

PLANILLA DE ESTIMACIÓN DE NECESIDADES BÁSICAS DEL EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO																							
'06	Proyecto Encarnación																						
Cód.	Cant.	DESCRIPCION	ELECTRICIDAD					G A S - Kcal/h. x 1.000		A G U A					Extrac. de aire m3/h.	DIMENSIONES L. X P. X H.							
			T. Kw N+T	Total Kw.	220 w +N+T	Total	Conec. Electr.	Unit.	Total	Fria	Cal.	Evac.	Conexión										
											Alim.	Evac.											
FMB24	1	MUEBLE REFRIGERADO BAJO MESADA / TAPA NEUTRA INOX.	1/3 HP	1/3 HP	800	800	P 27	0	0	0	0	NO	0	VS	0	2420X750X850							
P50X50	5	PILETA AC. INOX. 50 x 50 x 35 - SIMPLE	0	0	0	0	0	0	0	3/4	3/4	60/100	R 20	V S	0	500 x 600 x 350p							
FMB29	1	MUEBLE REFRIGERADO BAJO MESADA / TAPA NEUTRA INOX.	1/2 HP	1/2 HP	1000	1000	P 27	0	0	0	0	NO	0	VS	0	2920X750X850							
TAE24	1	MESA 4 PATAS INOX, CON ESTANTE Y RESPALDO.	0	0	1000	1000	P120	0	0	0	0	0	0	0	0	2400 X 750 x 850 h.							
CGR70	1	PARRILLA POYIN 117 XXI A GAS (70x75)	0	0	0	0	0	20750	20750	0	0	0	0	0	2000	700 x 750 x 8500 h.							
CGL45	1	PLANCHA LISA 450X750 - Gas	0	0	0	0	0	7340	7340	0	0	0	0	0	1500	450 x 750 x 900							
CCP40	1	COCINADOR DE PASTAS 40 LITROS POYIN ECO 27/ 4 CANASTOS / GAS	0	0	0	0	0	20000	20000	1/2	0	100	R.30	V C	800	410X750X850							
CFP12	3	HORNO PIZZAS P12 XXI/APILABLES /12 MOLDES / BASE REFRACT. - GAS	0	0	0	0	0	23212	69636	0	0	0	0	0	800	1040X940X540							
CFS75	2	FREIDORA DE 40 LT. POYIN E 40'2 CANASTOS, INOX. - A GAS	0	0	0	0	0	20000	20000	0	0	0	0	0	1600	460X750X850							
CFV08	1	COCINA E XXI117, 4 HORNALLAS / 1HORNO / BAÑO MARÍA - A GAS	0	0	0	0	0	33710	33710	0	0	0	0	0	2000	1170X750X850							
CSM80	1	TOSTADORA DE DOS BOCAS POYIN DOBLE /A GAS/AMURADA A 1,40m	0	0	0	0	0	21940	21940	0	0	0	0	0	600	880X750X850							
FCF01	1	CAMARA FRIGORIF. POSITIVA (2°C) SIN PISO	1/2 HP	1/2 HP	0	0	D 140	0	0	0	0	50	0	VS	0	2,68X2,48X2,1							
FHFV3	1	FREEZER VERTICAL - 2 PUERTAS (-25°C) FAGOR AFN 1400	0	0	1200	1200	P 210	0	0	0	0	50	0	V S	0	1970 x 880 x 2140 h.							
FHL3	1	HELADERA INOX. 3 MÓDULOS 70 X 190h. FAGOR AFP 1400/ 3 PUERTAS CIEGAS	0	0	1200	1200	P 210	0	0	0	0	50	0	V S	0	2100 x 850 x 2010 h							
FPF01	3	POZO DE FRIO - FREEZER CONGELADOS FRARE M-240 (-25°C)	0	0	800	2400	C60 / P120	0	0	0	0	38	0	V S	0	SEGUN PLANOS							
MEP30	1	PELADORA DE PAPAS 30KG. FUNDYMEC	0	0	3000	3000	P 120	0	0	3/4	0	110	R 20	V C	0	600 x 550 x 850 h.							
MTR30	1	CORTADORA DE CARNES Y FIAMBRES SAN SALVADOR 330	0	0	3500	3500	P120	0	0	0	0	0	0	0	0	Diam. cuch. 300							
P40X50	1	PILETAS AC. INOX. (40 x 50 x 30)	0	0	0	0	0	0	0	3/4	3/4	60/100	R 20	V S	0	400 x 500 x 350p							
P50X60	1	PILETA AC. INOX. 50 x 60 x 35 - SIMPLE	0	0	0	0	0	0	0	3/4	3/4	60/100	R 20	V S	0	500 x 600 x 350p							
TAE20	2	MESA 4 PATAS INOX, CON ESTANTE Y RESPALDO.	0	0	1000	2000	P120	0	0	0	0	0	0	0	0	2000 X 750 x 900 h.							
TAE26	1	MESA 4 PATAS INOX, CON ESTANTE Y RESPALDO.	0	0	1000	1000	P120	0	0	0	0	0	0	0	0	2600 X 750 x 850 h.							
TAE27	1	MESA 6 PATAS INOX, CON ESTANTE Y RESPALDO.	0	0	1000	1000	P120	0	0	0	0	0	0	0	0	2700 X 750 x 850 h.							
TAE27	1	MESA 6 PATAS INOX, CON ESTANTE Y RESPALDO.	0	0	1000	1000	P120	0	0	0	0	0	0	0	0	2700 X 750 x 850 h.							
TCAJ	1	CAJÓN DE ACERO INOX. 50X60 BAJO MESADA / CERRADURA Y RODAM	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	500 X 600 X 150							
XCC01	4	CARROS INOX. CON PLANO TRABAJO / 6 GUIAS GN 2/1 - h=850mm	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	600 x 700 x 850 h.							

Esta planilla sufrirá variaciones según caract. de fabricantes.
Verificar datos con planos de instalac. de los proveedores

PLANILLA DE ESTIMACIÓN DE NECESIDADES BÁSICAS DEL EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO																
'06	Proyecto Encarnación															
COCINA ETAPA 01			ELECTRICIDAD					G A S - Kcal/h. x 1.000		A G U A					Extrac. de aire m3/h.	DIMENSIONES
Cód.	Cant.	DESCRIPCION	T. Kw N+T	Total Kw.	220 w +N+T	Total	Conec. Electr.	Unit.	Total	Fria	Cal.	Evac.	Conexión		L. X P. X H.	
										Fria	Cal.	Evac.	Alim	Evac		
XCC14	2	CARROS INOX. C. GUIAS PARA GN 1/1 - 14 GUIAS / h = 150	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	GN 1/1
z	1		0	0	0	0		0	0							
T O T A L E S				3		19100			215						9300	