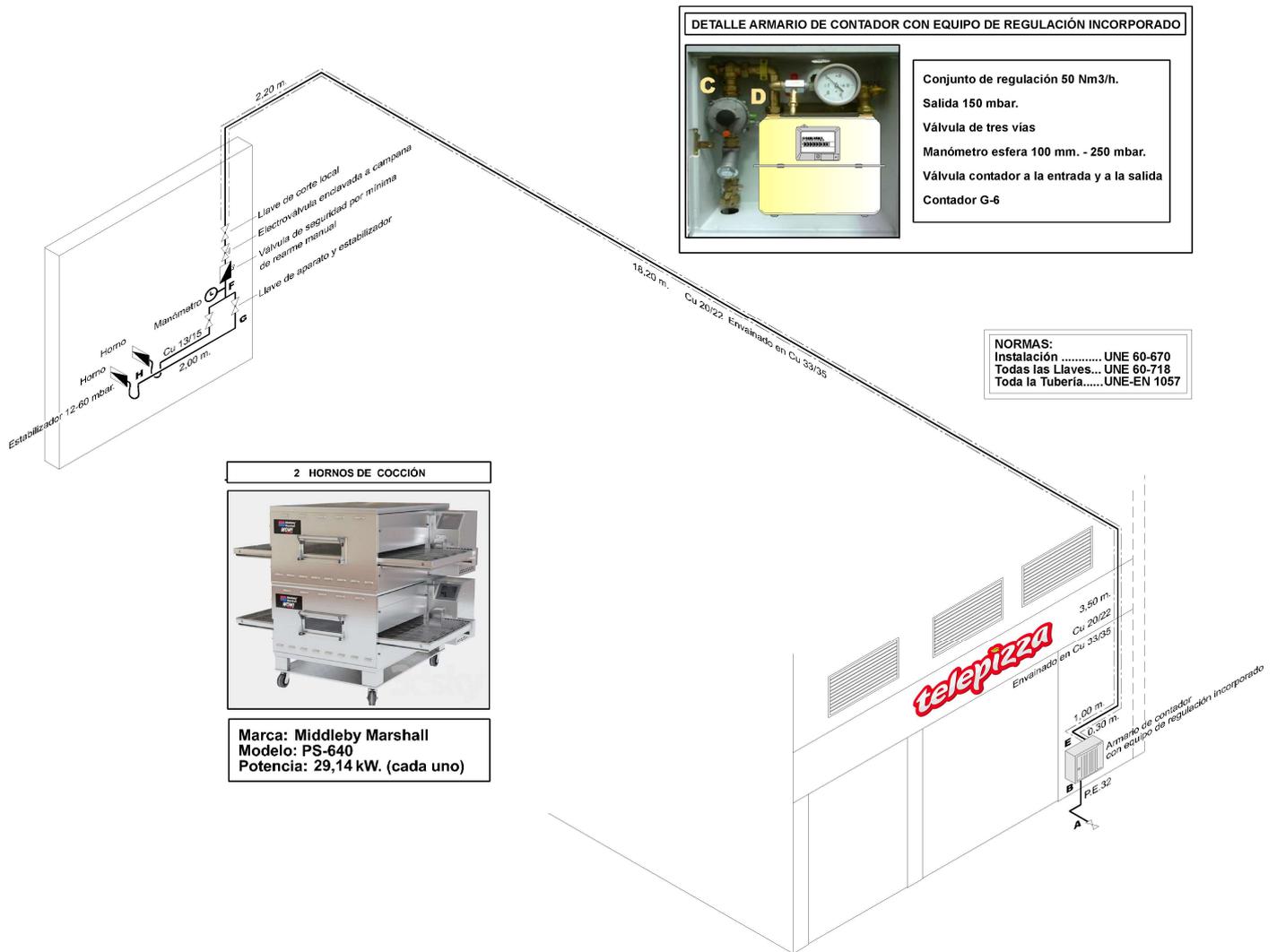


**ESQUEMA DE LA INSTALACIÓN LOCAL COMERCIAL\* Y/O COMÚN Y MONTANTES**  
Con cotas, diámetros y referencias. (Isométrico)



**NORMAS:**  
 Instalación ..... UNE 60-670  
 Todas las Llaves... UNE 60-718  
 Toda la Tubería..... UNE-EN 1057

**2 HORNOS DE COCCIÓN**

**Marca: Middleby Marshall**  
**Modelo: PS-640**  
**Potencia: 29,14 kW. (cada uno)**

**VOLUMEN MÍNIMO. ENTRADAS DE AIRE. EVACUACIONES DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN.**

VOLUMEN MÍNIMO DEL LOCAL DONDE SE INSTALAN LOS APARATOS A GAS (TIPO A): **222 m<sup>3</sup>**

**ENTRADAS DE AIRE**

DIRECTA  (ABERTURA  / CONDUCTO  LONGITUD CONDUCTO **18,50 m**) SUPERFICIE **900 cm<sup>2</sup>**  
 INDIRECTA  SUPERFICIE cm<sup>2</sup>

**EVACUACIONES DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN**

CONDUCTO A CUBIERTA DEL EDIFICIO  EPC A FACHADA  EPC A PATIO  Nº PATIOS CON EPC

Nº EPC A PATIO 1: SECCIÓN PATIO 1: m<sup>2</sup> SUPERFICIE LIBRE SUPERIOR PATIO 1: m<sup>2</sup>  
 Nº EPC A PATIO 2: SECCIÓN PATIO 2: m<sup>2</sup> SUPERFICIE LIBRE SUPERIOR PATIO 2: m<sup>2</sup>

## OBSERVACIONES Y COMENTARIOS A LA INSTALACIÓN

El motivo de la presente memoria técnica se suministrar gas natural al local comercial "Telepizza" situado en el parque comercial de Zizur Mayor en el poligono 2 parcela 494 de Zizur Mayor (Navarra).

La instalación partirá de la acometida en P.E.32 para contunuar con el armario de contador con equipo de regulación incorporado. Este armario se encontrará empotrado en la fachada exterior del local y su acceso será directo desde el exterior.

El armario del contador dispone de un regulador de 50 Nm<sup>3</sup>/h. con una presión de salida de 150 mbar. y un contador tipo G-6.

La montante individual del local se realizará en Cu 20/22 y discurrirá envainada en Cu 33/35 por el interior del local hasta alcanzar la zona de cocina donde colocaremos, y por este orden, una llave de corte general del local (Grado 1), una electroválvula enclavada a la campana extractora, una válvula de seguridad por mínima de rearme manual, un manómetro, dos llaves de aparato y estabilizador (una por cada aparato) dos estabilizadores de 12-60 mbar. y dos hornos de cocción de la marca Middleby Marshall modelo PS-640 con una potencia de 29,14 kw cada uno.

La evacuación de los productos de combustión se realizará mediante campana extractora a cubierta.

La sección mínima de la entrada de aire al local es de 291,40 cm<sup>2</sup> (58,28 kw x 5 cm<sup>2</sup>/kw), siendo de 145,70 cm<sup>2</sup> las necesidades tanto de la ventilación superior como la de la ventilación inferior (291,40:2). Al ser la ventilación superior mediante conducto entre 10 y 20 m. la necesidad se incrementa en un 150%, por lo que la necesidad para esta ventación es de 218,55 cm<sup>2</sup>.

La ventilación superior del local se realiza mediante conducto inferior a 20,00 m. con una superficie de útil de 450 cm<sup>2</sup>.

La ventilación inferior se realizará mediante rejilla 0,30 x 0,30 m. Instalada en la puerta. Extremo superior a distancia <= 50 cm del suelo, según UNE-60.670-6 y con una sección libre mínima de 450 cm<sup>2</sup>.

## DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA ADJUNTA

## DATOS DE LA PROPIEDAD / REPRESENTANTE

Nombre:

D.N.I.:

TELÉFONO:

MAIL:

## FECHA Y FIRMAS

La Propiedad / Representante

Empresa Instaladora (firma y sello) / Técnico autor

Fdo:

Fdo:



**AMAIGAS** Instalaciones  
Instalador Mantenedor Térmico  
Gas - Calefacción - Fontanería  
Oscar Lumbreras Sánchez-NIF 20.185.314-P  
Telf.: 94 402 26 23 - 605 706 613  
Miguel Servet nº 12 - 48910 Sestao

31 de OCTUBRE de 2022