontrara al comienzo de la explotación.

Mantener el local y su entorno en el más cuidadoso estado de conservación, ornato y limpieza.

Reponer todo el mobiliario, maquinaria y enseres de propiedad del Ayuntamiento de Gamiz-Fika, tanto por su destrucción o deterioro

Respetar el horario de apertura y cierre establecido para este tipo de locales por la autoridad competente. En todo caso, el bar deberá permanecer abierto al público como mínimo de 10:00 a 21:00 horas de lunes a jueves, y de 10:00 a 24:00 horas de viernes a domingo, se podrá reducir el horario de común acuerdo con el Ayuntamiento en periodo invernal, en este último caso si hubiese funeral deberá permanecer abierto una hora antes y hasta hora y media después

Podrá establecerse, a petición del concesionario, una jornada de descanso de duración no superior a 24 horas y siempre entre el lunes y jueves, y en jornada no festiva y no coincidente con el descanso del otro establecimiento situado en el Barrio Ergoien de Gamiz.

En lo referente al calendario, se prestará el servicio con el horario habitual, permaneciendo abierto todo el año salvo las vacaciones anuales, las cuales no podrán ser disfrutadas durante los meses de junio a septiembre ni en periodo de Semana Santa, Navidades ni fiestas patronales.

Las llaves del frontón municipal y las fichas para el alumbrado del mismo estarán en Errementari a disposición de los usuarios. El Concesionario deberá cobrar el precio estipulado por las fichas a los interesados.

El concesionario deberá entregar y recibir las llaves del cementerio a las personas que soliciten entrar en el cementerio

Deberá abrir y cerrar la puerta que comunica con el local situado para el disfrute de los y las niños y niñas siempre que vayan acompañados/as por persona responsable.

El Ayuntamiento tendrá derecho a usar el local superior salvo en horario de comidas (12:30-16:30) entre semana y comidas (12:30-17:30) y cenas (19:45- 23:30) el fin de semana, previo aviso al concesionario/a

Asimismo, para las actividades municipales que lo requieran, se tendrán a disposición del público las entradas/tickets para su venta a los interesados.

Será de cuenta del contratista indemnizar los daños que se originen a terceros como consecuencia de la explotación del contrato, así como los producidos por incumplimiento de sus obligaciones.

Suscribir una póliza de seguros que responda de los daños que puedan producirse, y en especial la responsabilidad civil que pueda incurrir por los daños causados a terceras personas y derivados de actos de personal adscrito, sean sus empleados y dependientes permanentes u ocasionales por un importe mínimo de 300.000 euros, presentando anualmente el recibo de pago de la misma.

Suscribir un seguro para dar cobertura al mobiliario y maquinaria existentes, presentando anualmente el recibo de pago de la misma.

En todo caso deberá cumplirse lo contenido en Decreto 17/2019, de 5 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley de espectáculos públicos y actividades recreativas.

En caso de que el Concesionario deseara resolver el contrato con anterioridad a la fecha de finalización del mismo, deberá notificarlo al Ayuntamiento con un mínimo de tres meses de antelación. En caso contrario, se perdería la fianza depositada por el concesionario.

El Ayuntamiento se reserva el derecho a anular el contrato en el momento que lo estime necesario por gestión inadecuada o causas que desmerezcan del buen concepto público, criterios sanitarios, que además supondría la pérdida de la fianza depositada por el concesionario y del derecho a ser indemnizado, si procediera.

Asimismo, el Ayuntamiento se reserva el derecho de poner sus anuncios oficiales en Erremantari

Conservar en perfecto estado y en grado máximo de orden y limpieza el edificio, dependencias, mobiliario, instalaciones, servicios y enseres, incluso la pintura interior y el entorno exterior.

Aportar los medios personales suficientemente capacitados y necesarios para un esmerado y eficaz servicio a los clientes.

Abastecer la despensa por su cuenta y riesgo de bebidas, provisiones y alimentos.

Disponer en la medida suficiente de artículos y bebidas que demanden habitualmente los clientes.

Formalizar cuantos documentos sean necesarios para la constancia de sus datos como titular de los recibos de gastos que se generen durante el periodo de la adjudicación en los conceptos de telefonía, electricidad, seguros, contribuciones, impuestos y cualquier otro tipo de carga generada por la explotación del negocio.

Queda prohibida la instalación de máquinas tragaperras o de apuestas en el local

El adjudicatari@ debe reciclar y clasificar los residuos al menos de la siguientes: cartón-papel, plásticos- envases, aceite, vidrio, orgánico

Gestión sostenible del agua

El/la adjudicatari@ no podrá, en absoluto, ceder, subarrendar, traspasar el derecho que nazca del contrato, ni ser sustituido por otro en su derecho pues se declara prohibida su transferencia, salvo causa de muerte, si los herederos se comprometen a llevarlo a cabo en las mismas condiciones estipuladas en el Presente Pliego, y el Ayuntamiento de Gamiz-Fika lo aceptase. De ser desechado este derecho, no tendrán derecho a indemnización alguna.

No podrá utilizar los locales para fines distintos a los nombrados en el contrato.

CONDICIONES ESPECIALES

1.- Condiciones de ejecución de carácter laboral

- La persona física o jurídica adjudicataria está obligada al cumplimiento de las disposiciones legales vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de seguridad e higiene en el trabajo, con respecto al personal que emplee en este contrato, quedando la Administración exonerada de responsabilidad por este incumplimiento.

- Los/las licitadores/as deberán indicar el convenio colectivo que será de aplicación a los trabajadores y trabajadoras que realicen la actividad del contrato en el caso de resultar adjudicatario. Así mismo tienen la obligación de facilitar cuanta información se requiera sobre las condiciones de trabajo que, una vez adjudicado el contrato, se apliquen efectivamente a esos trabajadores y trabajadoras.

- El/la adjudicatario/a deberá, a lo largo de toda la ejecución del contrato, abonar el salario recogido en el convenio colectivo de aplicación según la categoría profesional que le corresponda a la persona trabajadora, sin que en ningún caso el salario a abonar pueda ser inferior a aquél.

La contratista respecto al personal que emplee en la realización del trabajo adjudicado, está obligada al estricto cumplimiento de la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales. En particular, la empresa contratista:

1.- Adoptará cuantas medidas de seguridad y salud en el trabajo fueran obligatorias o necesarias en orden a la más perfecta prevención de los riesgos que puedan afectar a la vida, la integridad y la salud de las personas trabajadoras. Cumplirá así mismo las obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales establecidas por la normativa vigente.

2.- El Ayuntamiento de Gamiz-Fika adoptará las medidas que considere necesarias para comprobar el cumplimiento de los requisitos en materia de prevención de riesgos laborales por parte de la contratista.

3.- En caso de incumplimiento de la contratista de las obligaciones previstas en la presente cláusula, el Ayuntamiento de Gamiz-Fika podrá reclamar la adopción de las medidas necesarias para garantizar la total observancia de las obligaciones señaladas y ejercitar todas las acciones previstas en la normativa.

4.- Se deberá cumplir con todas las obligaciones y legislación que en cada momento sea de aplicación a la actividad a desarrollar.

Estas condiciones tienen el carácter de obligación contractual esencial, por lo que, de conformidad con lo establecido en el artículo 202.3 de la Ley 9/2014, su incumplimiento se considerará causa de imposición de penalidades o resolución en su caso del contrato de conformidad a lo dispuesto en el artículo 210 de la LCSP

2.Condiciones especiales en relación a la igualdad de mujeres y hombres.

- El/la adjudicatario/a tendrá en cuenta la perspectiva de género en todos los escritos, recogida de datos, estadísticas, etc. que se deriven de la ejecución del contrato.

- Toda la documentación, publicidad, imagen o materiales deberán emplear un uso no sexista del lenguaje, evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas y fomentar una imagen con valores de igualdad, presencia equilibrada, diversidad, corresponsabilidad y pluralidad de roles e identidades de género.

GAMIZ-FIKAKO UDALA
BIZKAIA

Inventario

Mesa CUADRADA. Formada por un tablero superior de 700x700 mm. y base de de acero cuadrada con columna central. Dimensiones totales: 700x700x740 mm.	12
Silla Mod. UNNIA Estructura metálica lacada en BLANCO Asiento y respaldo en polipropileno BLANCO Dimensiones: 805x460x550 mm.	24
Mesa CUADRADA. Formada por un tablero superior de 700x700 mm. y base de de acero cuadrada con columna central. Dimensiones totales: 700x700x1100 mm.	1
Taburete Mod. UNNIA Estructura metálica lacada. Asiento y respaldo en polipropileno. Dimensiones: 1100X500x550 mm.	8
Mesa abatible modelo NET.Base de aluminio cromado. Con ruedas dobles con freno. Sobre abatible. Dimensiones: 1500x700x740 mm.	13
Silla Mod. UNNIA Estructura metálica lacada. Asiento y respaldo en polipropileno. Dimensiones: 805x460x550 mm.	25

MUEBLE BAJO MOSTRADOR:
Mueble de acero inoxidable AISI 304 18/10 realizado a medida con patas regulables en altura, pozo fregadero de 400 x 400 x 200 mm peto trasero y bordillo salva aguas delantero Alojamiento para cubo de residuos y lavavasos Dimensiones: 1600 x 565 x 850 mm
Grifo mezclador monomando de Caño bajo
CUBO DESPERDICIOS:
Fondo embutido que permite contener líquidos y facilita su limpieza Provistos de tapa con asa Construidos totalmente en acero inoxidable, en acabado satinado 4 Ruedas giratorias Dimensiones: Ø390 x 610 mm
LAVAVASOS
Modelo con control electrónico y visualización digital de temperaturas, funciones y errores Sistema de enfriamiento (rocía los vasos con agua fría tras lavado) Control con sistema de ayuda para el servicio técnico Modelo para cestas de 400 x 400 mm Ciclos de lavado: 90, 120, 180 s Producción: 40 cestas / hora Altura útil: 270 mm Tanque de 15 L de volumen, con resistencia de calentamiento de 2 KW Calderín de 4 L de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 KW

tensión: 230 V /1N
Potencia: 3,06 KW
Dimensiones: 470 x 520 x 720 mm

BOTELLERO

Acabado exterior y laterales interiores en acero inoxidable austénitico de alta calidad.
Aislamiento de 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: +2ºC, +6ºC, (ambiente a 38ºC)
Dimensiones: 1990 x 552 x 850 mm

PETO REMATE PARA BOTELLERO

Peto superior para remate de botellero
Fabricado en acero inoxidable AISI 6304 18/10
Dimensiones: 2000 x 200 x 20 mm

MUEBLE BAJO MOSTRADOR CON FREGADERO

Mueble de acero inoxidable AISI 304 18/10 realizado a medida
Patas regulables en altura
Pozo fregadero de 400 x 400 x 200 mm
Peto trasero y bordillo salva aguas con hueco inferior abierto
Dimensiones: 2200 / 1400 x 565 x 850 mm

Grifo mezclador monomando de Caño bajo

CUBO DESPERDICIOS

Fondo embutido que permite contener líquidos y facilitar su limpieza
Provistos de tapa con asa
Construidos totalmente en acero inoxidable, en acabado satinado
4 Ruedas giratorias
Dimensiones: Ø390 x 610 mm

FABRICADOR DE HIELO

Maquina de alta eficiencia, bajo consumo energético
Fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI 304
Puerta de acero inoxidable integrada con apertura hacia dentro para evitar accidentes
Sistema de ventilación frontal
Interruptor externo ON/OFF
Sistema de inyectores flexible para un mejor comportamiento en aguas con cal
Maquina con electrónica para un optimo control con altas prestaciones
Capacidad productiva kg/24h para temperatura ambiente 20ºC y temperatura del agua de 15ºC
Cubito de 40 gr Refrigerante: R290
Condensación por agua
Producción: 44kg/día
Tanque de 15 L
Nº de cubitos: 556
Potencia: 510 W
Dimensiones: 435 x 605 x 695 mm

MUEBLE CONTRAMOSTRADOR

Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10
Peto trasero de 100 x 15 mm
2 Estantes intermedios
Dimensiones: 1500 x 600 x 1050 mm

MUEBLE CONTRAMOSTRADOR CAFETERO MUEBLE

Cajones extraíbles dotados de guías telescópicas con freno
Tolva de recogida de los posos de café, provista de tope de goma amortiguador del ruido de apertura y utilización.
Trasera en acero inoxidable parcialmente abierta para la instalación de la cafetera.
Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado y reforzada mediante omegas

Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado
Posición de la tolva: izquierda
Sin agujero en la encimera
Dimensiones: 1000 x 600 x 1050 mm

MUEBLE CONTRAMOSTRADOR

Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10
Peto trasero de 100 x 15 mm
2 Estantes intermedios
Dimensiones 1000 x 600 x 1050 mm

MUEBLE PARA MAQUINA DE HIELO

Mueble adicional de acero inoxidable AISI 304 18/10 realizado a medida
Con un cajón sobre la maquina de hielo, con trasera y lateral derecho
Lateral izquierdo libre y chapa superior
Dimensiones: 485 x 600 x 1045

ENCIMERA UNIFICADA

Encimera unificada para muebles de contra mostrador, realizada en acero inoxidable AISI 304 18/10
Dimensiones: 4100 x 620 mm

COCINA

CONGELADOR HORIZONTAL

Alta eficiencia energética A++
Gracias a su diseño se reduce al mínimo las perdidas térmicas con el exterior
Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión de 100 mm. Permite mantener la temperatura en el interior del congelador durante 48 h. sin corriente eléctrica.
Dispone de cestas para una mejor distribución de los productos
Cerradura con llave y termostato
Luz interna led, que funciona al abrir la puerta
Acabado exterior lacado blanco e interior en aluminio
Temperatura de trabajo: -15ºC / -25ºC
Tensión: 220V / 50Hz
Refrigerante: R600a
Incluye ruedas
Capacidad: 402 L
Potencia: 50 W
Dimensiones: 1504 x 700 x 895 mm

ARMARIO DE REFRIGERACION

Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad
50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m3 de densidad Estantes en varilla de acero plastificado con guías de altura regulable
Sistema de refrigeración por tiro forzado
Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio
Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital Alarma por puerta abierta
Desagüe integrado por embutición
Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza
Patas de acero inoxidable regulables en altura
Iluminación interior led
COMPARTIMENTO DE PESCADO con tres cajones de PVC con fondo de acero inoxidable perforado. Compresor hermético independiente con condensador ventilado.
Conducto de desagüe del recinto.
Temperatura de trabajo -4ºC / +4ºC
Capacidad bruta total: 1109 L
Potencia: 852 W
Dimensiones: 1388 x 726 x 2067 mm

LAVAMANOS SANITARIO

Dimensiones: 400x440x850mm.
Dimensiones de la cuba: 360x130
1 Pulsador
Fabricado totalmente en acero inoxidable
Mezclador y llaves para la regulación de caudal de agua fría y caliente
Puerta frontal registrable

Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
Embutición de los sobres en acero inoxidable de 1mm de espesor.
Pulsador temporizado de fácil accionamiento de pie.
Caño con soporte giratorio.
Mezclador y llaves para la regulación de caudal de agua fría y caliente.
Tubos flexibles de 1/2" para agua a presión.
Válvula de desagüe.

MESA DE REFRIGERACION

Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad
50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m3
Sistema de refrigeración de tiro forzado
Control electrónico y digital de la temperatura
Alarma por apertura prolongada de la puerta
Mecanismo y bloqueo automático de las puertas
Estantes de acero plastificado
Desagüe integrado mediante embutición
Fondo embutido e interiores curvos
Iluminación interior led
Patas de acero inoxidable regulables en altura
Temperatura de trabajo: 0ºC / +8ºC
Refrigerante: R600a
Capacidad bruta 428 litros
Dotación por puerta: 1 parrilla GN 1/1 y 2 juegos de guías
Potencia 203 W
Dimensiones 1792 x 700 x 850 mm

MUEBLE FREGADERO

Fabricada en acero inoxidable. AISI 304 18/10
Encimera con peto de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo
Cuba embutida con protección insonorizante
Válvula de desagüe y tubo rebosadero
Agujero de desbarace con aro de goma
Bastidor y espacio para lavavajillas
Patas cuadradas de acero inoxidable 40 x 40 mm
Cuba de 500 x 500 x 300 mm
Dimensiones: 1800 x 700 x 850 mm

MESA MURAL CON PUERTAS

Fabricada en acero inoxidable. AISI 304 18/10 con acabado satinado
Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado
Base inferior reforzada mediante omegas
2 puertas correderas
Dimensiones: 1400 x 700 x 850 mm

ARMARIO DE PARED

Construido totalmente en acero inoxidable
Puertas correderas
Estante intermedio regulable en altura
Dimensiones 1200 x 400 x 600 mm

LAVAVAJILLAS

Instalación MONOFASICA MULTIPOTENCIA
Conexión: tensión monofásica ó trifásica (230 1N / 230 3 / 400V 3N)
Doble pared (aislamiento acústico y térmico)
Filtros de cuba en acero inoxidable
Ramas de lavado y aclarado en acero inoxidable
Frontal IPX-5 (Protección frente al agua)
Control mecánico analógico
Cestas de 50 x 50 cm
Altura interna 360 mm
Tres ciclos de lavado 90", 120" y 180"
Tanque de 20 L
Dotación: 1 cesto base, y cesto platos y cubilete para cubiertos Potencia 6,2 kW
Dimensiones 600 x 600 x 830 mm

CUBO DE DESPERDICIOS
Fondo embutido que permite contener líquidos y facilita su limpieza Provistos de tapa con asa Construidos totalmente en acero inoxidable, en acabado satinado 4 Ruedas giratorias Dimensiones: Ø390 x 610 mm
ARMARIO DE PARED
Construido totalmente en acero inoxidable Puertas correderas Estante intermedio regulable en altura Dimensiones 1200 x 400 x 600 mm
ELIMINADOR DE INSECTOS
Exterminador mediante parrilla eléctrica. Potencia: 16 W. Tubos: 2 x 8 W. Cobertura: 40 m^2. Consumo: 23 W. Dimensiones: 315 x 105 x 285 mm.
CORTADORA DE FIAMBRES
Transmisión por correa. Máquina cortadora de fiambre fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo. Afilador no extraíble de fácil uso. Regulación decimal del espesor de corte. Diámetro de cuchilla: 275 mm Capacidad corte: 210 mm x 250 mm Espesor corte: 0 mm - 15 mm Recorrido del carro: 260 mm Potencia: 300 W Dimensiones externas: Ancho: 580 mm, Fondo: 470 mm, Alto: 380 mm Peso neto: 20 Kg
ESTANTE MURAL
Dimensiones: 1800x400x250mm. Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada Cartelas a pared con taladros
ARMARIO MURAL
ARMARIO SUSPENDIDO Construido totalmente en acero inoxidable Puertas correderas Estante intermedio regulable en altura Dimensiones 1200 x 400 x 600 mm
ARMARIO DE PARED Construido en acero inoxidable. AISI 304 18/10 Estante intermedio regulable en altura Dimensiones: 1000 x 400 x 600 mm
MESA DE TRABAJO
MESA MURAL CON ESTANTE Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas. Estante inferior. Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado. Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm. Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos. Dimensiones mm: 1200x600x850.

KIT CAJON CON GUIAS
Fabricado en acero inoxidable
Cajón extraíble dotado de guías telescópicas con freno
Dimensiones: 460 x 450 x 150 mm
Dimensiones: 470 x 460 x 135 mm

FREGADERO INDUSTRIAL

FREGADERO CON BASTIDOR Y ESTANTE
Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con 1 mm de espesor y salva aguas perimetral
Fregadero doble de 500 x 400 x 250 mm cada uno
Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm
Patas traseras retranqueadas, para salvar radios sanitarios
Válvula de desagüe y rebosadero en cada cuba
Dimensiones: 1200 x 600 x 850 mm
Dimensiones: 1200 x 600 x 850 mm.

GRIFO MONOMANDO
Grifo mezclador monomando Caño bajo

MESA MURAL

MESA MURAL CON UN ESTANTE
Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado satinado y reforzada con omegas
Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado
Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm
Patas traseras retranqueadas
Dimensiones: 1400 x 700 x 850 mm
Dimensiones: 470 x 460 x 135 mm.

KIT CAJON CON GUIAS
Fabricado en acero inoxidable
Cajón extraíble dotado de guías telescópicas con freno
Dimensiones: 460 x 450 x 150 mm

ESTANTE MURAL FIJO A DOS NIVELES

ESTANTERIA MURAL
Fabricada en acero inoxidable
Cartelas a pared con taladros
Dimensiones: 1200 x 250 x 150 mm

ESTANTERIA MURAL
Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada
Cartelas a pared con taladros
Dimensiones: 1200 x 400 x 250 mm

ESTANTE MURAL FIJO A DOS NIVELES:

ESTANTERIA MURAL
Fabricada en acero inoxidable
Cartelas a pared con taladros
Dimensiones: 1400 x 250 x 150 mm

ESTANTE MURAL
Construida en acero INOX AISI 304 18/10
Cartelas a pared con taladros
Dimensiones 1400 x 400 x 250 mm

MESA MURAL CON ESTANTE

MESA MURAL CON ESTANTE
Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas
Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado
Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm
Patas traseras retranqueadas
Dimensiones: 1000 x 600 x 850 mm
Dimensiones: 470 x 460 x 135 mm.

KIT CAJON CON GUIAS
Fabricado en acero inoxidable
Cajón extraíble dotado de guías telescópicas con freno
Dimensiones: 460 x 450 x 150 mm

PLANCHA:

PLANCHA CAFETERIA
Quemadores tubulares de acero inoxidable con piloto para el encendido
Control de los quemadores para válvula de gas con termopar de seguridad
Cajón extraíble recoge grasas 2 Zonas de cocción
Potencia gas 9kW
Dimensiones 600x550x250 mm
BASTIDOR SOPORTE PLANCHA
Dimensiones: 600 x 550 x 600 mm

COCINA:

COCINA CAFETERIA
Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares
Pilotos para el encendido.
Parrilla, placa y quemadores de fundición.
Dimensiones de la parrilla: 426 x 350 mm.
Bandejas extraíble recoge grasas.
Horno GN 1/1 de acero inoxidable con quemador tubular de acero inoxidable de 5000 kcal / h.
Piloto de encendido y termopar.
Válvula termostática 130 - 350 ºC.
Grill eléctrico en el horno: 2 kW de potencia.
1 quemador de 4,41 kW.
1 quemador de 6,50 kW.
1 horno de 5,46 kW.
1 grill de 2 kW.
Potencia total: 16,37 kW / gas o 14078 kcal / h.
Dimensiones: 850 x 585 x 850 mm.

FREIDORA ELECTRICA SOBREMESA:

Eléctrica de 3,5 kW
Capacidad de 4 litros
Regulación termostática de la temperatura de 60ºC a 195ºC.
Termostato de seguridad.
Resistencias blindadas de acero inoxidable.
Cuba, mueble, resistencias y caja de control totalmente desmontables.
Micro de seguridad que corta el funcionamiento.

MESA CENTRAL:

MESA CENTRAL CON UN ESTANTE
Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado satinado y reforzada con omegas
Cantos frontales de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm
Dimensiones: 2000 x 600 x 850 mm

KIT CAJON CON GUIAS
Fabricado en acero inoxidable
Cajón extraíble dotado de guías telescópicas con freno
Dimensiones: 460 x 450 x 150 mm

MICROONDAS:

MICROONDAS
Plato giratorio Ø27 mm
6 niveles de potencia
Potencia: 900w
Dimensiones: 483 x 400 x 281 mm

ESTANTERIA PARA MICROONDAS

Fabricada en acero inoxidable.
Cartelas a pared con taladros.
Agujero pasacables de Ø60 mm.
Dimensiones mm: 600x400x230.

* Todo el mobiliario de acero inoxidable a medida de espesor mínimo de 1,5mm calidad AISI 304, con omegas de refuerzo inferiores. Uniones entre petos traseros y laterales con curva en una sola pieza y ajustes a columnas y ángulos distintos de 90º donde sea necesario.

INSTALACIÓN GAS:

INSTALACIÓN GAS PROPANO EN COCINA DE LOCAL

P.A. instalación de gas interior (glp) para el conexionado de 1cocina con horno y 1 plancha en cocina de local. Potencia simultanea inferior a 25,47 KW. Montaje de batería de almacenamiento en patio exterior mediante la colocación de 8 tomas para botella tipo UD110 (4+4). Reguladores salida regulable 2bar Kosangas,liras glp con antiretorno, 1 limitador 1,7 Kg/cm2 con manómetro, toma de presión tipo Peterson, colector de válvulas y reguladores de baja presión, válvulas tipo PN5, pasamuros, tuberías de cobre UNE-EN 1057, accesorios, soportes y soldaduras. Conexionado de aparatos mediante flexibles metálicos con enchufe de seguridad. Pruebas de estanqueidad y de carencia de fugas. Emisión de certificados de instalación de GLP. Mano de obra y materiales.