



Firmado electrónicamente por FRANCISCO LASHERAS MONTAÑES, Ingeniero/a Industrial. Esperanza Blanco Albentosa, Jefe/a Unidad Proyec. Obras. Maria Dolores Fornals Enguidanos, Jefe/a De La Gerencia De Infraestructura. El 26/02/2025. Documento verificado en el momento de la firma y verificable a través de la dirección <https://mia.aragon.es/documentos> con CSV CSVNA80A825I0190XFIL.



CRITERIOS GENERALES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE COCINAS DE LÍNEA FRÍA Y LÍNEA CALIENTE EN COCINAS “IN SITU” EN LOS CENTROS DOCENTES DE ARAGÓN



Instrucción 1/2025, de 26 de febrero, de la Gerencia de Infraestructuras y Equipamiento, por la que se establece los Criterios Generales para la Transformación de Cocinas de Línea Fría y Línea Caliente en Cocinas “In situ” en los Centros Docentes de Aragón.

El artículo 15.1.b) de la Ley 8/2015, de 25 de marzo, de Transparencia de la Actividad Pública y Participación Ciudadana de Aragón, establece la información de relevancia jurídica que las Administraciones públicas aragonesas, en el ámbito de sus competencias, publicarán, las directrices, instrucciones, acuerdos, circulares o respuestas a consultas planteadas por los particulares u otros órganos, en la medida en que supongan una interpretación del derecho o tengan efectos jurídicos, en especial en lo relativo al derecho foral de Aragón.

La Gerencia de Infraestructuras y Equipamiento entre otras funciones realiza la programación, planificación, gestión, coordinación, control y asistencia técnica de las inversiones en infraestructuras y equipamientos de este Departamento, acometiendo entre otras inversiones distintas obras, de transformación y rehabilitación en los centros docentes de Aragón.

En este sentido, se ha estimado oportuno establecer una serie de instrucciones que concreten el procedimiento para asegurar la integridad del cumplimiento de los requisitos mínimos que garanticen la seguridad y salud, la calidad y las distintas normativas que se aplican. Por ello, se han elaborado por parte de los técnicos de esta Gerencia de Infraestructuras y Equipamiento los criterios generales mínimos con los que tienen que contar los proyectos para la transformación de cocinas de línea fría y línea caliente en cocinas “in situ” en los Centros Docentes de Aragón.

En atención a lo expuesto, y de acuerdo a las competencias que tiene atribuidas el Departamento de Educación, Cultura y Deporte, conforme al Decreto 225/2024, de 27 de diciembre, del Gobierno de Aragón por el que se establece la estructura orgánica, en concreto en el artículo 1.2.d), se atribuye las siguientes funciones: “*La elaboración, aprobación y ejecución de los programas de inversiones en construcciones, instalaciones y equipamientos educativos en general.*”, delimitado en el artículo 6 a) de la Gerencia de Infraestructuras y Equipamiento, entre sus competencias las “*Funciones de programación, planificación, gestión, coordinación, control y asistencia técnica de las inversiones en infraestructuras y equipamientos de este Departamento*”, y de conformidad con lo señalado tanto en el artículo 6 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, como en el artículo 8 de la Ley 5/2021, de 29 de junio, de Organización y Régimen Jurídico del Sector Público Autonómico de Aragón, en los que se faculta a los órganos directivos para dictar instrucciones, procede dictar la siguiente:

INSTRUCCIÓN:

Primero. - Constituye el objeto de esta Instrucción establecer los Criterios Generales para la Transformación de Cocinas de línea fría y línea caliente en cocinas “in situ” en los Centros Docentes de Aragón, que se incluyen como Anexo.

Segundo.- La presente Instrucción será objeto de publicación en el Portal de Transparencia del Gobierno de Aragón <https://transparencia.aragon.es/>

En Zaragoza, a fecha de firma electrónica

INGENIERO INDUSTRIAL
Francisco Lasheras Montañes

JEFA DE ÁREA DE INFRAESTRUCTURAS
Esperanza Blanco Albentosa

JEFA DE LA GERENCIA DE INFRAESTRUCTURAS Y EQUIPAMIENTO
Dolores Fornals Enguídanos



ANEXO

Versión Fecha actualización

V.1

26/02/2025

1. CRITERIOS GENERALES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE COCINAS DE LÍNEA FRÍA Y LÍNEA CALIENTE EN COCINAS “IN SITU” EN LOS CENTROS DOCENTES DE ARAGÓN

ÍNDICE

1. REFERENCIAS NORMATIVAS SANITARIAS DE APLICACIÓN Y ANÁLISIS DE LA ACTUALIZACIÓN NORMATIVA.
 - 1.1. Normativa estatal de aplicación
 - 1.2. Normativa autonómica de aplicación
 - 1.3. Aplicación de la normativa
2. MEDIOS TÉCNICOS, EQUIPAMIENTOS E INFRAESTRUCTURAS
 - 2.1. Condicionantes previos
 - 2.2. Características técnicas de las cocinas “in situ”
 - 2.3. Materiales y acabados
 - 2.4. Necesidades comunes de los oficios de línea fría y caliente
 - 2.5. Necesidades de las cocinas “in situ”
3. DOCUMENTACIÓN
 - 3.1. Documentación escrita
 - 3.2. Documentación gráfica
4. ANEXOS
 - ANEXO 1 Ejemplo de cocina “in situ”, plano, sección y detalle
 - ANEXO 2 Fichas técnicas de los equipos



2. REFERENCIAS NORMATIVAS SANITARIAS DE APLICACIÓN Y ANÁLISIS DE LA ACTUALIZACIÓN NORMATIVA

1.1. NORMATIVA ESTATAL DE APLICACIÓN

- **Real Decreto 1021/2022**, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- **Real Decreto 1086/2020**, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- **Real Decreto 486/1997**, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

1.2. NORMATIVA AUTONÓMICA DE APLICACIÓN

- **Decreto 8/2024, de 10 de enero, del Gobierno de Aragón**, por el que se regula el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios de Aragón y se establece el procedimiento de inscripción y autorización de los establecimientos alimentarios.

1.3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA

Según la normativa de aplicación, existen **tres tipos de comidas preparadas** atendiendo a los diferentes requerimientos de conservación y niveles de temperaturas:

- **LÍNEA CALIENTE:** Catalogada en normativa como comida preparada en caliente.
- **LÍNEA FRÍA:** Catalogada en normativa como comidas preparadas refrigeradas.
- **COCINA IN SITU:** En la cocina in situ, hay que cumplir todas las condiciones de comida preparadas, en caliente, refrigerada y congelada, en función del tipo de manipulación de los alimentos y de las materias primas en su procesamiento.

3. MEDIOS TÉCNICOS, EQUIPAMIENTOS E INFRAESTRUCTURAS

3.1. CONDICIONANTES PREVIOS

Para la transformación de un oficio de línea caliente o fría en cocina "in situ" se justificará, en la solicitud de transformación, el cumplimiento de los siguientes requerimientos:

- **Instalación eléctrica:** estará en buen estado con las revisiones periódicas actualizadas y registradas en el Departamento de Industria del Gobierno de Aragón, y con potencia eléctrica suficiente para poder instalar los nuevos equipos eléctricos.
- **Instalación de gas:** necesaria para los nuevos equipos como marmita, sartén basculante y fuegos. En caso de no disponer instalación de gas en el entorno del centro escolar, se podrá valorar otras opciones previa aprobación de la Gerencia de Infraestructuras.
- **Instalación de incendios:** estará en buen estado con las revisiones actualizadas y registradas en el Departamento de Industria del Gobierno de Aragón.



- **Instalación de campana de extracción:** colocada en la zona de cocción y preparación de alimentos, y contará con sistema de extinción automática.
- **Disponibilidad de superficie** para los nuevos equipos que aparecen descritos en el punto 2.5 y detallados en el anexo 2 del presente documento.

3.2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS COCINAS “IN SITU”

En el diseño de las cocinas “in situ” se estudiarán especialmente las circulaciones, previendo la separación de los circuitos de personas, alimentos y residuos. Existirán dos circuitos, limpio y sucio, sin cruces entre ellos, evitando que se produzca la contaminación cruzada.

La zona de limpio la constituyen los espacios de cocina/oficio y el almacén. En el acceso a esta zona desde el exterior se ubicarán los vestuarios, permitiendo así el cambio de ropa del personal antes de acceder a la zona de limpio.

La zona de sucio se compone de zona de lavado, cuarto de limpieza y cuarto de basuras. La zona de lavado se ubicará directamente conectada con la cocina. Desde la misma se accederá a la zona destinada a basuras y limpieza que contará con una salida independiente al exterior.

La cocina contará con acceso rodado directo desde el exterior para suministros.

Contará con los siguientes espacios, que deberán incluir las instalaciones requeridas por el equipamiento para cada uno de ellos.

- **Zona de cocina:**
 - o La forma y dimensiones de este espacio será tal que permita la ubicación y la utilización cómoda y segura de su equipamiento asociado.
 - o Contará con iluminación y ventilación natural suficiente en relación con su superficie (5-10%).
 - o El espacio de cocina estará comunicado directamente con el comedor mediante puerta de vaivén con mirilla y hueco en el paramento de comunicación. Este hueco se utilizará para servir alimentos y será de 3,20 m. de largo por 2,00 m de altura.
 - o Colocar un mueble pasa-platos de 0,90 m. de altura sobre el suelo.
 - o Disponer de persianas enrollables de aluminio motorizadas hasta el mueble pasa-platos, ocupando el ancho total de los huecos. No podrán ser divididas en partes.
- **Zona de lavado:**
 - o La forma y dimensiones de este espacio será tal que permita la ubicación y utilización cómoda y segura de su equipamiento asociado.
 - o Contará con iluminación y ventilación natural suficiente en relación con su superficie (5-10%).
 - o La zona de lavado estará comunicada con el comedor mediante puerta de vaivén con mirilla y hueco en el paramento de comunicación para la recogida de la vajilla utilizada.
 - o El hueco de recogida una anchura mínima de 1 metro, y en él se dispondrá una repisa de material resistente sobre un antepecho de 0,90 m. de altura con encimera.
 - o Dispondrá de persianas enrollables de aluminio motorizadas hasta la encimera. Estas persianas ocuparán el ancho total de los huecos y no podrán ser divididas en partes.



- **Zona de almacén/despensa:**
 - o La forma y dimensiones de este espacio será tal que permita la ubicación y utilización adecuada del equipamiento asociado a este espacio.
 - o Contará con un acceso directo desde la cocina.
 - o Al almacén también se accederá para suministros. Por ello, el acceso se debe disponer de manera que se evite el cruce del personal encargado de suministros por el espacio de la cocina.
- **Vestuarios de personal:**
 - o Los vestuarios contarán con lavabo, inodoro, ducha, espacio para cambio de ropa y taquillas.
 - o Las zonas que contengan inodoros deberán contar con una puerta de acceso a éstas y otra puerta interior de acceso al propio inodoro, ambas de suelo a techo y que permitan su cierre completo.
 - o Contarán con sumidero.
- **Cuarto de limpieza.**
 - o La forma y dimensiones de este espacio permitirá el almacenaje y manipulación adecuada del carro de limpieza (aprox. 0,70 x 1,20 m.).
 - o Incorporará un vertedero y la instalación necesaria para un descalcificador.
 - o Contará con sumidero.
- **Cuarto de basuras.**
 - o Contará con sumidero.
 - o Contará con extractor, en caso de no tener ventana o apertura al exterior.

3.3. MATERIALES Y ACABADOS

Los materiales y acabados a utilizar en las cocinas serán los siguientes:

- Suelos antideslizantes:
 - o Clase 2 para superficies con pendiente menor al 6%
 - o Clase 3 para superficies con pendiente superior al 6% y escaleras
- Revestimientos lisos y lavables en paredes, con rodapié en media caña
- Acero inoxidable de todo el mobiliario, tanto en las superficies de trabajo como en los armarios
- Iluminación:
 - o Cocina: entre 350 a 750 lux
 - o Zona de lavado: entre 350 y 750 lux
 - o Almacén: entre 50 y 400 lux
 - o Zonas de paso: entre 150 y 700 lux
 - o Vestuarios: entre 50 y 300 lux

3.4. NECESIDADES COMUNES DE LOS OFICIOS DE LÍNEA FRÍA Y CALIENTE

Equipamiento:

- Armarios refrigeradores
- Armario congelador



- Congelador para comidas testigo
- Dos hornos de convección mixta con sonda corazón
- Mesas calientes
- Lavavajillas de campana con recuperador de energía
- Descalcificadores centralizado
- Aparato de aire acondicionado

Instalaciones:

- Cuadro eléctrico, legalizado por el Departamento de Industria, para:
 - o Hornos mixtos directos
 - o Mesas calientes
 - o Refrigeradores
 - o Congelador de muestras
 - o Lavavajillas
- Instalación de saneamiento y fontanería para:
 - o Hornos mixtos
 - o Lavavajillas
 - o Mesas calientes
- Detección de incendios
 - o Extintor
 - o Detectores conectados a la centralita general del edificio
- Climatización de la zona de cámaras frigoríficas
- Climatización de la zona de lavado.
- Climatización de las zonas de preparación y manipulación de alimentos, para el cumplimiento de la normativa de seguridad y salud en el trabajo

3.5. NECESIDADES DE LAS COCINAS “IN SITU”

Equipamiento:

- Armarios refrigeradores
- Armario congelador
- Congelador para comidas testigo
- Horno de convección mixta con sonda corazón
- Zona central (isla) conectada a la instalación de gas con los siguientes elementos:
 - o Cocina de gas de 4 fuegos sobre mueble
 - o Marmita de gas
 - o Freidora industrial de gas de 15 litros
 - o Armario mural
 - o Sartén basculante de gas
 - o Desagüe inoxidable marmita
 - o Desagüe inoxidable de la sartén basculante



- Armario inoxidable llaves de paso y reguladores de gas
- Campana central compensada y plenum con sistema de incendios de extinción automática en campana central, sistema de corte de gas, cabina de extracción exterior de campana central a colocar en cubierta, cabina de aporte de campana central a colocar en cubierta
- Pelapatatas eléctrico sobre mueble.
- Mesa caliente
- Lavavajillas de campana con recuperador de energía mesa de entrada y salida
- Descalcificador centralizado

Instalaciones:

- Cuadro eléctrico, legalizado por el Departamento de Industria, para:
 - Hornos mixtos directos
 - Mesas calientes
 - Refrigeradores
 - Congelador de muestras
 - Lavavajillas
- Instalación de saneamiento y fontanería para:
 - Hornos mixtos
 - Lavavajillas
 - Mesas calientes
 - Marmita.
- Instalación de gas completa para los equipos de la zona central de la cocina.
- Ventilación inferior y superior.
- Detección de gas
 - Centralita de gas en cocina.
 - Detectores de gas en cocina.
 - Maniobra de corte de gas centralita de gas en cocina/detectores cocina, con electroválvula de gas de cocina situada en el exterior de la misma, en armario ventilado.
- Detección de incendios
 - Extintor
 - Detectores conectados a la centralita general del edificio
 - Extinción automática de la campana
- Climatización de la zona de cámaras frigorífica
- Climatización de la zona de cocina.
- Climatización en la zona de lavado.
- Conducto de extracción de campana central hasta cubierta, conducto EI 30, contemplar requerimientos de obra civil y condicionantes técnicos de ejecución.



4. DOCUMENTACIÓN

4.1. DOCUMENTACIÓN ESCRITA

- Memoria descriptiva
 - o Descripción general del edificio, del comedor y del oficio existentes
 - Descripción del estado actual del oficio en relación con el comedor y con el resto del edificio
 - o Estudio de necesidades:
 - Estudio de la capacidad de la cocina
 - Número de comidas a servir
 - Necesidad de establecer turnos
 - Descripción general de las obras a realizar para la transformación
 - o Descripción de la cocina una vez realizada la transformación
- Memoria justificativa
 - o Justificación del estado de la instalación eléctrica inicial y final:
 - Potencia inicial contratada en el centro
 - Boletín eléctrico de la instalación existente
 - Última inspección periódica de baja tensión del centro, con la inscripción en el organismo de control correspondiente (Boletín C005)
 - Necesidades particulares eléctricas de cada elemento de la cocina
 - Estudio de la potencia disponible y la posibilidad de los elementos de reserva para su ampliación
 - Posible afección de la nueva instalación en la instalación general del edificio
 - o Justificación del sistema extracción de humos:
 - Características de la instalación existente
 - Ventilación
 - Existencia de la campana extractora
 - o Potencia de la campana
 - o Estado
 - Necesidades de la instalación para la cocina “in situ”
 - o Justificación de la instalación e incendios:
 - Estado actual de la instalación de incendios
 - Sistema de extinción automática de la campana
 - Última inspección periódica. Certificado Instalación C0012
 - Justificación del cumplimiento de la CTE DB SI
 - o Justificación de la instalación de gas:



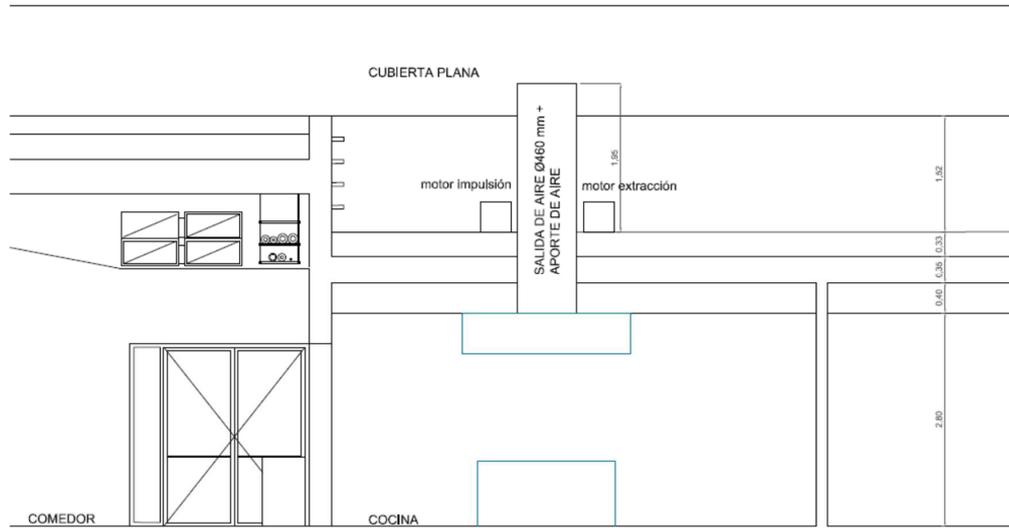
- Existencia de instalación de gas en el colegio
- Existencia de instalación de gas en el oficio
- En caso de no haber instalación de gas en el edificio, posibilidades de su instalación y valoración económica
- Necesidades particulares de cada elemento de la cocina con respecto al gas
- Justificación de las instalaciones de fontanería y saneamiento:
 - Descripción de las instalaciones de fontanería y saneamiento iniciales
 - Necesidades de la instalación
- Justificación de la instalación de climatización
 - Cumplimiento del RITE
 - Cumplimiento del RD 486/1997
 - Cumplimiento de temperaturas en materia de higiene alimentaria RD1021/2022 y RD 1086/2020.
- Memoria constructiva
 - Descripción y justificación de los materiales y acabados
 - Relación de equipos existentes y sus características
 - Número de hornos
 - Existencia de campana extractora
 - Detalle del resto del equipamiento
 - Relación de equipos necesarios y sus características
- Pliego de condiciones
- Mediciones y presupuesto
 - Resumen del presupuesto
 - Presupuesto
- Estudio Básico de Seguridad y Salud
- Estudio de Gestión de Residuos

4.2. DOCUMENTACIÓN GRÁFICA

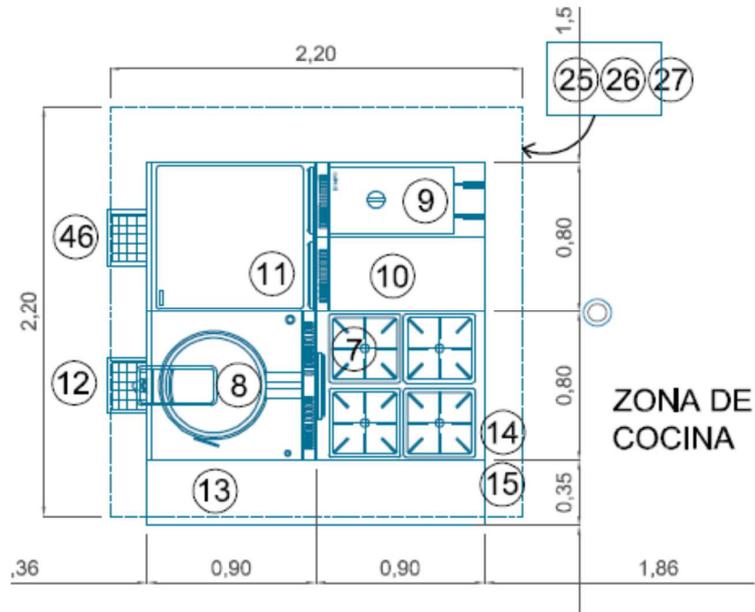
- Planos
 - Plano de situación y emplazamiento.
 - Plano de estado actual general del edificio con la situación del comedor y el oficio
 - Plano de estado actual general del oficio con superficies y cotas
 - Plano de estado actual general del oficio con indicación de los equipos de cocina
 - Sección de estado actual por la zona de la campana



- Plano de estado reformado general del edificio con la situación del comedor y la cocina
- Plano de estado reformado general del oficio con superficies y cotas
- Plano de estado actual reformado del oficio con indicación de los equipos de cocina
- Sección de estado reformado por la zona de la campana
- Planos de instalaciones:
 - Instalación de electricidad e iluminación
 - Instalación de gas
 - Instalación de saneamiento y fontanería
 - Instalación de protección contra incendios
 - Instalación de ventilación y climatización



Plano 2. Ejemplo de plano alzado de cocina con isla central, ventilación y campana central con chimenea de extracción de humos.



Plano 3. Ejemplo de plano de detalle de isla central con los elementos de equipamiento específico de la cocina que no tiene oficio.



ANEXO 2. FICHAS TÉCNICAS DE LOS EQUIPOS

1- DENOMINACIÓN: ARMARIO FRIGORÍFICO ANCHO MÁX 1.400

Armario frigorífico **refrigeración**, -2°C a +8°C. exterior en acero inoxidable AISI 304, interior en acero inoxidable

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Volumen cámara: 1.230 litros aproximadamente.

Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con Densidad 40 Kg/m3.

Desagüe en el interior de la cámara, e interior con amplios radios para facilitar la limpieza.

Bandeja evaporativa de acero inoxidable. Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza.

Control de temperatura final de desescarche.

Potencia: 900 w.

Nº puertas: 2.

Medidas: 1.400x800x2.070mm aprox.

Para rejillas gastronorm.

Control digital.

Dotación: 8 rejillas gastronorm.

Eficiencia Energética mínima B.

Equipo refrigerador sobre armario.

2- DENOMINACIÓN: ARMARIO CONGELADOR ANCHO MÁX 1.400

Armario frigorífico **congelación -18°C**, exterior en acero inoxidable AISI 304, interior en acero inoxidable

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Volumen cámara: 1.200 litros aproximadamente.

Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con Densidad 40 Kg/m3.

Desagüe en el interior de la cámara, e interior con amplios radios para facilitar la limpieza.

Bandeja evaporativa de acero inoxidable. Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza.

Control de temperatura final de desescarche.

Potencia: 1.400w.

Nº puertas: 2.

Medidas: 1.400x800x2.070mm aprox

Para rejillas gastronorm.

Control digital. Registro y visionado de histórico de temperaturas y alarmas.

Dotación: 8 rejillas gastronorm.

Eficiencia Energética mínima D.



Equipo refrigerador sobre armario.

3- DENOMINACIÓN: ESTANTERIA 1.000x500x1.760

Estanterías de aluminio y plástico (polietileno/polipropileno) alimentario

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Estanterías de aluminio con bandejas de alta densidad. homologadas con la certificación de higiene alimentaria, con parrillas autoventiladas y lavables en lavavajillas.

Dimensiones: 1.000x500x1.760mm, medidas aproximadas.

4 niveles

4- DENOMINACIÓN: CONGELADOR VERTICAL PARA MUESTRAS ALIMENTARIAS

Congelador vertical para muestras alimentarias, puertas acero inoxidable, dimensiones 80x60x60, capacidad útil 106 l

CARACTERISTICAS GENERALES:

Congelador vertical para muestras, cuatro cajones.

Dimensiones exteriores aproximadas 80x60x60cm y capacidad útil mínima 106 l

Congelación estática.

Regulador electrónico de temperatura con display de temperatura frontal y regulación ente -9 y -26 grados centígrados.

5- DENOMINACIÓN: CARRO PARA BANDEJAS

Carro para bandejas, construido en acero inoxidable AISI 304 18/10

CARACTERISTICAS GENERALES

4 ruedas giratorias de 125mm de diámetro.

Medidas 520x520x980.

Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.

Carga máxima 80 kg.

Con asa en tubo 25mm de diámetro.



6- DENOMINACIÓN: CARRO DE SERVICIO

Carro de servicio construido en acero inoxidable AISI 304 18/10,

CARACTERISTICAS GENERALES:

4 ruedas de 125 con parachoques,

Medidas del carro: 895x595x960

Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.

Capacidad máxima de 200kg.

Número de estantes: 3

7- DENOMINACIÓN: COCINA 4 FUEGOS SOBRE MUEBLE 800x900x850

Cocina a gas de 4 quemadores montada sobre mueble.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Tres quemadores a gas alta eficiencia de 6kw 60mm con regulación continua de potencia y un quemador alta eficiencia 10kw 100mm con regulación continua de potencia.

Unidad montada sobre mueble de patas regulables en altura, cerrado excepto frontal y estante intermedio en acero inoxidable AISI 304.

Dispositivo de fallo de llama en cada quemador.

Protección de piloto.

Incluye chapa con la forma del lateral de la isla para cerrar huecos entre aparatos a gas enfrentados. Medido en obra y construido en acero inoxidable AISI 304 18/10 de 0,5 mm.



8- DENOMINACIÓN: MARMITA A GAS 150 LITROS SIN PRESIÓN 800x900x850

Marmita a gas de 150 litros, sin presión.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Potencia de gas 24kw.

Capacidad útil aprox. 150 litros cuba redonda acero inoxidable

Ancho 800, fondo 900, alto plano trabajo 850.

Regulación de potencia mediante mando frontal.

Control de temperatura de cocción.

Grifo de descarga de gran diámetro.

Llenado de agua fría y caliente mediante solenoide.

Dispositivo de fallo de llama y protección de piloto

Patas regulables en altura.

Chapas exteriores en acero inoxidable AISI 304

Incluye tolva independiente o similar para conectar la salida inferior de la marmita y el desagüe, evitando salpicaduras y desborde el sumidero durante el vaciado de la marmita.

Acero inoxidable AISI 304 18/10 de 0,5mm.

9- DENOMINACIÓN: FREIDORA INDUSTRIAL A GAS DE 15 LITROS

Freidora a gas acero inoxidable 1 cuba 15 litros.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Potencia de gas 12kw. Regulación de potencia de quemador mediante mando frontal.

Regulación de temperatura de 105°C a 190°C

Termostato de seguridad adicional.

Cuba fabricada por embutición una sola pieza.

Encendido piezoeléctrico

Grifo de vaciado.

Sobre mueble cerrado en acero inoxidable con puerta.

Patas regulables en altura

Ancho 400, fondo 900, alto plano trabajo 850.

Dispositivo de fallo de llama y protección de piloto

Patas regulables en altura.

Chapas exteriores en acero inoxidable AISI 304, para cierre perimetral visto, de la isla central de la cocina, puertas mueble en acero inoxidable.



10- DENOMINACIÓN: ARMARIO MUEBLE MURAL CON PUERTA ACERO INOX 400x900x850

Mueble mesa adosado a mueble freidora, en acero inoxidable AISI 304.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Ancho 400mm, fondo 900mm, alto plano trabajo 850mm.

Patas regulables en altura

Chapas exteriores en acero inoxidable AISI 304, para cierre perimetral visto, de la isla central de la cocina, las puertas-mueble en acero inoxidable.

Alzatina 150mm en acero inoxidable en la parte trasera.

Estante intermedio.

La profundidad del mueble se modulará para su ajuste en la isla.

11- DENOMINACIÓN: SARTÉN BASCULANTE GAS 800X900X850, 80 LITROS 20KW

Sartén basculante de 80 litros.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Potencia de gas 20kw.

Termostato para la regulación de la temperatura de cocción.

Temperatura de trabajo regulable de 120°C a 300°C.

Dotada de un regulador de energía.

Mecanismo basculante manual para facilitar el vaciado.

Peto posterior de altura 150mm en acero inoxidable en la parte trasera.

Medidas aproximadas

12- DENOMINACIÓN: DESAGÜE MARMITA A MEDIDA

Desagüe Marmita a gas, en acero inoxidable.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Desagüe realizado a medida en acero inoxidable para marmita industrial, totalmente instalado en la máquina.



**13- DENOMINACIÓN: ARMARIO ACERO INOX AISI 304 LLAVES DE PASO GAS
1.800x350x850**

Armario cubierto para llaves de paso de gas y reguladores, medidas aproximadas a concretar en obra y realizado a medida en la isla central. Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10 de 1,5 mm lineal.

CARACTERISTICAS GENERALES:

Dimensiones: 1800x350x850.

Frontal cerrado con puertas abatibles sin llave.

Realizado a medida para adaptar a isla central.

**14- DENOMINACIÓN: CAMPANA CENTRAL COMPENSADA Y PLENUM,
2.200x2.200x750**

Campana extractora gases de combustión cocina, compensada, plenum, acero inoxidable AISI 304.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Campana extracción central industrial 2.200mm, 2.200mm, altura máxima 750mm.

Construcción en acero inoxidable.

8 filtros grasas, condensados.

Con Plenum aspiración y plenum de aporte con rejillas horizontales doble deflexión.

No incluye motor, caja aporte y cabina extracción.

Sistema de drenaje: Doble sistema de drenaje, para grasas retenidas por el colector de filtros, con depósito de gran capacidad y salida por tapón metálico roscado. Y Segundo para canal perimetral de condensaciones del interior del voladizo.

Sistema de filtración por filtros de medidas aprox 390x490x50.

Adaptado a terminación del falso techo.

Interruptor de accionamiento, coordinado con sistema de detección de incendios.

Preinstalado sistema de extinción automática.

Iluminación led de la zona bajo la campana con interruptor independiente y coordinada con el sistema antiincendios.

Incluye conductos (clasificación EI-30) y conexiones hasta máquina exterior ubicada en cubierta plana y accesible.



15- DENOMINACIÓN: SISTEMA DE EXTINCIÓN AUTOMÁTICA CAMPANA

Sistema de extinción de incendios automático en campana de extracción sobre isla cocina.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Cumplimiento RD 513/2017 y de acuerdo a las ordenanzas municipales del Ayto de Zaragoza.

Excluido CO₂ como agente extintor.

Sistema con documento de Evaluación Técnica de Idoneidad, cumpliendo con la UNE-EN 17446:2022.

Diseño de acuerdo a CTE. Cumplimiento de la 2014/68/UE, marcado CE.

Producto acreditado y ensayado en Laboratorio para fuegos tipos "F" de cocinas.

Sistema automático de extinción instalado en la campana de extracción.

Agente extintor fuegos tipo F de Bajo PH, limpiable con agua o vapor.

Válvula de disparo de baja presión en el cilindro de agente extintor.

Incluye segundo sistema de disparo que será manual.

Sistema principal de disparo: disparo indirecto mediante tubo de poliamida, con dispositivo de final de línea con elemento de comprobación de presión.

Auxiliar de disparo, conectado con centralita de incendios para actuación de la electro-válvula de corte de gas.

Difusores con tapón protector contra obstrucción por grasas.

Sistema coordinado con sistema de protección contra incendios.

Legalización de la instalación.



16- DENOMINACIÓN: PELA PATATAS ELECTRICO SOBRE MUEBLE 600x700x470

Pelapatatas eléctrico de sobremesa 8 kg de carga.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Carga 8 kg producción horaria 150 kg

Potencia 550w, alimentación 230v II

Instalación IP 55

Medidas pela patatas ancho 60 x fondo 60 x 65 alto

Incluye mueble con estructura tubular de acero inoxidable de soporte con filtro de 60x70, y altura 47cm, con patas regulables en altura.

Marcado CE pelatatatas.

Estructura en acero inoxidable.

17- DENOMINACIÓN: MUEBLE MURAL DE ACERO INOXIDABLE 700x700x850

Mueble mesa mural en acero inoxidable AISI 304 18/10

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Ancho 700mm, fondo 700mm, alto plano trabajo 850mm.

Patas regulables en altura.

Chapas exteriores en acero inoxidable en la parte trasera.

Peto posterior de altura 100mm en acero inoxidable.

Compatible con GN1/1

18- DENOMINACIÓN: MUEBLE MURAL CON MESA DE TRABAJO, POZA, GRIFO DUCHA POZA ESQUINA IZQUIERDA 1500x700x850

Mesa de trabajo mural con estantes y puertas de acero inoxidable AISI 304 18/10, fregadero 1 cuba y un escurridor, grifo de ducha dos aguas, encimera.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Ancho 1500, fondo 700, alto plano trabajo 850.

Patas regulables en altura

Puertas en acero inoxidable.

Chapas exteriores en acero inoxidable AISI 304.

Peto posterior de altura 100mm en acero inoxidable.

Compatible con GN1/1

Fregadero de una cuba con escurridor en acero inoxidable, AISI 304, ubicado a la izquierda.

Grifo ducha dos aguas tipo gerontológico. Soporte refuerzo para grifo en acero inoxidable.

Refuerzo de sujeción de grifo en acero inoxidable AISI 304.



19- DENOMINACIÓN: MUEBLE MURAL CON MESA DE TRABAJO, POZA Y GRIFO DUCHA POZA ESQUINA IZQUIERDA 2000x700x850

Mesa de trabajo mural con estantes y puertas de acero inoxidable AISI 304 18/10, fregadero 1 cuba y un escurridor, grifo de ducha dos aguas, encimera.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Ancho 2000, fondo 700, alto plano trabajo 850.

Patas regulables en altura

Puertas en acero inoxidable.

Chapas exteriores en acero inoxidable AISI 304.

Peto posterior de altura 100mm en acero inoxidable.

Compatible con GN1/1

Fregadero de una cuba con escurridor en acero inoxidable AISI 304. Ubicado a la izquierda.

Grifo de ducha dos aguas tipo gerontológico. Soporte refuerzo para grifo en acero inoxidable.

Refuerzo de sujeción de grifo en acero inoxidable AISI 304.

20- DENOMINACIÓN: ARMARIO COLGANTE MURAL 1.000x400x600

Armario mural colgante acero inox 1.000 largo, 400 fondo y 600 alto.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Armario mural colgante totalmente montado, 2 puertas correderas. Estante intermedio regulable en altura

Sistema de montaje a pared con regulación para desniveles.

Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 satinado.

21- DENOMINACIÓN: MUEBLE MURAL CON MESA DE TRABAJO 2.000x700x850

Mueble mural de trabajo, en acero inoxidable cerrado con puertas.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Ancho 2.000 x fondo 700 x alto plano trabajo 850mm

Patas regulables en altura

Puertas en acero inoxidable.

Chapas exteriores en acero inoxidable AISI 304.

Peto posterior de altura 100mm en acero inoxidable.

Compatible con GN1/1

Estante intermedio



22- DENOMINACIÓN: EQUIPO DE EXTRACCION 1.000x1.200x450

Equipo de extracción sobre horno de regeneración.

CARACTERISTICAS GENERALES:

Suministro y montaje de extracción de vapores de cocción que consta de la colocación de una campana mural en acero inoxidable.

Que lleve incorporado en la campana un interruptor de accionamiento de la campana, con piloto luminoso que evite la manipulación desde el cuadro.

Con plenum y motor incorporado dentro de la campana; tipo 9/9 1/3 CV de dimensiones 1.000x1.200x450.

2 filtros de lamas en acero inoxidable.

Ventilador de estructura de acero galvanizado desmontable.

Aislamiento termo-acústico de lana de vidrio clasificado MO.

Varias posiciones de montaje con impulsión y aspiración.

Ventilador montado sobre amortiguadores de caucho

Sistema de drenaje de grasas del colector de filtros con depósito de gran capacidad y tapón metálico roscado y canal perimetral de recogida de condensados del voladizo o visera y laterales.

Incluye conductos (clasificación EI-30) hasta cubierta exterior plana.



23- DENOMINACIÓN: HORNO ELECTRONICO MIXTO DIRECTO

Horno Electrónico Mixto Directo, con cocción con sonda corazón y sistema Delta T, construido en acero inoxidable AISI 304 18/10, omega con esquina redondeada

CARACTERISTICAS GENERALES:

Portaparrilla extraíble.

Aislamiento con lana de vidrio, y construido en acero inoxidable 304 18/10 y materiales aptos para uso alimentario.

Versión digital con programas que se pueden memorizar, cada programa dispone de tres fases de cocción.

Electrónico Mixto Directo, selección de diferentes ciclos de cocción, convección, vapor y convección-vapor, cocción con sonda al corazón y control de la temperatura de la cámara con sistema Delta T.

Manilla de la puerta con cerradura de golpe

Juntas estancas en material apto para uso alimentario.

Control electrónico con programador.

Sonda al corazón, para control temperatura en el corazón del alimento.

Pulsador programación/ regeneración. Selector de temperatura.

Capacidad 10 bandejas GN 1/1.

Potencia 12-12,5 kw 400 V 3N/50 Hz.

Pulsador selección humedad. Pomo incremento/decremento valores.

Desagüe central en cámara para facilitar limpieza. Incluir Kit de desagüe, que garantice la estanqueidad de olores y evite el desgaste del primer tramo de la instalación por la utilización de vapor en la regeneración.

Base soporte en cuadradillo de acero inoxidable de 40 x 40 de medidas 790 x 645 x 840 aproximadas.

Incluido kit de desagüe antiolores, con sifón registrable y practicable para limpieza y mantenimiento del mismo.

24- DENOMINACIÓN: REJILLAS HORNO

Rejillas en acero inoxidable GN 1/1

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Rejilla en acero inoxidable tamaño gastronorm GN 1/1 para horno de regeneración.



25- DENOMINACIÓN: SISTEMA DE CORTE DE GAS EN COCINA EN CAMPANA CENTRAL

Instalación completa de sistema de corte de gas en caso de que la campana extractora no funcione, realizada por medio de presostato con instalación eléctrica y conexión desde el presostato instalado en la campana hasta el cuadro eléctrico de la cocina.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Incluye presostato a instalar en campana, instalación eléctrica, y conexión de todos los elementos, para incluir la maniobra de corte de gas en cocina en caso de que la extracción de la campana central no funcione.

26- DENOMINACIÓN: CABINA DE EXTRACCIÓN 12/12 3CV

Cabina de ventilación con motor incorporado para instalación exterior acero galvanizado, motor 3 CV, 12/12

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Instalación eléctrica IP55, Clase F.

Estructura de chapa de acero galvanizado.

Aislamiento termo-acústico clasificación M1.

Puerta de registro con cierres de presión.

Motor y ventilador montados sobre amortiguadores antivibratorios.

Para trabajar inmersos en zonas de incendio 400°C/2horas

Motor potencia 3CV. 400v III fases.

Caudal 7500m³ / hora

Regulador continuo de velocidad instalado en cocina.

Instalación coordinada con sistema de protección contra incendios.

Rejilla de sobre-presión y visera antilluvia.

Bandeja de recogida de condensados.

**27- DENOMINACIÓN: CABINA DE APORTE 10/10 1,5CV**

Cabina de aporte a campana con motor incorporado para instalación exterior acero galvanizado, motor 1,5 CV, 10/10

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Instalación eléctrica IP55, Clase F.

Estructura de chapa de acero galvanizado.

Aislamiento termo-acústico clasificación M1.

Puerta de registro con cierres de presión.

Motor y ventilador montados sobre amortiguadores antivibratorios.

Motor potencia 1,5CV. 230v II fases.

Caudal 3700m³/hora

Instalación coordinada con sistema de protección contra incendios y Cabina de extracción.

Visera antilluvia.

28- DENOMINACIÓN: LAVAMANOS DE PIE

Lavamanos de pie, construido en acero inoxidable AISI 304 18/10

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Cubeta de medida 340 x 370 x 160.

Grifo caño alto y pulsador de pie.

Mezclador dos aguas, de medidas 450 x 500 x 850.

Incluidos latiguillos.

29- DENOMINACIÓN: MUEBLE CALIENTE BAÑO MARIA 1.600x750x900

Mueble caliente baño maría húmedo, construido en acero inoxidable.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Dimensiones: 1600x750x900.

Construido en acero inox AISI 304 18/10.

Capacidad: 4 GN 1/1 de 150 o 200mm, con cuba con cantos sanitarios en todas sus vertientes.

Resistencias ocultas con interruptor luminoso y termostato digital de 0º/90º y Termostato de seguridad.

Patas regulables en altura. Con zócalo inferior cubre patas en acero inox.

Con toma de agua con llave para llenado y toma de desagüe, vaciado y limpieza.

Potencia: 3060w 230v II

Incluye zócalo inferior en todas las caras y encuentro con tabiquería: hacia comedor, laterales y hacia la cocina. Zócalo inferior cubre patas ambos en acero inox AISI 304 18/10



30- DENOMINACIÓN: CUBETA ACERO INOXIDABLE GN 1/1 Prof 65mm

Cubeta de acero inoxidable GN 1/1 65mm.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Cubetas para el mueble caliente, o baño maría, de acero inoxidable que cumplan todas normas de seguridad e higiene sanitaria, que utilicen medidas gastronorm, de dimensiones GN 1/1 de medidas: 325 x 530 y una profundidad de 65 mm.

31- DENOMINACIÓN: TAPA GN 1/1

Tapa GN 1/1 acero inoxidable

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Tapa de acero inoxidable de medidas 325x530, para cubeta de acero inoxidable medidas gastronorm, GN 1/1.

32- DENOMINACIÓN: CUBETA ACERO INOXIDABLE GN 1/1 Prof 150mm

Cubeta de acero inoxidable GN 1/1 150mm.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Cubeta para el mueble caliente, o baño maría, de acero inoxidable que cumplan todas normas de seguridad e higiene sanitaria, que utilicen medidas gastronorm, de dimensiones GN 1/1 de medidas: 325x530 y una profundidad de 150mm.

33- DENOMINACIÓN: MESA NEUTRA CON ARMARIO INFERIOR 1.600x750x900

Mesa neutra, con trasera cerrada, puertas frontales y estante intermedio, en acero inoxidable.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Ancho 1.600 x fondo 750 x alto plano trabajo 900

Patas regulables en altura.

Estante intermedio.

Puertas en acero inoxidable.

Chapas exteriores en acero inoxidable AISI 304.

Compatible con GN1/1

Incluye zócalo inferior en todas las caras y encuentro con tabiquería: hacia comedor, laterales y hacia la cocina. Zócalo inferior cubre patas ambos en acero inox AISI 304 18/10



34- DENOMINACIÓN: ARMARIO PARA VAJILLA

Armario para vajilla construido en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado.

CARACTERISTICAS GENERALES:

puertas practicables con cerradura incorporada.

Estante base.

Tres estantes intermedios regulables en altura con omegas de refuerzo, hasta 80 Kg por estante.

Patas de 150 regulables en altura.

Dimensiones: 1.200x600x1.900

35- DENOMINACIÓN: PLONGE, FREGADERO INDUSTRIAL de 1.200 mm CON 1 CUBETA DE 1.060 mm DE LARGO. GRIFO DUCHA

Fregadero plonge con grifo y ducha.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Fregadero de 1.2 metros y 0,7 m de fondo con 1 cubeta, altura 0,85m.

Tamaño de la cuba 1.060x500x380mm. Construido en acero inoxidable AISI 310 18/10.

Cubetas con protección antisonora. Válvula de desagüe y tubo rebosadero

Peto posterior 150mm alto y frontal de 65mm de alto.

Grifo ducha dos aguas tipo gerontológico

Soporte refuerzo para grifo en acero inoxidable.

Bastidor en acero inoxidable AISI 310 18/10. 4 patas ajustables para una altura hasta 900mm

Estante en parte inferior del bastidor.

36- DENOMINACIÓN: MUEBLE MURAL CON MESA DE TRABAJO 1.200x700x850

Mueble mural de trabajo, en acero inoxidable cerrado con puertas.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Ancho 1.200mm, fondo 700mm, alto plano trabajo 850mm.

Patas regulables en altura

Puertas en acero inoxidable.

Estante intermedio

Chapas exteriores en acero inoxidable AISI 304.

Alzatina 150mm en acero inoxidable en la parte trasera.

Compatible con GN1/1

Estante Intermedio.



37- DENOMINACIÓN: EXTERMINADOR DE INSECTOS

Exterminador de insectos

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Carcasa de Aluminio, 2 lámparas de 15w o 20w.

Dimensiones: 345x130x290

38- DENOMINACIÓN: MESA ENTRADA LAVAVAJILLAS 1.800 CON POZA Y GRIFO DUCHA

Mesa entrada a lavavajillas, construido en acero inoxidable AISI 304 18/10 de 1,5 mm lineal.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Dimensiones: 1800x700x850.

Poza de 400x500x250.

Peto posterior de 150mm.

Cerrado con puertas correderas.

Encaje lateral a lavavajillas.

Estante inferior.

Perfil vierteaguas.

Grifo ducha dos aguas tipo gerontológico

Soporte refuerzo para grifo en acero inoxidable.



39- DENOMINACIÓN: LAVAVAJILLAS CAMPANA CON RECUPERADOR DE ENERGIA

Lavavajillas de campana, estructura en acero inoxidable

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Dimensiones: 625x725x1420, medidas aproximadas.

Carrocería de acero inoxidable AISI 304 18/10.

Cuba inclinada para una mejor evacuación del agua en el desagüe.

Incluye en la parte posterior del aparato módulo de recuperador de energía, potencia 30w, permite ahorrar un 30% de energía y disminuye notablemente la generación de vahos de vapor.

Con filtro en la bomba.

Con micro paro de ciclo por apertura accidental de la puerta y con térmico de seguridad en el calderín.

Incluye dosificador de abrillantador incorporado inducido por el accionamiento por presión de la bomba.

También incorporará Interruptor mecánico para encendido y apagado.

Dimensiones útiles de lavado: 500x500x380.

Potencia min: 6750w, Ciclo en segundos: de 90/180 segundos., Tamaño de la cesta 500x500.

Producción platos/hora: 550–700.

Conexión eléctrica: 400 V / 3 N / 50 Hz,

Dosificador de abrillantador.

Resistencias blindadas.

Dotación: 4 cestas de 500x500, dos cestillos cubiertos.

Sistema de accionado de la máquina simplemente al cerrar la capota.

Brazos de lavado en acero inoxidable.

40- DENOMINACIÓN: MESA SALIDA LAVAVAJILLAS 1.500x700x850

Mesa salida lavavajillas, construida en acero inoxidable AISI 304 18/10 de 1,5mm

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Peto posterior de 150mm.

Estante inferior.

Perfil vierteaguas.

Encaje a lavavajillas.

Dimensiones: 1.500x700x850



41- DENOMINACIÓN: DESCALCIFICADOR CENTRALIZADO

Descalcificador centralizado construido en acero inoxidable.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Descalcificador individual de capacidad para dar servicio a dos hornos de regeneración y un lavavajillas de campana cuyas especificaciones se deben adaptar a este equipo con un caudal de 1,2 m³/h y capacidad de depósito de sal de 25 litros, adecuadas para el buen funcionamiento de dicho equipo.

Con contador volumétrico, programable, con regeneración forzada, tensión de servicio 230v ac y Clase de protección II.

42- DENOMINACIÓN: CUBO DE BASURA CERRADO CON BOLSA TAPA A PEDAL.

Cubo de basura a pedal con ruedas de transporte y uso con bolsa.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Cubo de basura de material polietileno de alta densidad con tapa

Tapa accionada con pedal.

Ruedas de transporte.

Capacidad 100l

Colores codificados para recogida selectiva:

1 envases y metal

1 resto

43- DENOMINACIÓN: GUÍA PASABANDEJAS ACERO INOX AISI 304 18/10 1000x350

Guía pasabandejas autoservicio construida en acero inoxidable AISI 304 18/10

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Guía pasabandejas en acero inoxidable AISI 304 18/10 de 1.000x350.

Aumento en el número de puntos de anclaje en la horizontal MÍNIMO 3.

44- DENOMINACIÓN: GUÍA PASABANDEJAS ACERO INOX AISI 304 18/10 1.600x350

Guía pasabandejas autoservicio construida en acero inoxidable AISI 304 18/10

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Guía pasabandejas en acero inoxidable AISI 304 18/10 de 1600x350.



45- DENOMINACIÓN: MUEBLE CUBERTERO PANERO

Mueble cubertero panero de sobremesa

CARACTERISTICAS GENERALES:

Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.

Medidas 800x700x550, con mesa soporte 1.520 de altura.

Con tolva para el pan de gran capacidad.

Con cubertero de polipropileno alimentario de alta densidad y bandeja extraíble para recoger las migas de pan.

Incluyendo el conjunto mesa soporte regulable en altura en acero inoxidable.

46- DENOMINACIÓN: DESAGÜE SARTEN BASCULANTE A MEDIDA

Desagüe Sartén Basculante a gas, en acero inoxidable.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Desagüe realizado a medida en acero inoxidable para sartén basculante industrial, totalmente instalado en la máquina.