

PROJECTE DE MENJADOR



CURS 25/26



ÍNDEX

- 1.- Introducció.
- 2.- Objectius i Activitats a desenvolupar sobre alimentació, salut i higiene.
- 3.- Model de gestió per al present curs.
- 4.- Alumnat usuari del servei de menjador.
- 5.- Drets i deures de l'alumnat usuari i de les seues famílies.
- 6.- Programació del temps del servei.
- 7.- Equip pedagògic.
- 8.- Comissió de seguiment i control.
- 9.- Planificació dels menus-tipus.
- 10.- Normes de seguretat i higiene.
- 11.- Normes generals (econòmiques i disciplinàries).
- 12.- Infraestructura per a la prestació del servei.
- 13.- Inventari del parament.
- 14.- Funcions i planificació de les activitats dels monitors/es.
- 15.- Model autorització per a l'administració de medicaments a l'alumnat usuari.
- 16.- Model de registre d'incidències (disciplinàries, menjar. ..)
- 17.- Model informació falta alumnat usuari més d'una setmana.
- 18.- Pressupost per al curs 2023-2024.



1. INTRODUCCIÓ

La redacció d'aquest projecte de menjador es basa en l'Ordre 53/2012, de 8 d'agost, de la Conselleria d'Educació, Formació i Ocupació, per la qual es regula el servei de menjador escolar en els centres docents no universitaris de titularitat de la Generalitat dependents de la conselleria amb competència en matèria d'educació, modificada per l'Ordre 43/2016, de 3 d'agost, de la Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport, per la qual es modifica l'Ordre 53/2012, de 8 d'agost, de la Conselleria d'Educació, Formació i Ocupació, per la qual es regula el servei de menjador escolar en els centres docents no universitaris. També és d'aplicació el Decret 84/2018, de 15 de juny, del Consell, de foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres de la Generalitat.

Instruccions de la DGCD sobre la gestió econòmica i funcionament del servei de menjador escolar en els Centres docents d'Educació Infantil i Primària i Instituts d'Educació Secundària, de titularitat de la Generalitat.(8-8-25).

Calendari: 8 de setembre al 19 de juny.

El menjador escolar és un servei complementari del centre i comprén tant l'alimentació de l'alumnat usuari com la vigilància i l'atenció educativa d'aquest, durant tots els dies lectius del curs escolar. Dona un servei que contribueix a la conciliació de la vida familiar i laboral i respon a la demanda social que existeix entre les famílies.

El servei de menjador escolar te dues dimensions:

1. Cobreix una necessitat social i assistencial de la comunitat escolar en oferir el menjar del migdia al centre.
2. És un espai educatiu que ha de fomentar la promoció de la salut, els hàbits alimentaris i les habilitats socials de l'alumnat i també hàbits relacionats amb la cultura, l'esport i l'oci. Ha de constituir-se com un espai on es puga crear un clima *educatiu i ser un lloc de comunicació i de relació.*



2. OBJECTIUS i ACTIVITATS

Objectius relacionats amb l'alimentació

- Conèixer el valor nutritiu dels aliments.
- Conèixer el contingut alimentari de les minutes.
- Conèixer els beneficis de la dieta mediterrània.
- Conèixer diferents malalties relacionades amb l'alimentació: anorèxia, bulímia, etc
- Aconseguir en els xiquets hàbits saludables i correctes d'alimentació.
- Valorar els aliments i
 - inconvenients que té una part de la població mundial en obtindre'ls.
- Adquirir hàbits higiènics, digestius i alimentaris.
- Aconseguir que els usuaris del menjador no tiren menjar, no el traguén fora del recinte del menjador o tinguen altres comportaments inacceptables dins o fora del menjador

Objectius relacionats amb el temps lliure

- Comprendre les principals regles d'uns jocs determinats: escacs, dames, bàsquet, volei..
- Aprofitar el temps lliure en la realització de tasques que afavorisquen el seu aprenentatge escolar: lectura, treballs d'investigació, jocs d'estratègies i lògica matemàtica, manualitats, visualització i comentaris de vídeos educatius.
- Desenvolupar la imaginació per a la pràctica dels jocs, lliures com esportius i pedagògics.
- Realitzar tallers d'activitats manuals, jocs de lògica matemàtica, internet, etc, per l'emplenament del temps lliure.
- Fomentar el respecte cap als companys, la solidaritat, la cooperació a l'hora de jugar.
- Assumir les actituds guanyador / perdedor entre els companys.
- Valorar els hàbits socials positius i les actituds de tolerància i respecte.
- Aconseguir que els alumnes comensals utilitzen adequadament els espais i la infraestructura en les activitats de temps lliure.

ACTIVITATS

Sobre alimentació, salut i higiene.

- Explicació de les minuts per conèixer el seu contingut alimentari.
- Informar als xiquets/etes sobre la correcta aprensió, masticació i deglució dels aliments.
- Aprenentatge pràctic de la manipulació dels coberts.
- Aprendre a distribuir el menjar entre els components de la taula.
- Ensenyar-los la forma correcta de seure a la cadira.
- Adquisició de l'hàbit de rentar-se les mans abans i després de menjar.
- Adquisició de l'hàbit de menjar sense pressa però sense pausa, mastegant bé.
- Extraescolar de teatre.
- Extraescolar de patins.

Sobre educació del temps lliure.

- Aprenentatge pràctic de jocs de tot tipus.
- Explicació de tot tipus de jocs.
- Assistència a sessions de vídeo adaptades a l'edat de cada grup de comensals.
- Realització de jocs, exercicis, salts, ...
- Adquisició de l'hàbit de participar, comportar-se, col·laborar en jocs de tot tipus.





3. MODEL DE GESTIÓ PER AL PRESENT CURS

El model és de gestió directa prestada pel Centre, contractant el servei amb l'empresa AUSOLAN SL. , segons procediment de licitació de conformitat amb el que disposa la normativa vigent. L'empresa adjudicatària del servei, sense perjudici de la possibilitat de realitzar propostes a la direcció del Centre, amb l'objectiu d'armonitzar i coordinar les activitats educatives, haurà de prestar el servei ajustant-se a este programa.

4. ALUMNAT USUARI DEL SERVEI DE MENJADOR

Pot ser usuari del servei l'alumnat matriculat al Centre, prèvia sol·licitud dels seus pares o tutors legals.

Per al present curs, en el calendari tipus (Octubre a Maig) a hores d'ara, hi ha presentades 101 sol·licituds, segons la següent classificació per etapa i nivells (a falta d'iniciar Octubre i siga confirmat):

INFANTIL 3 ANYS	7 alumnes.
INFANTIL 4 ANYS	15 alumnes
INFANTIL 5 ANYS	12 alumnes.
ED. PRIMÀRIA 1r	15 alumnes.
ED. PRIMÀRIA 2n	7 alumnes.
ED. PRIMÀRIA 3r	14 alumnes.
ED. PRIMÀRIA 4t	9 alumnes.
ED. PRIMÀRIA 5é	13 alumnes.
ED. PRIMÀRIA 6é	9 alumnes.

5. DRETS I DEURES DE L'ALUMNAT USUARI I LES FAMÍLIES

5.1 Drets:

- Rebre una dieta equilibrada i variada.
- Rebre orientacions en matèria d'educació per a la higiene, la salut i d'adquisició d'hàbits alimentaris i socials.
- Participar en les activitats programades.
- Rebre, si és procedent, les ajudes assistencials per a la prestació del servei, d'acord amb la normativa vigent.

5.2. Deures:

- Acceptar i respectar el projecte educatiu del menjador.
- Observar un comportament adequat segons les normes de convivència.
- Respectar el personal que presta el servei i complir les seues orientacions.
- Mostrar respecte i consideració cap a la resta de l'alumnat usuari.
- Respectar les instal·lacions i utilitzar adequadament el mobiliari i el parament.
- Participar en les activitats educatives programades.

5.3. De la família:

- Dret a ser informats, periòdicament, de la programació de menús del servei.
- Dret a col·laborar de forma activa amb el servei aportant suggerències i continuant treballant els objectius a casa.
- Obligació d'abonar la quantia que els corresponga pel cost del servei.
- Respectar el Projecte Educatiu del Menjador.

6. PROGRAMACIÓ DEL TEMPS DEL SERVEI

6.1 De l'alumnat usuari.

S'han establert 1 torn de menjador. És un horari aproximat ja que en funció dels comensals es reajustarà en dos torns que quedarien així:

Alumnat 1r torn: Infantil i 1r. 61 alumnes.

Alumnat 2n torn: 2n, 3r, 4t, 5é i 6é de Primària). 52 alumnes.

6.2 De les monitores (segons l'horari esmentat amb anterioritat)

- Coordinació d'activitats de temps lliure i educació alimentària. (L'horari canvia segons els dies de la setmana igual que el dels alumnes comensals).
- Supervisar la higiene dels alumnes.
- Supervisar el menjar dels alumnes.
- Coordinació d'activitats de temps lliure i educació alimentària.

6.3 Del personal de cuina.

Aquest col·legi disposa de cuinera,
amb 7,5 hores diàries de dilluns a dijous,
més 8 hores el divendres.

Total 38 hores setmanals.

Cuinera: Araceli Gallent Godos.



7. EQUIP PEDAGÒGIC

COMPOSICIÓ	TASQUES ATRIBUIDES
Director: Álvaro Rustarazo Alos	Control general del Menjador. (Vetlar per la qualitat i compliment de la normativa vigent sobre salut, higiene...)
Administradora: Mari Carmen Lázaro	Contabilitat econòmica del menjador.
Responsable: Raquel García Berlarte	Control general del menjador. (Interlocutora del servei, gestió econòmica, inventari...)
Monitores: Antonia Alonso Rodríguez M. ^a José Martí Arlandis Celia Gallent Ausina Andrea Sebastián	Compliment dels objectius del Projecte Educatiu i Programa anual del Menjador Escolar (supervisió de l'alumnat en el temps lliure i educació alimentària...)

2 monitores atendran i custodiaran l'alumnat d'Educació Infantil 3, 4 i 5 anys. Total 34 alumnes/2 monitores

2 monitores atendran i custodiaran l'alumnat de 1r, 2n ,3r , 4t, 5é i 6é d' Educació Primària. Total 67 alumnes/ 2 monitores.

El número mínim de monitors,segons la normativa vigent,és:

1 monitor per cada 10 alumnes de 3 anys o fracció superior a 5. En tenim 7 alumnes.

1 monitor per cada 20 alumnes de 4 i 5 anys o fracció superior a 7. En tenim 27 alumnes.

1 monitor per cada 30 alumnes d'Educació Primària o fracció superior a 10. En tenim 67 alumnes.

8.- COMISSIÓ DE SEGUIMENT I CONTROL

Al Consell Escolar, hi ha una Comissió de Menjador formada pel director, dos pares membres del Consell i dos mestres, igualment membres del Consell, per tractar tots els aspectes relacionats amb el servei.

Hi ha una Comissió de seguiment i control dels objectius, la qual té com a funció que, diàriament, es complisquen els objectius marcats al projecte educatiu de menjador i poder resoldre, de manera més ràpida i pràctica qualsevol incidència que sorgisca.

L'esmentada Comissió de seguiment la formen:

Director Álvaro Rustarazo Alós .

Responsables Raquel García Belarte

Representant monitores M^a José Martí Arlandis.

9.- Planificació de menús- tipus. (basals)

La planificació i l'elaboració dels menús es regeixen per les normes dietètiques per a menjador elaborades per la Conselleria competent en matèria de salut, prestant especial atenció a les recomanacions donades sobre prevenció i control del sobrepès i l'obesitat en la infància.

A més a més, el menjador compta amb un *menú especial o de règim* per a atendre a l'alumnat que, per mitjà del corresponent certificat mèdic, acredite la impossibilitat d'ingerir determinants aliments que puguen ser perjudicials per a la seua salut. Enguany tenim un alumne amb intolerància al ou.

La Conselleria insta a tindre una relació de 20 menús tipus que seran revisats periòdicament. D'igual manera, l'Empresa adjudicatària AUSOLAN S.L ha adaptat la relació dels seus menús, segons els models, i fent menú especial *sense carn i sense porc*.

10. NORMES DE SEGURITAT I HIGIENE

El menjador escolar compleix les exigències establides en la normativa europea, estatal i autonòmica vigent en matèria higiènic- sanitària i alimentària. D'acord amb la normativa vigent, està prohibit el consum de begudes alcoholiques i tabac en els centres docents i, per tant, en les instal·lacions on es presta el servei de menjador escolar. També segons aquesta normativa, excepte autorització expressa del Consell Escolar (2/3 dels seus membres) no es permetrà el consum d'aliments que no hagen sigut subministrats per l'Empresa adjudicatària.

11. NORMES GENERALS (econòmiques, convivència i disciplinàries)

11.1 Econòmiques

- El preu diari del menjador escolar serà 4,35 €, fixat pel Consell Escolar del Centre seguint les recomanacions de la Conselleria.
- Durant el present curs, per tal de cobrar a les famílies l'abonament de la quota, hi haurà una forma de pagament:

Rebut domiciliat, s'intentarà passar el cobrament durant els primers 10 dies de cada mes.

- El preu diari del servei en cas d'utilitzar-lo de forma esporàdica algún dia solt serà de 4,35 €. Aquest preu inclou la quota proporcional corresponent a monitores que els demás alumnes satisfan repartida en el total de dies.

- Els mestres del Centre que facen ús d'aquest servei pagaran la minuta a 3,70 € (aquest preu no té inclosa, per raons obvies, la quota de monitores).

- **Si un alumne/a falta, per causa justificada, 3 dies, o més, seguits al menjador i els pares entreguen a l'encarregada el corresponent justificant prèviament per escrit, se'ls descomptarà aquest temps al rebut corresponent.**

- En cas de participar l'alumne/a en una o més eixides escolars, el Servei de Menjador facilitarà menú de picnic a l'alumnat usuari.

- Per acord del consell durant el curs 23-24 i basant-nos en les instrucciones de Conselleria d'Educació del 26-7-24 (apartat 3.1.4) :***Els usuaris de menjador estan obligats a abonar la quantia que els corresponga i a respectar el projecte educatiu i les normes de convivència .***

L 'impagament durant dos mesos consecutius de la part proporcional no gratuïta del menú de l'alumnat becat donarà lloc a la denegació de l'ús del servei fins a l'efectiva cancel·lació del deute.

11.2 De convivència

Els alumnes del menjador podran fer ús, baix la supervisió dels educadors, de les instal·lacions del Centre.

Els pares dels alumnes del menjador podran formular aquelles suggerències, peticions, queixes..... que els pareguen oportunes a l'equip pedagògic.

Aquest equip es compromet al seu anàlisi, la seua valoració i a emetre una resposta. La sol·licitud per assistir al menjador escolar es presentarà durant el mes de juny per al següent curs; per als alumnes matriculats per primera vegada, es farà en la formalització de la matrícula.

11.3 Normes disciplinàries

En el cas d'incompliments dels deures de l'alumnat usuari (veure el punt 5.2 del present document) s'aplicaran mesures disciplinàries segons disposa el NOF del Centre.

FALTES DE L'ALUMNAT

- a) Faltar el respecte per acció i/o paraula als educadors i/o personal de cuina.
- b) Molestar a la resta de l'alumnat.
- c) Anar-se'n del menjador, sense permís de les monitores.
- d) Incumplir les normes del menjador, referents als horaris, torns de neteja, distribució de les taules, comportament correcte.
- e) Respectar el material (joguets...) i les instal·lacions del centre, també, durant el temps d'esplai, abans i després del dinar.

NOTES DISCIPLINÀRIES

1.- Cada falta disciplinària comesa per un xiquet o xiqueta, serà anotada en un registre i notificada als pares pel responsable del menjador escolar, primerament, per escrit, i si es considera oportú amb una entrevista personal.

2.- A la tercera falta comesa pel xiquet, se li aplicarà el protocol del NOF del Centre i el del Pla de Convivència del Centre. Aquests apartats de les NOF (Normes d'organització i funcionament) han sigut adaptats al Pla de Convivència i revisats i actualitzats cada curs escolar. El Director del Centre, segons la Resolució de les Direccions Generals de Centres i de Personal Docent de data 15 de Juliol de 2014, ha aprovat el Pla de Convivència actual.

3.- En casos greus, es convocarà a les comissions de convivència i menjador del consell per prendre mesures urgents.

12.- Infraestructura per a la prestació del servei.

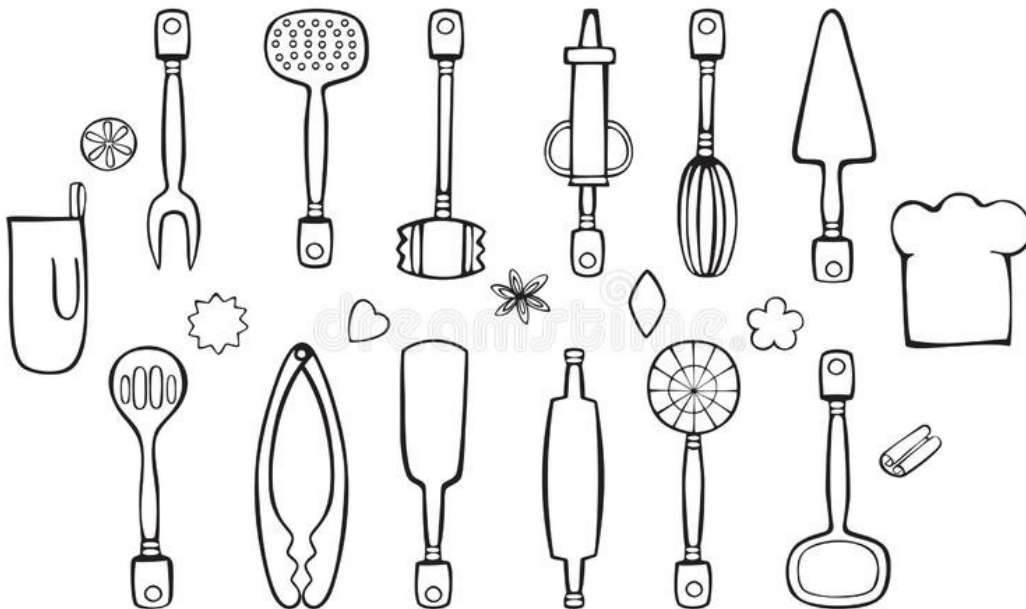
12.1 Instal·lacions

El menjador es realitza en un aula de gran grup, amb capacitat per a 110 comensals. Aquest menjador compta amb cuina pròpia recientment renovada.

Enguany s'instal·larà una pantalla interactiva que s'utilitzarà en casos puntuals.

12.2 Mesures de seguretat

Hi ha tres extintors d'incendis. (2 de Pols ABC i 1 de CO₂). Hi ha dues portes d'evacuació. El menjador disposa d'un Pla d'Emergència. El Col·legi disposa del Pla d'Emergència, en el que s'inclou el Pla d'Emergència del Menjador Escolar, que va ser analitzat i valorat pel Consell Escolar del Centre en sessió del 13 de Maig de 2013 i aprovat per Conselleria, a la que es va remetre, seguint les seues instruccions, per via telemàtica en data 22 de Maig de 2013.



13. INVENTARI DE PARAMENT. Document Annex en equipament nou.

Concepte	Quantitat	Estat
Microones	1	bo
Rentaplats	1	bo
Marmita Fagor	1	bo
Fregidora Fagor	1	bo
Cuina Fagor	1	bo
Congelador	3	bo
Càmara frigorífica	1	bo
Plats plans	120	bo
Plats Fons	80	bo
Plats postre	90	bo
Gots	120	bo
Culleres	125	bo
Culleres postre	90	bo
Forquetes	130	bo
Forquetes postre	100	bo
Ganivets	20	bo
Ganivets postre	150	bo
Cullerots	12	bo
Cuklleres de servir	10	bo
Forquetes de servir	12	bo
Soperes	8	bo
Paneres	12	bo
Dispensador paper	2	bo
Forn	1	bo
Safates d'alumini/ceràmica	8/7	bo
Tissores de cuina	2	bo
Ganivets de cuina	10	bo
Pitxers i Gerres	18	bo
Paletes	12	bo
Taules de 6 grans	12	bo
Cadires menudes	30	bo
Taules menudes	8	bo
Farmaciola	1	bo

14 - Funcions i planificacions de les activitats de les monitores.

- L'horari de treball serà des de les 12:45 fins les 15:00 hores, les 4 monitores des de dilluns fins a dimecres.

El dijous i divendres entre les 12:20 i les 15:00 hores. Aquest horari s'haurà d'observar amb puntualitat estricta.

- A l'acabament de la sessió del matí, dues monitores arreglaran l'alumnat d'infantil de les aules. Altres 3 monitores els de primària al pati corresponent.

- Tots els dies, 10 minuts després de l'acabament de la sessió matinal, es tancaran les portes exteriors, excepte els dies de visita de pares i períodes de matriculació o de sol·licitud d'ajudes.

- Les monitores realitzaran el seu treball respecte al menjador, els dies lectius compresos entre el 1 d'octubre de 2025 i el 30 de maig de 2025.

Durant els **mesos de setembre i juny prestaran servei quatre monitores**, per a mantindre les mesures de seguretat.

- Durant el dinar, cada monitora s'ocupa del seu grup corresponent.

- Cas d'inclemència meteorològica, durant l'horari de prestació del servei, els alumnes d'infantil, amb les seues monitores, passaran a les aules d'Ed. Infantil.

Els alumnes del primer cicle de primària estaran a l'aula exterior. Els alumnes de segon i tercer cicle acudiran a les seues respectives aules per a realitzar diferents activitats.

- El servei de menjador escolar sols pot ser utilitzat pels alumnes sol·licitants; cas de detectar la presència al pati d'altres alumnes, les monitores ho posaran en coneixement dels responsables del servei, el més aviat possible, per a la presa de les mesures oportunes.

- El material d'oci, lúdic, serà utilitzat pels alumnes del menjador sota la supervisió dels educadors; aquest material s'haurà d'arreglar i guardar després d'haver-lo utilitzat.

- Cas d'alguna incidència al temps de menjador, s'informarà al Director del Centre i als responsables del servei, el més aviat possible.

15.- Autorització per a l'administració de medicaments.



ANEXO IV

INFORME DE SALUD Y PRESCRIPCIÓN MÉDICA PARA LA ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS EN HORARIO ESCOLAR

DATOS DEL ALUMNO / DE LA ALUMNA:

DIAGNÓSTICO:

TRATAMIENTO:

El alumno / la alumna debe recibir en horario escolar la siguiente medicación:

Medicación (nombre comercial del producto)	Dosis	Hora de administración	Procedimiento/ vía para su administración	Duración del tratamiento	Indicaciones específicas sobre conservación, custodia i administración del medicamento

Recomendaciones de actuación y otras observaciones:

Facultativo o facultativa que prescribe el tratamiento:

Fecha:

Firmado

Núm. colegiado/colegiada:



16.- Model de registre d'incidències i control de seguiment.

Responsables: Monitores

Informaran puntualment a la Direcció del Centre i responsable del Servei de Menjador Escolar. Cal fer constar el fet ocorregut, la data i el nom del responsable.

Data	Implicats	Tipus d'agressió	Observacions	Educadores	Mesura

Incidències menjar

Aquest curs es farà mitjançant aplicació COMOCOME D'AUSOLAN SL.

17.- Model de comunicació de falta d'assistència de 3 dies o més.

En / Na _____, com a pare/mare de l'alumne/a
_____ de _____ nivell, NOTIFICA al responsable
del Servei de Menjador Escolar del Centre, que el/la seu/a fill/a no assistirà al Menjador durant
_____ dies, pels següents motius:

Quartell, a _____ de/ d' _____ de 202____

SIGNATURA PARE/MARE

Signat: _____

18.- PRESSUPOST ECONÒMIC DEL MENJADOR ESCOLAR

1 d'Octubre fins 30 de Maig

Centre CEIP SANTA ANNA	Codi 46003305
Adreça C/POLO BERNABÉ 29	Localitat QUARTELL
Alumnes comensals 107 Dies funcionament 154	Equip pedagògic Preu Menú 4,35 euros

DESPESES PREVISTES

Aliments menús	154 x 107 x 3, 47	57.178,66 euros	
Personal cuina	Cuinera (inclós al preu del menú)		
Monitores	1 monitora (13, 5 h)	1x 1000 x 8=	8000 euros
	3 monitores (11, 5 h)	3 x 856 x 8=	20.544 euros
E. Pedagògic	Director	154 x23=	3.542euros
E. Pedagògic	Encarregada	154 x23=	3.542 euros
E. Pedagògic	Secretària	154 x23=	3.542 euros
SUBTOTAL 1.....			96,348,66 euros
ALTRES			
Combustible	A càrrec de l'empresa adjudicatària del servei		
Diversos			3.249,34 euros
IRPF 15%			1593,9 euros
SUBTOTAL 2			2.593,9 euros
TOTAL DESPESES			100,191,9 euros



INGRESSOS PREVISTS

Comensals	107 x 4,35 x 154	71.679,30 euros
Ajudes per comensal		
Conselleria	107 x 1,70 x 154	28.012,60 euros
Ausolan		500
Total Ingressos	100.191,90 euros	

Mari Carmen Lázaro, Secretària del Consell Escolar del **CEIP SANTA ANNA**, de Quartell.

CERTIFIQUE:

Que el Consell Escolar d'aquest Centre, en sessió celebrada el dia _____,
ha acordat per unanimitat, aprovar el Programa Anual del menjador escolar del curs 2025/2026
(inclou pressupost per al present curs).

El que faig constar per als efectes oportuns.

Quartell, 6 d'Octubre de 2025

Vist-i-plau

EL PRESIDENT

LA SECRETÀRIA

Álvaro Rustarazo Alós

Mari Carmen Lázaro

ANEXO I - RELACIÓN MATERIAL MODULADO PARA CENTROS PÚBLICOS

INFANTIL - PRIMARIA			
DATOS CENTRO			
CÓDIGO CENTRO: 46003305		LOCALIDAD / C.P.: QUARTELL (46510)	
CENTRO: CEIP SANTA ANA			
TELÉFONO FIJO: 962617290		TELÉFONO MÓVIL:	
ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	SOLICITUD	OBSERVACIONES (a cumplimentar por la Dirección Territorial)
AULAS INFANTIL - 0550011			
ALFE	ALFOMBRA DE ESPUMA (200 x 200 cm aprox.)		
ARCA	ARMARIO CON CAJONES (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ESAB	ESTANTERIA ABIERTA A DOS CARAS (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ESMG	ESTANTERIA MOVIL CON GAVETAS (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ESPI	ESPEJO DE EDUCACION INFANTIL (1,11x0,8m aprox.)		
EVIT	ENCERADO VITRIFICADO		
EXIN	EXPOSITOR INFANTIL (0,9 x 1,1 x 0,4 m aprox.)		
MC4S	MESA CIRCULAR CON CUATRO SILLAS		
MEPR	MESA DE PROFESOR CON SILLON		
SIPR	SILLON PROFESOR		
MR3S	MESA RECTANGULAR CON 3 SILLAS		
MT3S	MESA TRAPEZOIDAL CON 3 SILLAS		
PERC	PERCHAS ALUMNOS (número ganchos 8)		
TACO	TABLERO DE CORCHO		
AULAS APOYO INFANTIL - 0550020			
ALFE	ALFOMBRA DE ESPUMA (200 x 200 cm aprox.)		
ESAB	ESTANTERIA ABIERTA A DOS CARAS (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ESPI	ESPEJO DE EDUCACION INFANTIL (1,11x0,8m aprox.)		
EVIT	ENCERADO VITRIFICADO		
MEPR	MESA DE PROFESOR CON SILLON		
SIPR	SILLON PROFESOR		
MR3S	MESA RECTANGULAR CON 3 SILLAS		
PERC	PERCHAS ALUMNOS (número ganchos 8)		
TACO	TABLERO DE CORCHO		
SALA EQUIPOS DOCENTES INFANTIL - 0550031			
ARPC	ARMARIO CON PUERTAS CIEGAS (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ESMA	ESTANTERIA ABIERTA CON TRASERA (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ML19	MESA DE LECTURA CON 6 SILLAS M-19		
PERC	PERCHAS ALUMNOS (número ganchos 8)		
TACO	TABLERO DE CORCHO		
AULA PRIMARIA (1º-2º) - 0550041			
ARPC	ARMARIO CON PUERTAS CIEGAS (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ESMA	ESTANTERIA ABIERTA CON TRASERA (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
EVIT	ENCERADO VITRIFICADO		
MEPR	MESA DE PROFESOR CON SILLON		
SIPR	SILLON PROFESOR		
PERC	PERCHAS ALUMNOS (número ganchos 8)		
PUTP	PUPITRE Y SILLA UNIPERSONAL M-5		
SILP	SILLA PARA PUPITRE M-5		
TACO	TABLERO DE CORCHO		
AULA PRIMARIA (3º-4º) - 0550051			
ARPC	ARMARIO CON PUERTAS CIEGAS (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ESMA	ESTANTERIA ABIERTA CON TRASERA (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
EVIT	ENCERADO VITRIFICADO		
MEPR	MESA DE PROFESOR CON SILLON		
SIPR	SILLON PROFESOR		

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	SOLICITUD	OBSERVACIONES (a cumplimentar por la Dirección Territorial)
PERC	PERCHAS ALUMNOS (número ganchos 8)		
PUTM	PUPITRE Y SILLA UNIPERSONAL M-2		
SILM	SILLA PARA PUPITRE M-2		
TACO	TABLERO DE CORCHO		
AULA PRIMARIA (5°-6°) - 0550061			
ARPC	ARMARIO CON PUERTAS CIEGAS (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ESMA	ESTANTERIA ABIERTA CON TRASERA (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
EVIT	ENCERADO VITRIFICADO		
MEPR	MESA DE PROFESOR CON SILLON		
SIPR	SILLON PROFESOR		
PERC	PERCHAS ALUMNOS (número ganchos 8)		
PUTG	PUPITRE Y SILLA UNIPERSONAL M-3		
SILG	SILLA PARA PUPITRE M-3		
TACO	TABLERO DE CORCHO		
AULA PEQUEÑO GRUPO - 0550071			
ARPC	ARMARIO CON PUERTAS CIEGAS (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ESMA	ESTANTERIA ABIERTA CON TRASERA (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
EVIT	ENCERADO VITRIFICADO		
MELC	MESA DE LECTURA CON 6 SILLAS		
MEPR	MESA DE PROFESOR CON SILLON		
SIPR	SILLON PROFESOR		
TALLER POLIVALENTE - 0550081			
ARCR	ARMARIO CON PUERTAS DE CRISTAL (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ESME	ESTANTERIA METALICA (1,9x0,9x0,4m aprox.)		
EVIT	ENCERADO VITRIFICADO		
MELA	MESA DE LABORATORIO CON 4 TABURETES		
PUEM	PUPITRE Y SILLA UNIPERSONAL M-19		
TACO	TABLERO DE CORCHO		
AULA MÚSICA - 0550090			
ARCR	ARMARIO CON PUERTAS DE CRISTAL (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ENPA	ENCERADO PAUTADO (con pentagrama)		
MEPR	MESA DE PROFESOR CON SILLON		
SIPR	SILLON PROFESOR		
PERC	PERCHAS ALUMNOS (número ganchos 8)		
PIRI	PIZARRAS BLANCAS PARA ROTULADOR		
PUTM	PUPITRE Y SILLA UNIPERSONAL M-2		
TACO	TABLERO DE CORCHO		
BIBLIOTECA - 0550101			
ARCR	ARMARIO CON PUERTAS DE CRISTAL (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ESMA	ESTANTERIA ABIERTA CON TRASERA (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
MELC	MESA DE LECTURA CON 6 SILLAS		
MEPR	MESA DE PROFESOR CON SILLON		
SIPR	SILLON PROFESOR		
PEDAGOGÍA TERAPÉUTICA - 0550110			
ARCA	ARMARIO CON CAJONES (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ESMA	ESTANTERIA ABIERTA CON TRASERA (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
EVIT	ENCERADO VITRIFICADO		
MEPR	MESA DE PROFESOR CON SILLON		
SIPR	SILLON PROFESOR		
MR3S	MESA RECTANGULAR CON 3 SILLAS		
PERC	PERCHAS ALUMNOS (número ganchos 8)		
PUTG	PUPITRE Y SILLA UNIPERSONAL M-3		
PUTM	PUPITRE Y SILLA UNIPERSONAL M-2		
PUTP	PUPITRE Y SILLA UNIPERSONAL M-5		

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	SOLICITUD	OBSERVACIONES (a cumplimentar por la Dirección Territorial)
TACO	TABLERO DE CORCHO		
GIMNASIO/VESTUARIO/ALMACÉN - 0550131			
ARCA	ARMARIO CON CAJONES (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
BAVE	BANCO DE VESTUARIO		
ESMA	ESTANTERIA ABIERTA CON TRASERA (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ESME	ESTANTERIA METALICA (1,9x0,9x0,4m aprox.)		
ESPD	ESPALDERA DOBLE		
MEPR	MESA DE PROFESOR CON SILLON		
SIPR	SILLON PROFESOR		
PERC	PERCHAS ALUMNOS (número ganchos 8)		
PISTAS POLIDEPORTIVAS - 0550141			
JCMB	JUEGO DE CANASTAS DE MINIBASKET (2 canastas)		
POBM	PORTERIA DE BALONMANO (2 porterías)		
TALLER USOS MÚLTIPLES INFANTIL - 0550151			
ALFE	ALFOMBRA DE ESPUMA (200 x 200 cm aprox.)		
ESAB	ESTANTERIA ABIERTA A DOS CARAS (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ESMG	ESTANTERIA MOVIL CON GAVETAS (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ESPI	ESPEJO DE EDUCACION INFANTIL (1,11x0,8m aprox.)		
EVIT	ENCERADO VITRIFICADO		
MR3S	MESA RECTANGULAR CON 3 SILLAS		
TACO	TABLERO DE CORCHO		
ALMACÉN USOS MÚLTIPLES PRIMARIA - 0550160			
ESME	ESTANTERIA METALICA (1,9x0,9x0,4m aprox.)		
ALMACÉN USOS MÚLTIPLES INFANTIL - 0550170			
ESME	ESTANTERIA METALICA (1,9x0,9x0,4m aprox.)		
SALA USOS MÚLTIPLES PRIMARIA - 0550181			
ARPC	ARMARIO CON PUERTAS CIEGAS (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
EVIT	ENCERADO VITRIFICADO		
MELC	MESA DE LECTURA CON 6 SILLAS		
SIBI	SILLA BRAZO PALA (IZQUIERDA)		
SIBP	SILLA BRAZO PALA S-2		
SALA EQUIPOS DOCENTES PRIMARIA - 0550200			
ARCR	ARMARIO CON PUERTAS DE CRISTAL (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ESMA	ESTANTERIA ABIERTA CON TRASERA (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
EVIT	ENCERADO VITRIFICADO		
ML19	MESA DE LECTURA CON 6 SILLAS M-19		
PERC	PERCHAS ALUMNOS (número ganchos 8)		
TACO	TABLERO DE CORCHO		
AULA INFORMÁTICA - 0550230			
ARPC	ARMARIO CON PUERTAS CIEGAS (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
BUC3	BUC CON TRES CAJONES Y RUEDAS		
ESMA	ESTANTERIA ABIERTA CON TRASERA (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
MAIN	MESA AULAS INFORMATICA (con 2 sillas y regleta para cableado)		
MIPS	MESA INFORMATICA PARA SOPORTE PERIFERICOS		
PIRI	PIZARRAS BLANCAS PARA ROTULADOR		
SIPR	SILLON DE PROFESOR		
TACO	TABLERO DE CORCHO		
DESPACHO DIRECCIÓN - 0550300			
MODD	MOBILIARIO DESPACHO DIRECCION (mesa direc., mesa auxiliar, mesa reunión, módulos librería)		
PERC	PERCHAS ALUMNOS (número ganchos 8)		
REDR	RETRATOS DEL REY		
SIDD	SILLERIA DESPACHO DIRECCION (1 sillón más 6 sillones reuniones)		

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	SOLICITUD	OBSERVACIONES (a cumplimentar por la Dirección Territorial)
DESPACHO JEFE/A ESTUDIOS - 0550310			
ARCR	ARMARIO CON PUERTAS DE CRISTAL (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ARPC	ARMARIO CON PUERTAS CIEGAS (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ESMA	ESTANTERIA ABIERTA CON TRASERA (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
MEAL	MESA CON ALA		
PERC	PERCHAS ALUMNOS (número ganchos 8)		
REDR	RETRATOS DEL REY		
SADD	SILLA ADMON. Y DESPACHOS DIRECTIVOS		
SNAD	SILLON ADMON. Y DESPACHOS DIRECTIVOS		
SERVICIO DE ORIENTACIÓN - 0550320			
ARCR	ARMARIO CON PUERTAS DE CRISTAL (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
FA41	FICHERO ARCHIVADOR A.4.1		
MEAL	MESA CON ALA		
MSIM	MESA SOPORTE IMPRESORA		
SADD	SILLA ADMON. Y DESPACHOS DIRECTIVOS		
SNAD	SILLON ADMON. Y DESPACHOS DIRECTIVOS		
SECRETARÍA - 0550331			
ARA2	ARMARIO A-2		
CALC	CALCULADORA SECRETARIAS		
ESMA	ESTANTERIA ABIERTA CON TRASERA (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
FA41	FICHERO ARCHIVADOR A.4.1		
MEAL	MESA CON ALA		
MSIM	MESA SOPORTE IMPRESORA		
PERC	PERCHAS ALUMNOS (número ganchos 8)		
SIGS	SILLA GIRATORIA		
SITA	SILLA TAPIZADA S-1		
SALA DE PROFESORES - 0550351			
BMRC	BUTACA MODULAR CON RINCONERA		
ESMA	ESTANTERIA ABIERTA CON TRASERA (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
MAIN	MESA AULAS INFORMATICA (con 2 sillas y regleta para cableado)		
MERU	MESA DE REUNIONES CON 6 SILLAS		
SITA	SILLA TAPIZADA S-1		
PERC	PERCHAS ALUMNOS (número ganchos 8)		
TACO	TABLERO DE CORCHO		
APAS/ASOC. ALUMNOS/AS - 0550360			
ARPC	ARMARIO CON PUERTAS CIEGAS (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ML19	MESA DE LECTURA CON 6 SILLAS M-19		
PERC	PERCHAS ALUMNOS (número ganchos 8)		
CONSERJERÍA/REPROGRAFÍA - 0550381			
ARPC	ARMARIO CON PUERTAS CIEGAS (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
MEPR	MESA DE PROFESOR CON SILLON		
DESPACHO SECRETARIO/A - 0550390			
ARCR	ARMARIO CON PUERTAS DE CRISTAL (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ARPC	ARMARIO CON PUERTAS CIEGAS (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ESMA	ESTANTERIA ABIERTA CON TRASERA (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
MEAL	MESA CON ALA		
PERC	PERCHAS ALUMNOS (número ganchos 8)		
REDR	RETRATOS DEL REY		
SADD	SILLA ADMON. Y DESPACHOS DIRECTIVOS		
SNAD	SILLON ADMON. Y DESPACHOS DIRECTIVOS		
MATERIAL INFORMÁTICO CENTRO - 0550470			
ARSE	ARMARIO SEGURIDAD CENTRO		
ALMACÉN GENERAL - 0550501			
ESME	ESTANTERIA METALICA (1,9x0,9x0,4m aprox.)		

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	SOLICITUD	OBSERVACIONES (a cumplimentar por la Dirección Territorial)
AUDICIÓN Y LENGUAJE - 0545780			
ARCA	ARMARIO CON CAJONES (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ESMA	ESTANTERIA ABIERTA CON TRASERA (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
MEPR	MESA DE PROFESOR CON SILLON		
PERC	PERCHAS ALUMNOS (número ganchos 8)		
PIRI	PIZARRAS BLANCAS PARA ROTULADOR		
PIZA	PIZARRA MAGNETICA		
PUTM	PUPITRE Y SILLA UNIPERSONAL M-2		
PUTP	PUPITRE Y SILLA UNIPERSONAL M-5		
TACO	TABLERO DE CORCHO		
COMUNICACIÓN Y LENGUAJE - 0545920			
ALFE	ALFOMBRA DE ESPUMA (200 x 200 cm aprox.)		
ARPC	ARMARIO CON PUERTAS CIEGAS		
ESAB	ESTANTERIA ABIERTA A DOS CARAS (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ESMA	ESTANTERIA ABIERTA CON TRASERA (1,115x0,83x0,4m aprox.)		
ESPE	ESPEJO DE 120 X 50		
EVIT	ENCERADO VITRIFICADO		
MEPR	MESA DE PROFESOR CON SILLON		
MESU	MESA EN U		
PERC	PERCHAS ALUMNOS (número ganchos 8)		
PIZA	PIZARRA MAGNETICA		
PUTM	PUPITRE Y SILLA UNIPERSONAL M-2		
PUTP	PUPITRE Y SILLA UNIPERSONAL M-5		
TACO	TABLERO DE CORCHO		
DIDÁCTICO INFANTIL GENERAL II - 0550680			
EIEI	EQUIPO INSTRUMENTAL EDUCACION INFANTIL		
PEXI	PARQUE DE EXTERIORES INFANTIL		
DIDÁCTICO INFANTIL 3 AÑOS - 0550700			
BIB3	MATERIAL LENGUAJE ESCRITO 3 AÑOS		
EXOR	EXPRESION ORAL PARA 3 AÑOS		
JUCO	JUEGOS DE CONSTRUCCION PARA 3 AÑOS		
JUID	JUEGOS IDENTIFICACION, ASOC. Y CLAS. 3 AÑOS		
JUIM	JUEGOS DE IMITACION PARA 3 AÑOS		
MPLA	MATERIAL DE PLASTICA 3, 4 Y 5 AÑOS		
DIDÁCTICO INFANTIL 4 AÑOS - 0550710			
BIB4	MATERIAL LENGUAJE ESCRITO 4 AÑOS		
BLC4	BLOQUES CONSTRUCCION PARA 4 AÑOS		
JAM4	JUEGOS PARA APRENDIZAJE MATEMATICAS 4 AÑOS		
JUO4	JUEGOS DE OBSERVACION PARA 4 AÑOS		
JUS4	JUEGOS SIMBOLICOS PARA 4 AÑOS		
MATL	MATERIAL DE LENGUAJE PARA 4 Y 5 AÑOS		
MPLA	MATERIAL DE PLASTICA 3, 4 Y 5 AÑOS		
DIDÁCTICO INFANTIL 5 AÑOS - 0550720			
BIB5	MATERIAL LENGUAJE ESCRITO 5 AÑOS		
BLC5	BLOQUES CONSTRUCCION PARA 5 AÑOS		
JAM5	JUEGOS APRENDIZAJE MATEMATICAS 5 AÑOS		
JUO5	JUEGOS DE OBSERVACION PARA 5 AÑOS		
JUS5	JUEGOS SIMBOLICOS PARA 5 AÑOS		
MATL	MATERIAL DE LENGUAJE PARA 4 Y 5 AÑOS		
MPLA	MATERIAL DE PLASTICA 3, 4 Y 5 AÑOS		
DIDÁCTICO INFANTIL GENERAL - 0550730			
CFDI	CAMARA FOTOGRAFICA DIGITAL		
EGCO	EXPRESION GESTUAL Y CORPORAL		
JUAG	JUEGO DE AGUA		

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	SOLICITUD	OBSERVACIONES (a cumplimentar por la Dirección Territorial)
MAEX	MATERIAL DE EXTERIOR		
MATD	MATERIAL PARA DINAMICA		
MOGE	MODULOS GOMA ESPUMA EDUCACION INFANTIL		
DIDÁCTICO PRIMARIA GENERAL - 0550741			
ATEP	ARMARIO TECNOLOGIA EDUCACION PRIMARIA		
CART	CARRITO TRANSPORTE		
COEP	CONSTRUCCIONES EDUCACION PRIMARIA		
EELP	EQUIPO DE ELECTRICIDAD EDUCACION PRIMARIA		
EQDR	EQUIPO DE DRAMATIZACION		
EQEP	EQUIPO DE EXPRESION PLASTICA		
EQOB	EQUIPO DE OPTICA PARA ALUMNOS PRIMARIA		
ESHU	ESQUELETO HUMANO		
GLTE	GLOBO TERRAQUEO		
GLTM	GLOBO TERRAQUEO MUDO		
HOCL	HOMBRE CLASTICO		
JUEN	JUEGO PARA ENCERADO		
LUBA	LUPA BINOCULAR PARA ALUMNOS		
MAAV	MATERIAL DE SUPORT AREA DE VALENCIA		
MAMU	MAPAS MURALES		
MCNP	MATERIAL DE C.C. DE LA NATURALEZA PRIMARIA		
MGE1	MODULO DE GEOMETRIA EDUCACION PRIMARIA C-1		
MGE2	MODULO DE GEOMETRIA EDUCACION PRIMARIA C-2		
MGE3	MODULO DE GEOMETRIA EDUCACION PRIMARIA C-3		
MIAB	MICROSCOPIOS PARA ALUMNOS PRIMARIA		
MIIP	MATERIAL DE APOYO IDIOMA INGLES PRIMARIA		
MLEP	MATERIAL DE LENGUA EDUCACION PRIMARIA		
MME1	MODULO DE MEDIDA PARA ED.PRIMARIA C-1		
MME2	MODULO DE MEDIDA PARA ED.PRIMARIA C-2		
MME3	MODULO DE MEDIDA PARA ED.PRIMARIA C-3		
MMMU	MAPAS MURALES MUDOS		
MMVA	MAPES MURALS EN VALENCIA		
MNU1	MODULO NUMERACION EDUCACION PRIMARIA C-1		
MNU2	MODULO NUMERACION EDUCACION PRIMARIA C-2		
MNU3	MODULO NUMERACION EDUCACION PRIMARIA C-3		
MOPR	MODULO DE PROBABILIDAD EDUCACION PRIMARIA		
PIDP	PIECERIO DIDACTICO PRIMARIA		
PRQP	PRODUCTOS QUIMICOS PARA PRIMARIA		
MATERIAL AUDIOVISUAL - 0550751			
ARSE	ARMARIO SEGURIDAD CENTRO (190x65x100cm/250kg aprox.)		
CAAF	CADENA DE ALTA FIDELIDAD		
CFVD	CAMARA FOTOGRAFICA Y VIDEO DIGITAL		
MSAA	MESA SOPORTE PARA AUDIOVISUALES		
PA15	PANTALLA DE 1,5x1,5m		
RACA	RADIOCASSETTE		
TVLE	TELEVISOR LED		
DIDÁCTICO PEDAGOGÍA TERAPÉUTICA - 0550770			
ESPE	ESPEJO DE 120x50cm		
INRI	INSTRUMENTOS PARA RITMO		
MALM	MATERIAL LOGICO MATEMATICO EDUCACION ESPE		
MAPE	MATERIAL PARA PSICOMOTRICIDAD EDUC. ESPEC		
MDEM	MATERIAL DESARROLLO MADURATIVO EDUC. ESPE		
MDLE	MATERIAL DE DESARROLLO DE LENGUAJE EDUC.E		
RACA	RADIOCASSETTE		
TAPI	TAPIZ DE GIMNASIA EDUCACION ESPECIAL		

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	SOLICITUD	OBSERVACIONES (a cumplimentar por la Dirección Territorial)
MATERIAL DEPORTIVO - 0550851			
ARO4	ARO PSICOMOTRICIDAD 40cm		
ARO5	ARO PSICOMOTRICIDAD 50cm		
ARO6	ARO PSICOMOTRICIDAD 60cm		
BALM	BOLSA PORTABALONES (80cm alto x 46cm Ø aprox.)		
BAMI	BALON MINIBASKET (69-70cm circunferencia/470-510gr aprox.)		
BANS	BANCO SUECO		
BARU	BALON RUGBY INICIACION (26cm longitud x 15cm Ø aprox.)		
BATP	BATE BEISBOL PRIMARIA (en foam, 70cm longitud x 6cm Ø aprox.)		
BBAG	BALON BALONMANO ALEVIN GOMA (42 a 45cm circunferencia aprox.)		
BBAP	BALON BALONMANO ALEVIN PIEL (48 a 50cm circunferencia/300-350gr aprox.)		
BBIG	BALON BALONMANO INFANTIL (50 a 52cm circunferencia aprox.)		
BFSA	BALON FUTBOL-SALA ALEVIN (53 a 55cm circunferencia/370-400gr aprox.)		
BIRL	BIRLAS (juego 6 birlas)		
BOIB	BOMBA DE INFLAR BALONES		
BOLO	JUEGO DE BOLOS (8 bolos y 2 pelotas)		
BVGO	BALON VOLEIBOL DE GOMA (65-67cm circunferencia/250gr aprox.)		
CCSA	COLCHONETA CAIDA DE SALTOS (300x200x30cm aprox.)		
CIME	CINTA METRICA (50m)		
COLC	COLCHONETA DE GIMNASIA (200x100x10cm aprox.)		
COMB	COMBAS (lote 4 unidades)		
COSE	CONOS SEMICILINDRICOS MULTIUSOS (1 lote de 48 unidades)		
CSCR	CONO SEÑALIZACION CAMBIO DE RITMO		
CUER	CUERDA SALTO INDIVIDUAL DE 3m DE LARGO (lote de 5 cuerdas)		
DISC	DISCO VOLADOR (18 a 20cm aprox., de foam)		
EAPO	EQUIPO AMPLIFICACION PORTATIL		
EHOC	EQUIPO PARA HOCKEY (24 sticks, 2 porterías y 5 pelotas)		
INDI	INDIAKAS		
JBOR	JUEGO BALIZAS ORIENTACION (10 balizas)		
JENG	JUEGO DE ENGARGES PARA PICAS Y AROS (6 engargos)		
JPBA	JUEGO DE POSTES Y RED DE BADMINTON (2 postes y 1 red)		
JPRU	JUEGO DE POSTES Y RED DE USOS MULTIPLES (2 postes y 1 red)		
LADR	LADRILLOS PVC (12 ladrillos)		
MALA	MALABARES (5 diabólos, 5 cajas con 3 pelotas, 5 juegos de palos chinos, 5 juegos de 3 aros malabares cada uno)		
MOAV	MOVILES ALTERNATIVOS (5 catchball, 5 bolas z, 5 balones globo y 5 ríngos)		
MTRR	MINITRAMP REDONDO		
PALA	JUEGO DE PALAS PVC (4 palas y 4 pelotas)		
PAR3	PARACAIDAS 3,5m Ø aprox.		
PAR6	PARACAIDAS 6m Ø aprox.		
PEFR	PELOTAS DE FRONTENIS (lote 6 pelotas)		
PEGI	PELTON GIGANTE (75cm aprox.)		
PEGO	PELOTA GOMAESPUMA (22cm Ø aprox)		
PERI	PETO REVERSIBLE INFANTIL (lote 26 petos)		
PICA	PICAS (lote 10 unidades)		
TATA	TATAMI-PUZZLE (150x100x3,5cm aprox.)		
ZAAL	ZANCOS DE MADERA (1 par de 140cm alturax15 Ø aprox.)		
ZANC	ZANCOS PVC (1 par de 140cm alturax10-15 Ø aprox.)		
DIDÁCTICO AULA MUSICA - 0550860			
ATPL	ATRILES PLEGABLES		
CMUM	CARTELES MURALES DE MUSICA		
ILBE	INSTRUMENTOS DE LAMINAS BAJOS		
ILSA	INSTRUMENTOS DE LAMINAS SOPRANO Y ALTO		
INME	INSTRUMENTOS DE MEMBRANA		

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	SOLICITUD	OBSERVACIONES (a cumplimentar por la Dirección Territorial)
IPPE	INSTRUMENTOS DE PEQUEÑA PERCUSION		
SINT	SINTETIZADOR		
DIDÁCTICO AUDICIÓN Y LENGUAJE - 0545781			
ES21	ESPEJO 21x15cm		
GRRE	GRABADORA REPRODUCTORA		
INRI	INSTRUMENTOS PARA RITMO		
MAFO	MATERIAL FONETICA		
MAMO	MATERIAL MORFOSINTAXIS		
MATS	MATERIAL SEMANTICA		
MAUD	MATERIAL AUDICION		
MCAA	MATERIAL COMUNICACIÓN AUMENTATIVA Y ALTERNATIVA		
MPRA	MATERIAL PRAGMATICA		
MSYR	MATERIAL SOPLO Y RESPIRACIÓN		
RACA	RADIOCASSETTE		
DIDÁCTICO COMUNICACIÓN Y LENGUAJE - 05455921			
ACIL	MATERIAL AUDICIÓN AULAS COMUNICACIÓN Y LENGUAJE		
GRRE	GRABADORA REPRODUCTORA		
GUIL	GUILLOTINA AULA		
INRI	INSTRUMENTOS PARA RITMO		
MDEM	MATERIAL DESARROLLO MADURATIVO E.E.		
MMCL	MATERIAL LOGICO-MATEMATICO CYL		
PLAS	PLASTIFICADORA DE SOBREMESA		
VARIOS - 0550901			
BACO	BANDERA COMUNIDAD		
BANC	BANCO DE PASILLO		
BAND	BANDERA		
BAUE	BANDERA UNION EUROPEA		
BOTI	BOTIQUIN		
PERC	PERCHAS ALUMNOS (número ganchos 8)		
PIRI	PIZARRAS BLANCAS PARA ROTULADOR		
TACO	TABLERO DE CORCHO		
COMEDOR - 0550950			
APOO	APARADOR	1	
ARCV	ARMARIO CONGELADOR VERTICAL	1	
BALA	BALANZA COCINA	1	
CAPO	CARRO PORTAVIANDAS	3	Según nº de plazas 100 PLAZAS
COFI	CORTAFIAMBRES	1	
CUSE	CUBIERTOS DE SERVIR (Cazo, cucharón, tenedor, pala)	27	Según nº mesas
ECCP	EQUIPO DE CUBIERTOS DE COMIDA Y POSTRE (Cuchara, tenedor, cuchillo y lo mismo de postre)	120	Por múltiplos de 12
EQC1	EQUIPO DE COCINA I (Conjunto de cocina, horno, marmita y freidora) hasta 50 plazas		Según nº de plazas
EQC2	EQUIPO DE COCINA II (Conjunto de cocina, horno, marmita y freidora) de 50 a 100 plazas	1	Según nº de plazas
EQC3	EQUIPO DE COCINA III (Conjunto de cocina, 2 hornos, marmita y freidora) de 100 a 150 plazas		Según nº de plazas
EQC4	EQUIPO DE COCINA IV (Conjunto de cocina, 2 hornos, marmita y freidora) a partir de 150 plazas		Según nº de plazas
EQCM	EQUIPO DE COCINA MEDIANO (cacerolas, sartenes, cazos,...) hasta 100 plazas	1	Según nº de plazas
EQCG	EQUIPO DE COCINA GRANDE (cacerolas, sartenes, cazos,...) mas de 100 plazas		Según nº de plazas
EQMS	EQUIPO DE MATERIAL DE SERVIR (Fuente, sopera, jarra, ensaladera, panera y salero)	27	Según nº mesas
EQPV	EQUIPO DE PLATOS Y VASOS (plato hondo, llano y postre y vaso de agua)	120	Según nº comensales
ESCO	ESTANTERIA DE COCINA	6	Según nº de plazas
FRIL	FRIGORIFICO (catering hasta 50 plazas)		Según nº de plazas
FRI2	FRIGORIFICO II (comedores hasta 100 plazas y catering a partir 50 plazas)	1	Según nº de plazas
FRIG	FRIGORIFICO (comedores a partir de 100 plazas)		Según nº de plazas
LAV1	LAVAVAJILLAS I (hasta 50 plazas)		Según nº de plazas

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	SOLICITUD	OBSERVACIONES (a cumplimentar por la Dirección Territorial)
LAV2	LAVAVAJILLAS II (de 50 a 100 plazas)	1	Según nº de plazas
LAVV	LAVAVAJILLAS (a partir de 100 plazas)		
MECA	MESA CALIENTE TAMAÑO GRANDE		
FRED	FREIDORA ELECTRICA CAPACIDAD 6 LITROS para EQC1		Solo para los casos que no se pide la cocina completa
FRE2	FREIDORA II (Capacidad 15 l.) para EQC2	1	Solo para los casos que no se pide la cocina completa
FRE3	FREIDORA 2 CUBAS (Capacidad 20 l.) para EQC3 y EQC4		Solo para los casos que no se pide la cocina completa
MARP	MARMITA PEQUEÑA (Capacidad 60 l.) para EQC1		Solo para los casos que no se pide la cocina completa
MARI	MARMITA III (Capacidad 80 l.) para EQC2		Solo para los casos que no se pide la cocina completa
MART	MARMITA II (Capacidad 100 l.) para EQC3	1	Solo para los casos que no se pide la cocina completa
MARM	MARMITA (Capacidad 150 l.) para EQC4		Solo para los casos que no se pide la cocina completa
MECP	MESA DE COMEDOR DE PRIMARIA CON 4 SILLAS	19	Según nº comensales
MR3S	MESA RECTANGULAR INFANTIL CON 3 SILLAS	8	Según nº comensales
TRBA	TRITURADOR-BATIDOR	1	

NOTA: TODAS LAS NECESIDADES DE MATERIAL INFORMÁTICO (INCLUIDAS LAS FOTOCOPIADORAS - EQUIPOS MULTIFUNCIÓN) HAY QUE SOLICITARLO A TRAVÉS DE LA PÁGINA <http://sai.edu.gva.es>

OBSERVACIONES: EL LAVAVAJILLAS ESTÁ RESERVADO Y YA TENEMOS MESA CALIENTE

En Quartell, a 16 de Enero de 2025

FIRMA DIRECTOR/A

Vº Bº INSPECTOR/A



ÁLVARO JOSÉ RUSTARAZO ALÓS
457 99102 F



EQUIPAMEINTO COCINA COMEDOR DE 50 A 100 COMENSALES.

Desde correo de educacion <equipamiento_dtv@gva.es>

Fecha Jue 05/09/2024 14:44

Para 46003305, CEIP SANTA ANA <46003305@edu.gva.es>

 2 archivos adjuntos (2 MB)

COMEDOR DE 50 A 100 COMENSALES.pdf; EQC2-0002-0006.pdf;

Buenos días.

Según conversación telefónica adjunto relación del equipamiento que se distribuye a un centro con un comedor de vuestras características según comensales y que funciona con cocina in situ.

Os adjunto características específicas del último equipo de cocina que se está distribuyendo a los centros EQC2 (COCINA DE 6 FUEGOS CON HORNO / FREIDORA DE UNA CUBA DE 17 LITROS/ MARMITA DE 80 LITROS). En caso de no haber existencias será de características similares.

Quedo a la espera de vuestra petición que deberá ser enviada **a través de la solicitud general telemática en el siguiente enlace** https://www.gva.es/es/inicio/procedimientos?id_proc=G95565, pudiendo ser adelantado por correo electrónico a esta Unidad, debidamente cumplimentado y firmado.

Un saludo



SECCIÓ DE GESTIÓ ECONÓMICA I ADVA
Unitat d'Equipament
Direcció Territorial de València
C/ Gregorio Gea 14, 46009 València
Telf. 961 271 373

MÓDULOS

03/09/2020

Centros	Módulo	Artículo	Cantidad	Prec
0550	MODULACION POR AULAS/ESPACIOS I + P			
	0550952	MODULACION POR AULAS/ESPACIOS I + P COMEDOR DE 50 A 100		
		APOO APARADOR	1	
		ARCV ARMARIO CONGELACIÓN VERTICAL	1	
		BALA BALANZA COCINA	1	
		CAPO CARRO PORTAVIANDAS	3	
		COFI CORTAFIAMBRES	1	
		CUSE CUBIERTOS DE SERVIR	27	
		ECCP EQUIPO DE CUBIERTOS DE COMIDA Y POSTES	120	
		EQC2 EQUIPO DE COCINA II	1	
		EQCM EQUIPO DE COCINA MEDIANO	1	
		EQMS EQUIPO DE MATERIAL DE SERVIR	27	
		EQPV EQUIPO DE PLATOS Y VASOS	120	
		ESCO ESTANTERIA DE COCINA	6	
		FRI2 FRIGORIFICO II	1	
		LAV2 LAVAVAJILLAS II	1	
		MECA MESA CALIENTE TAMAÑO GRANDE	1	
		MECP MESA DE COMEDOR DE PRIMARIA	19	
		MR3S MESA RECTANGULAR CON 3 SILLAS	8	
		TRBA TRITURADOR-BATIDOR	1	

Cocinas a gas

Cocinas a gas /
Gas cookers

Fourneaux à gaz /
Fogões a gás

SERIE 750 / Gama modular y puente

750 Series / Modular and counter-top range

Série 750 / Gamme modulaire et suspendue

Série 750 / Gama modular e suspensa

07552406B JUAN
PABLO PASCUAL

(R: B02558393)

Firmado digitalmente por 07552406B JUAN PABLO PASCUAL (R: B02558393)
Nombre de reconocimiento (DN): 2.5.4.13=Ref:AEAT/ AEAT0407/PUESTO 1/70000/22032022102246, serialNumber=IDCES-07552406B, givenName=JUAN PABLO, sn=PASCUAL LOPEZ, cn=07552406B JUAN PABLO PASCUAL (R: B02558393), 2.5.4.97=VATES-B02558393, o=TOTAL ERIPI SOCIEDAD LIMITADA, c=ES
Fecha: 2023.01.04 19:25:58 +01'00'



CG-761 LC



- Gama de cocinas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad seguridad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera fabricada en 1 mm de espesor compuesta de fuegos abiertos con piloto de encendido, válvula de seguridad y termopar.
- Quemadores de alto rendimiento diseñados para ofrecer el máximo poder calorífico posible, con tapas de latón mecanizado y cuerpo en hierro fundido con forma de pipa para evitar colapso de los inyectores.
- Combinación de quemadores intercambiable entre si en función de las preferencias del usuario.
- Parillas fabricadas en hierro fundido con esmalte antiácido, de dimensiones 390 x 293 mm.
- Remates de chimenea y bateas fabricadas en acero inoxidable.
- Máxima protección de piloto oculto por un protector específicamente diseñado para resguardarlo del desborde de elementos superiores.
- Cubetas recoge-grasas individuales, de dimensiones 200 x 200 x 55 mm. Independientes por cada quemador, esmaltadas y lavables en lavavajillas. Capacidad: 1 litro por cubeta.
- Hornos con guías y quemadores fabricados en acero inoxidable, con piloto de encendido, termopar y válvula termostática MINISIT, de dimensiones 540 x 590 x 315 mm (dotación una parrilla).
- Cerco y contra-puerta de horno fabricados ambos en acero inoxidable, garantizando ajuste perfecto bloqueando las pérdidas de temperatura.
- Mandos ergonómicos de poliamida + ABS resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.
- Patas regulables en altura.

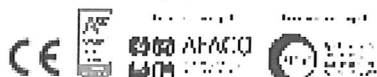
Posibilidad de suministrar los fuegos con menor potencia (la que indica el pliego de esta licitación). Se suministrará con 4 fuegos útiles y 2 planchas de asado.



- Gas cookers designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality, security and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tops manufactured in 1 mm thickness and open fires provided with ignition pilot, safety valve and thermocouple.
- High performance burners designed for maximum heating power, with double flame mechanized brass caps and pipe shaped cast iron bodies to prevent collapse of the nozzles.
- Different combinations for burners based on user preferences.
- Grids made of cast iron, with anti-acid enamel and dimensions 390 x 293 mm.
- Flue shot and top-trays made of stainless steel.
- Maximum protection for the pilot, hidden inside a safe-keeping metal protector specifically designed to prevent overflows and grease splashes.
- Individual grease kegs, with dimensions 200 x 200 x 55 mm. Independent for each burner, enameled and dishwasher safe. Capacity: 1 liter per keg.
- Ovens with guides and burners made of stainless steel, ignition pilot, thermocouple and MINISIT thermostatic valve, of dimensions 540 x 590 x 315 mm (one grid included).
- Ovens with rim and inner door made of stainless steel, ensuring perfect fit that blocks losses of temperature.
- Polyamide+ABS ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum operating positions.
- Adjustable legs.



- Des fourneaux conçus pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Construction extérieur en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plan de cuisson.
- Dessus de 1 mm d'épaisseur avec des feux vifs, pilote d'allumage, valve de sécurité et thermocouple.
- Brûleurs à haut rendement conçus pour donner la puissance calorifique maximale, avec couvercles mécanisés et en laiton et structure en fonte sous forme d'une pipe pour éviter l'effondrement des injecteurs.
- Combinaison des brûleurs interchangeable selon la préférence du client.
- Grils en fonte émaillée antiacide. Dimensions gril : 390 x 293 mm.
- Sortie des gazes et bacs en acier inoxydable.



Cocinas a gas

Cocinas a gas /
Gas cookers

Fourneaux à gaz /
Fogões a gás

- Pilote d'allumage hautement protégé, grâce à un protecteur spécial, contre toute chute des éléments supérieurs.
- Bacs individuelles de récupération des graisses, amovibles et lavables dans la machine à laver. Dimensions: 200 x 200 x 55 mm. Capacité: 1 litre/bac.
- Four avec échelle porte grilles et brûleurs en acier inoxydable avec pilote d'allumage, thermocouple et valve thermostatique MINISIT, dimensions: 540 x 590 x 315 mm (doté d'une grille).
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable avec un parfait ajustement contre toute perte de température.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide+ABS, résistants à la chaleur et avec la position du pilote, maximum et minimum.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de fogões desenhados para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade, segurança e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo fabricado em 1 mm de espessura composto por fogos abertos com piloto de acendimento, válvula de segurança e termopar.
- Queimadores de alto rendimento desenhados para oferecer o máximo poder calorífico possível, com espalhadores em latão mecanizado e corpo em ferro fundido com forma de cachimbo para evitar o colapso dos injectores.
- Combinação de queimadores com a possibilidade de alterar a disposição em função das preferências do utilizador.
- Grelhas fabricadas em ferro fundido esmaltado anti-ácido, de dimensões 390 x 293 mm.
- Topos da chaminé e tabuleiros fabricados em aço inoxidável.
- Máxima protecção do piloto oculto por um protector especialmente desenhado para resguardá-lo do transbordo de elementos superiores.
- Recipiente apara - gorduras individuais com dimensões: 200 x 200 x 55 mm. Independentes por cada queimador, esmaltados e laváveis na máquina. Capacidade: 1 litro por recipiente.
- Fornos com guias e queimadores fabricados em aço inoxidável, com piloto de acendimento, termopar e válvula termostática MINISIT, com dimensões 540 x 590 x 315 mm (uma grelha de série).
- Aro e contra-porta do forno fabricados em aço inoxidável, garantindo a ajuste perfeito bloqueando as perdas de temperatura.
- Botões ergonômicos em poliamida+ABS resistentes ao calor com posição de piloto, máximo e mínimo.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

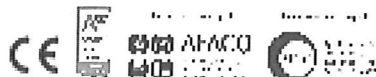
Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

Presión nominal / Working pressure / Presión de fonctionnement / Presão nominal: 50 mbar.

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec Emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	1240 x 800 x 1100
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.10
 Dimensiones equipo	 Equipment dimensions	 Dimensions de l'équipement	 Dimensões do equipamento	(mm)	1205 x 750 x 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Queimadores de encimeira	6.50 (kw) 8.00 (kw)	3 3
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Queimad.forno	7.50 (kw)	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	51.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	3.97 5.39
Peso bruto	Grossweight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	209
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	188

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice
 REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis.



Freidoras a gas

Freidoras a gas /
Gas fryers

Friteuses à gaz /
Fritadeiras elétricas

SERIE 700 / Gama modular

700 Series / Modular range

Série 700 / Gamme modulaire

Série 700 / Gama modular



FG-71/17



- Gama de freidoras diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Cubas fabricadas en una pieza de un solo golpe de embutición, sin juntas, soldaduras ni tubos de quemador en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.
- Piloto de encendido con piezoeléctrico mediante conexión eléctrica a la red, termopar, regulación por válvula termostática 820 NOVA de 90°C a 185°C con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 230°C y quemadores fabricados en acero inoxidable. Intercambiador externo de calor fuera de la cuba, garantizando un aumento de la temperatura uniforme desde el nivel inferior del aceite consiguiendo mayor rendimiento con menor consumo.
- Cesta de hilo cromado con maneta atérmica.
- Amplia "zona fría" para facilitar la precipitación de los residuos.
- Grifo de vaciado en todos los modelos.
- Filtro de residuos para la depuración del aceite en todos los modelos.
- Patas regulables en altura.



- Range of fryers designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External finish, tank and cover made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edge manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- The tanks of our fryers are made in one piece without gaskets, welds or burner tubes inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems.
- Provided of piezoelectric ignition by battery, thermocouple, 820 NOVA thermostatic valve regulation from 90°C to 185°C with additional safety thermostat set up to 230°C, and burners made of stainless steel. Operating system through external heat exchangers, ensuring a uniform temperature rise from the lower oil level getting high performance with lower consumption.
- Chromed basket with athermic handle.
- Wide "cold area" to allow falling of remains.
- All models provided with drain tap.
- All models provided with filter for residues and oil depuration.
- Adjustable legs.



- Gamme des friteuses conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plan de cuisson.
- Cuves fabriquées d'une seule pièce et d'un seul coup d'emboutissements sans joints ni soudures ni tubes de brûleurs à l'intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de panes.
- Allumage avec piézo-électrique branché au courant, thermocouple, régulation par valve thermostatique 820 NOVA de 90°C à 185°C avec thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 230°C et brûleurs fabriqués en Acier Inoxydable. Un système de fonctionnement avec inter-changeur de la chaleur à l'extérieur de la cuve, en garantissant une augmentation de la température uniforme à partir du niveau inférieur de l'huile en obtenant le plus grand rendement avec une moindre consommation.
- Panier en fils de chrome et manette athermique.
- Ample "zone froide" pour faciliter la précipitation des résidus.
- Robinet d'évacuation et filtre des résidus dans tous les modèles.
- Filtre de résidus disponible en option pour la dépuración de l'huile.
- Pieds réglables en hauteur.



Freidoras a gas

Freidoras a gas /
Gas fryers

Friteuses à gaz /
Fritadeiras elétricas



- Gama de fritadeiras desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Acabamento exterior, cuba e tampo em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Cubas fabricadas numa só peça embutida, sem juntas, soldaduras nem tubos de queimadores no seu interior, prolongado a vida do equipamento e reduzindo consideravelmente o número de falhas.
- Piloto de acendimento com isqueiro elétrico mediante ligação à rede elétrica, termopar, regulação por válvula termostática 820 NOVA de 90°C a 185°C com termostato de segurança adicional com calibração fixa a 230°C e queimadores fabricados em aço inoxidável. Sistema de funcionamento através Comutador de calor externo, fora da cuba, garantindo um aumento da temperatura uniforme desde o nível inferior do óleo, conseguindo maior rendimento com menor consumo.
- Cesto de arame cromado com maneta com proteção térmica.
- "Zona fria" ampla para facilitar a saída dos resíduos.
- Torneira de esvaziamento em todos os modelos.
- Filtro de resíduos para depuração do óleo em todos os modelos.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

Presión nominal / Working pressure / Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	430 x 830 x 1250
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.45
 Dimensiones equipo	 Equipment dimensions	 Dimensions de l'équipement	 Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 750 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(mm)	310 x 344 x 335
Cesta	Basket	Panier	Cesta	(mm)	290 x 300 x 120
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	17
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	16.00
Voltaje De Serie	Voltage Standard	Tension Série	Tensão De série	V. / Hz	220 V. I. + N + T 50/60
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.243 1.693
Patatas congel.	Frozen potat.	Chips cong.	Batatas cong.	(Kg/h)	17
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	66
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	55

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor- Produto hasta fin de existencias/ Product stocks last/ Derniers stocks de produits/ Produto últimos estoques.

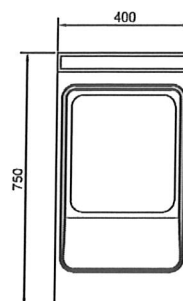
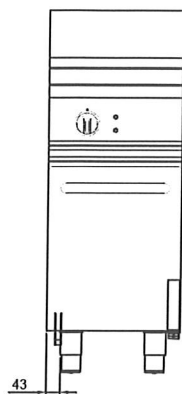
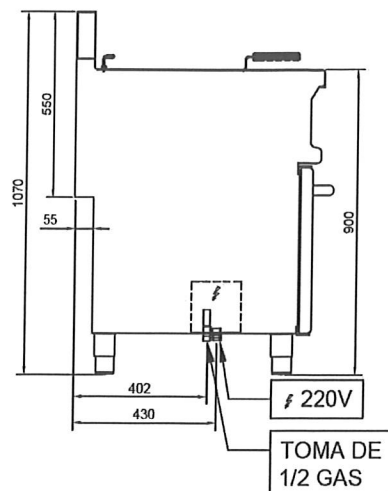
REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis.



Freidoras a gas

Freidoras a gas /
Gas fryers

Friteuses à gaz /
Fritadeiras elétricas



Marmitas a gas

Marmitas a gas /
Gas boiling pans

Marmites à gaz/
Marmitas a gás

SERIE 750 / Gama modular y puente

750 Series / Modular and counter-top range

Série 750 / Gamme modulaire et suspendue

Série 750 / Gama modular e suspensa

MG-780



- Marmita diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparato de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Cuba fabricada sin juntas ni soldaduras en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias, especialmente tratada para maximizar el rendimiento.
- Equipo provisto de tapa que permite un movimiento oscilante y de grifo de llenado de agua.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular bajo cuba.
- Filtro de residuos incluido en el interior.
- Grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aberturas accidentales y diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Mandos ergonómicos de poliamida+ABS resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.
- Patas regulables en altura.



- Boiling pan designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tank and cover made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tank made without inner gaskets nor welds inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems, specially treated to maximize performance.
- Provided with tip-up movement cover and filling tap.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple and tubular burner under tank.
- Filter for residues included.
- Frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Polyamide+ABS ergonomic heat resistant knobs with pilot, maximum and minimum operating positions.
- Adjustable legs.



- Marmite conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieur, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Cuve fabriquée sans joints ni soudures à l'intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de panes et traitée d'une manière spéciale pour maximiser le rendement.
- Couvercle permettant un mouvement oscillant et robinet de remplissage d'eau.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Pilote d'allumage manuel et piézo-électrique, thermocouple et brûleur tubulaire au-dessous de la cuve.
- Filtre de résidus à l'intérieur.
- Robinet d'évacuation dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Dosseret "sortie des gazes" en fonte à émaille antiacide.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide+ABS, résistants à la chaleur et avec les positions pilote, maximum et minimum.
- Pieds réglables en hauteur.

Marmitas a gas

Marmitas a gas /
Gas boiling pans

Marmites à gaz/
Marmitas a gás



- Marmita diseñada para ofrecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade aplicados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cuba e tampa em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cuba fabricada sem juntas nem soldaduras no seu interior, prolongando a vida do equipamento e reduzindo consideravelmente o numero de avarias. Especialmente tratada para maximizar o rendimento.
- Equipamento provido de tampa que permite um movimento oscilante e de torneira para enchimento de água.
- Isolamento térmico garantido com painéis de fibra de vidro.
- Piloto de acendimento manual com isqueiro elétrico, termopar e queimador por baixo da cuba.
- Filtro de residuos no interior.
- Torneira de vazamento no frontal com dispositivo de segurança para evitar aberturas accidentais, desenhada para facilitar a evacuação dos residuos.
- Remates da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Botões ergonômicos em poliamida+ABS resistentes ao calor e com posição de piloto, máximo e mínimo.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

Presión nominal / Working pressure / Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

Calentamiento	Heating	Chauffage	Aquecimento	I/C	D
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	970 x 870 x 1.250
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.05
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 750 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	80
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	72
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	400
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	400
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	18.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.40 1.90
Peso bruto	Grossweight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	100
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	80

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Producto para personalizar á cor.

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis.

CALENTAMIENTO
HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

D: DIRECTO (recomendado sólo para sopas y líquidos)
Direct (recommended use just for soups and liquids).
Direct (recommandé seulement pour les soupes et liquides).
Direto (recomendado apenas para sopas e líquidos)

I: INDIRECTO
Indirecto // Indirect // Indireto

Marmitas a gas

Marmitas a gas /
Gas boiling pans

Marmites à gaz/
Marmitas a gás

