

RESOLUCION DE INCIDENCIAS EN EXPEDIENTE.

Proyecto: ACONDICIONAMIENTO PARCIAL DE LOCAL PARA USO RESTAURANTE

Promotor: Marna Laser S.L.

**Emplazamiento: Parte de Local 1.02. Planta primera. Centro comercial Utrillas Plaza
Pl/ Utrillas 6, 50013 de Zaragoza**

Arquitecto: Jesús López.

MEMORIA

ANTECEDENTES

En fecha 19 de Agosto del 2016 se recibe de la unidad jurídica de edificación e instalaciones perteneciente al servicio de licencias de actividad, notificación de nuevas incidencias referentes a un proyecto de acondicionamiento parcial de local para uso restaurante.

Se recibe copia del informe de la Unidad Técnica de Actividades, Instalaciones e Ingeniería de fecha 8 de septiembre de 2016.

El numero de expediente es el **25668/2016**.

Las incidencias son:

1. DOCUMENTACION (LEY 11/2005) En la actividad de parque infantil (III.15 Anexo Catálogo). Con servicio de bar - cafetería - restaurante solo puede instalarse una ambientación musical (que no emane de un equipo de música), tales como TVs, hilo musical y similares con nivel sonoro máximo limitado a 75 dBA.

2. OO.MM. DE PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE ATMOSFÉRICO DE 1986.

- No se aporta plano de relación de maquinaria eléctrica y gas con su potencia en Kw en el local de cocina (cocina, freidora, plancha, horno etc.)

- No se aporta plano de planta y sección del conducto de evacuación de humos, gases y olores de la cocina grafiando los radios de 10-50 m en cumplimiento del artículo 38c. o radios de 10 - 25 m. caso de solicitar la aplicación de la instrucción del coordinador del área de urbanismo y sostenibilidad de fecha 29/6/2016.

- no se indica el caudal de la campana extractora ni la sección de diseño de la chimenea (solo se adjunta una ficha de características técnicas)

RESOLUCION

1. La actividad de bar-cafetería y parque infantil ya disponía de licencia. En uno de los certificados final de obra (se adjunta visado de marzo de 2012) se hacía constar que la fuente de reproducción de sonido instalada en el local no contaba con amplificador ni equalizador, de manera que no podía considerarse equipo de música. La salida de los altavoces no superaba los 75 dBA a 3 m. en dirección de máxima emisión tal y como establece el catálogo de espectáculos públicos.

Se mantienen las condiciones de esta licencia en esta nueva actividad de restaurante. No se dispondrá de equipo de música ni se superarán los 75 dBA.

2. Para resolver este apartado de la incidencia se adjuntan nuevos planos de la cocina a escala más detallada donde se añade la relación de maquinaria eléctrica y gas con su potencia en Kw. También la planta y sección de la chimenea de evacuación de humos de la barbacoa. Y del conducto de gases y olores. Se ha incorporado un plano de cubierta con la ubicación de las chimeneas y sus distancias a otras construcciones comprobadas con visita a la cubierta del centro comercial. Se adjuntan fotografías.

Relación de potencias:

Tal y como se desglosaba el cálculo en la incidencia del 22 de febrero del 2016, la barbacoa tiene una potencia de 18,63 Kw

No hay equipos que empleen gas para combustión.

En la incidencia anterior (agosto 2015) se referían el resto de aparatos que completaban la cocina.

Son todos eléctricos.

Lavavajillas Fagor FI-48

3,45 Kw

Botellero CORECO 3 puertas.

0,3 Kw

Congelador EUROCOLD LV185G

0,5 Kw

Congelador CHG 290

0,17 Kw

No se han dispuesto freidoras pero aunque el cliente pudiera añadir una freidora eléctrica de 6 Kw. el total estaría en 29,05 Kw por lo que la cocina se seguiría considerando de riesgo bajo según la tabla 2.1 del DB-SI-1 Apartado 2 (Locales de riesgo especial) $20 < P \leq 30$ kW.

Dado que no dispone de vestíbulo de independencia, la campana si contará con un sistema de extinción automático.

Para mas seguridad, el local dispone de rociadores.

Calculo de la potencia del motor de la campana:

m^2 cocina x altura x 12 = $11,04 \times 2,5 \times 12 = 331$ m³

Como mínimo es conveniente una capacidad de absorción de 600 m³/h.

Se ha dispuesto una campana y una capacidad de absorción de 1500 m³/h

En la ejecución de la cocina no se hace necesario la realización de chimeneas. Se conecta, tal y como se refleja en el plano a las existentes, dispuestas para este uso, en la cubierta del centro comercial.

La distancia desde la ubicación de las chimeneas del centro comercial a los edificios mas próximos se puede comprobar en el plano de situación adjunto. Es inferior a 25 m.

Rogamos se tengan en consideración estos cambios.

Zaragoza, 6 de Octubre del 2016

El arquitecto:

Jesús López



Don: Jesús López Marco, arquitecto colegiado con el nº 2.526 en el Colegio Oficial de Arquitectos de Aragón.

Referente a las incidencias de la visita de comprobación de la actividad girada por el servicio de inspección del Exmo. Ayuntamiento de Zaragoza sobre la obra de acondicionamiento de local para uso bar-cafetería y actividades recreativas situado en Zaragoza, en el Centro Comercial Utrillas Plaza, locales 1.01, 1.02 y 1.03 de la planta primera, promovido por la empresa Marna Laser S.L.:

Certifico:

Que se han subsanado dichas incidencias:

1. Se ha dotado de ventilación los aseos de personal y almacén adyacente a los mismos.
2. La fuente de reproducción de sonido instalada en el local no cuenta con amplificador ni equalizador de manera que no puede considerarse equipo de música.

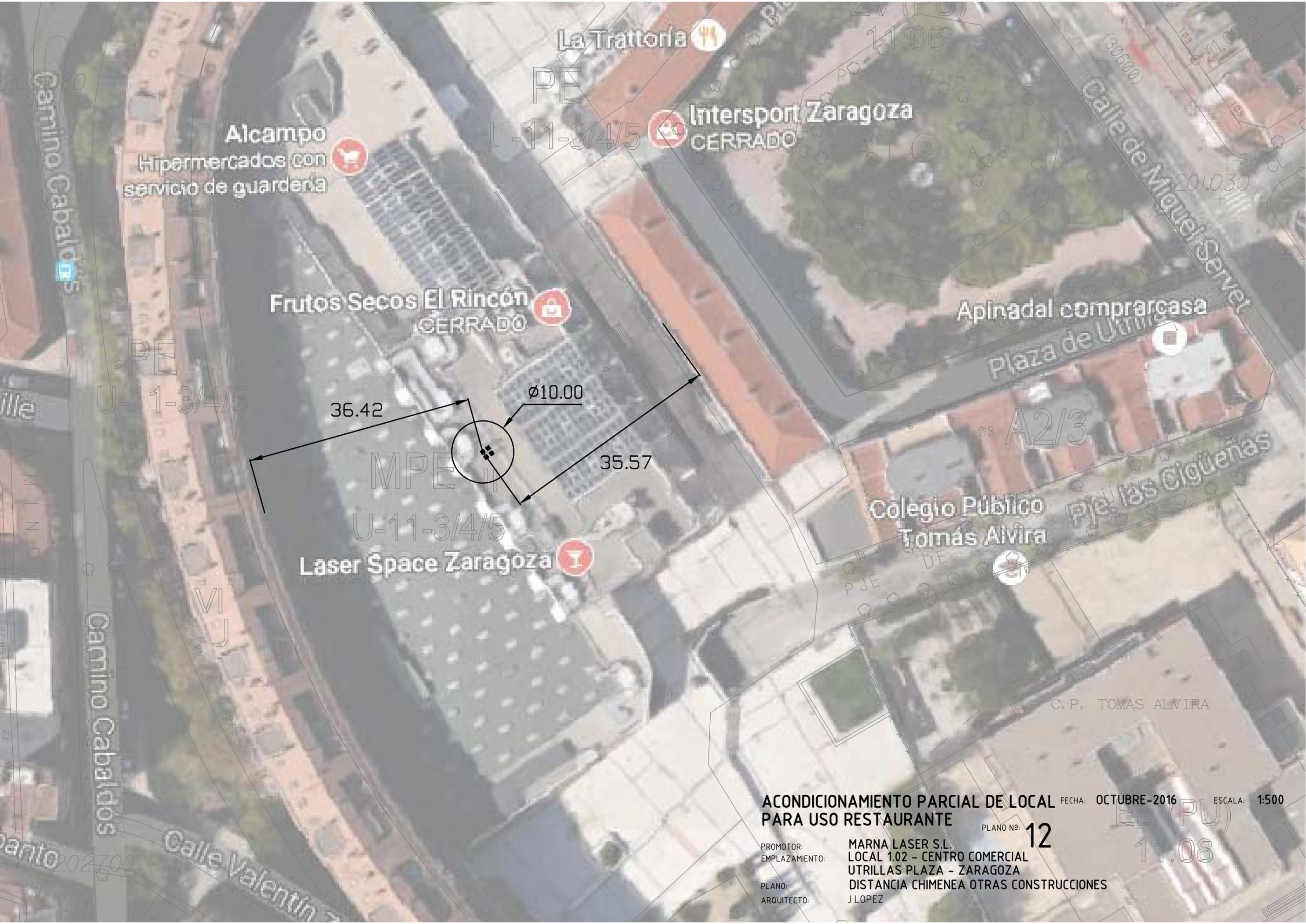
La salida de los altavoces no supera los 75 dBA a 3 m. en dirección de máxima emisión tal y como establece el catálogo de espectáculos públicos aprobado por decreto 220/06.

Y para que así conste lo firmo en Zaragoza, a 29 de Marzo del 2012.

El arquitecto:

Jesús López





Alcampo
Hipermercados con
servicio de guardería

Frutos Secos El Rincón
CERRADO

Laser Space Zaragoza

La Trattoria

Intersport Zaragoza
CERRADO

Apinadal comprarcasa

Colegio Público Tomás Alvira

C. P. TOMAS ALVIRA

36.42

Ø10.00

35.57

**ACONDICIONAMIENTO PARCIAL DE LOCAL
PARA USO RESTAURANTE**

FECHA: OCTUBRE-2016

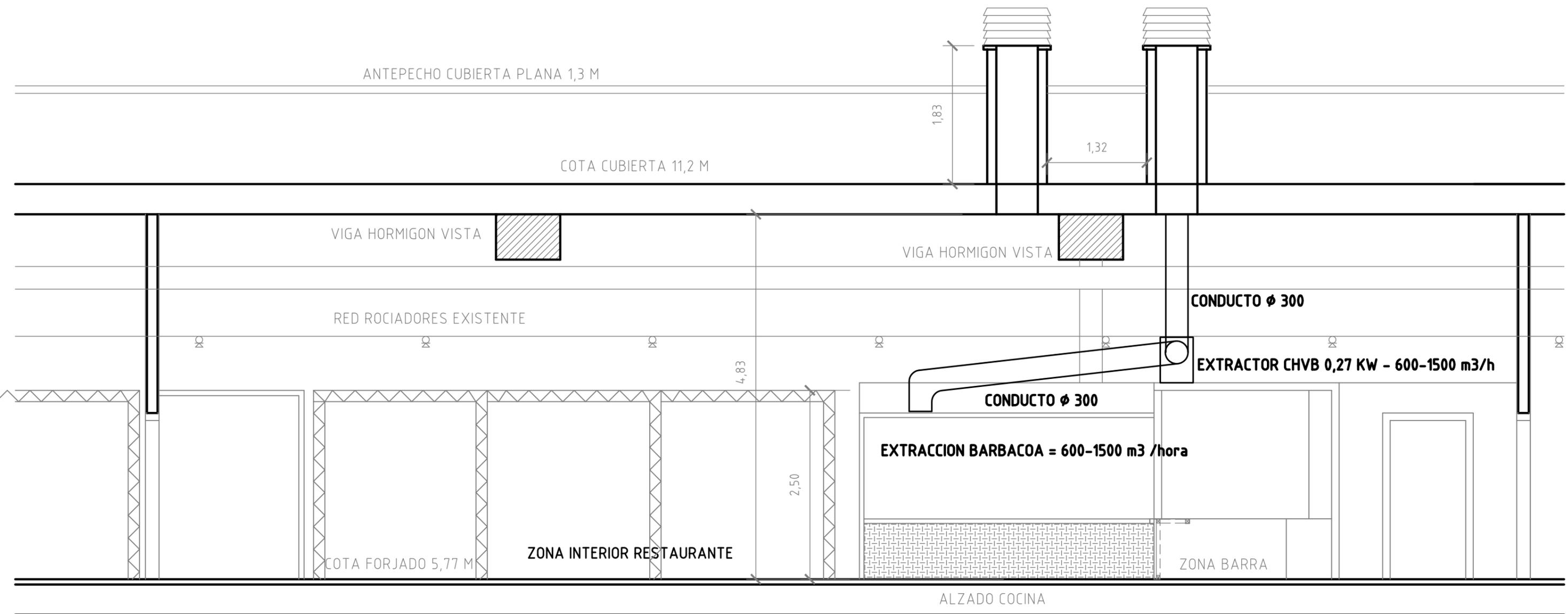
ESCALA: 1:500

PLANO Nº: **12**

PROMOTOR: MARNA LASER S.L.
EMPLAZAMIENTO: LOCAL 1.02 - CENTRO COMERCIAL
UTRILLAS PLAZA - ZARAGOZA
PLANO: DISTANCIA CHIMENEA OTRAS CONSTRUCCIONES
ARQUITECTO: J.LOPEZ

EE (PU)

11.08

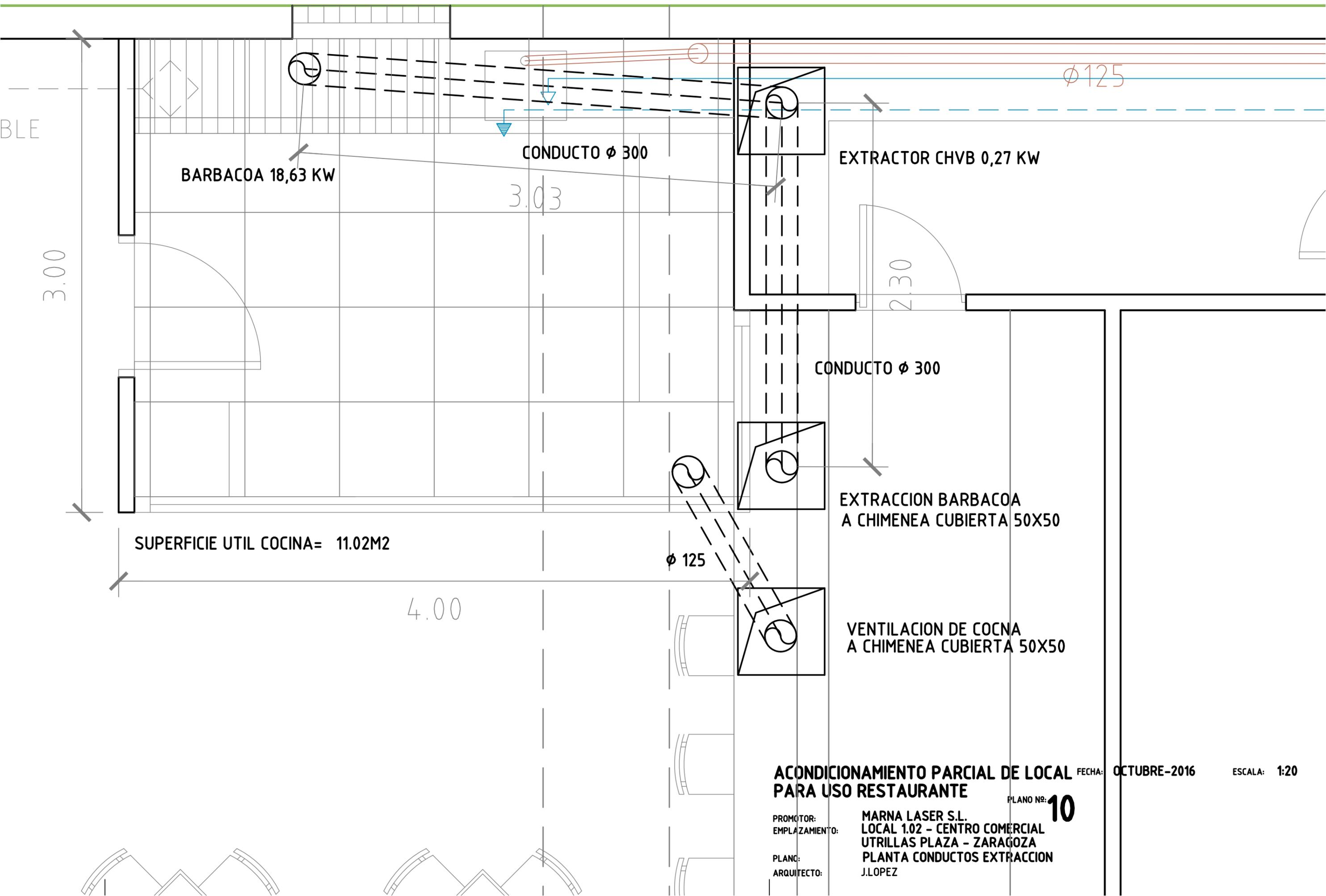


ACONDICIONAMIENTO PARCIAL DE LOCAL PARA USO RESTAURANTE FECHA: OCTUBRE-2016 ESCALA: 1:50

PROMOTOR: **MARNA LASER S.L.**
 EMPLAZAMIENTO: **LOCAL 1.02 - CENTRO COMERCIAL UTRILLAS PLAZA - ZARAGOZA**

PLANO: **SECCION Y DETALLES**
 ARQUITECTO: **J.LOPEZ**

PLANO Nº: **11**



BARBACOA 18,63 KW

CONDUCTO Ø 300

EXTRACTOR CHVB 0,27 KW

Ø 125

3.03

2.30

CONDUCTO Ø 300

EXTRACCION BARBACOA
A CHIMENEA CUBIERTA 50X50

SUPERFICIE UTIL COCINA= 11.02M2

Ø 125

VENTILACION DE COCNA
A CHIMENEA CUBIERTA 50X50

4.00

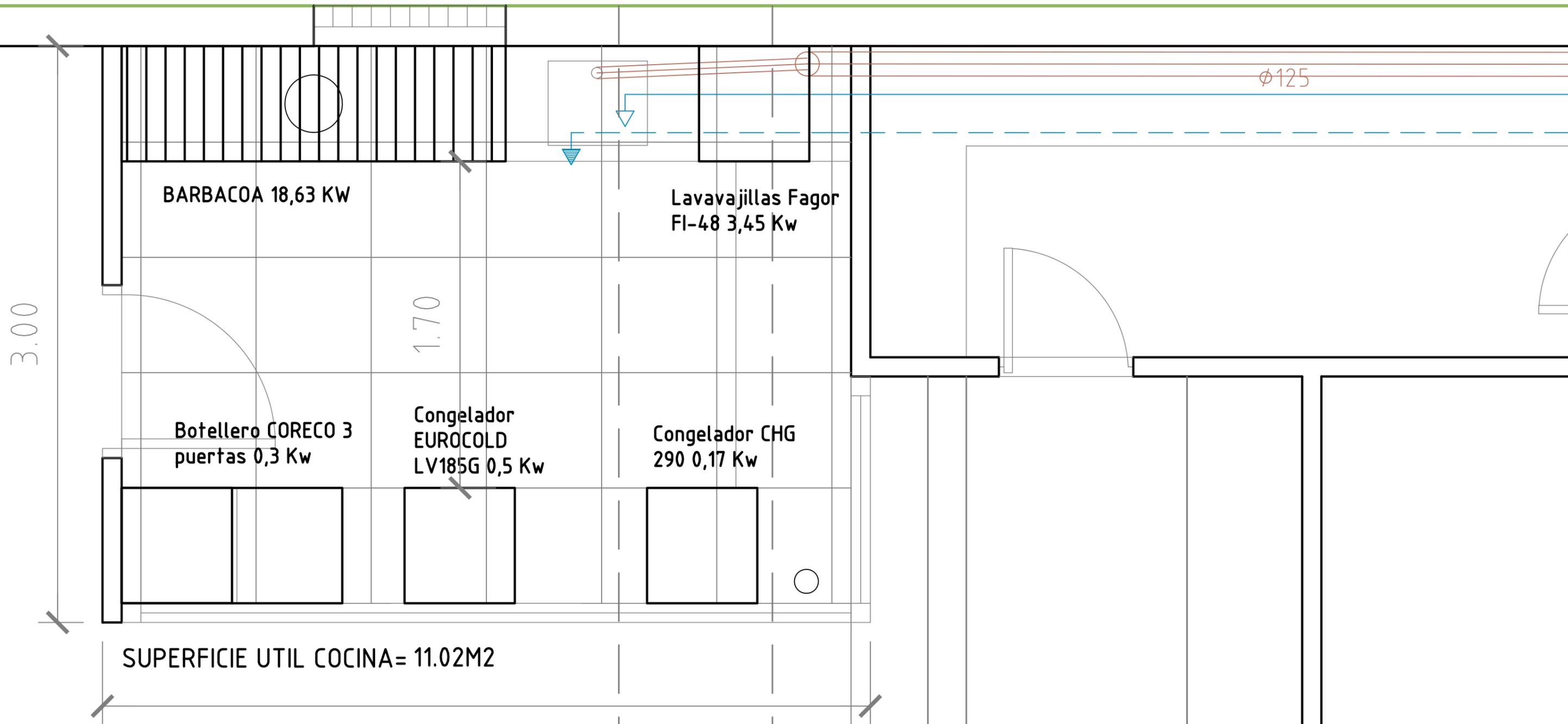
ACONDICIONAMIENTO PARCIAL DE LOCAL PARA USO RESTAURANTE FECHA: OCTUBRE-2016

ESCALA: 1:20

PROMOTOR:
EMPLAZAMIENTO:
PLANO:
ARQUITECTO:

MARNA LASER S.L.
LOCAL 1.02 - CENTRO COMERCIAL
UTRILLAS PLAZA - ZARAGOZA
PLANTA CONDUCTOS EXTRACCION
J.LOPEZ

PLANO Nº: **10**



ACONDICIONAMIENTO PARCIAL DE LOCAL PARA USO RESTAURANTE

FECHA: OCTUBRE-2016

ESCALA: 1:20

PLANO Nº: **09**

PROMOTOR: MARNA LASER S.L.
 EMPLAZAMIENTO: LOCAL 1.02 - CENTRO COMERCIAL UTRILLAS PLAZA - ZARAGOZA
 PLANO: RELACION MAQUINARIA
 ARQUITECTO: J.LOPEZ



Botellero BE-200-A Coreco

Modelo BE-200-A

Condición Nuevo

Botellero BE-200-A Coreco. Capacidad: 580l. Exterior acero inoxidable AISI-304 -excepto respaldo-. Interior en aluminio. Puertas inox deslizantes sobre bastidor. Separadores interiores de alambre. Evaporador estático. Unidad condensadora extraíble. Control mecánico de temperatura. Aislamiento de poliuretano inyectado. Temperatura ambiente: 32°C. 4 puertas.

3 artículos

CANTIDAD

1

685,00 €

FICHA TÉCNICA

Ancho	1990 mm
Peso	96 kg
Composición	Acero y Aluminio
Uso	Profesional
Potencia	300 W

CARACTERÍSTICAS

Medidas exteriores: 1990x850x550 mm

Potencia: 300W

Separadores: 3

AYUDA

CARRITO

25 OTROS PRODUCTOS DE LA MISMA CATEGORÍA:



Botellero...

Botellero frigorífico BEG-100-EA
Coreco. Frente...



Botellero...

Botellero frigorífico BEG-100-EI
Coreco. Frente...



Para asegurar que ofrecemos una óptima experiencia online, utilizamos cookies. Entendemos que Ud está de acuerdo con el uso de cookies si continúa navegando por nuestra página; caso contrario, Ud puede rechazar nuestras cookies a través de la configurador de su navegador. Para más información sobre cómo Nisbets utiliza las cookies haga click aquí.

Cerrar X

Login/conectarse



901 100 132

Compra rápida

Precios IVA incl excl. IVA

Su carrito está vacío

También podría interesarle...

 MÁS DE 10,000 REFERENCIAS	 DESPACHO EL MISMO DÍA	 LA MEJOR RELACIÓN CALIDAD/PRECIO	 30 DÍAS GARANTÍA SATISFACCIÓN 30 DÍAS				
							
165,76 € IVA incl	3,14 € IVA incl	11,73 € IVA incl	5,80 € IVA incl	12,88 € IVA incl	3,63 € IVA incl	6,29 € IVA incl	9,55 € IVA incl

Freidora eléctrica doble Silverlink 600 DF66 Lincat



Depósito doble de 9 litros. Modelo nº DF66.

1.340,68 €

IVA incl

Código J537

✓ En almacén

-	1	+
---	---	---

AÑADIR AL CARRITO



Pase el ratón por encima de la imagen para aumentarla



Información del producto

Diseñada para estar a la altura incluso en las cocinas con más trabajo. Las unidades Silverlink son fáciles de usar y se completan con unas cestas de tamaño generoso.

Y también...

Características de los productos

- Potencia: 3kW en cada cubeta
- Dispositivo de corte de alimentación de seguridad al alcanzar la temperatura máxima
- Resistencia con bisagra de fácil limpieza
- Suministrada con cesta y tapa
- Acero inoxidable de alta calidad
- Dosis máxima recomendada para fritura: 700gr
- Capacidad 2 x 9 litros
- Dimensiones 335(AI) x 600(An) x 600(P)mm
- Dimensiones - Cesta 100(AI)x 200(An)x 310(Prof)mm
- Material Acero inoxidable
- Salida 16kg patatas congeladas/hora; 24kg patatas refrigeradas/hora
- Tipo de potencia 220-240V. 2 x 3kW. 12.5A.
- Rango de temperatura 130 - 190°C

- Voltaje 230V
- Garantía 1 año
- Peso 24kg
- Enchufe incluido Sí

  <p>Freidora individual Silverlink 600 DF33 Lincat</p> <p>778,03 € IVA incl</p> <p>Comprar</p>	  <p>Freidora a gas Gastro-M 8+8 litros 65/70 FRG</p> <p>3.069,77 € IVA incl</p> <p>Comprar</p>
  <p>Baño María eléctrico Gastro M 650 65/70 BME</p> <p>1.573,00 € IVA incl</p> <p>Comprar</p>	  <p>Batidor K Kenwood</p> <p>41,50 € IVA incl</p> <p>Comprar</p>

Accesorios

Cesta para freidoras Lincat Silverlink 600



Código J975

Repuesto para freidoras Silverlink.

IVA incl
104,78 €

Cantidad

7-10 DIAS
ENTREGA

ARTÍCULOS POPULARES

 <p>Mesa de preparación Polar con tabla de corte</p> <p>1.075,69 € IVA INCL</p> <p>COMPRAR</p>	 <p>Lavavajillas Gastro-M DW51 400V</p> <p>2.781,79 € IVA INCL</p> <p>COMPRAR</p>	 <p>Freidora a gas Gastro-M 8 + 8 litros</p> <p>2.812,04 € IVA INCL</p> <p>COMPRAR</p>	 <p>Plancha plana eléctrica Gastro-M 60/70 FTE</p> <p>2.041,27 € IVA INCL</p> <p>COMPRAR</p>	 <p>Freidora eléctrica Gastro-M 10 +10 litros 65/70 FRE</p> <p>2.791,47 € IVA INCL</p> <p>COMPRAR</p>
---	--	---	--	--

Ver marcas
Condiciones de entrega
Cómo contactar con nosotros

Gestionar mi cuenta
Gestionar mi pedido
Consultas técnicas sobre el sitio web
Artículos
Guías de compra

Sobre Nosotros
Seguridad y privacidad
Política de privacidad
Condiciones generales de venta
Cookies y privacidad

Home > Products > Type > Range

Stainless steel cabinets

Eco-Inox 706 *Upright stainless steel freezer or cooler***Eco-Inox 1406****Eco-Inox 706****HVL 141-601 stainless steel glass door****HVL 141-601 Stainless Stell**

Click to download our catalogue (pdf)

Stainless steel professional cabinets with fully comply with all hygiene and catering standards : gastronorm 2/1, stainless steel with rounded inner corners to make cleaning easier.

**Description**

- Temp. -18°C -22°C for negative version (by +30°C room temperature)
- Temp. -1°C +8°C (Positive version) (by +30°C room temp.)
- Ventilated refrigeration
- Electronic control panel with digital display
- Automatic defrosting with water evaporation
- Vacuum relief valve (negative verion)
- Digital control board
- Door with automatic closing
- Humidity control (positive version)
- Inner and outer stainless steel
- Gastronorm 2/1
- 180° opening door and blocking system at 90°
- Inner rounded corners to make cleaning easier
- Adjustable shelf holders
- Wheels
- Keylock
- 3 shelves

Options

- Kit pastry (15 pairs)

Use

Please, take into consideration the annoyances of the built-in machines (heat and / or annoyance sound level that might be made depending on the shop design).

Products**Drawings****Pictures****Customization****Manuals**

Ref	Designation	Capacity	Weight(kg)	Lenght(mm)	Power	Delivery time
3471101	ECO-INOX 706 POS 1P	550 L	130	740	490 W	
3471103	ECO-INOX 706 POS 1P PASTRY	550 L	130	740	420 W	
3471110	ECO-INOX 706 POS 1P GLASS D	550 L	130	740	420 W	
3471116	ECO-INOX 706 NEG 1P	550 L	136	740	650 W	
3471125	ECO-INOX 706 NEG 1P GLASS D	550 L	136	740	580 W	

[Início](#)[A Empresa](#)[Novidades](#)[Produtos Comerciais](#)[Produtos Domésticos](#)[Serviços](#)[Informações](#)[Contactos](#)

- Congeladores Horizontais de Gelados
- Congeladores de 2 Níveis Horizontais de Gelados
- Congeladores Horizontal Expositor
- Congeladores Horizontais de Gelados a Granel
- Congeladores Horizontais para Granizados
- CHG 160 +5-5 | CHG 290 +5-5**
- Congeladores Horizontais de Gelados Inclinados
- Congeladores Verticais
- Congeladores Verticais de Panificação / Pastelaria
- Congeladores Horizontais
- Arrefecedores Verticais de Farmácia
- Arrefecedores Verticais
- Arrefecedores Horizontais
- Ilhas

g advantage of the oninit() and onopenclose() event handlers

Congeladores Horizontais para Granizados

	CHG	
	160 +5-5	290 +5-5
Dimensões Exteriores (mm)		
Comprimento	620	1000
Largura	620	620
Altura	820	1280
Altura com nivelador	910	1370
Dimensões Interiores (mm)		
Comprimento	525	890
Largura	525	495
Altura	745	700
Volumes (L)		
Volume bruto	160	296
Volume líquido	140	280
Circuito de frio		
Classe climática	N	N
Temperatura média de trabalho (°C)	-22	-22
Fluido frigorígeno	R134a	R134a
Capacidade de congelação (5°C kg/24h)	48	48
Especificações Eléctricas		
Voltagem/Frequência (V~/Hz)	230/50	230/50
Corrente nominal (A)	1.2	1.3
Potência nominal (W)	172	175
Accessórios		
Termómetro	Sim	Sim
Tampas	Cega	Cega
Especificações eléctricas podem variar		