

3.0_ MODULO CARNICOS (MC)

DESCRIPCIÓN			DIMENSIONES			ENERGIA		CONEXION REDES - SERVICIOS				
ITEM	NOMBRE	CANT.	ALTO (cm)	ANCHO (cm)	PROFUNDO (cm)	110	220	GAS (G)	VAPOR (VP)	BANCO HIELO	•H2O	SANIT.
MC-01	Afilador de cuchillos	1	7	5	20							
MC-02	Amarradora manual AM1	1	30	37	62							
MC-03	Refrigerador vertical KB54R	2	210	137	84	2						
MC-04	Balanza de mesa, solo peso ABSW31/6	1	11	28	31	1						
MC-05	Báscula de torre BS 40 x 50-110	1	16	40	50	1						
MC-06	Campana Extractora adosada. Ver nota (1)	1	70	300	90		1					
MC-07	Carro de transporte	1	95	100	60							
MC-08	Clipadora manual de fundas	1	60	20	35							
MC-09	Cortadora eléctrica (jamón, queso) GE250	1	37	52	42	1						
MC-10	Cava de maduración y fermentación	1	220	110	110		1				Ø=1/2"	
MC-11	Cutter para cortar, de mesa BC14	1	41	71	52	1						
MC-12	Embutidora manual vertical EMV10	1	90	35	35							
MC-13	Mesa base para embutidora	1	50	60	70							
MC-14	Empacadora al vacío MISTRAL	1	52	52	60		1					
MC-15	Carro escabiladero 16 bandejas	1	160	73	54							
MC-16	Estufa industrial de tres puestos a gas.	1	85	120	55			Ø=3/4"				
MC-17	Hidrolavadora agua fría - 110	1	95	40	39	1					Ø=1/2"	
MC-18	Horno convección EKF423DUD - 220v	1	60	59	54		1					
MC-19	Horno secador / ahumador	1	150	70	56			Ø=1/2"				
MC-20	Impresora de fecha	1	29	23	25		1					
MC-21	Lava botas	1	100	55	40	1					Ø=1/2"	Ø=2"
MC-22	Lavamanos de pedal	1	116	40	40						Ø=1/2"	Ø=2"
MC-23	Maquina para hielo en escarcha MFI0500A -115v	1	196	56	79	1					Ø=1/2"	Ø=2"
MC-24	Meza de lavado poceta izquierda	2	90	160	70						Ø=1/2"	Ø=2"
MC-25	Mesa de trabajo mural, acero inoxidable.	1	90	160	70							
MC-26	Mesa de trabajo mural, acero inoxidable.	1	90	200	70							
MC-27	Formadora de hamburguesas	1	31	23	27							
MC-29	Molino eléctrico para cárnicos	1	53	39	70	1						
MC-30	Aditamento mezcladora adaptado al molino eléctrico para cárnicos FME02	1	42	28	60							
MC-31	Pistola bipartita de suministro de vapor (lavado)	1				1			Ø=3/4"		Ø=3/4"	
MC-32	Sierra sin fin para cárnicos V25I	1	149	56	67		1					
MC-33	Soporte móvil para colgado de cortes de carne.	1	230	100	160							
MC-34	Tanque de cocción a vapor- Red de Suministro	1	80	70	80				Ø=3/4"	Ø=1"		
	Retorno. Tuberías AC. y PVC	-	-	-	-				Ø=3/4"	Ø=3/4"		
MC-35	Tanque de salmuera	1	65	50	50	1						
MC-37	Selladora de pedal AMSP-450	1	70	48	33	1						
MC-38	Poceta tipo tanque Ac.inox.	1	110	100	100						Ø=1/2"	Ø=2"
MC-39	Selladora de Impulso Electrónico Manual. (Empacadora de bandejas SW-500X)	1	16	58	62	1						
TOTALES						14	6	2	3	2	6	5

Nota (1) Caja de Switch Automático, 1.6 m para derivar al extractor. 110 V Monofásico Iluminación.

4.0 _ MODULO FRUTAS HORTALIZAS (FH)

DESCRIPCIÓN			DIMENSIONES			ENERGIA		CONEXION REDES - SERVICIOS				
ITEM	NOMBRE	CANT.	ALTO (cm)	ANCHO (cm)	PROFUNDO (cm)	110	220	GAS (G)	VAPOR (VP)	BANCO HIELO	•H2O	SANIT.
FH-01	Afilador De cuchillos	1	7	5	12							
FH-02	Congelador vertical industrial (requiere ventilación)	1	210	68	84	1						
FH-03	Refrigerador vertical Industrial (requiere ventilación)	1	210	134	84	1						
FH-04	Balanza de mesa, solo peso ABSW31/6	1	11	28	31	1						
FH-05	Báscula de torre BS 40 x 50-110	1	16	40	50	1						
FH-06	Campana Extractora adosada. Ver nota (1)	1	70	300	80		1					
FH-07	Carro de transporte	1	95	100	60							
FH-08	Cortadora eléctrica (jamón, queso) GE250	1	37	52	42	1						
FH-09	Mesa de lavado ML1P1140	2	90	140	70						210=1/2"	20=2"
FH-10	Mesa de trabajo mural, acero inoxidable.	1	90	200	70							
FH-11	Mesa de trabajo mural, acero inoxidable.	1	90	160	70							
FH-12	Despulpadora DF300	1	117	90	60	1						
FH-13	Dosificadora y selladora de líquidos en bolsa.	1	210	50	130	1						
FH-15	Vinipeladora_Empacadora de bandejas SW500X	1	16	58	62	1						
FH-16	Enlatadora	1	180	70	60	1						
FH-17	Carro escabiladero 16 bandejas	1	160	73	54							
FH-18	Lavadora de Inmersión escaldora de banda	1	130	200	60		1	Ø=3/4"			10=3/4"	10=2"
FH-19	Estufa industrial de tres puestos a gas.	1	85	120	55			Ø=3/4"				
FH-20	Extractor sumos (jugos) J180	1	50	23	53	1						
FH-21	Horno deshidratador a gas, 12 bandejas	1	200	80	90	1		Ø=1/2"				
FH-22	Impresora de fecha. Lote y vencimiento.	1	29	23	25		1					
FH-23	Hidrolavadora agua fría	1	95	40	39	1					10=1/2"	
FH-24	Lava botas	1	100	55	40	1					10=1/2"	10=2"
FH-25	Lavamanos de pedal	1	116	40	40						10=1/2"	10=2"
FH-26	Licuada Industrial 15Lit.	1	127	40	50	1						
FH-27	Liofilizador de bancada	1	32	62	40		1					
FH-28	Maquina productora de helados	1	-	-	-		1					
FH-29	Marmita volcable a vapor 50 litros	1	130	80	70	1			Ø=1/2"	Ø=1"		
	Retorno. Tuberías AC. y PVC	-	-	-	-				Ø=3/4"	Ø=3/4"		
FH-30	Pistola bipartita de suministro de vapor (lavado)	1	-	-	-	1			Ø=3/4"		Ø=3/4"	
FH-31	Procesador de vegetales CL-50	1	59	35	32	1						
FH-33	Selladora de pedal AMSP-450	1	70	48	33	1						
FH-34	Selladora de vasos	1	55	38	35	1						
FH-35	Termo selladora de Bandejas	1	55	38	35	1						
TOTAL						20	5	3	3	2	6	5

Nota (1) Caja de Switch Automático, 1.6 m para derivar al extractor. 110 V Monofásico Iluminación.

4.1 _MODULO LACTEOS (LT)

DESCRIPCIÓN			DIMENSIONES			ENERGIA		CONEXION REDES - SERVICIOS				
ITEM	NOMBRE	CANT.	ALTO (cm)	ANCHO (cm)	PROFUNDO (cm)	110	220	GAS (G)	VAPOR (VP)	BANCO HIELO	H2O	SANIT.
LT - 01	Afilador De cuchillos	1	7	5	12							
LT - 02	Congelador vertical industrial (requiere ventilación) K	1	210	68	84	1						
LT - 03	Refrigerador vertical KBSR2	1	210	137	84	1						
LT - 04	Balanza de mesa, solo peso ABSW31/6 (mesa)	1	11	28	31	1						
LT - 05	Báscula BS40x50-110	1	16	40	50	1						
LT - 06	Campana de extracción adosada - Ver nota (1)	1	70	300	80		1					
LT - 07	Carro de transporte	1	95	100	60							
LT - 08	Gabinete con puerta y 3 entrepaños	1	180	95	40							
LT - 09	Carro escabiladero 16 bandejas	1	160	53	73							
LT - 10	Estufa industrial de tres puestos a gas.	1	85	120	55			Ø=3/4"				
LT - 11	Cava de maduración de quesos	1	220	110	110	1						
LT - 12	Cortadora eléctrica (jamón, queso) GE250	1	37	52	42	1						
LT - 13	Descremadora 80-100 litros.	1	x	x	x	1						
LT - 14	Empacadora al vacío MISTRAL.	1	52	52	60		1					
LT - 15	Mesa de lavado ML1PI140	3	90	140	70						3Ø=1/2"	3Ø=2"
LT - 16	Mesa de trabajo mural, acero inoxidable.	1	90	200	70							
LT - 17	Mesa de trabajo mural, acero inoxidable.	1	90	160	70							
LT - 18	Impresora de fecha	1	29	23	25	1	1					
LT - 19	Lava botas	1	100	55	40	1					1Ø=1/2"	Ø=2"
LT - 20	Lavamanos de pedal	1	116	40	40						1Ø=1/2"	Ø=2"
LT - 21	Mantequillera 25 litros	1	60	45	70	1						
LT - 22	Maquina de helado BTM10A	1	49	44	57	1						
LT - 23	Marmita volcable a vapor 50 litros	1	130	80	70	1			Ø=1/2"	Ø=1"		
	Redes de retorno. Tuberías AC. / PVC	-	-	-	-				Ø=3/4"	Ø=3/4"		
LT - 24	Prensa de quesos PQ20 <i>Neumática</i>	1	120	50	40	1						
	Compresor 2hp	1				1						
LT - 26	Hidrolavadora agua fría - 115v	1	95	40	39	1					1Ø=1/2"	
LT - 27	Pasteurizador Yogurtera - <i>Conexión entrada y salida Banco de Hielo, Punto de vapor, Sifón</i>	1	130	75	75	1			Ø=3/4"	Ø=1"		Ø=2"
	Retorno. Tuberías AC. y PVC	-	-	-	-				Ø=3/4"	Ø=3/4"		
LT - 28	Banco de desuere	1	85	150	120						1Ø=1/2"	??
LT - 29	Tina quesera - <i>Conexión entrada y salida banco de hielo, Punto de Vapor, Sifón de drenaje</i>	1	75	60	60				Ø=3/4"	Ø=1"		Ø=2"
	Retorno. Tuberías AC. y PVC	-	-	-	-				Ø=3/4"	Ø=3/4"		
LT - 30	Pistola bipartita de suministro de vapor (lavado)	1	-	-	-	1			Ø=3/4"		1Ø=3/4"	
LT - 31	Selladora de pedal AMSP-450	1	70	48	33	1						
LT - 32	Empacadora de bandejas SW500X	1	16	58	62	1						
TOTAL						19	3	1	7	6	7	7

Nota (1) Caja de Switch Automático, 1.6 m para derivar al extractor. 110 V Monofásico Iluminación.

5.0_MODULO COCINA (CO)

DESCRIPCIÓN			DIMENSIONES			ENERGIA		CONEXION REDES - SERVICIOS				
ITEM	NOMBRE	CANT.	ALTO (cm)	ANCHO (cm)	PROFUNDO (cm)	110	220	GAS (G)	VAPOR (VP)	BANCO HIELO	•H2O	SANIT.
CO-01	Horno combi 220V - 9amp.	2	180	184	100		2	2φ=3/4"				
CO-02	Salamandra ó Gratinadora	2	44	36	88	1						
CO-03	Lavamanos portátil. A. inoxidable	4	120	40	43						4φ=1/2"	4φ=2"
CO-04	Sartén basculante 60 gal.	1	85	90	80			1φ=3/4"			1φ=1/2"	
CO-05	Alacena para almacenar alimentos	3	180	140	60							
CO-06	Video Cámara	2										
CO-07	Escabiladeros de Panadería. Cap.18 latas	4	180	72	52							
CO-08	Carro mantenedor de alimentos 220V- 20amp.	2	179,5	80	98		1					
CO-09	Modulo de Cocina caliente 110V - 15amp.	2	90	400	150	2		4φ=3/4"	2φ=3/4"	φ=1"	2φ=1/2"	
	Retorno. Tuberías AC. y PVC	-	-	-	-				φ=3/4"	φ=3/4"		
CO-10	Cocedor sous vide SVC-28 sammic (rooner meson) 110V - 15amp.	2	0,29	65,2	33,2	2					2	2
CO-11	Estantería solida A. Inoxidable	8	180	150	50							
CO-12	Mesa de lavado con poceta doble (60x60x40)cm. en	6	90	200	90				2φ=3/4"		12φ=1/2	12φ=2"
CO-12.1	Mesa de lavado con poceta (60x60x40)cm. en A. Inc	1	90	100	90						1φ=1/2"	φ=2"
CO-12.2	Mesa de trabajo con poceta (60x60x40)cm. en A. Inoxidable 110V - 15amp. 220V - 20amp.	1	90	200	90	2	2		1φ=3/4"		1φ=1/2"	φ=2"
CO-13	Mueble en ac.inoxidable con malla.	3	180	180	90							
CO-14	Termo isotermico CAMBRO 100 LCD	1	44	29	26,5							
CO-15	Termo isotermico CAMBRO 500 LCD-401	1	62	42	23							
CO-16	Carro isotérmico Transp. Alimentos	2	137	69	52							
CO-17	Parrilla con carro BBQ (<i>móvil</i>) 110V - 15amp.	1	126	57,5	154	1						
CO-18	Licuadaora semi industrial. (<i>mesa</i>) 120V -60 Hz- 11,5 amp.	1	35	23	23	1						
CO-19	Mesón refrigerante 110V - 15amp.	2	90	150	70	2						
CO-20	Bodega para productos de limpieza	2	120	120	80							
CO-21	Estantería para bodega menaje	2	180	140	60							
CO-22	Estantería solida A. Inoxidable	4	180	150	50							
CO-23	Estantería Ventilada A. Inoxidable	4	180	150	50							
CO-24	Maquina lava vajilla con capota 110V - 15 amp.	1	141	73	72	1					1φ=1/2"	2φ=2"
CO-25	Refrigerador vertical dos puertas 250v - 9,2 amp.	2	198	138,5	78,5		2					
CO-26	Abatidor - (<i>conexión UPS</i>) 220v 220amp.	2	85	79	78		2					
CO-27	Congelador dos compartimentos AISI 304 120V - 11,9 amp.	2	200	83,5	50		2					
CO-28	Mesa en acero Inoxidable	4	90	200	90							
CO-29	Bascula digital. Cap. 300 kg. 110V - 15amp.	1	15	60	60	1						
CO-30	Estante en poliuretano.	3	179	130	50							
CO-31	Procesador de Alimentos (<i>mesa</i>) 110V 15amp.	1	49	29	36	1						
CO-32	Licuadaora Industrial (<i>mesa</i>) 110v	4	20,5	72,5	87,5	1						
CO-33	Batidora multipropósito (<i>mesa</i>) 110v	8	35,3	22	35,8	1						
CO-34	Empacadora al vacio (<i>mesa</i>) 220V - 8amp.	2	49	62	53		1					
CO-35	Tajadora eléctrica (<i>mesa</i>) 110V - 15amp 60hz/250v	1	46	60	48	1						
CO-36	Gramera electrónica (<i>mesa</i>)	4	13,5	37	32,7							
CO-37	Maquina de hacer hielo (<i>piso/mesa</i>) 110V -15amp.	1	30	76,2	34,2	1						
CO-38	Sorbetera pacojet - ICC 13320 (<i>mesa</i>) 110V - 15amp	1	57	39	25,5		1					
CO-39	Marco y rejilla Ac. Inoxidable (<i>lavado</i>)	12	5	30	15							
TOTALES						18	13	7	6	2	12	2

5.2_MODULO PANADERIA (PN)

DESCRIPCIÓN			DIMENSIONES			ENERGIA		CONEXION REDES - SERVICIOS				
ITEM	NOMBRE	CANT.	ALTO (cm)	ANCHO (cm)	PROFUNDO (cm)	110	220	GAS (G)	VAPOR (VP)	BANCO HIELO	H2O	SANIT.
PN-2.1	Amasadora o mojadora Weston HL - 17010K <i>220V - 15amp. Trifásica</i>	1	123	96,6	54		1					
PN-2.2	<i>15amp.</i>	1	97,8	41,5	53		1					
PN-3.1	Mesa de corte	1	100	150	70							
PN-3.2	Divisora manual	1	160	45	45							
PN-3.3	Divisora eléctrica SM-430A <i>220V - 15amp.</i>	1	205	65	71		1					
PN-4.1	Mesa de moldeo	1	100	200	100							
PN-4.2	Laminadora Industrial <i>110V - 15amp.</i>	1	110	83	210	1						
PN-4.3	Escabiladeros de Panadería. Cap.12 latas	2	180	52	72							
PN-5.1	Cuarto de crecimiento (<i>conexión UPS</i>) <i>220V - 20 a</i>	1	210	80	114		1					
PN-6.1	Horno rotatorio. Cometa 18 latas <i>110V - 15amp.</i>	1	231	122	195	1	1	∅=3/4"			∅=1/2"	
PN-6.2	Horno pizzero	1	100	90	97	1		∅=3/4"				
PN-6.3	Horno Almojobanero	1	100	90	97							
PN-6.3	Horno tostador (<i>piso</i>) <i>110V - 15amp.</i>	1	170	160	100	1						
PN-7.1	Carro Escabiladeros 12 bandejas	2	180	52	72							
PN-8.1	Mesón de empaque	1	90	150	100							
PN-8.2	Tajadora de pan.	1	78	68	78		1					
PN-09	Estufa industrial 2 puestos Chef 2pq303535cb	1	90	35	80			∅=3/4"				
PN-10	Mesa de trabajo en Acero Inoxidable, con poceta (50x50x30)cm.	1	90	200	70	2	2				∅=1/2"	∅=2"
PN-10.1	Licuada industrial, modelo LI-3A (<i>mesa</i>) <i>220v - 20amp</i>	1	35	23	23		1					
PN-10.2	Atemperadora de chocolate (<i>mesa</i>) <i>110V - 15amp.</i>	1	53	52	48	1						
PN-11	Lavamanos de pedal	1	116	40	40						∅=1/2"	∅=2"
PN-12	Refrigerador vertical <i>110V - 15amp.</i>	2	220	120	80	2						
PN-13	Vitrina refrigeradora - (<i>Regulada. Conexión UPS</i>) <i>220V - 20amp.</i>	1	120	120	85		1					
PN-14	Mueble en ac. inoxidable con malla.	1	180	180	90							
PN-15	Marco y rejilla Ac. Inoxidable (<i>lavado</i>)	5	5	30	15							
TOTALES						9	10	3			3	2