



F&L PROYECTOS

**Diseño , Consultoría y Procura de
Cocinas y Lavanderías Comerciales**

EXPEDIENTE MODELO

NUESTRO MEJOR CONSEJO:

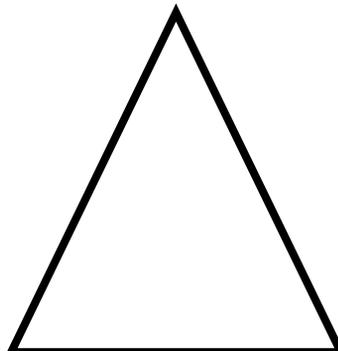
**“NO INVIERTA HASTA NO TENER EN CLARO QUE ES LO QUE
USTED DESEA Y CUANTO LE VA A COSTAR”.**

... ES IMPORTANTE QUE UD. SE ASESORE CORRECTAMENTE



¿DE QUÉ DEPENDE EL ÉXITO DE UNA OPERACIÓN A&B?

2. INFRAESTRUCTURA



1. ARTE CULINARIO



3. TECNOLOGIA

1. ARTE CULINARIO

- **EMPLEADOS PROFESIONALES**
 - *Chefs, cocineros, personal de cocina*
 - *Administradores*
 - *Buen Servicio*
- **BUENOS PROVEEDORES**
 - *Buenas practicas de producción , crianza y distribución*
 - *Temperaturas correctas*
- **BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN:**
 - *Limpieza e higiene*
 - *Uso correcto de insumos*
 - *Uso correcto de equipos y utensilios*

2. INFRAESTRUCTURA

- **DISEÑO Y DISTRIBUCION DE ESPACIOS ADECUADOS.**
- **ESPECIFICACION DE OBRA CIVIL.**
 - *Áreas mínimas*
 - *Alturas mínimas*
 - *Acabados de Construcción*
- **ESPECIFICACIÓN DE HABILITACIONES ELÉCTRICAS, SANITARIAS Y MECÁNICAS.**
- **VENTILACIÓN, AIRE ACONDICIONADO**
- **HOMOLOGACIÓN DE LEYES**

3. TECNOLOGÍA

- **ESPECIFICACIÓN DE EQUIPOS CORRECTOS**
- **ESPECIFICACIÓN DE MATERIALES DE FABRICACIÓN**
- **HOMOLOGACIÓN DE TÉCNICAS DE FABRICACIÓN**
- **ESPECIFICACIÓN DE ENERGÍA A USAR E IMPACTO AMBIENTAL**
- **HOMOLOGACIÓN DE LEYES**



1.- Check List

CHECK LIST DE INFORMACION PRELIMINAR PARA EL DISEÑO DE RESTAURANTES

Nombre del Restaurante / es:

Datos Generales:

1. Tipo De Establecimiento: Fast Food, Pescados, Pastas, Polleria, Parrillas, etc.
2. Remodelación : Obra
3. Capacidad de Salón:
4. Área (mt²)del proyecto:
5. Numero de Rotaciones del local por Turno:
6. Horario De Atención:
7. Menú: (Adjuntar Carta)
8. Nro De Empleados:
9. Horario De Personal:
10. Durabilidad De Equipamiento :
11. Tiempo De Apertura para Inauguración :

Operación A&B:

1. Tipo de servicio (s): A la carta, Autoservicio, Línea de Servicio, Buffet, etc.
2. ¿Sistema De Producción: Tradicional, Cadena Fría, Caliente, Mixto?
3. Frecuencia de abastecimiento de insumos: secos, conservados y congelados.
4. Días De Almacenamiento :
 - o Abarrotes, Secos, Químicos:
 - o Verduras, Tubérculos
 - o Lácteos:
 - o Carnes :
 - o Pescados.:
 - o *Tercerización Externa (Producto Terminado)
 - o Tercerización Interna producción propia a futuro

5. ¿Se produce todo en casa, se terceriza parte o todas la producción, ejemplos Pastelería, Panadería, Salsas, Pastas, etc.
6. Se Considera Comedor de Personal?
7. Donde se cocinara la comida del personal?
8. Necesitan Alguna Certificación de Calidad, HACCP, BPM? :

Equipamiento:

1. Es importante la calidad de los equipos?
2. Se quiere trabajar con equipos homologados o certificados, nacionales, mezola?
3. Preferencia de Energía en Batería de Cocción, Gas o Electricidad?
4. Se reutilizará equipamiento existente? Si es que hubiese.
5. si hubiese equipo existente especificar cuales son los equipos:
6. Que tipo de lavado tendrán, mecánico o manual

Infraestructura:

1. Adjuntar Planos De Arquitectura (Plantas, Cortes y Elevaciones)
2. Nivel De Cocina (Nro De Piso):
3. Altura De Piso A Techo
4. Altura de piso a Fondo de Viga:
5. Altura de piso a Cielo Raso
6. Disponibilidad De Más Espacio Que El Actual?

Ingeniería:

1. Electricidad, Tensión:
2. Gas A Utilizar (GLP, Natural):
3. Dureza De Agua :
4. Disponibilidad Agua Caliente?, Temperatura:
5. Altura Msnm :
6. Hay un proyecto de CKV[comercial kitchen ventilation], HVAC[hood ventilation air condition]

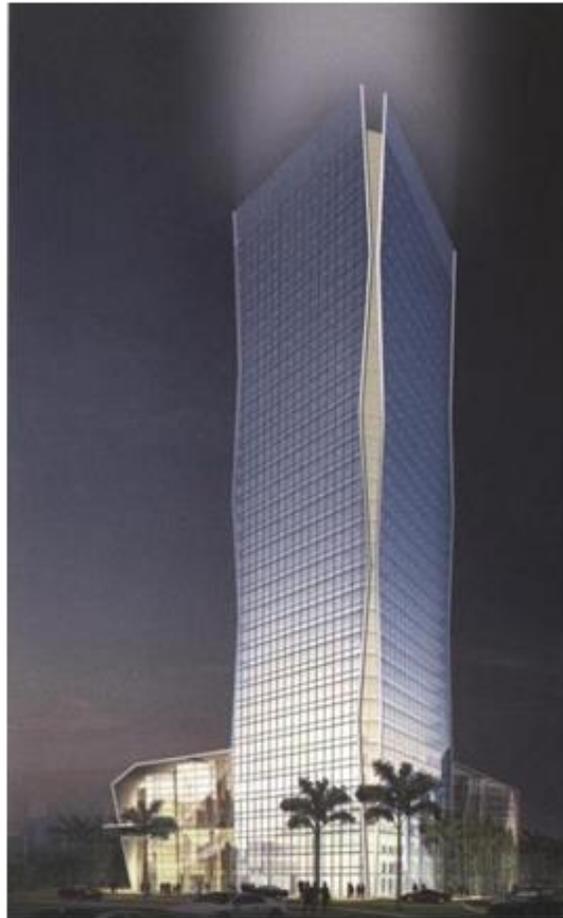


2.- Las 7 Areas Básicas de una Cocina Profesional

- 1.- AREA DE RECEPCION.**
- 2.- AREA DE ALMACENAMIENTO.**
 - 2.1.- SECOS Y ABARROTES.**
 - 2.2.- REFRIGERACION DE LACTEOS, + 4°C.**
 - 2.3.- REFRIGERACION DE VERDURAS, + 4°C.**
 - 2.4.- REFRIGERACION DE CARNES, OTROS, + 4°C.**
 - 2.5.- CONGELACION , -18°C.**
 - 2.6.- ARTICULOS DE LIMPIEZA Y QUIMICOS.**
 - 2.7.- ARTICULOS DE PAPELERIA.**
 - 2.8.- MENAJE.**
 - 2.9.- OTROS.**
- 3.- AREA DE PREPARACION.**
- 4.- AREA DE COCCION.**
- 5.- AREA DE SERVIDO.**
- 6.- AREA DE LAVADO.**
- 7.- AREA DE TRATAMIENTO DE DESPERDICIOS.**

EXPEDIENTE TÉCNICO GENERAL

HOTEL WESTIN LIBERTADOR - SAN ISIDRO



TOMO I

INCLUYE:

- DISEÑO DE LAS ÁREAS DE LA COCINA CENTRAL (MEMORIA DESCRIPTIVA)
- PLANO ESPECIFICACIONES Y DETALLES DE LAS AREAS Y EQUIPOS: COCINA CENTRAL



INDICE

1. Memoria Descriptiva de Áreas de Alimentos y Bebidas (Cocina)	03
2. Información General requerida para Arquitectos e Ingenieros sobre Equipos de Servicios de A&B (Cocina)	12
3. Carpintería Metálica en Acero Inoxidable, normas y especificaciones técnicas para fabricación de equipos	39
4. Planos de Equipamiento de Cocina	87
4.1 Plano de Zonificación de Áreas	88
4.2 Plano de Diagrama de Flujos	89
4.3 Plano de Distribución de Equipos	90
4.4 Plano de Ubicación de Puntos Eléctricos	91
4.5 Plano de Ubicación de Puntos Sanitarios	92
4.6 Plano de Ubicación de Puntos de Gas	93
4.7 Plano de Ubicación de Rejillas Sanitarias	94
4.8 Plano de Medidas de Cámaras Refrigeradas	95
5. Cuadro de Cargas por Especialidades	96

MEMORIA EJECUTIVA DEL PROYECTO

El presente estudio corresponde a las especialidades de servicios para el Hotel WESTIN que incluye:

- Alimentos y Bebidas en forma integral para el Hotel
- Servicios de Lavandería para el Hotel.
- Definición de sistemas de extracción "ecológicas" en referencia a las campanas extractoras de las diversas cocinas planteadas en el Hotel.

La Cadena de Hoteles Libertador asociado a Starwoods definen la construcción del Hotel Westin a ser ubicado en el distrito de San Isidro, Lima Peru.

Esta definición determina los niveles de excelencia y servicio que el Hotel debe alcanzar, aceptando que los niveles y/o estándares de servicio son de los mejores a nivel mundial y definitivamente el N°1 en nuestro país.

La finalidad de esta Memoria es la de colaborar al mejor entendimiento del Expediente debido a todas y diversas secciones que el Proyecto concede a las especialidades mencionadas anteriormente.

En tal sentido se explica lo siguiente:

I. ALIMENTOS y BEBIDAS (A&B)

1. COCINA PRINCIPAL

Para el funcionamiento base del Hotel en A&B se tiene:

- Una Cocina Principal ubicada en el primer Piso.
- La Cocina cuenta con su zona de Panadería y Pastelería.
- Como soporte de la Cocina Principal en el sotano1 se ha establecido la zona soporte de almacenes y pre elaborados, lo cual se complementa con capacidad de almacenamiento diario.
- La Cocina Principal cuenta con una zona de tratamiento de desperdicios.

2. BAR PRINCIPAL

Igualmente en el Primer Piso está situado el Bar Principal del Hotel, de manera similar cuenta con almacenamiento diario y almacenamiento mayor en el sotano1 (incluye vinos y licores de mayor importancia). En caso de requerimientos de "piqueo y alimentos ligeros" para sus visitantes, este servicio depende de la atención o servicio de la Cocina Principal.

3. RESTAURANTE ESPECIAL

Ubicado en el Piso 3°.

Es un Restaurante de funcionamiento autónomo, con relación a las aéreas de A&B del Hotel, posiblemente sea operado por una Administración Externa a la del Hotel, por estas condiciones este Restaurante cuenta con su propia cocina y Panadería - Pastelería, sus áreas de almacenamiento son autónomas y solamente asociadas al Restaurante.



F&L PROYECTOS

6. CLASIFICACION DE MATRICES:

6.1 - Matriz de Almacenamiento.

6.2 - Matriz de Producción.

6.3 - Matriz de Lavado de Vajillas.

6.4 - Matriz de Velocidad de Línea de Servido.

6.1 - MATRIZ DE ALMACENAMIENTO

1.- MATRIZ DE ALMACENAMIENTO

PROYECTO:
TIPO DE PROYECTO:

Cant. A Calcular: **200**

GRAMAJES APROXIMADOS DE CONSUMO POR COMENSAL

	DESAYUNO (Kg.)	ALMUERZO (Kg.)	CENA (Kg.)	TOTAL (Kg.)
SECO	0.40	0.69	0.69	1.78
REFRIGERADO	0.30	0.46	0.46	1.22
CONGELADO	0.12	0.27	0.27	0.66
TOTAL (Kg.)	0.82	1.42	1.42	3.66

SERVICIOS "COMEDOR PELLUTA"

DESAYUNO	200
ALMUERZO	200
CENA	200

ALMACENAJE INSUMOS

	DESAYUNO (Kg.)	ALMUERZO (Kg.)	CENA (Kg.)	TOTAL DIA (Kg.)	DIA S DE ALMACENAJE	ALMACENAJE EN Kg	kg/m3	m3	m3 (efectividad 60%)	m2 necesarios	m2 + circulación y muros (+100%)
SECO	80	138	138	356	7	2,492	280	8.90	14.83	7.06	14.13
REFRIGERADO	60	92	92	244	7	1,708	104	16.42	27.37	13.03	26.07
CONGELADO	24	54	54	132	7	924	150	6.16	10.27	4.89	9.78
AREA TOTAL CAMARAS +16°C, +3°C y -18°C											
AREA TOTAL ALMACENAMIENTO											
35.85											
49.97											



6.2 - MATRIZ DE PRODUCCIÓN

Tiempo para Cocinar Desayunos		2.00		Horas								
RACIONAL 102G SCC	DESAYUNO	GRAMAJE POR RACION GR. COCIDO	NUMERO HORNOS	NUMERO DE BANDEJAS X TANDA	CARGA MAXIMA POR (TERMINADO) KG.	PRODUCCION TOTAL KG.	TIEMPO DE COCCION (MIN)	RACIONES POR TANDA	800	TOTAL MINUTOS	TOTAL MINUTOS COCCION	TOTAL HORAS COCCION
RACIONAL SCC	ESCENARIO NORMAL		2			102.00		102.00	PAX			
		# BANDEJAS	20						# TANDAS			
1	ARROZ	OK	0.20	MODELO	40	4	160.00	55	800.00	1.00	55	0.92
2	HUEVOS PLANCHA	UNIDAD	2.00	201	40	8		5	320.00	2.50	13	0.21
3	PLANCHA Y PARRILLA		0.12		20	1.2	24.00	15	200.00	4.00	60	1.00
4	ASADOS		0.12	CAPACIDAD	20	3	60.00	120	500.00	1.60	192	3.20
5	GUISOS	OK	0.15	BANDEJAS	40	2	80.00	120	533.33	1.50	180	3.00
6	VAPOR PAPAS	OK	0.10	20	40	3	120.00	40	1,200.00	0.67	27	0.44
										526	68	1.13
										TOTAL EN HORAS		1.13

Tiempo para Cocinar Desayunos		2.00		Horas							
SARTEN VOLCABLE	DESAYUNO	GRAMAJE POR RACION GR. COCIDO	NUMERO SARTENES	PRODUCCION TOTAL (TERMINADO) KG.	TIEMPO DE COCCION (MIN)	RACIONES POR TANDA	800	TOTAL MINUTOS	TOTAL HORAS COCCION		
SARTEN VOLCABLE			2				PAX				
			LITROS				# TANDAS				
ARROZ		0.20	152	160	60	800.00	1.00	120.00	2.00		
GUISOS	OK	0.13	GLS	144	120	1,107.69	0.72	86.67	1.44		
SOPAS		0.30	40	300	120	1,000.00	0.80	192.00	3.20		
								TOTALES	86.67	1.44	

Tiempo para Cocinar Desayunos		2.00		Horas							
MARMITA	DESAYUNO	GRAMAJE POR RACION GR. COCIDO	NUMERO MARMITAS	PRODUCCION TOTAL (TERMINADO) KG.	TIEMPO DE COCCION (MIN)	RACIONES POR TANDA	800	TOTAL MINUTOS	TOTAL HORAS COCCION		
		MARMITA 1	60	GLS	3.75	225.00	LT				
		MARMITA 2	60	GLS	3.75	225.00	LT				
			120	GLS		450.00	LT				
MARMITA			2				PAX				
				KGS	MIN		# TANDAS				
ARROZ		0.20	225	80	60	400.00	0.00	0.00	0.00		
ARROZ		0.20	450	200	60	1,000.00	0.80	96.00	1.60		
SOPAS		0.30		450	120	1,500.00	0.53	128.00	2.13		
AVENA		0.20	120	375	40	1,875.00	0.43	17.07	0.28		
INFUSIONES		0.30		375	60	1,250.00	0.64	38.40	0.64		
GUISOS		0.15		180	130	1,200.00	0.67	173.33	2.89		
								TOTALES	452.80	7.55	
								TOTALES TIEMPO COCCION	55.47	0.30	

6.3 - MATRIZ DE LAVADO DE VAJILLAS

3.- MATRIZ DE LAVADO DE VAJILLA

NOMBRE DE PROYECTO: CAMPAMENTO MINERO

TIPO DE PROYECTO: COOPERATIVO

CANT. DE SERVICIO **7,500**

MENAJEA USAR

	DIAMETRO	ALTURA	# x RACK
PLATO DE ENTRADA	17.7 - 21.9cm	2.5cm	28
PLATO DE SOPA	22.8 - 28.2cm	4.4cm	12
PLATO DE FONDO	22.8-26 cm	2.5cm	20
PLATO DE POSTRE	15.2-17.7cm	1.9cm	48
VA SO	7.2cm	11 cm	36
TAZA	11,1cm	10,7cm	16
BANDEJA \$	36x46cm	Plano	6
CUBIERTOS	Standard	Standard	100
	CUCHARA	Standard	Standard
	TENEDOR	Standard	Standard
	CUCHILLO	Standard	Standard
	CUCHARITA	Standard	Standard

SERVICIOS:

COCINA 1

DE SA YUINO **7,500**

ALMUERZO **7,500**

CENA **7,500**

PLATO DE ENTRADA		PLATO DE FONDO		VA SO	TAZA	CUBIERTOS (P4)	BANDEJAS
7,500		7,500		7,500	7,500	30000	7,500
PLATO DE ENTRADA	PLATO DE SOPA	PLATO DE FONDO	PLATO DE POSTRE	VA SO	TAZA	CUBIERTOS (P4)	BANDEJAS
7,500	7,500	7,500	7,500	7,500	7,500	30000	7,500
PLATO DE ENTRADA	PLATO DE SOPA	PLATO DE FONDO	PLATO DE POSTRE	VA SO	TAZA	CUBIERTOS (P4)	BANDEJAS
7,500	7,500	7,500	7,500	7,500	7,500	30000	7,500

CALCULO DE RACKS A LAVAR

	RACK PLATO ENTRADA	RACK PLATO DE SOPA	RACK PLATO DE FONDO	RACK PLATO DE POSTRE	RACK VA SO \$	RACK TAZA \$	RACK CUBIERTOS	RACK BANDEJA	TOTAL \$
DE SA YUINO	268	0	375	0	208	469	300	1250	2870
ALMUERZO	268	625	375	156	208	469	300	1250	3651
CENA	268	625	375	156	208	469	300	1250	3651

HORAS DE LAVADO POR SERVICIO

SERVICIO	HORAS NOMINALES			
	1	2	3	4
DE SA YUINO	2870	1435	957	717
ALMUERZO	3651	1826	1217	913
CENA	3651	1826	1217	913

Factor de eficiencia 1.10

SERVICIO	HORAS REALES			
	1	2	3	4
DE SA YUINO	3157	1578	1052	789
ALMUERZO	4016	2008	1339	1004
CENA	4016	2008	1339	1004

Se necesita una máquina que lave **2008** racks/hora para poder cumplir con todo el servicio en **2** horas



6.4 - MATRIZ DE VELOCIDAD DE LINEA DE SERVIDO

MATRIZ DE LINEA DE SERVIDO

NOMBRE DE PROYECTO:

TIPO DE PROYECTO:

EQUIPOS DE LINEA SE SERVIDO

1	ESTACION DE CAJA O CONTROL	0.70	0.70
1	MODULO DE ENTRADAS o SALAD BAR	1.20	1.20
2	BAÑO MARIA	2.20	4.40
1	MODULO DE POSTRES	1.20	1.20
1	MODULO DE BEBIDAS	1.40	1.40

8.90 METROS

SERVICIOS:

DESAYUNO	800.00
ALMUERZO	800.00
CENA	800.00

# DE COMENSALES	800 personas
TURNOS / SERVICIO	3 turno de 45'
CAPACIDAD DE COMEDOR	267 personas
TIEMPO DE SERVIDO	15 min
VELOCIDAD / PERSONA	0.8 metro/min

CALCULO DE METROS DE LINEA REQUERIDOS

# PERSONAS	TIEMPO	PERSONA / MINUTO	VEL / PER	METROS DE LINEA (NOMINAL)
267	15.00	18	0.80	14.22

FACTOR DE EFICIENCIA (80%)

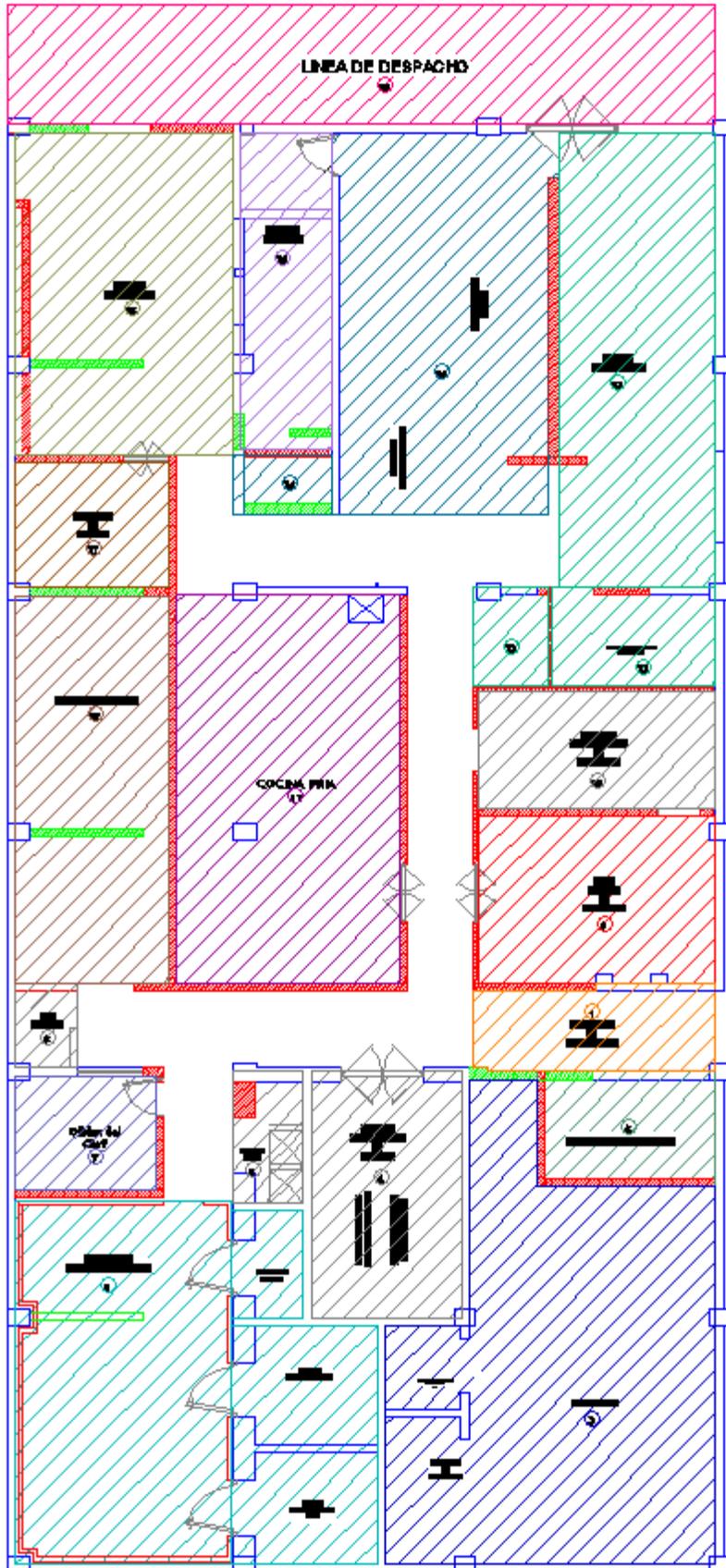
1.20

METROS DE LINEA (REAL)
17.07

7. – PLANO DE ZONIFICACIÓN



F&L PROYECTOS



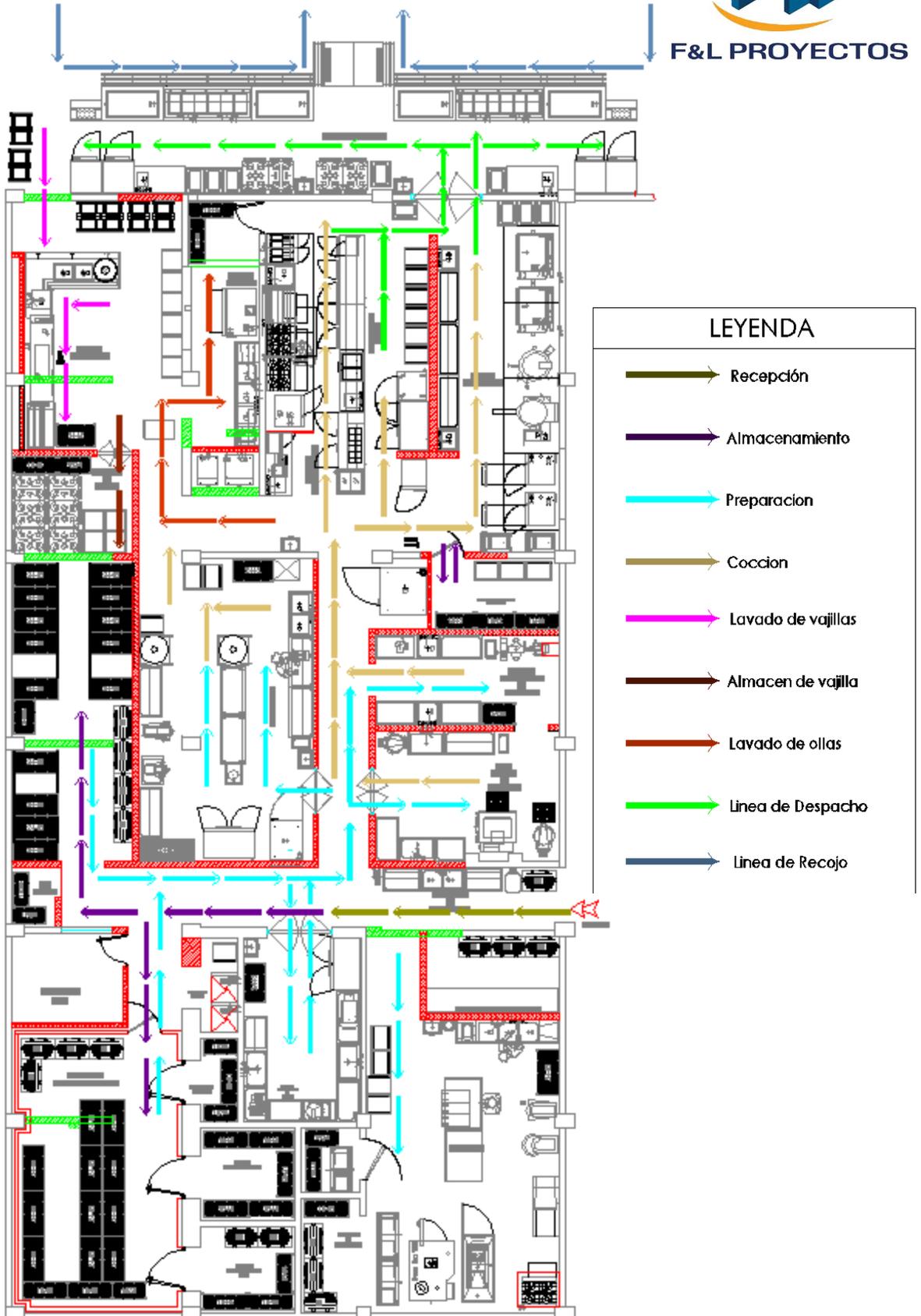
LEYENDA

- 1. RECEPCIÓN
- 2. ALMACEN DE TUBERCULOS
- 3. PANADERIA / ALMACEN / CAMARA
- 4. PREPARACIÓN DE CARNES
- 5. CAMARA DE VERDURAS Y FRUTAS
- 6. LAVADO DE TACHOS
- 7. OFICINA DEL CHEF
- 8. DEPOSITO DE QUIMICOS
- 9. LAVADO DE VERDURAS
- 10. PREPARACION DE VERDURAS
- 11. COCINA FRIA
- 12. ALMACEN DE SEDOS
- 13. COCINA PRODUCCIÓN
- 14. COCINA A LA CARTA / ARMADO DE
- 15. LAVADO DE OLLAS
- 16. LAVADO DE VAJILLAS
- 17. ALMACEN DE VAJILLAS
- 18. LINEA DE DESPACHO
- 19. LINEA DE SERVIDO

9. – PLANO DE FLUJOS



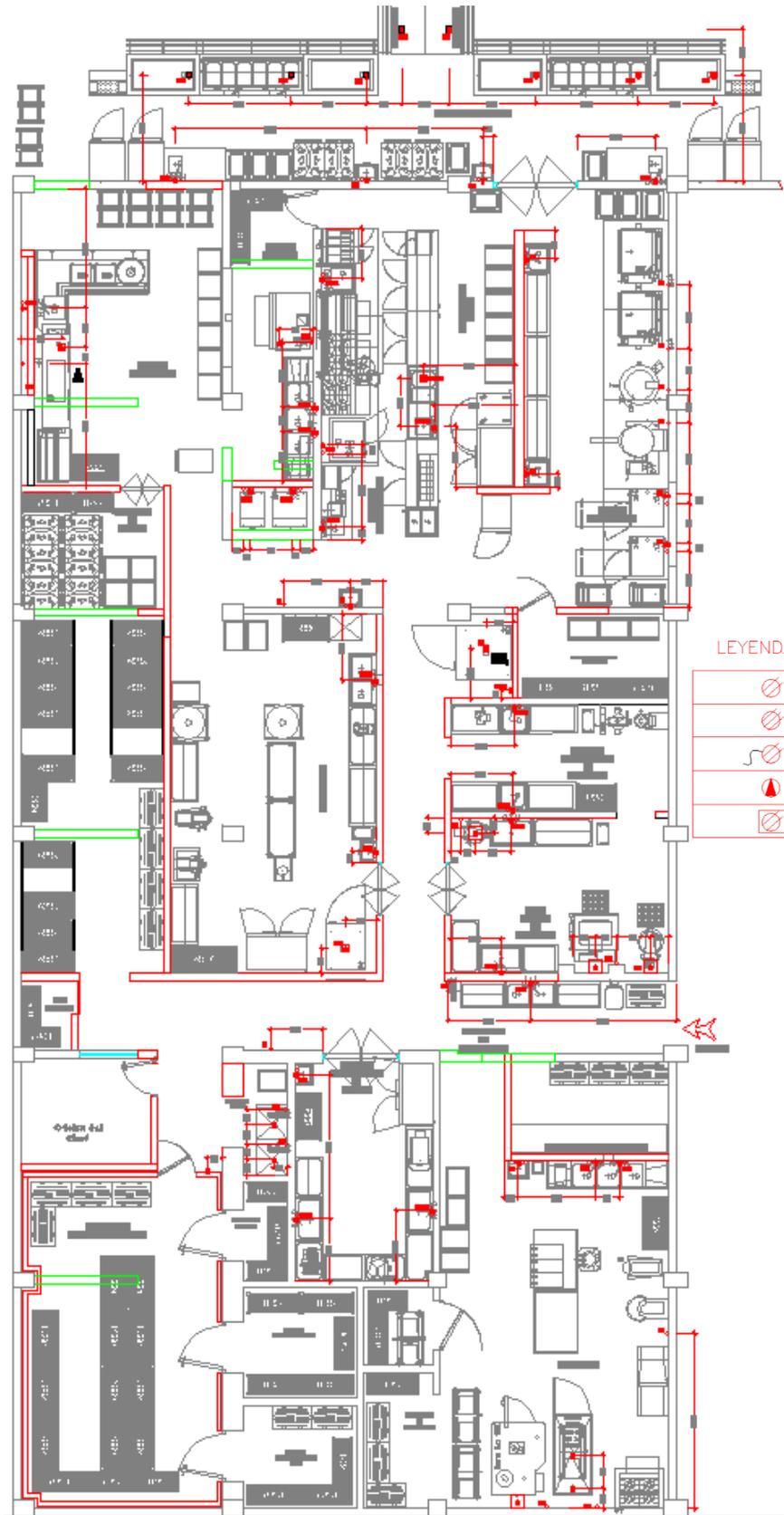
F&L PROYECTOS



10. – PLANO ELECTRICO



F&L PROYECTOS



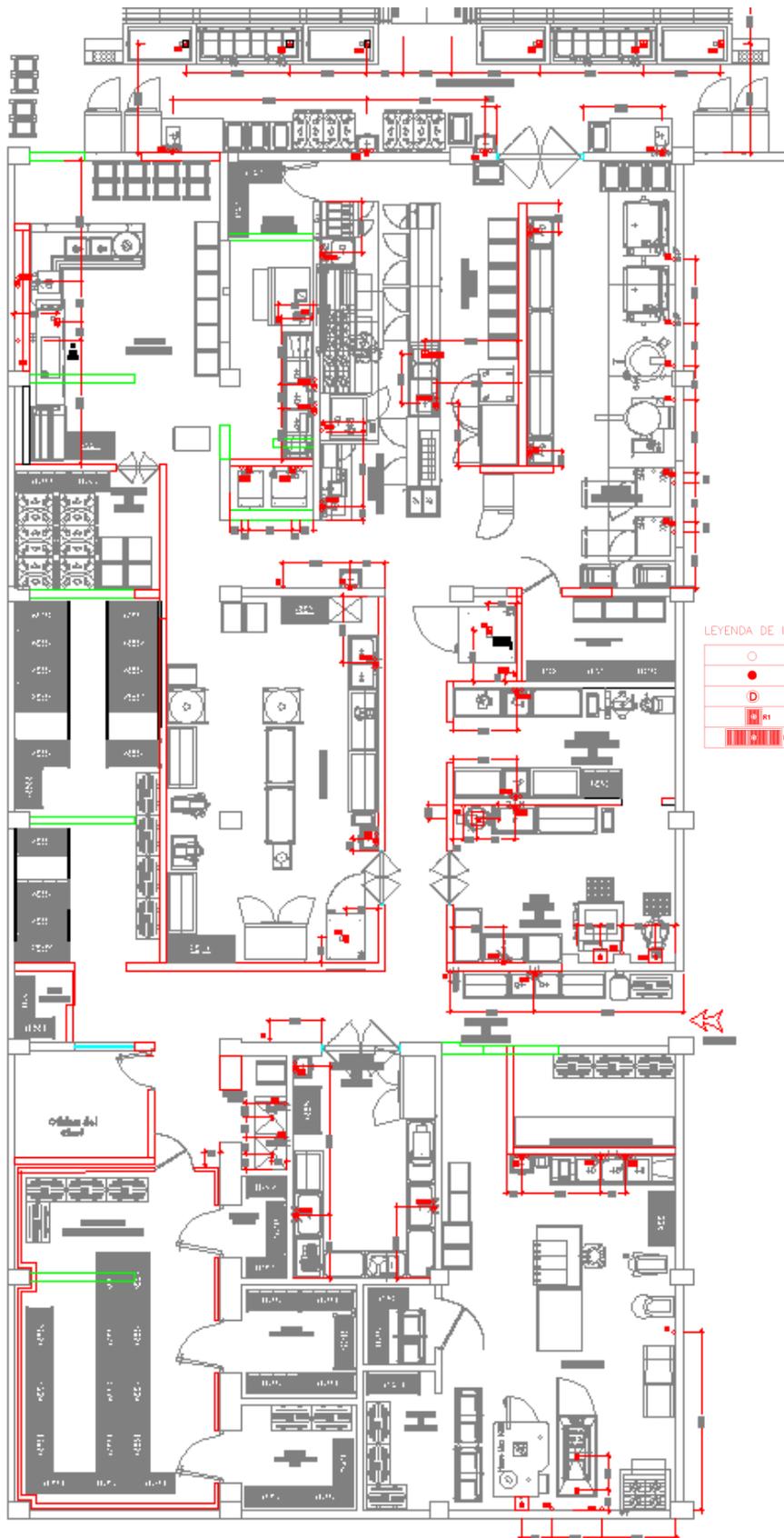
LEYENDA DE INST.ELECTRICAS

	TOMA MONOFASICA
	TOMA TRIFASICA
	TOMA MONOFASICA (AEREA)
	TOMA DE FUERZA
	TOMA MONOFASICA A PISO

11. – PLANO SANITARIOS



F&L PROYECTOS



LEYENDA DE INST.SANITARIAS

○	PTO. DE AGUA FRIA
●	PTO. DE AGUA CALIENTE
D	PTO. DE DESAGUE
■ R1	REJILLA DE DRENAJE (300X300X150mm)
■ R2	REJILLA DE DRENAJE (1000X300X150mm)

13. – SPECS – EQUIPO NACIONAL

ITEM: R4

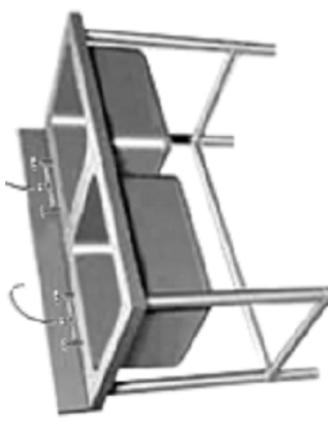
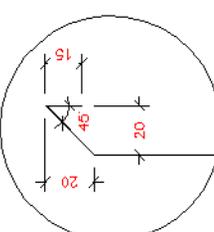
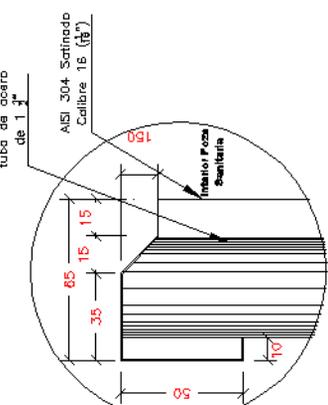


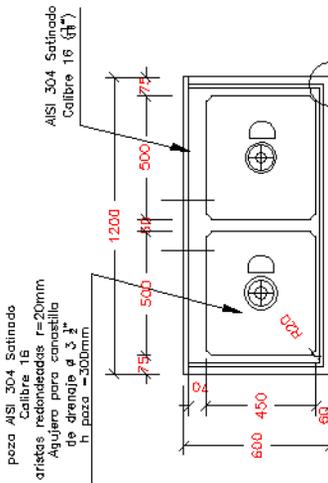
IMAGEN REFERENCIAL



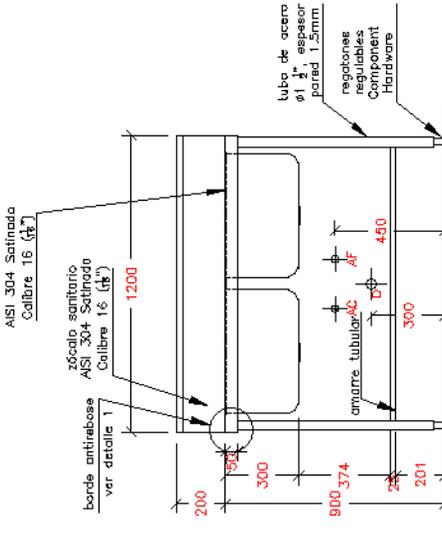
DETALLE 2
ZOCALO SANITARIO



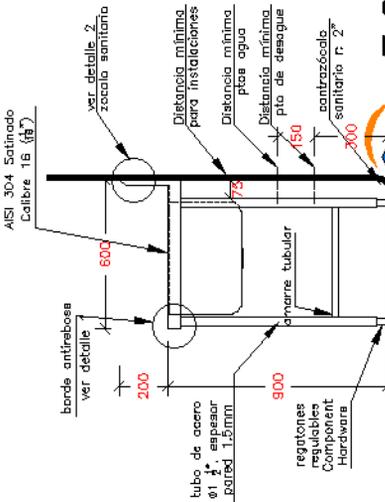
DETALLE 1
BORDE ANTIREBOSE



PLANTA



ELEVACION



PERFIL



F & L PROYECTOS SAC

Consultoría Profesional en Alimentos, Bebidas y Lavanderías

Revisado:	Proyecto:	REMODELACIÓN COCINA CENTRAL	Ubic.:	CHOSICA
Aprobado:	Propietario:	CENTRO RECREACIONAL HUAMPANI	Escala:	1/25
Firma:	Diseño:	GUSTAVO CRUZ CHICHIZOLA FCST 70168B	Cotización N°:	VCF
Revisión:	Fecha: 16/08/13			

Documento de propiedad intelectual de F&L PROYECTOS; queda prohibida la reproducción total o parcial de este documento por fotocopia, o cualquier medio de impresión.



Reference number:



iCookingControl® - 7 operating modes



Function - Automatic-Mode

iCookingControl with the 7 applications for meat, poultry, fish, side dishes, egg dishes & baked goods. Finishing, to easily enter the desired result with automatic adjustment of the ideal cooking path.

Combi-Steamer mode



Steam between 85-265 °F (30-130 °C)

Hot-air from 85-575 °F (30-300 °C)

Combination of steam and hot-air
85-575 °F (30-300 °C)

HiDensityControl®



Patented distribution of the energy in the cooking cabinet

iLevelControl ILC



Mixed loads with individual monitoring of every rack depending on the type and quantity of the load as well as the number of door openings.

Specification

SelfCookingCenter® 5 Senses 101 G (10 x 12 x 20 inch/ 10 x 13 x 18 inch)

Description

• Cooking appliance for automatically cooking (Automatic mode) meat, poultry, fish, side dishes/vegetables, egg dishes/desserts, bakery products and for automatic finishing®. With an intelligent system for optimising mixed loads in production and in à la carte service as well as a fully automatic cleaning and care system.

Working safety

- Detergent and Care® tabs (solid detergents) for optimum working safety
- HACCP data output and software update via integral USB port
- Safety temperature limiter for steam generator and hot-air heating
- Maximum rack height 5 ¼ ft. / 1.60 m when original stand used
- Integral fan impeller brake
- Door handle with right/left and slam function

Operation

- iCC Cockpit – graphically supported overview of the current cooking chamber climate, the expected progress of the cooking process, review and forecast as well as options at the end of cooking
- iCC Messenger – informs on current and automatic adjustments to the cooking process
- iCC Monitor – Overview of all automatic adjustments to the cooking process
- Record mode – Determination of the ideal cooking path for calibrated products using the core temperature probe for subsequent use without a core temperature probe, with automatic consideration of load quantity
- Self-teaching operation, automatically adapts to actual usage
- MyDisplay – Self-configurable, user-specific operating display (images, text, etc.)
- 8.5" TFT color monitor and touch screen with self-explanatory symbols for ease of operation
- Application and user manuals can be called up on the unit display for the current actions

Cleaning, care and operational safety

- Automatic cleaning and care system for cooking cabinet and steam generator works regardless of the water pressure supplied
- 7 cleaning stages for unsupervised cleaning and care - even overnight
- Automatic cleaning and descaling of the steam generator
- Automatic cleaning prompts indicating the cleaning stage and volume of chemicals in relation to the level of soiling
- Soiling and care status are displayed on the monitor
- Diagnostic system with automatic service notices displayed
- Self-Test function for actively checking unit's functions

Features

- Core temperature probe using 6 measuring points with automatic error correction. Positioning aid for core temperature probe included
- Climate management - humidity measured, set and regulated to one percent accuracy. Actual humidity in the cooking cabinet can be set and read on the control panel in Combi-Steamer modes
- Individual Programming of at least 1200 cooking programs with up to 12 steps
- Humidification variable in 3 stages from 86°F–500°F (30°C–260°C) in hot air or combination
- USB Interface
- High-performance, fresh-steam generator with automatic descaling
- 5 fan air speeds, programmable
- Integral, maintenance-free grease extraction system with no additional grease filter
- Operation without a water softener and without additional descaling
- Separate solenoid valves for normal and soft water
- Cool-down function for fast cabinet fan cooling
- Automatic adaptation to the installation location (height, climate, etc.)
- Unit door with rear-ventilated double-glass panel and hinged inner panel
- Removable, swivelling grid shelves (distance between rails 2 5/8" / 68 mm)
- Material inside and out 304 (DIN 1.4301) stainless steel
- Hand shower with automatic retracting system
- Splash and hose-proof to IPX 5
- Demand-related energy supply by means of modulating, low-noise high-performance blower burner system
- Lengthwise loading for 12"x20" or 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN accessories
- 5 programmable proofing stages
- Automatic, pre-selected starting time with adjustable date and time

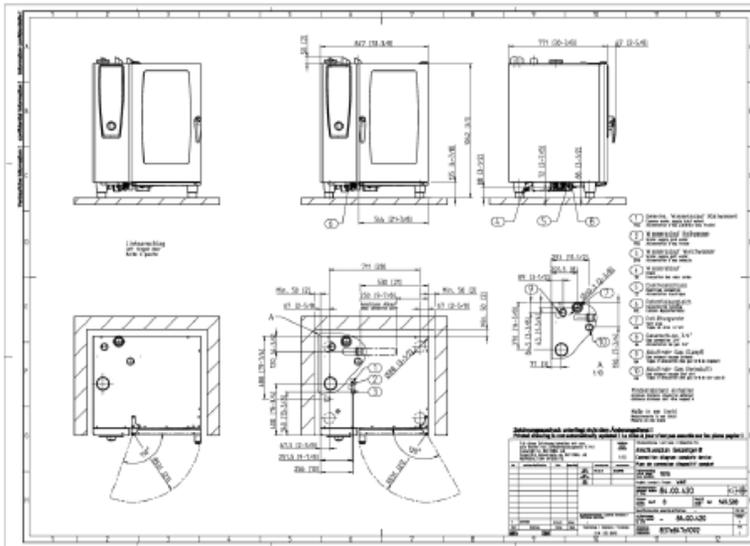
14. – SPECS EQUIPO IMPORTADO



Specification/Data sheet

Fri May 02 16:04:57 CEST 2014

SelfCookingCenter® 5 Senses 101 G (10 x 12 x 20 inch/ 10 x 13 x 18 inch)



1. Common water supply (cold water) "Single" water connection as shipped
2. Water supply cold water / condensate "Split" water connection
3. Water supply cold / Treated "Split" water connection
4. Water drain
5. Electrical connection wire entrance
6. Chassis Ground connection
7. Steam Vent pipe DN 2 3/8" / 60 mm
8. Gas connection 3/4 NPT
9. Steam burner exhaust pipe
10. Hot-air burner exhaust pipe
11. minimum distance 2" / 50 mm
12. Left side clearance 20" recommended for servicing of unit without the ability to move unit while connected.
13. Measurements in mm (inch)

Technical Info

Pan capacity:	10 x 12 x 20 inch / 10 x 13 x 18 inch
Number of meals per day:	80-150
Width:	33 1/4 inch / 847 mm
Depth:	30 3/8 inch / 771 mm
Height:	41 inch / 1.042 mm
Weight (net):	329 lbs / 149,5 kg
Weight (gross):	359 lbs / 168 kg
Cubing packing:	38.8 cu.ft. (1.10 m³)
Freight class:	85, F.O.B
Water connection (pressure hose):	3/4" NPS for 1/2" ID pressure hose (Garden hose)
Water pressure (flow pressure):	21-87 psi approx 5 gpm max flow

Note water supply:	Connect to drinking water only 2 in (50 mm) O.D. (outsider diameter) Non-Threaded stainless outlet. Coupling adapter included for attachment to 2 in copper.
Water drain:	Connect only to 2" steam temperature resistant pipe
Note water drain:	Dedicated circuit breaker required. Do not use fuses. Dedicated ground wire required.
Notice:	3/4"NPT
Gas supply/connection:	3/4"NPT

Rated thermal load	82,000 BTU (22 kW)
Liquid gas LPG total:	
Rated thermal load	75,000 BTU (20 kW)
Liquid gas LPG "Steam":	
Rated thermal load	82,000 BTU (22 kW)
Liquid gas LPG "Hot-air":	
Rated thermal load	82,000 BTU (22 kW)
natural gas total:	
Rated thermal load	75,000 BTU (20 kW)
natural gas "Steam":	
Rated thermal load	82,000 BTU (22 kW)
natural gas "Hot-air":	
Connected load electric :	0,5 kW

Mains connection	Breaker Size / (amp draw)	Cable crosssection
1 NAC 120V	1x15 A (4.17 amps)	5-15P
Other voltage on request!		

Installation

- Attention: Copper wiring only!
- Recommended left hand clearance for service and maintenance 20" / 500 mm. It must be a minimum of 14" / 350 mm if heat sources are affecting the left side of the unit
- Installations must comply with all local electrical, plumbing and ventilation codes
- Depending on Local, State, Municipal etc. code requirements an external Backflow prevention device may need to be installed on water supply line(s). This would be supplied and installed by other than RATIONAL.

Options

- Security version/prison version
- Left hinged door
- Integrated fat drain
- Interface Ethernet
- Safety door lock
- Sous-Vide core temperature probe
- Externally attached core temperature probe
- 3 externally attached core temperature probes for iLevelControl applications
- Mobile oven rack package
- Special voltages
- Control panel protection

Accessories

- GN Containers, Trays, Grids
- Stands / Cabinets
- Stand I / Cabinets IV
- Thermocover
- KitchenManagement System
- Heat shield for left hand side panel
- Superspike (poultry grids), CombiGrill®
- Mobile oven rack for bakers
- Special Cleaner tablets and care tabs
- Grease drip container
- Mobile plate rack
- Catering kit

15. - COTIZACION DE EQUIPOS



F&L PROYECTOS

COTIZACION

09/22/2014

To:
NOS
Alberto Araujo

Project:
PROYECTO NOS

From:
FL PROYECTOS
Freydy Garcia
Av. La Paz 1232
Miraflores, Lima 18
(511) 243-4078

Project Code: FL10595C

Item	Qty	Description	Sell	Sell Total
1LV	1 ea	MESA DE DESCONCHE Metalicos Model No. MD1005090M Packed: ea Mesa de desconche, fabricado integramente en acero inoxidable AISI 304 MATE. Tablero Superior de 1/20" de espesor con bordes encajonados. Patas Tubulares de Ø1.5" con regatones regulables importados CH-USA. Respalda Sanitario de 11 cm de altura y agujero de 11.5" MEDIDAS: 1000x500x900mm	\$286.00	\$286.00
1.1LV	1 ea	REPISA PORTA RACK A MUEBLE Metalicos Model No. MD1005090M Packed: ea Repisa porta racks a mueble, fabricada en acero inoxidable calibre 18 AISI 304L. MEDIDAS: 1000x400x700mm. Repisa porta racks a mueble 1000x400x700 mm.	\$118.80	\$118.80
2LV	1 ea	MESA DE ENTRADA EN "U" CON POZA Metalicos Model No. ME1961075MM Packed: ea Mesa de entrada con poza a la derecha y fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI 304. Tablero Superior de 1/16" de espesor con bordees encajonados; incluye una poza de 500x500x300mm, patas tubulares de Ø1 1/2" con regatones regulables importados, y amarrador tubular de Ø1". Respalda Sanitario de 20 cm de alto. MEDIDAS: Largo 1960x1100, Ancho 750 y Alto 900 mm.	\$660.00	\$660.00
2.1LV	1 ea	DUCHA DE PRE LAVADO  Fisher Model No. 34169 Packed: ea Pre-Rinse Unit, single deck dual control, with spring action flexible gooseneck, wall bracket, Add-On-Faucet with 6" spout	\$273.00	\$273.00
3LV	1 ea	DISHWASHER, CONVEYOR TYPE  Blakeslee Model No. R-L-40 Packed: ea Dishwasher, rack conveyor-type, 40" single tank, 198 racks per hour, 23.6 gallons wash tank capacity, with built-in thermostat, auto fill, liquid level control, top mounted control cabinet, door safety switch, final rinse economizer, thermal overload protection for each motor, protective heat chamber, stainless steel wash pump, front panels,	\$15,162.91	\$15,162.91

PROYECTO NOS

NOS

Initial: _____
Page 1 of 24

COTIZACION



Item	Qty	Description	Sell	Sell Total
	1 ea	frame, legs and feet, 20 kw electric tank heat 220V/50/1		
3.1LV	1 ea	BOOSTER CALENTADOR  Hatco Model No. PMG-100 Packed: ea Powermite® Booster Heater, gas, 4.75 gal storage capacity, blended phosphate water treatment system, low water cut-off, temp./pressure relief valve, pressure reducing valve, (2) temp./pressure gauges, indicator light & on/off switch, stainless steel tank & front, painted body & legs, 105,000 BTU	\$5,706.25	\$5,706.25
	1 ea	LP gas		
	1 ea	120v/60/1-ph, 360 w, 3.0 amps		
	1 ea	Custom Transformador de 220V a 120V	\$440.00	\$440.00
			ITEM TOTAL:	\$6,146.25
4LV	1 ea	MESA DE SALIDA Metalicos Model No. MS837690MM Packed: ea Mesa de salida de maquina lavadora de platos, Fabricada integramante en acero inoxidable AISI 304. Tablero Superior de 1/16" de espesor con bordees encajonados; patas tubulares de Ø1 1/2" con regatones regulables importados, y amarre tubular de Ø1". Respalda Sanitario de 20 cm de alto. MEDIDAS: 830x760x900mm	\$330.00	\$330.00
4.1LV	1 ea	REPISA PORTA RACKS A MUEBLES Metalicos Model No. RR6045240MM Packed: ea Repisa portaracks a mueble, fabricada en acero inoxidable calibre 18 AISI 304L. MEDIDAS: 600x452x400mm.	\$88.00	\$88.00
5	2 ea	ESTANTE DE 4 NIVELES  Cambro Model No. ESU184264580 Packed: ea Camshelving® Elements Starter Unit, 18"W x 42"L x 64"H, withstands temperatures from -36°F (-30°C) to 190°F (88°C), includes: (4) non-corrosive composite stationary posts with leveling feet installed pre-assembled with glass filled polypropylene post connectors and resin polypropylene wedges, (1) bag of 32 count resin nylon stationary traverse dovetails, (4) reinforced polypropylene with Camguard® antimicrobial protection vented shelf plates, (8) stationary traverses & instructions, brushed graphite, NSF	\$204.10	\$408.20
6	1 ea	CARRO MOVIL PORTAPLATO Cambro Model No. ADCS110 Packed: ea Dish Cart, adjustable, 6 towers, minimum dish size 4-1/2", maximum dish size 13", includes vinyl dust cover, polyethylene construction, 28-5/8"W x 37-7/8"L x 31-7/8"H, black, NSF	\$598.49	\$598.49
7V	1 ea	TACHO DE BASURA Rubbermaid Model No. NACIONAL Packed: ea Por otros		

16. – CUADRO DE INVERSIÓN



F&L PROYECTOS

RESUMEN DE PROYECTO				COMEDORES			
AREA TOTAL CONSTRUIDA	100%	1,158.50	M2	PISO 1			
AREA TOTAL SOTANO 1	29%	335.06	M2	CAFETERIA	3%	32.96	M2
AREA TOTAL PISO 1	36%	411.72	M2	COMEDOR	6%	69.13	M2
AREA TOTAL PISO 2	36%	411.72	M2	COMEDOR FAMILIAR	2%	27.38	M2
ALIMENTOS Y BEBIDAS				PISO 2			
SOTANO 1		335.06	M2	COMEDOR EVENTOS	16%	180.22	M2
RECEPCION	4%	12.41	M2	TOTAL	21%	240.56	M2
PREPARACION DE VERDURA	3%	11.56	M2	SERVICIOS HIGIENICOS			
PREPARACION DE CARNES	3%	11.53	M2	SOTANO 1			
CAMARA DE REFRIGERACION	3%	11.31	M2	SERVICIOS HIGIENICOS	1%	12.21	M2
CAMARA DE CONGELACION	2%	7.23	M2	PISO 1			
ALMACEN DE SECOS	4%	13.2	M2	SERVICIOS HIGIENICOS	2%	24.69	M2
JANITOR CLOSET	1%	1.77	M2	PISO 2			
LAVADO DE COCHES	1%	1.98	M2	SERVICIOS HIGIENICOS	2%	24.69	M2
ALMACENAMIENTO DE BASURA	2%	7.68	M2	TOTAL	5%	61.59	M2
TOTAL	23%	78.67	M2	OTROS			
PISO 1		411.72	M2	SOTANO 1			
BARRA DE TAPAS	1%	5.13	M2	ESTACIONAMIENTO	15%	176.1	M2
BARRA	5%	18.69	M2	INVERSION DE SOTANO 1			
COCINA FRIA	3%	12.62	M2	44,617.85			
COCINA CALIENTE	6%	25.79	M2	INVERSION DE PISO 1			
LAVADO	3%	14.05	M2	88,042.56			
PICK UP	1%	4.92	M2	INVERSION DE PISO 2			
TOTAL	20%	81.20	M2	20,322.40			
PISO 2		411.72	M2	INVERSION TOTAL			
BARRA	3%	10.61	M2	152,982.81			
DEPOSITO DE BAR	2%	9.41	M2	TOTAL INVERSION POR M2			
PANTRY	3%	11.58	M2	567.15			
TOTAL	8%	31.60	M2	SOTANO 1			
TOTAL DE AREA CONTRUIDA				TOTAL INVERSION POR M2			
1158.50 M2				1,084.27			
TOTAL SOTANO 1				PISO 1			
7% 78.67 M2				TOTAL INVERSION POR M2			
TOTAL PISO 1				643.11			
7% 81.20 M2				PISO 2			
TOTAL PISO 2				TOTAL INVERSION POR M2			
3% 31.60 M2				798.99			
AREA TOTAL INTERVENIDA							
17% 191.47 M2							

17. – IMÁGENES 3D



F&L PROYECTOS

