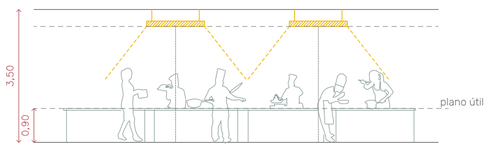
INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO
AULA COCINA TIPO

01
ELECTRICIDAD

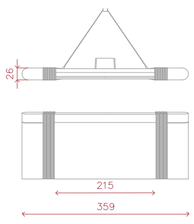
ESTUDIOS ILUMINACIÓN INTERIOR

AULAS / TALLERES

uso: espacio de clase
iluminación óptima: 300 lux
altura libre: 3,50 m
plano útil: 0,90 m
luminarias: suspendidas
tipo luminaria: zumbotel aero II led



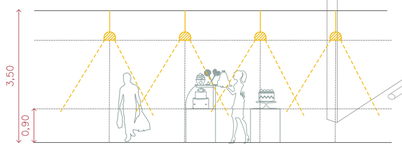
LUMINARIA: zumbotel aero II led



ESTUDIOS ILUMINACIÓN OTRAS ZONAS PROYECTO

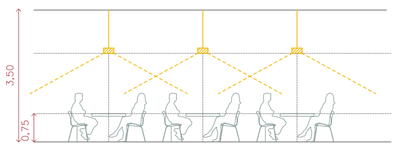
MERCADO

uso: espacio comercial / venta
iluminación óptima: 200-300 lux
altura libre: 3,50 m
plano útil: 0,90 m
luminarias: suspendidas
tipo luminaria: zumbotel axon



CAFETERÍA RESTAURANTE

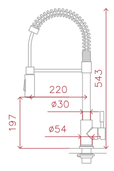
uso: comedor
iluminación óptima: 150-200 lux
altura libre: 3,50 m
plano útil: 0,75 m
luminarias: suspendidas
tipo luminaria: album sospensione mini



02
FONTANERÍA

Red agua caliente
Red agua fría
Llave de paso
Válvula de retención

GRIFO COCINA INDUSTRIAL: Gamma ACERO 3



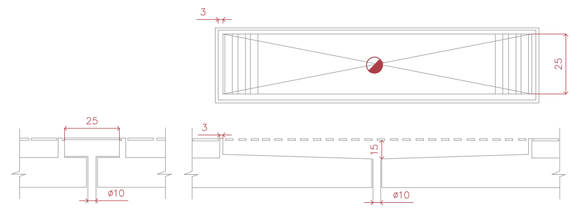
Grifería de caño orientable y extraíble para un cómodo manejo. Fabricado en acero inoxidable 304 (un tipo de acero usado por su resistencia a la oxidación, dureza, higiene...)

03
SANEAMIENTO

Tubería recogida aguas negras
Bajante aguas negras
Arqueta de paso

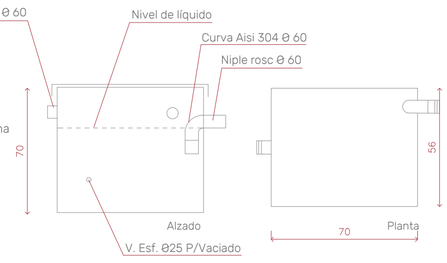
REJILLA DE PISO

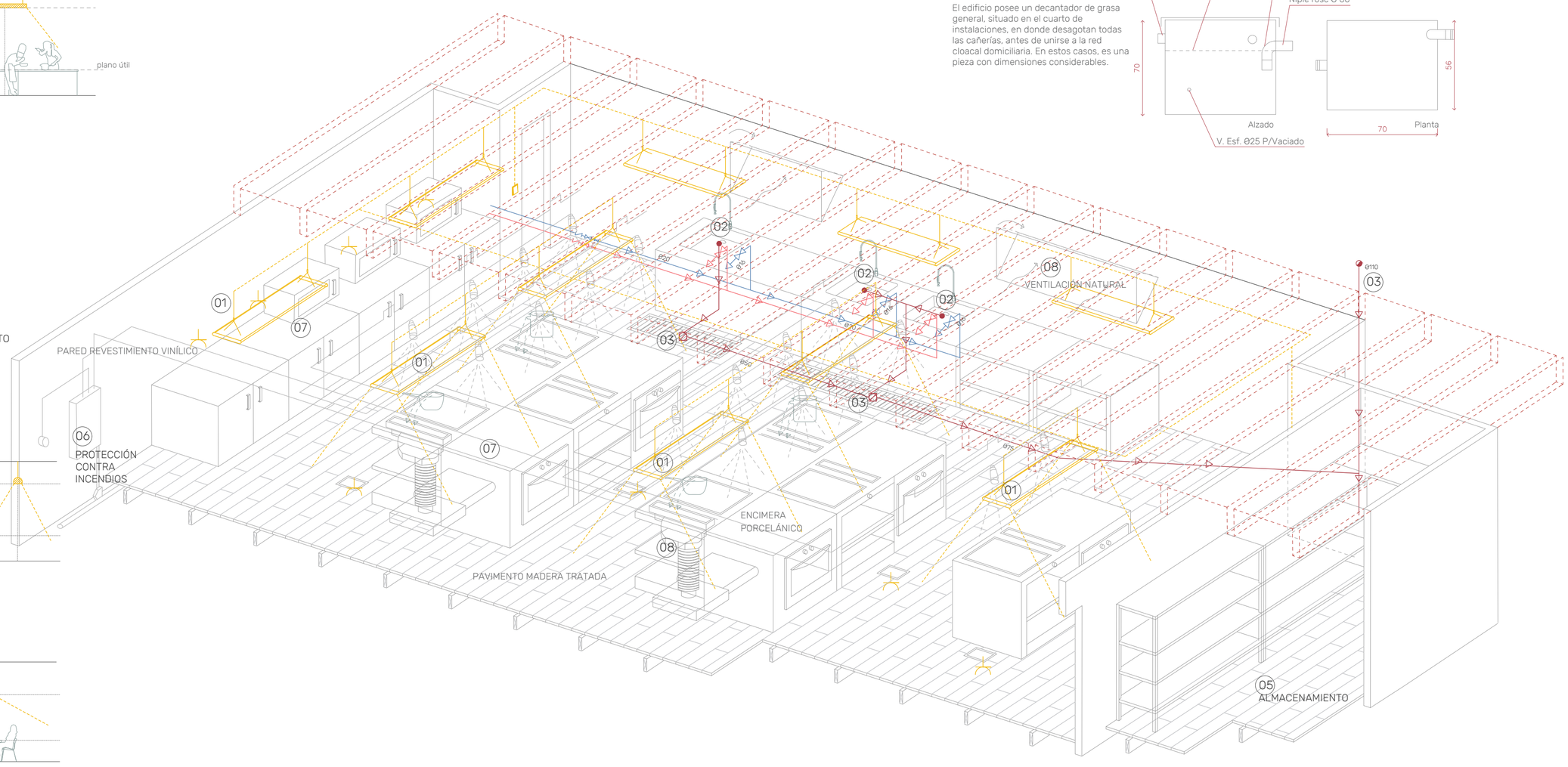
Se dispondrás principalmente en:
- Frente a las puertas de las cámaras
- Sector de elado y cortado de verduras
- Sectores de lavado
- A lo largo de los equipos de cocción



INTERCEPTOR DE GRASAS

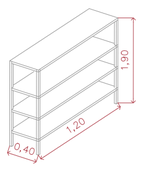
El edificio posee un decantador de grasa general, situado en el cuarto de instalaciones, en donde desagotan todas las cañerías, antes de unirse a la red cloacal domiciliaria. En estos casos, es una pieza con dimensiones considerables.





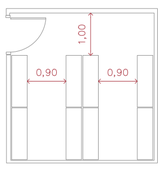
05
ALMACENAMIENTO

ESTANTERÍA MODULAR



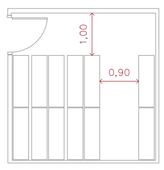
DISPOSICIÓN ESTANTERÍAS

Sistema Peine



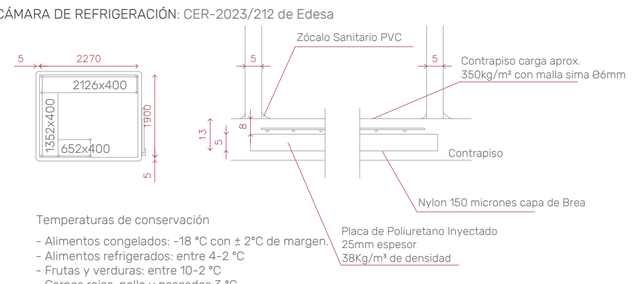
- Estanterías fijas

Sistema Móvil



- Estanterías móviles
- Uso: almacenes con problemas de espacio.

CÁMARA DE REFRIGERACIÓN: CER-2023/212 de Edesa



Temperaturas de conservación

- Alimentos congelados: -18 °C con ± 2°C de margen.
- Alimentos refrigerados: entre 4-2 °C
- Frutas y verduras: entre 10-2 °C
- Carnes rojas, pollo y pescados 3 °C
- Almacén de secos +18°C

MATERIALES

ENCIMERAS.

El material usado es porcelánico con certificado Greenguard. Además de ser resistente, no putrescible, fácil de limpiar, seguro e higiénico, garantiza la no emisión de sustancias tóxicas. Es una encimera compacta que soporta bien el calor, y al no tratarse de un material no poroso, su resistencia es cuatro veces superior al granito, lo que dificulta que se agriete y se rompa.

PAREDES

Las paredes están revestidas por vinilos imitación a hormigón que no sólo resisten el vapor, sino también es lavable e impermeable. Empresa: VESCOM.

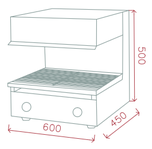
PAVIMENTO

Es un suelo técnico, que se aprovecha para el paso de instalaciones y el suelo radiante. El pavimento es una tarima de madera tratada para resistir el vapor e impermeable. Además, de limpiarse fácilmente y ser antideslizante.

TECHO

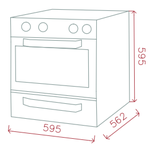
El techo consiste en ser visto el forjado de losa postesa de viga de canto. En las zonas de cocinas, el forjado tendrá un acabado especial, para que sea resistente al vapor.

SALAMANDRA, INEO



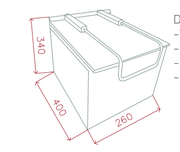
Datos Técnicos:
-Tensión 230 V
-Frecuencia 50Hz
-Potencia 4KW
-Material: acero inoxidable
-Regulación potencia 2, gradual.

HORNO MULTIFUNCIÓN ADVAND COMBO 45.15, TEKA



Datos Técnicos:
-Tensión 220-240 V
-Frecuencia 50Hz
-Potencia 2,5KW
-Material: acero inoxidable

FREIDORA ELÉCTRICA



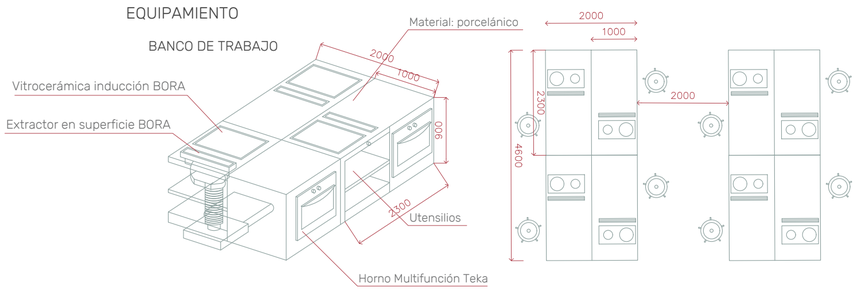
Datos Técnicos:
-Tensión 220-240 V
-Frecuencia 50Hz
-Potencia 3,2KW
-Material: acero inoxidable

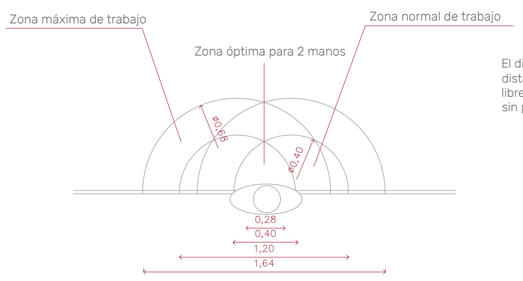
GRILL-BARBACOA

Datos Técnicos:
-Integrado en la encimera
-Entrada energía: eléctrico
-Material: acero inoxidable
- 9 niveles
- Bosch, serie 8.

07
EQUIPAMIENTO

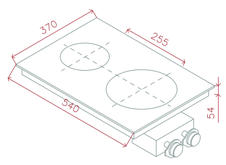
BANCO DE TRABAJO





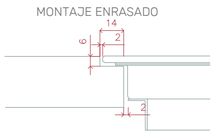
El diseño de los banco de trabajo y la distancia entre ellos, permiten moverse libre y cómodamente, con todo al alcance, sin provocar posturas incómodas.

VITROCERÁMICA DE INDUCCIÓN BORA con 2 zonas de cocción

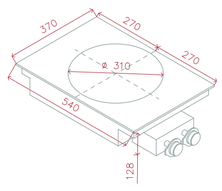


Datos Técnicos:
-Tensión de conexión 220-240 V
-Frecuencia 50Hz
-Consumo energético 3,7W
-Material superficie: SCHOTT CERAN
-Regulación potencia 1-9, gradual.

MONTAJE ENRASADO



VITROCERÁMICA DE INDUCCIÓN WOK BORA



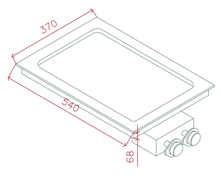
El wok es una sartén profunda de hierro de forma cónica y con fondo abombado. Actualmente resulta un método de cocción cada vez más utilizado porque permite una cocina rápida, sabrosa y muy sana.

Un wok necesita una potencia muy alta de fuego para poder saltear adecuadamente los alimentos.

- Debido a la altura de montaje de 128 mm, la unidad no puede instalarse por encima de la canalización de extracción.
- La parte inferior de la plaza de inducción debe contar con suficiente aireación.

Datos Técnicos:
-Tensión de conexión 220-240 V
-Frecuencia 50Hz
-Consumo energético 3,0W
-Material superficie: SCHOTT CERAN
-Regulación potencia 1-9, gradual.

TEPPANYAKI DE ACERO INOXIDABLE BORA con 2 zonas de cocción



El teppanyaki es un plancha de cocinado japonesa.
Permite cocinar verduras, carnes y pescados sin necesidad de utilizar ningún recipiente.

Datos Técnicos:
-Tensión de conexión 380-415 V
-Frecuencia 50Hz
-Consumo energético 4,8W
-Material superficie: Acero inoxidable pulido
-Regulación potencia 1-9, gradual.

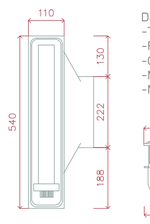
08
VENTILACIÓN

NATURAL

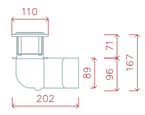
Todas las aulas de cocina tiene ventanas con buenas vistas y abatibles hacia el exterior, permitiendo la ventilación natural.

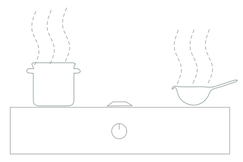
EXTRACCIÓN. BORA SYSTEM PROFESSIONAL

La extracción de humos consiste en un extractor integrado en la encimera.
No se deja que los vapores de cocción y los olores suban, sino que se absorben donde se generan: directamente en la placa de cocina, desde el cazo, la cazuela para asar, la sartén o la parrilla. No es magia, sino física aplicando unos principios básicos de fluídica. Para ello, se aplica un flujo transversal con una velocidad superior a la velocidad de elevación del vapor de cocción.
De esta manera es posible disfrutar de una perspectiva completamente nueva en la. Nos olvidamos de la campana extractora de humos y de molestos ruidos, y sin tubos que atraviesen el forjado.



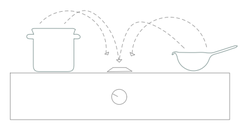
Datos Técnicos:
-Tensión de conexión 220-240 V
-Frecuencia 50Hz
-Consumo energético 700W
-Material acero inoxidable
-Niveles de potencia 1-9, regulables.





Los vapores de cocción se elevan a una velocidad máxima de un metro por segundo.

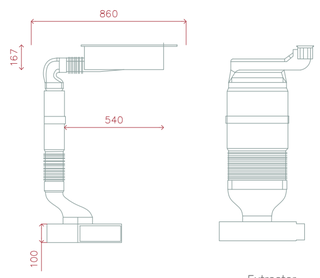
El extractor de placa de cocina BORA absorbe el aire hacia abajo a una velocidad aproximada de cuatro metros por segundo.



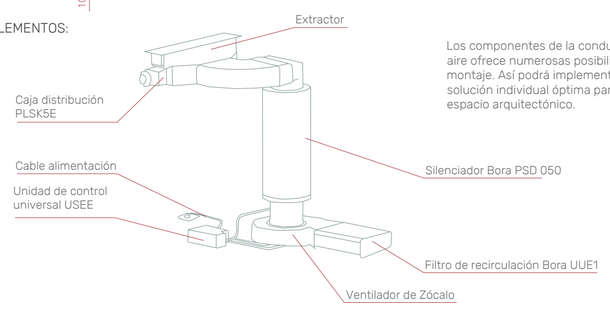
El elevado flujo transversal aspira vapores de cocción y olores de forma eficaz y directamente de la placa de cocina.

SISTEMA DE AIRE CIRCUNDANTE BORA (filtro 1 unidad)

Las unidades de aire circulante ofrecen un elevado porcentaje de carbón activo que garantiza un aire limpio en la cocina gracias a su prefiltrado que elimina prácticamente toda la grasa.

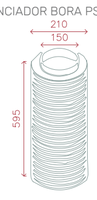


ELEMENTOS:



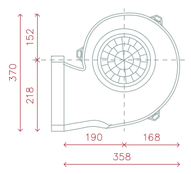
Los componentes de la conducción de aire ofrece numerosas posibilidad de montaje. Así podrá implementar la solución individual óptima para cada espacio arquitectónico.

SILENCIADOR BORA PSD 050



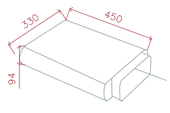
Para el desacople de los elementos
Reducción del nivel de presión acústica en aproximadamente 10 dB.

VENTILADOR DE ZÓCALO



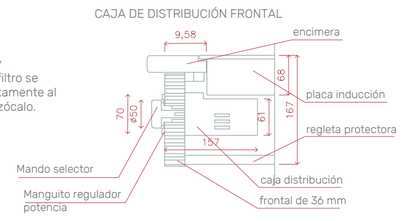
El ventilador de zócalo puede montarse con sentido de soplado derecho e izquierdo.

FILTRO DE RECIRCULACIÓN BORA UUE1

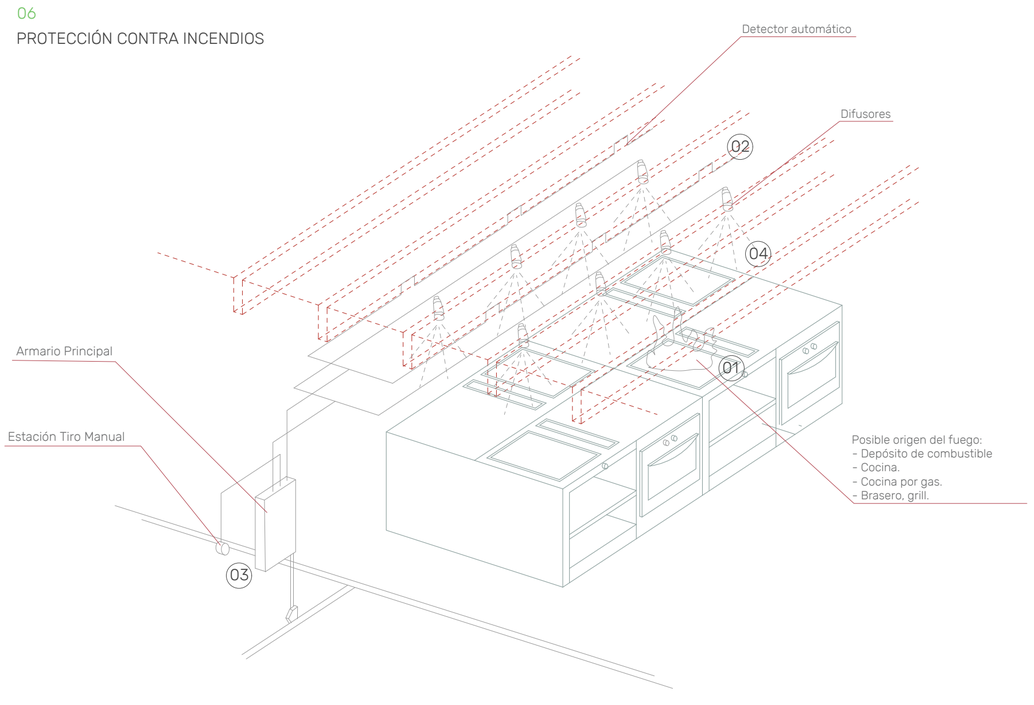


De reducidas dimensiones y compacto. El filtro se conecta directamente al ventilador de zócalo.

CAJA DE DISTRIBUCIÓN FRONTAL



06
PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS



SISTEMA DE DETENCIÓN R-102 ANSUL

Es un sistema de automático para proteger áreas asociadas con equipos de ventilación, incluso campanas, conductos, cámaras de conexión y filtros. El sistema también protege los equipos auxiliares de extracción de grasa y artefactos de cocina como freidoras, planchas y estufas, parrillas verticales, a carbón natural y de tipo cadena, parrillas eléctricas, de roca volcánica, de mezquite o a gas y woks.

PASOS A EXTINGUIR

01 Se provoca el incendio.

02 El detector automático instalado en el forjado entre las vigas de canto, detentan que se está provocando un incendio en el aula.

03 Se activa el mecanismo de disparo automáticamente o de manera manual si se desea.

04 Se produce expulsión del agente extintor mediante los difusores sobre todo el banco de trabajo. Se expulsa grasa saponificada.

ELEMENTOS

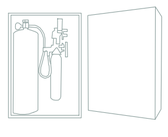
Detectores automáticos.

Los detectores serán del tipo de enlace fundible diseñados para separarse al alcanzar una temperatura específica. Se activa en presencia de humo, llama o subida de la temperatura.

Difusores

Las boquillas deben tener una tapa metálica o de goma para evitar que la boquilla se tape con la grasa de cocina.
Tubería de distribución: La tubería de distribución será de hierro negro sch 40 cromado o de acero inoxidable.

Armario Principal



Dentro del armario nos podemos encontrar un agente extintor químico húmero y el tanque del agente extintor.

El agente extintor es una mezcla de sales orgánicas diseñadas para la extinción rápida de las llamas y una protección adicional de espuma para incendios relacionados con la grasa. El tanque del agente extintor está instalado en una camisa de acero inoxidable o soporte de pared. El tanque está fabricado de acero inoxidable.

Pulsador de accionamiento de alarma

El pulsador manual de accionamiento remoto de alarma está fabricado de un material compuesto modelado de color rojo. El color rojo permite que el pulsador de accionamiento pueda identificarse con más facilidad como la manera manual de accionar el sistema de extinción de incendios.

TASTE
Centro gastronómico en Madrid Río

CRISTINA PÉREZ CÁMARA
TUTOR: MÓNICA MARTÍNEZ MARTÍNEZ, MARÍA TERESA ESCAÑO RODRÍGUEZ
TRABAJO FIN DE MÁSTER_ETSAG_UAH_SEPTIEMBRE 2016